

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 51

PDF erstellt am: **18.09.2024**

### **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.



**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 Hôtelières**

**ABONNEMENT:** (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.—, vierteljährl. Fr. 5.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.  
**INSERTATE:** 8 Cts. per 1 spatige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitgl. glieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum, o o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis.  
 Alleinglied Annahmestelle durch die Expedition dieses Blattes und durch die Universitätsbibliothek S. B. in Bern nebst ihren Filialen.

**ABONNEMENTS:** (fr. de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.—, 3 mois fr. 5.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.  
**ANNONCES:** 8 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 Les membres reçoivent l'organe gratuitement.  
 Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Universitätsbibliothek S. B. à Berne et de ses succursales.

**Redaktion und Expedition:** St. Jakobstrasse No. 11, Basel.  
**Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe:** Emil Stigeler, Basel.  
**TÉLÉPHONE** No. 2406.

**Redaktion et Administration:** St. Jakobstrasse No. 11, Basel.  
**Druck:** Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.  
**Compte de chèques** postaux No. V. 85 o

**Neujahrsgratulationen.**  
 Seit Jahren hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den zeremoniellen Neujahrsgratulationen zu entbinden. Da diese Gaben dem **Tschumi-Fonds zur Erhaltung und Förderung der Fachschule** zuliefen, laden wir unsere Herren Kollegen ein, einen beliebigen grossen oder kleinen Betrag zu gunsten dieses Fonds an die Redaktion der „Hotel-Revue“ (Post-Scheckkonto No. V. 85) in Basel einzusenden.  
 Die Spender werden im Organ veröffentlicht und betrachten sich damit von der Versendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden.  
 Luzern, den 1. Dezember 1910.  
 Schweizer Hotelier-Verein.  
 Der Präsident: O. Hauser.

**Souhais de Nouvelle-Année.**  
 Depuis des années nos Sociétaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Ces dons seront versés au **Fonds Tschumi pour le maintien et le développement de l'Ecole professionnelle** et nous croyons devoir inviter nos chers Collègues à bien vouloir envoyer à la rédaction de l'Hotel-Revue (Compte de Chèques postaux No. V. 85) toute somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de cette institution.  
 Les noms des donateurs seront publiés dans l'organe et ces derniers peuvent, grâce à leur subsidie, se regarder comme exonérés de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.  
 Lucerne, le 1<sup>er</sup> décembre 1910.  
 Société Suisse des Hôtelières,  
 Le président: O. Hauser.

**Bis zum 4. Dezember eingegangene Beiträge:**  
**Sommes versées jusqu'au 4 décembre:**  
 Hr. Hügi J., Hotel Blimlisalp, Wengen, u. Savoy Hotel, Assouan . . . Fr. 10  
 Landry Charles, Hotel Metropol & Victoria, Chamoniex . . . 10  
 Landry Jules, Hotel St. Gotthard & Terminus, Lugano . . . 10  
 Oettinger Max, Basel . . . 10  
 Rueck Louis, Grand Hotel, Marseille . . . 15

**Vom 5. bis zum 9. Dez. eingegangene Beiträge:**  
**Sommes versées du 5 au 9 décembre:**  
 Hr. Balzari F., Hotel Metropol, Mailand . . . Fr. 20  
 Bertolini N., Bertolini's Hotel Europe, Mailand . . . 10  
 Bilmaier E., Grand Hotel Noailles und Metropole, Marseille . . . 20  
 Breuer Georges, Hotel Breuer, Montreux . . . 10  
 HH. Elhret & Zähringer, Hotel du Parc et Beau-Séjour, Lugano . . . 20  
 Hr. Eisenlohr R., Hotel Eisenlohr, Davos-Platz . . . 10  
 Esser Peter, z. Treppen, Köln . . . 10  
 Flück C., Basel . . . 20  
 Girard Otto, Hotel du Globe, Lyon . . . 10  
 Gottlieb S. H., Direktor, Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich . . . 25  
 Inseng F., Hotel Victoria, Lausanne . . . 10  
 Liebermann L., Hotel Gibbon, Lausanne . . . 10  
 Marti-Netscher G., Hotel Gurten-Kulm . . . 10  
 HH. Maurer Gebr., Hotel du Nord, Interlaken . . . 10  
 Hr. Morlock Henri, Terminus-Hotel, Nizza . . . 20  
 Neubauer M., Neues Sanatorium, Davos-Dorf . . . 10  
 Schreiber-Vital A., Grand Hotel San Remo . . . 10  
 Seibel Herrn., Hotel de la Méditerranée, San Remo . . . 10  
 Familie Wirth-Strübin, Hotel Schweizerhof, Interlaken . . . 20  
 Hr. Ziltener-Hessi A., Weesen . . . 10  
 Ziltener B., Grand Hotel Schwert, Weesen . . . 10

**Vom 10. bis zum 16. Dez. eingegangene Beiträge:**  
**Sommes versées du 10 au 16 décembre:**  
 Mr. Armleder A. R., Hotel Richemond, Genf Fr. 20  
 Fr. von Arx B. & O., Hotel Victoria, Oberhofen . . . 10  
 Mr. Breuer J. et famille, Hotel Regis, Clarans . . . 5  
 HH. Bundt & Sohn, Hotel Continental, Lausanne . . . 10  
 Mr. Dehly E., Hotel du Lac, Genf . . . 10  
 Hr. Doepfner W., Grd. Hotel & Gotthard, Luzern . . . 20  
 Elwert Paul, Hotel Central, Zürich . . . 10  
 Fedier J., Hotel National, Strassburg . . . 10  
 Grand Hotel & Thunerhof, Hotels Bellevue & du Parc A. G., Thun . . . 20  
 HH. Haefeli Gebr., Hotel Schwanen und Rigi, Luzern . . . 20  
 Hauser Gebr., Hotel Schweizerhof, Luzern . . . 20  
 Hr. Hierholzer A., Hotel Hirschen, Rorschach . . . 10  
 Lippert Jul., Hotel Bellevue, San Remo, und Hotel Regina, Baden-Baden . . . 10  
 Familie Oesch, Regina Hotel Jungfraublick, Interlaken . . . 20  
 Hr. Reichmann C., Hotel Reichmann au Lac, Lugano-Paradiso . . . 20  
 Rietel A., Hotel du Lac, Vevey . . . 10  
 Rochedieu-Sogesser A., Hotel Schweizerhof & Bellevue, Neuhausen . . . 20  
 HH. Schwablenand Gebr., Zürich . . . 10  
 Seely & Buol, Grand Hotel & Surselva, Waldhaus-Flims . . . 10  
 Hr. Seiler E., Dir., Hotel Metropol, Interlaken . . . 20  
 HH. Sommer Gebr., Hotel Zähringerhof, Freiburg i. B. . . 10  
 Hr. Troxler G., Hotel des Alpes, Luzern . . . 10  
 Vogt Otto, Hotel St. Gotthard, Basel . . . 10  
 Zingg J. G., Waldstätterhof-Savoy Hotel, Luzern . . . 10

**Zuguns des Tschumifonds der Fachschule**  
 und zur Entbindung von den Neujahrsgratulationen sind eingegangen und werden hiermit quittiert und bestens verdankt  
 Von Herrn D. Candrian, Hotel Victoria, Gilon, 1 Anteilchein der Fachschule . . . Fr. 100.  
 Der Kassier des Tschumi-Fonds:  
**J. Botter, Hotel Victoria, Zürich.**

**Wettbewerb für Reform-Menus.**  
 Unter dem Vorsitz des Herrn F. Eggimann, Bad Weissenburg, versammelte sich die Jury Mittwoch, den 14. dies in Luzern zu Beschlussfassung über die Zuerkennung der Preise. Die 12 Eingaben mit zirka 500 Menus haben während einigen Wochen bei den Mitgliedern der Jury zirkuliert. Ueber das Resultat des Wettbewerbes werden wir in der nächsten Nummer berichten.

**Vom Fremdenverkehr.**  
 An Versuchen, unser Land und unser Fremdenverkehrswesen in den Augen des reisenden Publikums herabzusetzen, hat es nie gefehlt. Seit Jahren werden in ausländischen Tagesblättern von Zeit zu Zeit immer wieder alarmierende Artikel lanciert, deren Tendenz daraufhinziliet, den Fremdenverkehr von der Schweiz abzulenken, die Schönheiten und Vorzüge anderer Länder aber in möglichst glänzenden Farben herauszustreichen. Dass bei diesen Veröffentlichungen sehr oft alle Tatsachen umstellt, Wahres und Falsches vermengt und durcheinander geworfen werden, zeigt mit bemerkenswerter Offenheit ein Artikel der „M. N. N.“, der sich wie folgt ausspricht:  
 Der Geschäftsbericht des Münchener Fremdenverkehrsvereins für das Vereinsjahr 1909/10, der soeben erschienen ist, beschäftigt sich u. a. auch mit der Saison 1910, die trotz der Ungunst des Wetters neuerdings eine ganz ausserordentliche Steigerung des Fremdenverkehrs vor allem in München gebracht hat. Der Bericht stellt fest, dass auch das Jahr 1908 mit der epochemachenden Ausstellung 1908 und seiner gewaltigen Verkehrssteigerung von 534,971 Per-

sonen (gegen 459,952 im Jahre 1907) durch das Jahr 1910, wenn erst das Jahresresultat vorliegt, erheblich überflügelt werden wird. Dieses günstige Resultat ist natürlich neben den hervorragenden Veranstaltungen in München durch die Oberammergauer Passionsspiele mit hervorgerufen, die selbst gegen 1900 eine gewaltig Besuchervermehrung erfahren haben. Welche Summen durch den Fremdenverkehr in München umgesetzt wurden, lässt sich leider nicht feststellen. Einen Begriff davon aber, wie gewaltig diese Umsätze sein müssen, gibt ein Beispiel, welches der Geschäftsbericht des Münchener Fremdenverkehrsvereins anführt:  
 „Eine Münchener, dem Fremdenverkehr speziell dienende Stelle hat im Laufe der heurigen Saison im Scheckverkehr 6,850,000 Mark, im Geldwechselfach 2,430,000 Mark umgesetzt. Im Passionsspieljahr 1900 betrug die Ziffern im Scheckverkehr rund 1,200,000 Mark, im Geldwechselfach 700,000 Mark. Wenn man berücksichtigt, dass dieselbe Stelle 1900 rund 4000 Personen, 1910 aber 25,000 Personen nach Oberammergau beförderte, so versteht man die kolossale Steigerung dieser Zahlen, die ausschliesslich aus dem Fremdenverkehr sich ergeben.“  
 „Wir haben also“, so heisst es in dem Bericht weiter, „wohl allen Grund, mit der Entwicklung unseres Fremdenverkehrs zufrieden zu sein, und es ist vielleicht nicht ganz unge-rechtfertigt, von einem Zug nach Bayern zu sprechen, wenn man das stetige Anwachsen der Frequenz sich vor Augen hält, und insofern gewinnen die lebhaften Klagen über den Rückgang des Fremdenverkehrs in der Schweiz in den letzten Jahren und auch heuer wohl einige Bedeutung. Sie mögen auch als Fingerzeig dafür gelten, nach welcher Richtung wir zu arbeiten haben, um diesen Zug nach Bayern auch fernhin sicherzustellen. Denn es ist kaum zweifelhaft, dass die grossen und in ihrer Art einzigen Unternehmungen, die in den letzten Jahren München und das bayerische Hochland in den Mittelpunkt des Interesses der reisenden Welt gestellt haben, eine Propagandawirkung vornehmster Art und von so weittragender Kraft ausüben haben, dass demgegenüber unsere Konkurrenz einen sehr schweren Stand hat. Nicht umsonst hat man in Wien z. B. eine Enquete veranstaltet, welche die Frage klären sollte, wie dort eine Sommersaison ähnlich der Münchener geschaffen werden könne, eine Enquete, an der sich bedeutende Persönlichkeiten der österreichischen Monarchie beteiligten. Nicht umsonst hat erst in letzter Zeit die in gross-zügiger Weise arbeitende Zentralstelle für die Interessen des Berliner Fremdenverkehrs den Beschluss gefasst, in der Reichshauptstadt im nächsten Jahre Musikfeste ganz im Stil der Münchener dieser Jahr ins Leben zu rufen, für die sogar dieselben Künstler in Aussicht genommen sind, die in München der Sache den moralischen Erfolg sicherten.  
 Wenn man die zum Teil enthusiastischen, spaltenlangen Berichte, die mit wenig Ausnahmen anerkennenden, ja begeisterten Kritiken der bedeutendsten, englischen, französischen und amerikanischen Pressorgane über die künstlerischen Darbietungen der Münchener Saison Revue passieren lässt, so wird es erklärlich, wenn auch Millionenstädte wie Wien und Berlin sich anschicken, diese einzigartige Propaganda für ihren Fremdenverkehr sich dienstbar zu machen, und es ist wiederum ein Fingerzeig für uns, auf dem mit so glücklichen Erfolgen betretenen Wege energisch und zielbewusst vorwärts zu schreiten.“  
 Die Folgerung des Berichterstatters des Münchener Verkehrsvereins, dass infolge der diesjährigen Frequenzzunahme in Isar-Athen füglich von einem „Zug nach Bayern“ gesprochen

