

Beilage zu No. 43 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 43 de la Revue Suisse des Hôtels

Objektyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **15 (1906)**

Heft 43

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Ecole professionnelle
à Cour-LausanneFachliche Fortbildungsschule
in Cour-LausanneListe de tirage
des 150 délégations
sortis au tirage pour 1906
remboursables à la
Banque Cantonale à Lausanne
contre envoi des délégations
acquittées.

Nos.			Nos.			Nos.		
5	133	264	403	590	813	958	1105	
9	148	281	416	594	832	963	1118	
10	151	283	426	608	833	969	1129	
17	154	287	429	619	853	977	1131	
21	156	299	438	623	860	980	1145	
22	162	305	443	638	863	986	1159	
36	169	307	450	644	869	995	1163	
41	174	313	451	659	880	997	1168	
59	179	315	462	662	886	999	1172	
68	187	338	469	667	892	1012	1176	
73	190	343	476	669	897	1015	1179	
77	203	345	481	675	908	1020	1186	
88	213	359	489	677	912	1037	1188	
94	216	360	509	699	923	1042	1192	
95	218	368	512	705	931	1050	1195	
108	224	374	546	714	939	1072	1198	
111	229	383	558	761	940	1075	1200	
115	230	388	568	768	953	1096		
116	258	395	569	788	955	1103		

Ziehungsliste
der für 1905 ausgelosten
150 Anteilscheine,
zahlbar bei der
Kantonalbank in Lausanne
gegen Einsendung der
quittiert. Anteilscheine.un assez grand nombre de cartes d'un même
sujet à la fois. Les cartes que l'on vend sous
le nom de cartes en autochrome ont moins,
mais au point de vue artistique, elles n'ont
pas une grande valeur.Les genres de reproduction indiqués sont
tous à base photomécanique, et ce n'est pas
un hasard qu'on s'en serve surtout pour des
poses d'après nature. Quand il s'agit de dessins,
ils ne donnent pas un résultat satisfaisant; la
lithographie dans ses différentes applications
est alors à sa place. Il ne faut cependant pas
oublier que le public préfère les cartes faites
avec des poses d'après nature et que les re-
productions de dessins ne peuvent rivaliser
avec elles que si elles ont une vraie valeur
artistique.La carte postale forme quelquefois une
partie de la carte de menu, dont la partie su-
périeure peut se détacher, et est munie d'une
en-tête sur le côté de l'adresse. Cette réunion
de la carte postale et du menu est en faveur
et va assez bien, mais l'on pourrait étendre
encore l'idée en arrangeant le menu de façon
à ce qu'on puisse le plier et l'expédier comme
imprimé (on hécographie alors le menu même).
Les jeunes gens et les dames aimeraient envoyer
la carte de menu à leur famille ou à leurs
amis pour leur montrer qu'ils sont bien soignés.Les petits hôtels qui ne peuvent faire la
dépende de cartes de menus spéciales devraient
exiger des maisons qui, en but de réclame,
mettent à leur disposition de très jolies cartes,
que ces menus portent aussi le nom de leur
hôtel, afin qu'ils ne servent pas uniquement la
réclame de la fabrique de chocolat. Il ne faut
en outre pas craindre la peine d'écrire quelques
menus de plus, afin qu'il y en ait suffisam-
ment sur la table.

(Suite au prochain numéro.)

La réclame des hôtels.

Par
H. Behrmann.
(Suite.)

(Reproduction interdite.)

