

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 14 (1905)  
**Heft:** 30

**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:** 02.04.2025

**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:

- 1 Monat Fr. 1.25
- 3 Monate „ 3.50
- 6 Monate „ 6.-
- 12 Monate „ 10.50

Verlags-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

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

Verlags-Mitglieder bezahlen 2/3 Netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Abonnements

Pour la Suisse:

- 1 mois . . Fr. 1.-
- 3 mois . . „ 2.50
- 6 mois . . „ 4.50
- 12 mois . . „ 8.-

Pour l'Etranger:

- 1 mois . . Fr. 1.25
- 3 mois . . „ 3.50
- 6 mois . . „ 6.-
- 12 mois . . „ 10.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annances:

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

Les Sociétaires payent 2/3 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

14. Jahrgang | 14<sup>me</sup> Année

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

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

Aufnahms-Gesuche. \* Demandes d'Admission.

Herr Louis Sütterlin, Direktor des Hotel National, Bern . . . . . 100

Faten: Herren A. R. Armleder, Hotel Richmond, und Jean Sutterlin, Hotel Bellevue, Genf.

Monsieur Eugène Perret, directeur de l'Hôtel de Paris, La Chaux-de-Fonds . . . . . 75

Farrains: MM. A. R. Armleder, Hotel Richmond, et J. Sutterlin, Hotel Bellevue, Genève.

AVIS.

Im Laufe dieser Woche werden die Nachnahmen zum

Bezug der Jahresbeiträge pro 1905

der Post übergeben, und bitten wir um gefl. Honorierung derselben.

Basel, den 29. Juli 1905.

Für das Centralbureau Der Chef: Otto Amstler.

Dans le courant de cette semaine nous encaisserons par mandats de remboursement

la cotisation annuelle pour 1905

en vous priant de bien vouloir les acquitter aussi promptement que possible.

Bâle, le 29 juillet 1905.

Pour le Bureau central Le chef: Otto Amstler.

Fremdenverkehr und Nationalwohlstand.

Alle Welt ist einig darüber, dass die kleine Schweiz um ihrer Naturschönheit willen mit Recht das bevorzugteste Wanderziel der Touristen ist und dass der Fremdenstrom, der alljährlich mit immer wachsenden Wellen sich in unser Land ergießt, zugleich eine Quelle des in weiten Kreisen sich geltend machenden Wohlstandes ist. Viele andere Länder und Nationen beneiden die Schweiz um ihre Vorzüge, besonders auch um das unbestreitbare Talent und Geschick der Schweizer, sich den immer wachsenden Anforderungen, welche der stets zunehmende Fremdenverkehr stellt, anzupassen, sich dafür einzurichten, den Gästen den Aufenthalt angenehm zu machen, mit einem Wort: das Schweizerhaus auch für die Fremden wohnlich gestalten zu können. Alldas bedingt natürlich, dass wir verschiedene Kulturschritte uns zu eigen machen, im Verkehrswesen uns auf die Höhe stellen und in der Höhe halten, die Errungenschaften der Technik verwerten, die Bedürfnisse der verschiedenen Nationen, welche uns ihre Leute als Gäste schicken, studieren und zu befriedigen suchen u. a. m. Wer es miterlebt hat, was in den letzten 40 Jahren in der Schweiz geleistet worden ist, um ihren Ruhm als Touristenzentrum immer von neuem zu sichern, zu erhalten und zu mehren, kann nicht anders, als über diese vielfältigen Leistungen sein Erstaunen auszudrücken. Einige Länder, wir nennen beispielsweise Tirol, Skandinavien, Oberbayern,

strengen sich an, auch ihrerseits dem Exempel der Schweiz folgend, das Nötige zu tun, um wenigstens einen Teil des grossen Touristenstromes zu sich in ihre Gegend abzulenken — warum? Weil derselbe auch Gold mit sich führt, welches sich dann in vielen Nebenkanälen unter das ganze Volk verteilt.

Es muss also doch eine rechte und würdige Sache sein, dafür zu arbeiten, durch Förderung des Fremdenverkehrs Wohlstand für Tausende und aber Tausende ins Land zu bringen. Dass dabei auch etwa Schäden mit unterlaufen, wer sollte sich darüber verwundern? Und dass dabei nicht alles nur Vorteil ist, wer wollte sich dieser Einsicht verschliessen? Kein Vernünftiger, kein Sehender! Auch die „Hotel-Revue“ hat in dem Artikel, der sich mit dem Heimatschutz beschäftigte (siehe Nr. 15 vom 15. April 1905), Uebelstände zugegeben, welche aus dem vermehrten Verkehr und der Völkermischung für unser Land erwachsen.

Wir hätten es unterlassen, von all diesen bekannten Sachen heute wieder zu sprechen, wenn uns nicht ein Artikel im „Bernener Bote“ vom 5. Juli dazu veranlasst hätte. Derselbe ist überschrieben „Fremdenverkehr und Nationalwohlstand“, stellt die Sache geradezu auf den Kopf und strotzt von Widersprüchen, ist auch im Ganzen etwas konfus und unklar. Auf solches ist schwer zu erwidern.

Aber seine Haupttendenz, den Fremdenverkehr als einen Schaden für unser Volk hinzustellen, ist denn doch zu deutlich und bedarf kategorischer Zurückweisung. Denn in vielen Kreisen ist es gebräuchlich, etwas, was un widersprochen bleibt, für richtig anzunehmen.

Was sagt denn jener Artikel, das einem Widerspruch ruft? Man höre und staune! Da heisst es: „Man wird durch eigene Anschauung zu der Ansicht bekehrt, dass der vielgepriesene Fremdenverkehr und das Wohl des Landes noch lange nicht sich deckende oder auch nur sich gegenseitig fördernde Begriffe sind. Wir für unsen Teil stehen nicht an zu erklären, dass in unsern Augen der Fremdenverkehr sich zur Landeswohlfahrt wie ein Antipode zum andern stellt. Dabei geben wir gerne zu, dass er uns viele Erwerbsquellen erschlossen hat und noch immer erschliesst, dass er einer ganzen Masse von Bürgern ein reichliches Brot sichert, dass er an sich begründet und daher auch existenzberechtigt ist, und uns mit einem gewissen, sehr legitimen, patriotischen Stolz zu erfüllen vermag, wenn wir bedenken, dass die Fremden aller Länder und Zungen, welche unser Vaterland als Reiseziel wählen, ihn eigentlich hervorgerufen haben.“

Was sollen wir zu diesem vollständigen Widerspruch sagen? Wie man in einem Atemzug eine Sache als verwerflich darstellt und unmittelbar darauf sie rühmend kann, begreifen wir nicht. Das ist Rabulisterie und Konfusion! Wer hat übrigens jemals behauptet, dass der Fremdenverkehr und das Wohl des Landes sich deckende und sich fördernde Begriffe seien? Barer Unsinn! Und dieser Antipode des Volkswohlstandes, der Fremdenverkehr, wird vom Verfasser dennoch gerühmt als Erschliesser von Erwerbsquellen für Tausende, als existenzberechtigt und geeignet, uns mit patriotischem Stolz zu erfüllen! Das verstehe, wer kann!

Nebenbei sei auch erwähnt, dass der Artikel Kapital schlägt aus dem schlechten Witze, die Schweiz sei auf dem besten Wege, nicht mehr ein Volk von Hirten, sondern ein Volk von Wirten zu sein. Um diesem Ausspruch den Charakter als vermeintliches Bonmot zu nehmen, kann bloss auf den Umstand hingewiesen werden, dass unter diesen Schweizer-Wirten ein

grosser Prozentsatz Ausländer sind, dass es trotz des Fremdenverkehrs in der Schweiz immer noch mehr Hirten als Wirte gibt und dass es bedenklich blöde ist, beiden Ständen in einem Zuge quasi den Stempel des Lächerlichen aufzudrücken. Dasselbe liegt dem Gedanken zugrunde, den der Artikelschreiber weiterspinnend mit der Behauptung, „dass wir über kurz oder lang zur Portiamentation herabsinken.“! Und entgegen der Tatsache, dass der Schweizer Name und der Schweizer selbst in aller Welt angesehen und geachtet ist, glücklicherweise und wenige Ausnahmen abgerechnet, versteht der Artikel sich zu dem Ausspruch, „dass man sich im Ausland fast schämen muss, zu bekennen, dass man Schweizer sei!“ Ein heiterer Patriot, dieser Scribifax!

