

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 14 (1905)
Heft: 10

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>

Abonnement

Für die Schweiz:
1 Monat Fr. 1.-
3 Monate „ 2.50
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 8.-

Für das Ausland:
(Porto inbegriffen)
1 Monat Fr. 1.25
3 Monate „ 3.50
6 Monate „ 6.-
12 Monate „ 10.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per linalpaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.

Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Schweizer Hotel-Revue



REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

14. Jahrgang | 14^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliars

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Abonnements

Pour la Suisse:
1 mois . Fr. 1.-
3 mois . . 2.50
6 mois . . 4.50
12 mois . . 8.-

Pour l'Etranger:
(Port compris)
1 mois . Fr. 1.25
3 mois . . 3.50
6 mois . . 6.-
12 mois . . 10.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

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

Verantwortlich für die Redaktion und die Herausgabe: Der Chef des Centralbureaus, Otto Amsler, Basel. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Aufnahme-Besuche. * Demandes d'Admission.

Familie Berger, Schloss-Hotel und Pension Hertenstein
Paten: Herren F. Michel-Amberger, Hotel Vitznauerhof, Vitznau, und And. Zimmermann, Hotel Post, Weggis.

Vereinsnachrichten.

Aufsichtsrats-Wahlen.

Elections du Conseil de surveillance.

Zu den bevorstehenden Wahlen sind an Wahlvorschlagen eingegangen:

En vue des élections il nous sont parvenues les propositions suivantes:

I^{er} Arrondissement. En remplacement de M. A. Raach, démissionnaire:

- M. A. R. Armlieder, Hotel Richemond, Genève.
M. J. Bossi, directeur du Grand Hotel, Terriet.
M. A. Emery, président de la Société des Hôtels Cygne—National—Lorius, Montreux.
M. D. Goerger, délégué de la Société de l'industrie des hôtels, Genève.

Kreis II. Zur Ersatzwahl für Hrn. A. Welly sel.: Herr Ph. Osswald, Hotel Bellevue, Bern, Herr J. Schieb, Inhaber des Bahnhofbuffet, Bern.

Kreis III. Zur Ersatzwahl für Hr. J. Döpfner sel.: Herr A. Bon, Hotel Rigifirst u. Parkhotel Vitznau, Herr W. Döpfner, Hotel St. Gotthard, Luzern.

Kreis IV. Zur Ersatzwahl für Hrn. F. Berner, Demissionär: Herr J. Dietschy, Hotel des Salines, Rheinfelden, Herr W. Hafen, Grand Hotel, Baden.

Basel, den 10. März 1905.

Für das Zentralbureau:

Der Chef: Otto Amsler.

Die Stimmkarten werden anfangs dieser Woche zur Versendung gelangen.

Les bulletins de vote seront expédiés au commencement de cette semaine.

Zur Haftpflicht-Versicherung der Hoteliers.

Nachstehend erwähnter Fall, der sich dieser Tage ereignet hat, bietet Veranlassung, der interessanten Frage näher zu treten, ob ein Hotelier, dessen Hund einer Drittperson durch einen Biss Schaden zugefügt hat, für die ihm geltend gemachten Schadenersatzansprüche bei der Unfallversicherungs-Gesellschaft Deckung zu verlangen das Recht habe.

Der Hund eines Mitgliedes des Schweizer Hotelier-Vereins hatte einen Knaben gebissen, woraus eine Schadenersatzsumme von Fr. 12 resultierte. Gemäss den Bestimmungen des zwischen dem Verein und der Schweizer Unfallversicherungs-Aktiengesellschaft Winterthur und Zürich eingegangenen Kollektiv-Versicherungsvertrages sandte der betr. Hotelier der Direktion der Versicherungs-Gesellschaft die Rechnungen als Belegstücke ein. Darauf erhielt er den Besuch eines Inspektors der Gesellschaft,

der die Rechnungen mit dem Bemerkten zurückgab, im Haftpflichtvertrag zwischen dem Verein und der Versicherungs-Gesellschaft sei ein solcher Fall nicht vorgesehen, weshalb eine Rückkaufspflicht abgelehnt werden müsse. Für eine Versicherung in angedeutetem Sinne, bemerkte der Inspektor, gelte eine besondere Taxe von Fr. 5 pro Hund und pro Jahr.

Auf Wunsch des betr. Hoteliers hat unser Zentralbureau der Generaldirektion der Winterthurer Gesellschaft den Fall unterbreitet und um Aufschluss gebeten, der auch eintraf und in folgenden Ausführungen gipfelte:

Prinzipiell und allgemein, liess sich die Direktion vernehmen, könne die Frage, ob die Haftpflicht eines Hoteliers, der für den Schaden, den sein Hund verursacht hat, verantwortlich gemacht wird, in den Rahmen des zwischen dem Hotelier-Verein und der Versicherungs-Gesellschaft abgeschlossenen Vertrages falle, nicht beantwortet werden; es komme vielmehr in jedem einzelnen Fall auf die besonderen Umstände an.

Dabei unterliege es keinem Zweifel, dass die Haftpflicht desjenigen, der einen Hund hält, nach den Grundsätzen des Obligationenrechts, speziell nach der Bestimmung des Art. 65 geregelt werde. Allein es müsse betont werden, dass die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins durch die mit der Gesellschaft abgeschlossenen Haftpflicht-Versicherungs-Police nicht gegen alle Haftpflicht-Ansprüche, die aus dem Obligationenrecht gegen sie erhoben werden könnten, gedeckt seien, sondern nur gegen diejenigen, die in ihrer Eigenschaft als Hoteliers, d. h. als Inhaber eines Hotelbetriebes gegen sie erhoben würden.

Demgemäss müsste in Bezug auf das erwähnte Vorkommnis in jedem einzelnen Fall untersucht werden, ob der Hotelier, dessen Hund irgend einen Schaden verursacht hat, das Tier für die Zwecke des Hotelbetriebes halte, bzw. ob ein innerer Zusammenhang zwischen dem Halten des Hundes und dem Hotelbetrieb bestehe, oder ob es sich um einen privaten Luxushund handle, der nur aus Liebhaberei gehalten werde ohne Zusammenhang mit dem Hotelbetrieb.

Die Versicherungsgesellschaft vertritt also die Meinung, dass der Schaden, den ein dem Hotelier gehörender Hund einer Drittperson zugefügt, durch die Betriebshaftpflicht-Police gedeckt wird, wenn der Hund zum Hotelbetrieb gehört, bzw. zum Wachdienst verwendet wird. Wird aber das Tier lediglich im Sinne eines Luxushundes gehalten, so fällt ein entstehender Schaden nicht unter die Haftpflicht-Police.

Damit ist der Begriff der Haftpflicht-Versicherung in Fällen von Hundebissen genau umschrieben.

Verkehrskommission von Luzern, Vierwaldstättersee u. Umgebung.

Ueber die Tätigkeit dieser Kommission giebt der Jahresbericht pro 1904 folgenden Aufschluss: 28,000 Führer kamen in drei Sprachen zur Verteilung; die 10,000 Alpenpanoramas von Luzern sind erschöpft; von Seekarte und Prospekt wurden 8000 Stück ins Publikum geworfen; 4000 Kollektiv-Plakate der Zentralschweiz gingen wieder ins Ausland.

Ein neuer Schnellzug, der nachmittags über den Gotthard kommt und in Mailand vorher Anschlüsse von Venedig, Florenz und Genua erhält, erwies sich namentlich für die Frühjahrs-Saison als von hohem Wert.

Sämtliche Transportanstalten der Zentralschweiz hatten in der Saison 1904 grösseren Verkehr als in den Jahren 1901 bis 1903.

Guten Anklang finden die Mondscheinfahrten auf dem Vierwaldstättersee.

Bezüglich der Verbindung mit dem Berner Oberlande sagt der Bericht: „Der Verkehr mit Interlaken ist derart in der Zunahme begriffen, dass eine Aenderung der Fahrzeiten, resp. Beschleunigung der Schnellzüge über den Brünig unerlässlich wird.“

Eine neue Anziehung für die Fremden soll der Fischereispot bilden. Die Verkehrskommission hat hierzu von der Korporation Luzern die See- und Reussfische von Meggenhorn bis Bach gepachtet und macht diese Einheimischen sowohl als Fremden zum Fischen zugänglich. Während sonst nur Jahrespatente ausgeben wurden, ist es nun möglich, Patente auf 1, 3, 6 und 9 Monate auszugeben, wodurch den allgemeinen Ansprüchen viel besser gedient ist. Die Patente enthalten zugleich das Reglement für die Fischerei in vier Sprachen, deutsch, französisch, englisch und italienisch, nebst einem Terrinkärtchen, wodurch die Fischerei sehr erleichtert und Anstände vermieden werden.

Das finanzielle Jahresergebnis ist sehr befriedigend. Trotz Fr. 40,781 Ausgaben blieben Fr. 2318 übrig.

Aus der guten, alten Zeit.

Kulturgeschichtliche Skizzen

von Dr. Reinhold Günther, Basel.

(Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion gestattet.)

VI. Das Gasthaus.

Im Altertum und im Mittelalter gab es keinen Unterschied zwischen dem Wirts- und dem Gasthaus, wie ihn die moderne Zeit seit rund zweieinhalb Jahrhunderten kennt. Wie man heute noch in kleineren Orten und insbesondere dort am Launde, die Beherbergung in die zweite Linie neben dem Wirtschafts- und Speisehausbetrieb stellt, so sind alle älteren Gasthäuser hauptsächlich Trinkstuben gewesen, in denen man zur Not auch ein einfaches Nachtlager fand.

Das Römische Reich besass solche Einrichtungen bereits vor rund zweitausend Jahren. An den grossen Poststationen erhoben sich Gebäude, wo man Pferde einstellen und mieten und ein Nachtlager nebst Speise und Trank finden konnte. Vornehme Personen jedoch benützten diese Herbergen nur im äussersten Notfalle. Ihr Reisegepäck enthielt Zelte oder gar tragbare Häuser, die am Ende der Tagesfahrt von den Sklaven für die Herren aufgeschlagen und bewacht wurden.

Nicht so behaglich durchzogen die Mächtigen des Mittelalters die Länder. Fanden sie nichts auf Burgen, Höfgeräten oder in dem umfriedeten (deutschen) Quartier, so mussten sie biwakieren. In den nördlich der Alpen noch dünnbesetzten Städten musste selbst der Kaiser die Gastfreundschaft des Bischofs oder der Bürger ansprechen, wenn er innerhalb der Mauern keine „Palz“ besass. *) Gut bewirtet wurden die römischen Könige gewiss, sofern ihre Freundschaft den Städten von Nutzen erschien. Dabei

*) „In der Regel — erzählt Theodor v. Liebenau — kündigten die Kaiser ihren Durchzug rechtzeitig an, so dass sich die Leute darnach einrichten konnten. Dagegen war der römische König Sigismund so unvorsichtig, dass er 1431 zu Anfang November ganz plötzlich durch das Blenio-Tal zog, wo er weder die nötigen Betten, noch die erforderlichen Zimmer fand, als er sich in Mailand zum König der Lombardei krönen liess.“

mussten die Bürger natürlich tief in den Seckel greifen.

Die Berner beispielsweise hatten 1414 König Sigismund mit 800 Berittenen und zugleich den Grafen von Savoyen mit 300 Pferden, sowie den Grafen von Montferrat mit 100 Begleitern in der Stadt. Der Besuch brachte ihnen politische Vorteile, kostete aber an Auslagen 2000 Pfund Pfennig, also etwa hunderttausend Franken nach unserer Werberechnung. Auch Kaiser Karls IV. (der Vater Sigismunds) Aufenthalt in Bern soll der Stadt eine ähnlliche Ausgabe bereitet haben. Die Gastfreundschaft ward in solchen Fällen im grössten Umfange geleistet. Kein Haus blieb vor der Einquartierung verschont, jeder der Fremden erhielt neben völlig freier Beköstigung ein wertvolles Andenken und durfte auch, so oft er es wollte, auf Rechnung der Stadt die „schönen Frouwen im Gesli“ besuchen. Schmiede und Sattler hatten alle Hände voll zu tun, um die Reparaturen an den Waffen und an der Ausrüstung der Gäste auszuführen. Pfeifer und Trompeter mussten von früh bis spät aufspielen zu Kurzwel und Tanz. Was es überhaupt gutes und fröhliches gab auf viele Stunden im Umkreise, das wurde dem Könige und seinen Begleitern zu Ehren herbeigeschafft.

Mit der Zeit jedoch mässigte sich die Ausdehnung der städtischen Gastfreundschaft gegenüber den viel reisenden — und ewig geldbedürftigen Herren. Als Kaiser Max I. 1517 in Augsburg das Hoflager aufzuschlagen gedachte, bedeutete man ihm fast unhöflich, dass er zunächst darauf sinnen sollte, seine alten Schulden zu zahlen.

Das Gasthaus des 15. und 16. Jahrhunderts enthielt nicht mehr als den alternotwendigsten Komfort. In einem grossen, an die Küche anstossenden Gemache nahm der Fremde seine Mahlzeiten ein und in kleinen, unbeheizbaren Kammern land er sein Nachtlager. Grössere Gesellschaften mussten, wenn sie gemeinsam speisen wollten, dies unter freiem Himmel tun. Der Lindenhof in Zürich, der Petersplatz in Basel, die Linden in Schaffhausen waren berühmte als Stätten öffentlicher Festmähler.

Da man frühe — spätestens um 9 Uhr im Winter — zu Bette ging, so stellte man keine Ansprüche an die „Abendsalons“. Und weil man gewöhnlich durch reichlichen Weingenuß die notwendige „Betttschwere“ gewann, so forderte man auch nicht viel Bequemlichkeit vom nächtlichen Lager. Ein viereckiges Holzgestell, das auf Füssen ruhte, bildete die eigentliche Bettstatt. In ihr lagen hoch aufgetürmt Laub- oder Strohsäcke und darüber Unterbetten, Flaumkissen und Flaumdecken. Michel Montaigne klagt, man müsse in der Schweiz eine Leiter haben, um den Ruheplatz zu gewinnen. Er kam aus einem Lande, das damals nur niedrige Lagerstätten konnte und erst im 18. Jahrhundert jene Berge aus Kissen und Oberbetten erbaute, die dann wieder die volle Aufmerksamkeit der germanischen Reisenden erregten.

