

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 10 (1901)  
**Heft:** 23

**Vereinsnachrichten:** An die tit. Mitglieder = Avis aux sociétaires

### **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:** 15.03.2025

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

## Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Herren Seibel & Kohl, Hotel Alpenrose, 129  
St. Beatenberg  
Hr. Joh. Herren, Hotel Bären, Biel 29  
Jakob Oesch, Sohn, Direktor des Hotel  
Jungfraublick, Interlaken (persönliches  
Mitglied).

## An die Tit. Mitglieder.

Am 4. ds. sind der Jahresbericht und eine  
Gedenkschrift zum 10jährigen Bestehen  
des Centralbureaus an die Tit. Mitglieder  
abgegangen. Wer die Sendung allenfalls nicht  
erhalten, ist gebeten, dieselbe zu reklamieren.  
Basel, den 6. Juni 1901.

Offizielles Centralbureau  
Der Chef:  
Otto Amsler.

## Avis aux Sociétaires.

Le 4 juin nous avons expédié à MM. les  
Sociétaires le Rapport de gestion et un „Souvenir  
du 10<sup>me</sup> anniversaire du Bureau  
central“.

Ceux qui n'auraient pas reçu cet envoi sont  
priés de réclamer.  
Bâle, le 6 juin 1901.

Bureau central officiel  
Le chef:  
Otto Amsler.

## Kochlehrlingsprüfungen.

Seit zirka 5 Jahren bildet diese Frage ein  
ständiges Traktandum unserer Generalver-  
sammlung.

Wie aus den Verhandlungen der letzten  
Sitzung des Vorstandes ersichtlich, wird die  
Frage der obligatorischen Kochlehrlingsprüfungen  
an der Generalversammlung in Zernatt zur  
endgültigen Lösung geführt werden, nachdem  
dieselbe von der Initiantin, der Union Helvetia,  
nun endlich so weit zur Reife gebracht worden,  
dass der Vorstand Veranlassung nehmen konnte,  
sich der Sache ernstlich anzunehmen und dem  
Verein, resp. dem Verwaltungsrate in empfeh-  
lendem Sinne zu unterbreiten.

Da es sich hier jedoch um eine Frage  
handelt, die wenn einmal angenommen, zu einem  
Obligatorium für sämtliche Mitglieder wird, so  
erscheint es angezeigt, schon vor der Versammlung  
das Projekt in seinen Hauptzügen den  
Mitgliedern zur Kenntnis zu bringen, damit  
jedem genügend Zeit bleibt, die Konsequenzen  
abzuwägen und sich ein Urteil über dieses  
Traktandum zu bilden. Von grossem Nutzen  
dürfte es auch sein, wenn allfällige bezügliche  
Anträge in der nächsten Nummer des Organs  
zur Vorkenntnis der Mitglieder gebracht werden  
könnten.

Das vorläufige, von der Union Helvetia auf-  
gestellte und vom Vorstande des Schweizer  
Hotelier-Vereins durchberatene Reglement hat  
folgenden Wortlaut:

### Grundrisse zum Programm betreffend Kochlehrlingsprüfungen.

#### I. Lehrzeit.

Der Lehrling soll sein 15. Altersjahr er-  
reicht und das 18. nicht überschritten haben  
und sich über eine gute Schulbildung ausweisen  
können.

Die Lehrzeit beträgt im Minimum 2 Jahre  
und ist in dem gleichen Geschäfte zu leisten.  
Ausnahmen können nur durch die Vereins-  
leitungen gestattet werden.

Das Lehrgeld ist in zwei Raten zahlbar,  
die eine Hälfte nach gut bestandener monat-  
licher Probezeit, die andere bei Beginn des  
zweiten Lehrjahres.

Der Lehrling ist zum Besuche der Lehrlings-  
prüfungen verpflichtet (womit die Prüfungen  
von selbst obligatorisch würden).

#### II. Organisation der Prüfungen.

Die Prüfungen finden jedes Frühjahr und  
jeden Herbst zu bestimmter Zeit und für alle  
gemeinsam in einer Hotelküche des Prüfungs-  
ortes statt.

