

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 7 (1898)
Heft: 46

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 09.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Erscheint
Samstage

Paraissant
le Samedi

Abonnement:

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

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

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige Petteizeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petteizeile oder deren Raum.



Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

7. Jahrgang | 7^{me} Année

Organe et Propriété de la
Société suisse des Hoteliers

Abonnements:

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

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

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 10 Cts. net par petite-ligne ou son espace.

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

A propos des Bureaux de placement.

Un de nos sociétaires à Davos se plaint des prétentions illégitimes d'un placeur établi à Lucerne. Voici le cas dans ses grands traits: L'hôtelier en question avait chargé le placeur de Lucerne de lui procurer une sommière; l'affaire n'aboutit pas, le poste ayant été repouvé d'autre part, mais l'hôtelier reçoit par contre du placeur une facture de 7 francs pour frais d'insertion. „Suis-je tenu ou non de payer cette somme?“ Telle est la question que nous pose l'hôtelier et comme il s'agit d'un cas intéressant la profession en général, nous croyons bien faire en lui réservant une place dans nos colonnes.

Au premier abord la solution semble fort simple: Si l'hôtelier, dans le cas où il n'y eût pas eu de sommière immédiatement disponible et remplissant les conditions voulues, a donné l'ordre d'en rechercher une par la voie de la publicité, il doit évidemment payer les frais de celle-ci; mais si le placeur a fait cette publicité de sa propre initiative, il va de soi également qu'il doit en supporter les frais, si l'hôtelier ne les assume de son plein gré. Cette déduction paraît logique, elle ne l'est nullement. En effet, il existe depuis peu à Lucerne une ordonnance de police prescrivant (§ 12) que les concessionnaires de bureaux de placement sont autorisés à percevoir une finance d'inscription pour chaque demande de personnel émanant d'un hôtelier et (§ 16) de se faire rembourser les frais de publicité fait spécialement dans ce but.

Si le placeur avait pu, grâce à l'annonce, repouvé la place dont il s'agit, il est probable que la facture de 7 francs serait demeurée incontestée, en dépit de la conviction de l'hôtelier que dans ce cas aussi le placeur n'a pas le droit de réclamer cette somme puisqu'il n'avait reçu aucun ordre d'insertion. Comment donc résoudre la question en tenant compte de la nouvelle ordonnance qui stipule que les frais de publicité spéciale doivent être remboursés? La solution réside dans le mot „spéciale“.

En l'espèce, l'annonce est spéciale si elle contient des détails sur la place vacante de sommière, tels que la situation de la localité, le rang de l'hôtel, les aptitudes requises pour les fonctions de sommière, etc. De par la loi lucernoise, l'hôtelier doit ainsi prendre ces frais à sa charge. Nous estimons cependant que sous ce rapport également il y a une limite, car il n'est pas possible que le législateur ait voulu laisser au placeur pleine liberté en matière de publication de places vacantes et imposer purement et simplement à l'hôtelier tous les frais en dérivant. En sa qualité de partie payante, ce dernier a certes bien le droit de dire aussi son mot et d'être préalablement avisé par le placeur, sinon ce dernier pourrait en prendre à son aise, c'est-à-dire se procurer aux frais d'autrui un personnel qu'il répartirait dans des places autres que celle faisant l'objet de l'insertion.

Il en va tout autrement lorsque le placeur a reçu l'ordre de se procurer du personnel et, faute de postulants convenables, insère une annonce de teneur générale et conçue par ex. en ces termes: „Nous cherchons des sommières, entrée immédiates“. Au sens de l'ordonnance, une annonce de ce genre ne saurait être qualifiée de spéciale, l'hôtelier n'a donc pas à la payer, autrement le placeur ne serait que trop vite exposé à la tentation de se faire rembourser la même annonce par Pierre d'abord, ensuite par Paul, et peut-être encore par d'autres personnes. On ne peut absolument pas admettre que le législateur ait eu l'intention de consacrer une semblable liberté au commerce, de là la clause que seules les annonces spéciales, c'est-à-dire se rapportant au cas particulier, doivent être remboursées.

A notre correspondant de Davos comme à tous ceux qui se trouveraient dans le même cas, nous ne pouvons que leur donner un conseil, savoir d'exiger chaque fois du placeur une pièce justificative de l'annonce, d'examiner ensuite soigneusement cette dernière, de refuser tout paiement si l'insertion est conçue en termes généraux, mais si la teneur en est spéciale, c'est-à-dire se rapportant exclusivement au cas particulier, d'en acquiescer les frais, sans toutefois se laisser surprendre. Il y a des bornes à tout.

Zum Kapitel: „Vertragsbruch“.

Der Portier E. S. telegraphierte am 8. November nach Locarno: „Nehme Stelle an, werde am 14. ds. eintreten“.

Am Tage des Eintritts erhält der betr. Hotelier ein Schreiben, worin E. S. mitteilt, dass er „Familienverhältnisse halber“ die Stelle nicht antreten könne. Derartige „Familienverhältnisse“ kennt man.

Das „Freundenblatt von Montreux“, welches die in No. 40 gemeldeten Vertragsbrüche reproduziert, bemerkt dazu: „Es ist unbestreitbar, dass in solchen Fällen der Arbeitgeber ein Recht auf Entschädigung hätte, aber: „Wo nichts ist, hat der Kaiser sein Recht verloren.“ Es dürfte sich fragen, ob nicht durch systematische Einführung eines Handgeldes, welches der Angestellte bei Vertragsabschluss zu bezahlen hätte und im Falle leichtsinnigen Vertragsbruchs verlieren würde, dem Uebelstande einigermaßen gesteuert werden könnte. Kommt der Vertragsbruch von Seite des Hoteliers, dann weiss der Angestellte ihn zu finden, im umgekehrten Falle aber, bleibt dem Geschädigten das Nachsehen.“

Wenn auch diese Anregung der Ueberlegung wert erscheint, so will uns doch dünken, dass der Betrag des Handgeldes zu hoch bemessen werden müsste, um Erfolg zu haben, denn in der Regel besteht der Grund eines Vertragsbruchs darin, dass der Angestellte inzwischen eine sogleich bessere Stelle gefunden und da spielt für ihn der Verlust von vielleicht 20 Fr., sagen wir sogar 50 Fr., keine ernsthafte Rolle, und dem geschädigten Hotelier hilft diese Summe nicht über die momentan geschaffene Verlegenheit hinweg.

Veröffentlichung aller derartigen Fälle, und zwar mit voller Namensnennung des Fehlbaren, dürfte das wirksamste Mittel sein und bleiben.

Ueber modernen Hotelbetrieb.

