

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **19 (1910)**

Heft 19

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

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

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

Haftungsausschluss

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

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

<http://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS



Neunzehnter Jahrgang
Erscheint jeden Samstag
Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Dix-neuvième Année
Paraît tous les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.
INSERATE: 3 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis. Häufige Annoncenaufnahme durch die Expedition dieses Blattes und durch die Unionreklame A.-G. in Bern nebst ihren Filialen.

ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (fraîs de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.
ANNONCES: 3 cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires paient 4 cts. net par millimètre-ligne ou son espace. o o o o Les membres reçoivent l'organe gratuitement. Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Unionreklame S. A. à Berne et de ses succursales.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ■ ■ ■ TÉLÉPHONE. No. 2406. ■ ■ ■ Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. ■ ■ ■ Compte de chèques postaux No. V, 85 o

Aufnahme-Gesuche. Demandes d'Admission.
M^{me} P. Braegger-Baumeister, Hotel du Lac de Joux, Le Pont, 120
Partrains: MM. J. Schöri, Hotel Suisse, et Jules Decapier, Hotel Victoria, Montreux.
Wenn innert 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmegesuch als genehmigt.
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée.

AVIS
Die vom Publizitätsbureau der S. B. B. herausgegebene, verkleinerte
Touristenkarte der Schweiz
(Größe 22 x 30 cm) kann, solange der Vorrat reicht, von den tit. Mitgliedern zum Preise von Fr. 5.— pro 50 Exempl. bei uns bezogen werden.
Das Zentralbureau.

Auszug aus dem Protokoll
der
Verhandlungen des Vorstandes
am 3. Mai 1910, vormittags 9 1/2 Uhr
im Zentralbureau in Basel.
Anwesend:
Herr O. Hauser, Präsident
" A. Bon, Vizepräsident
" E. Cattani, Beisitzer
" R. Haefeli, "
" A. Riedweg, "
" O. Amstler, Sekretär.

- Verhandlungen:**
1. Das Protokoll der letzten Sitzung wird genehmigt.
 2. Wahl des Bureauchefs. Die diesbezüglichen Verhandlungen werden weiter fortgesetzt und es wird von den eingelaufenen Auskünften über die verschiedenen noch in Frage stehenden Kandidaten Kenntnis genommen.
 3. Auto- und Chömage-Versicherung. Für erstere liegen Offerten von drei schweizer. Versicherungs-Gesellschaften vor. Annehmbarere Bedingungen vor. Für die zweite gehen die Verhandlungen noch weiter, ebenso punkto Effektenversicherung der Gäste.
 4. Lebensmittelgesetz. In bezug auf das seit 1. Juli 1909 in Kraft getretene, aber mit Bundesratsbeschluss vom 1. Oktober 1909 mit 30. Juli 1910 verschobene Verbot für die Einfuhr von getrocknetem Obst (Aprikosen, Pfirsiche, Birnen etc.) wird beschlossen, eine Eingabe zwecks gänzlicher Aufhebung dieses Verbotes an den Bundesrat zu richten.
 5. Festlegung des Osterfestes und Reform des Kalenders. Eine diesbezügliche Enquête seitens des Schweiz. Handels- und Industrievereins ist in zustimmendem Sinne beantwortet worden.
 6. Enquête betr. Bettenzahl. Es wurden diejenigen Hotels, bei denen sich durch Prüfung durch die Ortsvereine eine Differenz von 20 und

mehr Betten zu ungunsten des Vereins ergab, besonders eingeladen, ihre Bettenzahl richtig zu stellen. Einige sind diesem Ersuchen nachgekommen, andere haben den Nachweis geleistet, dass ihre bisherigen Angaben richtig sind und wieder andere haben nicht geantwortet. Diesen letztern gegenüber wird das Zentralbureau beauftragt, die Aenderung im Mitgliederverzeichnis an Hand der von den Lokalvereinen angegebenen Zahlen vorzunehmen.

7. Schweiz. Handels- und Industrieverein. An die diesjährige Delegiertenversammlung werden abgeordnet die Herren O. Hauser und J. Boller. — Einer Einladung des bernischen Handels- und Industrievereins zu seinem 50-jährigen Jubiläum Folge gehend, werden die HH. Ph. Osswald und G. Marti in Bern delegiert und die Einladung bestens verdankt.

8. Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs, Luzern. Eine Eingabe dieses Vereins betr. die Erweiterung seines Mitgliederverzeichnisses nach dem System unseres Hotelführers, ist dahin beantwortet worden, dass unser Verein gegen die Ausführung dieser Idee nichts einwenden könne, dass er aber die Nützlichkeit derselben nicht einsehe, nachdem unser Führer dem Verkehrsbureau in genügender Zahl gratis zur Verfügung stehe.

Nachmittagsitzung.
Weiters anwesend die Aufsichtskommission des Bureaus:
Herr O. Michel, Präsident.
" L. Bossi, Kassier.
" A. Gelenkirchen, Beisitzer.

9. Wahl des Bureauchefs. Der Präsident erläutert der Kommission gegenüber die bisherigen Verhandlungen in dieser Angelegenheit. Eine Unklarheit im Reglement für die Aufsichtskommission des Zentralbureaus, die Wahl des Bureauchefs betreffend, wird dahin interpretiert, dass die Mitglieder der Aufsichtskommission bei der Wahl mitstimmen können. Die definitive Wahl soll womöglich noch im Laufe dieser Woche erfolgen.

10. Komptabilität. Der Vorstand nimmt, nachdem er morgens mit Befriedigung die Bureauumlagen in Augenschein genommen, in orientierender Weise Einsicht in die gesamte Buchführung und konstatiert, dass diese in tadelloser Ordnung sich befindet.

Schluss der Sitzung um 4 1/2 Uhr.
Der Präsident: O. Hauser.
Der Sekretär: O. Amstler.

Mancherlei Kochkunst.

Von H. Valentin.

Die Kochkunst als solche ist ohne Zweifel bedeutend jünger als ihre Stiefschwester, nämlich: als die Kunst zu kochen! — Die Kunst zu kochen war den ältesten Völkern der Erde schon bekannt und ist wohl entstanden, sobald sich der Mensch aus Ton Gefässe zu brennen verstand, welche dem Feuer genügend Widerstand leisteten. Zunächst wurde dann alles zubereitet, was dem Menschen gerade unter die Finger kam und erst nach und nach gab es nicht sowohl die Vernunft, als vielmehr der Geschmack dem Menschen ein, nicht das erste Beste zu vertilgen, sondern man kam sehr bald dahinter, dass die in Anzahl vertretenen Tiere auf dem Festlande sowohl als im Wasser vortreffliche Nahrungsmittel abgeben müssten. Auch suchte man sich sehr

bald wohlsmekende und würzende Kräuter, welche dem zu bereitenden Essen einen lieblichen Geschmack verliehen.

Diese bescheidene Art, sich Mahlzeiten herzustellen, nahm sehr bald — besonders bei den Römern — einen ganz anderen Charakter an. Es mag daher wohl der richtige Ausdruck „Kochkunst“ aus jener Zeit entsprungen gelten. Die Römer hatten beispielsweise durch ihre meist siegreichen Eroberungszüge neben unermesslichen Reichtümern auch allerlei ihnen bis dahin völlig unbekannte Produkte aus den eroberten Ländern in ihre Heimat eingeführt und sorgten trotz damaligen Mangels an Transportmöglichkeiten dafür, dass die ihnen als begehrenswert erschienenen Produkte in der Heimat stets zu haben seien. Ein für jene Zeiten passender Ausdruck für Kochkunst ist allerdings Koch-UEppigkeit, denn die Zubereitung der Speisen nahm geradezu lächerliche Verschwendung an. Es wurde auch nicht nur das wirklich „Delikate“ gegessen, sondern vornehmlich das am schwersten zu erlangende, mithin das teuerste Gericht wurde den alltäglichen Erzeugnissen des eigenen Landes vorgezogen. Pfauen wurden z. B. nicht etwa ihres Fleisches wegen, sondern weil sie die schönsten Vögel waren und Nachtigallen zungen nur, weil sie am schwierigsten zu beschaffen waren, von den römischen Patriziern begehrt und für ihre verwöhnten Gaumen hergerichtet. Lukullus, ein Mann jener Zeit, dessen Name noch bis heute in jeder feinen Küche zur Bezeichnung eines besonders schmackhaften Gerichtes herbeigezogen wird, liess sich mit ungeheuren Geldmitteln durch einen Berg bei Neapel Meerwasser in seinen Gartenteich leiten, doch nur um darin auch solche Fische haben zu können, welche sich nur in Meerwasser aufhalten.

Diese üppigste aller Zeiten der Kochkunst musste denn auch für die ausübenden Kochkünstler eine besonders günstige gewesen sein. Tatsächlich war es auch. Eine alte Chronik belehrt uns, dass die Köche vor dieser üppigen Zeit zu den geringsten unter den Dienstholden zählten und im Bedarfsfalle direkt vom Speisemerket gemietet wurden. Ganz anders zur Zeit der UEppigkeit! Ein Koch war nun sozusagen der Herr des Hauswesens und erhielt nicht selten einen Jahresgehalt von über 100,000 Sesterzen (etwa 30,000 Fr.) wogegen ein Ackerknecht nach heutigem Geldeswert nur ungefähr Fr. 300 erhielt.

Es gab aber auch in jenen Zeiten vernünftiger Leute, vor allem einige Staatsmänner, welche durch den Erlass strenger Gesetze der Verschwendung Einhalt tun wollten. Doch umsonst; man ass nach wie vor Pfauen, Kraniche, Haselhühner, Maränen von Gibraltar, Austern, Störe, junge Tunfische aus dem Bosphorus, ferner Nüsse und Datteln und aus Aegypten bezogene wohlsmekende Eicheln. Die mit Vorliebe begehrteten Fische wurden meist lebend bezogen und um sie von der Anstrengung des Transportes zu erfrischen, liess man sie in Teichen, ähnlich dem des Lukullus, vor dem Schlahten wieder erfrischen.

Doch wie das römische Reich seinen Glanz verlor, so verschwand auch die an Wahnsinn grenzende Verschwendung sehr bald wieder, stach aber immer noch bedeutend von der Ernährungsweise der doch zu gewissen Zeiten den Mittelpunkt der Welt bedeutenden Griechen ab, welche mit ihren Mahlzeiten eine eben solche hohe Kultivierung an den Tag legten, als sie mit ihrer ganzen gediegenen und mit Recht gepriesenen Lebensweise noch heute in sehr vielen Stücken als Muster dienen können.

Aber auch das späte Mittelalter erinnert noch mehr an UEppigkeit als an rationelle Kochkunst, denn am 26. August 1686 erliess das königlich schwedische Hofgericht, welchem seiner-

zeit noch ganz Pommern unterstand, ein ernstes und drohendes Mandat mit dem strengen Befehl, dass nunmehr dem als luxuriös bekannten Hochzeitsschmause der Wolgaster Bürger gewisse Grenzen gesetzt würden. Besonders wird in diesem Mandat der Hochzeit eines jungen Herrn Johann Lüders erwähnt, „von der man missfällig erfahren habe, dass dabei ein übertriebener Aufwand an Torten, Pasteten, Konfekt und ein Ueberfluss an Wein bemerkt wurde.“ An anderer Stelle heisst es: „Man könne jetzt den bürgerlichen von dem adligen Stand nicht unterscheiden.“ Dann wird in einer Hochzeitsordnung bestimmt, dass im „ersten Stände“ bei den Hochzeitsmahlzeiten nur drei Essen (Gerichte jedenfalls) sein sollten und beim Nachtsch „Gebackenes oder Eierkuchen oder ein paar Schüsseln mit Rosinen, Mandeln oder Landesfrüchten“ gereicht werden sollten. Konfekt oder Marzipan und alles Silberzeug (mit Ausnahme von Bier in silbernen Kannen) dürfen auf dem Tische durchaus nicht sein, desgleichen war Wein streng verboten. Im „zweiten Stände“ waren nur zwei Essen gestattet und an Stelle des Gebackenen nur Salzkruchen. Im „dritten Stände“ war ausser Brot und Butter nur ein Essen gestattet. Die Zahl der Gäste war auch nur begrenzt erlaubt, doch durften ausser diesen „Schulgessellen, Musikanten und einige andere“ gespeist werden.