werden dürfte, erscheint uns als zu optimistisch und schönfärberisch. Diese beträchtliche Steigerung des Fremdenbesuches in Bayern ist zum Grossteil auf die Oberammergauer Festspiele zurückzuführen; sie überraschte übrigens niemand, war von jedem Kenner des Fremdenverkehrswesens vorhergesehen und dürfte bereits im nächsten Jahre wieder abflauen, wie ähnliche Erscheinungen in andern Ländern wiederholt in Jahren nach grossen Ausstellungen oder nach sonstigen zugkräftigen Veranstaltungen beobachtet wurden. Dass die berühmte Kunststadt München mit ihren reichen Schätzen an Kunstwerken, mit ihren herrlichen Museen und glänzenden Salons auf die Fremdenwelt eine gewaltige Anziehungskraft ausübt, verhehlen wir uns nicht. Alles das berechtigt aber noch lange nicht dazu, von einem Rückgang des Fremdenverkehrs in der Schweiz zu sprechen. Wenn auch der Besuch und das finanzielle Ergebnis der Hotels einiger schweiz. Höhenkurorte ganz ähnlich wie in Oberbayern und Tirol — unter der nasskalten, regnerischen Witterung der letzten Sommersaison einigermaßen gelitten haben, so beweisen doch die Besuchstatistiken unserer belebtesten Fremdenzentren und die Einnahmen unserer Transportanstalten zur Genüge, dass die Zahl der nach der Schweiz reisenden Fremden von Jahr zu Jahr in erfreulichem Masse zunimmt. Diese Tatsache kann nicht bestritten werden.  
 Die lebhaften Klagen über den Rückgang des Fremdenverkehrs in der Schweiz spuken wohl nur im Gehirn des Münchener Berichterstatters; uns wenigstens sind sie unbekannt. Wohl wissen wir und verschiedene andere Fachblätter wiederholt auf die Gefahr der über-grossen Spekulation in Hotelneubauten hin, ebenso auf die schädliche Wirkung der stetigen Vermehrung der Bettenzahl, die mit der Zunahme im Reiseverkehr nicht übereinstimmt; niemals wurde aber von einem Rückgang des Reiseverkehrs gesprochen oder geschrieben. Wenn der schweiz. Fremdenverkehr sich heute nicht mehr im nämlichen Tempo steigern lässt, wie noch vor einem Jahrzehnt, so beweist das nur, dass es auch auf diesem Arbeitsgebiete eine Höhepunkt der Entwicklungsfähigkeit gibt, der nicht sprunghaft mit unerhörten Zahlen ins Unendliche erhöht werden kann.  
 Diese Tatsachen sind auch den Münchener Herren wohl bekannt. Wenn sie trotzdem in der Tagespresse von einem Rückgang des Fremdenverkehrs in der Schweiz sprechen, so tun sie dies nur, um dem Reisepublikum weiszumachen, die Schweiz sei ein von allen Heiligen verlassenes Land, das zu besuchen nicht mehr Mode sei, sich überhaupt nicht lohne, weil nun einmal der „Zug nach Bayern“ immer mehr Anklang finde. — Die Schweiz zu diskreditieren, das also ist die Richtung, nach welcher die Herren arbeiten.  
 Nur gemacht! Die Frequenztabellen unserer Kurorte beweisen uns zutreffend, dass diese kleinen Mitteln glücklicherweise bei der Reise-welt einstellten noch nicht verfangen. Immerhin kann diese Tendenz als Fingerzeig dafür dienen, wessen wir uns für die Zukunft von seiten unserer Konkurrenten zu versehen haben.  
 Im übrigen wird durch die Art und Weise, wie in Bayern die Fremden geschöpft werden, dafür gesorgt, dass auch in der Welt des bayerischen Fremdenverkehrs die Bäume nicht in den Himmel wachsen. Hören wir, was der ange-tönte Artikel z. B. über die vielen Ueberforderungen der fremden Gäste zu berichten hat. „Man habe in Bayern“, so heisst es dort weiter, „wohl einen Fremdenverkehr, auf den andere Ländergebiete mit Neid blicken, aber das Verständnis und Gefühl für die Pflichten diesem Fremdenverkehr gegenüber sei bei



weitem noch nicht so entwickelt, als es wünschenswert wäre. Es könne nicht gelehnet werden, dass gerade in diesem Jahre insbesondere die Preisbildung, das Fundament eines gesunden und dauernden Fremdenverkehrs, da und dort, in München sowohl wie im Hochland, mit einer gewissen Unbedenklichkeit gehandelt wurde, einer Unbedenklichkeit, die ohne Zaudern aus dem Vollen schöpfte und vergass, dass alle Massnahmen der Interessenten darauf gerichtet sein müssen, dass der Fremde, der einmal den Weg dorthin fand, veranlasst wird, auch wiederzukommen. Der erste Grundsatz der moralischen Förderung des Fremdenverkehrs, der da lautet: Der Fremde ist Gast und muss als Gast in jeder Beziehung behandelt werden, sei da und dort bedenkllicherweise nicht immer in dem Masse respektiert worden, als es vom Standpunkte einer klugen, weitschauenden Fremdenverkehrspolitik angebracht gewesen wäre. Es müsste daher an alle Interessenten der ernste und dringende Appell gerichtet werden, die Wohltat des Fremdenverkehrs nicht so sehr unter dem Gesichtswinkel der eigenen Tasche zu betrachten, als vielmehr unter dem der Erhaltung des guten Rufes des Fremdenverkehrsgebietes im Interesse der Allgemeinheit.

Wir sehen, der Verfasser des Artikels rügt mit ziemlicher Schärfe die in aller Welt bekannten Missstände, die mit dem Massenbesuche der Oberammergauer Festtage nicht nur am Festspielort selbst, sondern auch an andern Fremdenorten des bayerischen Hochlandes zusammenhängen, wo man sich oft für einfache Verpflegung und Unterkunft ungehörig hohe Preise bezahlen liess. Solange man aber in Bayern mit den Fremden in der Weise umspringt, solange haben wir die Konkurrenz von dieser Seite nicht arg zu fürchten. Es empfiehlt sich jedoch, die Versuche und Anstrengungen unserer Konkurrenten, den Fremdenverkehr von der Schweiz abzulenken, nicht aus den Augen zu verlieren.

## Hotelgäste.

(Tsch.-Korrespondenz)  
(Schluss)

Nicht selten erscheinen auch gefühlvolle Hotelgäste auf der Bildfläche: poetische Gauner möchte man fast sagen. Ein solcher wurde kürzlich in einem Pariser Hotel verhaftet. Wie der „Matin“ zu berichten weiss, stand er in stummer Bewunderung vor dem Bett einer schlummernden jungen Schönheit. Er war in das Zimmer gedrungen in der Absicht zu stehlen, hatte aber nicht genommen als einen goldenen Fingerhut und zwei Banknoten. Dann war sein Blick auf das junge schlafende Mädchen gefallen, vor dem er wie bezaubert stehen blieb. „Sie war so wunderschön“, erklärte der Scheim auf dem Polizeibureau, dass ich an nichts anderes mehr dachte als an sie. Ich habe nicht gehört, dass die Mutter der schönen Schläferin eintrat und Lärm schlug. Hätte ich nicht entfliehen können? Aber ich war gebannt.“ Der „Zauberbann“ hinderte aber den Gauner nicht, nach seiner Vernehmung ein kleines Zauberkunststück zu produzieren, das einen verblüffenden Effekt machte.

Die Polizei suchte nach dem goldenen Fingerhut und den zwei verschwundenen Banknoten, ohne sie in den Taschen des Verhafteten zu finden. Endlich wurde die Beute entdeckt und zwar zur allgemeinen Ueberraschung in der — Mappe des Kommissars, der das Verhör vorgenommen hatte. Der Dieb hatte eine Möglichkeit gesucht, sich der gestohlenen Gegenstände zu entledigen und kein besseres Versteck gefunden als die Aktentasche der heiligen Hermandad. Eine Gaunergeschichte, die eines heiteren Anstriches gewiss nicht entbehrt.

Wir haben bis jetzt über die gefährlichen Hotelgäste geschrieben, über jene Sorte von Individuen, die auf verbrecherischem Wege, d. h. durch Schwindeln und Betrugereien aller Art dem Hotelier bezukommen suchen und ihn und auch seine Kundschaft oft auf das empfindlichste finanziell schädigen. Es gibt nun aber auch noch andere Gäste, die nicht gerade Gauner oder Diebe zu sein brauchen, und die doch dem Hotelier das Leben recht verbittern können. Wir haben hierbei jene Reklamanten im Auge, die wegen jeder Kleinigkeit Beschwerde führen, denen nichts gut genug ist, und die trotz aller Schimpferei nicht auszuweichen begehren. Einen solchen lästigen Kunden — die Nationalität tut hier nichts zur Sache — traf ich in meinen letzten Ferienagen in Tessin in einem Luganeser Hotel an. Der Mann war mit seinem ewigen Reklamieren nicht zum Ausstehen. Das Schlimme ist, dass derartige Elemente, die denen zu Hause in der Regel vieles recht zu wünschen übrig lässt, oft noch ansteckend auf ihre Mitgäste einwirken, natürlich nicht auf alle. Es reisen aber heutzutage so viele unselbständige Menschen in der Welt herum, Leute, die in ihrem Urteil und Handeln ganz auf andere abstellen, dass solche Reklamanten immer wieder geneigte Ohren finden und viel Unheil anrichten können. In einem solchen Falle gibt es für den Hotelier nur ein wirksames Mittel. Er mache von seinem Hausrecht Gebrauch und fordere den Gast auf, sein Haus zu verlassen. Niemand kann den Gastgeber zwingen, Gäste in seinem Hotel zu dulden, die durch ausgesprochene Unverträglichkeit andere Kunden vertreiben oder ihnen zum mindesten den Aufenthalt vergällen. Der Hotelier in Lugano hat zu diesem Mittel gegriffen, und er hat im Interesse seines Hauses wohl daran getan. So verlaut der Gast sich vorher benahm, so kleinlaut wurde er, als er sah, dass es Ernst galt; eine Erfahrung üblichen, die man nicht allzuleiten bei solchen Maulhelden macht. Nicht

immer aber läuft die „Kündigung der Freundschaft“ so glatt ab. Gegen Skandalmacher rücke man mit der Polizei auf; das wird gleich helfen, und dazu hat der Hotelier das volle Recht; er ist schliesslich der Herr in seinem eigenen Hause. Je schneller die Ausquartierung vor sich geht, desto besser ist es, und es wäre jedenfalls grundverkehrt, da noch Rücksichten walten zu lassen. Das sind die unzufriedenen Gäste. Nun gibt es andererseits Gäste, die von äusserster Liebenswürdigkeit sind, einer Höflichkeit, die geradezu abstossend wirkt. Ihre übertriebene Zutraulichkeit erstreckt sich bis auf die untersten Organe eines Hotels. Solche Elemente können freilich auch lästig fallen; man schützt sich am besten vor ihnen, indem man sie grundsätzlich meidet. Ist ein Ausweichen nicht möglich, so gebe man ihnen deutlich zu verstehen, dass man ihre nähere Bekanntschaft nicht wünsche. Der Hotelier kann da nicht viel ausrichten, die Gäste müssen sich selbst zu schützen wissen.