Waschtische, Spiegel und Schränke würden wir im mittelalterlichen Gastzimmer vergeblich gesucht haben. Die Kleider hing man an der Wand auf und die Toilette vollzog man in früher Morgenstunde am Brunnen, wenn es der Beutel nicht erlaubte, eine öffentliche Badestube aufzusuchen. Für die nächtlicher Weile auftretenden körperlichen Bedürfnisse fand der Reisende ein verpichtes hölzernes Gefäss in der Schlafkammer aufgestellt. Ein langer Stiel erleichterte nicht nur die Benutzung, sondern auch die etwa notwendig werdende Leertung zum Tagloche hinaus. Die Leintücher des Bettes wurden nach Erasmus von Rotterdam gewiss nicht ganz glaubhafter Angabe nur alle halbe Jahre einmal gewechselt. Sicher ist jedoch, dass die Reinlichkeit der Lagerstätten damals

in Deutschland viel zu wünschen übrig liess, dass aber andererseits die grösseren Schweizerstädte in dem guten Ruf standen, ihre Gasthäuser seien reinliche Quartiere. Doch soll erwähnt werden, dass Michel Montaigne (1580) ausdrücklich von seiner Schweizerreise berichtet: „Der schweizerischen Gasthäuser Betten sind schlecht . . . Man tut dem Fremden schon eine grosse Ehre an, wenn man ihm ein weisses Leintuch und ein Kissen ohne Überzug gibt. Ein schmutziges Federteppich vertritt die Stelle einer Matratze.“ Damit stimmt wiederum schlecht überein, dass der gelehrte Franzose sich höchlich über die Fatscher wunderte, dass die Schweizer „ihre Fetscher Tag und Nacht, sogar in den Schlafkammern geöffnet“ liessen.

Den grössten Komfort im Gasthause fand Montaigne zu Baden i. A. Er erzählt, dass die Zimmer völlig von einander getrennt seien und dass Niemand dort in den Hall Käme, einen anderen zu belästigen. Wir dürfen also annehmen, dass die Anfänge des zeitlichen Gasthausbetriebes und der modernen Hotelleinrichtung auf den uralten Badeort zurückgehen. Jedenfalls lernte das zwischen 1630 und 1650 in Baden einkehrende internationale Publikum dort eine Behaglichkeit kennen, wie man sie sonst in Europa nirgends fand. Alle Reiseschriftsteller, die in der Zeit des dreissigjährigen Krieges den alterwürdigen Kurort besuchten, wissen ihn und seine Einrichtungen nicht genug zu loben. Und die Spuren der ersten in Paris um 1650 entstandenen Gasthofbetriebe weisen ebenfalls auf Baden zurück.

In Baden war mit Glück das der Zeit entsprechende Problem gelöst worden, die Stände oder besser gesagt die mit verschieden gestrafften Geldbeuteln ausgerüsteten Gäste einer ihren Wünschen und ihrer finanziellen Leistungsfähigkeit entsprechenden Klassifizierung zu unterwerfen. Man bot etwas für's liebe Geld und liess die gemeinsamen Ess-Säle vor den kleinen Chambres séparées mehr und mehr verschwinden. An die Stelle der engen luftlosen Schlafkammern traten gut ausgestattete Salons, die jede der Zeit bekannte Bequemlichkeit enthielten. Und wie sich daneben für das Volk das gemeinsam zu benutzende Veranlagt erhielt, so gab es auch nach wie vor Massenquartiere und Refektorien für jene Leute, die der nun scharf hervortretende Standesgeist von der reichen oder in Amt und Würden stehenden Schar der Besucher abtrennte.

Der Hotelbetrieb entwickelte sich also geradezu zu dem vereinfachten Lebensbedürfnis der wohlhabenden Stände, die auch in der Fremde nicht die daheim gewonnene Behaglichkeit missen mochten. Das Gasthauswesen hielt von nun ab Schritt mit der wachsenden Freude am Komfort und beeinflusste wiederum in vieler Hinsicht das allgemeine Streben nach Ausbildung der Gemüthlichkeit im eigenen Heim. Der Fremde lernte im Gasthause neue Dinge kennen, die ihm zunächst vielleicht als Luxus erschienen, die er aber bald nicht mehr missen mochte. So entstand der Wetteifer, aus dem schliesslich die festen Grundstücke für den modernen Hotelbetrieb hervorgingen, der nicht wenig dazu beigetragen hat, auch die bürgerlichen Wohnungsverhältnisse zu verbessern und so der Vollkommenheit zu steigern, die wir heute an ihnen — selbst in kleineren Orten — beobachten können.

Dieser Bemerkung wird sich niemand entziehen, der offenen Auges die Dokumente mustert, die in greifbarer Form in den verschiedenen historischen Museen unseres Landes zu finden sind. Von der Bank und dem Stuhl angefangen bis zu den Prunkstücken des Buffets, vom Bett zum Divan, vom Zinkkrug zum feinen Champagnerglas und nicht zu vergessen, vom „Sprachhüßli“ bis zum modernen Klosett lassen sich die Beziehungen nachweisen zwischen dem mittelalterlichen, nur einzelnen Menschen zur Verfügung stehenden Luxus und den modernen, von jedermann benutzten Gebrauchsgegenständen. Die Vermittlung wie die Ausbreitung dieses einst neidisch erstrebten Besitzes und die Forderung des allgemeinen Gebrauches, vollzogen die Gasthäuser, in welchen das grosse Publikum den der Zeit jeweils entsprechenden Komfort kennen lernte.

Die Gasthäuser haben nicht immer nur freiwillig bei ihnen Einkehrende beherbergt, sondern sie dienten auch gelegentlich als Gefängnisse für angesehene Personen oder für deren Bürgen. Das Mittelalter kannte den Begriff der Geiselnahme, d. h. der Verpflichtung, in einem Gasthause für solange Einlager zu nehmen, bis eine bestimmte Schuld erledigt oder die in einem Verträge festgesetzten Verpflichtungen erfüllt worden waren. Grosse Herren sassen in Gasthäusern nicht selten in Untersuchungshaft, bis ihr Fall gerichtlich entschieden erschien oder sie lagen dort in Kriegsgefangenschaft. Noch 1799 beherbergte der nun verschwundene „Wilde Mann“ in Basel eine aus 14 Angehörigen des Zürcher Patriziats bestehende Gesellschaft, welche die helvetischen Behörden festhielten, um ihnen jedes politische Wirken zu verunmöglichen. Zwanzig Wochen, von Anfang April bis Ende August lebten die Herren auf eigene Kosten und wohl bewacht in dem damals von Heinrich Merian gehaltenen Gasthause, das zu den angesehensten in Basel zählte. Jeder Tag kostete den Häftlingen je ein Neutaler (5 Fr. 7 Cts.), wofür zwei Mahlzeiten, das Frühstück und der Abendtee gereicht wurden. Logis, Licht, Feuerung und Bedienung scheint der Kanton Basel aus öffentlichen Mitteln bestritten zu haben.

Der berühmteste Gasthof in der ganzen Schweiz war damals der „Drei Könige“ in Basel, der ja auch heute noch ein Etablissement ersten Ranges ist. Urkundlich kommt der Name zuerst 1681 vor, in welchem Jahre Daniel Obermayer für diese „Herrenherberg“ das Betriebspatent von Rate erhielt. Schon ein Jahr darauf

ging das Gasthaus zu „Drei Königen“ an Hans Heinrich Hauser über (1682-1720), unter dem die Glanzzeit begann. Den Wirtfranz Josef langte es, als Johann Christoph Im Hof (1739-1764) der Betrieb leitete. Die mächtigsten Herren der Christenheit sind seitdem dort eingekehrt, so Josef II. (1777), Napoleon Bonaparte (1807), Massena (1799), Gustav IV. (1810), Joachim Murat (1813) und noch mehrere hundert andere fürsliche Persönlichkeiten.

In Schaffhausen erlangte die „Krone“ grosses Ansehen beim reisenden Publikum; in Zürich waren es das „Schwert“ und der „Storch“, in Bern der „Stern“ in Solothurn die „Krone“, in Freiburg der „Storch“ und das „Hotel des Merciers“ in Baden i. A. der „Rote Turm“ und der „Wilde Mann“ in Muri der „Schwarze Adler“ in Schwyz die „Drei Könige“, in Luzern der „Schlüssel“, in Zug der „Ochsen“, in Olten die „Krone“ usw. die in der guten alten Zeit den grössten Ruhm gewonnen und die bei ihnen einkehrenden Gäste trefflich bewirteten.

Kleine Chronik.

Davos. Herr Direktor Ulysses Salis-Stiffler hat das Bad Sarneus für 266,000 Fr. gekauft.

Bielfeld. Das Hotel Kaiserhof ist von Herrn Bernkamm um die Summe von 240,000 Mk. erworben worden.

Lugano. Zum Direktor des Hotel Bristol wurde Herr E. Camenzind von Andermat, mehrjähriger Chef de réception im Savoy-Hotel in Florenz ernannt.

Royat. Herr A. Schnabel, zurzeit Direktor des Hotel de Suède in Nizza, übernimmt die Direktion des Grand Hotel de Royat, Dep. Puy-de-Dôme.

Bad Reichenhall. Das Hotel Russischer Hof wurde auf dem Wege der Zwangsversteigerung Herrn Nikolaus Michal, aus München, als Meistbietendem um die Summe von 1,000,000 Fr. zugeschlagen.

Lugano. Die Firma Thos. Cook & Son in London hat die Errichtung einer Agentur in Lugano beschlossen und dem Direktor des dortigen Verkehrsbureaus, Herrn G. Aalbertsberg, die Vertretung übertragen.

Berlin. Nach mehrtägigem Krankenlager, infolge einer Blutvergiftung, starb im 67. Lebensjahre Herr Robert Heinrich, der als Vorsitzender des Vereins der Berliner Hotelbesitzer sich hohe Verdienste erworben.

Grosser Hotelbrand. In Hotspings (Arkansas) zerstörte ein Feuer die Central, einige andere Gasthöfe und Geschäftshäuser von Anderson, W. Va. Ont. 62 installés plusieurs appartements avec bain et cabinet de toilette privés, et également un garage pour automobiles avec fosse etc.

Chur. Die Aktiengesellschaft Hotel Lukmanier und Terminus hat das Etablissement an Herrn Wolf, erbt. Konditor, in Chur, um 1,000,000 Fr. gekauft. Herr Wolf wird das Geschäft am 1. Oktober a. c. antreten. Bis zu diesem Zeitpunkt bleibt die Leitung in den Händen des Herrn F. Renner.

Hamburg. Die Aktiengesellschaft Hotel Hamburger Hof hatte im letzten Geschäftsjahre einen Reinertrag von Mk. 114,930 Fr. erzielt. Die dividende auf das Aktienkapital von Mk. 2,000,000 vorgeschlagen, ausserdem Mk. 3698. 06 Tantième für den Aufsichtsrat und Vorstand.

Chur. Herr J. Jäger-Veraguth vom Hotel Weisses Kreuz schreibt uns, dass er auf die Übernahme der Direktion des Hotel Bernina in Samaden verzichtet habe und er sich nun ausschliesslich seinem Geschäft in Chur zu widmen gedanke; dasselbe werde einer gründlichen Renovation unterzogen und mit Warmwasserheizung versehen werden.

Schuls. Das Hotel Engadinerhof (Besitzer Frei K. und W. Schmid) wird am 1. September und zwar mit 75 Betten. Es hat beste sanitäre Installation bezüglich Klosets, Bäder und Drainage; elektrisches Licht, Lift und Zentralheizung, grosses Vestibule, Restaurant mit Billard, offene und gedeckte Verandas, Garten, Lawn Tennis etc.

Marktschindler logierte sich in München in besseren Hotels ein, telephonierte von seinem Zimmer aus dem Oberkellner und liess sich „zur Frankfurter seiner umfangreichen Korrespondenz“ Marken im Betrage von 5-20 Mk. bringen. Mit dem Marken verschwand der Schwindler nach kurzer Zeit. Der Oberkellner, der auf diese Weise geprellt, trotz dem der Gauner bis zum Bahnhof verfolgt werden konnte, gelang es ihm doch zu entkommen. In Nürnberg wurde ihm dieser Tage das Handwerk gelegt.

Ein Wink von oben. Der Regierungsrat Quenast in Köln war Vorsitzender im rheinischen Verband gegen den Missbrauch geistiger Getränke. Als solcher hat er vor einiger Zeit eine, in sehr leidenschaftlichem Ton gehaltene Schmähschrift gegen die Nichtabstinenten verfasst und diese massenhaft verbreiten lassen. Er ist heute in der Regierungsratsversammlung des Rheinischen Verbandes, auf seine Überführung von Dienstgeschäften Rücksicht zu nehmen und den Vorsitz im rheinischen Verband gegen den Missbrauch geistiger Getränke niederzulegen.

Plilatus. Laut Jahresbericht war das Ergebnis des am 5. Mai eröffneten Hotelbetriebs auf Plilatus Kulin bis zum 20. August ein recht befriedigendes. Dann folgte der Jähre, bis zum Schluss der Saison andauernde Witterungswechsel, der das Endresultat wesentlich beeinträchtigte. Die Hotelfrequenz im September war die geringste seit Einführung der Bahn. Der Ertrag der Hotelunternehmung beläuft sich auf Fr. 39,000.20. Es ist ein Saalbau mit vermehrten Räumlichkeiten für den Hotelbetrieb, Vergrößerung der Wasserversorgung, Ausdehnung der Beleuchtung etc. geplant.

Berlin. Für die Aktiengesellschaft, in die das Monopol-Hotel und das Palais-Hotel eingekauft werden sollen, ist die Firma Neue Deutsche Hotelgesellschaft in Aussicht genommen. Der Einbringungspreis beträgt 11,000,000 Mk., wovon nach Fertigstellung für den Neubau des Monopol-Hotels 8,000,000 Mk. durch Übernahme von Hypotheken gedeckt werden sollen. Weitere 3,000,000 Mk. sollen durch Ausgabe 4%iger Schuldverschreibungen beschafft und die restlichen 2,000,000 Mk. das Aktienkapital bilden, das bis auf weiteres in die Hände der bisherigen Besitzer der Hotels verbleiben wird.