V. Cartes postales.

Les hôtels considèrent en général les cartes
postales illustrées comme article de commerce
avant tout, puis comme article de réclame en-
suite, et l'on ne peut s'élever contre ce mélange
de commerce et de réclame. Mais les cartes
de réclame avec la vue de l'hôtel sont en gé-
néral moins appréciées par les voyageurs et
ont moins d'attrait pour eux que les cartes
illustrées proprement dites. C'est pourquoi elles
ne s'écoulent guère quand on les met en vente,
et ceci nuit au commerce aussi bien qu'à la
réclame, car pour cette dernière, il faut avant
tout que les cartes pénètrent un peu partout.Les cartes postales, le papier à lettre et
les enveloppes devraient être mis largement
et gratuitement à la disposition des voyageurs
pour leur correspondance. On peut choisir à
cet effet des cartes d'une exécution bon marché,
sur lesquelles la vue de l'hôtel est chose se-
condaire, quand on ne veut pas faire du tort
à la vente des cartes postales illustrées pro-
prement dites. Mais, une carte de belle exé-
cution aura toujours plus d'attrait pour les
clients et ils en emploieront beaucoup plus.
Cette réclame faite par le client a une grande
importance, ainsi que nous l'avons dit dans
notre précédent article, et la dépense occa-
sionnée par l'achat de quelques milliers de
cartes est bien minime en comparaison des
avantages de la réclame, même quand on y
ajoute la somme que l'on aurait gagnée à la
vente.Il n'est absolument pas nécessaire pour
cela de renoncer à la vente des cartes illus-
trées, car les cartes dans la salle de corres-
pondance n'ayant qu'un dessin, tout au plus
deux dessins différents, le client s'intéressera
aussi au choix de cartes illustrées de la localité,
que la carte de l'hôtel ne peut ni ne doit
remplacer. L'hôtelier ne peut pas faire faire
des cartes spéciales pour la vente, il lui faut
les acheter comme tous les autres commerçants
dans les mai-sons d'édition qui livrent les quan-
tités voulues. Ceci est une affaire purement
commerciale et il ne peut être question de ré-
clame à cette occasion. Cependant, l'on peut
aussi faire servir la vente de ces cartes à la
réclame, en faisant imprimer après coup sur le
côté de l'adresse une petite notice sur l'hôtel.
Si cette indication que chaque imprimeur fera
pour peu de chose est bien faite et pas trop
envahissante, les cartes se vendront très faci-
lement et très bien.Les cartes que l'hôtelier fait faire tout exprès
pour lui ont une plus grande importance. S'il
veut les vendre, il ne faut pas que la réclame
se sente, et les cartes doivent répondre au
goût et aux exigences des acheteurs. Il faut
nommer en premier lieu les cartes phototypées
qui font beaucoup plus d'effet que ne pourrait
le faire presque leur prix peu élevé. On les
préfère pour cette raison aux grandes photo-
graphies chères quand on veut garder les
cartes comme souvenir sans écrire quelque
chose dessus et sans les envoyer. Les cartes
au bromure d'argent sont encore plus distin-
guées que celles en phototypie et sont toujours
plus répandues. Elles sont, il est vrai, d'un
prix plus élevé, mais on peut en acheter en
moins grande quantité à la fois et les vendre
plus cher. La photochromie est le genre de re-
production en couleur que l'on préfère, mais
elle est coûteuse et on est obligé de prendrede bonne réputation, il n'y a pas de vins du
pays, et les bons crus sont chers, aussi bien
sur les bords du Rhin qu'aux bords du Danube,
et sur tout coteau où croît une bonne goutte.Dans le „Bund“, No 483, il est question
de la récolte du Neftenbacher et l'on indique
pour des plants ordinaires le prix de 95 à
100 fr. et pour les Wartgütler celui de 120 à
fr. 130 le muid¹⁾. Que coûtera ce vin là rendu
sur table?Ce sont là les principales remarques, faites
par notre correspondant, au sujet de l'article
emprunté à la Revue de Lausanne. Notre
correspondant souligne le terme que nous avons
employé de „wichtigste Hotels“ (les hôtels les
plus importants). Il y a lieu de considérer que
notre texte était une traduction du français.
Nous aurions peut être mieux fait de dire:
„unsere namhaftesten Hotels“ (nos hôtels les
plus renommés); l'expression française em-
ployée était: „principaux hôtels“, et c'est ce
qui nous a fait traduire par „wichtigste Hotels“.
Cela ne change du reste rien au fond même
de la question: notre correspondant est d'un
autre avis que l'écrivain de la Revue de Lau-
sanne; il pense -qu'il n'est pas dans l'intérêt
de nos hôtels de bon rang et de bonne répu-
tation, de tenir les vins du pays. (Ceux à bon
marché étant trop ordinaires et les bons trop
chers). Que messieurs les hôteliers fassent
dans la pratique d'une manière ou de l'autre,
c'est leur affaire, nous avons tenu, quant à
nous, à signaler à nos lecteurs l'opinion émise
par la feuille lausannoise. Pour savoir s'il
convient de suivre cet avis, il faut naturelle-
ment s'en rapporter, aux circonstances spé-
ciales de chaque cas particulier.¹⁾ Notre correspondant s'éleve avec raison contre
le fait que dans beaucoup de régions viticoles, on
se sert de l'ancienne désignation du muid, de la
contenance de 100 pots = 150 litres, quoique par
la désignation actuelle de pot on entende 100 litres,
soit l'hectolitre. — Cette habitude peut prêter à
erreur.Encore les vins suisses
et les
hôtels suisses.Au sujet de l'article sur cet objet paru
dans le No 41 de la Revue des Hôtels, un
hôtelier nous écrit entre autres ce qui suit:On a pu lire ces derniers jours dans dif-
férents journaux, par exemple dans le „Bund“,
qu'une maison de vins de Berne avait offert
au Conseil communal de Lausanne fr. 1.50 le
litre pour toute la récolte de Dézaley 1906, et
que cette offre avait été refusée. Le Clos de
l'Orphelinat de Corsier près Verrey veut de
33 à 41 centimes. Qu'attendez-vous d'un „im-
portant“ hôtel? Qu'il serve du Dézaley ou du
Clos de l'Orphelinat?Lorsque le vin est payé un tel prix par le
marchand de vins en gros, on ne peut con-
seiller à aucun hôtelier ou restaurateur d'avoir
son propre vin en cave, car cela ne conviendra
pas à tout hôtelier, ni à toute cave, ni à tout
porte-monnaie, ni à toute place où on pourra
disposer.Le vin acheté en moult, fait la première
année un déchet en lie, d'environ 8 à 10%,
et la deuxième année de 2 à 3%. A quoi il
faut ajouter encore la perte d'intérêt de l'ar-
gent. Avant 2 ans le vin n'est pas prêt à être
mis en bouteille, c'est-à-dire exempt de lie. Le
marchand de vin calcule qu'il lui faut un bé-
néfice annuel de 20%. S'il l'obtient, c'est-à-
dire s'il le demande, le Dézaley à fr. 1.50,
prix d'origine, revient au bout de 2 ans à fr.
2.62 le litre. Si l'on compte les frais de
transvasage, les étiquettes, bouchons, capsules,
(avec ou sans verre) la bouteille revient à fr.
2.Moncroûd vend ses vins en bouteilles à fr. 2.—
et fr. 2.20.Les Yvorne et les Villeneuve, c'est-à-dire
les vins lins supérieurs de la Suisse, sont en quel-
que sorte monopolisés en de certaines mains,
et sont dans la règle excessivement chers; ils
se paient en tout cas plus chers qu'ils ne va-
lent. Il en est de même de toutes les qualités
de vins, comme par exemple des: Osterfinger,
Thaynger, Karthaiser, Effinger, Completer, et
de tous les crus spéciaux du canton de Vaud.Un hôtel „important“ indique sur sa carte
un prix fixe minimum, pour les vins en bou-
teille. Il ne peut pas en avoir à côté à meilleur
marché et encore moins tenir du vin ouvert;
celui-ci étant destiné à la salle à manger des
employés et des courriers. Il est étonnant,
qu'un passionné de l'Italie, par exemple, lors-
qu'il vante les délicieuses qualités de vins ita-
liens, les a toujours bus dans une auberge de
peintres allemands, ou dans un village, ou
dans un cabaret inconnu, et non au Palace
Hôtel ou au Regina Hôtel à Rome, ou dans
un grand hôtel à Naples ou à Palerme ou
ailleurs.Il y a cependant partout dans les villes
suisses des auberges, connues et renommées
pour tel ou tel cru. Il faut savoir les trouver,
mais cela est trop pénible. L'on voudrait avoir
tout sous la main à l'hôtel et à bon marché;
un autre, craignant de ne pouvoir obtenir ce
qu'il désire, ne consomme rien à l'hôtel et va
à la brasserie. Dans un hôtel de bon rang etrissent pas suffisamment. Ceci arrive surtout
aux personnes qui travaillent beaucoup soit
intellectuellement, soit physiquement.Schwenninger estime que la majorité des
maladies d'estomac sont dues à l'heure mal
choisie des repas, (il trouve que les heures
de repas des Anglais sont préférables aux
nôtres), à des excès de table, à des aliments
mal choisis, comme le café et le thé, et au
fait, qu'on a trop peu aguerri son estomac et
que l'on s'est habitué à ne prendre que cer-
tains aliments.Il est bon de savoir quels sont les aliments
qui fournissent au corps les matériaux de ré-
paration nécessaires. L'albume donne de la
force aux muscles, la graisse entretient la cha-
leur du corps, ou elle se brûle lentement; et
il nous faut absorber de l'amidon et du sucre
pour former de la graisse dans notre orga-
nisme.Les minéraux sont indispensables à la for-
mation des os et pour établir la vraie propor-
tion entre les principes composants du sang.
Le poisson, la viande, les œufs, le fromage, le
lait, le pain bis, les pois et les haricots sont
riches en albumine. La graisse se trouve dans
les viandes grasses et dans les noix; les lé-
gumes et le fruit nous fournissent l'amidon et
le sucre.Après une grande fatigue, il est bon de se
reposer un moment avant de se mettre à table.
De même, le matin, on ne devrait pas dé-
jeuner immédiatement après s'être levé; on de-
vrait se reposer un moment, en lisant son
journal et boire un verre d'eau froide en même
temps.La dyspepsie nerveuse que les médecins
n'ont découverte que ces dernières années,
n'est qu'une maladie apparente de l'estomac.
Elle provient ou d'un état de faiblesse des
nerfs générale qui provoque des renvois, ou
d'une alimentation insuffisante, et une nourri-
ture meilleure et plus abondante fera bientôt
disparaître ces symptômes malades.Beaucoup de maladies d'estomac sont cau-
sées par la constipation. Les matières qui sé-
journent trop longtemps dans l'organisme se
décomposent et peuvent nuire à ses différentes
parties et à la composition du sang. C'est l'es-
tomac qui dans la règle en souffre le premier
et que cela prédispose aux maladies. L'on peut
combattre la constipation en mangeant du fruit,
par des lavements par trop fréquents, par du
massage et de la gymnastique. Les figures en
particulier exercent une bonne influence sur le
fonctionnement de l'estomac et de l'intestin.Enfin il est bon d'observer les règles sui-
vantes et cela non seulement pour l'estomac,
mais dans l'intérêt de tout l'organisme: se
garder de toute intempérance, ne pas changer
brusquement d'habitudes, être de bonne humeur,
ne pas manger toujours en même quantité,
mais en proportion des forces dépensées depuis
le dernier repas; recourir aussi peu que pos-
sible aux remèdes.