Aber es kommt noch besser. Es wird eine neue volkswirtschaftliche Idee aufgestellt in dem Satze, dass materieller Wohlstand zum Nationalglück nicht einmal notwendig sei. Was sagen unsere Nationalökonomien zu dieser Theorie? Der Artikel befürwortet die Rückkehr unseres Volkes zur Bedürfnislosigkeit, um nicht in die Abhängigkeit von den Fremden zu geraten. Das hindert den Verfasser nicht, im gleichen Satze zu sagen, wir seien in doppelter Hinsicht auf die Fremden angewiesen, um unsere Bedürfnisse zu befriedigen. Diesen Widerspruch schlägt der Verfasser gleich mit einem andern tot, indem er schreibt: „Demgegenüber lässt sich freilich einwenden, dass der stets zunehmende Fremdenverkehr Geld ins Land bringt, Verdienst bietet, dass alle die Leute, welche in dem Fach des Fremdenverkehrs sich betätigen, schönen Gewinn erzielen, welcher in Form von potenziertem Steuerkraft unserem ganzen Lande zugute kommt.“

Kaum hat der Artikelschreiber diesen an sich richtigen Satz zu Papier gebracht, als er ihn wieder durchstreicht. Eine sonderbare Publikationsmethode! Der Mann scheint mit Blindheit geschlagen zu sein, sonst würde er auch nicht behaupten können, dass die Leute, die in der Branche des Fremdenverkehrs arbeiten, „trotz dem hohen Gewinn immer Lohnsklaven, immer ökonomisch abhängig bleiben.“ So allgemein ist diese Behauptung nicht richtig. Trotz der verhältnismässig kurzen Zeit von 4 Jahrzehnten des Fremdenverkehrs hat man schon hunderte von Beispielen, dass Leute, die darin von der Pöcke auf gedient haben, selbständig geworden, in derselben oder anderer Branche zu etwas gekommen sind und wieder jüngeren die Existenz bieten. Solche Beispiele kommen immer wieder vor, vielleicht mehr als auf anderen Erwerbsgebieten. Dass mancher junge Mensch im Konkurrenzkampf zugerade geht oder trotz aller Mühe und Arbeit es auf keinen grünen Zweig bringt, das erlebt man natürlich auch auf dem Gebiet des Fremdenverkehrs, der Hotellerie und was damit zusammenhängt. Das liegt ja in der Natur der Sache.

Man traue seinen Augen kaum, wenn man weiter in dem Artikel liest: „Ist es wirklich so weit her mit der erhöhten Steuerkraft? Und wenn ja, ist diese erhöhte Steuerkraft ein wirklicher, national-ökonomischer Gewinn, wenn man ihn abwärts gegen die Opfer, zu welchen der Fremdenverkehr die Staatskasse zwingt? Oder haben, rein ökonomisch gesprochen, auch nur die beteiligten Gegenden von dem Fremdenverkehr einen greifbaren Profit gemacht. Unser Oberland vielleicht?“ — Und nun wird dem Berner Oberland ein erbärmliches Zeugnis ausgestellt, dass einem fast davor grauen könnte, vor dem herrlichen Oberland nämlich und seinen prächtigen Leuten. Da verständigt sich der Verfasser an seiner Heimat, denn er trägt entschieden viel, viel zu dick auf, wenn er von Servilismus, von Entbernerung und Entschweizerung der Oberländer spricht. Ist vielleicht er, der Herr Ar-

tikel-schreiber, selbst schon so entschweizer, dass er sich auch nicht scheut, dem bekannten „Salon-Tiroler“ den „Salon-Schweizer“ als Seitenstück beizugeben? „Sind wir es nicht schon?“ fragt er. Vielleicht gibt der Spiegel dem Fragen den Antwort!

Schliesslich muss das Wallis noch helfen, dem konfusen Pessimismus des Verfassers zu dienen. „Nun kommt auch dort, schreibt er, in jene stillen Täler, auf jene erhabenen Felsen der rauschende, anspruchsvolle Fremdenstrom. Die Leute, welche jetzt dort noch ihr hartes Brot zufriden und tütecklich verzehren, werden es recht bald gelernt haben, es an feinere Nahrung zu vertauschen. Aber mit dem harten Brote wird auch ihr idyllisches Leben, ihr Glück selbst zu genügen, die Einfachheit ihrer Sitten und die Ehrlichkeit ihres Charakters, mit einem Wort, ihr Volkstum schwinden. Das nennt man Fortschritt und begünstigt den Fremdenverkehr nach allen Kräften, begünstigt seinen eigenen nationalen Untergang.“

Armes Wallis! — Du bist also dem Untergang nahe, so prophezeit der „Bernener Bote.“ Der langersehnte offene Verkehr, welchen Dir der Simplon bringt, gereicht Dir zum Unglück. Bekreuzige Dich, Volk von Wallis, oder wandere aus! Denn die Fremden, die zu Dir kommen, sind Dein Verderben. Sieh' um Dich: überall in der Schweiz, wohin sie kommen, da tritt Verderben ein und Untergang, es ist ein Graus!

Nach seinen vielen publizistischen Vergehen kommt der Verfasser zu einem Schlusssatz, aus dem man nach allem, was vorangegangen ist, fast den Schalk herausmerken könnte, wenn das Uebrigste nicht zu schartig wäre. Das samt dem Bade ausgeschüttete Kind wird sorgfältig wieder aufgehoben und versorgt in folgendem Schlusssatze: „Ich meine nicht, dass wir die Fremden von unserer Grenze bannen sollten. Ich meine auch nicht, die Schönheiten unseres Landes sollen nur für uns Schweizer da sein. Fremde mögen kommen und bewundern und geniessen so viel und so lange sie wollen. Sie sollen uns immer als liebe Gäste willkommen sein. Aber als Gäste, nicht als Herren!“

Unwillkürlich muss der Leser sich fragen: Wozu war denn überhaupt der Jammerartikel im „Bernener Bote“ nötig, wenn der Verfasser die im Schlusssatz ausgesprochene Ansicht hat? Dann war ja das ganze Geschreibe für die Katz! Wir bemerken hiezu, dass gerade solche un-deutliche, widerspruchsvolle Jeremiaden dazu geeignet sind, in ihrem Leserkreise schädlich zu wirken, Missbehagen und Missmut zu pflanzen, die Leute mit ihrer Existenz unzufrieden zu machen. Und das ist kein lobenswertes Beginnen. Was würde geschehen, wenn die Schweizer aufhören würden, dem Fremdenverkehr zu dienen, ihn zu fördern und zu mehren und den daraus erwachsenden, selbst vom Artikel im „Bernener Bote“ zugegebenen reichen Gewinn einzuhemmen? Antwort: Da würden schnell die Ausländer, Deutsche, Italiener, Tiroler etc., bereit sein, das vernachlässigte Erbe anzutreten, das gute Geschäft den „dummen Schweizern“ aus der Hand zu nehmen. Frevelhaft wäre es gehandelt an der eigenen Volkswohlfahrt, wenn die Schweizer diese volkswirtschaftlichen Vorteile aus lauter Prüderie preisgeben würden oder sich von Ausländern abzwacken liessen! Es sind in der Branche jetzt schon viele Ausländer engagiert, welche die Einkünfte mit den Schweizern teilen und es wird nötig sein, dafür zu sorgen, dass auch in diesem Punkte die Schweizer im eigenen Hause Meister bleiben.