Jedoch auch unsere Zeit kann noch ein Volk nachweisen, welches den Römern der alten Zeit in Sachen der Verschwendung oder Ausartung der Küche nicht viel nachsteht und das sind unsere bezopften Mitmenschen: die Chinesen! Dieses mehr als merkwürdige Volk überladet seine Tafel mit den seltensten und teuersten Gerichten, wobei absolut gar kein Wert darauf gelegt wird, ob die Speise nahrhaft oder wohlsmekend ist. Die Gerichte, welche ein chinesisches Gastmahl aufzuweisen hat, sind ebenso zahlreich wie eigenartig. Es ist in China Sitte, dass der Gastgeber gewissermassen mit der UEppigkeit und Seltenheit der dem Gaste vorgesetzten Gerichte in einer Art prahlt, welche sehr leicht erkennen lässt, dass es dem freundlichen Wirt weniger darauf ankommt, dem Gast mit wohlsmekenden nahrhaften Speisen zu traktieren, als ihm vielmehr zu erkennen zu geben, was er, der Wirt, für ein vornehmer Herr sei und welchen Luxus er sich erlauben könne. Oftmals findet man dort unter anderm Schwabbenester, Fischlaich und Krebsseier, junge Haifische, Muscheln, Frösche, Barentstier, sowie das Fleisch wilder Pferde zu den seltensten Gerichten zubereitet. Man erzählt von einem Engländer, welcher bei einem reichen Chinesen zu Gast war und sich über den Charakter eines vom Wirt als köstlich gepriesenen Ragouts erkundigen wollte und da er der Sprache nicht mächtig war, einfach auf das betreffende Gericht deutend den Wirt fragte: „Wau, wau?“ (in China werden viele Hunde verspeist). Der Wirt schüttelte sein bezopftes Haupt und antwortete: „Quak, quak!“ So schweigen die reichen Chinesen noch heute, während der Arme dortselbst fast nichts wie Reis isst oder wenn es ihm irgendwie möglich ist, sie zu ergattern: Ratten, Mäuse, Raubtiere usw.

Mit Ausnahme der Chinesen, welche ja in so vielen Zweigen der Kultur hinter uns zurückgeblieben, kann man wohl sagen, dass je weiter ein Volk auf dem Wege wahrer Bildung fortschreitet, umso mehr wird es auch zu seiner Ernährung nur diejenigen Speisen verwenden, die dem Körper am zuträglichsten sind und die grösste Kraft und Ausdauer erzeugen. Es muss dem klugen Menschen nicht an der Masse der Genussmittel liegen, sondern an der weisen und zweckmässigen Auswahl derselben, wobei sich jedenfalls noch genügend Spielraum für

die verschiedenen Geschmacksrichtungen bietet. An vielen Orten und in vielen Familien besteht noch heute die Sitte, hohe Festtage oder freudige Ereignisse durch einen möglichst grossen Konsum von Nahrungsmitteln und, nicht zu vergessen, von allerhand unzweckmässigen Getränken „angemessen“ zu feiern. Dies mag wohl noch darauf zurückzuführen sein, dass die alten Germanen z. B. bei Hochzeiten und anderen privaten und öffentlichen Feiern mit ihren Kochrechnungen umso mehr prahlten, je mehr Ochsen, Fische, Ochsen, Wildpret usw. dieselben aufzuweisen hatten. Immerhin können wir uns heute trotz aller Raffinerie der verschiedensten Kochkünstler und trotz allen Rühmens der „guten alten Zeit“ doch einer grösseren Mässigkeit und vor allem einer viel naturgemässeren Ernährungsweise rühmen, als beispielsweise unsere Vorfahren vor zwei- bis dreihundert Jahren.

Werfen wir z. B. einen Blick auf den Speisetisch des Engländers, so müssen wir zu seiner Ehre eingestehen, dass er es meisterhaft versteht, sich die Erzeugnisse der Natur so zu Nutzen zu machen, dass ihm die richtige Schätzung des Bedarfs die einzuschlagenden Wege zu seiner Befriedigung zeigt. Englands Viehzucht und z. B. die Stallwirtschaft und das Ackerbausystem sind das nach menschlichem Ermessen und Erkennen Vollkommenste, was wissenschaftlich gebildete Männer je ausgetüchtelt haben. Wenn auch die Zubereitung einzelner Gerichte (u. A. der verschiedenen Gemüsesorten) unserem Gaudium nicht zusetzt, so müssen wir zugeben, dass uns in England ein kräftiges, von Gesundheit strotzendes Stück Fleisch, meist auf einfache Art zubereitet, so, dass die nährenden Bestandteile dem Fleische nicht entzogen sind, frisch und unverdorben vorgesetzt wird. Man sagt, speziell der Ackerbau wie überhaupt die Landwirtschaft stehen in China auf einer sehr hohen Stufe. Hiebei darf aber nicht vergessen werden, dass dort, wenigstens bis vor kurzer Zeit, nur Not und Hunger das Volk dazu trieben, der Natur das abzunehmen, was sie ihm gewissermassen mühe los in den Schoss warf, während der Europäer und besonders der Nordeuropäer bestrebt sein muss, auf die eine oder andere Art der Natur etwas abzurufen, was sie ihm, der ungunstigen Boden- oder Klimaverhältnisse wegen, sonst nicht bieten würde.

Die moderne Kochkunst, d. h. die zum Teil recht raffiniert zubereiteten Gerichte, welche, wie bekannt, grösstenteils französischen Ursprungs haben, lässt sich, was Luxus anbetrifft, den Vorgängern der Römer oder den Zeitgenossen der Chinesen nicht an die Seite stellen, denn wie bereits erwähnt, handelt es sich da wie dort um massenhafte Prahlerei mit meist naturwidrigen Präparaten, während es sich bei der heutigen Kochkunst der Franzosen um schmackhafte und appetitliche Speisen von Nährkraft und mit einer der gesunden Lebensweise zuträglichen Zubereitung handelt. Hier wenigstens ist der Ausdruck „Kochkunst“ angebracht, wogegen die Künste der ehemaligen römischen und chinesischen Köche nur den Titel „Verwendungskunst“ verdienen, trotzdem es damals resp. dort Köche gegeben — und in China

noch heute gibt — welche ihre Künste an Sachen auszuüben wussten und wissen, von denen die heutigen Köche, trotz der modernen und zivilisierten Welt, gar keine Ahnung haben.

Mit unserer heutigen Kochkunst stehen wir entschieden auf der Höhe des Erreichbaren, sofern wir dem Grundsatz treu bleiben: einfache aber kräftige Zubereitung der Speisen bei sorgfältiger Auswahl solcher Natur- und Kunst-erzeugnisse, welche die Gesundheit fördern. Jeder Verfertiger oder besser gesagt jeder Besteller eines Essens soll nicht auf die Fülle der Tafel das grösste Gewicht legen, dagegen nur kräftigende und mehr den Magen, als das Auge befriedigende Platten den Gästen empfehlen resp. vorsetzen.

Die Gefälligkeit beim Anrichten der Speisen braucht deswegen nicht ausser acht gelassen zu werden, aber Platten, welche nur das Auge erfreuen, dagegen dem Magen nicht bekommen sind, noch dem Körper auch nur das Geringste an Kraft zuführen, mögen wohl als Kochpunktscheit gelten, können aber lange nicht den Anspruch auf wahre Kochkunst erheben. Beim Verfassen von Speisebüchern möge dem Anfertiger derselben stets das gute alte Sprichwort im Gedächtnis sein:

In der Kürze liegt die Würze!

Die Besteuerung der Hotels in Oesterreich.

Der ersten Sektion der Wiener Handels- und Gewerbekammer erstattete letzthin Herr Kammerat Franz Rain ein Referat über die Besteuerung der Hotels und ihre Folgen für das Hotelgewerbe. Das Referat lautet im wesentlichen folgendermassen:

„Es kann kein Zweifel darüber bestehen, dass in Oesterreich alle Vorbedingungen für die Entwicklung eines grossartigen Fremdenverkehrs, der jenem der Schweiz und Italien nicht stark nachstehen müsste, gegeben sind. Die aufsteigende Entwicklung des Fremdenverkehrs der letzten Jahre darf jedoch darüber nicht hinwegtäuschen, dass eine weitaus stärkere Entfaltung des Fremdenverkehrs zweifellos möglich gewesen wäre, was unschwer durch den Vergleich mit dem schnelleren Aufschwung unserer Nachbarländer festgelegt werden kann. Unter den zahlreichen Hindernissen, welche sich der Entwicklung des Fremdenverkehrs in Oesterreich entgegenstellen, nimmt der Mangel an modernen, den Ansprüchen des internationalen Reisepublikums vollauf genügenden Hotels die erste Stelle ein. Wenn auch nicht bestritten werden kann, dass die bestehenden Unternehmungen des Fremdenbeherbergungsgewerbes in ihrer Anlage und Führung von der geschäftlichen Tüchtigkeit und Regsamkeit der darin tätigen Personen Zeugnis ablegen, so muss zugegeben werden, dass die Zahl der zur Verfügung stehenden Räume zu gering ist, und dass die Preise im Vergleich mit denen gleichwertiger Darbietungen im Auslande zu hoch sind. Es ist insbesondere das wohlhabende und reiche Reisepublikum, welches Oesterreich

vielfach meidet, weil es befürchtet, hier nicht überall den gewünschten Komfort zu finden.

Der hauptsächlichste Grund für die Rückständigkeit der Entwicklung des österreichischen Hotelgewerbes liegt in der exorbitanten Besteuerung. Trotzdem die Kammer sich da in ihren Anträgen vom Jahre 1908 betreffend die Gebäudesteuer grösster Mässigung bei der Berechnung zu tragen glaubte, so dass ihre Vorschläge zumindest verdient hätten, in ernste Erwägung gezogen zu werden, hat das Finanzministerium sich darüber hinweggesetzt. Die Kammer sieht sich daher genötigt, nochmals in dieser Angelegenheit an das Finanzministerium heranzutreten.

Bekanntlich ist es den Hotelunternehmungen mit Rücksicht auf die Art des Geschäftsbetriebes nicht möglich, für leerstehende Räumlichkeiten jederzeit die Steuerabrechnung in Anspruch nehmen zu können. Da nun ein Teil der Fremdenzimmer regelmässig leer steht, nach Angabe der Interessenten im Durchschnitt ein Drittel der Zimmer, wird der auf diese Weise geschätzte Nutzwert den reinen Hauszins weit übersteigen. Ueberdies bedeutet gerade bei diesem Gewerbe die Verbindung von Hauszinssteuer und Erwerbsteuer eine drückende Doppelbesteuerung. Ueberaus schwere Konsequenzen ziehen die Bestimmungen des § 111 für jene wichtige Kategorie von Hotels nach sich, welche nur durch einen Teil des Jahres (Saison) vermietet werden.

Wäre die steuerrechtliche Behandlung der Hotelgebäude schon nach dem von der ersten Regierungsvorlage in Aussicht genommenen Hausklassensteuertarif eine ungünstigere geworden, so ist nach dem neuen Tarif eine weitere Verschlechterung eingetreten. Ein weiteres Hindernis bilden die enormen Steuerlasten, welche durch das zweite Hauptstück des Personalsteuergesetzes vom 25. Oktober 1896 den Hotel-Aktionsgesellschaften auferlegt werden. Die Errichtung grösserer, mit allen Einrichtungen der modernen Technik ausgestatteten Hotels, welche allein in der Lage sind, dem Fremden jene Annehmlichkeiten zu bieten, die er im Auslande zu finden gewohnt ist, ist wegen der Höhe der benötigten Kapitalien in der Regel nur auf dem Wege der Kapitalassoziation möglich.

Auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs treten die Nachteile der Hemmung des Assoziationswesens durch die exorbitante Besteuerung deutlich hervor; es sei zum Beispiel nur darauf hingewiesen, dass auf der Strecke der neuen, mit ungeheuren Kosten erbauten Alpenbahnen noch immer kein allein modernes Anfordern entsprechendes Hotel errichtet wurde. Die Kammer würde es daher begrüssen, wenn die Regierung ihrem in den letzten Jahren wiederholt bekundeten Interesse an der Förderung des Fremdenverkehrs dadurch Ausdruck verleihen würde, dass sie unter Mitwirkung der Länder und Gemeinden eine grosse Aktion zur Förderung des Fremdenverkehrs einleitet. In dem Gesetze, mit welchem diese ins Leben zu rufen wäre, müsste neben der Regelung der andern aktuellen Probleme des Fremdenverkehrs auch Raum für Steuer- und Gebührenbegünstigungen für die Errichtung von Hotels sein.“

Verkehrswesen.

Bundesbahnen. Der Verwaltungsrat der Bundesbahnen hat in der Sitzung vom 30. April die Vorlagen betr. Erweiterung der Stationen Pratteln, Weinfelden und Wül, die beiden letzteren veranlasst durch den Anschluss der Mittelburgbahn, erledigt. Für Wül kommt die Erstellung des zweiten Gleises Winterthur-St. Gallen hinzu. Die befristeten Kredite betragen zusammen Fr. 3,199,000.— Ferner wurde ein Vertrag mit der Lokomotiv- und Maschinenfabrik Winterthur über Lieferung von 16 Lokomotiven genehmigt.

Statistisches von der drahtlosen Telegraphie. Das englische Postministerium hat eine Statistik, die einen interessanten Einblick in die Entwicklung des drahtlosen Telegraphieverkehrs gibt. In der Zeit vom 1. April bis zum 31. Dezember 1909 sind von den englischen Küstenstationen 34,496 Radio-Stationen mit Schiffen gewechselt worden. Die englische Post hat dabei für 55,900 Fr. Gebühren eingenommen, wovon 27,900 Fr. auf den Inlandverkehr entfallen. Die Marconistationen sind erst Ende September vom britischen Staat übernommen worden. Am Schlusse des vergangenen Jahres waren 116 englische Schiffe mit drahtlosen Telegraphenapparaten ausgerüstet; 98 davon waren Passagierdampfer. Die Zahl der in England errichteten drahtlosen Stationen ist auf 280 angewachsen, 58 davon liegen im Grafenschaftsbereich von London. Von diesen 280 Stationen dienen jedoch 244 ausschliesslich Versuchs-zwecken.

Drahtseilbahn Ligerz-Tesseng. Die Drahtseilbahn Ligerz-Prézel ist nun, dank dem Beitrag des Staates Bern, gesichert. Am 29. April in Biel tagende Aktionärsversammlung wurde konstatiert, dass das Aktienkapital von 600,000 Fr. vollgezogen und ein Fünftel einer Gesellschaft. Die Gesellschaft erklärte sich daher nach Gesetz gegründet. Die Statuten wurden angenommen, ein 11gliedriger Verwaltungsrat bestellt. Die bisherigen Konzessionsinhaber traten die Konzession gegen Kostenerstattung der Behörde Graubündens zur Automobilgesellschaft aus. Den Behörden des Staates wurde der Dank ausgesprochen für den vom Staat gewährten Vorschuss von 60,000 Fr., der erst nach fünf Jahren zu verzinsen ist. Der Bauvertrag samt Bedingungen wurde ratifiziert. Derselbe sieht, mit Rücksicht auf den von Jahr zu Jahr zunehmenden Fremdenverkehr, eine beschleunigte Baufrist von 20 Monaten vor.

Zum Automobilverbot in Graubünden. Herr Regierungsrat Dr. Dedual hat an der seinerzeit in Bern abgehaltenen Automobilkonferenz den Standpunkt der Behörden Graubündens zur Automobilfrage auseinandergesetzt und wie dem Kantonsregierungsrat nachher zugestelltem Konferenzprotokoll zu entnehmen ist, u. a. dahin geäußert, dass die gegenwärtige Regierung alles tun will, den Automobilen auf irgend eine Weise in Graubünden Eingang zu verschaffen. Eine diesbezügliche Verordnung soll dem Grossen Rat demnächst vorgelegt werden. Mit welchem Erfolge wird sich zeigen. Herr Dedual hegt persönlich die Überzeugung, dass Graubünden auf die Dauer dem Automobil nicht wird verschlossen bleiben. Denn würde allerdings vielleicht verschiedene Einschränkungen und Kautelen aufstellen, allein an und für sich werde man das Automobil wahrscheinlich doch in der nächsten Zeit in Graubünden zulassen müssen. Eine baldige Aufhebung des Automobilverbotes ist im Interesse des Fremdenverkehrs wünschenswert nur zu begrüssen.

AVIS.

Avant d'acheter en Suisse ou à l'étranger un Hôtel, Pension, etc. ne manquez pas de demander à l'Hôtel-Office à Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'estimation de la valeur réelle de l'affaire que l'on vous propose. L'Hôtel-Office, dirigé par un groupe d'éditeurs bien connus, a le principe de seconder et conseiller les acheteurs moins expérimentés.

Hochzeits- u. Braut-Seide Damast- u. Duchesse-Seide Liberty- u. Moire-Seide Crêpe de Chine- u. Eolienne-Seide

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

A vendre à Vevey
par suite de circonstances de famille
l'Hotel d'Angleterre
situé au bord du Lac Léman, à proximité du débarcadère de Vevey — La Tour.
Cet hôtel, de 1^{er} ordre et d'ancienne renommée, reconstruit avec tout le confort moderne, comprend 116 chambre de maîtres avec 140 lits, 60 balcons et 15 chambres de domestiques. Appartements privés et bains à eau chaude, chauffage central, tea-room, grand jardin sur le quai.
Le mobilier complet pour l'exploitation de l'hôtel fait partie de la vente.
Pour renseignements et conditions s'adresser à Monsieur G. Dénéréaz, régisseur à Vevey. 1093

Routinierter Fachmann,
Mitte vierziger, 4 Sprachen, Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins, Direktor eines Aktien-Hotels, sucht auf nächsten Winter anderweitig Stelle in Hotel I. oder II. Rang, sei es für sich allein oder mit seiner ebenfalls tüchtigen Frau. Ansprüche bescheiden. Gefl. Offerten unter Chiffre H 40 R an die Exped. d. Bl.

Zu kaufen gesucht
in der Schweiz, Italien, Frankreich eventl. Süddeutschland ein besseres, gut eingeführtes Hotel. Suchender ist Selbstreflektant, tüchtiger Fachmann und kann eine grössere Anzahlung aus eigenen Mitteln leisten.
Serious Offerten unter Chiffre H 1086 R an die Expedition ds. Bl.

Luxusbau mit drei grossen Terrassen.
Die Fasanerie des Schlosses Castell, Station Tägerwil, ist zum Abbruch um ca. 10% der Erbauungskosten zu verkaufen.
Das hauptsächlich in Eisen, Glas und Frankfurter Backstein ausgeführte Gebäude eignet sich vorzüglich zum Wiederaufbau für Hotels resp. Bad oder als grossartiger Parkpavillon. Grundfläche 25x16 m. Zentralheizung.
Man wende sich zwecks Besichtigung gefl. an Herrn Schneider, Obergärtner des Schlosses.
Offerten bis zum 10. Mai an die Exp. d. Bl. unter H 70 R.

HOTEL
à céder pour prix du matériel
dans centre élégant, ville d'eau, près frontière suisse, clientèle française et anglaise. 55 numéros très bien meublés. Chambres à deux lits. Electricité — téléphone — belle véranda. — Deux salles de restaurant — salons et jardin.
Titulaire âgé de 65 ans se retire après fortune et donnera tout le concours nécessaire à son successeur. Ecrire:
Emile Vié, administrateur d'hôtels,
534 (Ue 5718 e) 59, Rue Richelieu, Paris.

Maître d'hôtel
âgé de 33 ans, depuis 3 ans dans une des plus importantes maisons d'Italie, cherche place analogue pour saison d'été, ou bien place à l'année. Libre dès le 1er juin.
Adresser les offres à l'admin. du journ. sous chiffre H 74 R.

ALEXANDRIE (Egypte).
SAVOY PALACE HOTEL (M. ODELET)
demande pour de suite (places à l'année):
Maître d'hôtel, pas trop jeune, homme sérieux et énergique, sachant si possible les quatre langues, présentant bien, salaire 130 fr. par mois pour commencer, tronc et 15% sur cigares, 150 fr. d'indemnité de voyage après une année.
lingère, parlant allemand et français, pas au-dessous de 30 ans, femme d'ordre et d'énergie, salaire 100 fr. par mois et 150 fr. d'indemnité de voyage après une année.
Adr. les offres avec copies de certificats et photo à la Direction.

Zürcher & Zollikofer
tulle étamine
Rideaux
tulle guipure
Alleinfabrikant:
A. Sutter, vorm. Sutter-Kraus & Cie.
Oberhofen (Thurgau).

MONTREUX
alkalisches
MINERALWASSER
gegen
MAGEN, NIERN und BLASEN LEIDEN
TAFELWASSER
von Ranggen
HOTELS & RESTAURANTS

Künstler-Trio
5873 (Vater und 2 Söhne). 551 Klavier und 2 Violinen, Violin und Piston-Soli, sucht für Sommer oder ganzjährige Stellung in der Schweiz.
Gefl. Offerten unter E. H. 60 an Rudolf Mosse, Göttingen (Wttbg.) erbeten. (S. AGT. 1816)

HÜHNERZUCHTANSTALT ARGOVIA
Hühner gesunde beste Legehühner zum Brüten
Bruterei Feinstes Futter
das berühmte ARGOVIA-FUTTER
PAUL STÄHELIN
ARBAU
Katalog gratis. — Dépôts gesucht.

Zu mieten gesucht
von tüchtigem Fachmann kleines
Hotel oder Pension
mit nachweisbarer Rendite. Ausführliche Offerten mit genauer Angabe des jährlichen Umsatzes, des Mietzinses und der Höhe der zu übernehmenden Vorräte unter Chiffre Xc 3401 Q an Hasenstein & Vogler, Basel. 059 538

E. Neuhäuser
St. Gall, Suisse
Rideaux
en tous genres
Kantons- und Auslandsendung
In Genf, beim Bahnhof, ein gut gehendes 541 585

Hotel zu verpachten
Zins billig. Rendite wird nachgewiesen. Offerten besorgt Sensal Barfuss, Bern. (H 3518 37)

Honig.
Ia. Tafelkuckonig à Fr. 1.— 50 g.
Ia. Schweizerbienehonig à Fr. 2.20 und 1.80 per Kilo.
Feinstes Olivenöl superbe, à Fr. 2.20 bis 1.90, 10 Litres.
Ia. Speiseöl rein und feinschmeckend, à Fr. 2.— bis 1.80 per Kilo; je nach Quantität. (Ue 5030 d)
Beste und billigste Bezugsquelle.
Mieten zu werden.
Horizontaler Schwyz A. 25.
Oel.
(1842)

BLITZBLANK
GEBR. VAN BAERLE
 Münchenstein (Basel)

1
 Mäuschenstil ist's in der Runde,
 alles schläft und ruht sich aus
 und der Mond steht Überm Haus.
 Aber da zur zwölften Stunde
 regt sich plötzlich ringherum
 in der Küche geht es um!