Union Franco-Suisse.

Les sociétaires intéressés à cette entreprise
sont priés de faire part de leurs avis et de
leurs expériences, à notre Bureau central, en
vue d'un rapport qui paraîtra un peu plus
tard dans les colonnes de la „Revue“. L. C.

Commerce déloyal et mendicité.

L'éditeur du „Mittelouropäischer Fremden-
führer“, M. R. B. Kostelzky, à Budapest,
emploie un système singulier pour garnir
son guide d'annonces d'hôtels. Il insère sans
autre un certain nombre d'annonces, et invite
ensuite les hôtels en question à en payer le
montant. Si cette manière de faire n'obtient
pas de succès, c'est-à-dire si le paiement
est refusé parce que l'annonce n'a pas été
commandée, l'hôtelier reçoit alors, à répétées
fois, l'humble requête suivante:„Dans l'intention de répondre à vos désirs,
nous avons cru bien faire de reproduire dans
notre édition de cette année, votre estimée an-
nonce, (dans la même forme que l'an dernier)
et à notre vif regret, nous sommes désagrée-
blement surpris d'apprendre que vous n'êtes
pas d'accord.“La chose est faite maintenant et ne peut
plus être modifiée, même si vous refusez toute
compensation. Toutefois nous espérons que vous
prendrez en considération notre bon vouloir,
et que si vous ne voulez consentir à nous dé-
dommager du prix total de l'insertion, vous
accepterez cependant de nous payer fr. 10.—
Nous nous sommes permis de nous couvrir
sur vous de ce montant par remboursement
postal.Si entretemps vous nous aviez retourné le
„Guide“, nous le renverrions à votre adresse
aussitôt le montant encaissé.Donc pour commencer, un procédé déloyal,
par le fait qu'on insère une annonce qui n'a
pas été commandée; puis de la mendicité

pure et simple, toutes choses absolument indignes d'une entreprise sérieuse; on sait par conséquent ce qu'on doit penser de cette maison, et nous espérons bien que personne ne se laissera extorquer de l'argent de cette manière.

Neues vom Eisenbahnwesen

teilt der technische Mitarbeiter der „N. Z. Z.“ mit. Wir entnehmen dem Artikel folgendes:

Die heutigen Bestrebungen, nach welchen die Eisenbahnen einer Aenderung ihres Antriebsmediums entgegengehen sollen, lenkt die Aufmerksamkeit auf die Ausdehnung des gesamten Eisenbahnnetzes der Erde. Es dürfte von Interesse sein, hierüber einige Angaben zu vernehmen. Ende Dezember 1904 betrug die Gesamtlänge aller Eisenbahnen 859,355 Kilometer, wobei auf die europäischen Bahnhälften 300,429, auf die amerikanischen 432,618, auf die asiatischen 74,546, auf die afrikanischen 25,039 und auf die australischen 26,723 Kilometer entfallen. Von den grössten Netzen auf dem Kontinente sind zu nennen: Deutschland mit 54,426, Russland mit 53,258, Frankreich mit 45,226, Oesterreich-Ungarn mit 38,818, Grossbritannien und Irland mit 36,148 Kilometer. Der Gesamtwert aller Eisenbahnen der Welt wird mit 214 Milliarden Franken berechnet, wovon auf Europa allein 110 Milliarden entfallen; letztere sind die kostspieligsten gebauten, indem ein Kilometer derselben auf 336,172 Franken im Durchschnitt zu stehen kommt, während die mittleren Herstellungskosten aller ausseruropäischen Bahnhälften etwa 186,507 Franken betragen. Der Lokomotivpark aller Bahnen der Welt betrug Ende 1904 rund 150,000 Lokomotiven; an Personenwagen waren 225,000, an Güterwagen 3,000,000 vorhanden. Seitdem sind diese Zahlenwerte natürlich bedeutend gestiegen.

Dem Signalwesen wird mit der Steigerung des Verkehrs naturgemäss erhöhte Aufmerksamkeit zugewendet. Man weiss, dass die optischen Signale durch äussere Umstände, z. B. Nebel, leicht ihren Dienst versagen können. Der Gedanke lag daher nahe, die optischen Signale durch akustische, und zwar durch selbsttätig hörbare zu ersetzen. Die Engländer wollen letztere nun auf allen Linien einführen, da in dieser Beziehung angestellte Versuche sehr günstig ausgefallen sind. Es werden alle akustischen Signale durch elektrische Lautzeichen gegeben. Die Lokomotive kommt auf ihrem Weg mit einem auf dem Geleise angebrachten Apparat in Berührung, welcher von der Signalstation bedient, einen einfachen Mechanismus in Bewegung versetzt, der die Signale dem Lokomotivführer in deutlicher Weise mitteilt.

In das Gebiet des Bahnwesens gehört gewissermassen auch eine neue, auf einer Versuchsstrecke in Paris bereits erprobte elektrische Schnellpostbeförderung. Bei dieser kommt eine Fahrgeschwindigkeit von 250 Kilometer in der Stunde, ein Laderraum von rund 2 Kubikmeter und eine aus Briefen und Postsendungen kleineren Umfangs bestehende Nutzlast von rund 500 Kilogramm in Verwendung. Der Bahnkörper ist als Hochbahn oder Tunnelbahn ausgebildet. Letztere wird vorgezogen. Der Tunnel hat elliptischen Querschnitt, eine grosse Achse von 3,8, eine kleine von 2,8 Meter und besitzt zwei übereinanderliegende Geleise für die beiden Fahrrichtungen. Die zweirädrigen Einschienenwagen werden eben in doppel-T-förmigen Gleitschienen, mittels Gleitrollen geführt und durch Drehstrommotoren angetrieben. Letztere erhalten vermittelst Bügel Strom von oben angeordneten Stromschienen.

Die Beleuchtungstechnik wendet sich immer mehr der Richtung zu, welche durch Verwendung von Metallfäden an Stelle der Kohlenfäden eine ökonomischere Glühlampe zu erreichen trachtet. Die Elektrizitätswerke versprechen sich eben von einer wirklich ökonomischen Glühlampe einen bedeutend grösseren Stromkonsum, welche Meinung die Anstrengungen in dieser Richtung genügend erklären. An dieser Stelle ist bereits über verschiedene solcher Metallfäden-Glühlampen berichtet worden. Nach der Osmiumlampe kam die Tantal-lampe, dann die Zirkonglühlampe, hierauf die Jridiumlampe und endlich die Wolframlampe. Die neueren Zirkonlampen lassen sich durch Verwendung mehrerer Glühfäden in einer Lampe für Spannungen bis 110 und 220 Volt verwenden, während die Jridiumlampe nur für 24 Volt fabriziert wird. Welcher dieser Lampen der Preis zuerkannt werden soll, lässt sich heute noch nicht bestimmen. Immerhin bedeutet ihr Erscheinen einen Wendepunkt in der elektrischen Beleuchtungstechnik, der allgemein begrüsst werden muss.