Wir glauben in der nachstehenden kurzen Studie, deren Elemente wir dem sehr empfehlenswerten „Handbuch des Hotelbetriebes“ von Max Hegebarth, dessen 2. Auflage im Verlage von Hartleben in Wien erschienen ist, entnehmen, das Interesse unserer Leser zu erregen.

„Wie himmelweit verschieden sind nicht die wirklich guten Hotels der deutschen Hauptstädte am Ende der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts von den Musterhotels der Schweiz und überhaupt Europas am Ende des Jahrhunderts. Der heutige Hotelbetrieb stellt so vielseitige Anforderungen an alle diejenigen, die sich den verschiedenen Branchen der Hotelindustrie widmen, dass das Eintreten als Lehrling in irgend ein Hotel nicht mehr genügt, wenn man auf der mühsamen Stufenleiter dieser schwierigen Industrie rasch und mit Erfolg emporzuklimmen will.

Die übrigen Industrien haben es mit Stoffen zu thun, die Hotelindustrie hat aber Menschen zu behandeln, und in ihrer richtigen Behandlung liegt das Geheimnis des Erfolges.

Das Personal des Hotels der Neuzeit gleicht dem Räderwerk einer so zusammengesetzten Maschinerie, dass die geringste Störung im regelmäßigen Gange sie wohl nicht zum Stocken bringen, wohl aber so unangenehme Reibungen erzeugen kann, dass diejenigen, welche sie mit Vergnügen benutzen möchten, in verdrüsslicher Laune abgestossen werden.

Das darf nicht vorkommen. Darum hat man in der Schweiz, wo die Hotelindustrie ihre schönsten Produkte der internationalen Fremdenwelt offeriert, schon längst eine Hotelschule errichtet, die in Ouchy unter der tüchtigen Leitung des Herrn Tschumi, dem Direktor des Hotel Beau-Rivage, einer anerkannten Autorität auf dem Gebiete des Hotelwesens, sich grosser Anerkennung erfreut und vortreffliche Resultate erzielt hat.

So stellte sich in Europa die kleine Schweiz an die Spitze der Industrie, übernahm gewisse Massen deren Führung, andere Länder folgten aber bald den gemeinsamen Wegen, so in neuester Zeit auch Schweden und Norwegen. Heutzutage genügt es nicht mehr ein grosses Haus zu bauen, es mehr oder weniger elegant und bequem einzurichten und eine gute Küche zu führen, heute verlangt man mehr von einem modernen Hotel. Es soll dem Gaste das eigene Heim ersetzen, damit er sich bei längerem Aufenthalt behaglich darin fühle, es soll neben einem Passanten-Hotel auch Familien-Hotel sein.

Personen, welche aus irgend einem Grunde ihr ständiges Heim verlassen und nun im Hotel ihr ständiges Heim suchen, je nach ihren Ansprüchen, Sitten und Gewohnheiten Ersatz ihres eigenen Heims suchen, muss das moderne Hotel vollständig zu befriedigen verstehen. Da solche Personen aber allen Nationen anzugehören pflegen, muss das internationale Hotel, wie es zuerst in der Schweiz sich repräsentierte, auch durch Einrichtung und Betrieb den Ansprüchen der feinen Gesellschaft aller Klassen und Nationalitäten gerecht werden.

Das Musterhotel der Schweiz beruht demnach auf den Grundsätzen einer in grossem Umfange geschäftsmässig betriebenen Haushaltung, welche sich mit der Aufnahme, Bewirtung und Verpflegung fremder Gäste befasst und dafür eine auf kaufmännisch-hotelwirtschaftlicher Berechnung beruhende Entschädigung verlangt.

Wenn ein neues Hotel gebaut wird, muss dessen Eigentümer oder zukünftiger Direktor den grössten Einfluss auf die dem Hotelbetrieb günstige Anlage haben, ohne sich durch architektonische Rücksichten zu sehr vom eigentlichen Zweck des Gebäudes abwendig machen zu lassen.

Seine hier einschlagenden Kenntnisse und Erfahrungen betreffen die zweckmässigste Anlage der Verbindungsräume (das Haupt-Entrée, das Vestibül, die Treppen), der Gesellschaftsräume (Salon, Damensalon, Rauchzimmer, Billardzimmer, Lesezimmer, Musikzimmer), der Speiseraum (Speisesaal, Restaurant und Frühstücksköchen), der Logierzimmer (Salons und Schlafzimmer) und der verschiedenen Wirtschaftsräume, bei denen die Küchenanlage und die Wäscherei die Hauptrollen spielen.

Ausserdem muss er genaue Kenntnis der Hauptgrundsätze der Gastronomie haben und sie in richtiger, nicht zu sparsamer, aber auch nicht zu verschwenderischer Weise anzuwenden verstehen. Nach beiden Richtungen hin, in ersterer zum Schaden, in letzterer zum Vorteil der Gäste, wird oft nicht das richtige Mass gehalten, um den Hotelbetrieb zu einem für Gäste und Gewinn- und Verlustkonto zufriedenstellenden zu gestalten.

Der Direktor muss den Chef derartig beaufsichtigen, dass dieser das richtige Mass hält und in den ihm gezogenen Grenzen Ausgezeichnetes leistet, und um das zu können, muss er die gastronomischen Leistungen selbst beurteilen können, um seine Küche stets auf der heute geforderten Höhe zu halten.

Nicht minder wichtig für den Hotelbetrieb ist der Keller. Der Hotelier soll absolut Getränkekunde besitzen. Wenn eine feine Zunge auch nicht jedermann gegeben ist, so lasse er doch sich genügend instruieren über die Einteilung der Weine nach ihren Eigenschaften, nach ihrem Geschmack und Geruch, nach ihren Hauptbestandteilen und nach ihrer Güte, und nach den gemachten Erfahrungen wird ein intelligenter Hotelier ebenfalls seinen Kellermeister so dirigieren können, um seinem Keller den ihm so nötigen Ruf zu verschaffen.“

Ueber den Appetit.

Die Bewegung, die Arbeits- und Lebens-thätigkeit verursachen einen fortwährenden Substanzverlust im lebenden Körper. Der menschliche Organismus, diese höchst komplizierte Maschine, würde daher bald ausser Thätigkeit geraten, wenn nicht die Vorsehung einen Organismus darin angebracht hätte, der ihm den Augenblick anzeigt, wo seine Kräfte nicht mehr mit seinem Bedürfnissen im Gleichgewicht sind.