Eine Platzkommission, bestehend aus zwei  
Küchenchefs und zwei Hoteliers — Lehrherr  
und Lehrchef bei Prüfung ihrer eigenen Lehrling-  
e sind als Experten ausgeschlossen — nimmt  
die Prüfung ab. Dieselbe ist jedes Jahr neu zu  
ernennen. Sie erstattet Bericht an die beiden  
Vereine.

Der Hotelier-Verein ernennt die Hotelier-  
Experten, die Union Helvetia die Koch-Experten.  
Die allfälligen nötigen Ersatzmitglieder sind durch  
die betreffende Kommission zu wählen.

Die Schweiz wird in folgende Prüfungskreise  
eingeteilt: St. Gallen, Zürich, Basel, Luzern,  
Lugano, Bern, Lausanne, Genf.

Den Sektionen der Union Helvetia in den  
Prüfungskreisen kommt das Vorschlagsrecht  
der Koch-Experten für denselben zu. Der  
Hotelier-Verein wählt nach seinem besonderen  
Verfahren.

Die Prüfung ist Ehrensache, daher unbezahlt  
für die Examinatoren und kostenlos für die  
Examinanden. Die ordentlichen und ausser-  
ordentlichen Auslagen werden rückvergütet und  
die Kosten aus den Vereinskassen bestritten,  
wobei die jeweiligen Platzkommissionen Rechnung  
an die beiden Vereinsleitungen abzulegen  
haben.

Die Lehrlinge, welche die Prüfung bestanden,  
erhalten ein Diplom. Dasselbe wird unentgeltlich  
verfolgt und trägt die Unterschrift beider  
Vereinsleitungen.

#### III. Die Prüfung.

Bei der Prüfung wird ordentlichweise nach  
folgenden Grundregeln verfahren:

- a) Die theoretische.
  1. Allgemeine Kenntnisse der Kochutensilien,  
deren Herkunft, Anwendung und Gebrauch;
  2. der verschiedenen Sorten Fleisch, Geflügel,  
Wildpret, Fische etc., deren Verwertung und  
in welcher Jahreszeit. Ueber Ablagerung  
von dem Gebrauche, Zubereitung vor dem  
Gebrauche, Verwendung der verschiedenen  
Stücke und Sorten Fleisches zum Braten,  
Braisieren oder zur Herstellung von Bouillon.  
Herstellung der Saucen und der Grundfonds.
  3. Alle Sorten Mehlspeisen; Pâtisserie und  
Entremets.
  4. Zubereitung der Glacen, Sorbets etc.
  5. Allgemeine Warenkunde und Aufstellung von  
Menüs und Berechnung des verwendeten  
Materials.
  6. Rechtschreibung.

#### b) Die praktische.

1. Aufteilung der verschiedenen Fleischstücke,  
Poulets, Wildpret etc.
2. Ausbeinen aller Fleischsorten.
3. Zerschneiden der Fische, wie Salm, Turbot.  
Ablösen der Filets de sole, Ferras, Hecht etc.
4. Herstellung eines Dinners oder einzelner Ge-  
richte unter Aufsicht der Experten.
5. Herstellung der verschiedenen Buttersaucen.
6. Dressieren und Garnieren.
7. Handfertigkeit im Allgemeinen.

Änderungen des Prüfungsplanes, Ergänzung  
und Erweiterung desselben ist Sache der Ex-  
perten.

## Anträge und Erläuterungen

### Zu den Traktanden 8, 9 und 10 unserer Generalversammlung.

(Eingegangen.)

Traktandum 8, betr. die Prämierung von  
Angestellten. Hierbei handelt es sich darum,  
dem immer mehr sich einreisenden Uebel des  
schnellen Stellenwechsels entgegenzutreten und  
die Angestellten zu längerem Verbleiben in der  
gleichen Stelle zu veranlassen, also mehr Aus-  
dauer und Beständigkeit zu erzeugen.