Lenzerheide. Laut „Schweizer Wirtzeitung“ beabsichtigt ein hieresiges Initiativkomitee die Errichtung eines Hotels ersten Ranges. An der Spitze des Komitees steht Herr Johannes Schmid, Baumeister in Sion. Derzeit ist der alte Schweizer alpe Pasantenhof belassen, bzw. es soll dasselbe dem neuen Unternehmen als Dependence dienen. Das neue Hotel ist für 180 Betten berechnet, so dass die beiden Etablissements zusammen Raum für 2000 Personen bieten können. Den schliesslich zu errichtenden 1 1/2 Jucharten grosser Park an. Die Finanzierung des Unternehmens ist soweit wie gesichert.

Schliesen alles Hartung kann und will sich nicht behaupten, dass die von der Zeitung für den 1. September veröffentlichten von Gerlach er verendigt jetzt folgende Zirkular: „München (Schraudollstrasse 12). Datum des Poststempels. P. P. In unserem neuesten Komplement kommt zum ersten Mal das von uns angekündigte Verfahren zur Anwendung. Wir haben es durch eine Reihe von Versuchen, mit welchen wir schlechte Erfahrungen gemacht haben. Damit uns nun niemand den Vorwurf eines Angriffs hinter seinem Rücken machen könne, erklären wir uns hierdurch bereit, Hotelbesitzer, die sich entschließen, unser Komplement zu legen gratis gegen Einsendung von 20 Pf. für Karte und Expedition — Ausland 30 Pf. — zu übersenden. Hochachtungsvoll Verlag der Komplemente zu Reisebüchern M. von Hartung.“ In den Papierkorb!

Kaiserliche Hotelpreise. Es steht nun endgültig fest, dass der deutsche Kaiser am 28. März in Taormina eintrifft. Er besucht das Hotel Timeo für die Monate März und April zum Preise von 100,000 Lire gepachtet. Die Hotelgäste müssen das Hotel räumen. Das Hausgerät für den Kaiser und seine Gemahlin wird aus Berlin nach Taormina geschickt. Nach dem Eintritte des Kaisers nach Taormina kommt, hat sofort einen starken Fremdenstrom nach dem sizilianischen Städtchen gelenkt. Aus aller Herren Ländern, selbst aus Amerika, sind telegraphisch Wohnungen bestellt worden. Die Miet- und Hotelpreise sind auf einmal auf das Dreifache in die Höhe geschossen. In Taormina und auch in Messina werden grossartige Vorbereitungen zum Empfang des Kaisers getroffen.

Thun. Wie uns mitgeteilt wird, sollen die Hotels Thunerhof, Bellevue und Pension du Parc auf komplementarische Weise in die Hände der Hotelbesitzer übergeben werden. Der Verwaltungsrat hat nämlich Bauten und Neueinrichtungen im Kostenbetrag von rund Fr. 100,000 beschlossen; er stellt auch bei der Aktionärsversammlung den Antrag, pro 1904 ein Dividende von 3% auszuschütten. Das Betriebsergebnis die Ausschüttung von 3%, gestattet hätte. Das Betriebsergebnis soll zu Verbesserungen im Geschäft verausgabt werden. Im Grand Hotel Thunerhof werden Appartements mit Bade- und Toiletten-Anschlüssen errichtet. Die Eigentümer haben sich dies erhalten beide Etablissements durchgeführte Renovationen wie neue Verandas und Vergrößerung der Vestibule.

Ein zweifelhafter Tausch. Ein Dr. jur. Demcker aus Berlin macht Versuche, sich in der Schweiz ein Dividende für die Beteiligung an der Schweizer Inserate, die er in der in seinem Verlag übergebenen Halbmonatschrift „Aus fremden Zungen“ aufnehmen will, beansprucht er nämlich bescheidenweise einen Boni für volle Pension auf die Dauer von mehreren Tagen für sich ausserlich, dass der Name dieser anerkannt guten Zeitschrift zu solch zweifelhaften Experimenten missbraucht wird. Das einzig richtige ist immer ein auf beiden Seiten klares Geschäft, das auf dem Prinzip der gegenseitigen Barzahlung beruht. Auf die von Dr. Demcker vorgeschlagene Einzahlung einzutreten scheint aus praktischen Gründen misslich, weil der Hotelier auf alle Fälle der Gebende ist, und nie wissen kann, ob das vom Gegenkontrahenten Gebotene ein Äquivalent für seine eigene Leistung bildet.

Wieder Einzer. Ein Herr G. W. Floorkamp in Basel, der den wir uns in dem oben erwähnten Adressbuch für die Schweiz angegeben haben, versendet an die Schweizer Hotels folgende Postkarte: „Wird herausgegeben ein neuer Führer durch die Schweiz (Holländisch). Für Verbreitung in den weitesten Kreisen wird gesorgt. Da wir für jeden Artikel 20 Cent verlangen, so richten wir Sie auf Sie die Bitte, ob Sie in diesem Führer anzuzeigen wollen. Bitte höflich, innerhalb 8 Tagen Antwort, sonst müssen wir uns an andere Adressen wenden. Bloss Verzeichnis Nr. 3 — kleinere Annonce Fr. 5 —, grössere Fr. 10 —, wenn wir sehr nur einen Artikel anbieten nicht bündig. Die Phrase, es werde an jedem Ort nur ein Hotel namhaft gemacht, ist sattsam bekannt; erscheidt dann so ein „Führer“, so sind der Nachbar links und der Nachbar rechts gewöhnlich auch drin.“

Ermöglichte Spukverbote. Das österreichische Verkehrsministerium für Eisenbahnen und Schifffahrt publiziert einen Erläss des Eisenbahnministeriums, der sämtlichen Bahnen zur Pflicht macht, ein striktes Spukverbot mit Strafandrohung folgenden Inhalts zu erlassen und in allen Warteäumen, Hallen, auf den Bahnhöfen, in den Lokalen, in den Lokalen, in den gewerblichen Betriebsanlagen, Bureaus, Kasernen und Personenwagen an zahlreichen, leicht sichtbaren Stellen anzuhängen: Warnung, Zur Abwehr der Tuberkulose. Das freie Auspucken ist strengstens verboten. Zuwiderhandlungen werden mit Geldstrafen von 2-300 Kronen oder mit Arrest von 6 Stunden bis 14 Tagen bestraft. K. k. Eisenbahnministerium. — Auch die Behörden New-Yorks haben eine aktive Campaigne gegen das Auspucken auf der Strasse, in den Lokalen, in den Lokalen begonnen. Die gesetzlich gestattete Maximalstrafe wegen Übertretung des Verbots bestimmt neben schwerem Geldstrafen bei gewohnheitsmäßiger Wiederholung einjährige Arrest. Erst neulich verhaftete die Polizei 23 Personen, die in öffentlichen Lokalen ausgespuckt hatten. Sie wurden je zu 4 Dollars Geldstrafe verurteilt.

Waadländer Weinpreise. Nach einer Mitteilung des Syndicat des vins Valdois herrscht gegenwärtig ziemlich lebhafte Bewegung im Waadländer Weinhandel, insofern man diesen Zeitungsbericht, Geschäftsleute aus der deutschen Schweiz ins Waadland, um ihr Wein-Einkäufe zu besorgen. Die Preise zeigen starke Differenzen. Die teuersten Marken sind nach den Aufzeichnungen des genannten Syndikats: Yvonville, von dem je Liter zu Fr. 1.10 und 1.20 bezahlt wird, Aigle 1903 und Yvorne vieux 1903 zu Fr. 1.10 der Liter, St. Saphirin 1900 Fr. 1, Dezaley 1903 Fr. 1-1.05, und Chäteau de Gleyrolles 1903 Fr. 1.05-1.06, Rolle Fr. 0.88-0.90, Aubonne Fr. 0.43-0.80, Nyon Fr. 0.48-0.70, Vevey Fr. 0.40. Für neuen Wein (1904) werden folgende Preise bezahlt: Aigle Fr. 0.83-0.80, Vevey Fr. 0.50-0.55, Lausanne Fr. 0.42-0.50, Lavaux Fr. 0.48-0.80 (Dezaley), Aubonne Fr. 0.44-0.50, Nyon Fr. 0.46-0.70, (Vieh, neue) Aubonne Fr. 0.48, Orbe Fr. 0.36-0.40 und Grandson Fr. 0.38.

Ein Eifelturm auf dem Bürgenstock. Auf dem Bürgenstock bei Luzern wird eben, so schreibt man der „Voss. Ztg.“, ein kleiner Eifelturm gebaut. Der Besitzer des Bürgenstock haben bereits im vergangenen Jahre den steilen bewaldeten Hängen der Hammettschwand entlang neue schattige Spazierwege von 6 km Länge angelegt, die bis auf 600 m über den Seespiegel führen. Der Endpunkt dieser Promenade liegt gerade unterhalb des Gipfels der Hammettschwand. Von hier wurde nun ein wagnersicherer Pfad errichtet, um den Berg hinauf zu diesem ein senkrechter Schacht, der 80 m höher ins Freie tritt. Über diesen Schacht wird nun aus starken Stahlseilen ein Turm von 160 m Höhe gebaut, dessen Gipfel von dem Gipfel der steilen Felswand 100 m entfernt ist. Eine starke Planke verbindet die Turmspitze mit dem Felsgipfel und wird den Boden eines Restaurants bilden, das also 760 m hoch über dem Seespiegel nach allen Seiten hin frei in der Luft schweben wird. Der Turm wird einen Durchmesser von 10 m haben und wird durch eine Verstärkung den Gipfel der Hammettschwand erreichen können. Die Errichtung soll Anfang Juni d. Js. erfolgen.

Einheitliche Gestaltung der Wegweiser in der Schweiz. Die Revue des Touring-Club Suisse schreibt in einem interessanten Artikel über die Wegweiser und deren Kilometerangaben in der Schweiz: „Die Touristen, die in der Schweiz reisen, sind oft über die Vielfalt der Unannehmlichkeiten, die die Abwesenheit der Wegweiser in den Aufstellungen derselben liegt in den Händen der Kantone, und gewöhnlich gehen die Messungen von Kantonshauptort aus, um an den kantonalen Grenzen aufzuhören. Die Yverhois hat eine Anfrage an das eidgenössische Departement des Innern gestellt, um dasselbe zu ersuchen, die Möglichkeit einer eidgenössischen Intervention bei den kantonalen Regierungen zu prüfen, ob hier nicht eine Einigung geschaffen werden könnte. Die Eidgenössische Regierung selbst hat aus verschiedenen Gründen ein solches Vorgehen nicht Hoffentlich nicht es dem Bundesrat gelingen, bei den kantonalen Regierungen dahin zu wirken, dass die Aufstellung der Wegweiser mit Kilometerangaben auf ein einheitliches Grundgesetz zurückgeführt wird.“

Erste kantonal-bourgeoise Charaktere-Ausstellung. (Einges.) Vom 2. bis zum 6. April findet in Biel eine vom kantonal-bourgeoise Metzgermeisterverband veranstaltete Charaktere-Ausstellung statt. Schon längst machte sich das Bedürfnis fühlbar, der ausländischen Konkurrenz durch die Kontrolle unzulänglich ist, gute einheimische Produkte entgegenzusetzen und so auch gleichzeitig das Metzgergewerbe selbst zu heben. Zu diesem Zweck hat nun der genannte Verein den Wettbewerb ins Leben gerufen. Über 60 Metzgermeister aus dem Kanton Bern werden sich an der Konkurrenz beteiligen. Die Ausstellung, die in den geräumigen Tonhallen untergebracht ist, wird vermöge der verschiedenen Arrangements grosse Abwechslung bieten und infolgedessen eine grosse Anzahl reiche Besucher anziehen. Als Preisrichter fungieren die Herren Charcutier Grossglauser in Bern; Oberkellner O. Zuber in Bern; Bratwurster S. Birli in Zürich; Jean Leutenberger, Charcutier, in Basel; Metzgermeister Grübl in Birsfelden; Hotelier Eymann in Langenthal und die Herren Dr. R. Lempen, E. Stöcker, Chef de cuisine und Metzgermeister G. Stähli-Graf, alle in Biel.

Requie für die plaine de la Gare. Le commissaire de police à Paris écrit à M. Louis Morini, directeur de son hôtel au quartier de la Gare. M. Morini qui avait passé la journée et une partie de la nuit dehors, était rentré à son hôtel à 3 h. 1/2. Avant de se coucher il avait placé sur la cheminée de sa chambre de la monnaie, une baguette de briques valant 1000 fr. et un portefeuille contenant 90 fr. Il avait ensuite, par mesure de précaution, fermé sa porte à clef. Quand il se réveilla, vers 8 heures, M. Morini constata que sa baguette, la monnaie et le portefeuille avaient disparu. Sur la porte on ne remarqua aucune trace d'effraction. Le loueur — un d'hotél très habile — s'était probablement servi, pour entrer dans la chambre, d'une sorte de pince dont les branches sont concaves et avec lequel il est très facile de pincer l'extrémité de la porte et de la faire tourner dans la serrure. Egalement M. Florentin, demeurant dans un grand hôtel des environs du Jardin Public, à Nice, a été victime d'un vol important. Avant de descendre à la table d'hôte, M. Mitto, se rendit au lavabo où il avait lavé ses mains. Pour procéder à sa toilette, elle déposa sur la marbre les bagues, au nombre de cinq, qui ornait ses doigts. Dès qu'elle eut fini de se laver, M. Mitto alla se mettre à table, sans songer à prendre ses bagues. Elle ne tarda pas à se lever et retourna au cabinet, et aussitôt, elle retourna au lavabo. Hélas! il n'y avait plus rien sur le marbre. M. Mitto alla se plaindre au directeur de la maison. On fit des recherches, on questionna le personnel, mais on ne put trouver les bijoux. Les bagues étaient ornées de perles et de brillants.