Dieser Organismus, diese Empfindungsthatigkeit ist der Appetit, man bezeichnet mit diesem Worte die erste Regung des Bedürfnisses nach Nahrung. Der Appetit kündigt sich durch einige Schwäche im Magen und ein leichtes Gefühl von Mattigkeit an. Tritt dieser Zustand ein bei einem Menschen, der nur wenig Hoffnung hat, denselben alsbald überstehen zu können, da sich ihm keine Aussicht bietet, dem Magen, selbst nicht das Geringwertigste, zur Stillung des Hungergefühls zu bieten, so treten zunächst lästige Erscheinungen auf, wie: grössere Ansammlung von Speichel im Munde, Knurren im Magen, Uebelkeit und Ohnmachtsanfälle. Doch einen gewissen Reiz entbehrt dieser Zustand nicht bei Personen, die die Gewissheit haben, binnen kürzester Frist ein vortreffliches Mahl zu halten. Das Gedächtnis erinnert sich an Dinge, die den Geschmack gekitzelt haben, die Einbildungskraft glaubt sie zu sehen; man befindet sich in einem traumähnlichen Zustande. Der ganze Ernährungsapparat gerät in Bewegung, der Magen wird empfindlich, die Magensäfte steigen ihre Thätigkeit und alle Verdauungsorgane stehen unter Waffen, wie Soldaten, des Befehls zum Einhalten gewärtig. Nur noch wenige Minuten und man spürt krampfartige Regungen, man gähnt, man leidet — man hat Hunger. Alle Abstufungen dieser mannigfachen Zustände kann man in einem Speisesaale beobachten, wo das Essen auf sich warten lässt.

Sie liegen demnach in der Natur des Menschen, dass auch die ausgesuchteste Höflichkeit die Symptome derselben nicht zu verbergen vermag, woraus der oberste abzuleiten ist: Von allen Eigenschaften eines Kochs ist die Pünktlichkeit die Unerlässlichste.

Uebergeht man den Appetit, so scheint es, als ob all die ebenso vorzüglich hergestellten Speisen nicht ebenso gut schmeckten, die Kinnbacken lassen jene gleichzeitige Bewegung vermissen, welche eine regelmässige Thätigkeit anzeigt, und die Einnahme einer grösseren Mahlzeit kann Unpässlichkeit hervorbringen.

Das in solchen Fällen angezeigte Verfahren besteht darin, dass man nicht unmittelbar nach dem Wegfall des Hindernisses zu essen beginnt, sondern zuvor ein Glas Zuckerwasser oder eine Tasse Fleischbrühe trinkt, um den Magen zu beruhigen und dann noch 10 oder 15 Minuten wartet, damit das Organ nicht durch das Gewicht der Speisen, die man ihm aufbürdet, überlastet wird. Weit gefährlicher ist es daher auch, einem leeren Magen verhältnismässig grössere Mengen Spirituosen zuzuführen. Das sogenannte Uebergehen des Appetits beruht darauf, dass die Magenvände nur in periodisch

wiederkehrenden Zeiträumen den zur Verdauung erforderlichen Saft absondern, und dass in Folge dessen jede Speise, die nicht zu einer mit jener Absonderung zusammenfallenden Zeit in den Magen gelangt, so lange unverdaut bleibt, bis nach Ablauf der bestimmten Frist die Saftabsonderung von Neuem beginnt. Man kann auch den Magen künstlich zu dieser Thätigkeit anregen, und die instinktive Ahnung von diesem Gesetze erzeugte vielleicht die Gewohnheit, jedes umfassende Mahl mit der Suppe zu beginnen. Diesen Erscheinungen entsprechend, sollte auch bei Ballfestlichkeiten, die sich bis spät nach Mitternacht, und so auch spät nach der Einnahme des Suppers, hinziehen, den Gästen ein Olio (une huile, Kraftbrüh) gereicht werden. Die wunderbare Wirkung dieses erfrischenden, kräftigen Getränkes wird andern Morgens allen Theilnehmern überraschend sein.

Wenn man in alten Schriften von den Vorbereitungen liest, die zum Empfang zweier oder dreier Personen getroffen wurden, und von den ungeheuren Portionen hört, die man einem einzigen Gäste aufsuchte, so kann man sich schwer dem Glauben verschliessen, dass die Menschen, die noch der Wiege der Welt näher waren als wir, auch einen ungleich stärkeren Appetit haben mussten. Man war damals der Ansicht, dass dieser Appetit im Verhältnis zur Vornehmheit des Gastes steigen müsse, und wenn man den ganzen Rücken eines fünfjährigen Stiers vorsetzte, der musste auch aus einem Becher trinken, den er nach unseren Begriffen kaum zu heben vermochte. Wenn es auch bis auf unsere Tage hin und wieder Menschen gegeben hat, die als Beweis betrachtet werden könnten, was früher in dieser Hinsicht geschehen sein mag, so scheint doch mit der Verfeinerung der Sitten und Gebräuche ein mässigeres Essen, die Gewöhnung des Magens an kleinere Rationen vor sich gegangen, damit aber auch eine grössere Kräfte-Entwicklung des Menschengeschlechtes im Allgemeinen verloren gegangen zu sein.

(«Küche.»)

Zweckmässiges Aufbewahren von Eingemachten.

Viel wichtiger als man glaubt, ist für die Erhaltung der eingemachten Sachen ein richtiger Aufbewahrungsort. Die allgemeine Angabe der Kochbücher, «kühl und trocken aufzuheben», vermag keinen sicheren Anhaltspunkt zu geben, erst die Erfahrung wird den richtigen Ort kennen lehren, nachdem freilich zuvor mancherlei verdorben ist. Ein steter Wechsel der Luft ist für die eingemachten Schätze, wenn sie sich halten sollen, unbedingt nötig. In allen Räumen, wo die Luft nicht erneuert wird, ist mögen noch so kühl und trocken sein, zeigt sich bald der Feind aller Konservirten der Schimmelpilz. Auf Brettern über einer vielbegangenen Tür, wie etwa zwischen Hof und Haustür, steht beispielsweise das Eingemachte vorzüglich.

Um das an solchem Ort naturgemäss starke Verstauben der Büchsen und Gläser zu verhindern, lässt man sich lange, schmale, leichte Bretchen anfertigen, die man über die Gläser legt. Ein öfteres Nachsehen der eingemachten Sachen ist aber auch bei praktischem Aufbewahrungsort zweckmässig, manche Früchte bergen trotz vorsichtiger Einkochens schon den Keim der Gährung in sich, wie man dies oft in sehr nassen oder auch allzuheissen Sommern erfahren kann.

