

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 14 (1905)
Heft: 24

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>

Abonnement

Für die Schweiz: 1 Monat Fr. 1.—, 3 Monate = 2.50, 6 Monate = 4.50, 12 Monate = 8.—

Für das Ausland: (Porto inbegriffen) 1 Monat Fr. 1.25, 3 Monate = 3.50, 6 Monate = 6.—, 12 Monate = 10.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.

Abonnements

Pour la Suisse: 1 mois . . Fr. 1.—, 3 mois . . = 2.50, 6 mois . . = 4.50, 12 mois . . = 8.—

Pour l'Etranger: (Port compris) 1 mois . . Fr. 1.25, 3 mois . . = 3.50, 6 mois . . = 6.—, 12 mois . . = 10.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annoncés:

7 Cts. par millimètre ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

14. Jahrgang | 14^{me} Année

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliars

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

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; K. Achermann. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Ecole professionnelle à Cour-Lausanne.

Liste de tirage des 100 délégations sortis au tirage le 7 juin pour 1903 et 1904, remboursables à la Banque Cantonale à Lausanne contre envoi des délégations acquittées.

- Nos. 19, 27, 34, 42, 72, 83, 84, 85, 86, 91, 92, 117, 131, 141, 142, 143, 205, 208, 226, 231, 232, 254, 303, 352, 354, 355, 356, 357, 379, 414, 461, 507, 526, 534, 535, 536, 537, 559, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 620, 642, 646, 647, 648, 649, 658, 684, 706, 735, 742, 769, 806, 837, 838, 839, 840, 843, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 965, 1005, 1006, 1007, 1008, 1009, 1060, 1061, 1062, 1063, 1064, 1065, 1066, 1067, 1068, 1069, 1070, 1071, 1150, 1151, 1152, 1153, 1154, 1155, 1156, 1182.

Fachliche Fortbildungsschule in Cour-Lausanne.

Ziehungsliste der am 7. Juni für 1903 und 1904 ausgelosten 100 Anteilscheine, zahlbar bei der Kantonalbank in Lausanne gegen Einsendung der quittierten Anteilscheine.

werden, desto mehr machen die Hoteliers Erfahrungen, welche die Dornen auf dem Wege ihrer Betriebe bilden und schmerzhaft Stiche verursachen, von denen oft noch Narben zurückbleiben. Niemand lernt besser als der Hotelinhaber die Wahrheit des Sprichwortes kennen, der Herrgott habe allerlei Spächgänger auf dieser Welt. Darunter sind leider sehr viele, welche es darauf abgesehen zu haben scheinen, ihrem Gastgeber Aerger und Verdross zu bereiten und den guten Ruf seines Geschäftes zu schmälern. Leider!

Es wird kaum einen Hotelier geben, welcher nicht solche ärgerliche Vorkommnisse erlebt, wenn er sie auch nicht auskratzt, sondern still für sich überwindet. Oft aber, wenn es ihm zu bunt wird, nimmt er Zuflucht — nicht in die Öffentlichkeit, sondern — zum Zentralbureau seines Vereins und fragt bei ihm um Rat, was in dem und dem Streit-Falle für ihn zu tun oder nicht zu tun sei, um sich für die eigene Haut, den Ruf seines Hauses und den ganzen Stand zu wehren. Nach dem Grundsatz, dass in einem Konflikt immer beide Teile gehört sein sollen, lässt sich dann jedenfalls das Bureau von beiden beteiligten Seiten Aufschluss geben und leitet daraus für sich sein Urteil und den dem Hotelier zu erteilenden Rat ab. Oft muss auch noch eine dritte Seite gehört werden, nämlich der von den Parteien eventuell bereits beigezogene Advokat, in welchem Falle eine Vermittlung schon schwieriger wird. Schon viele Fälle sind vom Zentralbureau geschlichtet und auf guten Weg gewiesen worden, zur Zufriedenheit und im Interesse der Parteien.

Es liegt nun nicht in unserer Absicht, die Leser der 'Hotel-Revue' mit solchen Streitfällen zu unterhalten resp. zu langweilen, weil ja mancher solche aus eigener Erfahrung kennt. Aber lehrreich mag es doch für den Einen oder Andern sein, zu vernehmen, was einem Kollegen von gewissen Hotelgästen Alles zugemutet werden kann. Darüber wollen wir nun doch einige markante Beispiele aus der letzten Sommersaison zum Besten geben, in ganz diskreter Weise natürlich, ohne Namen zu nennen.

Greifen wir vorerst einen Fall heraus, wobei es sich um angebliche Ueberforderung des Gastes von Seite des Hotels handelt! Es betrifft ein Hotel eines im Sommer und Nachsommer hauptsächlich von Passanten stark frequentierten Ortes. Der Fall wurde dem Zentralbureau gemeldet. Das Hotel gab auf die Anfrage hin folgende Auskunft über den Sachverhalt: Zwei Personen waren im Jahre 1903 am 2. Oktober in dem Hotel gewesen und hatten für ein Zimmer im zweiten Stock, für welches sonst 7-8 Franken bezahlt werden, 4 Fr. bezahlt. Es war ihnen so berechnet worden, weil die Saison damals zu Ende war und der dritte Stock überhaupt nicht mehr benützt wurde. Im Jahre 1904 nun kamen die zwei gleichen Personen wieder und zwar bereits am 2. September, also zu einer Zeit, als das Hotel noch jeden Abend besetzt war und ein Zimmer im zweiten Stock nie und nimmer zu 4 Fr. gegeben werden konnte. Es wurden ihnen im dritten Stocke ein Zimmer zu 4 und zwei zu 6 und 7 Fr. gezeigt. Der Hotelier schreibt darüber: 'Ohne weiteres nahmen sie vom schönsten Zimmer (Eckzimmer, Preis 7 Fr.) Besitz, erklärten ganz einfach, 4 Fr. bezahlen zu wollen und schlossen der sie begleitenden Tochter die Tür vor der Nase zu. Drei Tage sind sie dann hier geblieben, ohne auch nur für 1 Cts. zu konsumieren und dies hat mich veranlasst, den Zimmerpreis zu erhöhen, was übrigens in allen Hotels geschieht bei dergleichen Fällen.

Hätten sie wenigstens nur eine Mahlzeit hier eingenommen, so wäre die Preiserhöhung nur minim geworden, so aber war eine Preisverdoppelung ganz am Platze.'

Der Auskunftsbrief der Gäste an das Zentralbureau bestätigte diese Zahlen, nannte aber den Preisaufschlag einen Diebstahl, wofür sie das Hotel rechtlich belangen werden; weiter drohten die Leute mit einer Presskampagne in Frankreich und Italien gegen 'gewisse Hotels.' Der Brief enthält scharfe Ausfälle. Das Zentralbureau reduzierte diese in seiner Antwort an den furibunden Schreiber auf das anständige Mass und den realen Wert und kam zum Schlusse, das Vorgehen des Hotels sei gerechtfertigt, nicht aber die ihm gemachten Vorwürfe, am allerwenigsten natürlich derjenige des Diebstahls. Von der angedrohten Presskampagne und dem Prozess hat man nichts vernommen! Wahrscheinlich werden die beiden Touristen auch heuer den Ort wieder mit ihrem Besuch — beehren.

Ein anderer Fall! Er betrifft eine vom Hotelier gemachte Entschädigungsforderung für bestellte, aber dann nicht bezogene Zimmer. In einem Hotel des Berner Oberlandes hatte eine portugiesische Gräfin für sich, Bonne und Kind drei Zimmer zum Preis von 50 Fr. per Tag inkl. Pension bestellt. Die Bestellung wurde vom Hotel bestätigt, aber ohne bestimmte Zimmer zu nennen. Bei der Ankunft wurden drei Zimmer besichtigt und ohne Widerrede akzeptiert. Nach einer Stunde kam die Bonne und verlangte, dass das Gepäck ins Dorf gebracht werde. 'Ich liess, schreibt der Hotelier dem auch in diesem Falle um Vermittlung angegangenen Zentralbureau, den Wagen anspannen, 14 Stück wieder aufladen und hinfahren. Die Bonne war sehr unverschämmt und erlaubte ich mir, dieser zu antworten.' Und weiter heisst es, die Dame habe dann die für die reservierten Zimmer verlangte Entschädigung von 25 Fr. nicht bezahlen wollen. Die Leute, welche das Gepäck besorgten, verlangten 6 Fr., was bezahlt wurde.

Die Dame beklagte sich nun beim portugiesischen Konsulat in Bern, dieses gelangte an den Präsidenten des Schweizer Hoteliervereins resp. dessen Zentralbureau. Um den Streit endgültig zu schlichten, schlug der Hotelier vor, die 25 Fr. den Armen des Ortes zu überlassen. Die ihm zugemutete Entschädigung zu Händen der Dame lehnte er ab, mit der Begründung, er wisse nicht für was. Der zwischen dem Konsulat, dem Zentralbureau und dem Hotelier stattgefundenen Briefwechsel führte dann zur Annahme des vom letztern gemachten Vorschlages, womit die Sache erledigt war, allerdings mit dem vom Konsulat gemeldeten Zusatz, die Gräfin behalte sich auf den Anfang der nächsten Saison ein kurzes Warnungs-Wort im 'Herald' und im 'Figaro' vor! Das ist ja das schönste an der Sache: Dafür, dass das Hotel der vornehmen Gräfin entgegenkam und ihr den Willen tat, kehrt sie ihm, kaum angekommen, den Rücken, weigert sich, eine kleine, absolut gerechtfertigte Entschädigung zu zahlen und verspricht, das Hotel auf kommende Saison in der Presse anzuschwärzen! Die Dame wird inzwischen wohl anderen Sinnes geworden sein.

In einem dritten Fall handelt es sich um die nachträglich an das Zentralbureau gerichtete Frage, ob eine von einem Graubündner Hotel gestellte und von den Gästen auch bezahlte Rechnung überhaupt gerechtfertigt war oder nicht. Die Leser werden diese Frage, wie das Zentralbureau es auch getan hat, mit Ja beantworten, wenn sie von folgendem, von keiner Seite bestrittenen Sachverhalt vernommen haben werden.

Eine Familie, bestehend aus den Ehegatten, einem Kind von 8 und einem von 2 Jahren mit Kindernädchen, bezog am 16. Juli die für sie reservierten Zimmer. Inkl. Pension war ein Preis von 28.50 Fr. per Tag vereinbart worden und ein Aufenthalt von 3-4 Wochen in Aussicht gestellt. Das ältere Kind musste am folgenden Tag zu Bette gebracht werden. Aerztlich wurde konstatiert, dass es schon bei der Ankunft resp. schon bei der Abreise vom Wohort Zürich an den Masern erkrankt war. Das war nun, mitten in der Hochsaison, ein schwieriger Fall für das Hotel, in dem verschiedene Familien mit ihren Kindern weilten. Es wurden alle angezeigten Vorsichtsmassregeln getroffen, um die weitere Verbreitung der Krankheit zu verhindern, eine Ueberseidung der Familie in die Dependence jedoch abgelehnt. Sie entschloss sich, abzureisen, sobald der Zustand des kranken Kindes es gestalte. Am 3. Tag wurde das jüngere Kind mit der Bonne nach Hause geschickt. Am 8. Tag wurde die Patientin als transportabel erklärt und die sofortige Abreise der ganzen Familie angeordnet. Nun kommt das Fatale: Die Rechnung! Der Hotelier hatte sich, angesichts der ganz besonderen, ausnahmeweisen Umstände und vermehrter Mühe mit der Familie erlaubt, für die 8 Tage der vereinbarten vollen Tagespreis von 28.50 Fr. zu berechnen, obgleich in den letzten Tagen die Familie nicht mehr vollzählig war. Die Rechnung wurde bezahlt und dann nachher der Hotelier auf offener Postkarte von der Familie angeschuldigt, er habe sie zur Abreise gedrängt, was aber von ihm, unter Bestätigung des Arztes, bestritten wird.

Die Frage betr. Berechtigung der Rechnung wird noch dadurch illustriert, dass nach der Abreise die Zimmer desinfiziert werden mussten — was allerdings auf Kosten der abgereisten Familie geschah — und volle 5 Tage nicht mehr benutzt werden durften, obwohl dafür gut Verwendung gewesen wäre. Viel mehr Grund, als die Gäste zu Klagen über das Hotel wegen Ueberforderung scheint in diesem Ausnahmefall doch wohl der Hotelier auf Forderung von weitem Schadenersatz gehabt zu haben. Hätte er die erforderlichen Vorsichtsmassregeln betr. Isolierung des Krankheitsfalles nicht getroffen, so wäre vielleicht der ganze Kurort zu Schaden gekommen, was so verühtet werden konnte. Das Zentralbureau hat denn auch in seiner Auseinandersetzung zuhanden der Familie besonders betont, dass diese vom Hotel sehr nobel behandelt worden sei und sich glücklich schätzen dürfe, so billig weggekommen zu sein, dass die Sache für sie ausserst günstig verlaufen sei und zwar um so mehr, als das Kind bei ihrer Ankunft bereits krank gewesen war.

Ein sehr interessanter Briefwechsel erhob sich über einen Fall von angeblicher Erpressung von Seite eines Hotels in Graubünden. Interessant schon deshalb, weil dabei auch ein Advokat die Feder führt und es sich deutlich herausstellt, dass dieser von seiner Klientin, einer Baronin aus Frankreich, durch offenbar unwahre Darstellung des Sachverhalts sich hat ins Bockshorn jagen lassen. Auf die Angaben der französischen Baronin hin beschwerte er sich in deren Namen beim Präsidenten unseres Vereins und so kam das Zentralbureau mit der Affaire in Kontakt.

In seinem Beschwerdebrief stellt der Anwalt die Sache dar wie folgt: In den Unterhandlungen betreffend die Zimmerbestellung im Hotel stellte die Baronin einen langen Aufenthalt mit ihrer Familie in Aussicht, wenn Gegend und Logement ihr konvenieren werden. Sie sei aber samt ihren Töchtern schlecht installiert gewesen, jedoch

Keber was alles ein Hotelier die Faust im Sack machen muss.