Steckbrieflich verfolgt werden folgende zwei Personen: Erstens, von der Breslauer Staatsanwaltschaft der Kellner Viktor Babinski aus Breslau, geboren am 18. Oktober 1870 in Breslau, in der Kaiser-Tuhol, wegen Unterschlagung. Beschreibung: Braun 25 Jahre; Grösse: 1,65 m; Statur: schlank; Haare: dunkelblond, gescheitelt; Augen: tiefgelbend, unruhig; Nase: gerade; Bart: kurz geschnitten, ungerade; Schnurrbart: Gesichtsfarbe: gelblich; Sprache: etwas weik (abgelebt); Sproch: deutsch und polnisch, etwas stotternd. Besondere Kennzeichen: Haltung beim Gehen nach vorn gebückt. — Sodann, vom Leipziger Staatsanwalt ein unbekannter Betrüger, der in den letzten Wochen in Leipzig in verschiedenen Restaurants auftrat. Er ist ein junger Mann, etwa 25 Jahre alt, 1,70 m gross, schlank, et was gelocktes, dunkles Haar, Anflug von dunklen Schnurrbart, bekleidet mit dunkelgrauem Sommerüberzieher, dunkler Jacke, dunkler Weste und steifem Filzhut. Er hat in einigen Fällen ein Kouturband, grün, rot, gold und schwarzen Hornklebner getragen. Der Betrüger hat österreichischen Dialekt gesprochen und unter dem Namen: „Referendar Dr. Wagner“, „Eck Uhlmann“, Student Birkbeck, Student aus Würzburg, Student Fromme, Dr. List, Emil Werner, Dr. Harter, Dr. Winkler, Otto Brückner, Müller, und Dr. Weber“ den ihm bedienenden Kellnern unter den verschiedenartigsten Angaben und gestellten Fragen, u. a. ob sein Bekannter, ein gewisser „Kautz“ wärre und die Schlüssel zurückgelassen hätte“ namhafte Beträge abgeloht. In vielen Fällen hat er eine Visitkarte mit fingierten Wohnungsangaben in den Händen der Geschädigten zurückgelassen.

Garde à vous!

Escroc d'hotél. On nous écrit de Genève: MM. les hôteliers sont priés de se méfier d'un nommé Mortz se disant officier de marine ou attaché d'ambassade, 28 à 30 ans, et portant monocle. M. est parti d'ici sans payer. Il a emporté une fourrure d'un couple d'automobiles. Il a emporté quelques objets qu'il remet pour encaissement et sur lesquels il demande une petite avance (chez moi 50 fr.) ce qui lui permet de continuer plus loin. Je crois qu'il s'est dirigé sur Turin ou Marseille. M. a abandonné ici tous ses bagages (une valise avec linge sale). Si on reconnaît l'homme en question prière d'en avvertir la rédaction du journal.

Frage und Antwort.

Wer von den werten Herren Kollegen von Montreux hat den Vertragbrüchigen Saalkellner Jakob Wunsch, zuletzt im Grand Hotel de Nice in San Remo, eingestellt? Gefl. Antwort an Hotel Bellevue au Lac, Lugano.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Firma W. Böldsterli in Winterthur bei, auf den wir hiermit aufmerksam machen.

Hiezu eine Beilage.

Genf • Hôtels-Office • Genève
18, rue de la Corratierie, 18

Internationales Bureau für Hotel, Verkauf und Pacht von Hotels, Gasthäusern und Etablissements. Inventar-Aufnahmen, perles. Inventaires. tout préparé par un groupe d'hôteliers.

Demandeur le prospectus et les formulaires.

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

La responsabilité de l'hôtelier.

Grâce aux efforts de la Société suisse des hôteliers, il est à prévoir que la responsabilité de l'hôtelier sera l'objet, à l'occasion des travaux de révision du Code des obligations, provoqués par la nécessité de faire concorder ce Code avec le nouveau Code civil fédéral, de restrictions favorables à l'hôtelier. Les articles du Code des obligations qui définissent cette responsabilité seraient remplacés par des dispositions nouvelles comportant une amélioration notable de la situation de l'aubergiste.

En présence de ce résultat plutôt réjouissant, il peut paraître singulier de voir un correspondant de l'*Oberländer Volksblatt*, appartenant évidemment à la profession hôtelière, condamner cette innovation qu'il qualifie de vieilleries, et réclamer purement et simplement l'abolition complète des articles fixant la responsabilité. Voici entre autres ce qu'il dit:

"Avant l'ère chrétienne, une disposition pénale de la loi imposait à tout aubergiste l'obligation de dédommager son client pour toutes les pertes ou soustractions, vraies ou prétendues, dont ce dernier alléguait avoir souffert. Nous savons de reste, par l'histoire et par les récits, qu'à cette époque bon nombre d'auberges avaient mauvaise réputation, de sorte que les rigueurs de la loi pouvaient alors paraître justifiées.

Mais voir de nos jours encore, au siècle de la civilisation, des hôteliers dont quelques uns occupent de hautes fonctions civiles ou militaires, assimilés par une législation soi-disant nouvelle aux voleurs et aux assassins, c'est bien le comble de l'avisement. A bas donc l'article: Responsabilité des hôteliers, article démodé et indigne de notre époque de libéralisme.

Soyons certains qu'il n'est pas besoin d'une obligation pour engager l'aubergiste à traiter ses clients de façon que nul n'ait à se plaindre; et quant aux effets qu'ils apportent avec eux, l'honorabilité des tenanciers et leur prudence vis-à-vis d'une concurrence toujours en éveil suffiront à les garder mieux que tous les articles de loi. Le client honnête qui est détenteur de valeurs n'a qu'à les déposer au bureau, contre récépissé, dès son arrivée à l'hôtel: de cette façon, client et hôtelier se fourniront de mutuelles garanties.

Il en est tout autrement quand le client n'est pas obligé de déposer des valeurs n'élevant pas à 1000 frs. Supposons qu'un filon bien au courant des dispositions de la loi, prenne quartier le soir à l'hôtel: il y mange, il y boit, il y couche et se fait bien soigner. Le lendemain, il informe son hôte qu'on lui a soustrait pendant la nuit un millier de francs en argent et valeurs, et l'invite à le dédommager à l'instant même, devant repartir par l'express du soir. Au comble de l'iniquité, le pauvre diable d'hôtelier fouille la maison, ses employés et tout ce qui est susceptible d'être fouillé, sans résultat, cela va sans dire. Il songe à la honte et au préjudice qui en résulterait pour lui si on apprendait qu'un vol a été commis dans sa maison; aussi n'hésite-t-il pas à verser la somme réclamée, dût-il pour cela recourir à un emprunt. Quant au client, qui après s'être gorgé, a encaissé encore 1000 frs. comptant, il part en se frottant les mains et en se promettant bien de rééditer son truc aussitôt que possible chez un autre hôtelier.

Il est vrai que la modification proposée donne à l'hôtelier le droit de faire la preuve que le client a subi cette soustraction par sa propre faute ou qu'il n'était pas du tout possesseur de la somme réclamée. — Ne rien pas! Si dès lors l'hôtelier a envie d'ouvrir à ses frais une enquête qui peut le mener loin, libre à lui de le faire; mais c'est tout ce qu'il peut demander à cette loi, démodée même sous sa défrôque nouvelle.

Société suisse des hôteliers, debout! Empêchez qu'après le renchérissement des bœufs entraîné par le nouveau tarif douanier, on ne nous impose encore la loi honteuse de la responsabilité."

Le correspondant de l'*Oberländer Volksblatt* nous semble aller un peu loin. Rectifions tout d'abord quelques unes de ses erreurs, et disons que dans la réalité, l'exemple de la soi-disant soustraction de 1000 frs. prêterait une autre tournure que celle qu'il veut bien lui donner; il ne se trouverait pas, en effet, d'hôtelier assez naïf pour verser sans autre 1000 frs. au premier venu. D'autre part, le correspondant prétend que c'est à l'hôtelier de faire la preuve que le client n'avait pas la somme en sa possession. C'est absolument faux, car en cas de contestation judiciaire, c'est au client qu'incombe la preuve de la possession de l'objet dérobé.

Le point de vue énoncé dans cette correspondance laisse à supposer que les avantages offerts aux hôteliers par la nouvelle rédaction de l'article sur la responsabilité ne sont pas encore connus et appréciés comme ils méritent de l'être; aussi jugeons nous utile de reproduire encore une fois ici les explications très claires données dans une correspondance publiée dans le No. 6 de la Revue des hôtels, pour bien

montrer que notre profession a tout lieu d'être satisfaite de la nouvelle tournure prise par la question de la responsabilité. Voici ce que l'auteur disait:

A ces dispositions, le projet oppose quatre innovations qui toutes entraîneront une amélioration de la position de l'hôtelier. La première prescrit que le voyageur est tenu de déclarer immédiatement toute détérioration ou perte, sous peine de perdre tous ses droits à une indemnité. Le sens de cet article est évident: l'hôtelier ne pourra pas être tenu après coup à remplacer des objets qui auraient pu se retrouver si la perte avait été déclarée sur le champ. L'adjonction suivante n'a pas trait directement à la responsabilité de l'hôtelier pour les effets des clients: les aubergistes et tenanciers d'écuries publiques auront un droit de rétention sur les effets apportés par les clients ou voyageurs, jusqu'à concurrence du montant de leur créance pour logement et pension. Ce droit est l'analogue de celui concédé déjà au bailleur sur les effets du preneur, mais il est plus étendu en ce qu'il peut être exercé sur tous les effets du client, quels qu'ils soient, tandis que celui du bailleur est limité "aux objets qui servent soit à l'arrangement, soit à l'usage des lieux loués." En outre, le droit du bailleur ne garantit que la créance de loyer, tandis que celui de l'aubergiste s'applique à toutes ses créances pour logement et pension (y compris sans doute la consommation). L'hôtelier est donc mieux garanti contre les démanagements "à la cloche de bois" que le bailleur ordinaire.

Les modifications les plus importantes sont apportées par le projet à la question de la responsabilité proprement dite. Il ressort du texte que nous avons cité que l'hôtelier peut s'affranchir de la responsabilité en apportant la preuve que le dommage est imputable à la faute du client ou des personnes qui l'accompagnent ou sont à son service. D'après le projet, il n'est plus question de prouver la faute, mais simplement le fait que le dommage a été causé par le client, ses compagnons et ses serviteurs; cela suffit à exonérer l'hôtelier. Nous retrouvons ici la même distinction que celle entre la règle générale et les dispositions spéciales appliquées aux hôteliers. Il est évident que cette innovation est également favorable à l'hôtelier. Alors que précédemment il ne pouvait s'affranchir de sa responsabilité qu'en faisant la preuve de la faute de son client ou des personnes qui l'accompagnent ou le servent, il lui suffira désormais de démontrer que la cause du dommage est imputable à ces mêmes personnes.

On a donné en outre une extension nouvelle à la disposition qui oblige le client à remettre à la garde de l'hôtelier les sommes importantes ou objets de grande valeur s'il ne veut s'exposer à perdre ses droits en cas de perte. Le projet s'exprime ici d'une façon plus précise en disant expressément que les sommes ou valeurs dépassant 1000 fr. doivent être déposées. On voit l'avantage de cette disposition qui détermine une fois pour toutes ce qu'il faut entendre par "sommes importantes".

Il en résulte que la commission chargée de la révision du Code des obligations a été sensible aux objections élevées contre la rigueur des dispositions actuelles concernant la responsabilité et à la nécessité de limiter cette responsabilité dans une mesure conforme à celle adoptée par nos voisins de France et d'Allemagne. Ce résultat est dû tout entier à l'initiative prise par la Société suisse des hôteliers. C'est pourquoi nous repons l'appel adressé, à la fin du communiqué cité plus haut, à cette société pour qu'elle empêche la promulgation d'une "loi honteuse": nous considérons en effet la responsabilité comme une nécessité pour notre profession, et comme un facteur essentiel de la confiance que le public étranger témoigne à l'industrie hôtelière de notre pays, et nous ne pouvons mieux faire que répéter encore une fois ce que dit fort bien à ce sujet notre correspondant du No. 6:

"Il ne faut pas perdre de vue non plus qu'en présence de l'animation dont jouit chez nous le mouvement des étrangers, ces règles elles-mêmes favorisent indirectement les intérêts des hôteliers; car le bien-être éprouvé par l'étranger est en raison directe de la sécurité qui lui est garantie pour sa personne et pour ses effets, et le souci bien connu de l'homme pour les biens de cette terre serait capable de le détourner d'un pays où il ne serait pas certain de se voir dédommagé pour toutes les pertes, même fortuites, qu'il est exposé à subir, soit en chemin de fer, soit à l'hôtel. C'est pourquoi la Suisse ne devrait pas donner l'exemple de l'abolition d'une institution destinée à protéger le public, tant qu'elle existe encore dans les pays voisins."

Du reste, comme nous l'avons dit précédemment, ces modifications n'existent encore qu'à l'état de projet; le dernier mot appartient aux conseils de la Confédération et le cas échéant au peuple lui-même.

Les examens d'apprentis cuisiniers.

(Communiqué par la commission des experts pour les examens des apprentis cuisiniers à Lucerne.)

Les examens théoriques et pratiques pour apprentis cuisiniers ont eu lieu à Lucerne, une première fois le 17 décembre 1903 et cinq fois dans le courant de l'année 1904. Pour donner une vue d'ensemble des détails de ces examens, nous avons dressé le tableau suivant:

Nom de l'apprenti	Hôtel	Noms de Messieurs les experts	Date de l'examen
Zwahlen Ernest	Engel	Berner, Hofeli* Lien, Strobli**	17. déc. 1903
Amstad Otto	Wilden Mann	Berner, Hofeli Lien, Fenner	15. jan. 1904
Siegrist Gottlieb	Viktoria	Berner, Hofeli Lien, Fenner	28. avril 1904
Ballard Edouard	Balances	Riedweg, Math Lien, Strobli	11. oct. 1904
Hänggi Albert	Waldstätterhof	Berner, Riedweg Fenner, Lien	30. oct. 1904
Siegrist Robert	Monopol	Berner Strobli, Fenner	24. nov. 1904

* Les deux premiers experts sont désignés par la Société suisse des hôteliers, les deux experts mentionnés en second lieu** sont désignés par l'Union Helvétique.

L'examen théorique a chaque fois commencé à 2 heures de l'après-midi, et a duré en général jusqu'à 5 heures du soir. Le chef de cuisine n'était pas présent. L'examen théorique terminé, le jury a remis le menu d'un repas à l'apprenti. Celui-ci avait à préparer ce repas tout seul, dans la même soirée, sans aucun secours, prêt à être servi pour l'heure fixée par les experts. A une seule exception près, l'apprenti a accompli le travail pratique sous la surveillance du jury. Il est nécessaire de s'en tenir à cette mesure, quoique cela demande beaucoup de patience de la part de ceux qui surveillent.