Unrichtige und sinnlose Benennungen auf Speisekarten.

Wir entnehmen der in Frankfurt a. M. erscheinenden „Zeitung der Köche“ folgende Ausführungen von Alex. Mathis-Koblentz:

Kleinere und mittlere Restaurants und Hotels, ja mitunter auch grössere Häuser, glauben ihren Gästen dadurch zu imponieren bzw. ihrer Küche einen feineren Anstrich zu verleihen, dass sie ihre Speisekarte möglichst umfangreich ausstatten und dazu recht geheimnisvolle Benennungen wählen, während es andere für noch vornehmer halten, wenn sie sich zur Abfassung ihrer Speisekarte der französischen Sprache bedienen. Dass sowohl das eine wie das andere ein verkehrtes Beginnen ist, will den Wirten solcher Etablissements in der Regel absolut nicht in

den Sinn. Und doch liegt es auf der Hand, dass jeder Gast eine gedrängte Auswahl von gediegenen Gerichten lieber hat, als wie eine bandwurmartige Aufzählung von allerlei rätselhaften Speisen, von denen er nicht weiss, was sich unter ihren phantastischen Benennungen verbirgt. Ebenso zweifelsohne ist es aber auch, dass dem für kleinere und mittlere Betriebe in Frage kommenden Publikum, das sich auf die fremde Sprache nicht versteht, mit einer französischen Speisekarte herzlich wenig gedient ist, während diejenigen, denen die französische Menüsprache geläufig ist, sich über die unfrüheiliche Komik der meist in recht mangelhafter Orthographie zusammengestümperten Karte nur lustig zu machen pflegen.

Ueber die unrichtigen und sinnlosen Benennungen auf den Speisekarten ist schon häufig geredet und geschrieben worden, aber es hat fast den Anschein, als ob die obengedachten Unsitte immer mehr Eingang fänden. Davon erhalt man den deutlichsten Beweis auf der Reise, wo man die merkwürdigsten Studien machen kann. Ich habe von jeder in den Hotels und Restaurants, in denen ich speise, der Art und Abfassung der Speisekarten meine Aufmerksamkeit gewidmet und mich stets besonders für Gerichte mit rätselhaften Benennungen interessiert. In der Annahme, dass es sich bei derartigen Speisen vielleicht um eine geniale Erfindung handeln könne, liess ich mir zur Bereicherung meiner kulinarischen Kenntnisse gewöhnlich ein solches geheimnisvolles Gericht bringen, ohne dass ich aber auch nur ein einziges Mal vor einer Enttäuschung bewahrt geblieben wäre.

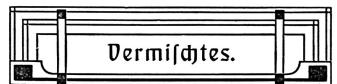
Mitunter erhielt ich auf Befragen des Kellners den Bescheid, dass in der Küche ein neuer Chef seinen Einzug gehalten habe, dem es von der Madame auf die Seele gebunden worden sei, recht viele neue Gerichte mit originellen Namen auf die Speisekarte zu bringen. Natürlich fühlt ein junger Koch — denn um solche handelt es sich in derartigen Betrieben meistens — durch den an ihn gerichteten Appell an sein Schöpfer-talent seinen Ehrgeiz mächtig angestachelt. Er verlegt sich also auf Erfinden und kombiniert munter darauf los, ohne sich darum zu kümmern, dass er sich damit lächerlich macht und seiner Kunst den denkbar schlechtesten Dienst erweise. Aber auch die Betriebsinhaber sind in solchen Fällen wie mit Blindheit geschlagen. Sie merken es weder, dass ihre Gäste eine unverständliche Speisekarte in hohem Grade unbehaglich finden, noch werden sie die Enttäuschung gewahr, die das nach langem Aussuchen gewählte Gericht vielfach bei ihnen hervorrief.

Noch schlimmer liegen die Verhältnisse, wenn die Speisekarte noch dazu recht umfangreich ausgestaltet werden muss; denn da kleinere Betriebe in der Regel nur mit einigen wenigen Köchen arbeiten und noch dazu meist billige Kräfte einstellen, ist es ohne weiteres klar, dass bei einer Massenfabrikation die Qualität der Gerichte unter der Quantität leiden muss. In der Regel stellt es sich bei näherem Zusehen in solchen Fällen allerdings heraus, dass die Betriebsinhaber nichts vom Fach verstehen und dass also der Grund für ihr verkehrtes Beginnen lediglich in ihrer Unwissenheit zu suchen ist, die sich freilich an ihnen selbst bitter zu rächen pflegt.

Um schliesslich auch noch auf die Abfassung der Speisekarte in französischer Sprache zu kommen, so sei dazu bemerkt, dass sich dies in deutschsprechenden Ländern nur in solchen Betrieben empfiehlt, die von einem internationalen Publikum frequentiert werden, oder dass man wenigstens neben dem französischen Text die deutsche Uebersetzung bringen sollte. Man vermeide es auch, in eine deutsch abgefasste Speisekarte zwischenfranzösische Benennungen zu bringen. Ich meine damit nicht etwa allgemein gebräuchliche fremdsprachliche Benennungen, wie Sauce, Ragout, Omelette, Rumpsteak etc. etc.; auch finde ich es für ganz richtig, das Gericht und die Garnitur, soweit es sich um Eigennamen und andere nicht übersetzbare Namen handelt, durch die französische Wendung à la zu verbinden, z. B. Filet à la Nelson, Seuzange à la Colbert, Hammelskotelette à la Réforme usw. Im übrigen aber sollte man bei der Abfassung der Speisekarte stets Bedacht auf die Art der Kundschaft nehmen und das allerdings etwas drastische Sprichwort beherzigen: „Was der Bauer nicht kennt, das ist er nicht.“ Von der Wahrheit dieses Sprichwortes kann man sich leicht überzeugen, wenn man ein Dutzend Gäste beim Studium der Speisekarte beobachtet. Nur wenige wagen den Versuch mit einem unbekanntem Gericht, und noch geringer ist die Zahl derjenigen, die es über sich bringen, den Kellner um Auskunft anzugehen. Die meisten suchen erst lange hin und her, um sich schliesslich für ein Schnittel oder eine Kotelette oder etwas Ähnliches zu entscheiden, weil man dabei wenigstens ganz genau weiss, was man serviert bekommt.