In vielen Kreisen und besonders in denjenigen, welche der Hotelindustrie ferne stehen und nur etwa vom Hörensagen. Dritter hier sei beurteilt können, (wenn so von einem Urteil überhaupt die Rede sein kann) ist die Ansicht sehr verbreitet, in ihren Betrieben sei es eine Leichtigkeit, in kurzer Zeit hantelfeise Geld zu verdienen, die tausend und tausend Touristen und sonstigen Gäste bringen es ja und der Hotelinhaber brauche es nur einzustreichen, was wenigstens ein so kurzweiliges und lukratives Geschäft sei, wie das Couponsabschneiden. Der ganze Betrieb, glauben viele naive Leute, sei eine Goldgrube und der Goldgräber, der Hotelier, führe ein verdruss- und sorgenloses Leben, kein Wunder, dass er jederzeit ein freundliches Gesicht zeige, das stets zu jovialen Lächeln geneigt sei! Diese Ansicht von Laien im Hotelfach ist ihnen nicht zu verargen, um so weniger, als dieser Optimismus den Hoteliers selbst ja nichts schadet und sie ihm vielmehr als ein gutes Omen begrüssen können. Aber sie selbst wissen nur zu gut, aus täglicher Erfahrung und hundert einzelnen Vorkommnissen, wie wenig diese optimistische Beurteilung des Hotelbetriebes im Grunde berechtigt ist. Je mehr die Hotels durch die stets zunehmende Sommerfrischer- und Touristenwelt frequentiert

hätte sie sich damit abgefunden, wenn das Klima ihr zugesagt haben würde. Das sei aber nicht der Fall gewesen, sie konnte das Bergklima nicht ertragen und der Arzt verordnete die Abreise. Es heisst darüber im Brief des Advokaten: „Sie zeigte dies dem Hoteldirektor an, welcher darauf erklärte, dass er sich nötigenfalls mit Gewalt der Abreise entgegensetze, wenn sie nicht eine Entschädigung von 2000 Fr. bezahle. Sie offerierte 200 Fr. mit Rücksicht darauf, dass sie in den solchen Fällen übliche Frist von 3 Tagen für die Anzeige der Abreise nicht hatte einhalten können. Der Direktor setzte seine Drohungen fort und die Baronin, erschrocken und krank, willigte schliesslich ein, 500 Fr. zu bezahlen, welche der Direktor als unbedingt notwendig zur Erledigung der Angelegenheit verlangte.“ So heisst es im Brief des Advokaten, der ein solches Vorgehen einen Missbrauch und eine wahre Erpressung nennt und anfragt, ob der Hotellerverein so etwas billige. Am Schlusse schreibt er noch: „Die Fremden sollen darüber beruhigt sein dürfen, dass sie ihre Familien und ihre Kranken in voller Sicherheit in die isolierten Berglöcher schicken können, ohne zu fürchten, solchen Missbräuchen ausgesetzt zu werden.“ Letzteres ist ja sehr richtig, und jeder Hoteller wird damit einverstanden sein. Wenn wir aber den Fall weiter verfolgen, so sehen wir, dass diese geforderte Sicherheit für die Familie gar nicht gefährdet war und kein Missbrauch vorliegt.

Das geht deutlich aus dem Briefe hervor, den der angeschuldigte Hoteldirektor dem Zentralbureau auf dessen Anfrage hin zugehen liess. Derselbe verrät ein vollständig sauberes Gewissen des Direktors und stellt sein korrektes Vorgehen ins hellste Licht, während die Frau Baronin keine gute Note erhält. Der entschiedene Ton und die ruhige Haltung gegenüber den Anschuldigungen machen einen Vertrauen erweckenden Eindruck, sodass man sofort gewahr wird, auf welcher Seite Wahrheit und Recht liegt. Der Direktor konstatiert, die Frau Baronin habe auf Grund des eingesandten Hotelplanes die Zimmer bestellt für einen Aufenthalt von 8 Wochen. Er schreibt: „Die schriftlichen Beweise haben wir hier in Händen, mag nun ihr Anwalt behaupten was er will. Der Beweis wird zur rechten Zeit und am rechten Ort schon vorgelegt werden.“ Ferner heisst es: „Unsere Forderung betrug nicht 2000 Fr., das ist eine Unwahrheit, wie überhaupt die gesamten Anschuldigungen auf Entstellungen beruhen. Wir haben der Dame ausdrücklich gesagt, sie könne den Betrag bis zum Austrag der Sache deponieren, sie hat aber direkte Bezahlung von 500 Fr. vorgezogen und betrachtet wir die Sache als auf Grund gültlicher Abmachung für erledigt. Statt dessen erhielten wir von ihrem Advokaten einen Brief, in welchem in nichts weniger als höflicher Form von Erpressung und Strafrichter die Rede war.“ Das Hotel blieb natürlich dem Anwalt der Baronin die Antwort nicht schuldig. Auf seinen zweiten Brief aber, der viel moderierter lautete, wurde nichts mehr erwidert. Sehr entschieden schreibt der Hoteldirektor dem Zentralbureau: „Wir sind gerüstet. Es ist ganz recht, wenn einmal auf gerichtlichem Weg den unberechtigten Zumutungen gewisser Gäste ein Riegel gestossen wird. Auf den Vorwurf, dass die Zimmer schlecht waren, behaupten wir das Gegenteil und lassen es gerne auf eine gerichtliche Expertise ankommen.“ Ob es dann wirklich eine gerichtliche Verhandlung gegeben hat, ist uns nicht bekannt geworden. Das Zentralbureau erklärte die Angelegenheit für sich prinzipiell als erledigt, nachdem laut Bericht des Hoteldirektors eine Entschädigung von 500 Fr. bezahlt war. Das weitere sei für das Bureau gegenstandslos, weil es sich als Privatsache qualifiziere. In diesem Sinne wurde auch dem Advokaten geschrieben, der wahrscheinlich eingesehen haben wird, dass ein weiteres Vorgehen für seine Klientin aussichtslos sein würde. So oder anders, ob ein gerichtlicher Entscheid herbeigeführt worden ist oder nicht, bleibt der Fall doch ein interessanter und typischer, weshalb wir uns erlaubt haben, etwas länger dabei zu verweilen.

Ja, der Herrgott hat allerlei Kostgänger!

A-n.

Zur Reform in der Hotelküche

gestatten Sie vielleicht auch einem Kurarzt ein kurzes Wort.

Die Auseinandersetzungen des Hrn. E. Baebler auf Schatzalp treffen den Nagel auf den Kopf und es hat sich derselbe durch seine freimütige Sprache ein grosses Verdienst erworben.

Wie sich die Leser der „Hotel-Revue“ vielleicht noch erinnern, hat dasselbe Thema die „Schweizer. Balneologische Gesellschaft“ (Vereinigung der Schweiz. Kurärzte) schon vor drei Jahren anlässlich ihrer Generalversammlung in Montreux beschäftigt und hat bei diesem Anlass Herr Dr. med. Rohr (Bern-Gurnigelbad) eine höchst schneidige Attacke gegen unsere Schweiz. Hotelküche, wie sie sich an den Kurorten produziert, geritten und zwar unter allgemeinem Beifall der Anwesenden. Es wurde beschlossen, den Vortrag dem Schweizer Hoteller-Verein zu übermitteln und denselben zu ersuchen, die Materie zu prüfen und dieselbe eines eingehenden Studiums zu würdigen.

Die Kritik, die der Herr Kollege am Speisezetteln und an der Bereitungsart desselben übte, deckt sich vollständig mit den Hieben, die dieses Institut nun von einem Fachmann selbst erteilt; es wäre also überflüssig, im Angriffe weiterzugehen, da, wie gesagt, darüber schon genug vortragen, geschrieben und gejammt wurde.

Ich frage mich nun: Wo ist der Mann (und derselbe muss ein Hoteller sein), der es unternimmt, von der Theorie zur Praxis überzugehen?

Welcher Hoteller hat den Mut und die Energie im Schoosse der Hoteller-Vereinigung, dieses Reformthema auf das Tapet zu bringen und zähe zu verfechten? Das wäre wahrhaftig eine Tat!

Wenn man sieht, mit welcher Intelligenz, Tatkraft und Hingebung der Schweizer Hoteller-Verein unter kundiger Führung arbeitet, wie er Fachschulen ins Leben ruft, eine wohl redigierte Fachzeitung unterhält, das Reklamewesen in solidem Fahrwasser hält u. a. m., so muss man sich sagen, es wäre der Schweiz dieser Braven wert, auch das vorliegende Thema einmal einer rationalen Lösung entgegenzubringen.

Das bestehende System ist ein alter Scheldrian, der mehr Gegner, gerade beim konsumierenden Reisepublikum hat, als man ahnt. Die hochtönenden Phrasen des französischen Menus vermögen nicht mehr darüber hinwegzutäuschen. Behalt! meinestwegen diese Phrasen bei, aber gebt eine einfachere rationellere Kost und spart Eure „Diners à l'entree“ für Feste und Anlässe. Mehr Gemüse und weniger Fleisch wird auch in dieses Reformprogramm aufgenommen sein.

Der Schweizer Hoteller-Verein kann der kräftigen Mithilfe der Balneologischen Gesellschaft sicher sein und die Befürchtung, der schweiz. Fremdenverkehr würde unter dieser Reform leiden, ist grundlos. Das Gegenteil wird sich bewahrheiten. Was wird das reisende Publikum dazu sagen?

Der denkende, vernünftige Teil desselben wird die Sache lebhaft begrüssen, die Aerztewelt wird sie beglücken; die gute Presse wird sie unterstützen, der Hoteller wird den materiellen Gewinn daraus ziehen.

Möge dem Schweizer Hoteller-Verein ein Reformator bald erstehen und möge die *pièce de résistance* der nächsten Generalversammlung dieses Vereins lauten:

„Reform der Hotelküche!“

Dr. E. Mory,
Kurarzt, Adelboden.

Wahrheit.

Pendant zu dem wahrheitsgetreuen Artikel

„Reformen in der Hotelküche“.

Herrn Direktor E. Baebler gewidmet.

Von H. A. T., Engelberg.

Im Bureau sitzt Herr Prinzipal
Und zieht die Stirn in Falten, —
Der Rechnungstoss war wieder mal
Beinah nicht aufzuhalten.
Des Zahlen sprechen, weiss er schon,
Sie machen ihm Beschwerden!
Das Resultat — der reinste Hohn,
Es ist zum närrisch werden.

Ihm will bei aller Sparsamkeit
Es dennoch gar nicht glücken.
Er konnte doch in all der Zeit
Kein Centime mehr abdrücken.
Das Küchenkonto er addiert,
Er fühlt ein Frösteln, Grausen —
Was man den Liebel da pariert,
Es gilt, noch mehr zu „hauen“!

Zwar kennt er's wohl; hat's angewandt,
Ihn lern't des Lebens Schwere,
Und dennoch trüben ist vom Verstand;
Ach, dass es anders wäre.
Er weiss wohl, wo der Haken sitzt,
Doch wagt er's nicht zu sagen.
Man trägt die Last, bis Blut man schwitzt,
Bei Leibe nur nicht klagten. —

Das ist der Mücke grösster Stich,
Braucht sich's nicht zu verhehlen.
Was Küche braucht, ist ärgerlich,
Man weiss bald nicht, was wärlchen.
Für wenig Geld recht viel „Gericht“
Und, bitte, „nur vom Feinsten“!
Wenn noch so leis der Metzger spricht,
Hört's doch der Wirt — am meisten. —

Und Comestibles — Gemüsefrau,
Sowohl wie der Spezierer,
Der Bäcker schreibt auch gern mit „Blau“.
Bringt anstatt Zweier — Vierer.
Da alles, was man brauchen muss,
Zusammen ist getragen.
Da könnte man oft vor Verdross
Bachab das Ganze jagen.

Es muss's so kommen, wie es kam,
Man wöllt's stets besser machen,
Ein falsches Beispiel oft man nahm
Und gibt zuviel der Sachen.
Denn was geizt dem Grand Hotel,
Sollt' Pension lassen lassen,
Ein kleines Haus kommt gut von Stell,
Braucht bloss recht anzufassen.

Der Kleine guckt's dem Grossen ab,
Es muss sich ja rentieren.
Verfährt dabei Galopp, statt Trab,
Tät' doch nichts profitieren.
Da pffropft den Gast man einfach voll,
Verdirbt sich selbst den Magen.
Weiss nicht, was man noch kochen soll,
Zum Schluss statt Lob nur Klagen.

Und niemand misst die Schuld sich zu,
Doch ruft man nach Reformen.
Fährt mit dem Alten fort in Ruh,
Verschwunden sind die Normen.
Der macht das so — ich mach' es so,
Was gibt's da zu belehren??
Stimmt in das allgemein' „Halloh“!
Doch fällt's nicht ein, „zu kehren“!

Gesegnet ist wohl der Beruf,
Gar reich das Wirtelieben.
Nicht weil ein alter Spruch es schuf,
Dass nehmen nicht seliger als geben.
Ei, wenn das im Verhältnis wär,
Viel weniger der Qualen.
Das Herz würd' eben nicht so schwer,
Sobald es hiess: „Bitt', zahlen“!

Doch hiermit den Gedanken Schluss:
Herr Prinzipal tät' endt gut!
Er will trotz Aerger und Verdross
Sich noch zur „Revue“ wenden.
Da sieh! Er liest, was Baebler spricht,
Das möcht' ihm wacker frommen. —
Die Wahrheit ist's! — das Dunkel bricht,
Reformen müssen kommen.

Ausbeutung der Hoteliers.

In dieses Kapitel gehört ein von gewissen Reisebureaus befolgtes System, mit den Hoteliers Verträge abzuschliessen, wonach die Bureaus sich verpflichten, die Hotels in ihre Liste sog. empfehlenswerter Hotels aufzunehmen, dafür ihnen Touristen zuzuweisen, welche mit dem vom Bureau gelieferten Bons bezahlen, auf denen dann der Hoteller beim Inkasso 10% einzubüssen hat. Im Vertrag muss sich der Hoteller verpflichtet, zu herabgedrückten Preisen die Touristen, welche das Bureau zuweist, fein zu halten und in keinem Falle die Annahme der Coupons als Zahlung zu verweigern; ferner engagiert der Vertrag den Hoteller, Reklameplakate, Prospekte und Broschüren des Bureaus im Vestibül oder Lesezimmer etc. anzuschlagen resp. aufzulegen. Aber das ist noch nicht alles, was jene Bureaus den Hotels zumuten. Für Gesellschaften, welche von einem Agenten des Reisebureaus begleitet sind, ist dieser Repräsentant, falls er eine Gesellschaft von mindestens 5 Personen bringt, vom Hotel freizuhalten. Beträgt die Zahl der gebrachten Gäste unter 5, so hat der Agent die Hälfte der vereinbarten Preise zu bezahlen. Vertraglich wird der Hoteller auch verpflichtet, den Touristen das Logis zu sichern. Mit derartigen Zumutungen tritt z. B. im gegenwärtigen Moment das Reisebureau „Les grands Voyages“ (G. Le Bourgeois & Co.) in Paris an die Hotels heran.

Also nichts als Pflichten und Belastung der Hotels, ihnen auferlegt vom Reisebureau, das dafür den sonst dem Hotel zukommenden Profit durch den Vertrag vorwegnimmt. Das ist ja sehr bequem eingerichtet und klug ausgedacht, aber nur zu Gunsten des einen der vertragsschliessenden Kontrahenten und dieser eine ist nicht der Hoteller. Für den Gast, der sich gerne durch ein solches Reisegeschäftsinstitut in die Schablone einzwängen lässt — jedermann Sache ist dies nun allerdings nicht — mag vielleicht da und dort auf diese Art ein Vorteil heraussehen, für den Hoteller aber nicht. Haupt-sächlich darum nicht, weil die Zahl der zugewiesenen Gäste gewöhnlich eine reduzierte ist. Können solche in Scharen, so würde die Küche allenfalls noch sich machen und der Hoteller kann auf seine Rechnung, gewöhnlich aber nicht. Für die Verpflichtungen und den Zwang, denen er sich durch solche einseitige Verträge unterwirft, hat er meistens nur Aerger und Schaden obendrein. Er wird rein zur Puppe des Reisebureaus degradiert, mit der dieses nach Belieben spielt. Und das ist ein unwürdiges, verwerfliches Spiel, das sich ein selbständiger, von Standesbewusstsein erfüllter Hoteller oder Direktor nicht gefallen lassen soll; man denke doch nur an die widerliche Gratisabfütterung der Bureauagenten! Und dabei soll das Hotel noch Reklame machen für solche Reisegeschäfte, die durch ihr System den Stand herabzuwürdigen sich anstrengen!