A l'aide d'un questionnaire établi pour l'examen théorique par les experts, ceux-ci ont posé à leur convenance les questions les plus diverses à l'apprenti. Soit les examens théoriques, soit les examens pratiques sont très instructifs pour les examinateurs et pour les candidats.

Un règlement, contenant les dispositions principales, relatives aux points sur lesquels portera l'examen, sera livré prochainement aux hôteliers qui les feront afficher dans les cuisines. Le but auquel tendent ces examens est d'une grande utilité et d'une importance capitale pour tous les intéressés, patrons, chefs de cuisine et apprentis. Le questionnaire sera revu et développé en tenant compte des expériences faites, afin qu'on puisse l'introduire dans tous les arrondissements et qu'il serve de guide aux experts.

Les examens théoriques et pratiques des six aspirants examinés ont été absolument satisfaisants. Chacun d'entre eux a remporté une bonne note et a obtenu le diplôme.

L'examen qui termine l'apprentissage ne peut manquer de faire une profonde impression sur les jeunes gens. Ils aimeront d'autant mieux leur métier qu'ils ont du faire d'efforts pour l'apprendre, ils se sentiront fiers de leur profession et heureux de remplir les devoirs qu'elle leur impose. Les experts ont en général l'impression que les apprentis se tiraient avec plus d'aisance de l'examen pratique que de l'examen théorique. Nous en déduisons que les chefs et les patrons devraient considérer ces jeunes gens non comme des manoeuvres, mais comme de vrais apprentis, auxquels il faut donner en deux ans de solides connaissances théoriques et pratiques. Les jeunes gens qu'on a employés comme manoeuvres travaillent comme des machines, sans réfléchir et il faut beaucoup de temps pour perdre ce mauvais pli. Beaucoup d'apprentis ne seront jamais indépendants, parce que l'on a mis trop peu de soins à l'enseignement théorique, que l'on a trop peu expliqué le pourquoi des choses; ils manqueront toujours d'initiative, parce qu'on ne leur a pas inculqué, dès le début, qu'il faut penser en exécutant un travail. Les hôteliers font fréquemment cette expérience avec les volontaires qu'ils engagent comme aides-cuisiniers: leur faculté de compréhension n'a pas du tout été exercée et il est clair que, durant tout le temps de leur apprentissage, ils ont été des machines et non des êtres pensants.

Il faut insister pour que les patrons s'occupent davantage et d'une manière plus rationnelle de leurs apprentis, qu'ils leur donnent à côté de l'enseignement pratique, un enseignement théorique bien ordonné. Celui-ci sera utile aux jeunes gens dans leurs futures places et leur facilitera beaucoup l'exercice de leur profession. Ils auront alors aussi plus de zèle et plus d'enthousiasme pour leur travail.

Les patrons ont montré beaucoup d'intérêt pour la question des examens et beaucoup de prévenances à l'égard des experts. Ceci est une preuve élatante que la formation des apprentis offrirait un champ d'activité utile à tous ceux qui voudraient s'y consacrer et, la diriger en se laissant guider par un point de vue élevé.

De nos jours, comme autrefois, on fait trop peu pour l'éducation professionnelle et la culture générale des jeunes gens, soit qu'ils se destinent au métier d'aubergiste, soit qu'ils veulent embrasser la carrière d'hôtelier, qui représente le commerce en gros de cette branche. L'institution des examens d'apprentis cuisiniers est un premier pas, et un pas heureux, dans l'accomplissement de cette tâche qui s'impose.

Jusqu'à ce que les examens aient acquis droit de cité, ils sont entravés par le fait qu'on est obligé de rechercher les apprentis qui sont arrivés au terme de leur apprentissage. Cependant avec le temps, il sera facile de triompher de cet obstacle, car dès qu'on n'acceptera plus d'apprentis sans contrat d'apprentissage officiel, le contrôle sera facilement établi à l'aide des contrats d'apprentissage déposés. Ils serviront aussi de pièces à l'appui pour fixer approximativement le nombre des apprentis cuisiniers en Suisse.

Le côté matériel de ces examens doit céder le pas au point de vue idéal, éducatif et moral. C'est pour ce motif que les frais ne sont pas pris en considération, mais que nos sociétés les supportent en faveur de la bonne cause.

Ni les patrons, ni les apprentis n'ont à supporter les frais d'examen. Il est donc à espérer que les contrats d'apprentissage seront de plus en plus introduits et qu'on fera les inscriptions d'examen, avant la fin de l'apprentissage et aussitôt que l'avis aura été publié. On peut se procurer gratis les formulaires de contrat, au bureau de la Société suisse des hôteliers à Bâle, ou au bureau de l'Union Helvétique à Lucerne. Pour faciliter le contrôle, il ne sera délivré pour chaque inscription que les trois formulaires nécessaires.

Les essais, faits par la Société suisse des hôteliers et l'Union Helvétique à Lucerne donnent lieu aux plus belles espérances. Les efforts faits dans ce but porteront des fruits partout, où l'éducation que nous donnerons à nos jeunes gens se basera sur la vraie compréhension de nos besoins et, si ceux qui s'en occupent ne craignent aucun sacrifice de temps et de peine.

Dans l'année courante, les examens auront lieu dans les villes et dans les districts de Bâle, Zurich, St.-Gall et Berne pour pouvoir plus tard s'étendre aux autres parties de la Suisse.

L'opinion des experts est que ces examens faits sous les auspices des sociétés nommées ci-dessus, ne doivent être et ne seront regardés que comme le premier degré des examens d'apprentis par l'Etat. Les sociétés de propriétaires d'hôtels devraient employer toute leur influence auprès des autorités législatives pour les examens d'apprentis et, au moment donné, parler en leur faveur.

Seulement, il ne faut pas exclure des examens d'apprentis par l'Etat notre branche, au contraire, il nous faut employer toutes nos forces pour que l'industrie hôtelière et, tout ce qui rentre dans cette branche, soit admise à prendre part aux examens d'apprentis par l'Etat. Ce n'est qu'en faisant usage de toute notre énergie que nous atteindrons ce but.

Die Schnecke als Nahrungsmittel.

Gastronomische Studie von H. Förster.

Die Not des Lebens macht den Menschen erfindereich im Hervorbringen neuer Nahrungsmittel; mit Hilfe der Kochkunst weiss er an sich völlig ungenießbaren Naturprodukten Geschmack abzugewinnen, auf der Suche nach neuen Genüssen kennt er keinen vom Vortrüt diktierten Willen gegen irgendwelche Speise oder ihre Herkunft. So ist auch die Schnecke auf den Küchensetzeln gekommen; in den Ländern Südeuropas ist sie, wenn auch nicht zur Nationalspeise, so doch zur allgemeinen Volksspeise geworden und ihre gastronomische Verwendung erstreckt sich von den nördlichen Küstenländern des Mittelmeeres bis zur Nord- und Ostsee. Allgemein werden nur die mit Gehäusen versehenen Schirrkesselschnecken verzehrt, während die nackt einherlaufenden roten, braunen oder schwarzen Wegschnecken von der Verwendung in der Küche ausgeschlossen sind.

In Mittel- und Süddeutschland, sowie den ganzen Rhein hinauf gilt allgemein die braune Weinbergsschnecke als leckeres Gericht. In der Gegend von Fulda wird sie in grossen Massen gezüchtet, aber auch um Ulm ist ihre Zucht weit verbreitet. Von dort aus wurde sie früher in Millionen von Fässern die Donau hinab nach Wien und die unteren Donaustetten verschifft. Im Rheingebiete häufen sich neuerdings die Schneckenzuchtanlagen in bedeutendem Masse, umso mehr, als sie ausser dem dazu benötigten Ackerland nur wenige Kosten verursachen. In ganz Frankreich wird die Weinbergsschnecke in grossen Massen verzehrt, besonders aber in Burgund, dem Hauptlande für den Schneckenkonsum; dort hat man auch eine besondere Zubereitungsart erfunden, die in den romanischen Ländern, besonders aber auch in der Schweiz, weithin Verbreitung gefunden hat und unter der Bezeichnung „Escargots à la Bourgeoise“ in den Fachkreisen allgemein bekannt ist. Gelten doch überall die mit Eiern, Butter und feinen Kräutern zusammengemackelten Schnecken als eine schmackhafte und appetitfördernde Speise. In der Schweiz gesellt sich zu der Weinbergsschnecke die aus dem Süden eingewanderte und wohl durch Mönche eingeführte Sprenkesselschnecke (*Helix aspersa*), die etwas kleiner, aber von feinerem Geschmack als die Weinbergsschnecke ist. Freiburg im Uechtlande in der Schweiz ist ihr Hauptzuchtort.

Je weiter man nach dem Süden kommt, desto mehr werden die Landschnecken Volksnahrung. Eine Menge der verschiedensten Arten kommt dort auf den Markt. In Neapel und Palermo werden sie ebenso massenhaft vertilgt wie in Barcelona und Granada. In den wasserlosen Kalkhöhlen der Umgebung verschiedener Städte auf der kastilischen Hochebene findet man die Landschnecken in ungeheuren Mengen, sodass sie den Marktbedarf völlig decken. Während man im Norden nur die Schnecken verpeist, die sich zum Winterschlaf mit einem porösen Kalkdeckel geschlossen haben, macht man im Süden weniger Umstände. Man iss sie dort zu allen Zeiten gedeckelt und ungedeckelt, auch auf ihre besondere Zubereitung legen die Südländer weniger Wert. In offenen Kesseln auf den Strassen brodeln die Schnecken in einer schwach gesalzenen, aber desto gepfefferteren Brühe und schon für einen Soldo kann man eine Portion haben. Freilich ist sie auch darnach und der Fremde, der einmal davon gekostet hat, versucht es nicht wieder.

An der Küste finden neben den Landschnecken auch verschiedene Meereschnecken als Nahrungsmittel ihre Verwertung. Wer an der Küste der Bretagne, in Nantes, Concarneau oder Brest frühstückt, sieht mit einigem Erstaunen die Kellnerin mit einem Teller kleiner, zierlich gewundener Schnecken nahen, neben denen einige grosse, hackenförmig gekrümmte Stecknadeln liegen. Bis die festeren Speisen aufgetragen werden, vertreibt man sich nun die Zeit damit, die fein und würzig schmeckenden Schnecken mit der Nadel aus der Schale zu reissen und hinabzuschlüpfen. Weitverbreitet ist diese Speise jedoch nicht.

Eine der verbreitetsten Schnecken, die man in allen Meeren häufig findet, ist die Napfschnecke (Patello). An Felsen und Steinen angesaugt, bleibt sie während der Ebbe ruhig im Trockenen sitzen, um erst mit der Flut wieder aufzuleben. Sie wird an der Riviera, besonders bei Nizza, von Vielen als angenehmer Gaumenreiz geschätzt. In Scharen ziehen die Bewohner an freien Tagen hinaus, mit Meisseln bewaffnet, um die ausserordentlich fest an den Steinen klebenden Schnecken loszustossen und zumeist an Ort und Stelle wie Austern zu verzehren. Der fast kreisrunde, aus strammen Muskelfasern bestehende Fuss, mit dem die Tiere sich festsaugen, ist aber zumeist so hart und fest, dass man sich einen Zahn daran ausbeissen kann.

Im Gegensatz zu den Südländern verzehren die Bretonen die Napfschnecke nicht. Zwar sammeln sie sie auch in grossen Säcken ein, aber nur, um sie den Schweinen, besonders aber den Hühnern, Enten und Gänsen oft als alleinige Nahrung vorzuwerfen. Diese Vögel bekommen dadurch einen intensiven Tran- und Fischgeschmack, der sie für Viele ungeniessbar macht. Aber fett werden die Tiere bei der Schneckenkost, wenn auch das Fett für einen ungewohnten Gaumen von schlechtem Geschmack bleibt.

Andererseits betrachten die Bretonen dafür eine andere Schneckenart, die Seeohren (Haliotis), als einen feinen Leckerbissen. Es sind dies ohrenförmige, am schmalen Ende etwas gewundene, breite, löffelförmige Schalen, deren innerste Lagen einen prachtvollen Perlmutterglanz zeigen und die auf der Aussenseite eine Reihe von Löchern tragen, durch die das Wasser zu den Kiemen gelangen kann, auch wenn das Tier fest an den Felsen angesaugt ist. Die Schale wird so gross wie eine ausgestreckte Hand und die ganze Fläche wird von einer riesigen, festen

und dicken Fusscheibe eingenommen. Die Seeohren sind nur bei tiefster Ebbe zugänglich, da sie in sehr tiefen Löchern hausen. Sie bilden darum eine ziemliche Seltenheit und die Männer sind stolz darauf, wenn sie bei einer grossen Ebbe ein Dutzend davon mit nach Hause nehmen können. Sehr schwierig ist ihre Zubereitung. Das Tier wird aus der Schale herausgenommen und der ganze Körper entfernt, sodass nur die Fusscheibe übrig bleibt, die etwa die Grösse eines Handtellers und einen Centimeter Dicke hat. Wollte man diese feste, im Todeskampf erstarrte Muskelscheibe ohne weitere Vorbereitung kochen, so würde sie nicht weicher als eine Schuhsohle werden. Die Scheiben müssen deshalb stundenlang mit einem Hammer geklopft werden, ehe an ihre Zubereitung gedacht werden kann. Sind sie dann gekocht, geschmort und gebraten, dann schmecken die Seeohren etwa wie weicher Kautschuk ohne besondere Eigentümlichkeit.