Und nun zum Schluss noch ein persönliches Erlebnis, das den Verfasser dieses Artikels vor Jahren einmal in einem Hotel der Zentralschweiz begegnete. Es handelte sich hierbei weder um Schwindler noch Betrüger, in Frage stand ein Liebespärchen, dessen Heirat die Eltern des Mädchens nicht zugeben wollten — ein Fall, der so selten im Leben nicht vorkommt. Die jungen Leuten, von freundlichem, sympathischen Benehmen, waren im Hotel abgestiegen, und es brauchte nicht allzugesprochenes Menschenkenntnis, um herauszufinden, dass da etwas nicht ganz stimmte. Der Hotelier wurde von anderer Seite darauf aufmerksam gemacht. Er schritt aber nicht ein, weil er mit den beiden Menschenkindern, die sich anständig aufführten, wirkliches Bedauern hatte. Sie zahlten auch regelmässig ihre Rechnung und glaubten sich für eine Zeit lang wohl geborgen. Die Angehörigen kamen aber gar bald auf ihre Spur, und in seiner Angst weichte mich der junge Mann in seine trostlose Lage ein und bat mich um meinen Rat. Wir hatten Bekanntschaft geschlossen, und er fasste bald Zutrauen zu mir. Da war nun allerdings guter Rat teuer. Das Hineinmischen in persönliche Angelegenheiten ist immer eine schwierige und vor allem auch undankbare Aufgabe. Hier heisst es „Hände weg!“, wenn man nicht in Unannehmlichkeiten geraten will; das wird mir jeder bestätigen, der einigermaßen Lebenserfahrung besitzt. Ich lehnte denn auch jede Vermittlung rundweg ab, und am nächsten Morgen war das Pärchen verschwunden. Nicht lange nachher las ich in der Zeitung, dass ein junges Paar den Tod gesucht und gefunden hatte. Die Namen der Unglücklichen liessen keinen Zweifel darüber aufkommen, dass es meine einstigen Bekannten waren. Ihr Schicksal ging mir sehr nahe, und ich machte mir oft Vorwürfe, nicht doch einen Versuch zur Vermittlung gemacht zu haben. Ob es anders gekommen wäre? Jedenfalls kaum, denn der Verbindung der beiden standen unüberbrückbare Schwierigkeiten entgegen und das traurige Ende dieser Liebesgeschichte war für den Eingeweihten mit fast unfehlbarer Sicherheit zu erwarten. Der Zufall spielt oft eine wunderbare Rolle; er hat mich mit diesen Leuten zusammengeführt, die innigste Mitleid beausprechen durften, und über die das unerbittliche Schicksal zur Tagesordnung übergegangen ist. So wechseln eben im Hotelleben ernste, heitere und fröhliche Bilder miteinander ab.

Wenn meine Ausführungen dazu beigetragen haben, zu zeigen, dass der Hotelier durchaus nicht immer eine beneidenswerte Position hat, oder auf Rosen gebettet ist, dann haben sie ihren Zweck erfüllt.

## Zur Mäuseplage.

Gejagt und verfolgt zu werden, das ist das Los der Maus, und zahlreich sind ihre Feinde. Da sind die Krähen und die Eulen, die ihr mit wesseltlicher Mordgier nachstellen, ferner das Wiesel, der schlaue Reineke und vor allen andern unser Hausgenosse, die Katze, deren Lebensaufgabe es ist, die Reihen des schädlichen Nagers nach Möglichkeit zu lichten. Als argster Feind der Maus kommt jedoch der Mensch in Betracht, der vermittelt einer ganzen Anzahl mehr oder weniger ingenüos erdachte Maschinen der verschiedensten Systeme das Heer der lästigen Schädiger seiner Vorräte dezimiert.

Der listige kleine Nager verdient auch keine bessere Behandlung, denn zahllos sind seine Missetaten in Haus und Feld und nichts ist vor ihm sicher, was menschliche Arbeit und Fleiss als Vorrat für künftige Tage in Keller und Dachboden aufgespeichert haben.

Auf gute Erntejahre folgen, wie alte Bauernweisheit in Erfahrung brachte, von Zeit zu Zeit die Mäuse- und die Hungerplage. Dann ziehen sich im Spätherbst, wenn die Ackerscholle immer tiefer gefriert und in Garten und Feld weger mehr zu holen ist, beträchtliche Scharen von Mäusen in die menschlichen Behausungen zurück, um dort zu schwarzen so gut es eben geht, sehr oft jedoch enorme Mengen Vorräte vernichtend. In solchen Zeiten vermag man den Mäusen mit der Falle allein nicht Herr zu werden. Da müssen andere, viel wirksamere Mittel zur Verwendung gelangen, wenn anders man die Plage radikal beseitigen will.

Dem Wunsche einiger Mitglieder zu willfahren, deren Häuser z. Z. sehr ernstlich unter der Mäuseplage leiden, wollen wir daher im nachstehenden versuchen, einige bewährte Mittel zur Beseitigung der gefräßigen kleinen Diebe zu beschreiben. Dabei möchten wir uns aber gegen einen allfälligen Vorwurf der unlauteren Konkurrenz gegenüber den amtlich anerkannten Mäusern schon von vornherein verwahren.

Als erfolgreichstes Mittel zur Ausrottung der Mäuse gilt gegenwärtig die absichtliche Verbreitung des Mäusebazillus. Dieser Bazillus wird in Reinkultur gezüchtet und ruft bei den Mäusen eine ansteckende typhöse Darmkrankheit hervor, an der die Tiere rasch zu Grunde gehen. Auf andere Tierarten ist der Bazillus nicht übertragbar, ein Umstand, der diesem Hilfsmittel seinen charakteristischen Wert verleiht. Bei richtiger, vorschriftsgemässer Handhabung ist dies eine vorzügliche Art von Mäusevertilgung, die jedoch infolge unrichtiger Anwendung durch ungeschickte Hände manchmal auch versagt. Der Bazillus kann in Reinkulturen aus den Laboratorien und Instituten der tierärztlichen Hochschulen bezogen werden, woselbst auch die Vorschriften über richtige Handhabung und Anwendung des Mittels erhältlich sind. Am zweckmässigsten erscheint es uns, sich die benötigten Bazillenreinkulturen durch Vermittlung des Tierarztes zu beschaffen.

Gegen Mäuse hilft ferner als sehr beliebtes Mittel der Strichnuiweizen. Man lässt sich dieses Gift in der Apotheke präparieren, streut es in geringen Mengen unter die Schränke, in die Ecken der Küchenräume, überhaupt in die Nähe der Pässe und Wechsel der Mäuse, sei es bei den Zentralheizungsrohren, wo diese die Wände oder den Boden durchbrechen oder in die Mauerlöcher, die den Tieren als Unterschlupf und Zufluchtsort dienen. Darauf achte man mit grösster Gewissenhaftigkeit darauf, dass den Tieren jede Möglichkeit zum Trinken von Wasser unterbunden wird — ohne Wasser können Mäuse keine drei Tage leben — und die Plage ist für längere Zeit behoben. Zur gänzlichen Vernichtung, namentlich auch des Nachwuchses der flinken, niedlichen Nascher, empfiehlt es sich, das Mittel jeweils in Zwischenräumen von 6 zu 6 Wochen wieder in Anwendung zu bringen. In Fleischkammern und Küchen kann dieses Mäusegift auch mit Reis, feingehacktem Fleisch oder mit Käse vermischt ausgestreut werden, jedoch ist in solchen Fällen Gefahr vorhanden, dass Katzen oder Hunde das Gift aufnehmen und daran verenden. Der Strichnuiweizen wirkt umso wirksamer, je frischer er verwendet wird. Seine Behandlung erfordert wenig Umstände, und er ist zugleich das billigste aller Mäusegifte.

Als weiteres erfolgreiches Abwehrmittel gegen Mäuse gilt das eidg. Seruminstitut in Bern in den Handel gebrachte Mäuse-serum. Das Serum wird mit geschrotetem Hafer vermischt, die Mischung des abends in grossen Quantitäten ausgelegt und zwar am vorteilhaftesten unter Kästen und Schränken, hinter die Staubleisten der Parquetböden, bei Zentralheizungsrohren, im Garde-manger und in den Vorratskammern; in letzteren immerhin in nicht zu grossen Mengen, damit das Gift von den Mäusen nicht in die Esswaren verschleppt wird. Zum Auslegen des mit Serum getränkten Hafers eignen sich in ganz hervorragender Weise besonders alle Keller-räumlichkeiten, sowie die feuchten, dunkeln Lokalitäten, wo die Tiere Wasser zu sich zu nehmen pflegen. Richtig angewandt wirkt das Serum etwa nach Verlauf von 2 bis 3 Wochen, indem es unter den Mäusen eine ansteckende, pestartige Krankheit verbreitet, an der sie langsam aussterben.

Damit sind wir mit unserer Weisheit in der Technik des Mäusefangs und der Mäuseausrottung zu Ende. Noch tiefer in die Geheimnisse dieses mysteriösen Berufes einzudringen getrauen wir uns nicht — aus Abneigung gegen die Schwierigkeiten des Wettermachens. Ein ganzer Mäusejäger muss aber naturgemäß zugleich ein einigermaßen zuverlässiger Wetterprophet sein! Letzteres ist jedoch in den heutigen windigen Zeiten eine höchst undankbare und schwierige Kunst, wie der bekannte Oltenner Wettermacher im Laufe dieses Jahres zu seinem Leidwesen erfahren musste. Ganz recht! Warum setzt man sich denn nicht vorher ins Einvernehmen mit St. Petrus!

## Der „Karthäuser“ vor Bundesgericht.

Der Kassationshof des Bundesgerichts beurteilte in seiner Sitzung vom 8. November einen Fall, der insbesondere die Liebhaber und Konsumenten des Karthäuserweines interessieren dürfte. Es handelt sich um die Beantwortung der Frage: wo wächst der echte „Karthäuser“ und wer ist berechtigt, seinen Wein „Karthäuser“ zu taufen.

Dem Prozess liegen laut „Thurg. Ztg.“ folgende Tatsachen zu Grunde: Eigentümer des ehemaligen Klostergebäudes und eines grossen Teiles des einst dazu gehörigen Grundbesitzes ist Oberst Fehr in der Karthause-Ittingen, Mitinhaber der Weinhandlung Fehr und Landolt in Zürich. Diese Kollektivgesellschaft hat im Jahre 1907 zur Bezeichnung ihres Weines eine Marke ins schweizerische Markenregister eintragen lassen, welche aus einem Schild mit Verzierungen und der Aufschrift „Karthäuser“ bestand. Seither bringt nun auch die Weinhandlung Bucher & Karthaus in Luzern einen Wein unter diesem Namen in den Handel. Gerichtlich festgestellt ist, dass dieser letztere Wein ausschliesslich von Rebessitzern bezogen wird, deren Reben einst zum Kloster Karthause gehörten und zum Teil näher am Klostergebäude gelegen sind als einzelne Rebberge des Herrn Oberst Fehr.

Gegen die Luzerner Firma ist nun von Fehr & Landolt wegen Markenverletzung bei den Luzerner Gerichten Strafklage erhoben worden. Die Kläger bestritten nicht, dass der von Bucher & Karthaus in den Handel gebrachte Wein tatsächlich aus früheren Klosterreben stammte; sie behaupten aber, das Recht, den Namen „Karthäuser“ zu verwenden, stehe einzig dem Besitzer des

einstigen Klosters Karthause-Ittingen zu. Wein, der aus andern Trauben des dortigen Geländes stamme, werde in Frauenfeld und Umgebung selbst als „Ittinger“ oder „Warther“ bezeichnet, und es komme daher die Verwendung des Namens „Karthäuser“ für Wein aus Reben, die nicht zur Karthause gehören, einer falschen Herkunftsbezeichnung gleich.