Wir halten es darum für unsere Pflicht, vor Abschluss solcher Verträge zu warnen, weil wir nicht ein an sich verwerfliches System praktizieren und grossziehen helfen wollen. Bei den heutzutage so wie so schon sehr gedrückten Preisen soll der Hoteller nicht noch durch solche Zwangsverträge 10% sich abdrücken lassen. Zu bedenken ist auch, dass es sicherlich nicht die feinste, nicht eine gediegene Kundschaft ist, welche die von derartigen Reisebureaus inszenierten Schablonenreisen und Zwangseinquartierungen sich gefallen lässt. Richtige Touristen und Hoteliers, die etwas auf sich halten, unterziehen sich diesen Machenschaften nicht.

Und dadurch, dass man sich in die Abhängigkeit von solchen Reisegeschäften begibt, soll ein Hotel zum empfehlenswerten werden? In Wirklichkeit ist gerade das Gegenteil der Fall: bei der besten Kundschaft blühen solche Hotels entschieden an Respekt ein. Der Schwindel, der mit derartigen „empfehlenswerten“ Hotels getrieben wird, ist ohnehin schon widerlich genug. Die Qualifikation, nach welcher ein Hotel der Empfehlung wert ist, gründet sich gleichermassen auf ganz andere Faktoren als auf ein Abhängigkeitsverhältnis zu einem reklamebedürftigen, charlatanhafte Reisebureau dieser oder jener Grosstadt!

Man misserstehe uns nicht! Nicht die Praxis eines Bureaus bekämpfen wir, das mit einem bestimmten Etablissement in ständigem Vertrag steht, wonach es ihm so und so viel Touristen für so und so lange zuweist, wobei eine Karawane nach bestimmtem Plane und vorausgerechnetem Aufenthalt die andere ablöst, die ganze Saison hindurch und dieses Jahr wie das letzte und nächste wieder, — nicht diese Praxis dieser ganz besonderen Institutionen verurteilen wir, sondern die oben gekennzeichnete, welche zugleich den Nebengeruch der Ausbeutung an sich hat.

In dieselbe Kategorie gehört, was z. B. der Deutsche Automobilklub in einem soeben an die Hoteliers erlassenen Zirkular diesen zumutet. Die Herren Autofahrer wollen nämlich nicht nur ihre Wagen gratis unterbringen, sondern auch noch Rabatt auf den Hotelpreisen haben, wie aus folgendem Satz des Zirkulars hervorgeht:

„Im Begriffe, für unsere Mitglieder eine Liste empfehlenswerter Hotels zusammenzustellen, erlauben wir uns die höfliche Anfrage, ob in Ihrem Hotel Automobile eingestellt werden können und welchen Rabatt Sie unseren Mitgliedern zu geben bereit sind.“

In dem Begriffe „Bescheidenheit“ haben solche Zumutungen freilich keinen Platz mehr, auch dann nicht, wenn zufällig als Klubpräsident ein Freiherr unterzeichnet und das Hotel lediglich durch Entgegenkommen zum „empfehlenswerten“ werden kann.

A-n.

DINER

servi
à l'Hôtel du Lac à Rapperswyl.

Hors-d'œuvre varié
Potage à la Reine
Truite de rivière au bleu, sauce Mouseline
Pommes nouvelles
Suprême de Volaille à la Moderne
Filet de Chevreuil, sauce Poivrade sur Croûtons
Fonds d'Artichaud à la Financière
Aspic de foie gras au gelée
Sorbet au Champagne
Asperges de Saxon, sauce Ravigotte
Perdreux rôtis à l'Anglaise, sauce Port
Mousse à la Chartreuse
Gâteau Nissette à la Crème
Dessert
Fruits
Café à Liqueurs

VINS:

Haut-Sauterne extra vieux
Leuchser
Ober-Ingelheimer
Rauenthaler Aulse
Mödt & Chandon
Heidsieck extra dry

Kleine Chronik.

Grindelwald. Herr E. Geisiger hat seine Firma abgeändert in Bahnhof-Hotel Terminus & Post.

Turin. Das Grand Hotel de Turin hat Herr Louis Kommerell mit 1. Juni an Herrn N. Ramondetti abgegeben.

Interlaken. Für 1904 wird von der Aktiengesellschaft Grand Hotel Viktoria eine Dividende von 5% ausgerechnet gegen 5 1/2% im Vorjahr. Im heissen Sommer 1904 wird der Bau sollen mehr den höher gelegenen Kurorten zugewandt, worunter die Talschaften da und dort zu leiden hatten.

Beatenberg. Auf dem Platze, woselbst das Hauptgebäude des dieses Frühjahr abgebrannten Pension Betrieb stand, gedankt der Eigentümer, Herr Oberförster Riesold in Spiez, ein neues Hotel II. Ranges erstellen zu lassen. Der Bau soll auf 1. Mai nächsten Jahres fertig sein, unter Umständen zum Teil schon für den Winter verwendbar gemacht werden.

Bouveret. Die Etablissements der Immobiliengesellschaft Bouveret, Hôtels-Casino du Chalet de la Forêt mit Dependancen und Parkanlagen, die die Gesellschaft mit einem Kapitalaufwand von 725,000 Franken erstellt haben, sind an der öffentlichen Steigerung um 300,100 Fr. den Herren Stadelmann in Carouge und Seinet & Lullaz in Montreux zugeschlagen worden.

Genau. Gleichzeitig mit seinem Bruder Karl zog sich, laut „Wochehschr.“, auch Herr Jules Lippert von der Association des Savoy Hotel zurück; das gleiche taten die Herren Karl Lippert und F. Florani im Grand Hotel Bellevue in San Remo, sodass letzteres in den alleinigen Besitz des Herrn Jules Lippert, gleichzeitig Inhaber des Regina Hotel in Baden-Baden, übergegangen ist.

Bretogener Piccolo. Dem Piccolo eines Münchener Hotels fiel vor einiger Zeit ein Lotteriegewinn von 60,000 Mk. zu. Der Oberkellner und ein Zimmerkellner konnten ihm das Geld abschwindeln. Der Oberkellner flüchtete nach Amerika und nur der Zimmerkellner konnte wegen Beihilfe belangt werden; er ist jetzt mit zwei Monaten Gefängnis bestraft worden. Der Piccolo hat 44,000 Mk. zurückgehalten.

Magdeburg. Hier trat unter zahlreicher Beteiligung von Delegierten aller Sektionen und Einzelmitgliedern der Verband reisender Kaufleute Deutschlands zu seiner 20. Generalversammlung zusammen. Der Verband ist 1884 gegründet und zählt heute 10,050 Mitglieder. Eine längere Diskussion knüpfte sich an die Frage, ob die Reisenden in den Hotels Rabatt verlangen sollen, event. ob der Verband ein dahingehendes Abkommen treffen soll. Die Mehrzahl der Redner stellte sich auf den Standpunkt, dass der Verband das nicht tun solle. Sehr vernünftig.

Salon-Eröffnungen.

Adelboden, Grand Hotel Kurhaus: 10. Juni.
Gemni-Pass: 14. Juni.
Garda, Hotel Meissner: 15. Juni.
St. Moritz, Hotel Kursaal: 17. Juni.
Schuls, Hotels Belvédère, Post und du Parc: 10. Juni.

Vertragsbruch - Rupture de Contrat

Sara Loretan, Kellnerin.
Famille Lagger,
Hotels Lagger, Saas-Fee.
Jakob Widmer, Casserolier.
Dittmann & Schmid,
Park-Hotel, Interlaken.

Alphonisine Posat, fille de salle, du Muraz-Sierre.

O. Zumofen, dir. gén.
Hôtels de Loèche-les-Bains.

Auskunft erteilt:

über Otto Bölslerli, Portier, aus Weisslingen,
W. Kuss,
Hotel Belvédère, Luzern.

Hiezu eine Beilage.

Genf * Hôtels-Office * Genève

18, rue de la Corraeterie, 18

Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gutachten und Expeditionen, Inventur-Aufnahmen. Gegründet und geleitet von Hoteliers.
Bureau Achats et Locations d'Hôtels, Arbitrages, Expéditions, Inventures, Créé et administré par un groupe d'Hoteliers.
Demander le prospectus et les formulaires.

Schweizer Hotel-Revue. Revue Suisse des Hôtels.

L'importance économique du mouvement des étrangers.

Le „Zürcher Fremdenbl.“ publiée à ce sujet l'article suivant qui nous paraît mériter d'être porté à la connaissance des lecteurs de la „Revue des Hôtels“. C'est pourquoi nous le reproduisons intégralement.

„L'ouverture de la saison des voyages coïncide avec l'apparition d'une brochure due à la plume de Joseph Stradner (chez „Leykam“ à Graz), et qui se propose d'étudier le mouvement des étrangers au point de vue économique.

L'auteur consacre un chapitre spécial à l'influence de ce mouvement sur le bilan commercial d'un pays. Ainsi, en Autriche-Hongrie, le produit moyen annuel du mouvement des étrangers pendant les 10 dernières années a été de 47 millions de couronnes. Or, le solde actif du bilan commercial total de ce pays ne s'élève qu'à 46 millions de couronnes. Sans le mouvement des étrangers, ce bilan solderait donc en perte. En Suisse, nous possédons sur le mouvement des étrangers une foule de données mathématiques tant officielles que privées. Malgré les divergences qu'elles présentent, on ne sera pas loin de la vérité en admettant que le produit moyen annuel s'élève à 150 millions de francs. C'est là un appoint qui facilite sensiblement le règlement des obligations internationales des pays. En Italie, on a calculé que l'afflux des étrangers apporte par an 300 millions de lires au pays. Si l'Italie pouvait garder tout cet argent, il y a longtemps qu'elle figurerait parmi les pays les plus riches du monde; mais une grande partie de ces recettes sont absorbées par le paiement des intérêts de la dette nationale. La Norvège encaisse depuis quelques années des sommes importantes, mais nous manquons de renseignements précis à ce sujet, de même que sur le produit du mouvement des étrangers en France. En tous cas, les recettes provenant de cette source constituent pour tout pays un appoint fort apprécié à l'actif de son bilan commercial. Elles subsistent, il est vrai, une certaine diminution du fait de l'entretien des étrangers, qui nécessite l'importation à beaux deniers comptants d'une foule de produits d'autres pays: le caviar, le vin, la bière, le tabac, les fruits du Midi, et tant d'autres articles analogues dont la production indigène est nulle ou insuffisante et qu'on est obligé de se procurer au dehors.

Le mouvement des étrangers a une influence favorable sur le taux des salaires. Ainsi nous avons en Suisse 27 000 personnes environ des deux sexes qui sont employées par les hôtels et pensions. Stradner remarque à ce propos que ce fait est en corrélation évidente avec une diminution notable de l'émigration de la Suisse.

On sait que partout on cherche à développer le mouvement des étrangers, qu'il s'est créé une véritable économie politique de ce mouvement. L'auteur fait remarquer avec raison que le mouvement des étrangers a le droit de jouer un rôle prépondérant dans la politique des voies de communication, et que dans ce domaine toute amélioration porte des fruits abondants. La Suisse, malgré les obstacles que sa configuration topographique oppose à la construction des voies ferrées, en possède néanmoins 12,4 km par 10 000 habitants, alors que l'Autriche, pays de grandes plaines et de longues vallées, n'en a que 8,2 km. Le rendement du capital investi dans les chemins de fer suisses est de 3,76%, celui des lignes autrichiennes de 3,07 seulement. Au point de vue du mouvement des voyageurs, les chemins de fer suisses sont parmi les plus fréquentés de l'Europe.

L'auteur entre ensuite dans le détail de nombreuses questions pratiques relatives au mouvement des étrangers, depuis le prix des chambres d'hôtel et le pourboire jusqu'à la protection du paysage et à l'importance hygiénique des forêts. Les premiers essais de statistique du rendement du mouvement des étrangers ont été entrepris par la chambre de commerce de Bozen et la Société styrienne de développement.

Pour terminer, l'auteur qui tout en ayant surtout en vue, dans les détails de ses explications, les conditions présentées par l'Autriche, consacre néanmoins une grande partie de son ouvrage plus spécialement à la Suisse, réclame le concours actif des administrations publiques pour le développement du mouvement des étrangers.

Réformes dans la cuisine des hôtels.

Ce sujet a été traité très en détail dans une série d'articles de la Revue mensuelle illustrée: „Industrie hôtelière et Art culinaire“. L'une des correspondances les plus intéressantes est due à la plume de M. Ernest Bæbler, économiste du Sanatorium de Schatzalp et membre de notre Société. Voici ce qu'il dit:

M. Eugène Schmid a eu la main heureuse en soumettant à la discussion la question des réformes à apporter dans la cuisine des hôtels et, les réformes qu'il demande sont si urgentes que nous ne pouvons plus les ignorer. Permettez-moi de faire quelques remarques à ce sujet. N'étant pas cuisinier de mon état, je ne

puis entrer dans les détails comme MM. les Chefs de cuisine qui se sont occupés jusqu'ici de la question.

Je la considère au point de vue du sommelier, car quoique portant un autre titre aujourd'hui, j'ai été sommelier par vocation et j'aime encore mon ancien métier. J'ai toujours eu l'habitude, et je la garde, de rester dans la salle à manger pendant le repas bien souvent contre le gré du sommelier en chef. J'admets qu'à un certain point de vue ce ne soit pas très agréable pour lui, mais d'un autre côté, je trouve que c'est aussi un avantage pour lui, car j'entends moi-même les plaintes et les demandes des clients et je puis m'assurer sur le champ du bien-fondé des plaintes. Et combien de plaintes ne fait-on pas chez nous sur la cuisine! Vous m'objecterez peut-être que je dirige un Sanatorium et non un Hôtel et, qu'en conséquence, je ne parle pas en connaissance de cause, mais je vous ferai remarquer qu'un Sanatorium n'est pas autre chose qu'un Hôtel de premier ordre dans lequel, à côté du personnel de l'hôtel bien stylé et de l'économiste qui remplace le directeur de l'hôtel, il y a le médecin en chef, le médecin de l'établissement, un certain nombre de médecins-assistants et des garde-malades des deux sexes. Ajoutons à cela que nos clients sont au minimum quatre mois dans notre maison, tandis qu'un autre, dans un hôtel, on ne passe que quelques jours, au plus quelques semaines. Malgré ce séjour prolongé, nos hôtes n'ont pas moins les mêmes exigences pour la cuisine que dans un hôtel de premier ordre. Ceci dit, vous comprendrez, que nous ayons beaucoup de plaintes au sujet de la cuisine. Les propriétaires d'hôtels, dans le Midi surtout, me comprendront, car ils ont souvent des clients qui restent deux mois dans l'hôtel, et combien de fois n'entend-on pas dire par le patron aussi bien que par les employés: „Il est temps que M. un tel s'en aille“.