Bemerkung die Gährung, bevor sich schon Schimmelpilz gebildet haben, ist dies um so besser, desto rascher lässt sie sich zerstören. Eine leichte Gährung lässt sich schon beseitigen, wenn man das Gefäss öffnet, in eine flache Schüssel mit etwas Wasser setzt und so eine Stunde in einen heissen Ofen stellt. Die Hitze tötet alle Pilze; man verschliesst das Gefäss dann von neuem luftdicht. Auch jegliches Fruchtmos, welches Gährungszeichen zeigt, ist auf diese Weise zu retten; die feste Kruste, die sich im Ofen bildet, ist das beste Schutzmittel gegen Faulnis. Zeigt der Saft schon eine Trübung bei eingemachten Früchten oder gar Schimmel, muss das Eingemachte, ebenso wie Fruchtsaft, umgekocht werden, wobei man einen Theelöffel voll alkoholischer Salicylsäurelösung jedem Liter Frucht beim Aufkochen zusetzt. Die Gläser müssen sorgfältig gereinigt, am besten ausgewechselt werden, bevor man das Eingemachte wieder hineinfüllt und verschliesst.

Vermischtes.

Aufbewahrung der Speisezwiebeln. Die Zwiebeln werden im Winter oft durch Faulnis oder zu frühes Austreiben geschädigt; eine geeignete Auswahl und Behandlung lässt aber diesen Uebelstand leicht vermeiden. Für den Winter hebe man nur solche Zwiebeln auf, welche nicht zu gross, gesund und ausgereift sind. Weisse und hellfarbige sind weniger haltbar als dunkelfarbige. Bei der Behandlung st darauf zu achten, dass die Zwiebeln nicht

durch den Druck beschädigt werden. Die abgetrockneten Wurzeln sind abzuschneiden, nicht abzubreisen. Von den trockenen Hüllen sind nur die zu entfernen, die selbst abfallen wollen. So lange kein Frostweiser eintritt, lagern die Zwiebeln am besten auf einem trockenen Boden oder Speicher, und beim Eintritt von Frost bindet man sie in Bündel und hängt sie in einem trockenen und luftigen Keller auf. Die Steckzwiebel bringt man in kleinen Säcken oder Horden in die Nähe des warmen Ofens, damit sie dort gut austrocknen. Einige Wochen vor dem Pflanzen schaff man sie an einen kühleren Ort, wo sie bald wieder anschwellen. Steckzwiebeln, welche so behandelt werden, faulen im Winter nicht und im Sommer hat man kein Schiessen zu befürchten.

Schwimmende Hotels. Rastlos arbeitet die Technik an der modernen Ausrüstung und Eleganz der schwimmenden Kolosse, gross ist der Komfort dieser Träger der Civilisation in die dunklen Theile der Welt, der Vermittler ungeheurer Warenaustausche von Weiss zu Schwarz, vom rauhen Norden in die tropische Pracht. Interessant, was so ein „Meerwindhund“, wie die Engländer die weitfahrenden Dampfer bezeichnen, vor Abfahrt an Proviant einnimmt.

Einer der längsten Seewege, welche die regulären Linien befahren, ohne in der Zwischenzeit Lebensmittel einzuladen, ist derjenige von Europa nach Südafrika. Ein Dampfer, der diese Strecke ausführt, nimmt nicht weniger als für 125,000 Fr. Proviant an Bord, welcher bei Ankunft im Hafen von Cape-Town bereits aufgebraucht ist. Bei dieser Route besteht die Bedienung des Schiffes aus zirka 150 Mann, welche die respektable Summe von 50,000 Fr. für diese Fahrt beziehen, wovon der Kapitän etwa den 10. Teil erhält, während der Matrose II. Klasse mit freier Verpflegung und etwas weniger in bar vorlieb nimmt. Allein der Betrieb der Maschinen mit den 40 und mehr Dampfkesseln kostet noch mehr als der Unterhalt von Passagieren und Mannschaft. Täglich wandern 8000 Centner Kohlen ins Feuer, für zirka 150,000 Fr. per Fahrt. Zum Schmiern der Maschinen wird für 8800 Fr. Oel verwendet. Zu einer Fahrt nach dem Cap werden eingeladen: 30,000 Pfund (engl.) frisches Ochsenfleisch, 3200 Pfund dito in Büchsen, 2500 Pötel, 24,000 Eier, 25,000 Pfund Mehl, 2000 Centner Kartoffeln, 3500 Pfund Butter, 5000 Pfund Fisch, 2500 Pfund Milch, 8000 Pfund Zucker, 1200 Pfund Kaffee, 600 Pfund Thee, 4000 Flaschen Wein, 2000 Flaschen Liqueurs, 18,000 Flaschen Bier, 20,000 Flaschen Mineralien. Eine nicht unbedeutliche Rolle auf Deck spielen Cigarren und Tabak, von ersteren werden 20,000 Stück, von letzterem 600 Pfund «vernebelt».

Der missige Strandbummler wird sich kaum vorstellen, dass die grössten Hotels des Kontinents nur unbedeutende Hütchen sind im Vergleich zu dem kleinen schwarzen Pünktchen am fernen Horizont mit dem langgezogenen dunklen Rauchwölkchen.

Der Preis der Ueberfahrt von England nach dem Cap beträgt, auf englischen Linien, 920 Fr. in erster, 650 in zweiter und 340 in dritter Kajüte. Die gewöhnliche Zahl der Passagiere ist 400, zu dem Durchschnittspreis der zweiten Klasse gerechnet, ergibt diese Einnahme 269,000 Fr. Die Kosten dieser Fahrt aber betragen für die Gesellschaft zirka 337,000 Fr. Woher nun der Profit? Es ist der Waren-Transport, der weit mehr ausmacht als der der Menschen, sowie in vielen Fällen die Postbeförderung, Umstände, welche die Erstellung solcher 11 bis 15 Millionen kostender „schwimmenden Hotels“ meistens recht gut lohnen.

Kleine Chronik.

Solothurn. Die Vorlage der Weissensteinbahn ist mit 9921 Ja gegen 5072 Nein angenommen worden.

Arth-Rigi-Bahn. Die Zahl der beförderten Personen beträgt im Oktober 1898 9060 gegen 4859 in 1897.

Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren. Der Monat Oktober zeigt eine Reisedenzahl von 1200 gegen 1105 im Vorjahre.

Berner Oberland Bahnen. Der Monat Oktober zeigt eine Reisedenzahl von 9500 gegen 8226 im Vorjahre.

Clarens. La „Gazette de Lausanne“ annonce que M. Brun-Monnet, propriétaire de l'hôtel Châteaud, vient d'acheter l'hôtel Roy, à Clarens.

Vevey. L'Hôtel-Pension des Alpes à Vevey-Latour vient d'être considérablement agrandi et remis à neuf.

Vevey. Une assemblée importante d'industriels et de commerçants veveysans a voté à l'unanimité l'organisation d'une exposition cantonale en 1901!