Wir haben es übrigens selbst und eigenmächtig in der Hand, den Gefahren, welche der zunehmende Verkehr für die Einfachheit unserer Sitten und Gebräuche in sich schliesst, zu wehren. Philipp Godet hat den Gedanken in die Frage

zusammengefasst: „Wie können die vom Fremdenverkehr uns gestellten Aufgaben in Uebereinstimmung gebracht werden mit der Schonung der unverdorbenen Sitten, der Tradition der Arbeit und alterwürdigen Einfachheit unseres Landes?“ Die Antwort liegt nahe. Wir tun ja immer gross mit unseren Institutionen, der Familie, der Schule, der Kirche, der republikanischen Freiheit etc. Diese Faktoren sollen mit Zutun der Eltern, der Lehrerschaft, der Geistlichkeit und Staatsmänner dafür sorgen, dass auf obige Frage die richtige Antwort erteilt werde. Das Bestreben aller soll dahin gehen, von dem Neuen, was uns der vermehrte Verkehr bringt, nur das Gute, für uns Republikaner Passende nachzuahmen und in Fleisch und Blut übergehen zu lassen. Belehrung und gutes Beispiel in Sitte und Einfachheit, unablässige Arbeit für Volkswohlfahrt und Selbstständigkeit führen weiter, als fahrlässige Preisgebung von Vorteilen zugunsten anderer. Der verknappte Rat des „Bernser Bote“ ist deshalb kein guter, kein wohlgemeinter, sondern ein gefährlicher, was uns veranlasst hat, ihn zurückzuweisen. Uebrigens scheint es mit dem Fortbestand der Schweizer Selbstständigkeit, Eigentum und den Grundlagen der Tradition nicht so schlimm zu stehen in unseren Tagen, welche Zeugen sind von den Bemühungen für Verbesserung der Militärorganisation, für ein nach schweizerischer herkömmlicher Eigenart zurechtgeschnittenes Zivilgesetzbuch, für ein Versicherungsgesetz, dem der Gedanke der gegenseitigen Solidarität zugrunde liegt. Solche Bestrebungen staatlicher Organe und derjenigen Privater für Heimatschutz bieten einwillen noch Garantie dafür, dass keine Gefahr besteht, unsere fremden Gäste werden nächstens uns, ihre Gastgeber, in die Tasche stecken. Der ist unser Mann nicht, welcher, wie der Artikelschreiber des „Bernser Bote“, uns den Teufel an die Wand malt! A-n.

mobilmacher, welcher bei Einfuhr in die Schweiz die Landesgrenze überschreitet, das erwähnte Konkordat mit seinen bezüglichen Ausführungen und Vollziehungs-Vorschriften in kurz zusammengefasstem Auszuge viersprachig ausgelegt werden;

- die tit. Kantons- und Gemeindebehörden ersucht werden, dass am Anfang solcher Strassenstrecken, welche langsamer als mit 30 km. per Stunde befahren werden müssen, möglichst einheitlich gehaltene Tafeln mit grosser deutlicher Aufschrift:

**Auto! Langsam!  
Velo! Lentement!  
Slow!**

angebracht werden;

- die tit. Kantons- und Gemeindebehörden ersucht werden, der Bevölkerung und speziell der Schuljugend über die Zulässigkeit des Automobilverkehrs und über die hierüber bestehenden Verordnungen eingehendere Aufklärungen zu vermitteln;
- die tit. Kantons- und Gemeindebehörden ersucht werden, den Polizeibeamten Weisung zu geben, nicht bloss gegen Zuwiderhandlungen von seiten der Automobilfahrer, sondern auch gegen Uebergriffe der Bevölkerung besser einzuschreiten;
- die tit. Kantons- und Gemeindebehörden ersucht werden, dem Unterhalt der Strassen, hinsichtlich der Verhütung von Staubbildungen, eine erhöhte Aufmerksamkeit zu schenken.

**Der „New-York Herald“**

ist wieder in seinem bekannten Fahrwasser. Wir lesen in seiner Nummer vom 19. Juli folgenden Erguss einer unzufriedenen „Lady“:

„In der Schweiz glaubt die Mehrzahl der Hoteliers, dass sie ihre Pflicht den Gästen gegenüber getan, wenn sie die Engländer mit Roastbeef und die Amerikaner mit „Ice-cream“ abgefittelt haben. Was ich jedoch am meisten empfinde, ist, dass man den ganzen Sommer über mit Wintergemüse vorlieb nehmen muss. Man entschuldigt sich mit der isolierten Lage des Hauses und der weiten Entfernung vom Markt, doch ist diese Entschuldigung nicht stichhaltig. In Genf z. B. war ich im September auf dem Markt und sah dort das denkbar schönste Gemüse in reicher Auswahl: Tomaten, Artischocken, Bohnen, Kresse etc. und doch wurden wir an der Table d'hôte Tag für Tag mit Spinat, Karotten oder Blumenkohl regaliert. Wir sind den Amerikanern für vieles zu Dank verpflichtet, aber auf der andern Seite haben wir guten Grund, uns zu beklagen, dass sie mit der Erfindung ihres kalten abgelagerten Fleisches und ihrer Büchsenkonserven die Kochkunst der ganzen Welt herabgewürdigt haben. Diese amerikanischen Produkte sind billiger, als diese amerikanischen und deshalb bedienen die Hotels sich ihrer anstatt der frischen. Diese Waren sind aber nicht

nur gesundheitsschädlich, sondern auch unappetitlich und im Geschmack ohne Unterschied. Es ist Regel — wenige Ausnahmen abgerechnet — dass kleinere Hotels, die von ihren Besitzern geführt werden, guten Tisch haben; die grossen, von Gesellschaften geführten, jedoch meistens schlechten.

Man braucht sich weniger über diesen, wohl unter dem Einfluss der tropischen Hitze auf das Gemüt der Schreiberin erfolgten Erguss zu wundern, als darüber, dass er den Weg in die Öffentlichkeit gefunden, aber freilich, für den „New-York Herald“ sind solche Angriffe gegen die Schweizer Hoteliers ein gefundenes Fr. .... dafür bedanken sich diese dann mit teuren Annoncenaufträgen.

**Ein auffallendes Urteil**

hat das Bezirksgericht Zürich ausgesprochen im Prozesse um einen im Hotel gemachten Geldfund. Die Etagegouvernante eines Hotels in Zürich fand bei der Zimmerrevision einen 1000-Frankenschein. Diesen übergab sie dem Hotelier behufs Ausfindigmachens des Verlierers resp. Eigentümers. Es meldete sich auf die öffentliche Ausschreibung hin kein solcher. Der Hotelinhaber beanspruchte nun die Note für sich, mit der Begründung, sie gehöre ihm, da sie in seinem Hotel gefunden worden sei. Ausserdem hätte die Angestellte in seinem Auftrag gehandelt. Die Angestellte liess gegen den Hotelinhaber auf Herausgabe der Note klagen. Das Bezirksgericht Zürich hat die Klage geschützt und den Hotelinhaber zur Zahlung von 1000 Fr. abzüglich seiner Bausalagen (für die gerichtliche Auforderung) sowie zu den Kosten und einer Entschädigung verurteilt.

Damit hat das Gericht die Frage, wem ein im Hotel gemachter Fund im Falle Unbekanntseins des Eigentümers gehöre, prinzipiell dahin entschieden, er gehöre nicht dem Hotelier, sondern dem Finder. Dies ist ein für Hoteliers wichtiger prinzipieller Entscheid, gegen welchen jedoch vom beklagten Hotelinhaber an die höhere Instanz appelliert worden ist und es wird sich fragen, ob das Urteil dort Stand hält. Die „Hotel-Revue“ behält sich vor, zu gegebener Zeit, das heisst nach Abwicklung des Prozesses vor zweiter Instanz, den Fall zu besprechen, was natürlich nicht geschehen kann, so lange derselbe pendent ist. Auf die Entscheidung des höheren Gerichtes darf man inzwischen gespannt sein.