Wie Kautschuk schmecken auch die „Calamaje“ der Italiener, die Fangarme und Muskelmäntel der Pulpen, Kraken, Tintenfische und Kalmare, die auf allen Märkten an der Seeküste feilgeboten werden und so lange als frisch gelten, als das schillernde, wechselnde Farbenspiel ihrer Haut anhält. In Neapel bilden die Calamaje die Garnierung zu jeder Schüssel „Frittura“. Besonders geschätzt sind die Arme junger Sepien und Kalmare, die etwa die Länge und Dicke eines Bleistifts haben. Die Tiere werden an allen Küsten bis hoch zum Norden hinauf gefangen; bunte oder weisse Lappen, die man an einer Leine hin- und herzieht, versetzen sie in blinde Wut, sie setzen sich mit den Hunderten von Saugarmen daran fest und werden dann heraufgezogen, ehe sie sich wieder vollständig losmachen können. Ein Messerstück in das Gesicht hinter den Augen tötet sie zwar nur halb, aber er reicht doch hin, um das Herausnehmen der Eingeweide aus dem Sacke des Mantels zu ermöglichen. Die brauchbaren Teile, Mantel und Arme, wirft man in siedendes Wasser, um die Haut abzuziehen, und siedet sie dann in Öl mit Fischen oder anderen Bestandteilen der Frittura. Ihr Geschmack ist zwar, wie schon gesagt, ebenfalls „Kautschuk“. Dennoch gibt es Leute, die für Calamaje schwärmen, müssen sie auch gleich einen Zahn dafür lassen. Für sie gilt eben, wie überhaupt für jeden Schneckenliebhaber, das Wort: „Chacun à son goût!“ (Aus: Kochkunst.)

* Vermischtes. *

Die Frage, wie man lange lebt, beantworteten einige alte Leute in einem Artikel der Februarnummer des „Grand Magasin“ wie folgt: Lord Gwydr, 95 Jahre alt: Nicht rauchen, körperliche Übungen im Freien. Mässigkeit. — Lord Grimthorpe, 88 Jahre alt: Nicht rauchen, Mässigkeit im Essen und Trinken. — Earl Nelson, 82 Jahre alt: Nicht rauchen, früh aufstehen, Mässigkeit, keine Heilmittel. — Sir W. Huggins, 81 Jahre alt: Nicht rauchen, wenig Fleisch, Milchdiät. — Sir W. L. Drinkwater, 92 Jahre alt: Nicht rauchen, Leibesübungen im Freien, sieben Stunden Schlaf. — Professor Mayor, 81 Jahre alt: Nicht rauchen, strenger Vegetarianismus, keine Leibesübungen, lebt von zwei Pence (etwa 20 Centimes) täglich, steht um 4 Uhr auf, sieht noch mit voller Schärfe. — Dr. George S. Keith, 86 Jahre alt: Raucht gelegentlich, trinkt dann und wann Wein, isst wenig

Fleisch oder Fisch und viel Milch. — W. P. Frity, 86 Jahre alt: Zwei Mahlzeiten täglich, drei Zigarren, einen Esslöffel voll Whisky, und regelmässige Leibesübungen. — H. G. Davis, 82 Jahre alt: Nicht rauchen, drei kräftige Mahlzeiten, regelmässige Leibesübungen.

Imitationen und künstliche Färbung des Himbeersirups. In dieser Angelegenheit gieng dem „Bund“ nachfolgende Einwendung zu. „Der Konsum von Sirup und speziell von Himbeersirup hat sich in wenig Jahren mehr als verdoppelt. Das Getränk ist nicht nur von Abstinenzern sehr geschätzt. Von Ärzten wird der Himbeersirup häufig zur Verbesserung des Geschmacks von Mixturen verschrieben. Wegen seiner erfrischenden Wirkung, seines angenehmen Fruchtaromas und seiner sonstigen Eigenschaften ist er als Getränk für Kinder und Rekonvaleszenten ganz besonders geeignet. Wie auf verschiedenen andern Gebieten, hat nun auch hier mit der Vermehrung des Konsums eine unrelle Geschäftspraxis aufzukommen versucht. Von den Organen der Lebensmittelpolizei des Kantons Bern mussten daher in letzter Zeit häufig Beanstandungen von angeblichem Himbeersirup vorgenommen werden. Während echter Himbeersirup einzig aus Himbeersaft und Zucker hergestellt wird, trifft man im Verkehr nicht selten unter gleicher Deklaration alle möglichen Imitationen an, die entweder aus Zucker und Wasser mit etwas künstlichem Farbstoff und eventuell ein wenig Weinsäure oder mit Zuhilfenahme von sogenannter Himbeersensenz aus blossem Zuckersirup fabriziert worden sind. Unter Umständen wird sogar der Zucker teils oder ganz durch Glycerin und künstliche Süsstoffe (Saccharin) ersetzt. Immer aber werden diese Imitationen mit künstlichen Farbstoffe (Azofarben, Orseille etc.) recht intensiv rot gefärbt. Wenn die allerdings oft sehr zweifelhaften, aber möglichst süssen Imitationen nichts Gesundheitsschädliches enthalten, so steht ihrem Verkauf unter richtiger Bezeichnung, d. h. einfach als Sirup oder als Façon Himbeersirup nichts entgegen. Himbeersirup aber sollte dasjenige bleiben, was er früher ausschliesslich war, ein Produkt aus Himbeersaft und Zucker. Auch die künstliche Färbung müsste in diesem Falle unterbleiben. Im schweizerischen Lebensmittelbuch ist ausdrücklich erklärt, dass künstliche Färbung für Sirupe, die nach Früchten benannt sind, nicht geduldet werden solle.

* Verkehrswesen. *

Linie Ilanz-Disentis. Der Kreisrat Disentis beschloss, die Finanzierung der Bahnlinie Ilanz-Disentis an die Hand zu nehmen: Es wird vorläufig der Gemeinden des Kreises eine Beteiligung von 400,000 Fr. in Aktien vorgeschlagen. **Nachzug Genf-Bern-Basel-Zürich.** Das Eisenbahndepartement hat das Begehren der Regierungen von Genf, Waadt und Freiburg um Führung eines neuen Nachtzuges Genf-Bern-Basel-Zürich abgelehnt, weil das Bedürfnis eines solchen Zuges nicht genügend nachgewiesen sei. Die Generaldirektion wird prüfen, ob mit der Errichtung des Simpons ein neuer Abendzug Genf-Bern eingeführt werden kann. **Ein Montblanc-Durchstich-Projekt.** Noch ist der Simplontunnel nicht beendet und schon beginnt man in Italien und Frankreich mit Vorstudien für einen Durchbruch des Montblanc-Massivs. Chamonix soll mit Aosta durch einen Schienenstrang verbunden und so eine neue grosse Alpenforde für den Weltverkehr geschaffen werden. Auf Anregung des savoyischen Abgeordneten Chauteemps beauftragte das französische Ministerium für öffentliche Arbeiten den Eisenbahningenieur M. Jacquier, das Projekt eines solchen Durchstichs auszuarbeiten.

Fremden-Frequenz.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 10 févr. au 16 février: Angleterre 1385, Suisse 759, France 634, Allemagne 441, Russie 207, Amérique 371, Italie 51. Divers 159. Total 4007.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrs-bureaus verzeichnen die stadtherrlichen Geschäftsbüros im Februar 1905: 6376 registrierte Personen (1904: 6425). Schweiz 3170, Deutschland 1391, Frankreich 594, Oesterreich 371, Russland 345, England 186, Amerika 57, andere Länder 292.

Davos. Amtl. Fremdenstat. 18. bis 24. Februar. Deutsche 1211, Engländer 559, Schweizer 364, Franzosen 189, Holländer 131, Belgier 54, Russen und Polen 285, Oesterreicher und Ungarn 149, Portugiesen, Spanien, Italiener, Griechen 168, Dänen, Schweden, Norweger 34, Amerikaner 44, Angehörige anderer Nationalitäten 34. Total 3235.

* Literatur. *

Handbuch der Hors-d'oeuvre. Kalte und warme Vorgerichte. Von Chr. Dorst, Koch bei ihrer Exzellenz Frau Wirkl. Geheimrat F. A. Krupp, Hügel bei Essen. Von dem unter obigen Titel im Fachschriftenverlag des Internationalen Verbandes der Köche, Sitz Frankfurt am Main, erschienenen Werk ist seoben eine zweite erweiterte Auflage zur Herausgabe gelangt. In übersichtlicher Rubrikierung weist das gedruckte Buch nicht weniger als 444 Rezepte von kalten, warmen und gruppierten Vorgerichten auf, sowie einen Anhang, in dem über die Herstellung der Saucon, Farcen etc. nähere Anleitung gegeben ist. Eine wertvolle Rubrikierung hat die zweite Auflage durch die Neuaufnahme einer Zusammenstellung von verschiedenen Vorgerichten in Gruppen, sowie durch die zur Erläuterung des Textes eingestreuten Illustrationen gefunden. Sowohl der erfahrene Fachmann, wie auch der auf die Vervollkommenung seiner Kenntnisse bedachte Koch werden das praktische Hilfsbuch bei der Zusammenstellung der Menus mit Vorteil zu Rate ziehen, umso mehr, als eine möglichst reiche Auswahl an Vorgerichten in das Speisekarten-Repertoire jeder Küche eine überall willkommene Abwechslung bringt. Das in geschmackvollem Leinwand gebundene Werk ist zum Preis von 2 Mk. durch alle Buchhandlungen oder direkt vom Verlag zu beziehen.

Ländlich-sittlich. „Frau Wirtin, das gehört sich doch nicht, dass Ihr Hüther bis auf den Tisch kommt!“ „Ja wissen S', die san wie verress'n auf die kleinen Schneckerin im Salat!“

Witterung im Januar 1905.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage				
	Roggen	Schnee	Nebel	helle	mit starkem Wind
Zürich	17	14	5	5	16
Basel	12	8	4	10	15
Nuchâtel	13	12	4	5	17
Genf	6	5	8	6	17
Montreux	6	4	0	7	11
Bern	11	10	6	8	14
Luzern	11	9	4	5	16
St. Gallen	16	15	5	4	17
Lugano	2	2	0	20	8
Chur	14	14	3	9	10
Davos	15	15	0	11	8
Rigi	18	18	15	11	13

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 76, Basel 84, Bern 96, Genf 69, Montreux 78, Lugano 148, Davos 104

An die tit. Inserenten! Gesuche um redaktionelle Besprechung werden nicht berücksichtigt. Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen 10 bis 25% Zuschlag reserviert. Komplizierter Satz wird extra berechnet.

Braut-Seide Hochzeits-Seide Damast-Seide Atlas-Seide

für Stufen und Roben in allen Preislagen, sowie stets das Neueste in schwarz, weiss u. farbiger „Henneberg-Seide“ u. 95 Cts. bis Gr. 25. — p. Met. — Grando ins Haus. Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich. 921

Kronen-Zündhölzer sind die besten. (14307)

Beim **Zentralbureau des Vereins in Basel**

können von den Mitgliedern gegen Nachnahme bezogen werden:

Anstellungsverträge für Angestellte (deutsch oder französisch) per 100 St. Fr. 2.50, 50 St. Fr. 1.50 für Kochlehrlinge gratis.

Zeugnisformulare: Heft à 50 Blatt Fr. 3.50
 „ „ 100 „ „ 6.—
 „ „ 200 „ „ 10.—

Avis betr. Zimmerbestellungen (eingemahrt) per St. . . . 1.50

Verdienstmedaillen für Angestellte (als Broloque oder Broche gefasst):

Für 5—10 Jahre oder Saison Dienstzeit, bronz. Medaille Fr. 8.—
 „ 10—15 „ „ „ silberne „ 15.—
 „ 15 und mehr „ „ „ goldene „ 45.—

Diplome gratis. Bestellschein verlangen.

Die Termine für Verabfolgung von Medaillen sind: Ende März, Ende August und Weihnachten. Die Bestellungen haben spätestens 3 Wochen vor jedem Termin zu erfolgen.

TÜRK & PABST'S

FRANKFURT AM. Rühmlichst bekannte: **Anchovy-Paste. Sardellen-Butter.**

Auf Stöckchen getrocknet u. für Saucen eine appetitreizende Delikatesse. In kleinen Portioneböden oder Tuben stets frisch im Verbrauch.

Erste kantonal-bernsche Charcuterie-Ausstellung in Biel vom 2.—9. April (315607) 951

in den Tonnhallesälen

veranstaltet vom kantonal-bernschen Metzgermeister-Verband.

Ernst Rauber's Gewürz-Aroma

Unerreicht feinste Gewürzmischung sehr kräftig & frisch zubereitet für feine Küche, Charcuterie, Saucen, Gemüses etc.

Allein erhältlich im hübschen Blechdosensystem Fr. 1.— und 2.— bei:

Oberländer Droguerie Ernst Rauber, Interlaken

Landgasthof und Pension

in aufblühender Ortschaft, zunächst am Bahnhof und Post, ist besonderer Umstände halber auf Anfang oder Mitte Mai, eventuell früher, zu verkaufen.

Neu umgebaut mit vielen gut möblierten Fremdenzimmern, Speise- und sehr schönem Konzertsaal, Garten, Terrasse, Remise und Stallungen. Für solventen Fachmann mit grösserer Anzahlung sehr empfehlenswertes Objekt. Jahres- und nicht Saison-Geschäft. Gegenseitige Diskretion.

Nur an Selbstreflektanten ganz genauen Anschluss unter Chiffre H 2144 R an die Exp. ds. Bl.

Christoph & Rau, Strassburg i. E. Strassburger Gänseleberpasteten-Fabrik

Telegraph-Adresse: Pastetenchrist. Telefon 380.

Unsere Pasteten sind anerkannt vorzüglich. Ein Versuch überzeugt.

Man verlange Preisliste. Wiederverkäufer Spezial-Konditionen. (F. St. 1011)

Aber nicht erst, wenn es zu spät ist.

Aber nicht erst, wenn es zu spät ist.

Wollen Sie wissen, ob dieses oder jenes Reisebureau, dieses oder jenes Reklameunternehmen Vertrauen verdient oder den für Annoncen verlangten Preis wert ist, so erkundigen Sie sich, bevor es zu spät, beim Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, in Basel.

REKLAME

N'est donné de renseignements qu'aux membres de la Société.

Hotelier-Vereins, in Basel.

Voulez-vous savoir, si telle ou telle agence de voyage, telle ou telle entreprise de réclame, mérite votre confiance, ou veut le prix demandé pour annonces, adressez-vous au Bureau central de la Société Suisse des Hôtelières à Bâle.

Mais avant qu'il soit trop tard.

Mais avant qu'il soit trop tard.