Die Vitznau-Rigi-Bahn beförderte im Oktober 8949 Personen (1897: 7427). Vom 1. Januar bis 31. Oktober beliefen die Einnahmen sich auf Fr. 371,664.28, d. h. Fr. 9824.08 mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 29. Okt. bis 4. Nov. 1898: Deutsche 515, Engländer 393, Schweizer 235, Holländer 96, Franzosen 113, Belgier 85, Russen 114, Oesterreicher 25, Amerikaner 53, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 55, Dänen, Schweden, Norweger 24, Angehörige anderer Nationalitäten 11. Total 1649. Darunter waren 67 Passanten.

Lausanne. Das Anerbieten des Architekten Duret, der auf seine eigenen Kosten in Lausanne einen Kursaal erstellen wollte, wird nicht zur Ausführung kommen. Das für dieses Unternehmen projektierte Rössispilz, gestützt auf § 85 der Bundesverfassung, verboten hat.

Luzern. Der Besitzer des Hotel Balances, Herr Zähringer, hat an seinem Etablissement bedeutende bauliche Veränderungen und Verschönerungen vorgenommen und er wird es nun noch um ca. 40 Betten vermehren. Die neuen angestossenen Herous angekauft hat. Gegenwärtig wird im Hotel ein Lift installiert.

Nizza. Der „Nat.-Ztg.“ wird von Nizza geschrieben: Beunruhigende Gerüchte gingen hier seit einiger Zeit um, dass der Typhus in der Stadt herrsche und dass die Behörden die Sache unterdrückten, um dem Fremdenverkehr nicht zu schaden. Von privater Seite wird aber jetzt festgestellt, dass in der Vorstadt Riquier einige Fälle vorgekommen sind, die aber beschränkt blieben. Die Gefahr einer Epidemie sei nicht vorhanden.

Zürich. Wie man dem „Gästwirt“ mitteilt, wurde die grosse in die der Reih- und Hofbrücke, in welchem das Bazargeschäft „Globus“ gegenwärtig seine grossartigen Ausstellungen hat, von einer Bierbrauerei angekauft und soll vollständig zu Wirtschaftszwecken eingerichtet werden. Das ganze Parterre werde in ein elegantes Café umgewandelt, dem weder an Grösse noch an Glanz der Ausstattung eines in der Schweiz gleichkomme.

Verkehrsvereine. Für das See- und das obere Winen-Thal hat sich ein Verkehrsverein gebildet, der sich die Aufgabe stellt, in Verbindung mit Behörden, Korporationen und Privaten die Verkehrsleiter der Gegenden zu wahren und zu fördern. Der Vorstand besteht aus dem Herrn Direktor Schmidlin in Hochdorf, Präsident; Nat.-Rat Erisman in Breitenberg, Vizepräsident; Fürsprecher Dr. Schmid in Ermensee, Aktuar; Dr. Biebel in Wildegg, Kassier; Stadtrat Hämmerli in Lenzburg.

In Wien wehrt man sich gegen die Automaten-Buffets. Eine deutsch-schweizerische Automaten-Gesellschaft soll sich mit der Absicht tragen, überaus zahlreich der frequentesten Punkte Wiens, grossartig angelegte Automaten-Buffets zu errichten. Dringend notwendig erscheint es, schreibt die „Gastere“, dass die Vorstehungen der Gast- und Schankgewerbebetriebe sofort gegenwärtige Schritte unternehmen, um diese neuerliche Schädigung der Wiener Schankgewerbebetriebe hantanzuhalten.

Bern. (Theaterneubau). Mit dem Beschluss der Einwohnergemeinde, das neue Theater mit Fr. 200,000 zu subventionieren, ist die Finanzierung des Neubaus bis auf Fr. 190,000 gesichert. Es sind nunmehr zur Verfügung: Privatkapital Fr. 190,000, Subventionen Fr. 50,000 Bürger- und Einwohnergemeinde je Fr. 200,000, Staat Fr. 100,000. Für den Rest von Fr. 200,000 ist ein Gesuch um Bewilligung einer Lotterie bei der Regierung hängig. Wird die Bewilligung erteilt, so kann in wenigen Wochen mit dem Bau begonnen werden.

Hohe Mieten werden in Berlin für Cafés bezahlt. Der bisherige Pächter des Café Josty am Potsdamer Platz, der im Jahresrent 100,000 Mk. weicht am 1. Okt. 1899 den Besitzern des Café Bauer (Unter den Linden), welche für den jährlichen Mietpreis von 89,000 Mk. das Café Josty übernehmen. Sie werden die gesamten Räume der Neuzeit entsprechend der bisherigen Einrichtung untervermieten. Unter den Linden, wurde für jährlich 180,000 Mk. an Hotel direktor Otto verpachtet. Die bisherigen Pächter Bauer & Cie. zahlten 115,000 Mk. Miete. Dieses Café soll ebenfalls mit besonderer Pracht neu eingerichtet werden.

Verbandsbildung. In der Zeit vom 5. bis 17. Dez. wird in der deutsch-schweizerischen Verbandsbildung und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil ein Kurs über Weinbehandlung für Küfer, Weinbauer, Weinhandler und Wirte statt. Vormittags: Vorträge über Weinbehandlung, Weinhandel, Weinbau, Weinhandel und Krankheiten des Weines; Chemie des Weines. Nachmittags: Praktische Übungen im Keller und im Laboratorium. Beginn: Vormittags 9 Uhr. Der Kurs ist für Schweizerbürger unentgeltlich. Für Kost und Logis sind die Teilnehmer selbst zu sorgen. Zur Aufnahme ist ein Alter von mindestens 20 Jahren erforderlich. Anmeldungen sind bis zum 27. Nov. an die Direktion der Anstalt zu richten.

Wirtschaftsrekurs. Herule Hogg-Mons in Freiburg hat unter zweien Malen vom Staatsrat des Kantons Freiburg die Bewilligung einer Konzession zur Führung eines Hotels in der Stadt Freiburg verlangt, was aber von der Regierung abgewiesen worden ist, weil die Bevölkerung der betreffenden Quartiers nicht so gross sei, dass die Bedürfnisfrage bejaht werden könnte und weil das zum Hotel bestimmte Gebäude noch nicht errichtet sei. Als nun die Freiburg Regierung ca. ein Jahr nach der Abweisung des Rekurses ein Verwaltungsverfahren des Hogg zwei Wirtschaftspatente bewilligte, meldete sich Hogg wieder, wurde aber nochmals abgewiesen. Hogg rekurrierte hierauf an den Bundesrat und dieser hat unter einlässlicher Begründung die Besetzung für bejahend erklärt, insofern der Standort des Kantons Freiburg das Wirtschaftsgesuch des Beschwerdeführers wegen mangelnden Bedürfnisses und wegen Mangels eines bestehenden Wirtschaftsgebäudes abgewiesen hat.