Angesichts der vielfachen Unrichtigkeiten und Sinnlosigkeiten, denen man auf den Speisekarten begegnet, kommt man unwillkürlich zu dem Schluss, dass wir Köche die Aufgabe haben, hier mit Reformen hervorzutreten. Meistens wird ja die Speisekarte in der Küche zusammengestellt, und selbst wo das nicht der Fall ist, erfolgt ihre Aufstellung doch auf Grund der vom Küchenchef gemachten Angaben. Man sei also stets bemüht, die in Vorstehendem erläuterten Verkehrtheiten zu vermeiden und lasse es sich vor allem angelegen sein, den Wirrwarr in den Speisebenennungen nicht noch dadurch zu vergrössern, dass man willkürlich neue Namen erfindet, die den Gast über die Art und Natur des Gerichts vollständig im Zweifel lassen, wie dies z. B. bei den Platten „Bene zuck zuck“, „Du ahnst es nicht“, „Lieder ohne Worte“ usw. der Fall ist. Wo französische Benennungen

angewandt werden, trage man dafür Sorge, dass sie orthographisch richtig geschrieben sind. Nichts macht einen schlechteren Eindruck, als wenn man mit seinen Kenntnissen prahlen will und dabei haarsträubende Fehler macht. Man bediene sich bei der Zusammenstellung der Speisekarte eines guten kulinarischen Wörterbuchs, und man wird dabei auf manchen Fehler stossen, der ausgemerzt werden muss.



Fleischpreise in alter Zeit. In einer Zeit, da sich jeder nicht übermässig mit Glücksgütern, dafür aber vielleicht desto mehr mit hungrigen Mäulern beschenkte Hausvater durch die zu fast unerschwinglicher Höhe gestiegenen Fleischpreise zur Ervärgung einer Einschränkung des Fleischgenusses gezwungen sieht, mag einem ordentlich der Mund wässern, wenn man beim Durchblättern alter Chroniken von den ausnehmend fabelhaft billigen Fleischpreisen früherer Jahrhunderte liest. In dem Städtchen Heilig-Kreuz bei Colmar (vergleiche Alsatia VIII) wurden zum Beispiel im Jahre 1509 folgende Fleischpreise amtlich festgesetzt: Das Fleisch von „geheilten (verschnittenen) getzogenen Rindern“ und „gemest“ kue, so über winter ob Hew gestanden und gut^a waren, sowie von drei bis vierjährigen Kalbinnen kostete fürs Pfund 2 Pfennig. (1 Denar oder Pfennig mag damals einen Geldwert von etwa 4 deutschen Reichspfennigen gehabt haben.) „Sonst alles Pharren (Ochsen-) Fleisch, kue, kelber, die nit über Hew gestanden sind, ein Pfundt für 3 Heller“ (= 1 1/2 Pfennig; 1 Heller = 1/2 Pfennig). War es von besserer Beschaffenheit, so durften die Fleischschauer „vier Pfundt wib 7 pfennig heissen geben“ (1 Pfund = 3 1/4 Pfennig). „Doch solch bescheiden mit Rat eines Vogts“. Ein Pfund Lendenbraten ohne Bein kostete 5 Heller (= 2 1/2 Pfennig). „Von schönen getzogenen Schwynen“ kostete ein Pfund Speck 3 Pfennig, das Bauchstück fürs Pfund 5 Heller und ein Pfund vom übrigen Fleisch 2 Pfennig. Finniges Fleisch, welches „usserhalb den Bennekchen gehowen und verkofft werden“ musste, galt „ein yedes Pfundt eines Hallers neher (näher—weniger), dann ander gesundt Fleisch“. „Die Metzger sollen och geben vier Pfund Hemelfleisch umb nün Phening“, Schaf- und Widderfleisch vier Pfundt von 7 Pfennig. Man vergleiche damit die Strassburger Fleischarte vom Jahre 1577! Darnach verkaufte man: „Das gemest (Rind-) fleisch, 4 pfd. für 17 d. (= Denar, Pfennig). Das ungemest, ein pfd. 4 d. Kühlfleisch, dass die schaw erleiden mag (vom Beschauer für gut befunden wurde) 4 d. Dass ander (minderwertige) 1 1/2 d. Item ein magen für 8 d., auch ein darin 8 d. Item die feuss sollen die kuttler feil haben dass pfd. 1 1/2 d., Kalbfleisch dass pfd. 4 d. Item kopff und kress (Gekröse) für 14 d. (im ganzen). Ein Gehenk (Lunge usw.) 14 d. Hammelfleisch; item bockfleisch 4 d. Schollefleisch 3 d. Lampsfleisch 5 d. bis uff Jacobi (25. Juli). Schweinefleisch, dass ein zoll dick ist, dass pfd. 4 d. dass ander 1 1/2 d.“ Trotz dieser niedrigen Fleischpreise war damals der Fleischverbrauch bei einer vorwiegend landwirtschaftlichen Bevölkerung verhältnissmässig viel geringer als heute; die Volksernährung hing viel mehr vom Gedeihen von Frucht und Wein ab. So kommt es, dass die alten Chronisten nur selten über die Vieh- und Fleischpreise, dagegen fast regelmässig über Korn- und Weinpreise berichten. Uebrigens mögen die Fleischpreise in früheren Jahren den Käufern auch hoch genug gewesen sein; denn bares Geld war rar. (Strassburger Post.)

Pilzvergiftung. Schwämme und Pilze dienen vielfach als Nahrungsmittel. Sie verdanken ihrer Beliebtheit neben dem Wohlgeschmack vorzüglich dem hohen Nährwert und Gehalt an Eiweissstoffen und Fett. In jedem Jahre wieder ereignen sich auch Pilzvergiftungen, die zu Vorsicht mahnen müssen bei der Auswahl der zum Genuss geeigneten Pilze. Frisch zubereitet sind die Pilze am schmackhaftesten und bekömmlichsten. Durch Dörren verlieren sie an Wassergehalt und lassen sich dann leicht konservieren, am zweckmässigsten in dünne Scheiben geschnitten. Manche Pilzarten, wie die Morchel, verlieren durch Siedehitze ihre gutherigen Eigenschaften. Gar gekocht darf man daher die Morchel nicht eigentlich unter die Giftpilze rechnen. Begreiflich bleibt das Verlangen nach sicheren Merkmalen zur Unterscheidung der giftigen von den harmlosen Pilzen. Leider ist es der Wissenschaft aber noch nicht gelungen, auf diesem Gebiete exakte Regeln und Methoden aufzustellen. Sie muss sich begnügen, jede Spezies der heimischen Giftschwämme einzeln lebend oder bildlich zur Anschauung zu bringen, um Gelegenheit zu geben, deren äussere Kennzeichen im Gedächtnis zu halten. Die Giftstoffe selbst hat man zwar aus den Pilzen zu isolieren und in der Heilkunde zum Teil in kleinen Mengen mit Nutzen zu verwerten verstanden, aber man hat noch kein Mittel entdeckt, den giftigen Inhalt an dem Pilze sinnfällig kenntlich zu machen. Eigentümlicher Geruch, lebhafte charakteristische Färbung, gewisse Fundstellen sind nur bei einzelnen, aber nicht bei allen diesen Schädlingen auffällig. In Zweifelfällen bleibt es immer geraten, jede nicht genau bekannte Pilzart für verdächtig zu halten. Wer nicht selbst über die erforderlichen botanischen Kenntnisse verfügt, ziehe bewährte Sachkundige zu Rate. Der Unterricht in den Schulen könnte viel zur Belehrung und Verbreitung der Pilzkunde beitragen. Beschädigte Pilzexemplare beeinträchtigen die Sicherheit der Beurteilung. Man wird zweckmässigerweise deswegen lieber Pilze in