B. Braun's Erben, Chur, Schreibbücher-Fabrik,

empfehlen sich zur Lieferung kompletter Hotel-Buchhaltungen, zur Anfertigung aller Drucksachen in eigener, best eingerichteter Buchdruckerei, zur Ausstattung ganzer Hotel-Bureaus.

Fernher halten wir reichhaltiges Lager in Torten-, Desserts- und Fischplattenpapieren und verwandten Artikeln.

Closetpapier.

Wir bitten Preislisten oder Musterkollektionen mit Offerten zu verlangen. Referenzen erstklassiger Hotels stehen zu Gebote.

Gewandter, solider, junger Fachmann, bilanzfähig, mit besten Referenzen, sucht zum Frühjahr 1906

Direktion

eines Hotels. Saison- oder Jahresgeschäft mit Passantenverkehr und Restauration, da gegenwärtig in solch letztern leitend tätig. Pacht eines nachweisbar gut rentierenden Hotels mit Vorkaufsrecht nicht ausgeschlossen.

Offerten unter Chiffre H 2138 R an die Exped. ds. Bl.

Sirocco-(Glutluft-)Kaffeerösterei

mit elektr. Betrieb von G. Hofer-Lanzrein, Thun.

Vorteile der Sirocco-Röstung: Ausserordentlich feine und kräftige Entwicklung des Aromas der Kaffeebohne — Höchste Gleichmässigkeit der Röstung. — Vollständig dampffreie Kühlung. — Bewährte Mischungen in allen Preislagen.

Man verlange Muster. Fabrikation von: 187 Tafelhonig — Zucker-Essenz Weinessig à l'estragon.

Hotel-Verkauf.

An Geschäftslage ersten Ranges in verkehrsreicher Stadt der deutschen Schweiz ist ein von Geschäftsreisenden und Fremden viel besuchtes, in vollem Betriebe stehendes, altrenommiertes Hotel mit Restaurant (Jahresgeschäft) zu verkaufen. Anzahlung 50 Mille. Antritt 1. Mai 1905, event. später.

Offerten sub Sch 1993 Q an Haasenstein & Vogler, Zürich, erbeten. 939

Joh. Gersbach & Cie. Internat. Kühlanlagen-Bau, Zürich (Bureau: Niederdorfstrasse 90).
Kühl-Schränke und Kühl-Anlagen für Speise- und Getränke mit Kalt-Trockenluft-Zirkulation. Fleischaufbewahrung 15 Tage tadellos.

Referenzen:

Spatenbräu, Zürich.
Fritz Baumann, Fleischhalle, Zürich.
Fuss Raff. Wurstfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.
J. Schmidhauser, Schlössliengasse, Zürich. (OF 6172) 6
Rich. Lorenz, Hofbräuhaus-Anschank, Zürich.
Fritz Mörker, Wurstfabrik, Zürich.
Grand Hotel Axentfels ob Bräunten.
Wengernschloß, Restaurant Kleine Scheidegg.
Grand Hotel des Palmiers Nice, Herren Manz & Cie.
" de Cannes, " Mänge.
" Naples, " Hanser & Döpfner.
" du Cap Cimieggio Bordighera, Hr. Künstler.

Das Neueste und Beste in dieser Branche.

2-jährige Garantie.

Intensivste Luftzirkulation und Kühlung. Prospekte, Kostenberechnung etc. umgehend.

Zu verkaufen diverse schöne Bauplätze

auf Gebiet der Gemeinden St. Moritz und Celerina (Oberengadin) in bester, zur Errichtung von Hotels- und Villabauten geeigneter Lage. (H171Ch) 870

Jede nähere Auskunft erteilt das Agenturbureau J. Cantieni, St. Moritz.

Hotels und Restaurants

hat in Verkaufsauftrag in grosser Zahl und beliebigem Platze mit event. finanzieller Branerereihilfe, ebenso nimmt auch Verkaufsofferten entgegen: Bureau „Columbia“ Neu Seidenhof Zürich I.

Diskrete, seriöse Besorgung, prima Referenzen. 209

Günstige Gelegenheit

für Hotels, Pensionen, Bahnhofrestaurationen etc.

Seriöse Basler Firma hat eine grosse Partie feinsten **Basler Leckerli** zu Herstellungskosten zu verkaufen. Preise: Bekante Grösse und Form, hübsche Packung 35 Cts. per Paket; extra grosse Form, flache, elegante Packung 45 Cts. per Paket. Mindestquantum 50 Pakete gegen bar ab Basel.

Bestellungen unter Chiffre O. 2380 B. an Orell Füssli, Annoncen, Basel. 3831.

Veltliner-Weine.

Unterzeichnete empfehlen ihr grosses und reichhaltiges Lager in **Montagner, Sassella, Inferno, Grumello, Perla di Sassella und Sforzato** der ausgewähltesten Lagen und Ja. ränge; ferner auch ihre sehr guten **Tisch- und Schenke-Weine.** Man verlange Muster. 229

Davos-Dorf. Gebr. Gredig, Veltliner Weinhandlung.

J'OFFRE A LOUER

maison neuve, vue splendide, jardin, 25 chambres, magasin pour tea room, 2 pas de gare et tram, conviendrait pour hôtel, pension ou pensionnat. S'adresser E. Hugonnet, gérant, grand rue 37, Montreux. (H1479M) 948

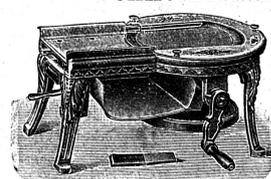
Restaurant oder kleines Hotel

wird von energischen, sprach- und fachkundigen Leuten zu pachten gesucht. Auch würden sich dieselben event. als Geranten für grösseres Etablissement verpflichten. Geß. Offerten unter Chiffre Z. D. 2354 an Rudolf Mosse, Zürich. (Z2043c) 2786

Hotel-Omnibus

4plätzig, neu restauriert, billig zu verkaufen. Offert. unt. H453D an Haasenstein & Vogler, Delenberg (Bern. Jura). (H29731) 946

Neueste Aufschnitt-Schneidemaschine



in Betrieb: im Hotel Baur au lac, Zürich I
" Pelikan, " "
" Restaurant Du Pont, " "
" bei Oscar Kusser, Charcutier, " "
" G. Wienecke, " etc.

Prospekte senden bereitwilligst:

Kienast & Bäuerlein, Zürich.

Allgäuer Weich-Käse:

Allgäuer Limburger-Käse à 30-34 Pfg. p. Pfunl
" Stangen-Käse " à 34-36 " "
" Kräuter-Käse " à 28-30 " "
ab hier unter Nachnahme in Kisten von ca. 40, 50, 60, 80 u. 100 Pfund. Ferner empfehle feine Allgäuer Delikatess-Käse in versch. Grössen. Preisliste aller Sorten Weich-Käse sofort an Verlangen.

Heinrich Bort, Weichkäse-Fabrik
Wangen i. Allgäu bei Lindau im Bodensee.
(Sa1246g) 4 eigene Käsereien. 64

Kontroll-Uhren

Bürk's Patent
Württ. Uhrenfabrik Schwenningen.
Tragbar oder stationär für Wächter, Wärter, Heizer, Arbeiter etc.
Man verlange Prospekte!
Hans W. Egli, Zürich II
Werkstätte für Feinmechanik.



Personen- & Warenaufzüge

liefert als Spezialität
J. Ruegger, Maschinenfabrik, Basel

Zwei Hotelierstöchter

suchen auf Herbst 1905 Vertrauensstellen nach der Riviera oder Südtalien in grosses Hotel. Würden event. kleines Hotel oder Pension in Miete nehmen.

Offerten unter Chiffre H 2130 R an die Exped. ds. Bl.

PORZELLAN-GESCHIRRE

für Hotels und Restaurants. erstklassiges Fabrikat. feuerfest, von grösster Haltbarkeit und kunstvoller Decoration.
PORZELLANFABRIK WEIDEN, GEBR. BAUSCHER G.M.B.H.
Prämiiert mit Staatspreisen. 3 Goldene Medaillen etc. Weiden, Bayern. Grosse Goldene Medaille des Kaiserlich Russischen Hofes.

Ich suche ein gut rentierendes Hotel,

eingeführt und bekannt, bei grosser Anzahlung sofort oder später zu übernehmen. Sofern das Geschäft wirklich gut ist, spielt der Platz keine Rolle, auch darf dasselbe Jahres- oder Saisonbetrieb haben. Offerten von Agenten werden nicht berücksichtigt. Offerten unter Chiffre H 196 R an die Exp. d. Bl.

Zu kaufen gesucht

gutgehendes kleineres Hotel. Nachweisbare Rendite verlangt. Anzahlung bis 30 Mille. Offerten unter Chiffre H 2133 R an die Exped. ds. Bl.

Grand Hôtel National

GENÈVE

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

GENÈVE

CHAUFFAGE CENTRAL A EAU * APPARTEMENTS AVEC SALLE DE BAIN

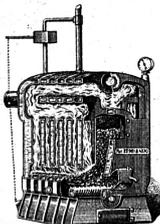
Silberfluss

erstklassiges Versilberungsmittel für Bestecke, Geschirre etc. aus Alfenide, Christoffel, Britannia, Neusilber, Edelsilber, Messing, Argonit und Kupfer.

Erhältlich bei:

Welti & Cie. und Gebr. Quidort in Winterthur.

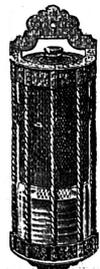
C. Krebs, Biel (Schweiz)
Werkstätte für Zentralheizungen aller Systeme.
Eigener, in der Schweiz und im Ausland patentierter Heizkessel mit Rostzirkulation. Sparsamstes aller Systeme. Sanitäre Anlagen. Referenzen zu Diensten.



ACHAT, VENTE ET LOCATION d'hôtels, cafés, restaurants et propriétés.

S'adresser à Mr. EUG. SAVOIE, notaire, aux Verrières (Neuchâtel). Vins des premiers crus de Neuchâtel, Bourgogne, Beaujolais et Bordeaux pour hôtels et bons restaurants. 193

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 Boulevard Helvétique, Genève.

Hôtel-Pension mit Restaurant

auf einem der grössten, bevorzugtesten Fremdenplätze des Berner Oberlandes, ca. 100 Betten. Neubau, Wasserversorgung, elektrisches Licht, Zentralheizung, für Sommer- und Winterbetrieb, wegen Familienverhältnissen sofort weit unter dem Erstellungspreis zu verkaufen. Sichere Existenz für tüchtige Fachleute mit Kapital.

Anmeldungen unter Chiffre U 1417 Y an Haasenstein & Vogler, Bern. 945

Pacht- oder Gerance-Gesuch.

Kleines, besseres Fremdenhotel mit Passantenverkehr von geschäftstüchtigen Fräuleins gesucht. Gegenwärtig Inhaberin eines Hotels im Berner Oberland bis 1. Mai 1905. Jahresgeschäft bevorzugt. (Vierwaldstättersee oder Lugano u. Umgeb.)
Offerten unter Chiffre H 2136 R an die Exped. ds. Bl.

Projektierung
rationell arbeitender Wäscherei-Anlagen nach amerikanischem System speziell für Hotels

sowie fachmännische Beratung auf dem Gebiete der Dampf-Wäscherei. Empfehlung der für jeden einzelnen Fall geeigneten Maschinen und Apparaten. Referenzen von nur ersten Hotels des In- und Auslands.

G. Heubach-Liabhart
Dampfwäscherei Bern.

LUGANO.
Zu verkaufen ev. zu vermieten wegen Abreise des bisherigen Inhabers 3833 Pension mit Restaurant 15 Lokale nebst grossem Garten in günstiger Lage. Näheres sub 02137 durch Orell Füssli, Annoncen, Lugano.

Arzt und Aerztin

Ehepaar, beide Schweizer-Diplom, im Winter im Süden praktizierend, englisch, deutsch, französisch und Italienisch sprechend, suchen Sommer-Saison-Praxis.
Offerten unter Chiffre H 2137 R an die Exped. ds. Bl.

Mittleres Hotel

zu mieten oder zu kaufen gesucht.
Offerten unter Chiffre H 2142 R an die Exped. ds. Bl.

Neuer Landauer zu verkaufen

wegen Nichtgebrauch.
Offerten unter Chiffre H 2134 R an die Exped. ds. Bl.

La municipalité de l'Abbaye met au concours, par voie de soumission, le fermage de l'hôtel de la Truite au Pont avec ses dépendances.

Cet hôtel avantageusement situé près la gare du Pont, au bord des lacs de Joux et près de belles promenades en montagne, apprécié des étrangers, éclairé à l'électricité, eau dans tout le bâtiment, téléphone, télégraphie. Offre des revenus assurés à un bon preneur. (H20719L) 896
Prendre connaissance des conditions au greffe municipal et déposer les soumissions pour le 8 avril à midi. Greffe municipal.

Avis für Hoteliers.

2 ganz neue, noch nie ge- (H2080) brauchte 3835
Hotel-Omnibusse, ein- und zweispännig eingerichtet, hat zu annehmbareren Preisen zu verkaufen
J. Ruckstuhl-Wild z. Linsébühl, St. Gallen.

A vendre Hôtel du Simplon à Vernayaz

Avenue de la gare, entre les Gorges du Trient et la Cascade. Situation exceptionnelle. Construction neuve. Pour tous renseignements s'adresser sous initiales J. M. O. P. St. Maurice (Valais). (H21221L) 929

Ebersold's Hotel-Betriebskonto (Statistik)
von ersten Autoritäten als sehr praktisch empfohlen
Preis Fr. S. — für ein Jahr ausreichend, wird zur Einsicht gesandt von F. Ebersold, Zürich I Rennweg 38. 220

MAISON FONDÉE EN 1829.
SWISS CHAMPAGNE
EXPOSITION GENEVE NATIONALE 1896
MÉDAILLE D'OR
Extra Dry
Louis Mauler & C^{ie}
MOTIERS-TRAVERS (Suisse).



LOUIS MAULER & C^{ie} MOTIERS-TRAVERS (Suisse).