Depuis que le monde est monde, il y a eu des plaintes et il y en aura toujours. Il y a eu aussi toujours des gens qui se plaindront à tort. Mais, quand les mêmes plaintes reviennent toujours, formulées d'abord par un seul client, puis par tous, il est impossible de les ignorer, car elles doivent être fondées, en tout cas jusqu'à un certain point. Je ne parle naturellement pas des réclamations que l'on peut avoir parce que le Chef et le sommelier ne s'entendent pas et des plaintes qu'on met sur le compte de la cuisine, sans se préoccuper si c'est à tort ou à raison, ainsi que le fait remarquer M. Grünfelder.

Je suis d'accord avec ce dernier quand il recommande une meilleure préparation des sommeliers, car quand ceux-ci auront fait un bon apprentissage, bien des plaintes tomberont. Mais nous ne devons pas oublier qu'il y a encore d'autres plaintes, des plaintes qui ne s'adressent pas aux cuisiniers, mais aussi que j'ai pu m'en assurer dans une longue pratique, au système d'après lequel on fait la cuisine actuellement dans nos hôtels. Et c'est à ce système qu'il faudrait appliquer des réformes. Examinons le de plus près:

A l'exception de MM. les cuisiniers peut-être, nous avons tous entendu nos clients dire au bout d'un séjour de 3-4 semaines dans l'hôtel: „Quel bonheur de rentrer à la maison et de manger bientôt une nourriture plus simple, ces diners de table d'hôte commencent à m'écœurer“. Ces paroles sont une plainte à l'adresse du système de la cuisine d'hôtel et nous ne devrions pas faire la sourde oreille à ces plaintes. On se demande pourquoi on n'en a pas tenu compte jusqu'à présent, car ces plaintes existent et sont fondées, nous ne pouvons le nier. Trois à quatre semaines suffisent pour dégouter de la nourriture de table d'hôte. Ces diners de 5-6 services répugnent tant au client qu'il se réjouit de retrouver la cuisine plus simple de la maison. Notez bien que ces mêmes personnes ont loué trois semaines auparavant cette même cuisine et ont apprécié le travail du Chef de cuisine, tandis qu'aujourd'hui, ils affirment ne pouvoir avaler une bouchée avec plaisir. Comment cela se fait-il? Le Chef est le même, l'hôtelier achète les denrées chez les mêmes fournisseurs, les denrées sont de la même qualité. Pourquoi donc toutes ces plaintes?

J'ai dit plus haut qu'on n'accordait pas d'attention à ces plaintes; il me faut reconnaître, qu'il y a des hôtels où l'on a commencé à en tenir compte en partie, je dis en partie, car il me semble que le remède qu'on a apporté, n'atteint pas le mal à sa base et je considère les mesures prises comme un simple palliatif. Je parle ici du système des petites tables. On a cru que la cause principale du mécontentement des clients provenait de la longueur du service, car il est nécessairement plus long à une longue table qu'à une petite. Mais j'affirme que dans les hôtels où on a le système des petites tables, on entend les réclames citées plus haut donc la cause doit être ailleurs.

A mon avis, on demande trop de la cuisine d'hôtel, on demande surtout une trop grande quantité de plats. Avec ces repas de Gargantua, les cuisiniers sont surchargés d'ouvrage, il leur est matériellement impossible de préparer les différents plats avec le soin voulu, en outre, ils ne peuvent apporter autant de variété à leurs menus qu'il serait désirable. Mais pourquoi ces

diners interminables, pourquoi une maison qui tient à la réputation d'hôtel de premier ordre doit-elle servir des diners de 5-6 services? Pour moi, c'est là la vraie cause des abus que M. Eugène Schmid désigne dans son article. Voilà le pourquoi de ces jus fades et dilués, de ces sautes-frites sans force, toujours trop ou trop peu cuits, de ces rôts de veau, dont on ignorerait le nom si on les mangeait les yeux fermés. Voilà à quoi même notre système de cuisine d'hôtel moderne. On est obligé de cuire les viandes beaucoup trop longtemps pour obtenir du jus (qui ne mérite plus ce nom) en quantité suffisante. Vous souvenez-vous, Messieurs les cuisiniers, avec quelle patience votre mère soignait le rôti du dimanche, comme elle ne se lassait pas de l'arroser à des intervalles réguliers? Le faites-vous et pouvez-vous le faire? Non, car vous avez encore cinq à six garnitures à préparer pour la Grosse-pièce, des tomates farcies, dont on a enlevé le meilleur, des Pommes chateau qui sont immangeables parce qu'elles ont été trop longtemps dans le four, à cause des tomates et d'autre menu fretin. Jetons un coup d'œil à la cuisine quelques instants avant l'heure du dîner. Les fours ne suffisent pas pour tous les plats que porte le menu du jour. Depuis une demi-heure, le roastbeef est cuit à point, le rôti seurs a été obligé de le faire à l'avance, car il lui faut les fours pour les poulet. Le roastbeef attend donc sur la table de la cuisine le moment d'être servi. Mais, si grâce à une friture, la cuisine a été remplie de vapeur et de fumée, on établit un courant d'air et le roastbeef se refroidit trop. Dans la presse qui se produit au commencement du dîner, personne n'y prend garde. Le potage est sur la table, on dresse le poisson, c'est le tour du roastbeef. Il est encore saignant, mais déjà la graisse se coagule, le Chef fait mettre les plats dans le four: cinq minutes après, on les retire, mais ce n'est plus la même viande. La première tranche n'est plus d'un rouge-sang, mais d'un rouge brun et les tranches suivantes sont comme du cuir, les bords se sont racornis. Le beau plat est immangeable, on le sert, mais personne n'y fait honneur. Le patron et le Chef échantonnent regard navré et, pour combler la mesure, on a le lendemain les réclamations des employés qui se plaignent de la mauvaise nourriture et de ce qu'on leur serve les restes. On ne peut leur en vouloir, car ils ont raison et tout le mal vient du système de cuisine d'hôtel moderne.

À qui la faute? Est-ce le public qui demande une telle succession de plats? Non. C'est nous qui avons créé ce système. Le mieux est l'ennemi du bien, à force de vouloir perfectionner la cuisine et le service, nous avons été trop loin. Dans les repas d'apparat, tels qu'on les sert aujourd'hui dans nos hôtels, le répertoire du cuisinier est bien vite épuisé. C'est sous d'autres noms toujours la même chose. Une fois le plat porte le nom d'alyon, une autre fois de roastbeef, une troisième fois de pièce de bœuf, enfin de faux-filet. Le Chef prétend que ce sont d'autres morceaux, mais le client ne fait pas cette différence et si son palais ne sent pas la différence, à quoi servent cette belle nomenclature et les connaissances anatomiques du Chef? Et les garnitures? Elles font beaucoup d'effet et ne sont en général pas bien fameuses. On a dénaturé le goût des légumes par toute sorte d'ingrédients et, si nous sommes francs, nous avouerons que les garnitures ne valent pas la peine et le travail qu'elles coûtent au Chef d'une cuisine d'hôtel moderne.

Plus d'un lecteur se dira en lisant ces lignes que la cuisine de ma maison doit être bien mauvaise pour que je me permette d'attaquer ainsi un système jusqu'à présent en honneur. Mais il n'en est rien, notre maison a et aura toujours la réputation d'un établissement de premier ordre tout spécialement au point de vue de la cuisine. Je ne parle pas de notre maison en particulier, mais de tous les hôtels en général. Je connais le monde, du moins dans tout ce qui concerne notre branche, et j'ai pu constater que les mêmes managements se reproduisent partout. Partout aussi on parle de réformes, mais avant tout, il nous faut savoir pourquoi il faut des réformes. J'espère avoir contribué par ce tableau peut-être un peu sévère à montrer quelles réformes il y a lieu d'introduire.

Ce système insensé de vouloir donner à ses clients autant que possible à des prix aussi modestes que possible, a augmenté les dépenses d'une manière déraisonnable. Il n'y a pas d'hôtel, grand ou petit, qui ne doive compter avec ce facteur. On n'a qu'à penser aux nombreuses faillites d'hôteliers. Ces faillites sont toujours expliquées par la même réponse invariable: L'hôtelier a voulu trop bien nourrir ses clients; il n'a pas pu supporter les frais que cela entraîne. Mais ce n'était pas parce que la nourriture était trop bonne qu'il a fait faillite, mais parce qu'il donnait trop de plats. Et n'oublions pas que toute l'industrie hôtelière, grands et petits hôtels, souffrent de cette plaie. J'ai été dans beaucoup de maisons portant en grands caractères le nom d'hôtel de premier ordre et je me suis demandé, ce qui leur donnait le droit de s'intituler maison de premier ordre car, excepté le long menu, je ne pouvais, avec la meilleure volonté du monde, découvrir en quoi c'était une maison de premier ordre. J'en ai vu d'autres

dont le prospectus portait: Cuisine bourgeoise, mais la cuisine n'était bourgeoise que de nom.

Pour tous ces abus, il n'y a qu'un remède, qu'une réforme qui consiste à réduire les menus. Des diners comme on les sert journellement dans nos hôtels ne devraient être que pour des occasions exceptionnelles, mais alors il faudrait les exécuter dans toutes les règles de l'art. Bien faire la cuisine est un art, dit-on. Eh bien! considérons-la comme tel! La cuisine ne doit pas avoir l'air d'ouvrage de fabrique. Ou savez-vous un terme mieux approprié pour la manière actuelle de faire la cuisine dans les hôtels. N'est-ce pas étrange que les personnes qui veulent offrir un dîner vraiment bon pour une occasion quelconque, recommandent toujours de limiter le nombre des plats, que ces personnes, en outre, choisissent les mets simples d'une cuisine bourgeoise. Naturellement le cuisinier en chef s'applique à préparer ceux-ci d'une manière irréprochable. Alors l'étonnement des clients est en général très grand. Pourquoi ne peut-on pas cuire tous les jours ainsi? Voilà ce qu'ils demandent. Ils vous disent aussi: Je n'aurais pas cru que votre cuisinier sache si bien cuire! Ces observations se passent de commentaires. Nous ne voulons pas dire par là que le cuisinier ait besoin de moins apprendre; au contraire, il pourra grâce à la réduction des travaux journaliers arriver à apprendre d'une manière plus approfondie. Il enseignera aussi à l'apprenti cuisinier à cuire au lieu de griller. Mais ce qui importe le plus, sera que le Chef de cuisine pourra mieux contrôler la préparation des viandes. L'hôtelier aura moins de restes qu'il ne peut plus utiliser et les employés seront mieux nourris. On rôtera la viande avec les os. Nous aurons un bouillon plus consistant dans nos marmittes. La viande de mouton qui est en défaut dans la plupart des maisons du continent sera la bienvenue de temps en temps. En réduisant les cinq ou six services, on pourra mettre tous les soins aux deux services qu'on leur substituera. Le client sera sous tous les rapports mieux servi qu'actuellement. Toutefois, il ne pourrait être question de diminuer le nombre des travailleurs sous prétexte de la réduction du travail. Ce serait chasser le diable par un autre. Au contraire, le client doit acquiescer la conviction intime qu'on a mis tous les soins possibles à ce qu'on lui sert. Le travail doit non seulement être visible à l'œil, mais appréciable aussi par le goût des mets. Vous me demanderez peut-être ce que je pense au sujet des prix. Vous objecterez l'opinion du public qui sans doute, ne nous saura aucun gré de cette réduction des jouissances culinaires et qui s'opposera probablement à payer dorénavant le même prix de pension. Je ne puis partager cette opinion. J'estime que le bon sens du public lui montrera qu'il n'a rien à perdre à ce nouvel ordre de choses. Il va sans dire qu'on devra toujours se conformer aux circonstances. Pour les maisons qui ont de longues saisons, c'est la seule réforme qui puisse être prise en considération.

Quand de nos jours on bâtit de nouveaux hôtels, on fait son possible pour que l'intérieur soit conforme aux habitudes du client. On fait de préférence des appartements séparés pour que le client ait le sentiment d'un chez-soi. Malgré les prix très élevés qu'on exige pour ces agréments, on a en proportion peu de réclamations. Pourquoi ne pourrait-on pas aussi donner l'illusion du chez-soi au client, à l'égard de la cuisine. Pourquoi aussi y a-t-il une telle différence entre ce que nous nommons service à la carte et service à table d'hôte? Pourquoi encore a-t-on pour 5 fr. à table d'hôte le double de ce que l'on a pour 10 fr. à la carte, du moins en ce qui concerne le nombre des plats?

Je ne saurais vraiment point d'autre parole à faire entre ces deux services que celui qu'on peut faire entre les broderies à la main et les broderies à la machine. L'un est de l'ouvrage de fabrique, l'autre est le travail solide fait en y mettant tout l'intérêt nécessaire.

L'hivernage dans les stations thermales et climatiques.

Par M. le Dr. méd. K. Schütze, Kösen-les-Bains.

Au cours de ces dernières années, un certain nombre de stations thermales (c'est surtout de celles-ci qu'il s'agit. Réd.) ont tenté de faciliter aux malades l'emploi de leurs ressources curatives pendant la saison d'hiver. Bien que le succès matériel de ces tentatives eût été jusqu'à présent plutôt négatif, les quelques clients qui ont pu juger par eux-mêmes de l'efficacité extraordinaire de ces cures d'hiver contribueront certainement, par leurs éloges, à amener peu à peu une fréquentation suffisante pour couvrir tout au moins les frais nombreux occasionnés par cette innovation. Il est indéniable que bon nombre de ces stations font place, dans les considérations qui les guident, à une tendance idéale qui est absolument louable. Ces localités, qui cherchent à attirer les vrais malades, sont comparables aux hôpitaux dont les salles doivent demeurer ouvertes d'un bout de l'année à l'autre pour le service des per-

sonnes qui y cherchent asyle. L'hôpital n'est pas construit pour une saison de l'année seulement; il devrait en être de même pour toute station thermale sérieuse, qui devrait pouvoir s'affranchir de cette dépendance de la saison.

L'industrie a cherché, il est vrai, à offrir aux malades, pour l'hiver, un succédané de la station thermale sous forme de bains factices et d'eaux minérales artificielles ou naturelles. Ces cours à domicile ont fait l'objet de controverses variées et parfois assez violentes. Mais l'expérience a prouvé à l'évidence qu'il est fort rare de les voir couronnées d'un succès appréciable. C'est en hiver que les maladies justiciables d'un séjour aux eaux sont les plus fréquentes. On peut à la rigueur employer la cure à domicile à titre prophylactique; mais il est infiniment plus avantageux, pour l'état psychique du malade, de lui offrir la perspective d'un secours immédiat plutôt que de le forcer à attendre des mois durant l'arrivée de la belle saison, pendant laquelle la douceur de la température suffit parfois à elle seule pour le débarrasser de ses maux.