Um unseren Zweck zu erreichen, sollten die  
Auszeichnungen schon mit einem Jahre  
oder zwei auf einander folgender Saisons be-  
ginnen.

Die Belohnungen sollten bestehen in leichten  
Bijouterie-Artikeln, oder auch nur in Abzeichen  
oder Initialen des Vereins, in Form einer  
Krawattennadel in Bronze, Silber und Gold,  
je nach Verhältnis, und in besonderen Fällen  
auch mehrwertige Schmucksachen und Uhren.  
Für weibliche Angestellte dergleichen, in Form  
von Brochen etc.

Es ist ausser allem Zweifel, dass das Re-  
sultat ein sehr günstiges sein würde, oder  
glaubt man, dass ein junger Kellner nicht mit  
Stolz eine Krawattennadel mit den Abzeichen  
des Vereins zur Schau tragen wird?

Gewiss wird er es thun, und gewiss ist,  
dass er Nachahmer finden wird, und zwar  
nach und nach immer mehr.

Die beabsichtigten Vorschläge des Vor-  
standes, nach welchen die Belohnungen erst  
mit fünf Jahren Dienstdauer zu beginnen,  
dem Empfänger zum Kostenpreis ausgedrückt  
werden und in Diplomen bestehen sollen, finden  
meinen Beifall keineswegs.

Um die fehlende Ausdauer und Beständig-  
keit zu erzeugen, müssen wir es den Ange-  
stellten möglichst erleichtern, eine Auszeichnung  
erlangen zu können; ist der erste Schritt ein-  
mal gethan, so wird auch in vielen Fällen der  
zweite nicht ausbleiben.

Die Belohnung oder Auszeichnung zum  
Kostenpreis abzugeben, würde in vielen Fällen  
den Zweck ganz verfehlen und wäre dies in  
der That gar keine Belohnung mehr. Es soll  
der Verein eine Belohnung recht machen oder  
gar nicht.\*)

Die Belohnung durch Diplome ist weder  
ratsam noch zweckmässig, weil ein Stück  
Papier doch immer nur ein Stück Papier bleibt,

\*) Anmerk. der Red. Der Vorschlag des Vorstandes  
geht dahin, Diplome mit Metall-Prägung bezw. Me-  
daille-Banden in Bronze, Silber und Gold nach 5, 10  
und 15 Jahren zu verabfolgen, die Kosten der Medaillen  
hätte nicht der Empfänger, sondern der Prinzipal zu  
tragen.

leicht beschädigt, beschmutzt und zerrissen  
werden kann und im Grunde genommen nichts  
anderes ist, als ein Zeugnis, ohne jeden ma-  
teriellen Wert.

Traktandum 9, betreffend die Versicherung  
der Angestellten. Die Versicherung gegen Krank-  
heit und Unfall ist durchaus keine so wichtige  
Frage, sondern nur durch die Versicherungs-  
gesellschaften so aufgebauscht und wichtig  
gemacht worden, um unser liebes Geld aus  
unseren Kassen in die ihrigen zu befördern  
und schöne Dividenden zu machen.

Beweise dafür sind:

1. Dass Schreiber dieses, wie auch gewiss  
eine grosse Anzahl Kollegen, die seit langen  
Jahren etabliert sind, die Erfahrung bestätigen,  
dass wirkliche Unfälle und ernste Krankheiten  
grosse Seltenheiten sind, weil die Art unseres  
Geschäftes es bedingt, fast ausschliesslich junge  
und gesundheitsfrische Angestellte zu wählen;
2. dass auch die Statistik der bisher statt-  
gehabten Versicherungen ein Zeugnis zu Gunsten  
der Versicherung durch den Verein abgibt.

Wird aber das eine oder andere Mitglied  
durch einen ersten Unfall oder ernste Krank-  
heit heimgesucht, so würde dann der Verein  
eintreten. Dies wird jedoch nur in wirklich  
ernsten Fällen geschehen, z. B. wenn der Minimal-  
schaden Fr. 100 beträgt.