Docteur français
(officier légion d'honneur), ancien médecin des hôpitaux, désire situation pendant l'été dans hôtel ou établissement Suisse. Ecrite poste restante Dr. F., Nice-gare. 2123

Hôtel à vendre
pour circonstances de famille, aux abords Vaudois d'un joli lac-station balnéaire, meublé, eau, lumière électrique. Salle de danse. Bonne clientèle. Conditions favorables. S'adresser par écrit sous chiffres R 21386 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. 941

Wegen Platzmangel u. Nichtgebrauch ein gut erhaltener Hotel-Omnibus billig zu verkaufen.
Offerten unter Chiffre H 2097 R an die Expedition d. Bl.

Zu verkaufen
per September wegen Aufgabe des Geschäfts zu aussergewöhnlich günstigen Bedingungen prächtiges, noch bereits neues
Hotel-Inventar.
Offerten unter Chiffre H 2068 R an die Exped. ds. Bl.

Wäschemangeln unübertroffen, Waschmaschinen, kl. Wassermotoren für Wasch- und Haushaltungsmaschinen, Auswinder und Schleudermaschinen liefert billigst
Fr. M. Sommer, Olten. 2125

Zu vermieten oder zu leiten Hotel-Pension

mit Lauben wie in Davos, Garten und Park, gut eingerichtet. Bäder und Douchen. Wascheinrichtung m. Dampf. Prachtvolle Lage aufs Meer.
Domaine d'Aigebelle près Lavandon (Var) France.
Auskunft erteilt S. Müller, Löwenberg, Murten. Solide Garantie wird verlangt. (H2359X) 928

Die besten
Kühlanlagen und **Eisschränke** mit Luftzirkulation bauen
Kienast & Bäuerlein, Zürich.

Mech. Leinenweberei mit elektr. Betrieb; Handweberei
MÜLLER & Co.
Langenthal (Bern).
Nur garant. haltbarste Qualitäten in
Hotel-Leinen Tischzeug, Servietten, Kissenanzüge, Leintücher, Waschservietten, etc.
Küchen-Schürzen Gläsertücher
in nur besten Qualitäten bis auf Weiteres bei Abnahme von Min. 100 Met.
Ungewöhnlich billige **Ausnahmepreise**
Muster zu Diensten. 180



Lugano. — Zu Verkaufen. Villa
in schönster Lage, prächtige Aussicht auf die Stadt und See, nahe beim Bahnhof. eignet sich vorzüglich für Hotel, Pensionen etc. Auskunft erteilt Ingenieur P. Ferrazzini, Lugano. (H 853 O). 923

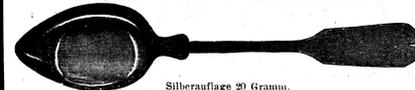
Malaga-Kellereien
von **Alfred Zweifel in Lenzburg** (Eldg. Zoll-Niederlage)
Spezial-Geschäft und Lager authentischer Malaga-Weine
Insel Madeira (auch Kochweine)
Jerez (Sherry) — Oporto (Portwein)
Marsala — Cognac
Versand in Original-Fässern und Flaschen. Seit Jahren in vielen ersten Etablissements eingeführt. Export nach dem Ausland ab obigem Zoll-Lager. 201



Kranktheilhaber ist im Zentrum schweiz. Grosstadt neues und modern eingerichtetes und gut frequentiertes
Restaurant und Bierhalle
(Münchener und Pilsner) mit nachweisbar hoher Rendite bei nur Fr. 50,000 Barzahlung an tüchtigen Fachmann billig zu verkaufen.
Anfragen unter Chiffre H 3832 R an die Exped. ds. Bl.

Farben und Lacke
für jeden Zweck, gebrauchsfertig z. Selbstanstrich. Musterkarten gratis und franko.
J. G. Frankl, Offenbach a. Main.

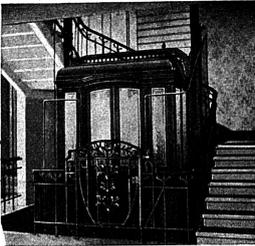
Gebr. Stark, Pforzheim No. 8
empfehlen
schwer versilberte Hotel-Bestecke unter garantierter Silberauflage, schwer versilberte, vernickelte, rein Nickel und Nickelstahl
Spiseplatten, Kasserole, Kaffee- und Tee-Service etc. sowie sämtliches Tischzeug.
Lieferung ganzer Einrichtungen in Silberzeug unter günstigen Bedingungen zu billigsten Fabrikpreisen.
1 Dutzend Ess-Löffel oder Gabeln Mk. 10.70.
1 Dutzend Dessert-Löffel oder Dessert-Gabeln Mk. 9.60.
Wiederver Silberverzierungen, Vernicklungen abgenutzter Gegenstände, Bestecke etc. unter Garantie zu billigsten Fabrikpreisen.
1 Dutz. Löffel od. Gabeln Mk. 6.-, 1 Dutz. Dessert-Löffel od. Gabeln Mk. 5.-
Kataloge gratis und franko. Man. No. F19897



Passugger Ulricuswasser ist das beste Mittel gegen Influenza, Katarrh, Husten und Heiserkeit.

Passugger Theophil ist ein vorzügliches schweiz. Tafelwasser, das auf keiner Weinkarte fehlen sollte.

Elektrische Aufzüge (Lifts)



mit automatisch-elektrischer Druckpumpsteuerung liefern als Spezialität in modernster und bester Ausführung

C. Wüst & Cie., Seebach-Zürich.

Vorzüge unseres Systems:
 Absolut zuverlässige einfache Steuerung.
 Sehr geringer Stromverbrauch, daher billigster Betrieb.
 Prima Referenzen.
 Projekte und Lieferungsanfragen prompt u. kostenlos. (Za1891g) 68

Bäder Toiletten Closets

GEIGER & MURI LUZERN

(H 4885 Ld)

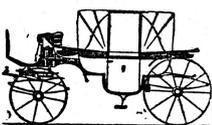
A. Stamm-Maurer Bern

liefert die vorteilhaftesten gerösteten und rohen Kaffee.

Muster und Preislisten zu Diensten. 172

Kurhaus und Naturheilstätte

an berühmtem Kurort (Zentralschweiz), brillant gelegen, billig zu verkaufen event. zu verpachten. Anfragen unter M 922 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern. 934



Fabrique de voitures de luxe

A. CHIATTONE LUGANO.

La plus importante de la Suisse. Spécialité en Omnibus d'Hôtels. Solidité - Elegance - Légèreté - Garantie. Prix très modérés.

Demander catalogue et prix courants. (H 4409 O) 29
 Diplôme d'honneur et médaille d'or.

Bloedner's Keitlen-Seife

überaus praktisch & sparsam in jedem besseren HOTEL & RESTAURANT seit Jahren bewährt

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch. Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Handierte von Auszeichnungsschreibern. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre verschlüsselt. Bücher. Gehe nach auswärts. 217 H. Frisch, Büchereiparis, Zürich I.

Billig zu verkaufen ein so gut wie neuer Kotelherd und ein Restaurationsherd sowie verschiedene neue Herde mit und ohne Warmwassererwärmung neuester Konstruktion.

Basler Kochherdfabrik E. Zeiger, Basel. 212

NIZZA HOTEL DE BERNE

beim Bahnhof

100 Betten

Einziges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof
 Feine Küche. Zimmer von Fr. 2.50 an. Gepäcktransport frei
 Deutsch sprechender Portier am Bahnhof

H. Morlock, Besitzer, auch Besitzer vom Hôtel de Suède, früher Roubion.

Berndorfer Metallwaren-Fabrik

ARTHUR KRUPP BERNDORF, Nieder-Oesterreich.

Schwerver Silberne Bestecke u. Tafelgeräte für Hotel- u. Privatgebrauch
 Rein-Nickel-Kochgeschirre. — Kunstbronzes

Niederlage und Vertretung für die Schweiz bei:

Jost Witz, Luzern

Pilatshof, gegenüber Hotel Viktoria

Preis-Courants gratis und franko.

A louer

entièrement meublé le Grand Hôtel de Chaumont

sur Neuchâtel. Station climatique recommandée. Altitude 1100 mètres.

Maison de premier ordre, Poste, télégraphe, téléphone. Service d'Automobiles.

L'Hôtel comprend: salle à manger, restaurant, billard, plusieurs salons et 100 lits.

Vue splendide sur les lacs de Neuchâtel et Morat et toute la chaîne des Alpes.

Belle exposition, parcs ombragés de beaux environs sur terrain horizontal. Affaire superbe pour tenancier travailleur et intelligent. Bonne clientèle assurée.

Pour tous renseignements et traiter, s'adresser à l'Agence Agricole et Viticole, James de Reynier, Neuchâtel.

Le cas échéant, on traiterait dans la suite pour la vente et à des conditions très avantageuses. (H 2654 N) 918

Gartenmöbel

nach in bestem Zustand, um zu räumen sehr billig zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre H 55 R an die Exp. ds. Bl. (Za1849g)

Intern. Institut

Villa Mon-Désir

Payerne (Waadt).

Ganz spezielle Pflege des Französischen und Englischen. Italienisch, Spanisch, Maschinenschreiben, Musik, sowie sämtl. Handelsfächer. Gründl. Vorbereitung auf Examen u. Beruf. Tüchtige Lehrkräfte. Vorzögl. Nahrung. Schönes Hans in prächt. Lage. Grosse Spielplätze. Fussball, Tennis. Erste Referenzen. Mässige Preise. Prospekte von Direktor J. F. Vogelsang. (H30,346L) 30

Prospekte, Adresskarten, Menu, Entwürfe, Hotelbücher etc. etc. 218

Spezialgeschäft für sämtliche Reklamen für Hotels. Clichés in tadelloser Ausführung.

W. Rickenbacher

11 Kohlenberg - BASEL - Kohlenberg 11
 Man verlangt Kostenberechnung.

Rhein- u. Mosel-Weine

der Firma Josef Falck in Mainz

Gegründet 1850

Grosses Lager bei der Generalagentur für die Schweiz

Martel Falck St. Gallen

Vadianstrasse 41
 Telefon No. 88.

MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES NEUCHÂTEL.

SWISS CHAMPAGNE.

Se trouve dans tous les bons hôtel suisses.

HORS CONCOURS (membre du jury) EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

Für Hoteliers.

Ein älterer tüchtiger Fachmann sucht, gestützt auf sehr gute Empfehlungen, Stelle als Chef de réception oder als Stütze des Prinzipals in feinem Hause. Spricht 4 Sprachen, feine Manieren und gute Representation.

Offerten unter Chiffre H 2135 R an die Exped. ds. Bl.

Eiserne Gartenmöbel

Sessel, Fautouils, Bänke, Blech-, Schlefer- und Marmortische, schmed- und gusseiserne Tischfüsse, Schattenbänke u. -Sohrme. Reichhaltige Auswahl. Waren ausschliesslich in bester Qualität. — Stets grösster Vorrat.

Suter-Strehler & Co., Mech. Eisenmöbelfabrik, Zürich.

Illust. Kataloge und Preis-Verzeichnisse stehen gratis und franko zur Verfügung.
 Für Garten-Wirtschaften spezielle Preise.

(Z 1104 g) 36

Zu verpacken in Engelberg

an freier, schöner Lage kleineres Hotel mit ca. 30 Betten, grossen Speiserräumlichkeiten und Veranda, möbliert auf ein Jahr oder unmobliert auf mehrere Jahre nach Uebereinkunft.

Offerten an Gebr. Cattani, Engelberg. 2143

Tafel-Messer

in Ebenholz, Knochen, Elfenbein, Silber, Ivoirine etc. in hervorragender Güte empfohlen

Gebrüder Schwabenland

3 Bahnhofplatz Zürich Bahnhofplatz 3

Spezialhaus für Hotel-Küchen-Bedarfsartikel
 Telephone 1316 — Illustr. Katalog gratis und franko.

Liquidation mit 50% Rabatt.

Grosse französ. Silber-Besteck-Fabrik liefert solange Vorrat:

für Fr. 7.50 6 Löffel } zur gef. Auswahl No. 1 oder 2
 „ „ 5.— 6 Kaffeeöffel }
 „ „ 6.— 1 Suppenlöffel (Louche)
 Oder Fr. 25.— das komplette Service à 19 St.

la. versilberte Neusilber-Bestecke hässler und solider als Silber und ebenso schön, billiger als Zinn, das sich biegt und bricht.

Versand franco gegen Nachnahme. Gef. Anfragen für die Schweiz 218

Le Comptoir Général in Genf.

Für Hotels, Restaurants, Fabriken etc. Amberger Luftgas-Apparat

nach neu, 60—80 Flammen à 50—60 Kerzenstärken liefernd, das schönste und billigste Licht, ist wegen Einführung des Elektrischen billig zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre H 2141 R an die Exped. ds. Bl.

Hotel Eden MONTREUX

In allerbesten Lage am Süduai neben dem Kursaal. Modernster Komfort. Lift, elektr. Licht, Zentralheizung. Bäder, Garten. 115

Fallegger-Wyrsch, zugl. Bes. Schlimberg-Bad b. Luzern.

flott eingerichteter Gasthof

mit Pension, in nächster Nähe einer verkehrsreichen Kantons-hauptstadt der Nordschweiz (grosser, beständig frequentierter Waffenplatz), umfassend hübsch präsentierende Gebäulichkeiten, gedeckte Kegelbahn, Musikpavillion, Trinkhalle, grosse Gartenanlagen, Zier- und Nutzgärten, moderne Stallungen, mit bedeutendem Umschwung. Land für 6 Stück Vieh. In unmittelbarer Nähe prächtige Anlagen in Tannen- und Buchenwäldchen.

Offerten sub A 1157 Q befördern Haasenstein & Vogler, Basel. (A 1168 Q) 942

Der beste, billigste, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg

NACH LONDON

geht über Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover

POST-ROUTE unter belgischer Staatsverwaltung mit drei Schneidestufen täglich, welche sämtlich durchgehende Wagen I., II. und III. Klasse führen mit ganz modernen Dampfern in prachtvoller Ausstattung.

Telegraphie Marconi und Postdienst auf jedem Dampfer.

Ostende-Basel und Ostende-Salzburg über Strassburg, Stuttgart.

DURCHGEHENDE WAGEN Ostende-Salzburg und Ostende-Wien über Basel, Zürich, Arberg.

Seefahrt nur 3 Stunden.

Fahrplanbücher sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albansgraben 1, Basel, unentgeltlich erteilt.

Exposition Universelle de Liège Avril — 1905 — Novembre