Les stations thermales chaudes paraissent désignées par la nature elle-même pour servir aux cures d'hivernage; mais il serait à désirer que toutes les stations sans exception, à l'instar des hôpitaux ou des sanatoria, pussent être accessibles aux malades durant toute l'année. Il ne manque pas de raisons pour appuyer cette répartition des clients sur toutes les saisons. Les mois très chauds de juillet et d'août, réservés aux vacances des écoliers et des fonctionnaires, sont la seule époque dont un père de famille avisé puisse disposer pour lui et les siens.

Conrad Antoine Zwierlein disait en 1793 déjà: „Les personnes malades, surtout celles qui souffrent des nerfs, s'accoutument fort mal d'une société nombreuse et de la chaleur qui règne dans les salles à manger et salons fréquentés par la foule: on les entend se plaindre aussitôt d'échauffement, de vapeurs, de congestions, de maux de tête, de vertiges, d'oppression et de crampes. A cette époque aussi on n'a pas le choix des chambres, les plus confortables et les plus tranquilles étant trop souvent retenues. On conseille en général aux hypocondriaques et aux mélancoliques de prendre les eaux pendant la saison principale, alors que le concours des malades est le plus nombreux, afin de leur procurer une distraction et un encouragement incessants. Ce conseil est souvent fort bon; mais je rappellerai cependant qu'il ne faut pas que la mélancolie et l'hypocondrie aient atteint une grande intensité, car alors rien n'est plus insupportable aux malades que le grand bruit d'une foule joyeuse; leur mal en est aggravé sur le champ. Ces malades-là ne supportent qu'une modification graduelle de leur état.

Un monsieur, dit encore Zwierlein, qui fut l'un des premiers clients qui visitèrent les bains de Brückenau dès leur installation, et qui a continué dès lors de se rendre à ces eaux et d'en user, en sorte qu'il acquies une grande pratique et beaucoup d'expérience en matière de bains, m'a souvent assuré qu'il avait toujours trouvé les eaux plus fortes au début de la saison, c'est-à-dire en mai et juin qu'en juillet et en août. Ne voulût-on même point admettre cela, on pourra cependant être certain que les eaux ne sont pas moins fortes en hiver et au printemps que pendant les mois d'été. Seulement, les premiers mois ont ceci d'avantageux que le corps conserve mieux ses humeurs et ses forces, est mieux disposé à profiter de la cure que durant les chaleurs de l'été, lorsqu'il est fatigué et affaibli par la transpiration poussée jusqu'aux sueurs abondantes et que l'individu tout entier est abattu et épuisé.

En 1853, F. A. von Ammon écrit qu'il peut cependant se présenter des cas pour lesquels les eaux minérales peuvent être employées avec le plus grand succès en plein hiver ou dans n'importe quelle saison. Les gouteux en particulier auraient infiniment à gagner en suivant un traitement d'hiver dans les stations qui leur sont affectées, et rien n'est plus regrettable que l'indifférence avec laquelle on a accueilli la proposition de Thilenius qui voulait envoyer certains malades aux eaux en hiver, ainsi qu'on le fait à Bath en Angleterre. Plus d'un gouteux, s'il pouvait se décider à passer les mois où il souffre, de novembre en mars, dans une ville d'eaux appropriée, trouverait ce traitement plus efficace que celui qu'il peut faire en été.

La science confirme aujourd'hui, par l'institution de la pathologie météorologique, perfectionnée par notre collègue scandinave Maggelsen, ce qu'on savait depuis des siècles de l'influence plus ou moins favorable des saisons sur la thérapeutique de certaines maladies. La première mesure à prendre pour nos stations, c'est de se mettre à l'abri des intempéries, en un mot de s'installer pour l'hivernage. Pour cela, il importe d'amener les sources dans des colonnades vitrées, couvertes et chauffées; les cabines de bains doivent également être pourvues d'appareils de chauffage, les bâtiments de graduation des salines doivent modifier leur orientation généralement exposée et se mettre à l'abri des vents du nord et de l'est. Ce qu'il y a de mieux incontestablement, et ce qu'on trouve déjà dans bien des stations, c'est la réunion pour l'hiver, dans un seul et même corps de bâtiment, du logement des malades et des installations balnéaires. Mais pour beaucoup de maladies constitutionnelles, ce confort n'est pas nécessaire, il vaut même mieux parfois, pour ces malades, entreprendre une bonne promenade à la suite de leur bain. Ce qui est plus important, c'est l'aménagement des logements eux-mêmes. Une grande partie de nos

stations thermales et climatiques ne sont installées que pour un séjour d'été. Or, il est essentiel que le malade, qui ne souffre pas de l'exercice pris au dehors malgré le vent, la pluie et la neige, trouve à son retour une chambre confortable, chauffée et dépourvue de courants d'air. Si ces conditions sont remplies, la station pourra se considérer comme prête à recevoir ses rares clients d'hiver.

Il est encore un point d'une très grande importance pour une station d'hiver: ce sont des observations météorologiques exactes. De même que nous avons parlé tout à l'heure d'une pathologie météorologique, il existe pour nos stations une indication météorologique, et je ne puis m'empêcher de penser que ces indications varient pour chaque station suivant la saison.

Un savant non moins remarquable dans la théorie que dans la pratique, G. Lamprecht, a fait en 1902 à la réunion de l'Association des Stations balnéaires de Thuringe une conférence fort intéressante sur l'importance des observations météorologiques pour les villes d'eaux.

„Il n'est pas — dit cet auteur — de question d'un intérêt plus général que celle du temps qu'il fait. Elle s'adresse non seulement au marin et au paysan, occupés toute la journée au dehors et dont le travail subit l'influence des variations atmosphériques, mais encore au citadin dont elle régit dans une certaine mesure l'activité professionnelle aussi bien que les heures de délassement. Dans la mesure où l'homme est obligé, ou parfois, comme le client des stations sanitaires, déterminé par sa propre volonté à quitter son intérieur et à séjourner au dehors, la connaissance du temps qui règne et de celui qui est à prévoir acquiert une importance plus grande.

Dans la plupart des cas, cette connaissance se borne aux alternatives les plus simples qui peuvent se présenter suivant la saison. En hiver, on se contente de savoir si c'est le gel ou le dégel, la pluie ou la neige qui règnent ou qui sont probables, en été, on s'enquiert de la pluie ou du soleil, en toute saison, on s'intéresse aux variations thermométriques. En ce qui concerne le temps qu'il fait momentanément, toutes ces questions paraissent faciles à résoudre par un simple coup d'œil jeté au dehors; mais l'observateur intelligent ne se contente pas de données aussi superficielles, il cherche à connaître le degré exact de la température, la direction et l'intensité du vent, la pression barométrique et sa tendance à augmenter ou à diminuer, la quantité d'eau tombée, le degré d'humidité de l'air, l'aspect du ciel, la forme des nuages et bien d'autres circonstances dont la connaissance permet non seulement de prévoir le temps qu'il fera, mais encore d'interpréter le temps qu'il fait et d'en tirer des conclusions importantes au point de vue hygiénique.

Ces observations exactes ne peuvent s'opérer qu'à l'aide d'instruments particuliers, construits spécialement pour ce but. Ceux qui possèdent un thermomètre, un baromètre, une girouette, un hygromètre et un appareil pour mesurer l'eau tombée sont — ou mieux seraient à même de faire des observations météorologiques exactes, s'ils savaient manier et utiliser ces instruments comme ils doivent l'être. Pour cela, il faut en première ligne un emplacement convenable, de nature à abriter les instruments contre toute influence susceptible de troubler leur fonctionnement; il faut en second lieu — et c'est tout aussi important — que l'observateur ne néglige pas de comparer leurs indications avec les valeurs normales dépendant du climat de la localité, avec ce qu'on appelle les moyennes météorologiques du lieu.

On ne dispose pas toujours d'un emplacement favorable pour ses instruments; d'autre part, tout le monde n'a pas les moyens de se procurer des appareils exacts et utiles, qui sont fort coûteux, et ceux qui ne craignent pas la dépense d'un outillage plus ou moins complet s'empressent en général, dans l'intérêt de sa bonne conservation, de le mettre soigneusement à l'abri des regards et du contact d'autrui. Ne serait-il pas plus avantageux et moins onéreux de faire installer par les municipalités elles-mêmes, sur un emplacement accessible à tous, un petit observatoire public muni de tous les instruments nécessaires, et où chacun pourrait venir lui-même chercher la réponse à ses questions? L'idée n'est pas nouvelle, car toutes les grandes villes possèdent sur leurs places publiques ou dans leurs promenades, des colonnes météorologiques utiles et instructives pour l'ensemble de la population.

Dans les stations thermales et climatiques, où le temps fait partie, si l'on peut ainsi dire, de l'arsenal médical, l'établissement de ces colonnes météorologiques est devenu une nécessité inéluctable à laquelle aucune administration ne saurait se soustraire.

Les conditions climatiques sont d'une importance capitale pour toute station sanitaire, et les indications météorologiques ne peuvent s'obtenir qu'à l'aide d'instruments de précision fournissant des données incontestables. L'Office sanitaire impérial allemand lui-même, pour la nouvelle édition de son ouvrage „Les stations thermales et climatiques de l'Allemagne“, attache une valeur toute spéciale à l'obtention d'observations météorologiques exactes dans chaque localité.

Disons pour terminer quelques mots de l'hiver même. De même que le citadin ne connaît un champ de blé que par oui-dire, il ne se fait qu'une idée très vague des beautés de l'hiver en pleine campagne ou au sein de nos belles montagnes. Il nous a été donné bien souvent d'observer l'enthousiasme qui s'empare de l'habitant des villes à l'aspect d'un

beau paysage d'hiver. Les chutes de neige n'augmentent pas, à proprement parler, l'humidité de l'air, et les malades les plus sensibles saluent avec joie ces tourbillons blancs qui volent gaiement. Il serait fastidieux enfin d'énumérer les plaisirs et les distractions de tout genre que nous valent les neiges et les glaces d'un hiver dont l'atmosphère est purgée de tous ses microbes.

Je suis persuadé qu'une foule de stations ne demanderait pas mieux que d'ouvrir même en hiver les portes de leurs établissements et de tenir leurs ressources à la disposition des malades, du moment que nos collègues des grandes villes auront consenti à abandonner leurs préjugés contre la saison d'hiver. Je voudrais répéter ici ce que j'ai dit au congrès contre la tuberculose: Il importe que le malade trouve autant que possible la griserie dans le milieu climatique au sein duquel il sera appelé à poursuivre la lutte pour l'existence. Cette condition peut être réalisée au mieux, même en hiver, par nos stations thermales et climatiques.

Der angeblich Deutsch-Oesterreichisch-Schweizerische Fremdenverkehrsverein,

der unsererseits schon genügend gekennzeichnet worden ist, tritt nun mit seinem versprochenen Hotelverzeichnis vor die Öffentlichkeit. Der Titel des Büchleins lautet: „Verzeichnis derjenigen Hotels, welche von uns als nach jeder Richtung empfehlenswert befunden worden sind.“ Dieser Publikation müssen wir noch eine kurze Betrachtung widmen, zur Vollständigkeit des Charakterbildes dieses sogenannten Vereins. Das angeblich in einer Auflage von 100.000 Exemplaren verbreitete Verzeichnis, das schon durch eine einschmünderwertige Ausstattung sich auszeichnet, trägt auf dem Umschlag den Avis, dass derjenige, der eine Mitgliedskarte vorweist, in den ca. 500 Hotels des Verzeichnisses Anspruch hat auf einen Rabatt von 5—25%.

Die Zahl der aufgeführten schweizerischen Hotels beträgt ca. 200, und wenn wir diese Liste etwas näher ansehen, so gehen uns, falls es etwa noch nötig wäre, die Augen auf darüber, inwieweit dieser Deutsch-Oesterreichisch-Schweizerische Fremdenverkehrsverein mit dem Fremdenverkehr überhaupt in Beziehung steht und diesen zu fördern in der Lage ist. Von den grossen Hauptorten des Fremdenverkehrs sind nur ganz wenige genannt und aus diesen wenigen auch ganz wenige Hotels. Weit aus die grösste Zahl der Orte, aus denen Hotels aufgeführt sind, liegen abseits von den Touristenrouten und -Zentren, so z. B. finden sich in dem Machwerk Hotels (Gasthäuser) von Amden, Andelfingen, Büllach, Cham, Diessenhofen, Flawil, Gelterkinden, Gossau, Hinwil, Hütten, Mels, Mollis, Murg, Näfels, Sattel, Sulgen, Sursee, Trogen, Uznach, Weinfelden, Winkeln, Wohlhusen u. s. w. Es fällt uns nicht ein, den aus diesen Orten aufgeführten Geschäften nahe treten zu wollen oder sie als geringwertig zu taxieren, denn es mögen ja ganz gute Gasthäuser sein, angepasst und berechnet auf ihre ländlichen Verhältnisse. Aber wir fragen uns: Was haben diese Orte mit dem eigentlichen Fremdenverkehr zu tun, den zu alimentierenden Aufgabe solcher Vereine wäre, als welchen dieser Deutsch-Oesterreichisch-Schweizerische Fremdenverkehrsverein sich ausgiebt? Gar nichts hat dieser Verein mit dem Fremdenverkehr zu tun, wie wir schon genügend erörtert haben, — gar nichts! Dafür liefert sein Verzeichnis der „empfehlenswerten“ Hotels den besten Beweis, einen andern würde es gar nicht mehr brauchen. Zu verwundern ist nur, wie die Hotels, die aus der Schweiz genannt sind, auf die Vorspiegelungen von Agenten des Münchener Bureaus sich haben verlocken lassen, diesem Geschäft auf eigener Tasche noch nachzuhelfen resp. einen an Hamburg grenzenden Betrieb noch zu unterstützen. Vermuthlich aber sind die meisten Geschäfte ohne ihr Wissen und Willen in diesem Machwerk, das wird sich ja zeigen, wenn's ans Licht geht. A-n.

* Vermischtes. *

Ueber das Rauchen in den Hotels schreibt die „Prkf. Ztg.“: Einer der wichtigsten Paragraphen, über den viel und oft gestritten wird, lautet: „Es wird gebeten, hier nicht zu rauchen.“ Man muss nicht im Hotelfach selbst tätig sein, um die Notwendigkeit dieses Verbots zu begreifen, um die Berechtigung desselben einsehen zu können, es gehört dazu bloss ein wenig guter Wille und Einsicht. Die Verschiedenartigkeit der Räume in den Gasthöfen, als da sind: Speise- und Restaurationsäle, Lese-, Empfangs-, Musik- und Rauchsalons usw. erfordert, dass bezüglich des Rauchens bestimmte Grenzen gezogen werden müssen. Es ist nicht nach jedermanns Geschmack, in einem Raume zu essen, wo zugleich geraucht wird; ferner ist auf das weibliche Geschlecht besondere Rücksicht zu nehmen, welches gewöhnlich den rauchigen Räumen entlieht. Dann gibt es wieder Gäste, die aus gesundheitlichen Rücksichten mit Rauch erfüllte Räume meiden müssen. Endlich sind die Räume selbst nicht immer darnach eingerichtet, dass sie den Rauch vertragen könnten. Aber trotz alledem betrachten es viele Raucher als eine Art Bevormundung, wenn man ihnen in Wort oder Schrift nahe legt, dass in diesem oder jenem Raum nicht geraucht werden darf. Aber was auf der Eisenbahn, in den Tramwagen, Banken, Warteziimmern usw. notwendig und möglich ist, warum sollte es denn in einem anständigen Hotel nicht auch durchzusetzen sein?