frischem, unbeschädigtem Zustand im Haushalt zu verwenden trachten. Volkstümliche Giftproben, wie die schwarze Verfärbung einer mitgekochten Zwiebel, bieten keine Gewähr auf Verlässlichkeit. Ereignis sich eine Pilzvergiftung, so werden gewöhnlich mehrere Personen desselben Hausstandes vom gleichen Leiden gleichzeitig betroffen. Die Krankheitserscheinungen wechseln nach den Giftpilzarten. In der Regel stellen sich cholerartige Anfälle nach dem Genuss des verderblichen Gerichtes ein. Hinzu gesellen sich Zuckungen, Krämpfe und Störung der Sinneswahrnehmungen. Körperliche und seelischer Erregung zum Beginn folgt Schwäche und Bewusstlosigkeit. Kräfteverfall und Herzschwäche bedingen die Lebensgefahr. Die heftige Entzündung der Verdauungsorgane und Blutzersetzung können den Tod herbeiführen. Zur Heilung muss zunächst die schnellste Beseitigung der giftigen Stoffe durch Magenaspülung, Brech- und Abführmittel und durch starken Kaffee oder Spirituosen die Herzkraft zu erhalten versucht werden. Auch Bluttransfusion käme in Frage. So besteht bei der Ernährung mit Pilzen immer noch leider eine gewisse Gefahr. Doch darf man wohl hoffen, dass es den Fortschritten der modernen Hygiene und Chemie mit der Zeit gelingen wird, diesen Gefahr rechtzeitig und mit Sicherheit zu begegnen. Bis dahin muss man sich auf die individuelle Schulung, Erfahrung und Belehrung noch allein verlassen bei der Beantwortung der Frage, ob ein Pilz essbar oder giftig.

Ueber „Gäste die nichts bezahlen“. plaudert das „Berliner Tageblatt“ folgendes aus: Die grossartige Entwicklung unseres Hotelwesens hat eine bemerkenswerte Erscheinung zeitig, einen besonderen Typ von Menschen. Es sind Männer, die einen Teil Annehmlichkeiten des Hotellesbens geniessen, ohne einen Pfennig dafür zu bezahlen. Den Portiers der grossen Hotels sind diese Spezialisten durchaus bekannt, aber sie können nichts dagegen tun, weil ja schliesslich diese Gäste nichts verzehren, was sie hätten bezahlen müssen. Im übrigen verzehren sie dort prinzipiell nichts, denn das würde eben Geld kosten, und damit würde die ganze Sache illusorisch werden. Höchstens benutzen sie die Zeitungen oder das Kursbuch, die Adressbücher oder das Schreibmaterial des Hotels. Jede der grossen Fremdenherbergen unter den Linden und in der Friedrichstrasse hat ihre elegante Vorhalle, die förmlich zum Aufenthalt einladet. Im Sommer Luft und Licht, im Winter der heimlich knisternde Kamin mit der wohligen gut temperierten Wärme — was will man schliesslich mehr, als all dies kostenlos geniessen können. Und das tun die Herren Spezialisten des Berliner Hotellesbens, als ob sie ein wohlverworbenes Recht ausüben. Der Weg dazu ist so einfach wie möglich. Man geht durch den Eingang, ohne links und rechts zu blicken, ohne an jemand eine Frage zu stellen, direkt in die Halle, setzt sich auf einen der weichenpolstrigen Faulenzer, steckt sich eine Zigarette an und beauftragt irgendeinen der vorbeilaufenden „Boys“, diese oder jene Zeitung zu bringen. Hat man schnell das neueste gelesen, so verfügt man sich mit der neuesten Ruhe wie vorher in den Schreibsalon und erledigt dort so schnell oder so langsam wie man eben will, seine Korrespondenz. Dann geht man wieder zurück, bestellt sich vielleicht ein Glas Wasser und einen Zahnstocher und verlässt die gastliche Stätte, die einem für ein oder zwei Stunden freundliche Unterkunft gewährt hatte. Das etwa ist der Grundzug im Wesen dieser Hotel-spezialisten. Die Angestellten des Hauses lassen ihn glatt passieren, meinen sie doch, dass es sich um einen der vielen hundert Gäste handelt, die dort täglich, ja stündlich aus und ein gehen. Es gibt aber noch verschiedene Spielarten. Unter anderem Spezialisten, die einen Teil ihrer Geschäfte dort abwickeln, persönliche Konferenzen mit Freunden haben oder sich Offerten unterbreiten lassen. Es ist ja alles so bequem. Man verabredet eben: Bitte mich morgen in der Halle des Hotels N. N. zu erwarten. Dort trifft man sich also und dann spielt sich alles wie sonst üblich ab. Das Telephon nimmt der Hotelspezialist natürlich ebenso sans façon in Anspruch, wie die anderen für den allgemeinen Bedarf bestimmten Einrichtungen. Man sieht also, dass dieses Hotelgeschäft durchaus keine Schwierigkeiten bereitet. Damit soll nicht gesagt sein, dass die Herren Spezialisten etwa keine eigene Wohnung ihr eigen nennen. Sie haben vielleicht nur nicht ein so elegantes Heim, wie es das Hotel gewährt. Uebrigens dient der Schreibraum in den Warenhäusern zum Teil den gleichen Zwecken. Auch dort kann man ungestört korrespondieren und das Telephon benutzen. Nur Besuche kann man nicht so angenehm empfangen wie im Foyer des Hotels; aber zur Not geht es auch so.

In einem Vegetarianer-Restaurant. Die „Strassburger Post“ berichtet von einem fröhlichen Erlebnis zweier Berliner in einem Vegetarianer Speisehaus. Mit zufriedener Lächeln hatte man die Anzeige „Trinkgelder verboten!“, mit gemischten Gefühlen die Verkündigungen: „Hier werden nur alkoholfreie Getränke verschenkt!“ gelesen und seine Bestellungen gemacht. Während der eine Malzbier bestellt hatte, wollte es der andere mit „Pomri!“ versuchen. Das Gewünschte erschien, und mit etwas argwöhnischer Zaghaftigkeit setzte der Pomri-Mann sein Glas an die Lippen; aber zusehends erhellten sich seine Gesichtszüge, nur der Ausdruck des Staunens blieb auf ihnen zurück, als er nach der Art des wohlverfahrenen Weinkenners das Getränk im Munde prüfte und dann langsam hinunter schlürfte. Das Zeug schmeckte ja ausgezeichnet! Guter alter Rheinwein konnte nicht besser schmecken! Der Freund musste kosten und kam zu demselben Urteil. Dann liess der glückliche Entdecker

dieses köstlichen Labetrunkes, von dem das ganze Glas nur zehn Pfennige kostete, behaglich den Rest der Flüssigkeit verschwinden und bestellte schleunigst ein zweites Glas Pomril. Als er aber von diesem den ersten kräftigen Schluck genommen hatte, fuhr er das bedienende Mädchen ziemlich unwirsch an: „Ich habe doch Pomril bestellt! Was haben Sie mir denn jetzt gebracht?“ Behutsam führte das Mädchen das Glas an das Naschen und erklärte dann freundlich, aber bestimmt: „Das ist Pomril.“ „Ja, aber was war denn das vorhin?“ polterte der enttäuschte Gast heraus. „Das war“, erwiderte verschämt errotend und vorsichtig flüsternd die Maid, „das war... aus des Herrn Flasche. Wissen Sie, wenn der Herr den ganzen Abend hier mit den Stammgästen die süßen Sachen trinken muss, dann trinkt er zum Trost immer noch ein paar Glas Rheinwein. Na, und da

hatte er sich nun bei Ihnen in der Flasche vergriffen.“ Ein paar Minuten sass der Gast nach dieser Eröffnung trübe sinnend da, dann aber zuckte ein spitzbübisches Lächeln um sein Gesicht und, nachdem er dem Mädchen pantomimisch Stillschweigen anempfohlen hatte, ging er mit seinem Glas selbst zur Ausschankstelle und bat den Wirt, ihm lieber von dem „herberen, rheinweinhähnlichen Pomril“ zu geben, den stüsslichen möge er nicht. Nach einem Blick in das jetzt ganz treuherrliche Gesicht des Gastes, griff der Wirt zur Rheinweinflasche; und er musste diese Bewegung noch 8 oder 9 mal wiederholen, weil sein Gast an dem „billigen, herben Pomril“ so viel Geschmack gefunden hatte.