Die Versicherung durch den Verein würde  
den grossen Vorteil haben, dass alle Mitglieder  
versichert wären und gäbe dies somit auch allen  
Mitgliedern das beruhigende Gefühl, gegen  
einen allfälligen Unglücksfall geschützt zu sein,  
was hingegen jetzt bei vielen unterbleibt, weil  
man den Gesellschaften den grossen Gewinn  
nicht bringen will.

Sicher ist, dass auf diese Weise ein gutes  
Stück Geld in unseren Taschen bleibt und die  
so viel gepriesene Gegenseitigkeit und Solidarität  
einen Schritt vorwärts machen und zur Wahr-  
heit werden.

Traktandum 10, betreffend Unterstützung  
an Wittwen, Waisen und gestrandete Kollegen.  
Die Unterstützung von bedürftigen Wittwen  
und Waisen, sowie auch sogenannter gestran-  
deter Kollegen ist eigentlich nichts anderes als  
eine moralische Pflicht, zum mindesten gegen  
bedürftige Wittwen und Waisen unserer Mit-  
glieder, und wird gewiss gerne angenommen.

Bezüglich der Frage sogenannter gestrandeter  
Kollegen, wissen wir alle sehr gut, dass die  
meisten unseres Standes es nur mit grosser  
Ausdauer und eisernem Willen zu einem Ge-  
schäft und zu besserer Stellung gebracht haben;  
aber es unterliegt auch keinem Zweifel, dass  
Zufall und Glück eine grosse Rolle im Erreichen  
des vorgestreckten Zieles spielen und dass  
mancher trotz seiner Fähigkeiten und guten  
Eigenschaften, vom Zufall und Glück nicht  
begünstigt ist, es nicht nur auf keinen  
grünen Zweig bringt, sondern in vielen Fällen  
in kurzer Zeit sein mühsam Erspartes verliert  
und dann, entmutigt und demoralisiert, nicht  
mehr die Kraft hat, von Neuem anzufangen.

In solchen Fällen, und wenn unvershuldet,  
sollte der Verein eintreten und die so Ge-  
fallenen wenigstens gegen Hunger und grösste  
Noth schützen. Es ist dies eigentlich nur eine  
Pflicht der Bessergestellten gegenüber den  
Minderbegünstigten oder Verunglückten unseres  
Standes.

Zu einem solchen Liebeswerke werden ge-  
wiss die Meisten unseres Vereins gerne ihr  
Scharflein beitragen wollen.

Das Budget für obige drei Traktanden wäre  
auf Fr. 50,000 als Maximum zu limitieren.

Diese Fr. 50,000 wären dem Vereinsvermögen  
zu entnehmen und für die folgenden Jahre wäre  
der Mitgliederbeitrag so zu stellen, dass sich  
die dem Vereinsvermögen entnommene Summe  
immer wieder ergänzen würde.

Im Weiteren müssen wir es unserem ver-  
ehrten Präsidenten und den Komiteemitgliedern  
anheim stellen, sich der Ausarbeitung eines  
Ausführungsplanes mit gewohntem Wohlwollen  
und Opfersinn unterziehen zu wollen.

Eine Gruppe Genfer Kollegen.



(Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.)

Brüssel. In hier verstarb im Alter von 66 Jahren  
Herr Louis Messian, Besitzer des Hotel Europe.

Zürich. In den Gasthöfen Zürichs sind im  
Monat Mai 21,465 Personen abgestiegen.

Interlaken. Für 1900 gelangt auf das 1.5 Mil-  
ionen Fr. betragende Aktienkapital eine Dividende  
von 5.5%, zur Verteilung gegen 6% im Vorjahr.

Schaffhausen. Die Eröffnung des Betriebes auf  
der Strecke Schaffhausen-Neuhäusern des elektrischen  
Tramways hat am 11. Mai stattgefunden.

Martigny. Le Grand Hotel Clerc, à Martigny,  
vient d'être agrandi et remis complètement à neuf.  
Il est tenu par son nouveau propriétaire Mr. Oscar  
Cornut-Brunner.