Zürich. Die „Limmat“ schreibt: „Die Uetlibergbahn-Gesellschaft hat mit ihrem Regiebetrieb der Hotel- und Restaurant-Unternehmung während der zwei seit der Uebernahme der Uetlibergbahngesellschaft verflorenen Jahre sehr ungünstige Resultate erzielt. Trotz der vom Wetter ausserordentlich begünstigten zweiten Hälfte der Saison sind die Einnahmen, namentlich der Hotels, gegenüber dem Vorjahre, das als Versuchsjahr nicht massgebend war, sogar noch zurückgeblieben, ohne dass die Ausgaben sich reduziert hätten. Einsichtige Fachleute waren allerdings schon der Ansicht, dass der Uetliberg nicht der Ort sei, der durch hohe Preise zu Prosperierung gebracht werden könne, und dass in dieser Beziehung der einheimischen Klientel viel mehr Rücksicht getragen werden solle. Allein bis auch ein so umständlicher und kostspieliger Verwaltungsapparat, wie derjenige der Uetlibergbahngesellschaft, dem eben immer noch ein Züpfchen abhängt – zu einer besseren Einsicht kommt, braucht es diesen Jahre bitterer Erfahrung. Herr Direktor O. Michel hat mit der Gesellschaften den Pachtvertrag für Hotel und Restaurant angebotet dem Verwaltungsrat nicht annehmbar erschien, obwohl er gegenüber dem gegenwärtigen Regiebetrieb etwelche Besserung gebracht hätte. Die durch zwei weitere Mitglieder verstärkte Direktion wurde vielmehr beauftragt, die Pachtverträge zu annullieren, eventuell auch nur für das Restaurant allein – aufständig zu machen und entgegenzunehmen.“

Genève. Le Président de l'Association des intérêts de Genève écrit à la Nouvelle Gazette des Etrangers de Genève: „Il sera peut-être intéressant pour nos lecteurs de connaître le résultat général de la statistique des étrangers descendus dans nos hôtels depuis le 1^{er} juillet au 15 octobre. Cette statistique a été organisée cette année-ci pour la première fois dans notre ville. Elle ne rendra des services réels, que lorsque nous aurons l'état complet depuis le 1^{er} mai et que nous pourrions comparer nos années de suite. Voici le résultat général de statistique depuis le 1^{er} juillet au 15 octobre: en regard nous indiquons le nombre d'étrangers descendus à Lucerne comme point de comparaison.“

	Genève	Lucerne
Juillet	14,969	93,321
Août	27,798	31,439
Septembre	24,094	17,581
1 ^{er} au 15 octobre	12,305	3,834
Totaux	79,166	76,175

Il résulte d'après ce relevé que les touristes continuent à venir toujours plus nombreux dans notre ville, et il est probable que la consultation future de statistique confirmera cette appréciation. En attendant on peut constater le fait réjouissant, qu'il est descendu à Genève 3000 étrangers de plus qu'à Lucerne pour le même laps de temps. Par contre les étrangers sont trop rares aux mois de printemps et de l'automne et l'Association veut tous ses soins aux moyens à employer pour remédier à cet état de choses, préjudiciable à notre commerce et à nos hôtels.

Vergütungsreisen nach der Teufelsinsel, das ist das Neueste, was der amerikanische Unternehmungsgeist zu stande gebracht hat. Einen Tag, nachdem der Kassationshof die Ergänzungsuntersuchung des Dreyfus-Prozesses beschlossen hatte, wurde bei der französischen Regierung von Herrn Bissière, Direktor der Oper in Chicago, ein vollständiger Plan von der Teufelsinsel eingereicht, die sich darauf als eine Art moderner Badeplatz mit Hotels, Vergnügungsanstalten, einer Dreyfuspassage um das Gefängnis von Dreyfus hin u. s. w. darstellt. Herr Bissière bot der französischen Regierung 25,000 Dollars an, wenn ihm das vollständige Verfügungsrecht über die Insel zugestanden würde, sobald sie Dreyfus verlassen hätte. Herr Bissière erhöht sein Angebot um 5000 Dollars für den Fall, dass den Gefängniswärtern des Dreyfus gestattet würde, auf der Insel während der Pachtzeit zu bleiben, um dem Publikum die interessantesten Erläuterungen über das Leben, das Dreyfus im Gefängnis führte, zu geben. Der unternehmende Operndirektor will wöchentlich ein Dampfschiff von Bahia-Nord-Point abgehen lassen, das in 24 Stunden die Insel erreicht, so dass die ganze Reise von New-York bis zu der Teufelsinsel nur 56 Stunden dauern soll. Rundreisebilletts nach der Teufelsinsel mit 12 tägiger Gültigkeit sollen 125 Dollars kosten. Aber das Merkwürdigste an diesem echt amerikanischen Exklave-Unternehmen ist, dass versichert wird, sofort nach Bekanntwerden dieses Planes seien sämtliche Plätze auf den beiden ersten Booten, die nach der Teufelsinsel abgehen sollten, vergriffen worden.

Literatur

Konservierung der Früchte und Gemüses. Unter diesem Titel ist in der Verlagsbandlung Emil Seifert in Basel zum Preise von Fr. 2.55, inkl. Porto, eine Büchlein in 64 Auflagen, unter dem Titel, welches als praktische Anleitung, Früchte und Gemüses haltbar nach den neuesten Methoden zu konservieren, gelten darf. Das Büchlein, mit 50 Abbildungen versehen, vertritt sich über die Konservierung der Früchte und Gemüses in Flacons, und in Dosen, der Fruchtsäfte, Gelees und Confituren, über Schwefeln, Glacieren, Kandieren und Karmelieren der Dickfrüchte. Verfasser ist Herr E. Lindacher, langjähriger Chef verschiedener erster Obst- und Gemüse-Konservations-Fabriken. Den Hoteliers und Küchenchefs dürfte dieses ca. 140 Rezepte enthaltende Heftchen gute Dienste leisten.

Theater.

Repertoire vom 20. bis 27. November 1898.

Stadttheater Bern. Sonntag: *Der Paraden-Baumler*. Montag: *Die Neuerwehmer*. *Der zerbrochene Krug*. Dienstag: *Im Behandelung*. Mittwoch: *Der Batschstudent*. Donnerstag: *Geblotto*. Freitag: *Maurer und Schlosser*. Samstag: *Der Kaufmann von Venedig*.