Künstlicher Regen für Hotelgäste. Der Besitzer eines kleinen vornehmen Hotels in der Rue de Castiglione in Paris ist auf den Gedanken verfallen, seinen Gästen bei der

Schwüle der Sommertage eine höchst angenehme und erfrischende Abkühlung zu bereiten. Er lässt nämlich über dem Hofe seines Hotels, der zugleich als Erholungsraum und Rauch- und Lesezimmer dient, einen künstlichen Regen herstellen. Das Prinzip, nach dem dies geschieht, ist im Grunde ein ganz einfaches. Der Hof ist mit einem Zeldache bedeckt, das sich ausnimmt, wie ein aufgespannter riesiger Regenschirm. Und vermittels eines vielfältigen Systems kleiner feiner Röhren, das seitwärts an den Dächern angebracht ist, ergiesst sich ein ganz richtiger starker Regen, vielleicht eine Stunde lang, auf das Dach herab. Die Gäste können also ruhig unter diesem sitzen bleiben und verspüren bald eine sehr erfreuliche Abnahme der grollenden Temperatur. Und die Abkühlung dringt natürlich auch durch die geöffneten Fenster in die Zimmer hinein.

Ein Kellnervergnügen. Gast: „Bringen Sie mir zum Nachtisch noch etwas Pikantes, Schärfe!“ — Kellner: „Bitte sehr, hier ist die Rechnung.“
Auch ein Beruf. „Was habt Ihr für einen Beruf, Loisl?“ — „Für die Touristen muss ich die Ansichtskarten auf die Gamskrickelpist tragen und oben in den Briefkasten werfen.“
Ein populäres Bad. Sie besitzen doch ein Terrain am Wannsee und können es vorläufig nicht verkaufen. Ich habe da einen faszinösen Plan. Tun wir uns zusammen. Das Arrangement übernehme ich, den Landstreifen geben Sie, und was dabei herausspringt, das teilen wir.“ „Ja, was wollen Sie denn da eigentlich machen?“ „Ganz einfach so: Es fehlt bei Berlin eine populäre Badeanstalt grössten Stils. So eine will ich dort einrichten. Ganz ungezwungen, ohne den lästigen Zellen- und Toilettenzwang. So ein Mittelglied zwischen Ostende und Trouville, nur viel billiger. Wissen Sie, so wie die Hindus im Euphrat baden. Billiges Entree, höchstens 20 Pfennig pro Person. Da sind wenigstens zehntausend Badende täglich bombensicher. Nu, rechnen Sie mal bloss, was das für die Unternehmung herauskommt!“ „Sechs Monate Gefängnis.“

A LOUER à Ancey (Haute-Savoie, France) l'ancien Hôtel de l'Aigle, restauré, dans la rue centrale, près le lac. Etablissement de 11^e ordre; 30 chambres; salle de cent couverts, pouvant s'exploiter aussi comme hôtel meublé, hôtel-pension. Conditions accommodantes. S'adresser sur lieu, à Mme E. Bovier, propriétaire, ou à M. Chenu, notaire, à Ancey. (0 3340) 1599

Zu verpachten.
Hotel II. Ranges
 mit besserer Bürgerkundschaft, an bester Lage Basels, flott renoviert, ca. 70 Betten, mit gutgehendem Restaurant, ist ein solvable, tüchtige Wirtsleute zu verpachten. Offerten sub E6446Q befördern Haassenstein & Vogler, Basel. (HO3664) 1604

Günstige Gelegenheit.
 4 Stück Automobil-Omnibus, 16-plätzig, 20—22 pferd. Motor, 4 Stück Lastwagen, 20—22 pferd. Motor, wie neu unter vorteilhaften Bedingungen bedeutend unter Ankaufspreis zu verkaufen. (MO3672) 1607
 Offerten unter Chiffre Z. O. 10639 an die Annoncen-Expedition von Rudolf Mosse, Zürich.

Eine junge Tochter aus guter Familie, deutsch und französisch sprechend, geschickt und energisch, sucht sich für kommenden Winter zu plazieren, sei es als

Stütze, Aide-Gouvernante
 oder auch als **Volontärin** neben eine gute Köchin.
 Gefl. Offerten unter Chiffre H 421 R an die Exp. ds. Bl.

HOTELIER
 Besitzer eines grossen Sommer-Hotels wünscht an einem besuchten Winter-Kurort oder Winter-Sportplatz ein komfortabel eingerichtete

Hotel per sofort zu mieten.
 Genaue Offerten unter Chiffre H 422 R an die Exp. d. Bl.

A vendre ou à louer à Sierre (Valais)
 un petit Hôtel-Pension ou Restaurant avec grande terrasse nouvellement construit dans une position magnifique en plein midi, à 5 minutes de la gare. Comfort moderne, chambre de bain, lumière électrique, eau de source. S'adresser à Mr. Clivaz, architecte, Sierre. 415

Servietten in Leinen-Imitation, neue Dessins
 von Fr. 5.- bis Fr. 14.- per mille.
SCHWEIZ. VERLAGS-DRUCKEREI G. BÖHM
 * BASEL. *



En vent dans tous les hôtels de premier ordre.
Schwarzwaldhotel
 Jahresgeschäft, modern und neuerbaut, mit 40 Betten bei 30,000 Fr. Anzahlung zu verkaufen. F03616
 Anfragen unter Chiffre H 1596 R an die Exped. ds. Bl.

In allerbesten Geschäfts- u. Verkehrsstrasse in Lausanne ist ein kleines aber la.
Restaurant-Brasserie
 mit guter Klientel, Billard, Gesellschaftszimmer etc. zu übergeben. Offerten von solventen Bewerbern unter Chiffre D 14675 L an Haassenstein & Vogler, Lausanne erbeten. (HO3707) 1610

Prima Hotel
 II. Klasse in grosser Schweizerstadt mit grossem Café-Restaurant, 85 Betten, wegen Krankheit an nur solide, tüchtige, geschäftskundige Leute zu vermieten. (MO3658)
 Offerten mit Angabe von Referenzen unter Chiffre Z. R. 40647 an Rudolf Mosse, Zürich. 1603

Verlangen Sie gratis den neuen Katalog ca. 1000 photogr. Abbildungen über garantierte
Uhren, Gold- & Silber-Waren
E. Leicht-Mayer & Cie.
 LUZERN
 23 bei der Hofkirche

Billig zu verkaufen
 ein so gut wie neuer Hotelherd und ein Restaurationsherd sowie verschiedene neue Herde mit und ohne Warmwassereinrichtung neuester Konstruktion. 287
 Basler Kochherdfabrik E. Zeiger, Basel.