**Verkehrswesen.**

**Frutigen.** Hier hat sich ein Verkehrsverein für Frutigen und Umgebung gebildet.

**Personenverkehr im Monat Juni.** Vitznau-Rigi-Bahn: 16,129 (1904: 14,950); Lauterbrunnener-Mürren-Bahn 5460 (8377); Berner Oberland-Bahnen 42,893 (41,903); Arth-Rigi-Bahn 22,700 (23,259).

**Jungfrau-Bahn.** Die Strecke Eigerwand-Bismeer ist am 25. Juli dem regelmässigen Betrieb übergeben worden. Vormittags 8 Uhr 35 ging von der Scheidegg aus der erste Zug nach der neuen Station Bismeer.

**Bürgenstock.** Am 22. Juli ist ein neues Unternehmen des Herrn Bucher-Durrer dem Verkehr übergeben worden, nämlich der vom Endpunkt des letztes Jahr eröffneten Felsenweges zur Spitze der Hammettschwand erstellte elektrische Personenaufzug. Derselbe ist 100 Meter hoch und bietet die denkbar grösste Sicherheit. Die Hubgeschwindigkeit beträgt 1 Meter per Sekunde, so dass in weniger als 3 Minuten die Höhe erreicht ist. Vom Aufzugsturm führt ein 12 Meter lange Eisenbrücke zum Gipfel. Es ist 7 Minutenbetrieb eingeführt. Auf einmal können 6 Personen befördert werden.

**Frage und Antwort.**

Wir werden ersucht, die Frage aufzuwerfen, welche Vorteile die amerikanische doppelte Buchhaltung (Kolonnensystem) für den Hotelbetrieb aufweise im Vergleich zu andern angewandten Systemen.

Einschlägige Antworten wird die „Hotel-Revue“ gerne publizieren.

**\* Warnungstafel \***

Ein Hotelier aus der Urschweiz teilt uns folgenden Fall von Schwindel mit, den wir zur Warnung der Herren Kollegen hier publizieren: „Am 6. Juli abhin traf aus Ober-Italien eine Anfrage für mehrere Zimmer bei uns ein und war dieselbe unterzeichnet von einem Freiherr von Röder. Auf unsere Offerte erfolgte durch eine Kammerjungfer Ida Müller namens der Herrschaft die Mitteilung, die Herrschaft seien hier unterwegs und würden in 5 bis 6 Tagen eintreffen. Es wurde auch beigefügt, das Gepäck werde durch General & Cie. besorgt und nächstens ein Chronometer aus der Reparatur bei uns eintreffen, welcher sorgfältig mit den übrigen eintreffenden Sachen aufbewahrt werden sollte. Zwei Tage nachher erschien noch eine Karte an „Seine Exzellenz Freiherr von Röder“, worin ein C. Spindli, Horloger, mittelt, der Chronometer sei an ihm abgegeben mit Nachnahme der Reparatur- und Portokosten. Einige Tage nachher wies die Post die Nachnahme vor und wurde dieselbe im Betrag von Fr. 12.60 von uns eingelöst. Die Sachverhalte im Angelegenheit schien damit erledigt zu sein. Am 17. erschienen die Herrschaften nicht, trotz ihrer Bestellung, und da ein wirklicher Freiherr von Röder am 15. eingetroffen war und dieser von dem Schreiber der Ida Müller nichts wusste, schrieben wir Verdacht und öffneten vor Zeugen die Schachtel. Statt Chronometer im deklarierten Wert von Fr. 450 — lagen ein Stein und zwei Lumpen darin. Am 18. Juli schrieb sodann Ida Müller noch, infolge plötzlichen Todesfalles hätte die Herrschaft nach Baden-Vienna verreisen müssen und traf erst in 8 bis 10 hier ein. Für Ausfall allfälliger Zimmerentnahmen würde bei der Ankunft entschädigt. — Offenbar ist eine ganze Bande mit der Fabrikation solcher Nachnahmen beschäftigt und dürfte es angezeigt sein, andere zu avisieren, bevor sie auch hineinfallen.“

Hiezu eine Beilage.

**Genf \* Hôtels-Office \* Genève**

18, rue de la Corrairie, 18

Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gutachten und Expertisen, Inventur-Aufnahmen. Gegenüber und geleitet von Hoteliers.	Bureau International pour Ventes, Achats et Locations d'Hotels, Arbitrages, Expertises, Inventures. Dirigé et administré par un groupe d'Hoteliers.
--	---

Demander le prospectus et les formulaires.

**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**  
**Gebr. Clar, Basel**  
Filiale in St. Moritz.

**MONTREUX**  
**Hotel Eden.**

In allerbesten Lage, am Südquai neben dem Kursaal. Modernster Komfort. Lift, elektr. Licht, Zentralheizung. Feiner schattiger Garten. Mässige Preise. 195 **Fallegger-Wyrsch**, Bes.

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.

198 **Nombreuses références.**

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

**Chef de réception**

29 Jahre alt, in einem Grand Hotel des Berner Oberlandes als solcher in Stellung, sucht für kommende Wintersaison Engagement. Offerten unter Chiffre **H 2280 R** an die Exped. ds. Bl.

**TÜRK & PABST'S**  
FRANKFURT a. M. Rühmlichst bekannte:  
**Worcester-Sauce. Mayonnaise.**

T. & P. W. - Sauce gibt Braten, Bräunen, Zäunen z. pikantesten Geschmack. „Mayo“ raffine. Remoulade-Sauce sind von ausgezeichneter Güte.

**Direktor.**

Junger Hotelier, Schweizer, sucht auf Winter Stelle in kleineres Hotel nach dem Süden als Direktor. Gute Behandlung wird hohem Gehalt vorgezogen. Offerten unter Chiffre **H 2281 R** an die Exped. ds. Bl.

**Erster Buchhalter gesucht.**

Für ein grosses Hotel der Ostschweiz auf den Herbst seriösen **ersten kaufmännischen Buchhalter** gesucht. Bewerber, beider Landessprachen mächtig, wollen Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre **H 2283 R** an die Exped. ds. Bl. einensenden.

**Ingr. C. Schindler, Pfäfers-Ragaz**

technischer und kaufmännischer Berater bei Projektierung, Bau und Betrieb elektrischer Anlagen jeder Art übernimmt

Vorarbeiten und Konzessions-Einreichungen.

Ausarbeitung und Begutachtung von Projekten, Kostenschlägen, Rentabilitätsberechnungen, Lieferungsverträgen und Tarifen. (11657Ch) 32

Bauleitungen, Uebernahmen, Garantievorsuche.

Untersuchung und Begutachtung bestehender Anlagen.

Spezialität: Moderne elektrische Einrichtungen von Hotels und Kurorten.

Keine Vertretungen. Keine eigenen Ausführungen.

**C. Krebs, Biel (Schweiz)**

Werkstätte für  
**Zentralheizungen**  
aller Systeme.

Eigener, in der Schweiz und im Ausland patentierter  
**Heizkessel**  
mit Rostzirkulation.

**Sparsamstes aller Systeme.**  
**Sanitäre Anlagen.**  
Referenzen zu Diensten.

**Hotel in Rom.**

Hotelfachmann sucht **I. Rg. Hotel** mit 100—150 Betten zu kaufen, Anzahlung frs. 200,000. Diskretion. Agenten unbeantwortet. Offerten unter **H 3858 R** an die Exp. ds. Bl.