Den Rauchern ist doch wahrlich Genüge geleistet, wenn man ihnen ein besonderes Rauchzimmer zur Verfügung stellt und wenn sie ja auch im Billardsaal, Vestibül usw. oder auf ihrem eigenen Zimmer genug Gelegenheiten haben, ihrer Leidenschaft zu fröhnen. Lannun, wie manche behaupten wollen, spielen hier in keiner Weise mit, hier handelt es sich einfach um notwendige und praktische Einrichtungen auf hygienischem Gebiete, die ein verständnisvoller Hotelgast ganz natürlich und begrifflich finden sollte.

Verkehrswesen.

Die Pilatus-Bahn hat vom Januar bis inkl. Mai 1905 total 2904 (1904: 4238) Personen befördert.

Glarus. Das Kapital für die Bahn Stadelbach-Braunwald (500.000 Fr.) ist vollständig gezeichnet. Es wird zugleich ein Hotel mit 500 Betten erstellt. Präsident des Verwaltungsrates ist Fabrikant Biebeler, Lütthal. Die Bahn soll 1907 dem Haag übergeben werden.

Grindelwald. Die Bauunternehmer Haag und Greulich bewerben sich um die Konzession für eine elektrische Zahnradbahn von Grindelwald-Dorf bis zu der unteren Station der projektierten Drahtseilbahn Grindelwald-Eismeer. Für den Bau und Betrieb beider Bahnen wurde eine Aktiengesellschaft gegründet. Die Kosten für diese Zufahrtslinie sind auf 260.000 Fr. veranschlagt. Da die gesetzlich vorgeschriebenen Konferenzen bereits am 2. Juni in Bern stattfanden, wird das Gesuch noch in diesem Monat den eidgen. Räten unterbreitet.

Interlaken-Beatenberg-Bahn. Wie man mitteilt, hat die Gemeinde Beatenberg in ihrer Versammlung vom 27. Mai 1905 an die projektierte Bahn Interlaken-Valdegg-Beatenberg fast einstimmig eine Subvention von 40.000 Fr. in Aktien bewilligt. Vom Konzessionär, Herrn Ingenieur Anselmetti in Bern, waren 20.000 Fr. gewünscht. Das „Fremdenblatt“ für Interlaken und Oberland meint dazu mit Recht: „Mit dieser doppelten Zeichnung hat die Gemeinde ihr freudiges Interesse an der Hebung des Fremdenverkehrs bewiesen und sich selbst ein dauerndes Ehrenzeichen erworben. Hoffentlich lassen sich die weiteren Subventionen und Aktienzeichnungen nicht lange mehr auf sich warten.“

Ueber die Grosse Scheidegg. Am 10. Juni hat der Bundesrat die Vorlagen des Konzessionsgesuches für die elektrische Schmalspurbahn über die Grosse Scheidegg für die Bundesversammlung festgestellt, sodass das Konzessionsbegehren eventuell noch in dieser Session erledigt werden kann. Die Konzessionär ist Ingenieur Räte behandelt wird. Die Bahn beginnt im Bundesbahnhof Meiringen und wird auf ihrer Gesamtlänge von ca. 30 km folgende Stationen haben: Reichenbach, oberer Reichenbach, Gschwandenmatten, Rosenau, Schwarzwaldgletscher, Grosse Scheidegg, Oberer Grindelwaldgletscher (beim Hotel Wetterhorn), Grindelwald. Von der Grosse Scheidegg aus erfolgt die Abzweigung auf das Faulhorn bis 400 m unter dem Gipfel. Der Betrieb erfolgt durch elektrische Automotivwagen, die Steigungen bis über 150% zu überwinden haben. Die Gesamtkosten sind auf 5.400.000 Fr. veranschlagt. Vom Juni bis September müssen mindestens drei Züge täglich in jeder Richtung verkehren. Von der Regierung beantragt die Konzessionär die Reduktion der Taxen für Einheimische auf die Hälfte weil das Departement nicht wisse.

Jungfrau-Bahn. Es verlautet, die Familie Guyer-Zeller sei entschlossen, wenn immer möglich die Jungfrau-Bahn bis auf den Gipfel zu führen. Die nächste Station, Jungfrau, ist von der Oberstation Eismeer 4 km entfernt. Die Bahn weder oberirdisch noch durchs Firneis angelegt werden kann, erfordert der Bau bis zum Jungfrau vier Jahre. Die Steigung auf dieser Strecke ist gering (7%) und auf der folgenden Strecke darf man froh sein, wenn kein zu grosses Gegenstück zu wenig wird. Mit dem Studium des Tracés der Jungfrau-Bahn hat sich anders als anderswo, schon weil man noch nicht auf allen in Betracht fallenden Punkten sicher weiss, wie tief das Firneis ist, denn der Tunnel kann auch kurze Strecken nicht durchs Firneis erstellt werden, weil das Eis nicht zuverlässig zu überwinden ist. Die Station Jungfrau liegt nur 672 m weiter als Jungfraujoch, man denkt Ende 1906 dort anzulanden. 1910 dürfte die Gipfelstation erreicht werden, etwa 100 m unterhalb des Gipfels.

Der Neuen Zürcher Zeitung wird geschrieben: Sofort nach Durchschlag der Stollen bei der am 1. August d. J. zu eröffnenden Jungfraubahnstation Eismeer, also etwa am 20. Juni, wird mit der Erstellung einer Weganlage zum Eigerloch und Eigerfirn begonnen werden. Da die Station Eismeer eine Meereshöhe von 651 m über dem Meeresspiegel eine solche von 3975 m hat, wird die Überwindung dieser vertikalen Differenz von 814 m beim Aufstieg nicht ganz 3 Stunden beanspruchen. Bisher erfolgte die Besteigung des Eigers immer vom Eigerfirn aus, die stielte westliche Schwand hinauf und war sehr zeitraubend und anstrengend. Jetzt wird man die Partie auf den Gipfel viel rascher und mit unvergleichlich geringerem Kräfteaufwand machen können. Da von der Station Eismeer aus über das untere Mönchsloch hinweg auch das obere Mönchsloch (herliche, spaltenlose Talnische für Skiläufer), das obere Mönchsloch, der Jungfraujoch, der Konkordiaplatz und der Aletschgletscher zu erreichen sind, wird Eismeer mit der Zeit wohl der Hauptausgangspunkt für Hochgebirgstouren im Eiger-Mönchs-Jungfrau-Gebiet und somit auch ein Stappelplatz für erprobte Bergführer werden.

Fremden-Frequenz.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 25 mai au 1^{er} juin: Angleterre 1301, Suisse 661, France 737, Allemagne 504, Russie 659, Amérique 350, Italie 16. Divers 359. Total 4517.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrs-Bureaus verzeichnen die stadterischen Gasthöfe im Mai 1905: 9370 registrierte Personen (1904: 11.482). Schweiz 4241, Deutschland 2093, Frankreich 941, Oesterreich 397, Russland 215, England 646, Amerika 328, andere Länder 509.

Davos. Amtl. Fremdenstat. 26. Mai bis 2. Juni. Deutsche 653, Engländer 142, Schweizer 267, Franzosen 43, Holländer 62, Belgier 11, Russen und Polen 98, Oesterreicher und Ungarn 38, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 74, Dänen, Schweden, Norweger 22, Amerikaner 30, Angehörige anderer Nationalitäten 20. Total 1460.

Luzern. Verzeichnis der vom 1.—31. Mai abgestiegenen Fremden: Deutschland 5938, Oesterreich-Ungarn 536, Grossbritannien 3229, Verein. Staaten 1874, Kanada 1374, Frankreich 141, Italien 408, Belgien und Holland 682, Dänemark, Schweden, Norwegen 417, Spanien und Portugal 74, Russland 496, Balkanstaaten 29, Schweiz 3530, Asien und Afrika 186, Australien 77, verschiedene Länder 56. Total 17.963.

Bad Nauheim - Hotel Augusta Victoria

Besitzer: J. P. ALETTER.

1905 vollständig renoviert. Abgeschlossene Wohnungen mit Privat-Badezimmer. Zentral-Heizung, elektr. Licht, Lift. Vornehmste und schönste Lage, direkt gegenüber den 3 Sprudeln, den Badehäusern und den Salinen. 2236



MONTREUX
Hotel Eden.
In allerbesten Lage, am Südufer neben dem Kursaal. Moderater Komfort. Lift, elektr. Licht, Zentralheizung. Feiner schattiger Garten. Mässige Preise.
Fallegger-Wyrsch, Bes.

Personen- & Warenaufzüge
liefert als Spezialität
J. Ruegger, Maschinenfabrik, Basel

Plus de maladies contagieuses par l'emploi de

l'Ozonateur.

Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un parfum agréable; il absorbe toute mauvaise odeur.

Indispensable

dans les salles d'écoles, hôpitaux, chambres de malades, Water-Closets, etc.

En usages dans tous les bons hôtels, établissements publics et maisons bourgeoises.

Nombruses références.

Agent général: Jean Wäffler, 22 Boulevard Helvétique, Genève.

O. Schär, Bücherexperte, Zürich I

Bahnhofstrasse 56

Hotel-Buchhaltung

nach praktischem, erprobtem System; former Bücherabschluss, Bilanzen, Rechnungsrevisionen, auch die Durchführung v. Liquidationen, Verwaltungen und ausseregerichtliche Akkordements, etc.
Erstklassige Referenzen. 243.

Lac de Bièvre NEUVEVILLE Lac de Bièvre
VILLA BATAVIA, Institut de demoiselles.

Recommandé tout spécialement à Messieurs les hôteliers désireux de faire apprendre la langue française à leurs jeunes filles, en suivant les cours de l'école commerciale ou supérieure. Leçons et conversation anglaises. Vie de famille. Position salubre et agréable. Prospectus à disposition. Références de 1^{er} ordre.
2219 Se recommande: C. BOURQUIN-MAILLAT.

Weil zu gross, vorteilhaft und billig

Zu verkaufen

eine fast neue

Patent Diemer Nickel-Kaffeemaschine

incl. Gasréchaud. Ca. 100 Tassen. Ganz neue Einsätze. Spart kolossal, weil alter Kaffeesatz wieder in Verwendung kommt. Kein Extrakt nötig. Für grosses Hotel äusserst günstig.

Ferner eine einfache aber gute, ganz wenig gebrauchte

Schreibmaschine

(Postal)

speziell für Menus geeignet. Fr. 150. Offerten erbeten unter Chiffre R. 244 M. an die Exped. ds. Bl.

Saunders's Scotch Whisky

„House of Lords“

seit 1879 im British House of Lords eingeführt und ununterbrochen beibehaltene Marke.

Preis-Courant:

„House of Lords“ per Flasche Fr. 3.75

Saunders's Irish Whisky „White Label“ per Flasche Fr. 3.50

Bei Abnahme von 12 Flaschen aufwärts Emballage gratis und Lieferung franko Post oder Bahnstation des Empfängers.

Spezial-Rabatt bei grösseren Aufträgen.

General-Depot und Vertretung für die deutsche Schweiz:

Gebr. Clar, Basel

pour la Suisse française: 231

Grollet & Cie., Lausanne.

Bernhardiner Hund und Hündin

2 Jahre alt, zuchtfähig, gross u. stark gebaut, zu verkaufen bei J. Karg, Elsäasserstrasse 84, Basel. 2247

Italienisches Künstler-Orchester

(Alessandria) sucht Engagement in Kuranstalt, Berghotel etc. Grosses ausgewähltes Repertoire. Referenzen erster Etablissements zu Diensten.

Geff. Offerten an 2250

Bodini Ernesto, Basel

Klaragraben 55.

Rhein- u. Mosel-Weine

der Firma Josef Falck in Mainz

Gegründet 1880

Grosses Lager bei der

Generalagentur für die Schweiz

Martel-Falck

St. Gallen

Vadianstrasse 41

Telephone No. 88.

Rüchlanlagen

(massiv)

mit Eisbetrieb ohne Maschinenbau als Spezialität unter

Garantie FSt1029

Jak. Wahl, Strassburg i. E.

Prospekte gratis.

Telephone 2283

Hotel-Bücher

Amerik. Journale, Tagebücher und sämtliche Hotelbücher führe ich auf Lager. 228

H. Frisch, Zürich.

Frische Seefische

Lachs, Seezungen, Steinbutt u. s. w. beziehen Sie am preiswertesten vom

Fischversand Westfalia G. m. b. H.

Bremharven.

Verlangen Sie Wochen-Offerte. 2245

Das Neueste in

SERVETTEN

Leinen- und Fantasie-Designe

Grosse Auswahl • Billige Preise

Muster zu Diensten

Schweizer Verlagsdruckerei

Basel.

GRAND HOTEL DE L'OBSERVATOIRE

Jura Vaudois (Suisse) SI-CERGES sur NYON 1100 m. sur mer

Station climatérique des plus salubres. Situation unique en face du Mont-Blanc. Magnifiques forêts de sapins. Séjour de montagne très recherché et recommandé tout spécialement après une cure de bains grâce à son air tonique et vivifiant. - Hôtel de 1^{er} ordre. Chauffage à vapeur. Lift. Lumière électrique. Maison incombustible. Eglise anglo-suisse. Chapelle catholique. Postes. Télégraphe. Téléphone. Auto-Garage. 190
E. GIMPERT, directeur.

ACHAT, VENTE ET LOCATION d'hôtels, cafés, restaurants et propriétés.

S'adresser à

Mr. EUG. SAVOIE, notaire, aux Verrières (Neuchâtel).

Vins des premiers crus de Neuchâtel, Bourgogne, Beaujolais et Bordeaux pour hôtels et bons restaurants. 193

Wäsche-Ausschwingmaschinen
jeder Grösse für Hand- und Kraftbetrieb.
Remmer & Cie.
Maschinenfabrik, Eisen- und Metallgiesserei Basel.
Maschine für Wasserbetrieb. 2225

Veltliner Weine

direkte Bezugsquelle

bei

Domenico De Giacomi, Chiavenna (Veltlin).

Produktion. - Exportation.

Alle Druckerarbeiten
in Buchdruck, Lithographie, Prägedruck und Celluloid liefert prompt und preiswert die
Allgemeine Druckerei A.-G. vorm. A. Niessen, Zürich.
Buchbinderei im Hause. Kalender. Clichés. (1134842)

Hotel-Direktor

30 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, im Hotelfach durchaus erfahren, mit durchaus tüchtiger Frau, sucht Stellung nach dem Süden oder Schweiz. Suchender würde sich auch gut für eine Leitung eignen, wo Wintersport betrieben wird. Offerten unter Chiffre H 2249 R an die Exped. ds. Bl.

Hotel-Verkauf.

An lkl. Fremdenplatz (Tessin) ist mod. u. neues Jahres-Geschäft mit 100 Betten, am See u. grossem Garten pro 1906 zu verkaufen.
Nur Offerten von Hoteliers mit über Fr. 80,000 disp. Kapital erbeten unter Chiffre H3848R an die Exp. d. Bl. 03378B

Mechanische Leinenweberei Worb
in Worb bei Bern
vormals Röthlisberger & Cie.