Hotel-Omnibusse.
 Bei Unterzeichnetem sind zwei zehn- und zwölfplätzige Omnibusse neuestes System, sowie 1 Landauer, und diverse Vis-à-vis zu verkaufen und können im Rohbau besichtigt werden.
 H. Weber, Wagenbauer (Spezialist) Interlaken. 420

Sehr gut eingerichtetes, von Gesellschaftsreisenden u. Fremden stark frequentiertes
HOTEL
 in der Bodenseegegend mit Mark 100,000. Umsatz ist an tüchtigen Fachmann um den Preis von Mk. 14,000.— jährlich zu verpachten. Näheres unter Chiffre M. 7356 durch Chr. Pfeiffer, Stuttgart, Schulstrasse 17. (0. 3710) 1611

Höhere Fachschule
 für Hotelangestellte.
 Prosp. v. F. de Lacroix, Frankfurt/Main.

Für Hoteliers.
 Gesucht für ein erstklassiges, vorzügliches Saisonhotel eine erste, kapitalkräftige Kraft zur selbstständigen Leitung. Prima Referenzen werden gegeben und verlangt. (MO3647) 1602
 Ausführliche Offerten von ernst. Fachleuten erbeten sub Chiffre Z. T. 10569 an die Annoncenexpedition von Rudolf Mosse, Zürich.

Wanzolin tötet alle Wanzen
 mit Brut unter Garantie radikal. 20jähriger Erfolg. Weder Schwefel, Gas noch Pulver. Probeflaschen à 1.20, 2.—, 3.—, Liter 5.— franko. 2932
 Diskret von (G1813)
 Apoth. Reischmann, Näfels.

Der beste, billige, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg
NACH LONDON
 geht über Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover
Post-Route mit drei Schnelldiensten täglich. Durchgehende Wagen auch III. Kl. Ganz moderne Dampf in prachtvoller Ausstattung. — Einer dieser Dampf ist die berühmte „Pomarine“ mit der ersten Turbinen-Paketboot, das auf dem europäischen Kontinent gebaut wurde. Dieser Dampf hat den Weltrekord der Paketboote mit 24 Knoten bei 4 km in der Stunde geschlagen und macht die Seefahrt in nur 2 Stunden 40 Min.
 TELEGRAPHIE MARCONI UND POSTDIENST AUF JEDEM DAMPPER.
 NACH LONDON von STRASSBURG in 15 Stunden; von BASEL in 17 Stunden. DURCHGEHENDE, OSTENDE—BASEL u. OSTENDE—SALZBURG ÜB. Strassburg, Stuttgart, WAGEN OSTENDE—SALZBURG u. TENDE—WIEN ÜB. Basel, Zürich, Arlberg.
 Fahrplanblätter 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, unentgeltlich erteilt.

Hotel- und Restaurationsherde in allen Grössen.
 Nach Wunsch mit neuester Wasserheizung und bestem Sparrost der Zeit.
Gasherde in allen Grössen mit oder ohne Schiff, emailliert, grösste Gasapparate. Zeichnungen und Preise gratis. Für alle Waren Garantie. Preisliste gratis.
R. Bremmisen
 Güterstrasse 2970 Basel. 03648

RIVIERA.
 Wegen Todesfall ist an bedeutendem Fremdenplatz der Riviera ein kleines Hotel II. Ranges abzugeben. Das Hotel umfasst ca. 20 Betten, Restaurant, Buvette, und dient gleichzeitig als Buffet von zwei Bahnhöfen, in deren Mitte es liegt. Das Hotel ist einfach, aber sauber und eignet sich speziell für Hotelier, der mehr auf guten Verdienst als auf ein imposantes Haus steht. Einnahmen durchschnittlich 65,000 Franken per Jahr. Verkaufspreis der Einrichtung ca. 45,000 Fr. Zins 7,000 Fr. per Jahr. Übernahme sofort.
 Offerten unter Chiffre H 418 R an die Exped. ds. Bl.

Vins fins de Neuchâtel SAMUEL CHATENAY
 Propriétaire à Neuchâtel
 Marque des hôtels de premier ordre
 Dépôt à Paris: V. Pâder, au Chatel Suisse, 41 rue des Petits Champs
 Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City EC
 Dépôt à New-York: Cusenier Company, 110 Broad Street

Günstige Gelegenheit für Hotel u. Restaurants.
 Infolge Vergrößerung des Hotel und Pension Tivoli in Luzern ist der bestehende, in tadellosem Zustand befindende
Kochherd
 Grösse 2,30x1,00 m (System C. Keller-Trüb in Zürich) zu verkaufen. Kaufpreis Fr. 500.—. Der Herd kann im Hotel im Betrieb besichtigt werden, wo auch weitere Auskunft erteilt wird. Hotel und Pension Tivoli. 417

Zu verkaufen im Unterengadin
 wegen Kränklichkeit des Besitzers ein renommiertes Hotel mit 80 Betten, inmitten eines stark frequentierten Kur- und Badeort. Genügend Umschwung zur Vergrößerung. Eventuell wird ein tüchtiger, kapitalkräftiger Direktor gesucht, der später das Geschäft übernehmen könnte. Offerten unter Chiffre H 402 R an die Exped. ds. Bl.

TÜRZUSCHLAGEN
 (schlimmste Störung der Nachtruhe) unmöglich durch meine Knochen von Jedermann befestigt werden.
Schlagdämpfer. In hundert Hotel im Gebrauch.
 Paar bronziert Fr. 3.75, vernickelt Fr. 4.40 ab Freiburg, Nachh. Bei grösseren Bezügen Rabatt. C. Hülsmann, Freiburg i. B. No. 24.

Kleine Pension zu verkaufen.
 am Vierwaldstättersee ist umzugshalber sofort
 Offerten unter Chiffre H 390 R an die Exped. ds. Bl.

Porzellan-Geschirre für Hotels und Restaurants. Weltbekanntes erstklassiges Fabrikat.
 Vielfach prämiert mit Staatspreisen und Goldenen Medaillen. — Grosse Goldene Medaille des Intern. Hotelbesitzer-Vereins.
 Langjährige Lieferanten des Norddeutschen Lloyd, der Pullmann-Cars, in- und ausländischer erster Hotels.
Letzte Auszeichnung: Bayerische Landes-Ausstellung Nürnberg 1906: Goldene Staats-Medaille „für ganz besondere Leistungen auf dem Gebiete der Fabrikation von Wirtschaftsgeschirren.“
Verkaufsstellen mit Musterlager in fast allen grösseren Plätzen des In- und Auslandes. Wo unser Fabrikat nicht erhältlich, erbitten direkte Anfragen. (0. 2708) 2972
 Filialen: Bauscher Bros, New York, 53 Park Place. Gebrüder Bauscher, LUZERN.
Porzellanfabrik Weiden, Gebr. Bauscher, Weiden (Bayern).