Suche Hotel an der Riviera zu kaufen  
auf kommende Wintersaison. Reflektiere auf gutgehendes Haus mittlerer Grösse. Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Offerten unt. Chiffre **H 222 R** an die Exp. d. Bl.

**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.

(P. St. 1011)

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

**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  
73 Auskunft bereitwillig durch die Vertreter **ZAG8863**  
E. Schiess-Müller, St. Gallen Ingenieur Neidhardt, Genf  
für die deutsche Schweiz. für die französ. Schweiz.

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

**Zu verkaufen**  
wegen Todesfall sehr gut eingerichtete, schönes, frequentiertes  
**HOTEL**  
an prima Lage, in nächster Nähe des Bahnhofes, in industrieller Stadt der Ostschweiz. Kapitalkräftige Bewerber beliehen sich zu wenden an **C. Ochsner, St. Leonhardstrasse 17, St. Gallen.** (H2866G) 1077

**Joh. Gersbach & Cie.** Internat. Kühlanlagen-Bau, Zürich  
(Bureau: Niederdorfstrasse 90).  
Kühlschränke u. Kühlanlagen für Speisen u. Getränke mit Kalttrockenluftzirkulation.  
Fleischaufbewahrung 15 Tage tadellos.  
Referenzen:  
Belder, Grand Hotel, Zürich.  
Spatenbräu, Zürich.  
Fritz Baumann, Fleischhalle, Zürich.  
Plus Raff, Wurstfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.  
J. Schmidbauer, Schlittenengasse, Zürich. (G1972) 6  
Fritz Moser, Wurstfabrik, Zürich.  
Grand Hotel Assensfeld ob Brunnau.  
Wengernalp, Restaurant Kleine Scheidegg.  
Grand Hotel des Palmiers Nice, Herren Manz & Cie.  
de Gannes, " Metzger.  
" Naples, " Haus & Düpfar.  
du Cap Angélique Bonfigliera, Hr. Kändler.  
Das Neueste und Beste in dieser Branche.  
2-jährige Garantie.  
Kühlraum, Obereisfüllung, Intensive Luftzirkulation und Kühlung.  
Patent Gersbach No. 25,870 vom 16. März 1903. Prospekte, Kostenberechnung etc. umgehend.

**COMESTIBLES.**  
**E. CHRISTEN, BALE.**

Deux dames, parlant les 4 langues et exploitant momentanément un hôtel de montagne dans l'Oberland Bernois cherchent  
**à louer un hôtel-pension**  
dans une station hivernale. Elles accepteraient aussi la gérance d'un établissement. Fourniraient caution si on le désire.  
Adresser les offres sous chiffre **H 2285 R** à l'adm. du journ.

**Hotel-Direktor gesucht.**  
Zur Leitung eines im Bau begriffenen Hotels im Oberengadin wird ein  
(H1854Ch) 1067  
**tüchtiger Hotelier als Direktor gesucht.**  
Jahresstelle. Offerten sind zu richten an das Agenturbureau **J. Cantieni, St. Moritz-Dorf.**

**Zu verkaufen**  
in St. Moritz-Bad, Engadin, feines, modern eingerichtetes (H1916Ch) 1078  
**Restaurant mit Fremdenpension**  
und anstossender kleiner Bauparzelle. Auch für Errichtung eines erstklassigen Wiener-Café und Konditorei geeignet. **Anzahlung Fr. 35,000.**  
Anfragen sind zu richten an das Agenturbureau **J. Cantieni, St. Moritz-Dorf.**

**A. Christiansen**  
GEESTEMÜNDE 251  
Hochsee-Fischerei und Versand-Geschäft  
— Offerte gratis und franko. —

**Stelle-Ausschreibung.**  
In der Heil- und Pflegeanstalt St. Pirminsberg ist die Stelle der **Hausmeisterin** auf Anfang September neu zu besetzen. Anmeldungen sind unter Beilage von Zeugnissen bis 31. Juli an unterzeichnete Direktion zu richten, welche auch nähere Auskunft über die Anstellungsbedingungen erteilt. **Direktion St. Pirminsberg bei Ragaz.** (H1894Ch) 1073

**SCHUTZMARKE**  
**Sirocco-Gross-Kaffeerösterei**  
Kolonialwaren  
Konserven  
Tafelhonig, Zuckeressenz  
Weinessig  
**G. Hofer-Lanzrein**  
Thun. 245

**DIRECTEUR**  
Suisse, 29 ans, énergique, connaissant les 4 langues, la cuisine et le service à fond, actuellement directeur d'un établissement de montagne 1<sup>er</sup> ordre de 200 lits, cherche place analogue pour la saison d'hiver.  
Prière d'adresser les offres sous chiffres **H2282 R** à l'administration du journal.

**Echte Willisauer Ringli**  
per Ko. Fr. 1.80, Macarons per Ko. Fr. 2.50, Zuckerbrötchen per Ko. Fr. 2.—, beliebtes, haltbares Konfekt, stets nur frische Ware franko in Schachteln von 1/2—4 Ko. empfiehlt bestens **J. Notz, Bäckerei, Dagnersellen.** (ZAG258G) 2831

**Hotel-Direktion**  
Bekannt tüchtiger Hotelier, Leiter bester Hotels im In- und Ausland, jetzt Besitzer eines Saisonhotels allerersten Ranges, sucht für kommenden Winter Direktion eines erstklass. Hauses in irgend einer Winterstation. Suchender zieht eine seinen Kenntnissen und seiner Persönlichkeit entsprechende Stellung hohem Gehalt vor. Offerten unter Chiffre **H 256 R** an die Exp. d. Bl.

**Hotel-Direktion**

**Hotel Flüela Hospiz**  
Prima luftgetrocknetes Bindenfleisch u. Schinken, Salsiz. 246

Mackie's  
**WHITE HORSE**  
Scotch Whisky  
10 years old.  
Best and purest in the market.  
Quality the recommendation.  
Sold everywhere; give it a trial.  
Lagavulin Distillery ISLAND OF ISLAY, N.B. 249

**Meiringen.**  
**Hotel Oberland**  
2 Minuten vom Bahnhof  
In schönster, ruhigster Lage, mit grossem, schattigen Garten. Moderner Komfort, geräumige Zimmer. Elektrisches Licht im ganzen Hause. Auerkaant gute Küche und feine Weine. Mässige Preise. 240  
**B. Oesterhaus, Besitzer.**

**Fachschule f. Hotelkellner**  
und 2monatige Kurse für Buchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekte von **F. de Lacroix, Frankfurt a. Main.** (HG.5913) 37  
**OCCASION RARE.**  
A vendre ou à louer grande maison de 90 pièces avec tourelle, beau jardin enclavé de mur, dans chef-lieu de canton (Hante-Savoie). Altitude 1000 mètres. Entièrement répare à neuf, pour hôtel ou pension d'étrangers. A proximité de forêts de sapins. Adresser offres sous chiffre **L 5056 X** à l'agence **Haasenstein & Vogler à Genève.** 1076

**Spielwaren**  
Spezialhaus von  
**Franz Carl Weber**  
Mittlere Bahnhofstrasse 60 und 62  
**ZÜRICH**  
Permanente Ausstellung in 2 Etagen und möglichst vollständiges Lager während des ganzen Jahres.