Die Luzerner Gerichte haben am 5. März und 13. Mai 1910 die Klage als unbegründet abgewiesen, worauf die Kläger beim Bundesgericht wegen Verletzung des Markenrechtsgesetzes Kassationsbeschwerden einreichten. In der sehr einschlässlichen Urteilsberatung des Bundesgerichtes ist vorerst unter Hinweis auf die bisherige Praxis ausgeführt worden, dass die Qualifikation des Wortes „Karthäuser“ als Herkunftsbezeichnung der Schutzfähigkeit dieses Ausdrucks als Wortmarke nicht im Wege steht. Bedingung ist aber, dass eine Herkunftsbezeichnung nicht etwa schon vor der Zeit der Eintragung bereits von andern Produzenten der gleichen Gegend für ähnliche Produkte verwendet worden ist. Trifft das letztere zu, so ist der Ausdruck als Gemeingut zu betrachten und kann nachträglich nicht mehr durch die blossen Eintragung in ein Markenregister von einem einzelnen usurpiert und monopolisiert werden. Da aber gemäss Art. 5 des Gesetzes bis zum Beweise des Gegenteils angenommen wird, dass der erste Hinterleger einer Marke auch der wahre Berechtigte sei, hat derjenige, welcher eine bestehende Marke angreifen will, nachzuweisen, dass der streitige Ausdruck nicht schutzfähig ist. Der Ausgang des heutigen Prozesses hängt daher von der Beantwortung der Frage ab, ob der Firma Bucher & Karthaus der Nachweis gelungen sei, dass schon 1907 auch andere Rebessitzer in Ittingen als die Eigentümer des eigentlichen Klostergrundes ihren Wein als „Karthäuser“ verkauften.

Aus den Akten geht dies allerdings nicht mit absoluter Sicherheit hervor, indem von den kantonalen Gerichten über die von den Klägern aufgestellte Behauptung, dass in jener Landes-gegend einzig und allein der auf dem Gute des Herrn Obersten Fehr wachsende Wein als „Karthäuser“ bezeichnet werde, keine Zeugenbeweise erhoben worden sind. Da das Resultat dieser Beweiserhebung einzelnen Richtern als erheblich erschien, wurde von ihnen Rückweisung der Akten an die Vorinstanz zu fernerer Beweisaufnahme beantragt. Der Antrag vermochte aber nicht durchzudringen. Die Mehrheit des Gerichtes stellte in ihren Erwägungen vorerst auf die Tatsache ab, dass die Karthäusermönche den Wein aus ihrem gesamten Besitztum unter dem Namen „Karthäuser“ verkaufen. So schreibt u. a. J. H. Thalmann in seinem Bächlein „Wanderungen durch den Thurgau“: „Die Mönche pflanzten selbst viele Jucharten und liessen auch durch ihre Lehensleute Rebberge anlegen. Im Herbst kauften sie dann den Wein zusammen, brachten ihn in kühlen Klosterkellern in kolossale Fässer und liessen ihn da unter sorgfältiger Pflege liegen, bis er abgekühlt in die Welt hinausgeschickt wurde. Der gute Ruf des „Karthäuser“ verbreitete sich weit über die Grenzen des Kantons hinaus. . . Auch aus dem aufgelegten Kellerbuch des letzten Küfermeisters geht hervor, dass die Mönche in ihren Kellern Weine von Rebbergen aus einer ganzen Reihe umliegender Ortschaften einlagerten und beim Verkauf keine Rücksicht auf die verschiedene Provenienz mehr nahmen. Wenn nun auch nicht mit absoluter Sicherheit festgestellt erscheint, wie nach dem im Jahr 1856 erfolgten Verkauf des Klosters die Erwerber einzelner Teilstücke ihre Weine nannten, so spricht doch die historische Entwicklung dafür, dass sie auch nach 1856 den wohlbekannteren renommierten Namen „Karthäuser“ benutzten, wozu sie auch nicht unstreitig das Recht besaßen. Denn es ist wohl zu berücksichtigen, dass „Karthäuser“ nur eine allgemeine Ortsbezeichnung ist und nicht etwa der Name eines bestimmten, einzelnen katastrierten Grundstückes. Da unbestrittenermassen die Firma Bucher & Karthaus ihren „Karthäuser“ absolut nur von Rebessitzern in der Gemeinde Ittingen erwarb, deren Reben einst zum Kloster selbst gehörten und deren Wein von den Mönchen in einzelnen Fällen sogar auch von der Firma Fehr & Landolt, als „Karthäuser“ verkauft wurde, so glaubte die Mehrheit der Richter genügend Anhaltspunkte zu haben, um unter Abweisung der Kassationsbeschwerden das Urteil der Luzerner Gerichte zu bestätigen. Es sieht danach allen denjenigen Rebessitzern, deren Rebland einst zum Kloster gehörte, das Recht zu, ihr Produkt aus diesen Trauben als „Karthäuser“ zu verkaufen.

## Wintersport.

Engelberg. Sportprogramm: Dezember 1910: Skeleton-Rennen, Wetschlitten, Bobsleigh-Rennen, Ski-Rennen, Eis-Gymkhana. Januar 1911: Hockey match, Curling match, Eis-Wettlaufen, Ski-Rennen, Bobsleigh-Rennen, Skeleton-Rennen, Wetschlitten. Februar 1911: Hockey match, Bobsleigh-Rennen, Curling match, Clay pigeon shooting, Ski-Rennen, Ski-Gymkhana.

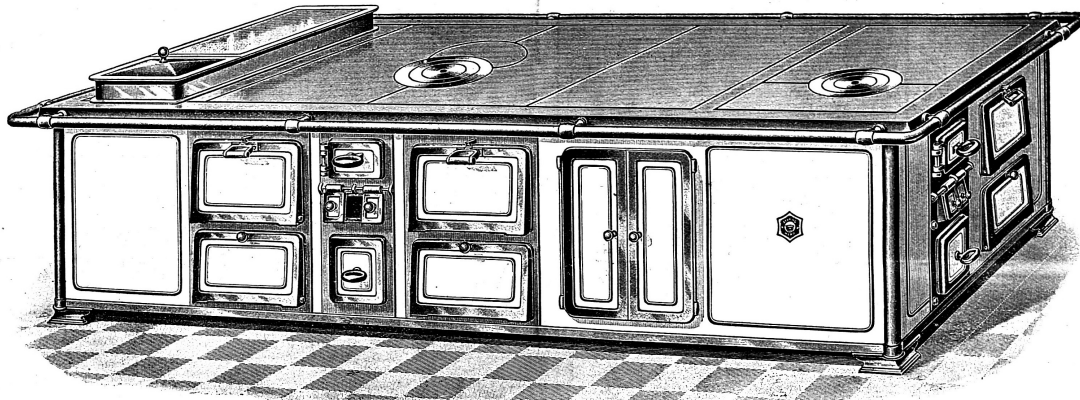
Kandersteg. Sportprogramm: Dezember 1910: Wetschlitten, Eis-Gymkhana, Bobsleigh-Rennen. Januar 1911: Bobsleigh-Rennen, Hockey match, Wetschlitten, Ski-jöring, Bobsleigh-Rennen, Skirennen, Curling match, Wetschlitten, Bobsleigh-Rennen, Hockey match, Eis-Gymkhana, Wetschlitten, Bobsleigh-Rennen, internationales Bobsleigh-Rennen um die Kandersteg Cup, Curling match um die Berner-Oberland Cup, Wetschlitten.

Arosa. Sportprogramm: Dezember 1910: Rennen mit Schweizerchellen nach Rütli, Phillips Challenge Cups (Bobsleigh Novices). Januar 1911: Damen-Bobsleigh-Wanderbecher, Bristol-Bobsleigh-Wanderbecher (Novices), Klub-Rennen (die Art wird vom Komitee bestimmt), Seehof-Rennen (Fleming Cup imbergriffen), Seehof-Rennen (Fortsetzung), Lucy-Bobsleigh-Challenge-Cup (1. Rennen). Internationale Rentage: Januar 1911: Edith Freeman Challenge





# Senking-Herde für Hotels, Restaurationen, Kasinos etc.



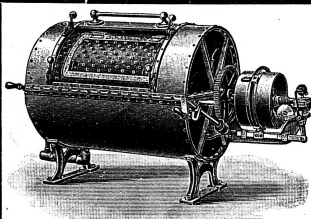
**Spezialität: Warmwasserbereitung vom Herdfeuer aus**  
**Dampfkochanlagen**  
 Offerten gratis und franko Auf Wunsch unverbindlichen Ingenieurbesuch  
**Allererste Referenzen**

## Armaturenfabrik Zürich, vorm. Happ & Co

Zürich III, Bäckerstr. 52 - St. Ludwig i. Elsass

(Ue 7186 I) 1436

Generalvertreter für die Schweiz der Hildesheimer Sparherdfabrik A. Senking, Hildesheim



Doppeltrommel-Waschmaschine.

Ed. Horst, Berlin NO. 18

4 Höchste Strasse 4

Wäscherei- und Plätterei-Maschinen-Fabrik

Spezialität:

**Komplette Wäscherei-Anlagen**  
für Hotels, Sanatorien, Krankenhäuser, Institute etc.  
Wasch- und Spülmaschinen, Centrifugen, Dampf-  
mangeln, Plättmaschinen, Trockenapparate etc.  
Gasplätterei-Anlagen. Ausarbeitung von Projekten. Maschinen stets vorrätig.  
Kataloge gratis und franko. — Kostenschätze auf Anfrage.

Ue 8514 Generalvertreter für die Schweiz: 1417  
**J. Hellenbroich, Aarau.**

Zürcher & Zollikofer

toile étamine



tulle guipure

ST. GALL.

## Cigarren u. Cigaretten

Da jeder Einkauf ein Vertrauensverhältnis zwischen Käufer und Verkäufer bedingt, liegt es auf der Hand, daß man sich an eine Firma wendet, deren selbstbegündeter Ruf dafür bürgt, daß selbst dem verwehntesten Geschmack sowohl in Qualität, Preis als auch in überaus großer Auswahl entgegen werden können. Es ist das

1118

habana-fhaus

**Max Oettinger, Basel**

mit Hauptniederlage für Deutschland in St. Ludwig i. El., welches alle diese Bedingungen in besonderer Weise erfüllt und versichert das Publikum einer streng reellen Bedienung.

## A remettre à Sierre

(Canton du Valais) station climatique, bonne pension d'étrangers, jolie clientèle. Bonnes conditions.

(Ue 6690) 820

S'adresser: Agence Immobilière H. Soma, Sion.

## Duca

Bestes Reproduktionsklavier der Gegenwart mit von Hand gespielten Künstlernotenrollen —  
 — Speziell für Hotels und Pensionen

Weltausstellung Brüssel 1910 „Grand Prix“

Gratisvorführung bereitwillig. Verlangen Sie bitte Kataloge u. Offerten

**F. Pappé-Ennemoser, Pianomagazin, Bern**

1402 Telephone 1533 — Kramgasse 54 (Ue 8061)

Reine, frische Tafel- und Kochbutter, **Alten, fetten Sbrinz-Reib-Käse** (so gut wie Parmesan und viel billiger) liefert

**Otto Amstad in Beckenried (Unterwalden).**

Otto ist für die Adresse notwendig. 1869  
 Grand Prix Weltausstellung Mailand 1906.

Institut Villa Belle Croix (franz. Schweiz) Romont (Begr. 1897)

Besonders geeignet für Herren, die durch Erlernung der modernen Sprachen (Franz., Engl., Deutsch, Italien, etc.), der Hotelbuchführung, Korrespondenz und Wissenschaften, ihre Stelle zu verbessern suchen. Schreibmasch., Stenogr., Spez.-Kurse von 1-2 und 3 Monaten für Herren, die über kurze Zeit verfügen. Seit Gründung mehr als 400 Hotelsekretäre und Direktoren ausgebildet. Pensionspreis 125 Fr. monatlich. Zentralheiz. Elektr. Licht. Bäder. Schönste Lage. Sommer- u. Wintersport. Prospekt und beste Referenz von Mitgliedern zu Diensten. 1438 Ue 7203 i.  
 Separate Anstalt für Damen unter gleicher Leitung.



Frisch eingetroffen sind: **Tischdekompflanzen**  
 5 Eisenbahnwaggons  
 1422 in tadelloser prima Ware, denkbar grösste Auswahl.

Massenzucht in **Kübelpflanzen** jeder Art.

Grösste Treiberei von **blühenden Topfpflanzen und abgeschnittenen Blumen** in jeder Jahreszeit; beste und zuverlässigste Verpackung bei jeder Witterung. — Prachtausstellung darin auf Weihnachten und Ostern.  
 Alle Artikel sind in tausenden abgebar.

**C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden**  
 Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.  
 Telephone 2676. • Telegramm-Adresse: Baugärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.



# Hoehl

Extra Dry

Generalvertreter für die Schweiz: **Adolf Maier, Weissenbühlweg 12, Bern.**  
 1446 (Ue 7394)

## Plazierungs-Bureau „International“

Eigentum u. in Selbstverwaltung des Internationalen Genfer-Verbandes der Hotel- u. Restaurant-Angestellten  
 in Gent, 8 Rue de Berne 8 in Zürich, 64 Löwenstrasse 64  
 Telephone 4603. Telephone 4101.