• Überall erhältlich
 NB. Wer uns die fünf andern
 Ausschnitte dieser Annonen-Serie
 mit sechs leeren Blitzblank-Büten
 einsendet erhält gratis u. franco
 den ausserst spannenden Roman
 „Die schwarze Tulpe“ von Alex. Pumas

BLITZBLANK
GEBR. VAN BAERLE
 Münchenstein (Basel)

2
 Messer, Gabel, Löffel reden
 Kupfer-, Email-, Messingpfann
 heben so zu sprechen an:
 „Guter Mond, nicht neidisch werden
 kannst, nicht glänzen so wie wir,
 denn das Blitzblank fehlt dir!“

• Überall erhältlich
 NB. Wer uns die fünf andern
 Ausschnitte dieser Annonen-Serie
 mit sechs leeren Blitzblank-Büten
 einsendet erhält gratis u. franco
 den ausserst spannenden Roman
 „Die schwarze Tulpe“ von Alex. Pumas

BLITZBLANK
GEBR. VAN BAERLE
 Münchenstein (Basel)

3
 Leisetönts im Küchenschranke
 wo das teure Porzellan,
 Teiler, Tasse und Theekann:
 „Sehet was ich Blitzblank danke
 weder Gold noch Mondschein
 glänzt so rein und hell wie ich!“

• Überall erhältlich
 NB. Wer uns die fünf andern
 Ausschnitte dieser Annonen-Serie
 mit sechs leeren Blitzblank-Büten
 einsendet erhält gratis u. franco
 den ausserst spannenden Roman
 „Die schwarze Tulpe“ von Alex. Pumas

BLITZBLANK
GEBR. VAN BAERLE
 Münchenstein (Basel)

4
 Und es spricht die schöngestaltete
 eitle Basche zu dem Glase:
 „Nehmer Blitzblank liebe Base,
 seht wie ich nicht wie Edelstein
 und wie Wasser klar und rein!“

• Überall erhältlich
 NB. Wer uns die fünf andern
 Ausschnitte dieser Annonen-Serie
 mit sechs leeren Blitzblank-Büten
 einsendet erhält gratis u. franco
 den ausserst spannenden Roman
 „Die schwarze Tulpe“ von Alex. Pumas

BLITZBLANK
GEBR. VAN BAERLE
 Münchenstein (Basel)

5
 Blitzblank rühmen Topf und Pfanne,
 Teller, Gläser stets auf's Frisch,
 selbst der alte Küchentisch
 und die dicke Badewanne
 brummen strahlenden Gesichts:
 „Über Blitzblank geht halt nichts!“

• Überall erhältlich
 NB. Wer uns die fünf andern
 Ausschnitte dieser Annonen-Serie
 mit sechs leeren Blitzblank-Büten
 einsendet erhält gratis u. franco
 den ausserst spannenden Roman
 „Die schwarze Tulpe“ von Alex. Pumas

BLITZBLANK
GEBR. VAN BAERLE
 Münchenstein (Basel)

6
 Doch sobald im Hof der Hahn schreit
 ist der Spuk vorbei, o weth!
 und es naht die Küchenfee,
 Singend geht sie an die Arbeit,
 denn mit Blitzblank merk dir das,
 macht dir's Putzen nur noch Spass!

• Überall erhältlich
 NB. Wer uns die fünf andern
 Ausschnitte dieser Annonen-Serie
 mit sechs leeren Blitzblank-Büten
 einsendet erhält gratis u. franco
 den ausserst spannenden Roman
 „Die schwarze Tulpe“ von Alex. Pumas

Hotel-Pension zu verkaufen.

Am Vierwaldstättersee, nahe bei Luzern, ist ein Hotel mit grosser Restauration, an denkbar bester Lage, eines der bekanntesten und bestfrequentiertesten Geschäfte am See, zu verkaufen. Aeusserer Preis inklusive Mobilar (60 Betten) und komplettes Betriebsinventar Fr. 270,000. Minimalanzahlung Fr. 80,000. Vermittler verboten. Gef. Offerten sub Chiffre H 526 R an die Expedition dieses Blattes.

Ue 5641 e

Eptinger

(Vertragswasser der schweizer. Wirtvereine).

Die Mineralwässer nehmen heute für den Gast eine viel wichtigere Stellung ein, als früher. Der Verbrauch ist durch die Ausbreitung des Sports und anderer, den alkoholhaltigen Getränken feindlichen Bewegungen zugenommen. Hand in Hand damit ist die Bevorzugung der natürlichen Quellen gegenüber den künstlichen Mineralwässern gewachsen. Dem Hotelier, der sich dieser Lage nicht verschliessen darf, aber nur die wichtigsten Tafelwässer führen kann, ist **Eptinger** Wasser von besonderem Vorteil. Als **schweizerisches** Tafelwasser ersten Ranges wird es von Schweizern selbstverständlich bevorzugt, von Ausländern, die ja grossenteils aus Gesundheitsrücksichten die Schweiz besuchen, gern getrunken. Ueberdies ist es das **billigste Tafelwasser** seiner Art und lässt daher dem Hotelier einen grösseren Nutzen, als andere Wässer, ohne an Qualität irgendwie nachzustehen.

Ue 5592 e 1364

Zu beziehen durch die Dépôts oder direkt von der Brunnenverwaltung Eptingen, Baselland.

Société de Conserves Alimentaires
SAXON (Valais)

■ ■ ■ Asperges ■ Pois ■ Haricots ■ Flageolets ■ ■ ■
 Tomate concentrée „Saxon“ ■ Confitures ■ Compotes
 Fruits glacés ■ Bonbons pour dessert et la pâtisserie.

LES CONSERVES DE SAXON SONT RECONNUES LES MEILLEURES.

Ue 5483 e 1363

Dieser Gast

liest die Zeitung mit sichtlichem Behagen. Verlangen Sie Ihren Lieferanten nur **Monopol** + Patent den **D.R.P.**

1216 eventuell wenden Sie sich an
 Ue 1845
A. G. Progressa, Dotzigen (Bern).

Ein guter Rat.

Viele meiner Kollegen werden vielleicht dankbar sein, die Adresse eines Mannes zu erfahren, der sie gegebenenfalls von einer Plage befreit, gegen welche auch das feinste Hotel nicht gefeit ist. Es handelt sich hier um nichts geringeres als um Wanzen. Jeder, der diese lästigen Insekten einmal in seinem Hause gehabt hat — und es sind deren gewiss nicht wenige — weiss, was es heisst, dieses Ungeziefer zu beherrschen. In meinem Hause, einem Hotel ersten Ranges, wurden sie vor 4 Jahren eingeschleppt und habe ich alles versucht, sie wieder los zu werden: Schwefel, Petroleum, Pulver und wie die Mittel alle heissen, aber umsonst. Selbst das Abreissen der Tapeten und Anstreichen der Wände mit Oelfarbe blieb ohne Erfolg. Endlich erfuhr ich von einem Kollegen die Adresse des Herrn Egli, Chemiker in Riesbach-Zürich. An diesen wandte ich mich, obwohl ich, offen gestanden, wenig Zutrauen hatte, und liess ihn das Experiment versuchen, welches dann auch vollständig gelungen ist. Da der Mann zu bescheiden ist, Reklame zu machen, vielleicht auch die Ausgaben schont, so habe ich im Interesse meiner Leidensgefährten dessen Namen bekannt gegeben. Meine Adresse hänge ich selbstverständlich nicht gerne an die grosse Glocke; wer sich aber dafür interessiert, kann sie bei der Expedition erfahren.

(Ue 4925 b) 1323

GLACIERES

IL Y FAIT AUSSI, BON QUE DANS NOTRE PAYS

R. LEDERMANN
 A LAUSANNE

1320 (U 1071)

Beurre frais naturel de table et de cuisine
Fromage Sbrinz gras vieux à râper
 équivalent au Parmesan et beaucoup moins cher
 fournit régulièrement en quantités supérieures au prix du jour

Otto Amstad & Beckenried (Unterwald).
 • Dues est nécessaire pour l'adresse
 Grand Prix Exposition Internationale Milan 1906.

1370

Eine neue Einnahmenquelle

erschliesst Ihnen die Abgabe von **Wolo-Fichtenadel-Bädern** an Ihre Kundschaft, welcher Sie damit zugleich eine grosse Annehmlichkeit bieten. Wolo-Fichtenadel-Bäder sind ein hervorragendes Stärkungs- und Erfrischungsmittel einfacher Anwendung. Propaganda-Unterstützung durch die Fabrik: **Wolo A. G., Zürich.** Prospekt gratis u. franco. Auskunft bereitwilligst.

Ue 54194 514

Musterbücher.

Th. Uttinger-Braun
 vorm. B. Braun's Erben, Chur
 Schreibbücherfabrik.

empfiehlt sich zur Lieferung von **Hotelbuchhaltungen** nach jedem Schema. Als langjähriger Buchhalter stehe ich mit meinen Erfahrungen bei Neueinrichtungen gerne zu Gebote. Schema zur Verfügung. Lager in allen gangbaren Lagerbüchereorten, dann aber auch in: **Küche- und Kellerkontrollen, Arrivee-, Départhbüchern, Saal-, Postquittungs- und Fremdevalorendepotbüchern, Angestellten-Konto-Korrente und gangbares Hoteljournal.**

Ue 2919 k

Als Spezialität empfehle einen praktischen **Kellercheckbook** mit Etui.
Leistungsfähige, für Hotelbedarf besonders eingerichtete Buchdruckerei und Prägerei.
 Bonsbrasse, Platten-Küchenpapiere, Klotzpapier, etc. etc.
 Ganze Bureaueinrichtungen am Lager. — Preislisten! 1259

Tafelbutter prima fein □ Kochbutter

1848 liefert regelmässig frisch (Ue 5356 d)
 Schweiz. Buttergesellschaft „R.G.P.I.N.A.“, Zürich.
 Telephone 8612.

(Za 2844) 4536 1332

Verzinkte Drahtgeflechte, Stacheldraht, gedrehtes Bandisen für Einzünnungen. Drahtgewebe in Eisen, Messing und verzinntem Draht. Gewellte und gekrüpfte Gitter. Gelochte Bleche. Siebwaren.

Suter-Strehler & Cie., Zürich.

Tapeten

in vornehmer und reichster Auswahl.
 Billigste Preise!

Tapetenmanufaktur Salberg & Co.
 Fraumünsterstrasse 8, Zürich.

Muster franko zu Diensten. • Uebernahme der Tapezierarbeit.

(Ue 5348 d) 1347

Kochherde für Hotels, Restaurants u. Private in jeder Grösse liefert

E. ZEIGER, Kochherdfabrikant,
 Nachfolger von H. Bärkl. Gegründet 1859.
 Klarastrasse 17 BASEL Klarastrasse 17
 Ue 6088 b Höchste Auszeichnungen im In- und Ausland. 1321

Passuggen

Ulricus- Wasser ist das beste Mittel gegen **Katarrhe der Atmungs- und Verdauungsorgane, Zuckerharnruhr, Gicht, Leberleiden und Gallensteine.**

Helene (ähnlich Wildungen) bei **Nieren- und Blasenleiden, Gries- und Steinbildung.**

Fortunatus (stark alkal. Jodwasser) bei **Skroflose, Drüsenanschwellung, Kropf, Verkalkung der Adern.**

Belvedra (leicht verdaulicher Eisensäuerling) bei **Bleichsucht, Blutarmut und Rekonvaleszenz.**

Theophil bestes schweiz. Tafelwasser, **säurettigend und Verdauung befördernd.**

— Solte auf keiner Weinkarte in den schweizerischen Hotels fehlen. —

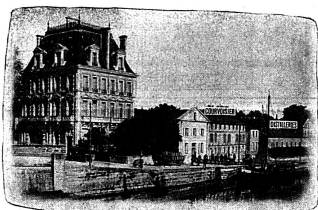
Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken.

In Kisten à 30/, und 50/, Flaschen auch direkt von der Direktion in Passugg bei Chur.