Abteilung II:  
**Karneval-Artikel**  
Masken, humoristische Mützen, Cofflon-Touren, Ball-Orden, Attrappen, Scherzartikel.  
Abteilung III:  
**Dekorations- und Illuminations-Artikel**  
Lampions, Wappen, Girlanden, Fahnen, Plaggen, Trophäen.  
Für alle 3 Abteilungen besondere illustrierte Kataloge.  
**FRANZ CARL WEBER**  
Spezialhaus für Spielwaren 255.  
**ZÜRICH**

**GRAND HOTEL DE L'OBSERVATOIRE**  
Jura Vaudois (Suisse) **ST-CERGMES SUR NYON** 1100 m. sur mer  
Station climatique 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<sup>er</sup> ordre. Chauffage à vapeur. Lift. Lumière électrique. Maison incombustible. Eglise anglo-suisse. Chapelle catholique. Postes. Télégraphe. Téléphone. Auto-Garage. 190  
**E. GIMPERT, directeur.**

**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. (H2484Z) 25

**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

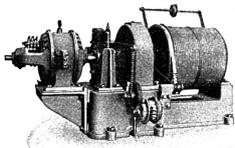
**Der König** Schutzmarke **Verlangt**  
aller Käse ist der echte **Roquefort „Société“** in allen feinen Geschäften die neue Portionen-Packung  
**Mignon-Roquefort „Société“**  
zu haben in folgenden Comestiblesgeschäften:  
E. Christen, Basel  
Briner & Cie., Bern  
Hermann Ludwig, Bern  
J. Jeanloz, Bern  
J. Suter-Bachmann, Bern  
J. Tschanz, Bern  
Franz Fassbind, Brunnen  
Th. Domenig, Chur  
Wunderli-Müller, Bern  
A. Michel, Comest., Interlaken  
Fehlinger & Seimet, Luzern  
H. Hintermann, Schaffhausen  
E. Jaquet, Zürich  
Generaldepot: Alb. Blum, Agenturen, Basel. 253

**Chef de cuisine.**  
Tüchtiger, erfahrener, best empfohlener, in jeder Beziehung branchekundiger Chef de cuisine sucht auf Anfang Oktober nächsthin Engagement.  
Offerten unter Chiffre **T 4649 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern.** 1071

**Konserven-Dosen**  
mit Klammer-Verschluss.  
**Billigste, einfachste und bewährteste Dose für Hotelgebrauch.**  
Tausendfach erprobt. Prospekte mit Anweisung umgehend.  
**Gebr. Schwabenland, Zürich**  
Hotel-Küchenartikel. 207

# Elektrische Aufzüge

(Lifts)



mit automatisch-elektrischer Druckknopfsteuerung  
liefern als **Spezialität**  
in modernster und bester Ausführung

**C. Wüst & Cie., Seebach-Zürich.**

Vorzüge unseres Systems:

Absolut zuverlässige einfache Steuerung.

Sehr geringer Stromverbrauch, daher billigster Betrieb.

Prima Referenzen.

Projekte und Lieferungsanfragen prompt und kostenlos.

(Za1081e) 08

# DIREKTOR.

Ein in allen Branchen der Hotel-Industrie durchaus erfahrener Mann, 34 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, während mehreren Jahren Besitzer und Leiter eines grösseren Hotels in Italien, sucht für kommende Wintersaison Engagement als **Direktor** oder **Chef de réception**. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre **H 247 R** an die Exped. ds. Bl.

# Lugano. — Zu Verkaufen.

**Villa** in schönster Lage, prächtige Aussicht auf die Stadt und See, nahe beim Bahnhof, eignet sich vorzüglich für Hotel, Pensionen etc. Auskunft erteilt **Ingenieur P. Ferrazzini, Lugano.** (H 853 O). 923

# Saunders' Scotch Whisky

„House of Lords“

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

Preis-Courant:

„House of Lords“ per Flasche Fr. 3.75

Saunders' 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

**Grellet & Cie., Lausanne.**

# DIREKTOR

sprachkundig, mit prima Referenzen, seit Jahren Leiter grossen, erstklassigen Hotels der Schweiz und des Südens, sucht auf kommende Wintersaison ähnliche Stelle.

Offerten unter Chiffre **H 248 R** an die Expedition ds. Bl.

# Hotel-Verkauf.

Familienverhältnisse halber **sofort zu verkaufen** ein im besten Betriebe stehendes Geschäftsreisenden- und Touristenhotel mit grossem Passantenverkehr. Jahresgeschäft. Sichere und gute Rendite.

Offerten unter Chiffre **H 2286 R** an die Exped. ds. Bl.

# NACH LONDON

geht über **Strassburg-Brüssel-**

# Ostende-Dover

POST-ROUTE mit drei Schnelldiensten täglich, welche sämtlich durchgehende Wagen I., II. und III. Klasse führen.

Telegraphie Marconi und Postdienst auf jedem Dampfer.

DURCHGEHENDE WAGEN Ostende-Basel und Ostende-Salzburg über Strassburg, Stuttgart, Ostende-Salzburg und Ostende-Wien über Basel, Zürich, Aarau.

Seefahrt nur 3 Stunden.

Fahrbücher sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albanstrasse 1, Basel, unentgeltlich erteilt.

Exposition Universelle de Liège

Avril — 1905 — Novembre

# Cafés torréfiés

aux prix les plus avantageux.

**A. Stamm-Maurer**

BERNE, 253

Echantillons et offres spéciales à disposition.

# Cafés verts.

# San Remo.

Zu verkaufen bestingerichtetes Familienhotel in schönster Lage mit Aussicht aufs Meer und Gebirge; gute Südzimmer, elektr. Licht, Wasserleitungen, Bäder, schattiger Garten. Günstige Zahlungsbedingungen.

Offerten unter **Z L 7011** an **Rudolf Mosse, Zürich.** (Z62600/2529)

# Für Hoteliers.

In schönster sonniger Lage Luzerns wunderschönes

# Appartement

bestehend aus fünf Zimmern, Küche und Bad

billig zu vermieten

Wasser, elektrisches Licht, Gas.

Oktober — Mai.

Geht. Offerten unter Chiffre **H 2270 R** an die Exp. ds. Bl.

# Gelegenheitskauf

eines erstklassigen Hotels in Barcelona wird angeboten. Moderner Komfort. Guter Gang. Günstige Bedingungen. Offerten unter **H 540 B** an **Haasenstein & Vogler, Barcelona.** (540B) 1064

# Kühlanlagen

(massiv) mit Eisbetrieb ohne Maschinenbautausch

Spezialität unter 08

Garantie F841029

**Jak. Wahl, Strassburg i. E.**

Prospekte gratis.

Telephon 2293

# NICE. Hôtel à remettre.

long bail, centre de la ville, 30 chambres, affaire exceptionnelle. S'adresser pour tous renseignements Régie David Broillet, Corratierie 36, Genève. (H779X) 1066

# 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

Telephon No. 88.

# Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtstafeln. Hunderte von Anmerkungen, Garantien für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels- und Restaurants Buchführung ein. Ordre versuchsweise gratis. Gehe nach auswärts. 217

**H. Frisch, Bichersperre, Zürich I.**

Bureau des Genfer-Verbandes, Herzogspitalstr. 16, München. K. Bartsch, Bureauchef. (H4316Z) 1080

# Hotel-Bücher

Amerik. Journale, Tagebücher und sämtliche Hotelbücher führe ich auf Lager. 238

**H. Frisch, Zürich.**

# Suche Herbst- und Winter-Engagement

für ca. 50 Ober-, Restaurants, Sal- u. junge Saal-Kellner, Portiers, Sekretäre, Köche, Servierinnen, Stubenmädchen, Beschlusserin usw.

Bureau des Genfer-Verbandes, Herzogspitalstr. 16, München. K. Bartsch, Bureauchef. (H4316Z) 1080

# London. Tudor-Hotel

Oxford Street W.

In bester Lage des West-End, 200 Zimmer und Salons mit allem modernen Komfort eingerichtet, verbunden mit kontinentalem Restaurant u. grosser Lager-Bier-Halle mit Konzert, das einzige Hotel Londons mit Dachgarten und grossartiger Aussicht auf die Stadt u. Umgebung nur für Hotel-Gäste. Mässige Preise.

Besitzer: **The Geneva Hotels Ltd.** Manager: **Max Hoefmann.**



# Berndorfer Metallwaren-Fabrik

**ARTHUR KRUPP**

BERNDORF, Nieder-Oesterreich.