Théâtre de Genève. Dimanche soir: *Roméo et Juliette*, opéra. — *Le bonheur conjugal*, comédie. Lundi: *Les tenailles*, comédie. — *La belle Hélène*, opérette. Mardi: *L'afraicaine*, grand opéra. Mercredi: *Relâche*. Jeudi: *Rival pour rire*, vaudeville. — *Le fil à la patte*, comédie. Vendredi: *Sapho*, opéra.

Casino-Théâtre à Lausanne. Dimanche: *Le maître de forges*, comédie dramatique. — *Les surprises du divorce*, comédie. Mardi: *Francillon* (par la tournée Rosa Bruck), comédie. Jeudi: *Le fils de Coralie*, comédie. — *Matinée-Concert* les Mercredi, Samedi et Dimanche de 3 à 5 heures.

Stadttheater Luzern. Sonntag nachmittags: *Die Strömvittige*. Sonntag abends: *Sei weiss etwas*. Montag: *Berner Oper*. Mittwoch: *Er muss aus Land*. Freitag: *Durchs Ohr*. — *Wenn Frauen weinen*. Samstag: *Altenrausch und Edelweiss*. Sonntag nachmittags: *Im weissen Rössl*. Sonntag abends: *Bruder Martin*.

Stadttheater St. Gallen. Sonntag 3 Uhr: *Standhafte Liebe*. Sonntag 7^{1/2} Uhr: *Requiem*. Montag: *Logenbrüder*. Mittwoch: *Zauberflöte*. Freitag: *Auf der Sonnenseite*. Samstag: *Fiesko*.

Stadttheater Zürich. Sonntag 4 Uhr: *Im weissen Rössl*. Sonntag 7^{1/2} Uhr: **Hugendaten*. Montag 7^{1/2} Uhr: *Rosenkranz und Gildenstein*. Mittwoch 7^{1/2} Uhr: *Fidelio*. Donnerstag 7^{1/2} Uhr: *Hänsel und Gretel*. Freitag 7^{1/2} Uhr: *Das Wand'ler*. Samstag 7^{1/2} Uhr: *Brand von Messina*. Sonntag 3 Uhr: *Oberon*. Sonntag 7^{1/2} Uhr: *Der Widerspänstigen Zähmung*. * Fr. Materna als Gast.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amstler-Aubert.

Henneberg-Seide

— nur ächt, wenn direkt ab meinen Fabriken bezogen —

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

schwarz, weiss und farbig von 85 Cts. bis Fr. 25.50 per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 versch. Qual. und 2000 versch. Farben, Dessins etc.)	
Seiden-Damaste v. Fr. 1.40 — 22.50	Ball-Seide v. 85 Cts. — 22.50
Seiden-Bastkleide p. Robe „ 10.80 — 77.50	Seiden-Grenadines „ Fr. 1.35 — 14.85
Seiden-Foultards bedruckt „ 1.20 — 6.55	Seiden-Bengalines „ 2.15 — 11.60

per Meter. Seiden-Armures, Monopols, Crystallines, Moire antique, Duchesse, Princesse, Mascotte, Marcellines, seidene Steppdecken- und Fahnentoffe etc. etc. franko ins Haus, — Muster und Katalog umgehend.

STEINMANN-VOLLMER, ZÜRICH

Grosses Lager garantiert reeller ostschweizerischer Landweine

sowie nur echter Marken **Champagner-Weine.**
 Monopol für die Schweiz von **A. DE LUZE & FILS, BORDEAUX.**

Ledertuch-Tapeten

(Pat. Schweizer-Fabrikat)

O 3044 Z

sind absolut waschbar,
 sind absolut desinfizierbar,
 sind solider als Oelfarbenanstrich,
 sind die **gediegendste** Wandbekleidung für Treppenhäuser, Corridore,
 Badezimmer, Krankenstuben.

Alleinverkaufsstelle für Zürich:

J. Bleuler, Tapetenlager,
 38 Bahnhofstrasse 38, Zürich.

Konkurssteigerung.

Donnerstag den 15. Dezember 1898, nachmittags von 3 Uhr an, gelangen im Restaurant „Viktoriahall“ in Bern an eine öffentliche Kaufsteigerung:

A. Das Café-Restaurant z. „Viktoriahall“ an der Effingerstrasse in Bern, bestehend aus einem neu umgebauten Wirtschafts- und grossen Wohngebäude mit Konzert- und Restaurationssaal, Trinkhalle, Musikpavillon, Wirtschaftsgarten, 2 deutschen Kegelbahnen und 2 Verkaufsmagazinen. Flächeninhalt von Grund und Boden 12,84 Ar. Brandversicherungssumme Fr. 284,300. Konkursamtliche Schätzung Fr. 310,000.

Das Etablissement liess sich leicht zum Hotelbetriebe einrichten, da nebst den Wirtschaftsräumen und Magazinen circa 60 Wohnzimmer verfügbar sind.

B. Ein neueres Wohnhaus an der Gartenstrasse Nr. 8. Dasselbe enthaltend 4 Wohnungen, wovon eine zu vier und die andern zu je fünf Zimmern; Ankeranzumme Fr. 56,700; konkursamtliche Schätzung Fr. 60,000.

Die Gedinge sind 10 Tage vor der Steigerung beim Konkursamt Bern-Stadt zur Einsicht aufgelegt. Auskunft erteilt ferner Der Konkursverwalter:

Tschannen, Notar.

H4553 Y 2234

Institution Briod & Gubler,

1896

Chaillly sur Lausanne.

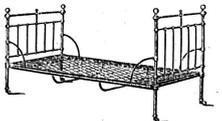
Vorbereitung auf die Hoteller-Fachschule in Ouchy.

Referenz: Herr Direktor Tschumi, Hotel Beau-Rivage, Ouchy.

Direktion:

H. Briod, ehemal. Leiter der Fachschule und J. H. Gubler.

Eiserne Bettstellen



von gewöhnlicher bis feinsten Ausführung für Kinder u. Erwachsene; Spiral-Stahlrohr-Matrazen, bestes bekanntes System, adoptiert von einer Reihe von Krankenanstalten. Waschische Handtuchständer, Teilleitenspiegel, Krankentische. Grosser Vorrat und billigste Preise. Illustr. Kataloge gratis und franco. (M 5119 Z) 1731

SUTER-STREHLER & Co., Mech. Eisenmöbelfabrik, ZÜRICH.

Hotel-Verkauf.

Ein grosses, sehr gut eingerichtetes und hübsch gelegenes Kurhotel mit berühmter Mineralquelle und bedeutendem Umschwung ist wegen Familienverhältnissen unter den günstigsten Bedingungen zu verkaufen. Anzahlung Fr. 50,000. Offerten befördert die Expedition d. Blattes unter Chiffre 2188.

MANUFACTURE DE COUVERTURES DE LAINE

E. GIRARDET & C^{IE}

A LA SARRAZ (VAUD)

Couvertures blanches et de couleur pour Hôtels.