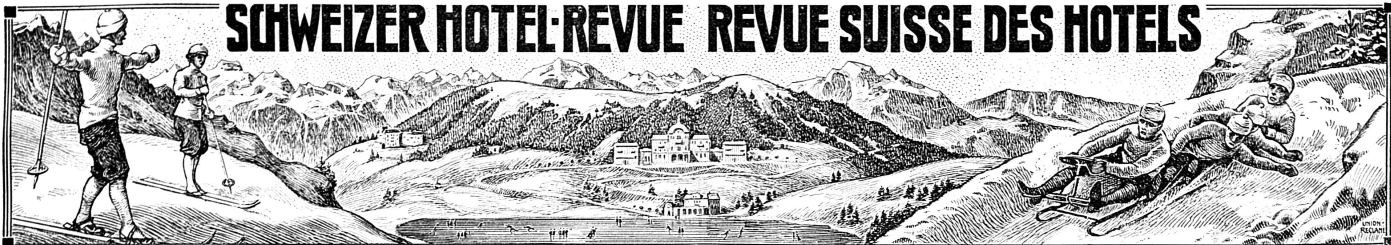
Telegramm-Adresse für beide Bureaux: „International.“

Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gut empfohlenes männliches und weibliches  
**Hotel-Personal**  
 jedweder Kategorie. Ue 4421 a 1312

Ue 8180  
 J. Mettauer, Bern  
 Telefon Schwanengasse 9  
 No. 2691  
 Herengarderobe-Haus i. Banges  
 Frauen von angestrichen schwebelnden Arbeit und  
 unersättlichen Stoffbedürfnissen bestens empfohlen.  
 Prompte Bedienung. o o o Mettauer, Bern.



Gebr. Laue WÄDENSWIL  
 Gebr. 1878  
 SPECIALITÄT  
 Lifts-Aufzüge  
 Ue 4300 a 1306



### A propos de la circulation des automobiles.

Sous le titre „The High-Roads of the Alps, a motoring guide to one hundred Mountain Passes“ M. Ch. L. Freeston a publié, il y a quelques semaines, chez Keegan, Paul Trench, Tribner & Cie., à Londres, un livre des plus intéressants, et digne de la plus grande attention de la part des automobilistes. Ce livre remarquable est cependant comme fait pour éveiller l'attention des hôteliers et des autres personnes intéressées au mouvement des étrangers dans notre pays, car il nous montre combien la Suisse a été fortement dépassée par les pays voisins, le Tirol et la France, en ce qui concerne l'encouragement donné à l'automobilisme. L'autophobie d'une petite fraction de notre population, et particulièrement la fermeture des célèbres routes alpêtres des Grisons a pour conséquence que la circulation automobile internationale se détourne de plus en plus de notre pays pour se porter vers les pays voisins précités. Il va sans dire que la Suisse perd ainsi beaucoup aux yeux des automobilistes étrangers — qui se recrutent pour la plupart dans les classes les plus hautes et les plus fortunées de la société, et qui, par conséquent, sont des hôtes extrêmement appréciables — et c'est très regrettable pour notre pays. L'auteur de l'ouvrage dont nous venons de parler désapprouve à bon droit la politique suivie par la Suisse en matière de transports; voici en effet ce qu'il dit de la situation sur nos routes alpêtres.

„Il est difficile de penser, d'écrire ou de parler sans une certaine nervosité de l'interdiction de circuler en automobile dans la Suisse a frappé les hauts passages des Alpes, à deux exceptions près, car cette interdiction est tout à fait ridicule et indéfendable. J'ai montré que plusieurs passages qui ne sont pas en Suisse ont une altitude plus élevée que les passages suisses. Et il n'y a aucun motif plausible pour interdire ici ce qu'on autorise-là. Le summum de l'absurdité est atteint, lorsqu'on remarque que sur une seule et unique route de montagne, située en partie en Suisse et en partie dans un autre pays, la circulation des automobiles est tolérée d'un côté alors qu'elle est interdite de l'autre, ou lorsque, comme sur le Stelvio, trois routes convergent sur un point élevé et que les voitures à moteur peuvent circuler sur deux d'entre elles, mais non sur la troisième.

L'opposition faite par la Suisse aux véhicules à moteur est tout simplement dépourvue de sens; elle n'est pas due à la nature des routes, car les conditions dans lesquelles s'effectue la circulation sont partout les mêmes dans les Alpes. Le véritable et unique motif de l'interdiction doit être cherché purement et simplement dans la puissance des paysans suisses. La Suisse n'est pas seulement un pays ultra démocratique, mais la réglementation des affaires internes est laissée aux autorités locales dans une mesure qui n'est atteinte nulle part ailleurs.“

Ainsi s'exprime M. Freeston! La „Revue automobile“ fait suivre les remarques du touriste anglais des observations suivantes:

„Le livre de M. Freeston est évidemment fait pour détourner encore plus que maintenant la circulation des automobiles de la Suisse vers l'Autriche et la France. Et celui qui aura roulé une fois sur les passages alpêtres de ces pays non seulement donnera raison à l'auteur de l'article précité, mais retournera volontiers et souvent dans ces régions.

Une enquête à laquelle s'est livré un membre de l'A. C. S. l'été dernier prouve bien que cette propagande négative à l'égard de notre politique routière a déjà porté des fruits. La personne en question s'est rendue à la station climatique de K. où, comme on sait, les autos sont interdits. Sur la route conduisant à cette station même, elle trouva les hôtels fort mal garnis; il y avait en moyenne 6—8 personnes environ par hôtel. Le même jour, une de ses connaissances se rendit à Chamoniix. Là, tous les hôtels étaient, sinon bondés, du moins très normalement occupés, et, dans les garages, reposaient des centaines d'automobiles. Nos hôteliers de montagne peuvent donc se consoler en se disant que s'ils ont eu un mauvais été, leurs collègues d'au-delà de la frontière ont fait de meilleurs ataires qu'eux.“

Ces expériences pratiques prouvent avec la dernière évidence l'urgente nécessité de l'établissement d'un régime approprié en ce qui concerne la circulation des automobiles sur nos passages alpêtres, afin que la Suisse ne perde pas la place qu'elle occupe actuellement en tête des pays à mouvement d'étrangers. Il serait en effet ridicule que de vastes et importantes régions de notre pays, lequel possède des beautés naturelles incomparables, et par ce fait même, n'a pas à redouter la concurrence de l'étranger, soient lésées dans leurs intérêts les plus précieux et dans leur bien-être par l'esprit arriéré

de la population des campagnes ou de quelques cantons. Nous sommes les derniers à demander que toute station climatique, même la plus reculée, soit rendue sans autre accessible aux automobiles; toutefois, l'industrie hôtelière suisse, en égard à son importance économique, et vu les impôts considérables qui la frappent, est fondée à réclamer qu'on ne mette pas les bâtons dans les roues à son développement et que sa prospérité ne soit pas entravée du fait de l'Etat. L'Etat qui perçoit les impôts devrait bien plutôt tendre à favoriser le développement de l'industrie hôtelière et celui du mouvement des étrangers en facilitant les conditions de la circulation. A cela s'ajoute encore, à notre avis, le fait que l'ouverture des grandes artères, c'est-à-dire des routes alpêtres, donnera plus de champ à la circulation automobile.

A moins que toutes les apparences ne soient trompeuses, le tourisme automobile a un bel avenir devant lui, et, en dépit de la résistance de notre population campagnarde et des obstacles que lui opposent des autorités peu clairvoyantes, il gagne de plus en plus de terrain. Il constitue un progrès dans les relations modernes entre peuples, progrès dont l'épanouissement peut bien être retardé par des mesures réactionnaires, mais qui, comme tous les autres, ne pourra jamais être complètement étouffé. Si, par des mesures législatives absurdes, nous ralentissons le développement de la circulation automobile dans notre pays, celle-ci cherchera précisément sa voie dans des pays progressistes et plus hospitaliers, où son importance et sa valeur seront estimées comme elles doivent l'être. Mais alors notre pays et notre industrie hôtelière en seront pour leurs frais. C'est pourquoi les hôteliers des régions alpêtres ne doivent pas regarder avec indifférence et inaction le fleuve des étrangers se détourner peu à peu vers des contrées situées hors de la Suisse, mais doivent au contraire chercher à persuader leurs concitoyens de l'utilité du mouvement automobile. Si nos membres s'adonnent à cette tâche, il ne faudra pas bien longtemps pour convertir la majeure partie de la population de nos vallées alpêtres à la cause du progrès aussi dans ce domaine. Et ainsi également commencera une nouvelle ère de prospérité pour l'industrie suisse du mouvement des étrangers.

Quant à ce qui touche aux prescriptions des pouvoirs publics relativement à la réglementation de la circulation sur les routes, de la vitesse, etc., il nous semble qu'il serait facile de créer une législation raisonnable autant qu'adéquante, et garantissant les droits de tous les intéressés. Et si les automobilistes et les chauffeurs, d'une part, les piétons et les cochers, d'autre part, se donnaient réciproquement des preuves de courtoisie et de bon vouloir, il devrait donc être possible à des hommes raisonnables de vivre en bonne harmonie avec et à côté du nouveau moyen de locomotion.

### Die Küche im Dezember.

Von A. Burg.

Nachdruck verboten.

Es gibt noch viele Hausfrauen, die zum „Fest“, in dessen Zeichen ja der ganze Monat steht, an der „Eigenbäckerei“ festhalten; und wenn seltener auch die Bereitung von Pralinen und Baumkondekt, so ist doch die von Marzipan noch oft in diese Eigenbäckerei miteinbegriffen. Am seltensten freilich dürfte die häusliche Kunst des Pfefferkuchenbackens heute noch geübt werden; dagegen ist die Herstellung eines anderen Weihnachtsmaschwerkes — der Makronen und des Makronenkuchens — auf eigenem Herd wieder sehr im Schwung.

Man unterscheidet bittere und süsse Makronen. Die in Deutschland üblichen bitteren Makronen sind indessen niemals ausschliesslich aus bitteren Mandeln hergestellt wie in Frankreich, sondern halb oder aber doch wenigstens zu einem Drittel auch aus süssen. — Und überhaupt wird die Hausfrau in der Verwendung von nur bitteren Mandeln — wegen der in ihnen enthaltenen Blausäure — stets vorsichtig sein....

Die einfachste Art der Bereitung von Makronen ist diese: 600 Gramm süsse geschälte und 150 Gramm bittere geschälte Mandeln werden feingerieben und nach und nach 12 Eiweisse hinzugefügt. Dann wird die Masse schaumig gerührt und dabei gleichfalls nach und nach ein Kilogramm feinsten Zuckers hinzugegeben. Und nur wenn die Masse zu steif erscheint, kann dann noch ein Eiweiss hinzugefügt werden, denn der Teig muss dick, aber doch geschmeidig sein. Dann legt man von diesem Teig kleine Häufchen auf ein mit Wachs beschriebenes Blech oder auf Oblaten (die natürlich auch auf einem Blech liegen) und lässt sie in einem schon etwas ausgekühlten Ofen gar und gelblich backen. Auf die Beschaffenheit der Backzeit ist genau zu achten: die Makronen sollen aussen spröde, innen weich, dabei doch durch und durch gar

sein. — Zu nur aus süssen Mandeln zu bereitenden Makronen rührt man 250 Gramm feinsten Zucker mit 2—3 frischen Eiweissen und 1—2 Teelöffeln Zitronensaft zu Schaum, fügt die geriebenen Mandeln hinzu, mischt alles gut und verfährt weiter wie oben schon angegeben. Wenig bekannt sind auch die sehr wohlgeschmeckenden Schokolade-Makronen, wozu man 240 Gramm süsse und 25—30 Gramm bittere Mandeln reibt und sie mit 2—3 Eiweissen, 370—380 Gramm feinem Zucker, 125 Gramm geriebener, auf dem Ofen erweicherter feiner Schokolade und 2—3 schaumig geschlagenen Eiweissen zu ebener dicklicher Masse verührt.