Schwerversilberte Bestecke u. Tafelgeräte für Hotel- u. Privatgebrauch  
**Rein-Nickel-Kochgeschirre. — Kunstbronzen**

Niederlage und Vertretung für die Schweiz bei:

**Jost Wurz, Luzern**

Pilatshot, gegenüber Hotel Viktoria

Preis-Courants gratis und franko.



sind heute unbestritten das **hervorragendste Mittel** gegen

# Kopfschmerz und Influenza.

Ausserordentliche zahlreiche Dankeschreiben u. eine Reihe brillanter Begutachtungen der Herren Aerzte sind der beste Beweis für ihre zuverlässige, prompte Wirkung. Erhältlich in allen Apotheken. 1022



# Die Weinfirma

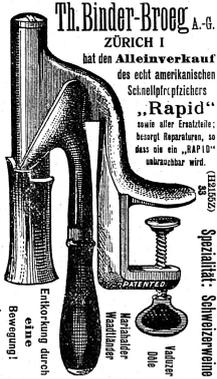
**Th. Binder-Broog A.-G.**

ZÜRICH I

hat den Alleinverkauf des echt amerikanischen Schnellprüfzylinders

„Rapid“

aus allen Einzelteilen; besorgt Reparaturen, so dass ein „RAPID“ unerschütterbar wird.



Erfindung durch Binder-Broog

Spezialität: Schnellprüfzylinder

Wahlweise

Handhabe

oder

Handhabe

MAISON FONDÉE EN 1811.

# BOUVIER FRÈRES

NEUCHÂTEL.

SWISS CHAMPAGNE.

Se trouvant dans tous les bons hôtel suisses.

HORS CONCOURS (membre du jury)

EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

# Lugano-Paradiso.

Zu verkaufen oder zu vermieten ein geräumiges Gebäude mit 16,000 m<sup>2</sup> Umschwung.

Die Liegenschaft liesse sich, ihrer prächtigen Lage, herrlichen Aussicht und äusserst bequemer Zufahrt wegen, höchst vorteilhaft für den Betrieb einer Hotel-Pension einrichten. Bei langjähriger Miete würde der Besitzer die nötigen Umbauten selbst ausführen lassen. Für alles Nähere wenden man sich gef. sub Chiffre **L 2075 A** an **Haasenstein & Vogler, Lugano.** 1022

# Taormina-Terrain pour bâtir un Grand Hôtel.

A vendre terrain de circa 20,000 m<sup>2</sup> 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. Scuderi-Zaccaro, Taormina.**

Sur demande photographique explicative.

# Direktor - Chef de réception.

Schweizer, 34 Jahre alt, der Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, der in allen Fächern der Hotelbranche sehr gut bewandert ist und einige Jahre als Leiter eines grossen Hotels in Italien und während vielen Sommersaisons als Chef de réception in einem allerersten Schweizerhotel tätig war, **sucht Stelle für den Winter** (event. Jahresstelle).

Offerten unter Chiffre **H 2287 R** an die Exped. ds. Bl.

# SWISS CHAMPAGNE

# Zu verkaufen

per September wegen Aufgabe des Geschäftes zu aussergewöhnlich günstigen Bedingungen prächtiges, noch bereits neues

# Hotel-Inventar.

Offerten unter Chiffre **H 2065 R** an die Exped. ds. Bl.

MAISON FONDÉE EN 1829.

# EXPOSITION GENEVE MÉDAILLE NATIONALE 1896

Extra Dry Louis Mauler & Co

LOUIS MAULER & Co

MOTIERS-TRAVERS

(Schweiz)

EXPOSITION GENEVE MÉDAILLE NATIONALE 1896

EXTRA DRY

LOUIS MAULER & Co

MOTIERS-TRAVERS

(Schweiz)

# 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

# Hotel zu verkaufen.

An bester Lage von Zürich ist ein Hotel mit stark frequentiertem Restaurant eingetretener Familienverhältnisse halber **sofort unter ganz günstigen Bedingungen zu verkaufen.**

Geht. Anfragen unter Chiffre **Z V 7171** an **Rudolf Mosse, Zürich.** (Za10384) 2830

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

\* AVIS. \*

Hotelführer, Ausgabe 1906.

Diejenigen Hotels, die bis jetzt am Hotelführer nicht beteiligt waren und gewillt sind, sich an der nächstjährigen Ausgabe zu beteiligen, werden hiemit eingeladen, sich bis spätestens 20. August beim Zentralbureau zu melden.

Für das Zentralbureau: Le Chef: Otto Amsler.

Guide des hôtels, édition 1906

Ceux des hôtels qui n'ont, jusqu'à présent, fait partie du guide et qui désireraient figurer dans l'édition de l'année prochaine avec leurs prix etc. sont invités à en donner avis au Bureau central d'ici au 20 août au plus tard.

Pour le Bureau central: Le Chef: Otto Amsler.

Réformes de la cuisine d'hôtel.

(Fin.)

La poésie du menu.

L'encyclopédie gastronomique la plus complète ne renseigne pas suffisamment le sommelier sur la nomenclature du menu, citée dans le précédent numéro de notre journal. Dernièrement, lors de la publication d'un petit livre encyclopédique, quelques chefs de cuisine l'ont recommandé en disant «qu'il était fait pour rétablir l'harmonie entre la cuisine et les sommeliers.» Je crois que cette harmonie serait plus aisément établie en recommandant aux cuisiniers de ne pas exagérer, quand il s'agit de la nomenclature des plats.

Un hôtelier de grande expérience demandait dernièrement à son chef, qui est très bon cuisinier, mais grand blagueur quand il s'agit de la nomenclature des plats, la signification d'une entrée à nom inconnu. Très heureux d'avoir pu mystifier l'hôtelier, le cuisinier répondit: «C'est identique à telle et telle entrée, mais je donne des noms à ma convenance.» «Comme les noms connus ne nous manquent pas, je vous prie de ne plus employer des termes qui ne font que dérouter les clients et qui rend votre art ridicule,» répondit l'hôtelier d'un ton ferme, mais calme. Puisse cet hôtelier trouver beaucoup d'imitateurs.

Le saucier d'un des premiers hôtels de Nice qui remplaçait le chef au commencement de la saison, s'entendait à tailler des croupières à l'un de mes amis, alors sommelier en chef de cet établissement. Un jour le menu du lunch portait comme second plat: «Biftekki russikkii.» Aux objections de mon ami, le saucier répondit que c'était là le vrai nom du beefsteak à la Russe. Le sommelier en chef voulant s'épargner les moqueries des clients, inscrivit beefsteak russe. Mais lorsqu'il se renseignait plus tard à ce sujet auprès du chef, celui-ci donna raison au saucier quant à l'authenticité du terme. Malgré cela, je trouve que ce saucier faisait preuve d'un entêtement borné et imparadonnable. Je voudrais dire à chaque chef, soyez plus simple, mais servez des mets soignés. Et je traduis ici le sentiment de la majorité des habitués de nos hôtels et restaurants. Pour être bon juge, il faut avoir entendu les deux cloches. Souvent le cuisinier qui n'est pas en contact direct avec les clients, ne doute pas qu'un plat à effet, dans lequel il a pu déployer son talent de décorateur ne plaise aux consommateurs, et est très étonné quand il n'a pas de succès. Il en impute la faute aux clients qui ne savent pas ce qui est bon, tandis que ceux-ci trouvent sa cuisine médiocre.

Les vrais socles.

Les socles aux couleurs trop vives, trop criardes et trop disparates manquent de naturel et ne font qu'éveiller l'appétit aux convives, au lieu d'exécuter leur admiration en leur qualité de chef d'œuvre, non auquel ils n'ont aucun droit.