1102

COURVOISIER - COGNAC

MAISON
FONDÉE
EN
1828.



MAISON
FONDÉE
EN
1828.

Château Courvoisier et Distillerie à JARNAC-COGNAC

„LE COGNAC DE NAPOLEON“

Spécialité de Grandes fines Champagnes.

Agent général pour la Suisse:

OTTO GMELIN, Agent, ZURICH.

1308 Ue 5612 e

Hotel- & Restaurant- Buchführung

Amerikan. System Frisch.
Lehre am erik anische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Handelte von Amerikanischschreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte sich selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre verschickte Bücher. Geben nach auswärts. 1065 Alle Buchhändler für Mail auf Lager.
H. Frisch, Buchverleger, Zürich 1.



Schuler's
modernstes
Waschmittel
PERPLEX
wäscht, reinigt und desinfiziert von selbst.



Kupferberg Gold

Feinste deutsche Champagnermarke

General-Vertreter für die Schweiz:

Otto Gmelin, Zürich

Rötelftraße 28.

(L. 574 Z) 1970



A. Schryber

vorm. Adam & Cie.

Luzern, Pilatusstrasse 9

Spezialitäten für

Hotels

Getränkewarmhalter „Rekord“,
Milchkocher „Tip-Top“, Kaffeemaschinen mit Steingutgefäss im Wasserbad, Eismaschinen, Messerputzmaschinen, Soble.

Ue 3973 q

Reparaturen aller Art.

Verlangen Sie Prospekte.

Vorrat ca. 500,000 Stück. Massenanzucht Gruppen- und Teppichbeetpflanzen von sämtlichen

Fortwährend grösster Import von Tischdekorationspflanzen.

Massenvorräte von Kübel-Dekorationspflanzen. □ □ □ □ □

Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume, spottbillig! □ □ □ □ □

Ein Versuch wird Sie von der Leistungsfähigkeit des Geschäftes überzeugen.

Ausführlicher illustr. Katalog franko zu Diensten.

C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden

Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.

Telephon 2576. • Telegramm-Adresse: Baugärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.

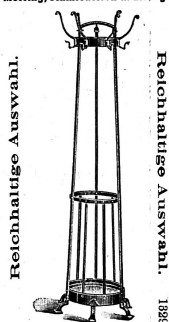
Aroma-Kaffee

der wohlgeschmeckteste, kräftigste geröstete Kaffee
Menge per kg. 1.80 Mokka mel. per kg. 2.40
Wiener mel. „ 2.40 Porto Rico mel. „ 2.80
(10-400 g) Der beste Zürich.
Aroma-Kaffee-Essenz kg. Fr. 2. —

Karl Bühler & Cie., Luzern
Kaffee-Grossrösterer, Kaffee en gros.

Moderne Garderobeständer und Schirmgestelle

in Messing, Schmiedeeisen u. Eisenguss.



Reichhaltige Auswahl.

Reichhaltige Auswahl.

Suter-Strehler & Co.
Löwenplatz, ZÜRICH.

Ue 5081 e
Esel
Kut zum ziehen und tragen bei
J. Mannig, Dorf Malters.



ETAT BELGE

LONDRES VIA OSTENDE-DOUVRES

EXPOSITION UNIVERSELLE BRUXELLES 1910

Pour renseignements guides et prospectus GRATUITS, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albangraben No. 1, à BALE. 1989

R. Münster
Bücherexperte
Zürich
Schanzengraben 11.
(Ue 2975 k) 1947

Hotel-Buchführung!

Ordnung und Nachtragen vernachlässigter Bücher. Einrichtung der amerikanischen Buchführung. Revision und Bilanzen. — Komme überall hin. Prima Referenzen. — Strengste Diskretion.



NICE. Terminus-Hotel.

Einziges das ganze Jahr geöffnetes Haus I. Ranges, vis-à-vis dem Hauptbahnhole.

150 Zimmer und Salons, 25 Appartements mit Privatbad und Toilette.

Heisswasserheizung.

Vacuum-Cleaner.

1086 Kein Omnibus nötig.

Oeffentliches Restaurant für Passanten.

Besitzer: Henri Morlock.

Zweiggeschäfte in Nizza: Hôtel de Bernè und Hôtel de Suède.

Plazierungs-Bureau „International“

Eigentum u. in Selbstverwaltung des Internationalen Genfer-Verbandes der Hotel- u. Restaurant-Angestellten
in Genf, 8 Rue de Bernè 8 In Zürich, 64 Löwenstrasse 64
Telephon 4603. Telephon 4101.

Telegramm-Adresse für beide Bureaux: „International.“

Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gutempfohlenes männliches und weibliches

Hotel-Personal

jedweder Kategorie. Ue 4421 a 1319

ORFÈVRENERIE WISKEMANN

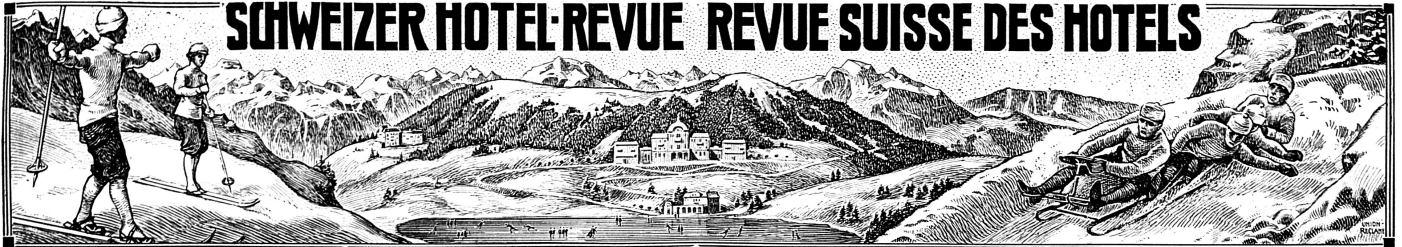
TELEPHON 2352. ZÜRICH V SEEFELDSTR. 222.

HAUPTFABRIK BRÜSSEL

FABRIK STARK VERSILBERTER
BESTECKE UND
TAFELGERÄTE

Für HOTELS, RESTAURANTS, CAFÉS, BARS etc.

WIEDERVERSILBERUNG
UND REPARATUREN.



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

AVIS

La carte du Touriste

(Grandeur 22 x 30 cm.)

édité par le Service de Publicité des Chemins de fer fédéraux, peut, tant qu'il en reste en réserve, être commandé par MM. les Sociétaires. Prix: Fr. 5.— les 50 exemplaires.

Le Bureau Central.

Considérations sur la saison 1909.

Tandis que les rapports émanant des cercles commerciaux et industriels qualifient l'année 1909 de relativement favorable, l'industrie hôtelière doit la ranger, elle aussi, au nombre des années peu satisfaisantes: son résultat financier est même au-dessous de celui de l'année précédente.

Plus que dans toute autre entreprise, le succès de l'industrie hôtelière dépend en première ligne de facteurs météorologiques, lesquels peuvent changer en bien ou en mal le résultat final de l'exploitation. On peut déjà, d'après le temps qu'il fait pendant l'année, pronostiquer le résultat des affaires d'un hôtel. A vrai dire, la vieille hypothèse que c'est le temps qui règle les fluctuations du mouvement des étrangers ne se confirme d'une façon générale que pour les hautes stations climatiques; par contre, les stations du fond des vallées et les centres d'étrangers ont moins à souffrir d'une température inclemente, parce que les étrangers que le mauvais temps fait partir durant la forte saison sont remplacés par ceux qui refluent des stations élevées vers la plaine. Mais si, comme ce fut le cas l'an dernier, l'astre du jour se voile la face en été durant des semaines, il va de soi que les stations d'étrangers les plus fréquentées d'habitude ne peuvent éviter un exode général de leurs hôtes.

En ce qui concerne les caprices du temps, l'année 1909 est une des plus intéressantes que l'on ait vu depuis une génération et il est probable qu'il se passera de nouveau plusieurs décades avant que l'on revienne une année comme celle qui vient de s'écouler, où toutes les expériences antérieures et tous les pronostics furent complètement bouleversés. En tous cas, l'année 1909 sera marquée à jamais d'une croix noire sur le calendrier de beaucoup d'hôteliers. Après un hiver dépourvu de neige, la saison 1909 s'ouvrit sous des auspices assez favorables et relativement tôt. Dans les stations climatiques et les hôtels de montagne notamment, on s'abandonna à la douce illusion d'une bonne année, illusion que semblait justifier la faible quantité de neige qui restait encore au printemps et la douce température du mois de mai, mais qui fut totalement détruite par la suite. A l'avant-saison relativement satisfaisante succéda au commencement de juin une période de pluies qui dura jusqu'au milieu de juillet. Lorsqu'il neigea en juillet jusqu'à une altitude de 1000 mètres, tellement que les pâtres doivent quitter les alpages faute d'y trouver de la nourriture pour leur bétail, il est certes permis de dire que le temps est au-dessous de toute critique, et l'on comprend que les hôtels de montagne, à une époque où d'ordinaire les étrangers abondent, ne voient arriver que quelques rares hôtes isolés. Pendant la première moitié de la forte saison, le temps était partout si effrayant que beaucoup des hôtes attendus hésitèrent longtemps encore à arriver lorsque le temps fut redevenu ce qu'il est d'ordinaire à cette saison. Le mois d'août améliora sensiblement la situation, bien qu'il nous ait lui aussi réservé quelques surprises. Même pendant ce mois, les maisons véritablement pleines étaient une rareté. La saison d'automne qui, d'ordinaire, corrige en une certaine mesure les résultats d'une saison d'été manquée a été peu satisfaisante par suite du temps froid qui força les étrangers à interrompre très tôt leur villégiature.

La statistique des étrangers de quelques stations indique, il est vrai, plus d'hôtes en été 1909 que pendant la période correspondante de 1908; si toutefois le résultat final a été peu satisfaisant, c'est que le nombre des nuits passées dans les hôtels est en diminution. L'insécurité du temps a fait que les étrangers ne séjournaient pas longtemps au même endroit, et si quelques centres du mouvement des étrangers ont reçu un plus grand nombre d'hôtes que l'année précédente, ce fut précisément au détriment des stations de montagne qui, à chaque variation de température, ont dû céder leurs hôtes aux stations de plaine. Tout bien considéré, la dernière saison d'été peut être qualifiée de peu satisfaisante. Nombre de stations climatiques déclarent que ce fut la plus mauvaise de ces 20 dernières années. Seuls quelques villes et quelques grands centres d'étrangers ont enregistré des résultats satisfaisants; ce sont les

localités qui peuvent offrir aux voyageurs, durant les journées pluvieuses, des réjouissances variées telles, par exemple, que des concerts, ce qui, naturellement, a pour conséquence que les hôtes ne sont pas mis en fuite par la première goutte de pluie, comme c'est le cas dans les stations de montagne. Ceci nous prouve que de nos jours il faut plus que «des beautés naturelles» pour retenir les étrangers.

Si la saison d'été fut, en gros, au-dessous de la moyenne, la saison d'hiver 1909/10, par contre, mérite une meilleure note. Quelques stations de sports d'hiver prétendent que ce fut la meilleure et la plus lucrative qu'il y ait jamais eu. Il convient cependant de ne pas trop généraliser, sous peine de se faire une image inexacte de l'état actuel des sports d'hiver. Le fait que les places de sports en renom ont été par moments bondées ne prouve point que l'on a travaillé partout avec le même succès. Nous avons déjà dit, dans le numéro 11 de cette année, que c'est commettre un excès que d'ouvrir constamment de nouvelles places de sports d'hiver, car il n'y a environ que le tiers des stations de sports d'hiver suisses qui soient exploitées avec un véritable succès, et que, même pour ces dernières les sports d'hiver font du tort à la saison d'été. Les sports d'hiver ont indubitablement un brillant avenir devant eux; et c'est une de nos tâches les plus belles de leur aplanir le chemin et de les développer; mais le moyen d'y parvenir ne consiste précisément pas à multiplier les stations d'hiver comme on a tendance à le faire aujourd'hui. Une sage modération jointe à beaucoup de prudence sont ici de rigueur, car les conditions de terrain, de neige et de lumière que le public sportif international réclame d'une place de sports d'hiver sont telles qu'il n'y a présentement que quelques places favorites qui parviennent à y satisfaire.