Von anderen Kuchen sind es besonders die Weihnachtsstollen, die eine höchst erfreuliche Rolle auf den festtäglichen Kaffe- oder Teetischen spielen. Ein „echter“ Weihnachtsstollen soll mit vielen Rosinen versehen sein: schon der praktischen Bedeutung wegen. Die Rosinen nämlich, ganz gleich, ob es sich um Korinthen, Sultaninen oder grosse Rosinen handelt (welch letztere man allerdings nur „entsteint“ im Kuchen verwendet), haben immer etwas Feuchtigkeit und verhindern dadurch das zu schnelle Durchtrocknen des Kuchens. Denn ein echter Rosinenstollen soll ja eigentlich mehrere Wochen lang frisch und wohlschmeckend bleiben!

Rosinen sind auch ein ganz notwendiger Bestandteil des englischen Weihnachtsgerichts, des Plum-Pudding. Bekanntlich ist der uns heute so fremdartig erscheinende „englische“ Weihnachts-Pudding ursprünglich ein echt niederdeutsches Weihnachtsessen: Pflaumen (Plum) mit Grütze, an deren Stelle in anderen Gegenden Reis oder Hirse oder auch nur Mehl trat. Die Angelsachsen nahmen das heimische Grütze- und Pflaumengericht mit hinüber auf das britannische Inselland, und dort erfolgte die Veränderung der Pflaumen in Rosinen, und an die Stelle der Grütze trat Mehl, und an die der Butter Rindsnierehtalg. Grütze musste langsam kochen, um schmackhaft zu werden; langsam und lange muss auch der Plum-Pudding kochen — je nach Grösse oft 8—12 Stunden.

Die Gans gilt noch für den ganzen Dezember als zeitgemässer Braten oder wird zu andern wohlgeschmeckenden Gerichten zubereitet. Eines ebenso grossen Zuspruchs erfreut sich die Ente. Und beide gelten als beliebte Weihnachtsbraten. — Feiner als die Gans und Ente ist der Puter, dessen Hochsaison nunmehr anhebt, denn für die nach Weihnachten beginnende Geselligkeit spielt Puterbraten eine grosse Rolle.

Die Erinnerung an den alten Jul-Eber, das Opfer der deutschen Heiden zum grossen Fest der winterlichen Sonnenwende, dessen Verzehren Anwartschaft auf die Gunst der Götter für das neue Erntejahr gab, hat den Schweinsbraten ebenfalls zum Weihnachtsbraten bestimmt. Die kalte Jahreszeit bietet ja auch Gelegenheit, sehr treffliches Schweinefleisch zu erhalten, ganz gleich, ob es sich um Schlachtleisch oder Wildschweinswildbrat handelt. Gelegentlich kauft man sogar Wildschwein für geringeren Preis als Schlachtschweinefleisch. Das Wildbrat des jungen Tieres ist von einer besonderen Güte und Feinheit und gilt als leichtverdaulicher als das Fleisch des Hausschweins; das Wildbrat älterer Tiere legt man vorteilhaft für 24 Stunden in eine milde Essigbeize, der man 3—4 Stück zerquetschte Wachholderbeeren beifügt. Ehe das Fleisch aber in die Beize geht, wird, muss die Schwarte sorgfältig abgeschneitten werden. Herausgenommen, trocknet man es ab, legt es in kochende Butter in die Pfanne und brät es unter fleissigem Begiessen und Nachfüllen von heisser Brühe oder Wasser in mässiger Hitze langsam gar und saftig. Eine grosse Wildschweinskeule braucht ungefähr 3 1/2—4 Stunden zum Garbraten, ein Ziemer 2—3 Stunden. Gegen Ende der Bratzeit kann man auch etwas Rotwein dazufügen, was der Sauce einen besonders pikanten Geschmack gibt.

Als hervorragend feiner Braten gilt in Butter mit reichlicher Zugabe von dicker saurer Sahne gebratenes Wildschweinsfilet. Auch dieses Stück Wildbrat kann man vor dem Braten einen Tag in eine milde Essig- und Weissweinbeize mit Wachholderbeeren legen. — Als Beizgabe eignet sich dazu am besten ein Kartoffelpuree oder ein Makaroni-Gericht.

Neben dem Schlachtschwein sind übrigens alle anderen Fleischarten jetzt von guter Beschaffenheit, wenn auch leider recht teuer. Und dazu kommt noch die Auswahl zwischen vorzüglichstem Rot- und Damwild und zwischen Rehen und Hasen.

Das sogenannte „Kochfleisch“, aus dem man Suppe und Ragout oder Wildfrickandellen herstellt, sowie die Vorderblätter sind oft recht wohlfeil zu haben. Will man vom Kochfleisch ansser der Suppe noch einen Braten haben, so löst man alles Fleisch nach dem Kochen von den Knochen ab, hackt es nebst etwas geschabtem gekochten fetten Speck recht fein oder mischt das gehackte Wildfleisch mit gehacktem Schweinefleisch, fügt Salz, Pfeffer, 1—2 Eier, etwas gewichte und wieder ausgedrückte Semmel, etwas

saure Sahne und soviel geriebene Semmel dazu, dass ein ebener Teig entsteht, aus dem man dann einen länglichen falschen Hasen formt. Dieser wird mit geriebener Semmel überstreut, in steigende Butter in die Bratpfanne gelegt und im Bratofen unter fleissigem Begiessen und gelegentlichem Nachgiessen von dicker saurer Sahne zu schöner Farbe und gar gebraten.

Als echte Wintergemüse gelten Grün-, Rot-, Weiss-, Wirsing- und Rosenkohl; ferner der eingemachte Sauerkohl, sowie alle Arten weisser Rüben, Mohrrüben, Karotten, und für feine Zwecke die vielmustrittenen Schwarzwurzeln, Artischocken, Chikorie und Eierfrüchte. Dazu kommen noch Winterspinat, frischer Kopfsalat aus Frankreich, Brunnenkresse aus Erfurt und die enorme Menge von guten Konserven: Bohnen, Schoten, Spargel, Pilze, Gurken, Rüben, Kohlrabi usw. Welche ungeheure Erleichterung — neben der oft wirklichen Wohlfeilheit — bedeuten die Konserven für die Hausfrauen. Man spart Feurung und Zeit: eine kleine halbe Stunde erst vor dem Anrichten braucht man sich mit dem Gemüse zu beschäftigen. Dabei kommt der Geschmack, sofern es sich um die Fabrikate guter Fabriken handelt, dem der frischen Gemüse fast gleich.

Alles Winterobst hat jetzt Hochsaison, namentlich die Winteräpfel. Es gibt noch köstliche Birnen, ausländische Trauben und hiesige Treibhaustrauben, sowie die ersten diesjährigen, noch etwas sauren Apfelsinen. — Neben dem frischen Obst spielt im Weihnachtsmonat alles feine gedörrte Südbrot eine grosse Rolle: Datteln, Feigen, Traubenrosinen, Krachmandeln und überseeische Ananasfrüchte. Wir sind ja jetzt in der Zeit der „Ananasbowlen“, und „Ananas-Punsch“ ist ein zu Sylvester hochbeliebtes Getränk.

In Fischen findet sich reichste Auswahl. Der Karpfen wird in Massen als hochwerteter Weihnachtsfisch verkauft, während Hechte und Aale mehr im Hintergrunde des Interesses stehen. Ueberall aber, wohin sie in Eiswagen verpackt direkt vom Strande der Nordsee geschickt werden, können die Seefische auf gutes Willkommen bei den Hausfrauen rechnen. Denn sie sind meist recht wohlfeil, und der Schellfisch sowohl wie der Kabliau ihres vollwertigen Fleisches und der wenigen Gräte wegen hochbeliebt.

### Erste Hilfeleistung bei Unfällen.

Bei Unfällen, wie sie heute dem Personal eines ausgedehnten Geschäftsbetriebes sozusagen täglich zutossen, sind sehr oft die ersten, richtig angepassten Hilfeleistungen von ausschlaggebender Bedeutung für die kürzere oder längere Dauer des späteren Heilungsprozesses. Es ist deshalb für jeden verantwortlichen Leiter eines Betriebes von grösster Wichtigkeit, über einige diese Materie betreffende Kenntnisse zu verfügen. Sehr oft wird sogar die Intervention des Arztes nicht einmal notwendig, wenn der Verunglückte sofort nach dem Unfall in die Behandlung eines mit den einschlägigen sanitären Verwaltungsmethoden vertrauten Laien kommt. In gravierenden Fällen soll selbstredend der Arzt ohne Zeitversäumnis gerufen werden, während der allfällig helfende Dritte seine Tätigkeit darauf beschränken wird, die Schmerzen des Patienten nach Möglichkeit zu lindern und Komplikationen zu vermeiden.

Im Hinblick auf die oft stundenweite Entfernung vieler Hotels vom Wohnsitz des Arztes — dies trifft namentlich bei Berg-hotels zu — dürfte es sich für viele unserer Leser empfehlen, sich mit einigen anerkannten Universalmitteln, die jederzeit mit Nutzen angewandt werden, vertraut zu machen, damit sie gegebenenfalls nach einem Unglücksfall die erste zweckmässige Hilfe leisten und, in Erwartung des Arztes, grösseres Unheil verhüten können. Da ausserdem aus einer anfangs geringfügigen aber vernachlässigten Verwundung sehr oft schlimme Folgen mit längerer Arbeitsstellung und langwierigen Krankheiten entstehen und eine Unterlassungsgesinde manchmal die spätere Hilfeaktion des Arztes illusorisch macht, so geben wir im Nachstehenden einige der bei Unfällen gebräuchlichsten Verhaltensmassregeln bekannt, die Anspruch auf allgemeines Interesse erheben dürfen.

Unter den häufigsten Unfällen, die sofortige Hilfe erheischen, sind in erster Linie die Brandwunden zu nennen, diese schmerzenden Folgen unvorsichtiger Handhabung von Feuer und kochenden Flüssigkeiten, um derenwillen die heutigen Mütter ihre hochmodernen, hoffnungsvollen Töchter möglichst lange vom Kochherd fernhalten. — Wer hätte sich nicht schon mit kochendem Wasser oder mit Feuer verbrät? Unser Hotelküchenpersonal, vom Chef abwärts bis zum Waschmädchen, wäre in der Lage, darüber manch unharmonisches Liedchen zu singen.







Schürzen, Küchenhandtücher, Gläser-, Teller-, Office-, Closettücher, alles mit waschecht, unverwüstlich  
**eingewobenem Namen Ihres Etablissements**

schon beim Bestellen von ca. 180 m. Spezialität unserer Weberei: Leintücher mit Inschrift, schon von 100 m. an. Garantiert nur beste Qualitäten. Referenzen vieler Hotels I. Ranges.

**Müller & Cie., Leinenweberei, Langenthal (Bern)**

Wir bitten um genaue Beachtung unserer Adresse, die in der „Hotel-Revue“ künftig in jeder Nummer mit nebenstehendem Bärenchlich' erscheint.

**Erstellen als Spezialität**  
**LUZERN Speise-Aufzüge**  
 nach bewährtem System.  
**Vorzüge:**  
 Leichter Gang; leichte Bedienung von jedem Stockwerk aus.  
 Störungen und Reparaturen sind ausgeschlossen.  
 Kurze Montierungszeit, je nach Anzahl der Stockwerke, 1—3 Tage.  
**Erste Referenzen.**

MOBELFABRIK & MECH. SCHREINEREI

In bekanntem Fremdenort Obwaldens ist ein von prachtvollen Waldungen eingerahmtes, freundliches und sehr gut frequentiertes

**Kurhaus**

aus Gesundheitsrücksichten des Besitzers

**billig zu verkaufen.**

Die Liegenschaft besteht aus Hotel mit Dependence (40 Fremdenbetten), Oekonomiegebäude und 200 a Wiesland mit Gemüsegarten und schönem Obstwuchs. Herrliches Panorama. Vollständig staubfreie Lage; bei guter Geschäftsführung nachweisbar gesicherte, prosperierende Existenz.

Geft. Off. unter Chiffre H 417 R an die Expedition dieses Blattes.