„Um Missverständnissen und Entstellungen vorzubeugen, sehen wir veranlasst folgende Erklärung abzugeben: Die altbekannte Firma Röthlisberger & Cie. wurde am 27. Mai 1904 in eine Aktiengesellschaft mit einem Aktienkapital von rund 650,000 Franken umgewandelt und wird unter der Firma Mechanische Leinenweberei Worb, vormals Röthlisberger & Cie., weitergeführt. In den Besitz der neuen Gesellschaft gingen über: Die Weberei in Worb mit allen Maschinen und Warenbeständen, die Aufträge und die Kundschaft der Firma Röthlisberger & Cie. Die Firma Röthlisberger & Cie. erteilte ihre Zustimmung zu dem Zusatz „vormals Röthlisberger & Cie.“ und wir sind daher die rechtlichen Nachfolger dieser Firma. Die Mechanische Leinenweberei Worb, „vormals Röthlisberger & Cie.“ wird unter fachkundiger Leitung in verbesserter Weise weitergeführt und die Direktion macht es sich zur Pflicht, ihrer werten Kundschaft nur erstklassige Fabrikate zu liefern. Um die Fertigung der Tücher selbst überwachen zu können, wurde die vortrefflich eingerichtete Naturbleiche in Worb in den Betrieb einbezogen, welche mit garantiert unschädlichen Mitteln arbeitet und infolge ihrer Leistungsfähigkeit eine prompte Ablieferung der ihr überwiesenen Bleichwaren sichert. Dieses steht unter der Leitung eines bewährten Fachmannes. Es sind daher alle Mittel vorhanden, um unsere verehrlichen Abnehmer gut und rasch bedienen zu können. Verterer und Muster stehen auf Wunsch gerne zur Verfügung. - Spezial-Devisen und Abkommen bei Neueinrichtungen. Wir halten uns bei Bedarf in unseren Artikeln angelegentlich empfohlen. Die Direktion der Mechanischen Leinenweberei Worb, vormals Röthlisberger & Cie. Worb im Juni 1905. (2230)

Alleinverkauf: R. Weber, Zürich, Bleicherweg 52.
Das schönste, behaglichste, gesündeste, modernste und weltberühmte
HOTEL-BETT
ist
Steiner's Paradiesbett
223

DIREKTOR

mit prima Referenzen, lediger Schweizer, Hotelierssohn, 30 Jahre alt, seit 6 Jahren ein erstklassiges Hotel im Ausland leitend, sucht sich zu verändern, am liebsten nach der Schweiz. Offerten unter Chiffre H 2248 R an die Exped. ds. Bl.

Zu verkaufen

aus Gesundheitsrücksichten in grosser, industriereicher Ortschaft der Zentralschweiz mit bedeutenden Jahrs-, Monats- und Wochenmärkten ein

alt renommierter Gasthof

inkl. Mobilar und Dependenzen. Solider Bau mit geräumigen Gesellschafts- und Restaurations-Lokalitäten. Grosser Tanz- und Konzertsaal. Komfortabel eingerichtete Logierzimmer. Gartenwirtschaft. Stallungen. Elektrisches Licht und Wasser im ganzen Hause. Infolge seiner zentralen Lage, sowie seiner bisherigen anerkannt tüchtigen Führung und der damit verbundenen grossen Frequenz bietet das Geschäft branchekundigen, kapitalkräftigen Wirtsleuten schöne, gesicherte Existenz. Anfragen sind zu richten unter Chiffre Z3778 Y an Haasenstein & Vogler, Zürich. 1044

Wer eine Stelle oder Personal sucht, findet das eine oder andere mit ziemlicher Sicherheit durch ein Inserat im Personal-Anzeiger der Schweizer Hotel-Revue.

Inseraten-Tarif:
 Stellengesuche: Bis 7 Zeilen . . . 1.50
 Von 7 bis 14 . . . 2.50
 Wiederholungen (nach Vereinbarung) . . . 1.-
 Stellenofferten: Bis 3 Zeilen . . . 1.50
 Wiederholungen . . . 1.50
 Anstalt . . . 3.-
 Wiederholungen . . . 2.-
 Für Mitglieder . . . 2.-
 Wiederholungen . . . 1.-
 Anstalt . . . 2.50
 Wiederholungen . . . 1.50

Aufnahme von Stellengesuchen nur gegen Vorauszahlung.

Prix des Annonces:
 Demandes de places: Jusqu'à 7 lignes . . . Fr. 2.-
 De 7 à 14 . . . Fr. 2.50
 Répétitions (sans interruption) . . . 1.-
 Offres de places: Jusqu'à 3 lignes . . . Fr. 1.50
 Répétitions . . . 1.50
 De l'étranger . . . 3.-
 Pour membres . . . 2.-
 Répétitions . . . 1.-
 De l'étranger . . . 2.50
 Répétitions . . . 1.50

Les demandes de places doivent être payées d'avance.

Si vous cherchez une place ou du personnel, il est très probable, que vous trouverez l'une ou l'autre par une annonce dans le Moniteur des Vacances.

Postmarken werden nur aus folgenden Staaten an Zahlungsstatt angenommen: Italien (1 Lire zu Fr. —.90) Deutschland (1 Mark zu Fr. 1.20) England (1 Schilling zu Fr. 1.20) Oesterreich (1 Krone zu Fr. 1.—) Frankreich (zum vollen Wert) Schweiz (zum vollen Wert)

Les timbres-poste des pays suivants sont seul acceptés en paiement: Italie (1 Lire à Fr. —.90) Allemagne (1 Mark à Fr. 1.20) Angleterre (1 Shilling à Fr. 1.20) Autriche (1 Couronne à Fr. 1.—) France (au pair) Suisse (au pair)

Wo keine besondere Adresse angegeben ist, sind die Offerten unter der angegebenen Chiffre an die Expedition zur Beförderung einzusenden.

Sauf désignation spéciale les offres doivent être adressées, munies du chiffre indiqué, à l'expédition qui les fera parvenir à destination.

Chiffrebriefe von Plazierungsbureaux werden nicht befördert.
Les lettres chiffrées des bureaux de placement ne sont pas acceptées.

Offene Stellen * Emplois vacants

Concerge (zweiter) für Hotel allerersten Ranges in Florenz gesucht. Jahresstelle. Vier Hauptsprachen Bedingung. Repräsentable Personen mit nur prima Referenzen finden Berücksichtigung. Eintritt September-Oktober. Photographie mit Grossenansgabe und Zeugnisabschriften erbeten. Chiffre 91

Fräulein, tüchtiges, gesucht zur Führung einer kleinen Erlahngspension. Selbigen soll das ganze Hauswesen, Küche und Bewirtung der Zimmer, sowie des Spielzimmers vollständig beherrschen können. Französische und englische Sprachkenntnisse erforderlich. Eintritt nach sofortiger. Gehaltsansprüche und Zeugnisse auf Photographie erbeten. Chiffre 100

Gesucht nach Spa (Belgien), für kommende Saison: ein **Sekretär-Chef de réception-Volontär**, der drei Hauptsprachen mächtig, der sich jedoch noch in der franz. Sprache verbessern will; mehrere **Kellnerlehrlinge** die ihre Lehrzeit absolviert haben, gute Gegebenheit französisch zu lernen; ein **Kellnermeister** welcher auch französisch spricht; ein **Pächter** der französisch und englisch spricht; **drei Küchenmädchen**; ein **Casseroller** im Ausführlische Offerten mit Zeugnisabschrift und Photographie erbeten. Chiffre 738

Gesucht: Eine **Saaltöchter**; ein **Bureau-Volontär** oder junger **Bureauist**, zum baldigen Eintritt in erstklassige Bergshotel des alpid. badischen Schwarzwaldes. Zeugnisabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 37

Gesucht für Passantenhotel des Kantons Graubünden: eine zuverlässige, tüchtige **Bureauöchter**, auf Mitte Juni; eine tüchtige, gewandte **Saaltöchter**, auf Anfang Juni. Chiffre 20

Gesucht ein guter **Pâtissier**, der auch kochen kann und ein **Casseroller**. Chiffre 96

Gesucht zum sofortigen Eintritt in Einblissement I. Ranges der deutschen Schweiz: ein **Sauzier**, 30 Fr. monatlich, Jahresstelle; ein **Entremetteur**, 180 Fr. monatlich. Chiffre 87

Gouvernante für Hotel allerersten Ranges in Holland gesucht, als Vertreterin der Frau des Besitzers. Stellung selbstständig, Vertrauensposten, Jahresstelle. Sprachkenntnisse erwünscht. Photographie erbeten. Chiffre 55

Kellner-Volontär gesucht nach Lausanne, der schon eine Lehrzeit beendet hat, zum baldigen Eintritt. Vortreffliche Gelegenheit sich in Restaurationservice auszubilden sowie die franz. Sprache zu erlernen. Gehalt Fr. 200 nach einem Jahr und Trinkgelder. Zeugnisabschriften nebst Photographie, Angabe des Alters und der Grösse erbeten. Chiffre 25

Kochlehrlinge im Hotel Metropole in Genf ist auf 1. Juni neu zu besetzen. Offerten sind an die Direktion genannten Hotels zu richten. (922)

Kochvolontär. In ein grösseres Bergshotel wird ein williger Kochvolontär gesucht. Praktikations Ende der Saison. Eintritt Ende Juli. Chiffre 42

Laveur. On demande un laveur-lavandier pour un hôtel de premier ordre en Savoie. Appointements 70 fr. par mois. Entrée immédiate. Inutile de se présenter si l'on n'a pas encore rempli cet emploi. Chiffre 72

Liffter gesucht in Passantenhotel I. Ranges, zu sofortigem Eintritt. Chiffre 90

Lingere für Hotel ersten Ranges in Holland gesucht. Selbstständiger Posten. Jahresstelle. Chiffre 85

Officegouvernante gesucht für Hotel an der Riviera. Gute Zeugnisse erforderlich. Kenntnis der italienischen Sprache erwünscht. Zeugnisse und Photographie erbeten. Chiffre 38

On demande dans un hôtel de premier ordre de la Suisse française, pour entrer immédiatement: un **secrétaire-caissier**, parlant les trois langues et connaissant le système à colonnes; un **gouverneur d'étage**; un **gouverneur de provision**; plusieurs **commis de restaurant et de salle**. Envoyer copies de certificats, photographie et prétentions de salaire. Chiffre 14

Saaltöchterin gesucht für sofort. Anständige, treue Tochter. Familienanschluss. Chiffre 74

Sekretär gesucht zu sofortigem Eintritt, in gutes Hotel am Bodensee. Gehalt Kr. 100 monatlich, bei Zufriedenheit Gratifikation am Schlusse der Saison. Photographie und Zeugnisse erbeten. Chiffre 84

Sekretär. Gesucht ein tüchtiger Hotelsekretär. Offerten mit Referenzen unter Chiffre K 5753 X an Hasenstein & Vogler, Lausanne, (1029)

Sekretär zur Ausbildung, zum sofortigen Eintritt für Hotel I. Ranges der Ostschweiz gesucht. Bewerber mit guter Handschrift, welche bereits für Mitte oder Ende Juli ein Sommersemester in der Schweiz eingelangt haben, bevorzugt. Offerten mit Photographie unter C. O. S. Postfach 2006, Zurich. (96)

Sekretär-Kassier, guter Korrespondent, gesucht für sofort oder auf 1. Juli, in ein erstklassiges Saisonhotel (Kurort) am Vierwaldstättersee. Zeugnisse und Photographie erbeten. Ch. 93

Stütze der Hausfrau, durchaus tüchtige, nicht mehr Junge Person freundlichen Charakters, wird nach Südtirol, zu 5 erwachsenen Personen gesucht. Guter Lohn, familiäre Behandlung und Reisevergütung. Referenzangaben notwendig. Sich wenden an N. Amster, Elisabethenstr. 3, Zürich. Chiffre 97

Zur gefl. Notiznahme.
 Diejenigen Hotels, welche noch im Besitze nicht passender Offerten (Zeugnisse und Photographien) sind, werden hiemit dringend ersucht, dieselben den betr. Bewerbern beförderlich wieder zuzustellen. Derselben werden die inserierenden Angestellten ersucht, ihnen zugehende Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beantworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue“

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau & Réception.

Chef de réception, tüchtig, gewandt, mit prima Referenzen, sucht passendes Engagement. Chiffre 999

Caissier - Chef de réception - Directeur. Jüngerer, tüchtiger Fachmann, verheiratet, Besitzer eines gutgehenden Sommergeschäfts, mit prima Zeugnissen aus der Schweiz, Oesterreich und der Riviera, sucht passendes Winterengagement. Chiffre 77

Direktor, 38 Jahre alt, verheiratet, tüchtig, sucht Engagement für nächsten Winter. Konzeptionsfähig. Association nicht ausgeschlossen. Chiffre 75

Direktor-Chef de réception sucht auf nächsten Herbst gut dotierte Stelle. Bewerber ist hauptsächlich in der Réception erfahren. Schweizer, 30 Jahre alt, gebildet, ledig, vier Sprachen in Wort und Schrift. Chiffre 748

Direktor-Chef de réception sucht auf nächsten Herbst gut dotierte Stelle. Bewerber ist durchaus erfahren und sprachkundig. Schweizer, 30 Jahre alt, mit besten Referenzen. Chiffre 36

Sekretär, gelernter Kaufmann, 36 Jahre alt, mit Hotelbuchhaltung, völlig vertraut, Kolonnenrechner, datter, scheidet Rechner, englisch und französisch sprechend, sucht per sofort Stellung. Prima Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 31

Sekretär (erster), in jeder Beziehung perfekt, selbstständiges Arbeiten gewohnt, in ungekündigter Stellung, wünscht sich zum Anfang Juli zu verändere. Geht. Offerten auf Chiffre J 1399 Y an Hasenstein & Vogler, Bern. (1048)

Sekretär (erster)-Chef de réception-Kassier, mit prima Zeugnissen von erstkl. Häusern, sucht auf kommende Winterengagement. Chiffre 45

Sekretär-Kassier, 32 Jahre alt, deutsch, französisch, englisch und Maschinenschreiben, sucht Stelle. Chiffre 97

Tochter, im Hotelfach durchaus tüchtig, vier Hauptsprachen, sucht sofort Stelle in besseres Haus, ab 1. Juli. Chiffre 17

Salle & Restaurant.