Meiringen. Das Hotel Reichenbach ist in allen  
Räumlichkeiten mit elektrischem Licht versehen  
worden. Gleichzeitig wurde eine grosse Terrasse  
angebaut.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrs-  
bureaus verzeichnen die stadtbereichenden Gasthöfe  
im Monat Mai 1901: 12,214 Logiernächte (1900:  
12,640). Vom 1. November 1900 bis 31. Mai 1901:  
73,908 (gleiche Periode 1899/1900: 69,926).

Prämierung von Angestellten. Der Verein  
Leipziger Gastwirte hat die Auszeichnung von An-  
gestellten durch Ueberreichung von Diplomen und  
goldenen und silbernen Medaillen eingeführt. Letztere  
tragen die Inschrift „Für Treue und Fleiss“ und  
werden für eine Dienstzeit von mindestens 3 Jahren  
(an derselben Stelle) verabreicht.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1<sup>er</sup> et  
de 2<sup>e</sup> rang de Lausanne-Ouchy, du 15 au 21 mai:  
Angleterre 1253, Allemagne 505, Suisse 685, France  
340, Amérique 331, Russie 213, Italie 63. Divers:  
Autriche, Belgique, Pays-Bas, Danemark, Etats bal-  
tiques, Asie, Afrique, Australie, Turquie, 217. —  
Total 3507.

Lern' von den Schweizern. Unter diesem  
Titel schreibt ein Londoner dem „Western Morning  
News“: „Warum ich vorziehe, ins Ausland zu reisen?  
Der Hauptgrund ist, weil ich die unerhörten Preise  
englischer Hotels nicht bezahlen will. Ehe und bevor  
englische Vergleichenreisen sich dazu ent-  
schlossen, England zum Ziele ihrer Erholungen zu  
wählen, müssen die Hotelbesitzer drei Dinge lernen:  
1. Ein Schlafzimmer auszustatten; 2. ein einfaches  
und schmackhaftes Diner zu servieren und 3. ihre  
Preise herunterzusetzen.“

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und  
Pensionen Luzerns vom 1. bis 31. Mai 1901 abgestie-  
genen Fremden: Deutschland 5166, Oesterreich-  
Ungarn 1272, Grossbritannien 8826, Verein. Staaten  
(U.S.A.) und Canada 966, Frankreich 830, Italien 280,  
Belgien und Holland 780, Dänemark, Schweden, Nor-  
wegen 309, Spanien und Portugal 27, Russland (mit  
Ostseeprovinzen) 899, Balkanstaaten 22, Schweiz 3902,  
Asien und Afrika (Indien) 119, Australien 47, Ver-  
schiedene Länder 29. — Total 17,001 Personen.

Notre guide d'hôtels. La Gazette de Lausanne  
consacre un petit article en faveur de la nouvelle  
édition de notre guide Les Hôtels de Suisse cet  
article termine ainsi: „La Société suisse des hôteliers  
a fait là une très bonne et utile réclame, son Guide  
des hôtels est publié en trois langues et une distribu-  
tion soignée en est assurée. Tel qu'il est devenu,  
sous son aspect pratique, intéressant, luxueux, son  
organisation claire, il constitue la publication  
la plus précieuse pour notre industrie hôtelière et  
pour les étrangers qui voyagent dans notre pays.  
C'est enfin une réclame faite dans l'intérêt général.“

Eine Carambolage-Serie von 7156 Punkt.  
Der beste Billardspieler der Gegenwart, der erst  
27-jährige deutsche Billard-Champion Hugo Eckardt,  
welcher bis jetzt den Welt-Rekord mit 4285 Punkt  
hielt, ist soeben von einer längeren Tournee durch  
verschiedene Städte Europas an seine Billardakademie  
in Berlin zurückgekehrt, nachdem er alle seine Rivalen  
glänzend geschlagen. Eckardt machte er auf seiner  
Künstlerreise im „Europäischen Hof“ vor  
einem zahlreichen und gewählten Publikum die noch  
nie dagewesene Riesenserie von 7156 Punkt und hat  
damit seinen eigenen früheren Welt-Rekord weit  
geschlagen.