MAISON FONDÉE EN 1811.  
**BOUVIER FRÈRES**  
 NEUCHÂTEL.  
 SWISS CHAMPAGNE.  
 se trouve dans tous les bons hôtels suisses.  
 HORS CONCOURS (membre du jury) EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

**Das Bett der Zukunft**

ist Wüthrich's zusammenschiebares Bett, Patent. Ueberall praktisch zu verwenden. Keine Matratze erforderlich; leichtes Gewicht. Werden in verschiedenen Grössen und Qualitäten angefertigt. Preise: Kinderbetten von Fr. 18.— an; grosse Betten von Fr. 24.— an. Zu beziehen durch den

**Fabrikanten Ed. Wüthrich, Clarastrasse 51, Basel; Scheuchzer & Cie., Petersgraben 19, Basel; W. Walser, Neumarkt 10, Zürich.**

**Hotel \* Berner Oberland**

25 Fremdenbetten, Jahresgeschäft, Nähe Bahnhof, gr. Café-Restaurant, gr. Waffen- & Fremdenplatz der Schweiz, wegen Teilung zu verkaufen. Für tüchtige, fachkundige Leute gutes Geschäft. Anzahlung und Antritt nach Uebereinkunft (auch Brauerhilfe).  
 Offerten sub Chiffre Ue 8799 an die Union Reklame, Annoncen-Expedition, Bern.

**Sekt-Kühlapparat**  
 D. R. G. M. 336840/1, 344746, Patent angemeldet.  
 Fein vernickelt pro Stück komplet Fr. 35.—  
 Kühler ohne Getriebe Fr. 8.—  
 Der Sekt wird den Herren Gästen im gleichen Kühler aufgetragen, indem man den Bügel, nach leichter Rückdrehung der Schrauben (Griffe) vom Kühler abhebt.  
 Alleinige Vertreter:  
**A. H. & K. Tschäppät, Biel.**

**Bauplatz zu verkaufen.**

Infolge beabsichtigter Strassenerweiterung ist die Einwohnergemeinde Interlaken im Falle ihrer Besitzungen „Hôtel de la Poste“ und „Webermagazin“ zum Verkaufe auszuscheiden. Der sich nach Abbruch der Gebäulichkeiten ergebende Bauplatz misst ungefähr 300 m<sup>2</sup>, befindet sich in allerbesten Geschäftslage Interlakens (Höbestrasse), am Kreuzungspunkt der zwei am meisten frequentierten Hauptstrassen und ist besonders geeignet zur Errichtung eines dem Fremdenverkehr dienenden Geschäftes.

Kaufgedinge und Situationsplan können auf dem Bauinspektorat im Gemeindeamt erhoben werden. Offerten sind bis Ende dieses Jahres an die **Gemeindekanzlei von Interlaken** zu stellen.

Interlaken, den 30. November 1910.

Im Auftrage des Gemeinderates: Die Baukommission.

**S. Garbarsky**  
 Chemiserie und Herren-Modeartikel  
**Zürich**  
 zur Trülle, Bahnhofstrasse 69  
 Anfertigung feinsten Hemden nach Mass.

**Papier-Servietten**  
 stets das neueste, liefert billigst  
**G. Reinmann, Wangen a./A.**  
 Geft. Muster verlangen. Ue 7091 1432

**EIS!**  
 Mit einem einzigen Sieher'schen Eis-Apparat kann bei 2 bis 3 Grad Kälte der ganze Eisbedarf grosser Hotels rasch gedeckt werden. Vorzügliche Referenzen. In der Schweiz über 800 Apparate im Gebrauch. Prospekte gratis und franco durch  
**R. Schmid-Jaisli, Zofingen**  
 1473 Generalvertretung. Ue 8384

Direktor eines Passantenhotel mit grossem Café-Restaurant, dem Gelegenheit geboten dasselbe käuflich zu übernehmen, sucht geeignete  
**Damenbekanntschaft**  
 mit etwas Vermögen, die Lust zum Geschäft hätte. Ernstgemeinte Anträge mit gen. Details und Photo erbeten an **Union 25 postlagernd Montreux.**

**Pachtgesuch oder Direktion.**

Strebsamer, erfahrener Fachmann, 39 Jahre alt, mit guten Verbindungen, sucht baldmöglichst mittleres, rentables Hotel zu pachten, oder die Direktion eines Jahresgeschäftes zu übernehmen. Beste Referenzen.  
 Geft. Offerten sub Chiffre Ue 8727 an die Union-Reklame, Annoncen-Expedition, Bern.

**Auf der Höhe**  
 und der Neuzeit entsprechend eingerichtet sind nur solche Hôtels, welche Beuten mit **Schlaraffia-Übermatratzen** haben. Ueberall erhältlich. Prospekte durch Emil Braun, Zürich W., Ootikerstr. 11, Ecke Wehbergerstr.

**Grösste Rebberg-Besitzer im Kanton Schaffhausen.**

**Brugger & Wildberger**

zur Weinburg

**SCHAFFHAUSEN**

empfehlen selbstgekelterte Beer- und Eigengewächs-Weine  
 Spezialitäten in Schaffhauser Flaschenweinen.  
 Liefertan an viele eidgenössische und kantonalen Feste.  
 Wiederholt mit ersten Diplomen ausgezeichnet.

**Frei's Hotel-Schule**  
 Luzern.  
 Geöffnet im Jahre 1905.

Die Schule ist in Verbindung mit einem im vollen Betriebe stehenden Hotel (100 Betten), so dass die Lernenden Gelegenheit haben, sich in allen Teilen der Hotellerie (Bureau, Service, Küche), durch Fachlehrer theoretisch und praktisch ausbilden zu lassen.  
 Das nächste Trimester beginnt am 16. Januar. Anfragen für Prospekte adressieren man genau an den Direktor: **E. Frei-Scherer, Luzern.**

**Italien - Riviera.**

Familienverhältnisselhaber ist gut gehendes, komfortabel eingerichtetes **Familienhotel** mit 50 Betten, elektr. Licht, Centralheizung, Bäder, Südzimmer, Garten preiswürdig zu verkaufen oder zu vermieten.

Günstige Kaufbedingungen. Anzahlung Fr. 25,000.—  
 Offerten unt. Chiffre Z P 18065 an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich.**

**Rideaux en tous genres**  
 Extrahilons sur demande

**EXTRACT MONOPOL**  
 feinste Tafelsauce  
 bestes Kochhilfsmittel

**Was ist LUMINOL?**

Jeune dame, sans famille, très distingué, instr. et capable, désireait s'intéresser à la direction d'un bon pensionnat ou élégant hôtel-pensionnat. Reprise ou association possible pour plus tard. Ecr. sous chiff. J 5678 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

**Etude de Mr. J. Girard**  
 Notaire à Nice.  
 Adjudication jeudi 22 décembre à 10 h. du matin. Grand Hôtel de Stéoué, 42, Avenue Beaulieu. Mise à prix: 60,000 francs.

**Berndorfer Metallwaaren-Fabrik**

**Arthur Krupp**  
 Berndorf, II.-Oest.  
 Schwer verfilberte **Bestecke u. Tafelgeräte** aus Alpaccasilber.  
**Rein-Nickel-Kochgeschirre** Kunstbronzes.  
 Niederlage für die Schweiz:  
**Luzern - 1 Schweizerhofquai 1**  
 Preislisten frei.

**Hotel-Verkauf.**

Gut frequentierte **Hotel-Pension II. Ranges** mit Café, nahe beim Bahnhof und Hafen in Genf gelegen, ist krankheitshalber unter günstigen Bedingungen zu verkaufen (Jahresgeschäft). — Selbstreflektanten, die über 30,000 Fr. bar verfügen, erhalten nähere Auskunft unter Chiffre **H 416 R** durch die Expedition dieses Blattes.

**GEH. VON MOOS & Cie.**  
 empfohlen sich für **Uebernahme** von **elektrischen Licht- u. Kraftanlagen**  
 LUZERN · GIBRALTARSTRASSE 8  
 Telefon 1515

**ETAT BELGE**  
 Cette ligne est desservie par de splendides paquebots à Turbines, parmi lesquels la „Princesse Elisabeth“ détiennent le record de la vitesse de tous les paquebots actuellement à flot; le „Jan Beydel“ et le „Pier de Coninck“, dont la vitesse dépasse 24 nœuds, soit 44,8 kilomètres à l'heure. Télégraphie Marconi et service postal à bord de chaque paquebot.  
 Pour renseignements, guides et prospectus GRATUITS, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albansgraben No. 1, à BALE.

**Hotel- und Restaurant-Buchführung**

techn. und kaufm. Teil, samt allen Bilanzen und Geheimbuch, Hotel-Korrespondenz, Maschinenschreiben (30 Schreibm.), Schönschreiben, Rundschrift, Bankverkehr etc. Gründliche und praktische Ausbildung zu Hotel-Sekretären und Hotel-Bureauangestellten. Jeden Monat beginnen neue Kurse. Erfolg garantiert. Wiederholungskurse u. Zeugnisse kostenlos. Man verlange Prospekt.  
**C. A. D. Gademann's Schreib- und Handelsschule**  
 Abt. Hotelfachkurse. ZÜRICH 1. Gessnerallee 50.

**Weihnachts-Geschenke**

empfehlen wir nachstehende Werke — der modernen Fachliteratur —

**Escoffiers Kochkunst-Führer**  
 Ein Hand- und Nachschlagewerk der modernen französischen und der feinen internationalen Küche. Autorisierte deutsche Uebersetzung des berühmten französischen Werkes „Le Guide culinaire“. Das beste und umfassendste Werk der Gegenwart. Neue, völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage. 5000 Rezepte. Deutsch und französische Ueberschriften. **Elegant gebunden 14 Mark.**

**Grosses Restaurations-Kochbuch**  
 Hervorgegangen aus zwei Preisschriften des Internat. Verbandes der Köche. Amerikaner musterähnliches und einziges Werk der modernen Restaurationsküche. Mit zahlreicher farbigen Originalreproduktionen von Speisekarten berühmter Restaurants. Beziehen aus der Praxis, Kalkulationen, Kontrollsysteme etc. Alle Recepte der modernen Restaurationspraxis angepasst. Ein Prachtwerk in des Wortes wahrster Bedeutung. **Elegant gebunden 14 Mark.**  
 Der Versand erfolgt bei vorheriger Einsendung des Betrages portofrei, bei Nachnahme unter Zuschlag der Postkosten durch das

**Zweigbureau des Internat. Verbands der Köche**  
 Zürich, Waisenhausquai 5.



**J. BOLLINGER**  
 Dry Extra-Quality **EXTRA-QUALITY BRUT 1904**  
 Ay-Champagne

Die Qualitäts-Marke. Die Marke der Sportsmen.  
 Représentant général: W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.

**Thorne's**  
**Scotch Whisky**  
 Old Vat No. 4 - Scottish Arms  
 "As invigorating as the Swiss Air"

General Agency: W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.

Verlangen Sie Muster & Kostenvoranschlag!  
 Kataloge gratis

Porzellanfabrik Weiden  
**Gebr. Bauscher**  
 GmbH  
 Niederlage: **Luzern**  
 Morgartenstrasse 7

WELTBEKANNTE FABRIKATE!  
 SPEZIALITÄTEN-HOTEL- & RESTAURATIONS-SERVICE  
 FEUERFESTE PORZELAN-KOCH-GESCHIRRE  
 "LUSIFER"

Established 1710

**TWINING'S TEAS**  
 are supplied to the principal  
 ENGLISH AND CONTINENTAL HOTELS.

**TWINING & Co**  
 By appointment to H. M. the King of England and the principal Courts of Europe

CONTINENTAL OFFICE  
 LONDON PARIS LIVERPOOL  
 76, Boulevard Haussmann

Ue 7504 1448

VERLANGEN SIE  
**RORSCHACHER**  
 GEMÜSE- & FRÜCHTE-CONSERVEN  
 ANERKANNT FEINSTE MARKE

Ue 9687 e 1367

**NICE.**  
**Terminus-Hotel.**

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

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

Heisswasserheizung.  
 Vacuum-Cleaner.  
 1086 Kein Omnibus nötig.  
 Oeffentliches Restaurant für Passanten.  
 Besitzer: **Henri Moriock.**

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

**Schuster & Co**  
 St. Gallen und Zürich

Offizieren ihre bewährten Spezialitäten für Hotelbedarf. (Ue 7563) 1456

**Teppiche, Läufer**  
**Möbelstoffe**

**HOTEL.**  
 A vendre dans localité importante du Canton de Neuchâtel un bon Hôtel avec Café-Restaurant très bien situé. Excellente clientèle. Affaire avantageuse. S'adresser: Etude Charles Guinand, avocat, Neuchâtel. 808 Ue 8572

**DIE MÖNCHE CHARTREUX**  
 Aus der GRANDE CHARTREUSE vertrieben

Liquor  
 TARRAGONA  
 her. Vertreter für die Schweiz: **L. BÜQUIN**  
 30, Avenue du Mail, 30 GENÈVE

haben ihr Geheimnis mitgenommen und stellen nun ihren Likör in TARRAGONA her.