Nous voyons par la statistique des Chemins de fer fédéraux que le nombre des étrangers qui visitent la Suisse s'accroît d'année en année, malgré les conditions atmosphériques défavorables. Ce fait prouve à l'évidence que ce n'est pas le temps seul qu'il faut rendre responsable des résultats tout à fait insuffisants de ces dernières années. La cause principale de l'état de chose actuel réside en partie dans la concurrence par trop considérable. Lorsque quelqu'un s'aperçoit qu'un hôtel, situé dans une contrée quelconque, est convenablement fréquenté, il se hâte d'en élever un second dans le voisinage immédiat; une troisième personne fait de même et, naturellement, la première ne veut pas rester en arrière; elle agrandit et élargit; de cette manière, le nombre des lits augmente rapidement, si bien que l'offre finit par dépasser la demande. C'est en construisant ainsi à la légère que les hôteliers se font réciproquement du tort. Certes, c'est une belle chose que l'esprit d'entreprise; mais il vaudrait souvent mieux, et cela dans l'intérêt même de l'industrie hôtelière, que l'esprit d'initiative se manifestât un peu moins, en Suisse, dans le domaine de la construction des hôtels. Malheureusement, il n'est pas en notre pouvoir d'empêcher l'édification de nouveaux hôtels inutiles; les expériences fâcheuses doivent, à cet égard, servir de correctif et démontrer à l'évidence aux spéculateurs que l'on ne peut pas impunément dépasser certaines limites en ce qui concerne la capacité d'extension de l'industrie hôtelière. Le vieux proverbe que «le malheur rend sage» pourrait bien trouver ici son application. Les communiqués de journaux sur les résultats financiers des différentes sociétés par actions qui exploitent des hôtels prouvent bien que la situation de l'industrie hôtelière est bien loin d'être rose. La plupart de ces sociétés sont, en effet, dans l'impossibilité de payer des dividendes à leur capital-actions. Il nous semble que ces publications devraient suffire à détourner ceux qui ont envie d'élever de nouvelles constructions et à empêcher notamment les banques d'avancer des capitaux pour de pareilles entreprises. Ce n'est qu'en enrayant la fièvre de construction que l'on arrivera à balancer la surproduction qui se manifeste actuellement dans les hôtels. Les intéressés savent depuis longtemps que l'augmentation du nombre des hôtels qui s'est manifestée ces dernières années est hors de proportion avec l'accroissement correspondant des étrangers, et que le nombre de lits dont on dispose actuellement suffit pour un certain nombre d'années.

Nous avons dit déjà que l'augmentation du nombre des voyageurs qui fréquentent les stations d'hiver a une influence défavorable sur la saison d'été. Beaucoup d'hôtes qui, autrefois, passaient l'été chez nous, attendent à l'hiver pour venir en Suisse; ils ne reviennent pas l'été suivant, ce dont souffrent surtout les stations climatiques qui ne sont ouvertes que dans la saison d'été.

En outre, la concurrence des Etats limitrophes se fait de plus en plus sentir dans notre profession, alors même que la Suisse con-

servera, selon toute vraisemblance, et malgré les efforts de ses concurrents, son rang de pays par excellence du mouvement des étrangers.

En dépit du mauvais résultat financier de l'année dernière, la situation de l'industrie hôtelière suisse n'est pas telle qu'elle doive donner lieu à de graves soucis ou même à quelque pessimisme. Une seule année prospère et, du même coup, la situation prendra une toute autre tournure. Les rapports déjà connus de la saison de printemps qui vient de se terminer, et notamment les nouvelles qui nous parviennent d'Amérique et qui évaluent au double de ces dernières années le nombre des voyageurs qui ont annoncé leur départ pour l'Europe, nous laissent prévoir de meilleurs résultats pour la saison prochaine. Espérons que Jupiter Pluvius comblera entièrement et sans arrière-pensée nos vœux, de telle sorte que notre compte-rendu de l'an prochain puisse être conçu en termes plus favorables sous tous les rapports.

Menus d'autrefois et d'aujourd'hui.

Nous lisons dans le «Petit Journal»; «On vient d'inaugurer, en grande pompe, le treizième Salon culinaire.

Il est certain qu'on mange moins aujourd'hui qu'autrefois. Les estomacs sont devenus délicats et la cuisine doit l'être d'autant plus.

A la Cour de Gaston Phébus, on servait plus de cent plats dans un dîner. Veut-on un menu du dix-huitième siècle? Il a été ressuscité par la Société des maîtres d'hôtel français. Il n'a qu'un défaut, c'est d'être trop long. Toutefois, nous le donnons à titre de curiosité:

Potages et consommés.

Relevés. — La hure de saumon en daube. Le filet de bœuf à la Renaissance. Les truites de rivière au bleu. La noix de veau à la Carême.

Entrées. — La poularde à l'écoissaise. Le ris d'agneau à la Taillevent. Le bœuf d'écrevisses de Meuse. Les succés Louis XV en foie gras.

Rôti. — Les caillies rôties en chanoines. La dinde dans sa graisse. Le cuisot de chevreuil au gros poivre. Les salades d'épinevinette et de capucines.

Flancs. — Les homards et les langoustes nez à nez. Les oiseaux farcis en aspics. Les suprêmes de poulets de Bresse à la périgourdine. La timbale de lapereau à la Saint-Simon.

Grands bouts. — Le gâteau breton. La belle brioche.

Contre-flancs. — Le pâté de lièvre au sang. Le jambon de Mayence à la gelée claire.

Entremets légumiers. — Les artichauts sans foin à la sauce. Les haricots verts mêlés de fèves. Les asperges au beurre d'Isigny. Les blancs choux-fleurs au grain.

Entremets sucrés. — La charlotte de pommes. La sultane à l'ailagrette. Le nougat cassant. La muscadine aux cerises.

Desserts.

Comme opposition, nous donnerons le menu d'un dîner fin, dîner d'hiver, dans un de nos meilleurs restaurants:

Caviar frais. Huitres natives.

Potages: Tortue claire. Potage Borsch.

Turbotin braisé au vin du Rhin.

Baron d'agneau de Pauillac à la grecque.

Timbale de bécaasses à l'impériale. Salade de Lorette.

Mousse d'écrevisses Nantua.

Cardons à la moelle.

Ananas glacé à l'orientale, Friedaises.

Entre ces deux menus, il y a plus d'un siècle de progrès pour l'art culinaire et de diminution de capacité pour les estomacs.

Il y a encore des dîners copieux; on a soin de les partager en deux par des sorbets, sorbet au porto, sorbet nigois, spoons au cherry-brandy, punch à la romaine, granit moscovite, etc., de façon à hâter la digestion. Mais, en these générale, le grand luxe consiste, aujourd'hui, à ne servir à ses invités qu'un petit nombre de plats d'un goût parfait.

Au Salon de cette année figurent des plats que n'avait pu prévoir Brillat-Savarin, entre autres une langouste à la Blériot, qui réunit tous les suffrages. Le corps de la bête soutient deux plaquettes chargées de rondelles d'œufs durcis, placées en écailles de poissons et aspergées de sauce verte. Le tout plane sur une mer de mayonnaise.

Saison-Eröffnungen.

- Braunwald: Braunwaldbahn, 1. Mai. Brunnen: Hotel Waldstätterhof, 1. Mai. Interlaken: Regina Hotel Jungfraublick, 1. Mai. Passugg: Hotel Kurhaus, 10. Mai. Ragaz: Hotel Metropole, 5. Mai. Seelisberg: Grand Hotel, 15. Mai.

Kleine Chronik.

Passugg. Das Hotel Kurhaus ist bedeutend vergrößert und renoviert worden. Die Wiedereröffnung erfolgt am 10. Mai.

Graubünden. Der in Bozen in Haft befindliche internationale Hotelbier Hornschuh hat gestanden, letzten Sommer auch in Pontresina, St. Moritz und Passugg Hotelbetriebe verübt zu haben.

Elf Hotelgäste verbrannt. Laut telegraphischen Berichten aus New-York brannte letzthin in Cornwall (Ontario) das Rossmorehotel ab. 11 Gäste verbrannten in ihren Betten, 20 wurden verletzt; viele sprangen, in Bettedecken gehüllt, aus den Fenstern auf die Sprungbänke.

Hauptpflicht der Hotelbesitzer. Ein Hotelbesitzer unternahm im Herbst 1908 ohne Hinzuziehung eines Meisters unter seiner persönlichen Leitung Erdarbeiten grösseren Umfanges für eine zu erstellende Schlittschuhbahn. Der Transport des Materials wurde durch einen Rollwagen bewerkstelligt, bei dessen Bedienung ein Arbeiter verunglückte. Der Bundesrat hat nun entschieden, dass auch solche Arbeiter dem Hauptpflichtgesetz unterstellt sind und der Bauherr dem verunglückten Arbeiter gegenüber entschädigungspflichtig ist.

Dreister Hoteldiebstahl. Eine sehr elegant gekleidete junge Dame betrat mittags eines der grössten Hotels in Hastings, England, ging die Treppe hinauf und verschaffte sich Zugang zu den besten Zimmern. In der ersten halben Stunde hatte sie ein Dutzend Zimmer besucht und sich die vorgefundenen Schmucksachen angeeignet. Ohne jede Scheu schritt sie die Treppe hinab, an den höflich grüssenden Kellnern und Stubenmädchen vorüber, erkundigte sich beim Portier, wann der nächste Zug nach London abgehe und entfernte sich. Die geraubten Hotelgäste geben ihren Schaden auf über 25,000 Fr. an.

Wein-Witwen. Unter dieser Spitzmarke brachte die «Hotel-Revue» in ihrer No. 30 vom letzten Jahre eine Schilderung über verschiedene Geschäftskniffe französischer Weinproduzenten. Wir hatten es damals ganz besonders auf das Geschäftsgebahren der Madame Démar, rue P. 3 in Bordeaux, abgesehen. Wie Madame Démar in der letzten Ausgabe die gute Frau auch dieses Jahr wieder ihre Weinofferten, worin sie in rührenden Tönen vom kürzlich erfolgten Tode ihres Gatten erzählt und zugleich zum Kaufe einiger Nummern ihres wohlassortierten Weinslagers einladet. Wahrscheinlich durch die letztjährige Publikation in der «Hotel-Revue» von der Nutzlosigkeit fernerer, auf Geschäftsverbindungen mit den Schweizer Hoteliers hinielender Bemühungen überzeugt, hat sich die Dame diesen Frühling Nordfrankreich und Grossbritannien als Arbeitgeberin für ihre Bezieher aussersehen. Ihr jüngst an einen Hotelier auf der Insel Jersey im Kanal gerichteter Brief gleicht denjenigen, die seinerzeit in die Schweiz gelangten, aufs Haar. Er lautet:

«Ayant eu la douleur de perdre mon mari et par cela même décidée à me retirer à la campagne où j'ai des parents, je me vois obligée de vendre les quelques superflus que je possède, y compris une cave que mon pauvre mari avait de son vivant l'orgueil de vouloir bien garnir et qui me devient absolument inutile.

«Ayant eu le plaisir de descendre l'année dernière dans votre hôtel lors d'un voyage à St-Helier et ayant constaté la nombreuse clientèle que vous aviez, j'ai pensé que vous, Monsieur, plus que tout autre, tenant un hôtel où les vins de Bordeaux doivent vous être demandés, vous pourriez vous occuper et m'entendre avec vous pour la vente de une ou deux parties de vins en bouteilles que je possède et dont je veux me débarrasser.