- Albulapass, 24. Mai.
- Andeer. Hotel Fravi, 1. Juni.
- Arosa. Hotel Seehof, 15. Juni.
- Berninapass, 26. Mai.
- Guarda. Hotel Meisser mit Dep. Sonne, 5. Juni.
- Gurnigel. Bad Gurnigel, 6. Juni.
- Jungfraubahn, 5. Juni.
- Kurort Stos ob Morschach, 10. Juni.
- Rigi. Hotel Rigi-First, 1. Juni.
- St. Beatenberg. Hotel Victoria, 1. Juni.
- St. Moritz-Bad. Neues Stahlabd, 10. Juni.
- Wengen. Hotel Victoria, 1. Juni.
- Zermatt. Hotel Monte-Rosa, 1. Juni; Hotel  
Riffalp, 4. Juni; Hotel Monte-Cervin, 10. Juni



An Mehrere. Die Einführung der Prämierung  
langjähriger Angestellten in unserem Verein ist  
noch *fact accompli*, sondern diese Frage wird erst  
von der Generalversammlung in Zernatt entschieden  
werden; aber auch wenn der Antrag angenommen  
wird, was wir hoffen, werden noch einige Monate  
vergehen, bis die Diplome und Medaillen erstellt  
und mit der Austeilung begonnen werden kann.

An Mehrere. Von den Mitgliedern zwei  
Legitimationskarten für die Fahrt Visp-Zernatt ist  
ihnen nur eine zugesandt worden, da jedes Mitglied  
Anspruch auf nur eine Freifahrt hat und für Be-  
legung (Gemahlin, Tochter, Sohn etc.) die Fahrt  
bezahlbar werden muss. Nur bei der Ferngortbahn  
ist für sämtliche Festteilnehmer Freifahrt. Im Pro-  
gramm ist dies übrigens deutlich gesagt.

D. R. B. Von Ihrer Mitteilung, dass das in  
Budapest erscheinende „Neue Blatt“ ohne irgend  
welche Veranlassung Lobartikel über dieses oder  
jenes Hotel bringt, ohne überhört dieselben näher  
zu kommen, und dann einfach Rechnung zu stellen,  
nehmen wir an dieser Stelle Notiz. Hoffentlich  
sind alle, die es trifft, mit derselben Münze, wie  
Sie, dann wird dem betr. Blatt die Lust zu weite-  
ren Anzupfungen wohl vergehen.

M. W. Sie schreiben uns: „Der Wink mit dem  
Zaunpfahl Ihres Einsenders D. dürfte von allen  
„Korrespondenten der Hotel-Revue“ verstanden  
worden sein. Um die „Revue“ abwechslungsreicher,  
nicht etwa gehaltvoller, zu machen, wäre folgender  
Vorschlag gewiss beliebt: Jedes Mitglied erhält pro  
Druckzettel Fr. 1.—, welcher am Jahresabschluss abzu-  
ziehen ist. (Melde mich sofort für 130 Zeilen). Preis-  
gekürzte Artikel werden speziell honoriert. Das  
Preisergänzungsblatt besteht aus den Herren Mahn (Leipzig),  
Socassmann (Bern), Erb (Gürbich), Moses King  
(New-York). Die Zahl der Richtern kann beliebig  
erhöht werden, dieselben müssen jedoch in einem  
gewissen „goldenen Büchlein“ unseres Vereins ein-  
getragen sein.“

Frage der Red.: Wiewiel Grad Wärme zeigt der  
Thermometer in Ihrer Gegend?

Vertragsbruch. — Rupture de contrat.  
Charles Herrmann, 4<sup>er</sup> sommelier.  
Gottfried Müller, Oberkellner, Zürich.

Hiezu eine Beilage.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Abert.

# Foulard-Seiden-Robe Fr. 17. 50

und höher! — 14 Meter — franko ins Haus! Muster zur  
Auswahl, ebenso von schwarzer, weisser und farbiger  
„Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Cts.  
bis Fr. 28.30 pro Meter.

Nur acht, wenn direkt von mir bezogen.  
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.