Für ein in der Ostschweiz gelogenes (Ue 8734) 826

**HOTEL**  
 mit grossem Konzertsaal und Parterre-Restauranten (Jahresgeschäft) wird tüchtiger, im Hotel- und Saalbetrieb erfahrener, verheirateter Wirt als **Pächter** gesucht. Antritt nach Uebereinkunft. — Offerten von kautionsfähigen Reflektanten mit möglichem Ausweis u. Angabe v. Referenzen erbeten unter Chiffre Y 4923 G an Haasenstein & Vogler, Zürich.

**Hotel- & Restaurant-Buchführung**  
 Amerikan. System Frisch. Lehre amerik. z. Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe, Hunderte von Anzeigenschriften. Garantiere für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Orane verpackte Bücher, gehen nach auswärts. 1085 114 Buchführer, Th. Goldschmidt, Eschen-Rohr, 1890 Ue 8440 d.

**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, Eschen-Rohr, 1890 Ue 8440 d.

**Honig.**  
 Ia. Tafelkuckstong à Fr. 1.— per kg. in Schwebelbüchsen à Fr. 2.50 per kg.  
 Feinstes Olivenöl, superfine à Fr. 2.50 bis 3.20 per kg.  
 Ia. Speiseöl, rein und feinschmeckend, à Fr. 2.— bis 1.50 per kg., je nach 1411 Quantum. (Ue 6365 g)  
 Beste und billigste Bezugsquelle. Muster zu Diensten.  
**Honigzenträle Schweiz A. 25. Oel.**

**Neu für Hotels!**  
 Dampfmangeln für Niederdruckdampf von jeder Niederdruck-Dampfanlage zu heizen.  
 Spezialität:  
 Niederdruck-Dampf-Wäscherei-Anlagen.  
 Maschinenbaugesellschaft m. b. h., vormals **Stute & Blumenthal**  
 Ue 8248 Filiale Zürich 14 1469  
 Klossbachstrasse 109 Telephone No. 8119  
 Weltausstellung Brüssel 1910: 3wei goldene Medaillen höchste Auszeichnung für Wäscherei-Maschinen.

**Hotel-Verkauf.**  
 Auf nächsten Frühling zu verkaufen: das **Hotel Bären** (Kurhaus) in **Aeschi** ob Spiez (Thunersee). Nur direkte Verbindung mit solventen Bewerbern. Erstes Geschäft am Kurort. Dependenzen, vollständiges Mobiliar, 70 Fremdenbetten, günstige Zahlungsbedingungen.  
 Alles Weitere durch den Besitzer: **W. Ringier.**

Maison recommandée à nos amis et lecteurs  
**VINS DE BOURGOGNE**  
 du Beaujolais et du Mâconnais  
 à partir de fr. 190.— la barrique. Gare de l'acheteur.  
**Edouard Delaunay**  
 Is-sur-Tille (Côte-d'Or)  
 Renseignements et échantillons sur demande.

**Kleines Hotel-Restaurant in Genf**  
 altershalber billig abzugeben. 40 Fremdenbetten, nette Einrichtung Speisesaal, Salon, Badezimmer. Gute Lage in der Nähe des Bahnhofs und der Schiffslände, im Zentrum der Stadt. Vorzüglich gehendes Café. Die bisherigen Einnahmen betragen Fr. 40—50,000.— und können noch bedeutend erhöht werden. Hauszins niedriger. Verkaufspreis der gesamten Einrichtung = Fr. 25,000.—, wovon die Hälfte in bar. Gute Gelegenheit für Portier, Concierge, Kellner etc. ein einfaches aber sicheres Geschäft zu erwerben. Offerten an die Exp. d. Bl. unter H 2005 R.

Die beste Bezugsquelle für garantiert reine und unverfälschte  
 Medicinal-, Frühstücks- und Dessert-Weine  
**The Continental Beverage Company**  
 Aeltestes Spezial-Gesamt in spanischen und portugiesischen Weinen mit 71 Filialen in eigener Regie an allen Hauptplätzen des Continents.  
**Fraumünsterstr. 15 Zürich I, Kappelerhof**  
 1419 vis-à-vis der Hauptpost.

**Hotel-Direktor**  
 35 Jahre alt, erfahrener Fachmann, zurzeit Leiter eines Hotel ersten Ranges, sucht sich auf kommendes Frühjahr zu verändern. Reflektiert wird nur auf selbständige Stellung. Beste Referenzen. — Gefl. Offerten unter Chiffre H 406 R an die Exp.

Schnellfahrender elektr. HOTEL **Lift**  
 American high speed elevator  
**TYP 1909**  
 funktioniert GROSSARTIG & GERÄUSCHLOS in Luzerner Luxus-Hotels  
**SCHINDLER & CO. LUZERN**  
 (Ue 6013 B) 1423

**„TELL“ Konstruktionsbureau und Werkstätte**  
 Rüdigerstr. 10 Zürich Rüdigerstr. 10  
 liefern: (Z 4448 g)

**Neue automatische Schieß-Scheiben**  
 für alle Salon-Waffen.  
 Dieselben können in jedem grösseren Restaurant und Hotel Verwendung finden. — Kein Mechanismus. — Kein Zeiger nötig. — Bedienung erfolgt vom Standort des Schützen aus. — Militärisch begünstigt u. empfohlen u. f. jede Waffe verwendbar. — Schiess-Stand für Proben jederzeit zur Verfügung. — Kostenberechnung und Vorführung verlangen.

**Kochherde für Hotels, Restaurants u. Private** in jeder Grösse liefert  
**E. ZEIGER, Kochherdfabrikant,**  
 Nachfolger von H. Bürkli, gegründet 1858.  
 Klarastrasse 17 BASEL Klarastrasse 17  
 Ue 4698 b Höchste Auszeichnungen im In- und Ausland. 1321





# ORFÈVREURIE WISKEMANN

TELEPHON 2352. ZÜRICH V SEEFELDSTR. 222.

HAUPTFABRIK BRÜSSEL

FABRIK STARK VERSILBERTER  
BESTECKE UND  
TAFELGERÄTE

Für HOTELS, RESTAURANTS, CAFÉS, BARS etc.

WIEDERVERSILBERUNG  
UND REPARATUREN.

## Hotel- und Restaurant- Buchhaltung

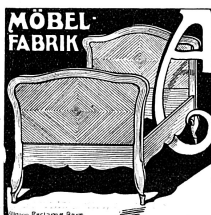
Amerikanisches System,  
Neuanlage, Nachtragung  
zu Pauschalsummen, erste  
Referenzen. Ue 6732 h 1418  
**E. Muggli-Isler,**  
Bücherexperte,  
Zürich IV, Turnerstr. 27.

## Hotel-Pension oder Pensionat.

Haus in einer Stadt am Ufer  
des Genfersees mit schöner, schat-  
tiger Umgebung ist zu verkaufen.  
Leichte Umgestaltung für Hotel-  
Pension oder Pensionat. Ue 8754 832  
Reybaz & Michoud, Architekten, Lausanne.



erzeugt auf jedem Schuh  
den schönsten Glanz.  
Ue 4018 a 1318



## August Bossard Zug

Spezialität:  
*Louis XV Schlafzimmer*  
Sowie sämtliche Sitzmöbel

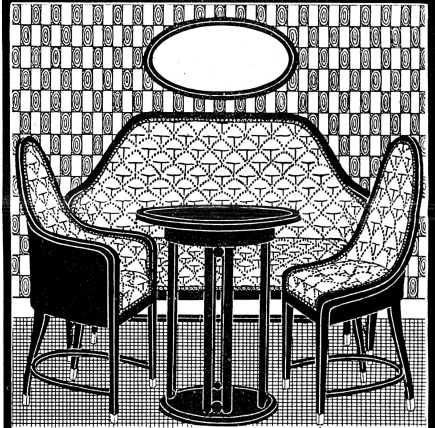
## Jantallampe

Dauerhafteste  
**Metallfadenlampe**  
20 - 240 Volt  
in allen gebräuchlichen  
Lichtstärken.  
Hohe Stromersparnis!  
Überall erhältlich  
sowie bei den  
**Siemens-Schuckert-  
Werken**  
Zweignbüro Zürich.

## Manila-Cigarren

Direkter Import  
offeriert zu billigsten Preisen  
**A. Huber-Steiner, Neftenbach**  
Ue 8670 Muster gratis und franko zur Verfügung. 1482

ERSTE ÖSTERREICHISCHE AKTIENGESELLSCHAFT ZUR ERZEUGUNG VON MÖBELN AUS GEBOGENEM HOLZE  
**JACOB & JOSEF KOHN** WIEN  
LEONHARDSTRASSE 9 & 10



EINRICHTUNGEN FÜR HOTELS-  
CAFÉ-RESTAURANTS-THEA-  
TER UND CONZERTSÄLE  
GEBRAUCHS UND LUXUS-  
MÖBEL ALLER ART

ZU BEZIEHEN DURCH DIE  
BEDEUTENDSTEN MÖBELMA-  
GASINE DER SCHWEIZ SOWIE  
ALLE FIRMEN DER HOTEL-  
BEDARFSARTIKEL-BRANCHE.

## TAFEL- UND KOCH-BUTTER

beste und vorteilhafteste Bezugsquelle  
Schweiz. Buttergesellschaft „ALPINA“, Zürich.  
1465 (Ue 5396 d)

## Zu vermieten

ein **grosses Hotel-Restaurant** in einer Stadt der  
französischen Schweiz, in der Nähe der Alpen und von Fremden  
viel besucht.

Neubau mit etwa 40 gut eingerichteten Zimmern, Zentral-  
heizung, elektrisches Licht und allem modernen Komfort. Grosser  
Gesellschaftssaal, schattiger Garten und prachttolle Aussicht  
auf die Alpen. Antritt Mai 1911.

Bewerber wollen sich melden unter Chiffre H 5167 A  
an Haasestein & Vogler in Lausanne. 813

## ELECTROCARBON A.-G.

(Kt. Zürich) · Niederglatt · (Schweiz)  
(Ue 6700 h) liefert 1417

■ Kohlenstifte ■

in jeder Dimension und Länge für

**BOGENLAMPEN** aller Art.

HUILE d'olives ::  
HUILES comestibles  
HUILES d'arachides

## Sésame Coton

Franco gare C. F. F. En estagnons  
Ue 882 depuis 6 kg. 1468

**C. Imseng, Lausanne.**

## Schnebli und Biscuits

Waffeln anerkannt beste Qualität.  
unübertroffen.  
A. Schnebli's Söhne, Baden.

## Société d'Hygiène „Le Nègri-Pipoz“ Paris.

**Le Nègri** cure-dents-plume  
stérilisé et enveloppé □

Breveté HOTEL BELLEVUE S. G. D. G.

**Le Pipoz** chalumeau de paille  
stérilisé et enveloppé. □ □ □

Demandez échantillons et prix aux Agents pour la Suisse:

1460 **Coral & Rousset** (Ue 8009)  
104, Rue du Rhône, GENEVE 104, Rue du Rhône.

## Malaga Zweifel

Marke Leuchiturm

Malaga Kellereien  
Lenzburg

Nur echt mit  
Schutzmarke Leuchiturm

Dewar's Dewar's Ue 7651

„Special“ Whisky, „White Label“ Whisky

MARTEL-FALCK & Co. - ST. GALLEN

## GRAND HOTEL DU PAVILLON

36 & 38, Rue de l'Ecliquier — PARIS

AGRANDISSEMENTS CONSIDÉRABLES

Nouvelle installation de 120 chambres et salles de bains.  
Eau courante chaude et froide.  
Téléphone et chauffage à vapeur dans toutes les chambres.

HALL-RESTAURANT — JARDIN D'HIVER

INAUGURATION LE 1<sup>ER</sup> OCTOBRE 1911

**WACHTER & C<sup>IE</sup>**  
Propriétaires.

1119

# Courvoisier Cognac

Château et Distillerie.  
Maison fondée en 1828 à Jarnac - Cognac  
Specialité: *Grandes Fines Champagnes*  
Représentant général: **OTTO GMELIN ZÜRICH**