«Das nun folgende Inventar verzeigt ungefähr 200 Flaschen verschiedene Weine — die gleiche Anzahl und genau die gleichen Marken wie letztes Jahr — die der Dame zum Preise von Fr. 2. — die Flasche feil sind. Wenn die Absenderin des Briefes sich allezeit der allernächsten nichts begründeten Hoffnung hingab, in England mehr Entgegenkommen zu finden, als in der Schweiz, so hat sie sich gründlich getäuscht und die Zugkraft ihrer Weine bedeutend überschätzt, denn der Empfänger des Schreibens liess uns dasselbe unverzüglich zu kommen, damit der «ewigen» Weine auch dieses Jahr in der «Hotel-Revue» ein Denkmal gesetzt werde. Wir kommen dieser Aufforderung umso lieber nach, als wir befürchten, unsere letzte Warnung möchte vom einen oder andern unserer Leser vergessen worden sein und wir es als unsere Aufgabe ansehen, die Erinnerung daran ein wenig aufzufrischen. Es ist eigentlich überflüssig, zu erwähnen, dass Madame D. das Hotel auf Jersey nie gesehen hat, ebensowenig als ihr Mann, der die unheimliche Eigenschaft besitzt, sich die Gäste auf den Zeitliche zu segnen. Die Bezugnahme auf den angeblichen Aufenthalt im Hotel des Briefempfänger erfolgt lediglich deshalb, weil die naive Schreiberin glaubt, vermittelst dieses Köders den gesuchten Käufer eher an die Angel zu kriegen. Also Vorcht! Der richtige Bestimmungsort für solche Offerten scheint uns der Papierkorb zu sein!

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 1. Mai: 4,156. Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 2 avril au 8 avril: France 1,505, Angleterre 1,143, Suisse 997, Amériques 1,011, Russie 695, Allemagne 701, Italie 181, Divers 634. — Total 6,867.

Arosa. In der Woche vom 20. April bis 26. April 1910 waren in Arosa 612 Gäste anwesend. Der Nationalität nach verteilte sich die Gäste auf die einzelnen Staaten folgendermassen: Deutschland 404, England 53, Schweiz 72, Russland 30, Holland 25, Italien 4, Frankreich 0, Oesterreich 14, Belgien 1, Dänemark, Schweden, Norwegen 1, Amerika 2, andere Staaten 6. Total 612.

Waschmaschinen-Seife

von unübertrefflicher Güte sind unsere

1a. grünen Olivenöl-Seifenpäpne, garantiert rein

Zum Reinigen von Tellern, Bestecken etc. wird unsere **1a. weisse Silberseife** von grössten Hotels nachweisbar mit vorzüglichsten Resultaten verwendet. Wir empfehlen ferner: **1a. weisse Kernseife, 1a. grüne Olivenölseife, 1a. Harzkerseife, Harzseife und 1a. transparente, gelbe Schmierseife.**

Seifenpulver in allen Qualitäten u. Preislagen

Silberglanzstärke „Matrose“, Waschblau, Crémefarben, Soda, Borax, Chlorkalk, Bodentwische, Bodenöl, Schucreme, Lederfett, 1299 (Ue 4118 g) Huffett etc.

Mit Mustern und Offerten stehen gerne zu Diensten.

Chemische Industrie A.-G., Luzern
Spezialfabrik für Wasch-, Glätte- und Reinigungsartikel.

F. Schottke, Geestemünde-Fischereihafen

Hochseefischerei und Seefischgrosshandlung

Alles und leistungsfähigstes Haus in der Branche. Lieferung feinsten Waren. Steinbutt, Seesungen, Cabliau, etc. Offerten gratis und franko.

Pêche en haute-mer et Commerce de poissons de mer en gros. La maison la plus ancienne et la mieux assortie de la branche. Livraison de produits superfins, Turbots, Soles, Cabillauds, etc. Offres gratis et franco.



Telephon 908.
Telegramm-Adresse: Schottke-Geestemünde

1372

ZÜRICH

Grand Hôtel & Baur en Ville

I. Ranges. In bevorzugter Lage am Paradeplatz.

1908 umgebaut, vergrössert und neu möbliert.
Modernster Komfort. Zivile Preise.

Französisches Wein-Restaurant.
Altberühmtes Café & Restaurant "Orsini".

Festsaal für grosse und kleine Anlässe. — Sitzungszimmer.

46 Unter der neuen Leitung von **S. H. Gottlieb.**

Zusammenschiebbare Betten

Überallhin leicht verstellbar :: Keine Matratze erforderlich :: Gewicht nur 15 Kilo (89)

E. Wüthrich, Klarstrasse 51, Basel.

FABRIQUE DE REGISTRES

V^{IE} X. KOST

TÉLÉPHONE 630 LAUSANNE GARE DU FLON

Médailles d'or: Yverdon 1894, Vevey 1901.

Spécialité de Registres de Comptabilité pour Hôtels système à colonnes.

☛ Livres de bons - Blocs d'arrivée - Papier et Appareil pour closet. ☛
Facture système à colonnes avec coupons de caisse.
Livres de salles, d'étrangers, d'arrangement, d'invitations.
Enveloppes et papier à lettres. (P 1458 L) 1284

PFERDE.

1 Ungar 2 $\frac{1}{2}$ Jahre alt, stark; 1 schwerer Pony; 6 Jahre alt, ausgezeichnetes Tier und ein leichter Pony; 2 jährig, verkauft unter aller Garantie

Ue 5829 e. 545

J. Mahnig, Dorf-Malters.

Association Amicale

des Ue 5887 f.

Employés de Bureaux d'Hôtels

Siège: 6 Place de Valois, Paris. Téléphone 800-73.
1873 Bureau Général d'Informations.
S'occupant du placement gratuit des membres de la Société.
Envoi de statuts sur toute demande.

Hotel I. od. II. Rgs.

modern, mit 60-120 Betten, flottgehend, gutem Ruf und Rendite zu kaufen gesucht. (Z. 4872 c)

Stadt- und Jahresgeschäft bevorzugt. Hohe Anzahlung, Öhne Vermittler. Offerten unter Chiffre Z S 6418 an Rudolf Mosse, Zürich.

Société Suisse de Distributeurs

□ automatiques de papiers □

à VEVEY.

Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute Iréqual, très solide et de grand format. Par l'emploi de ces appareils, on évite le gaspillage et l'humidité du papier, auquel on conserve toute sa propreté.

Faciles hygiéniques de 50 grammes, recommandés aux militaires, touristes, etc.

La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

D. R. P. Das Neueste und Beste! + Pat. No. 44,344.
D. R. G. M.

Geschirr-Spülmaschine „Helvetia“

Spült, desinfiziert, trocknet, wärmt (je nach Grösse) in der Stunde bis zu 7000 Geschirre, ohne Anwendung von Spül- und Trockentüchern.

Houben Sohn Carl, A.-G., Aachen. (Ue 5592 a)

Vertreter für die Schweiz:
Arthur Nünlist, Zürich
Stämpfenbachstrasse 34.
Prospekte mit vielen ff. Referenzen auf Wunsch.

Wäscherei-Anlagen

Waschmaschinen
Centrifugen
Plättmaschinen

Muldenmangel mit Absaugvorrichtung für Dampf- und Gasheizung

sowie einzelne Maschinen für Dampfbetrieb und direkter Feuerung liefern als Spezialität in unübertroffener Ausführung:

A. Liebmann & Co., Zürich I.

Kataloge und Kostenschläge gratis. 1341

C. Ahlers & Cie., Geestemünde

Hochseefischerei

liefern von täglich frisch eintreffenden Fängen unter Garantie tadelloser Ue 5820 e. Ankunft zuverlässig. 1371

See-u. Fluss-Fische

Fisch-Conserven, Austern Caviar, Hummer, Sardellen

Aufmerksame Bedienung unter Berücksichtigung besonderer Wünsche.

Höchste Auszeichnung. Offerten gratis und franko.

Grösste Rebberg-Besitzer im

::: Kanton Schaffhausen. :::

Brugger & Wildberger

zur Weinburg

Ue 3796 p 1282

SCHAFFHAUSEN

empfehlen selbstgekeimte Beer- und Eigengewächs-Weine

□ Spezialität in Schaffhauser Flaschenweinen.

Lieferanten an viele eidgenössische und kantonale Feste.

Wiederholt mit ersten Diplomen ausgezeichnet.

ELECTROCARBON A.-G.

(Kt. Zürich) · Niederglatt · (Schweiz)

Ue 5700 p liefert

■ Kohlenstifte ■

in jeder Dimension und Länge für

BOGENLAMPEN aller Art.

Hotel-Verkauf.

Neues, modernes und komfortables Jahresgeschäft mit 100 Betten, internationaler Kundschaft und hoher Rendite wird bei grösserer Anzahlung verkauft. Hotelier Kapital abgeben. Agenten verboten. 5871 Offerten unter Chiffre F 6413 Rudolf Mosse, Zürich. (Z. 4872 c)

Hotel zu verkaufen

in allererstem Industrie- und Badekurorte der deutschen Schweiz, an bester Lage 3 Minuten vom Kurhaus, mit allem Komfort eingerichtet, 2 Restaurantsäle, Speisesaal, Gesellschaftszimmer, 32 Fremdenzimmer. 5877 553

Kaufbedingungen günstig.
Offerten befördern unter Chiffre O. F. 1028 Orell-Füssli, Annoncen, Zürich.

Pension in Davos zu verkaufen.

An bester Lage in Davos-Platz ist eine kleinere hübsche und sehr komfortabel möblierte Pension sehr preiswert und mit bescheldener Anzahlung zu verkaufen. Anfragen beliebe man zu richten unter Chiffre D 48 Ch an Haasenstein & Vogler, Davos.

Hotel-Verkauf.

Familienverhältnisse halber sofort zu verkaufen in grosser Stadt der Ostschweiz in ein bestem Betriebe stehendes Geschäftsreisenden- u. Touristenhotel mit grossem internationalen Passantenverkehr. Jahresgeschäft. Sichere und gute Rendite. Günstige Konditionen evtl. Brauereihilfe. Offerten unter Chiffre H 1096 R an die Exp. ds. Bl.

Direktion.

Tüchtiger Schweizer Hotelier, Inhaber eines erstklassigen Wintergeschäftes an der Riviera, sucht Direktion eines Sommer-Hotels. Antritt jeweils vom 15. Mai an bis Ende September. 56

Geft. Offerten unt. A.A., Poste restante Bordighera (Italien).

Hotel-Direktor

durchaus erfahrener Fachmann, 34 Jahre alt, seit Jahren in gleicher Eigenschaft tätig, sucht passendes Engagement.

Geft. Offerten unter Chiffre H 68 R an die Exp. ds. Bl.

Directeur-Chef de Réception.

Tüchtiger Fachmann, 32 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahresengagement. Beste Referenzen.

Offerten an die Expedition dieses Blattes unter H 77 R.

Associé gesucht

für feines Riviera-Hotel (70 Betten). Betreffender muss erstklassiges Sommergeschäft besitzen oder als Direktor leiten und imstande sein, gute Klientel zuzuführen. Kapital nicht erforderlich. Offerten unter Chiffre Ue 5864 f an die Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern. 547

Hotel-Direktor

Neu zu eröffnendes, erstklassiges Saisonsgeschäft sucht per sofort einen ganz tüchtigen, bewährten, selbständigen, ledigen Direktor. Ohne gute Referenzen ist Anmeldung unnütz.

Geft. Offerten an Postfach 4662, Thun. 84

DIRECTEUR

personne sérieuse, très expérimentée, depuis plusieurs années dans un des premiers hôtels de la Suisse, cherche engagement pour de suite ou plus tard.

Adresser offres à l'adm. du journal sous chiffre H 81 R.