Orkellner, tüchtig, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit guten Referenzen, sucht Saisonstelle. Ch. 62

Restaurationskellnerin. Tüchtige, sprachkundige Tochter, sucht auf 1. Juli Stelle als Restaurationskellnerin, in ganz neuem, bescheidenem Hotel oder Restaurant. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 93

Restaurations- und Zimmerkellner. Als solcher sucht junger Schweizer, der drei Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, Stelle. Eintritt nach Hebelben. Chiffre 48

Saalkellner. Ich suche für einen jungen Mann der bei mir seine Lehrzeit beendigt, hat Saalkellnerstelle. H. Hauber, Hotel Sonne, Friedrichsplatz a. B. (965)

Saaltöchter (erste). Junge Tochter, deutsch, französisch und englisch sprechend, im Saal- und Restaurationservice gewandt, sucht passendes Winterengagement, am liebsten nach der Riviera. Zeugnisse und Empfehlungen zu Diensten. Ch. 83

Serviertochter. Tochter achtbarer Familie, in den Bureauarbeiten sowie im Saalservice erfahren, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht Saisonstelle. Bergshotel bevorzugt. Chiffre 66

*** Cuisine & Office. ***

Chef de cuisine demande place. Bonnes références. S'adresser: Lambert, 49 Rue St-Sauveur, Paris. (90)

Chef de cuisine, 27 Jahre alt, der in Italien, England und Frankreich gearbeitet hat, tüchtig und erfahren ist in allen Teilen der Küche und Pâtisserie, gewandter in einem Haus ersten Ranges in Kondition, mit prima Referenzen, sucht Engagement auf kommende Herbst. Jahresstelle bevorzugt. Ch. 1000

Chef de cuisine, sehr tüchtig, sparsam und solid, in allen Teilen der Hotel- und Restaurationsküche bewandert, sowie in der Pâtisserie, in nur guten Häusern langjährig gearbeitet, mit besten Zeugnissen, sucht Herbst-, Winter- oder Jahresstelle. Z. Zt. zweite Saison in kleinerem, bestempfohlenem Hotel in Interlaken. Chiffre 39

Chef de cuisine. Schweizer, 38 Jahre alt, sucht Stelle in gutes Hotel. Bewerber ist als solcher in England, in einem erstkl. Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 29

Chef de cuisine, pouvant fournir de bonnes références, demande place de saison ou à l'année. Chiffre 53

Chefköchin, perfekt, in Pâtisserie, Table d'hôte u. Restauration bewandert, skandinavisch, mit prima Referenzen, sucht Engagement auf Anfang Oktober, neben tüchtigem Chef, oder als Gérantin, event. Stütze der Hausfrau, nach Frankreich, Frankreich oder Italienische Schweiz. Chiffre 98

Cuisinier, âgé de 22 ans, cherche place à l'année comme rôti-cuisinier. Entrée dans le courant de juillet. Chiffre 81

Gouvernante d'office et d'économat, Besitzer eines gutgehenden, demnächst auf Anfang Oktober, neben tüchtigem Chef, oder als Gérantin, event. Stütze der Hausfrau, nach Frankreich, Frankreich oder Italienische Schweiz. Chiffre 98

Koch, 29 Jahre alt, Italiener, aber sehr reinlich, wünscht Stelle in gutes Hotel oder Restaurant. Spricht nur Italienisch. Eintritt sofort oder nach Wunsch. Gute Zeugnisse. Chiffre 99

Etage & Lingerie.

Banchisseuse, première, très recommandée, 25 ans, au courant de tous les travaux et possédant des références de premier ordre, cherche place de suite pour la saison. Offres sous L. C. Bureau Edmond de la Harpe, Vevey. (31)

Gouvernante, im Hotelfach durchaus erfahren, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht per sofort passendes Engagement. Referenzen zur Verfügung. Chiffre 94

Gouvernante. Suche für kommende Wintersaison Stellung in erstkl. Hotel, selb. selbstständiger Posten oder Gouvernante für Office oder Etage. Beste Referenzen zur Verfügung. Chiffre 83

Gouvernante-Volontärin. Als solche sucht Stelle junge Tochter, event. auch als Lingere-Gouvernante. Chiffre 82

Gouvernante oder L. Lingere sucht Stelle für sofort oder später. Adresse: Frau Weber, Kronenburgerstr. 32, Strassburg (Elsass). (76)

Lingere (erste), welche mehrere Jahre in ersten Hotels tätig war, sucht Winterausstellung. Chiffre 43

Portier, 21 Jahre alt, deutsch, französisch und italienisch sprechend, mit prima Zeugnissen versehen, sucht Saison- oder Jahresstelle in besseres Haus, ab 1. Juli. Chiffre 49

Portier, 22 Jahre alt, deutsch und französisch sprechend, sucht Saisonstelle auf kommenden Winter, nach dem Süden. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 58

Portier. Junger Mann, Schweizer, mehrjähriger, gewandter und tüchtiger Sachkundiger, solider Partier, wünscht Zeugnisabschrift. Sprachkenntnisse deutsch, franz. u. englisch. Chiffre 64

Portier. Solider junger Mann, Schweizer, deutsch, englisch und französisch sprechend, sucht Stelle als Portier, in Hotel, für sofort. Chiffre 80

Portier, junger, tüchtiger, beider Sprachen mächtig, sucht Stelle als Fliegenportier oder alleiniger, per sofort oder 1. Juli Saisonstelle bevorzugt. Offerten an H. A. 1905, poste restante Filiale S.B.B., Basel. (88)

Stütze der Hausfrau. Gebildete Fräulein, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau, in Hotel. Referenzen zur Verfügung. Chiffre 69

Zimmermädchen, deutsch, französisch und englisch sprechend, gewandt und tüchtig, mit guten Zeugnissen versehen, sucht Stelle für kommende Winteraison. Chiffre 30

Zimmermädchen. Zwei gewandte Zimmermädchen suchen baldmöglichst Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 89

Zimmermädchen, deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, mit guten Zeugnissen versehen, wünscht Stelle in gutes Passantenhotel. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 72

Zimmermädchen. Jüngere Frau sucht Stelle als Zimmermädchen, in der deutschen Schweiz, Jahresstelle vorgezogen. Adresse: Frau Jodel, Ziegelmühl bei Luzern. (75)

Loge, Lift & Omnibus.

Concerge, tüchtig, sprachkundig, von Oktober an frei, wünscht Winter- oder Jahresstelle. Zeugnisse u. Empfehlungen zu Diensten. Chiffre 89

Concerge-Conducteur oder **II. Concerge-Liffter**, absolut vertraut, zuverlässiger junger Mann, perfekt deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht per sofort Engagement. Prima Zeugnisse und Referenzen von Häusern allerersten Ranges zur Verfügung. Geht. Offerten unter Chiffre A 22 B, poste restante Schaffhausen. (88)

Bains, Cave & Jardin.

Badmasteur-Masseur, pélicure, Herren- und Damen-Coffeur, französisch sprechend, vollkommen tüchtig, sucht sofortige Saisonstelle in erstkl. Hotel. Chiffre 55

Käfer, junger, tüchtiger, sucht Saisonstelle. Offerten unter Chiffre AC 2236 a an Hasenstein & Vogler, St. Gallen. (1043)

**** Divers. ****

Tapetzierer, tüchtiger, selbständiger, solider und zuverlässiger Arbeiter, der schon Hotelstellen versehen, sucht per sofort oder später dauerndes Engagement in ein Hotel. Saisonstelle nach dem Süden nicht ausgeschlossen. Chiffre 3

Tapissier ayant déjà travaillé pour hôtels, connaissant à fond la partie, cherche engagement. Adr. les offres sous F. 1073, poste restante Vevey. (92)

Volontär. Junger, tüchtiger Mann von 19 Jahren, aus guter Wirtsfamilie, deutsch und französisch sprechend, sucht zur weiteren Ausbildung in der Restaurations- und Hotelfachbranche (Kellnerstelle). Derselbe würde sich allen vorkommenden Arbeiten willig unterziehen. Chiffre 78

Zeugnishefte & Anstellungsverträge

stets vorrätig für Mitglieder.
Offizielles Centralbureau in Basel.

AVIS.

Wer auf die unter Chiffre ausgeschriebenen Personal- oder Stellengesuche Offerten einwendet, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem Inserat beigegebenen Chiffre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann unentgeltlich und franko an die richtige Adresse befördert werden.

Die Expedition ist nicht befugt, die Adressen der Inserenten mitzuteilen.

Nichtkonveniente Offerten sind nicht an die Expedition, sondern an die Bewerber direkt zu retournieren.

An die tit. Inserenten! Gesuche um redaktionelle Besprechung werden nicht berücksichtigt. Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen 10 bis 25% Zuschlag reserviert. Komplizierter Satz wird extra berechnet.

COMESTIBLES.
E. CRISTEN, SALE.

Strassburger Gänseleberpasteten-Fabrik
Christoph & Rau, Strassburg i. E.
 Telegramm-Adresse: Pastetenchrist. Telephone 380.
 Unsere Pasteten sind anerkannt vorzüglich. Ein Versuch überzeugt.
 Man verlange Preisliste. Wiederverkäufern Spezial-Konditionen.
 (F. St. 1011)

Seidenpapier-Servietten
 neueste Dessins in allen Preislagen von Fr. 5.- bis 14.- per mille

Schweizer Verlags-Druckerei
 Basel, Steinbachgasse 40, Telephone 2511.

Muster-Kollektion gratis und franko. Bei Abnahme mehrerer Tausend Rabatt.

STEINMANN-VOLLMER, ZÜRICH

Grosses Lager garantiert reeller ostschweizerischer Landweine

sowie nur echter Marken **Champagner-Weine.**

MONOPOL

von **A. DE LUZE & FILS, BORDEAUX**

für die Schweiz, Elsass-Lothringen, Königreich Italien und Riviera.

Taormina-Terrain pour bâtir un Grand Hôtel.

A vendre terrain de circa 20,000 m² sur la route carrossable, orientation vers l'est, contenant assez de pierres pour faire une grande construction et pierres pouvant servir à la fabrication de la chaux. Le terrain s'étend de la ville jusqu'au Santuario Madonna della Rocca et le Vecchio Castello, avec vue sur l'Etna, la mer, le Théâtre Grec et la Calabre, de manière qu'aucune construction future pourra l'enlever. Prix modéré; facilités de paiement. Propriétaire: G. Senderi Zuccaro-Taormina. Sur demande photographie explicative.

Wäscherei-Einrichtungen für Hotel- und Grossbetrieb

in nur erstklassiger, tadelloser Ausführung liefern
STUTE & BLUMENTHAL, LINDEN bei Hannover.

Prima Referenzen. Prospekte und Vorschläge sowie jede wünschenswerte Auskunft bereitwillig durch die Vertreter ZAG863

E. Schiess-Müller, St. Gallen Ingenieur Neidhardt, Genf
für die deutsche Schweiz. für die französ. Schweiz.

HOTELIER

marié, 30 ans, disposant capitaux, 4 langues, Ia. références, cherche pour hiver, Suisse-Italie, direction hôtel 1er rang éventuel. association, reprise.
S'adresser sous chiffres **H 2239 R** à l'adm. du journal.

Sprachgewandter, energischer, bilanzfähiger

Hotel-Direktor

Mitglied des S. H. V., dem tüchtige Gattin zur Seite steht, wünscht auf kommenden Herbst bezw. Winter analoge Stellung. Jahresstelle bevorzugt. Prima Referenzen. Offerten sub Chiffre **Z 3961 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern.** 36



Kontroll-Uhren

ZA 1581 G **Bürk's Patent**
Württ. Uhrenfabrik Schwenningen.
Tragbar oder stationär
für Wächter, Wärter, Heizer, Arbeiter etc.
Man verlange Prospekte!
Hans W. Egli, Zürich II
Werkstätte für Feinmechanik.

TÜRK & PABST'S

FRANKFURT a. M. Rühmlichst bekannte:
Worcester-Sauce. Mayonnaise.

T. & P. S. B. - Sauce gibt Braten, Bröhen, Saufen u. pikantesten Geflügel.
„Mayonnaise“ u. Remouladen-Sauce sind von ausgezeichneter Güte.

Hotel-Verkauf.

Ein sehr gut bekanntes und gut eingerichtetes Berghotel in bester Lage im Berner Oberland mit 40 Fremdenbetten wird verhältnismässig sofort zu verkaufen gesucht. Anzahlung 8-10,000 Fr.

Offerten unter Chiffre **G 3893 Y** an **Haasenstein & Vogler** in Bern. 1047

Ernst Schneider & Cie
Eiskasten - Zürich - Fabrik -
E. Carigiet, Succ^r
Bier-
Buffets
mit und ohne Schanksäulen
Kühlanlagen
Conservatoren u. Glacemaschinen
Ueber 100 Stück verschiedener Ausführungen
und Dimensionen am Lager 227

DIRECTEUR

38 ans, énergique, marié, très expérimenté, cherche direction pour l'hiver, prendrait aussi place à l'année. Depuis nombreuses années directeur d'un excellent établissement de montagne en Suisse. Sérieuses références. Caution.

Adresser les offres sous chiffres **H 2244 R** à l'adm. du journal.

DEMANDEZ PARTOUT **CHOCOLATS & CACAOS**
Léman
QUALITÉS EXQUISES

Comestibles Gebr. Clar, Basel

Filiale in St. Moritz.

Gaissier - Chef de réception Directeur.

Jüngerer, tüchtiger Fachmann, verheiratet, Besitzer eines gutgehenden Sommergeschäftes, mit prima Zeugnissen aus der Schweiz, Oesterreich und der Riviera, sucht passendes Winterengagement. Offerten unter Chiffre **H 2276 R** befördert die Exped. ds. Bl.

Wer Hotel, Pension oder Kur-Etablissement in der Schweiz oder im Auslande kaufen oder pachten will, verlange Vorschläge vom Hotel-Office in Genf. Frankozusendung des Prospectus. 196

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE DE ST-MARCEAUX & C^{IE} REIMS. 202

AGENCE GÉNÉRALE ET DÉPOT:
BERGER & C^{IE}, LANGNAU (BERNE).

Wichtig für Kaffee-Küchen.

In Schwabenlands patentierten
Steingut-Kaffeemaschinen behält Kaffee Farbe und Wohlgeschmack.

Milch-Kocher ist Anbrennen und Ueberkochen der Milch angeschlossen.

Milch-Warmhalter bleibt Milch stundenlang ohne Feuer heiss, hantlos und gut.

Deshalb können solche **nicht genug** Jedermann empfohlen werden.

In Frankfurt Leipzig und Paris erst mit der goldenen Medaille ausgezeichnet.

Prospekte umgehend. Unzählige Zufriedenheits-Atteste.

Gebrüder Schwabenland, Zürich

Hotel-Küchenartikel. 207

Zürich

Bureaux Mercatorium

„SANITAS“

Aktiengesellschaft für sanitäre und Heizungs-Anlagen

Zürich

Bahnhofstrasse 51



Installation



Moderner, sanitärer Anlagen
Zentral-Heizungen

Bade- und Wasch-Einrichtungen

Kloset- und Pissoir-Anlagen
Etagen-Heizungen

Vorzügliche, bewährte Systeme — Prompte Ausführung und weitgehendste Garantie

Neueste Erfindung

Der patentierte Druckknopf-Kloset-Spühl-Apparat



«SUPREMO»



Ohne Spülkasten

(vide Abbildung)

Ohne Wasserreservoir

Allen andern Systemen überlegen

Das Vollkommenste, Betriebssicherste und Billigste

Technisches Bureau

Kostenvoranschläge bereitwilligst gratis

Bern

Monbijoustrasse 20

Filialen:

(OP1418) 3849

St. Gallen

Unterstrasse 46