THIBAUDES OU DESSOUS DE TAPIS.

Envol d'échantillons et prix sur demande, 1769

Hotel zu vermieten.

Die Unterzeichneten sind gesonnen, ihr neu erstelltes, vorzüglich eingerichtetes

Kurhaus Monstein

an solide, kautionsfähige u. beruflich erfahrene Wirtelute vom 1. Februar 1899 ab zu vermieten. Weitere Auskunft erteilen inzwischen

C. Gadmer, Hotel Post in Fraunkn rh.

J. P. Stiffler, Davoserhof, Davos-Platz.

Davos, den 10. November 1898.

2233 H1527Ch

Schweiz-England.

Täglich drei Express-Züge von nach London über Strassburg-Brüssel und Ostende-Dover

Billigste schnelle Route.

Drei Abfahrten täglich.

Seefahrt: 3 Stunden.

Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

Hotel allerersten Ranges

in bedeutender Handelsstadt Deutschlands ist unter Nachweis von **grossem Umsatz und Rentabilität**

an eine tüchtige Kraft bei einer Anzahlung von

Mk. 400-500,000

sofort zu verkaufen.

Nur Selbstreflektanten, welche über die Anzahlung verfügen, wollen Offerten unter T. T. 203 an Haasenstein & Vogler, A.-G., Frankfurt a. M. richten. H6 12180 2238

Pacht-Gesuch.

Im Fache erfahrene Leute suchen zu Anfang kommenden Jahres ein nachweisbar rentables

Hotel II. Ranges

mit oder ohne Restauration, vorzugsweise in einer Grossstadt. Eine bessere Fremdenpension oder ein Haus, das sich hierzu eignet, nicht ausgeschlossen.

Offerten an die Expedition d. Bl. unter Chiffre H 2236 R.

MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES
 NEUHÔTEL (SUISSE)
 SWISS CHAMPAGNE



Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Elegante Hoteleinrichtung:

Salons, Fremdenzimmer, Speisesaal, Billard, Glas, Porzellan, Leinwand, Silber etc. preiswert zu verkaufen. Anfragen befördert Rudolf Mosse, Dresden u. F. K. 929. 2235 M. Krübe 929 F.

Bad Homburg.

Ein in bester und feinsten Lage gelegenes, gutentierendes

Privat-Hotel

ist bei einer Anzahlung v. M. 50,000 sofort zu verkaufen. H6 11614 OIE. von Selbstrefl. an Haasenstein & Vogler, A.-G., Frankfurt a. M. unter K. P. 44. 2212

Champagner.

Renomm. franz., deutsche und schweiz. Marken. Billigste Bezugsquelle.

Tischweine u. feine Weine des In- und Auslandes.

Liqueure und Spirituosen.

Gehr, Denner,

Zürich, Weinbergstrasse 20. Telefon Nr. 132. M10092Z



beste Qualitäten billigste Preise

M. Neumann & Sohn

Weingutsbesitzer und Weingrosshändler

MAINZ.

Proben und Preislisten auf Wunsch gratis und franco.

Hotel-Gesuch.

Ein rentables, kleineres Hotel mit circa 30 Betten in frequenter Lage d. deutschen Schweiz möglichst am See gelegen, wird von sprachkundigen Fachleuten zu kaufen event. zu pachten gesucht. Jahresgeschäft bevorzugt. Gebl. Offerten unter H 2241 R an die Expedition d. Blattes erbeten.

Café * Restaurant

Konzertgarten zur

Kunsthalle

am Steinenberg

BASEL.

Rendez-vous der Fremden.

Reelle Preise

Biere vom Fass

Diners

Feine und bürgerliche Küche empfiehlt H3948Q

R. Zäch,

langjähriger Inhaber des „Hotel Zäch“, Stuttgart. 2052

Gasthaus-Verkauf.

In einer der grössten Schweizerstädte wird infolge Todesfall ein bekanntes, bestempfohlenes 2293

Gasthaus II. u. III. Ranges,

mit ca. 30 Fremdenbetten, berühmten Weinkellern, stets frequentierten Stallungen, dem Verkauf ausgesetzt.

Für jüngere, tüchtige Fachleute mit ca. Fr. 50,000 Kapital bietet sich hier eine sichere und reichliche Existenz.

Ernsthafte Offerten von seriösen Käufern unter Chiffre **G 5226 Q** an Haasenstein & Vogler, Basel.

CHAMPAGNE Pommery & Greno, Reims

GRANDS BRANCOIS SECO AMERICOAN EXTRA SECO GOUT FRANÇAIS ANGLAIS
 Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc., A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

AVIS.

Les Certificats et Contrats d'engagement

pour employés, introduits par la Société Suisse des Hoteliers, sont envoyés aux membres contre remboursement par

LE BUREAU CENTRAL OFFICIEL à BASEL.

Certificats: Cahier à 50 feuilles fr. 3.50
 „ à 100 „ „ 6.—
 „ à 200 „ „ 10.—
 Contrats d'engagement (allemand ou français) le 100 „ 2.50

Flaschen-Korkmaschinen

Spühl-, Füll-, Verkapselungs-Apparate etc. neuester bestbewährter Construction. Schlauch-Geschirre, Circular-Pumpen, sowie sämtliche Kellerei-Geräthe. 811 Mehrjährige Garantie solider Ausführung. **F. C. Michel, Frankfurt a. M.**

Hotel- und Wirtschafts-Einrichtungen

M10125Z 2224

übernimmt und liefert prompt unter Garantie

Hch. Lips, Möbelfabrik, Zürich I und Altstetten.

Unentbehrlich für Hoteliers, Konditoren, Küchenchefs.

Die Konservierung der Früchte und Gemüse in Flacons und Dosen, der Fruchtsäfte, Gelées und Confitüren. Eine praktische Anleitung, dieselben nach den neuesten Methoden zu konservieren. Bearbeitet von E. Lindacher, Konservchef erster Obst- und Gemüse-Konservenfabriken. Mit 50 Abbildungen. Zweite bedeutend verbesserte und vermehrte Auflage.

Das beste Buch, welches die Herren Prinzipale ihren Gehilfen und Lehrlingen als **Wohnachts-geschenk** geben können.

Der Preis beträgt bei Vorherrensendung des Betrages Fr. 2.55 franko dort. 2237

Zu beziehen durch **Emil Seifert, Verlagsbuchhandlung, Missionstrasse 62, Basel.**

WER ein Hotel
 eine Pension
 eine Kuranstalt
 zu verkaufen — zu verpachten — zu kaufen — zu pachten

sucht, inseriert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden

„**Hotel-Revue**“

Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins.