Für ein zu erbauendes Hotel allerersten Ranges in Brasilien wird tüchtiger, erfahrener

Direktor gesucht.

Verheiratete Bewerber, deren Frau im Geschäft tätig ist, bevorzugt. Offerten nebst Ausweis über bisherige Tätigkeit, Referenzen, Photo, unter Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an die Exp. d. Bl. unt. H 82 R.

Hotelier,

(M 2100) 5874

welcher ein Sommerhotel besitzt, sucht einen Teilhaber mit 25 bis 30 Tausend Kronen behufs Erwerbung eines zweiten bestrenommierten Hotels (Jahresgeschäft) in Deutsch-Tirol. Gute Rentabilität nachweisbar. Bevorzugt wird ein im Bureaufache gut versierter, unverheirateter Herr. Offerten unter „Teilhaber“ sind an das Fremdenbureau in Bozen zu richten. 552

Zu pachten gesucht.

Junges Ehepaar, sprach- und fachkundig, sucht kleineres, gut gehendes

HOTEL

zu übernehmen. Offerten unter O. P. Postlagernd, Basel 75

Pacht-Gesuch.

Tüchtiger, selbständiger Hoteldirektor, welcher mehrere Jahre erstklassige Hotels Deutschlands, Italiens und der Schweiz mit bestem Erfolg leitete, sucht für nächsten Herbst ein gutes Hotel mit ca. 80-100 Betten mit Verkaufrecht zu pachten.

Offerten unter Chiffre H 83 R an die Expedition ds. Bl.

Hotel II. Ranges

französische Riviera mit Deutscher und Schweizer Klientel, grossem Restaurant, Vereinslokal verschiedener Vereine, ist auf nächste Saison unter günstigen Bedingungen

zu verkaufen

Nötiges Kapital Fr. 25,000. Anfragen unter Y 2287 Lz an Haasenstein & Vogler, Bern. 5778 540

Kur- und Badhotel-Verkauf.

Das weltbekannte Hotel und Kurhaus Luisenbad mit 2 Villen und Dependenzien

in Todtmoos

in vornehmem Schwarzwaldstil neu erbautes Etablissement, mit allen modernen Kurrichtungen, Zander Institut (Schwed. Heilgymnastik) 140 Zimmer mit Balkon, 200 Betten, Gesellschaftsalons, grosser Speisesaal, Glas- und Wandelhallen, Terrassen, elektrische Lichtanlage, vorzügliche Quellwasserversorgung, Dampfheizung, reich möbliert in feinstem Inventar. Ausstattung im Assekuranzwerte von Mk. 900,000 wird gegen Bar wert unter Schätzung

verkauft

event. Tausch nicht ausgeschlossen. Brillantes Geschäft für tüchtigen Hotelier. Antritt sofort.

Ernsthafte Offerten umgehend erbeten sub Chiffre „Todtmoos“ an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Basel.

Pension d'Etrangers

à remettre à Genève.

Situation unique au bord du lac. Clientèle de 1^{er} ordre. Inventaire en parfait état pour 20 personnes. (76)

Offres sous Case postale, g^o Poste No. 4877, Genève.

GEBRÜDER THONET, WIEN

Dépôt für die Schweiz:

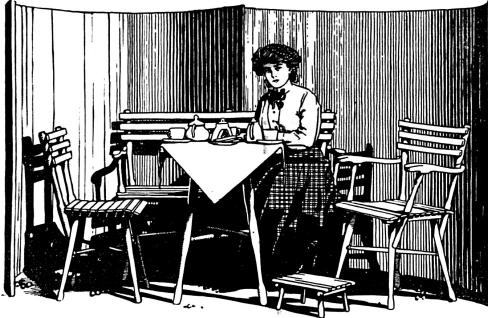
Garantiert wetterfeste **BASEL, Aeschenvorstadt 4.**

Thonet-Gartenmöbel

(in allen Farben lieferbar)

für Restaurants, Terrassen, Kurgärten etc.

In jedem besseren Möbelgeschäft erhältlich.



Zufolge ihrer sinnig knotenartig mit einander verbundenen Holzteile, einer technischen Vollkommenheit, vermögen unsere Gartenmöbel jedem Unbill der Witterung unbedingt zu widerstehen.

Spezialkatalog gratis und franko.

Persil

wäscht schnell, mühelos und billig bei grösster Schonung der Wäsche!

Alleinige Fabrikanten:
Henkel & Co., Düsseldorf,
auch der seit 34 Jahren weltbekanntere

„HENCO“ Henkels Bleich-Soda
Generaldepôt: Albert Blum & Co. Basel.

VERLANGEN SIE
RORSCHACHER
GEMÜSE & FRÜCHTE-CONSERVEN
ANERKANNT FEINSTE MARKE

Ue 5687 e 1967

Hans Hottenroth, Hamburg I, Alsterdamm 10
Bank-Konto: Schweizerischer Bankverein, Zürich.

Ue 4701 b **Ab BASEL** 1320

nur durch die Herren Schweizer Grossisten zu beziehen:

Angostura-Bitter von Dr. Siegert & Hijos, allein echt
Canadian Club-Whisky, Hiram Walker & Sons, Ltd.
John Robertson & Son, Ltd., Dundee: Fine old Scotch Whisky.
J. Cederlund's Söner, Stockholm: Genuine Caloric Punsch.
Genussgetränk I. Ranges, eiskalt, ohne Beimischung zu trinken.
Old Tom Gin (Kinahan & Co.) mit der Katze.



S. GARBARSKY
Chemiserie
ZÜRICH
Bahnhofstrasse 69
1366 ZÜR „Troll“ D 67 Z

Spezialgeschäft
für feine
Herrenwäsche
nach Mass
und Modeartikel.

Zu vermieten eventuell zu verkaufen: Das Gasthaus „Tirolerhof“

(früher Bierhalle Schulz) an der Hauptstrasse in Schulz gelegen, mit grossem Restaurant und 16 Fremdenbetten. Stallung für 12 Pferde, wird auf 1. Juli a. c. an soliden und im Wirtschaftswesen erfahrenen Mieter mietweise abgegeben. Eventuell werden obgenannte Objekte mit dazu gehöriger, gut eingerichteter, mechanischer Schreinerei und Bäckereianrichtung mit Antritt wie oben, unter günstigen Zahlungsbedingungen verkauft. Weitere Auskunft erteilt der Eigentümer.

Jos. Rizzi, Davos-Platz.
Davos, 20. April 1910. 5771 (D 44 Ch) 533

Maison fondée en 1796
Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel 1062

Marque des hôtels de premier ordre
Dépôt à Paris: Fr. Thoml, 41 Rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 10 Bush Lane, Cannon Street EC.
Dépôt à New-York: Cusenier Company, 400-402 West 23rd Street.

Rasenmähdmaschine
„Imperial“
Konkurrenzlos in Konstruktion
Unübertroffene Weltmarke

spielsend
leichter
Gang

E. Müller & Co.
Samenhandlung
ZÜRICH

Ornamentierungen für Parkanlagen.
Lava, Tennis-Walzen.
1332

A vendre
en Valais dans localité industrielle
un petit hôtel 5745

avec café-restaurant, confortablement meublé. Facilités de paiement.
Ecrire sous C 23026 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. 532

Hôtel à vendre
au pied du Jura Neuchâtelois
altitude 700 mètres, 25 lits;
saison d'été et d'hiver, facilités de paiement.
Adr. les offres à l'adm. du journal sous chiffre H 69 R.

Vins de Bordeaux
Gaston Brunet, propriétaire,
Ue 4895 d Château Pont,
Langon Villeneuve d'Ornon,
(Gironde) France.
1326

Gebr. Laue
WÄDENSWIL

Gebr. 1878
SPECIALITÄT
Lifts-Aufzüge
Ue 4370 a 1306

Gebrauchte Konservendbüchsen
sowie altes und neues
Weissblechmaterial

aller Art und in jeder Menge kauft zu den höchsten Tagespreisen.
R. Gross-Stein, Zürich II.
Vertreter der Chem. Fabrik Th. Goldschmidt, Essen-Rehr. 1306 Ue 940 d.

OFENFABRIK
SURSEE

KOCHHERDE IN ALLEN GRÖSSEN
Ue 2864 I 1244

Wiener-Café zu verpachten.

In grosser Stadt der Schweiz ist ein an guter Lage gelegenes, schönes und gutbegangenes Wiener-Café mit grösseren Lokalitäten an tüchtigen Fachmann auf 1. Oktober 1910 zu verpachten. Erforderliches Kapital Fr. 10,000. Offerten unter Chiffre Cc 2212 Z an Haasenstein & Vogler, Zürich. 5708 538

Gelegenheitskauf. Buffetkontrollkasse

amerik. Fabrikat, tadellos erhalten, billig abzugeben.
Offerten sub Chiffre Z. L. 6111 an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich. (Za 8806) 542

Billig zu verkaufen.

Je eine gebrauchte Centrifuge, Plättmaschine und Waschmaschine in tadellosem Zustande. Offerten gef. unter Chiffre Ue 5797e an die Annoncen-Exped. Union-Reklame, Bern. 541

Hotel-Steigerung

In Weggis am Vierwaldstättersee.

Herr Gerichtsschreiber Frz. Schmidlin als Vormund der Kinder Köhler in Weggis, lässt Montag, den 23. Mai künftigh, nachmittags 2 Uhr, im Hotel „Post“ in Weggis öffentlich und freiwillig versteigern:



I. Kurhaus Villa Köhler
mit Dependenzen und sämtlichem Hotelinventar.

Das Etablissement ist massiv erbaut, liegt in aussichtsreicher Lage, 5 Minuten von der Dampfschifflandungsbrücke entfernt.

II. Zwei Stück Bauland

direkt am See gelegen, eignen sich vorzüglich zur Erstellung von Pensionen oder Villen.

Die Steigerungsbedingungen können beim Vormund und auf der Gemeindekanzlei eingesehen werden.

Weggis, den 28. März 1910.

Per Gemeinderatskanzlei:

Gemeinschreiber: Hofmann.

5606 522

Die Hotelschule Bern sucht
für eine Reihe von Töchtern und Herren, zum Teil mit Hotelpraxis, die den Hotelsekretärkurs absolviert haben, in allen Bureauarbeiten bewandert sind und Sprachkenntnisse besitzen, Stellung als Hotelsekretäre. Ein Teil würde in die franz. Schweiz oder nach Frankreich als Volontäre gehen. Gef. Anfragen beantwortet gern der Direktor Dr. R. GIEBKAMANN.

ZLAMPE
ERSTE SCHWEIZERER
METALLFADENLAMPE
BIS ZU 250 VOLT
CA 70% STROMERSPARNIS

„RIGI“
AKTIENGESELLSCHAFT
GOLDAU x FABRIK
ELEKTR. GLÜHLAMPEN
& METALLFÄDEN

Alphalin
Ein Seifen- und Fettlösungs-
mittel ersten Ranges. Sensationelle Erfindung.

Universal Wasch- und Reinigungsmittel
für
Hand- und Kochwäsche, Wolle und Seide, Silber und Geschirr.

Ideale Waschmaschinen-Seife.
Muster gerne zu Diensten durch die alleinigen Erfinder u. Fabrikanten
Lustenberger & Co., Luzern
(Ue 4938) Chem.-techn. Laboratorium. (1837)

Demme & Krebs

BERN

Gegründet 1864 Export Telefon No. 1887

Spezialitäten:
Kirschwasser, Enzian, Reckholder, Trusen, Absinth, Magenbitter, süsse Liqueurs, diverse Sirops etc.

Direkter Import
von Cognac, Rhum, Arac, Whisky, Vermouth di Torino, Malaga, Madère, Sherry, Portwein, Sherry-Brandy, Chartreuse, Bénédictine etc.

CHAMPAGNER-WEINE.

□ Goldene Medaillen und Diplome. □
Zürich, Melbourne, Paris, Bern, Gené etc. Ue 4822 b
1235