Il vaut bien mieux que le plat ait un extérieur plus modeste, mais que son arôme distingué trahisse la bonne cuisine et soit un triomphe de l'art culinaire par son goût recherché. Pour qu'un plat atteigne la perfection, il faut que le fond et la forme soient également soignés. C'est absolument erroné de vouloir satisfaire l'œil au détriment de l'estomac.

Pour le moment, la chose essentielle pour un cuisinier c'est le talent culinaire et non le talent de sculpteur et modeler. Les cuisiniers au contraire ont besoin de ce talent-ci, et nos compatriotes ont su conquérir la première place dans cet art par les chefs d'œuvres qu'ils ont créés. Il ne faut pas oublier que les socles monumentaux ne sont pas à dédaigner pour

les mets froids, car dans un dîner recherché ils sont presque obligatoires. Malgré cela, l'emploi des socles monumentaux tend à diminuer, ce qui n'est pas à regretter, car cette diminution ne veut pas dire disparition. Pour faire un socle symétrique et avec style, il faut avoir un talent de dessinateur. On voit souvent des socles bien travaillés, mais qui manquent de perspective. Ils tiennent alors de la caricature et produisent un effet comique. Evidemment, on ne peut demander au cuisinier d'être en même temps dessinateur. C'est pourquoi ceux qui ne le sont pas devraient-ils mettre tous leurs soins à leur manière de cuire. Ils cheillaient ainsi des lauriers qu'ils n'obtiendraient jamais comme décorateurs, et pour un cuisinier faire une bonne cuisine c'est pourtant l'essentiel.

L'art de rôtir la viande à la française et à l'anglaise.

Les hôteliers sont en général d'avis, qu'aucun cuisinier n'est capable de faire un rôti de veau succulent. Cela provient de ce que les cuisiniers ont l'habitude de détacher la viande de l'os, de la dégraisser, et de larder la noix de veau, sous prétexte que c'est plus distingué quoique ce soit moins bon, étant trop sec.

Les maîtresses de maisons et les cuisinières tant vantées des gastronomes s'y prennent différemment. Elles mettent la noix de veau telle quelle dans la marmite, c'est-à-dire elle rôtissent la longue avec les os sciés, dans leur position naturelle et non en filet roulé sans os, sans graisse et sans peau.

Il est vrai que le cuisinier doit penser à faciliter la tâche de celui qui tranchera le rôti et il devra l'arranger en conséquence de la manière la plus pratique. Mais pourquoi l'art anglais de rôtir la viande remporte-t-il aujourd'hui la palme? Parce que l'Anglais rôtit chaque pièce avec ses os; la viande est alors plus succulente et il la tranche très bien avec une habileté remarquable. Je ne citerai comme preuve à l'appui de ce que j'avance que l'épauole de mouton si succulente, rôtie à l'anglaise, en la comparant à l'épauole roulée sans os.

La question du jus de rôti.

Dans beaucoup de maisons on n'accorde pas à la préparation du jus de viande tout le soin qu'il mérite, et cela même dans des maisons de premier ordre, où l'on est en droit de s'attendre à ce que tout soit cuit à la perfection. Au lieu de faire comme dans le bon vieux temps, où l'on rôtissait soigneusement tous les os, auxquels on adjoignait des légumes en grande quantité et où l'on cuisait le tout assez longtemps pour obtenir un jus de couleur dorée, de nos jours, on fabrique avec ce qu'on appelle remouillage un jus, fait de caramel, assaisonné de poivre et de sel, et l'on sert ce jus, qui n'est certes pas savoureux, même dans des hôtels qui portent des noms pompeux, comme Grand Hôtel ou Palace Hôtel. Un jus aussi mal préparé gêne le rôti. Le rôtisseur devrait avoir plus d'honneur à courir, il lui manque dans tous les cas l'orgueil de son métier. C'est l'affaire du chef de surveiller et si par égard pour le chef ne le fait pas, c'est le directeur qui devrait adresser des reproches au rôtisseur. Le meilleur moyen d'obtenir un jus est encore de se servir de fonds de plaques.

De l'influence des plats favoris du cuisinier sur la composition du menu.

Dans un des meilleurs restaurants français de la place, j'avais à essayer tous les jours des remarques mordantes sur le manque de saveur des poulet et le goût amer du jus. En faisant des reconnaissances à la cuisine, je pus remarquer qu'on ne salait jamais la volaille à l'intérieur, ce qui est pourtant indispensable; on se bornait à la saupoudrer de sel à l'extérieur et à l'arroser de graisse. J'eus ainsi la clef de l'énigme, car c'était là le motif du peu de goût de la volaille et de l'acreté du jus. J'ai pu me convaincre que les plaintes des clients étaient fondées et que c'était là l'origine des reproches que l'on fait à la cuisine d'hôtel. Il est difficile de plaire à tout le monde; car si les uns la trouvent trop fade, les autres prétendent que la cuisine d'hôtel est trop riche. Et quelquefois pas à tort! Beaucoup de chefs se laissent guider pour la composition des menus par leurs goûts et leur estomac. Ainsi pour ne prendre qu'un exemple, ils n'apprécient jamais les choux-fleurs au naturel, avec une simple sauce crème ou hollandaise, mais toujours seulement à la milanaise, à la polonoise, au gratin ou sauté. Ils ne veulent pas comprendre que ces mets vigoureux doivent à la longue fatiguer les pensionnaires. Ce serait très difficile, disons même impossible de tenir compte de toutes les exigences, car la cuisine est du domaine de chacun et tous croient s'y entendre. Il vaudra toujours mieux s'en tenir au juste milieu ou même au simple et au naturel. Laissons les compositions artificielles et servons au client, s'il ne demande pas autre chose, des mets simples, sains et bien cuits. Nous verrons bien que l'appétit des palais difficiles et des estomacs surchargés et malades reviendra par ce moyen-là.

Dernière remarque.

Il y aura de mes collègues qui prétendront que les choses ne se passent pas ainsi dans les bons hôtels, d'autres avec l'orgueil du

pharisien diront: «Quelle chance que je ne sois pas comme d'autres cuisiniers, surtout pas comme celui-ci qui ne doit jamais avoir servi dans une maison convenable, mais qui a recueilli ses tristes expériences dans des maisons médiocres». Mais ne jugeons pas trop vite! J'espère trouver aussi l'humble péager qui j'avoue ses péchés, quand j'aurai dit que j'ai travaillé moi-même sous les ordres d'un chef de cuisine, qui a travaillé comme chef de partie des maisons les plus renommées de Nice, de Monte-Carlo et de la Suisse et que j'ai fait mes constatations tous les jours, dans des hôtels de premier ordre. Qu'est ce qui manquait là? Certes pas le savoir ou le savoir faire, mais bien la bonne volonté.

C'est pourquoi je ne négligerai rien pour faire remarquer publiquement les abus cités vus haut et qui se montrent un peu partout. Je prie mes collègues, s'ils trouvent que cela en vaut la peine, de bien vouloir me répondre en quelques mots. Eugène Schmid.

La fraîcheur des appartements à l'époque de la canicule.

La fraîcheur des appartements constitue, chacun le sait, un facteur hygiénique de la plus grande importance. Nous lisons à ce sujet, dans la Revue pour l'hygiène et les maladies infectieuses les remarques très opportunes que voici: L'hygiène de l'habitation a fait à n'en pas douter, depuis quelques dizaines d'années, des progrès considérables, surtout dans le domaine de l'éclairage et du chauffage artificiels des appartements. En revanche, on a presque entièrement négligé certaines questions qui touchent également de fort près à la salubrité et au confort des maisons d'habitation. L'une d'entre elles concerne la réfrigération artificielle de nos appartements. Chacun sait qu'à l'époque des grandes chaleurs, nos chambres se trouvent parfois surchauffées, ce qui entraîne toute une série d'inconvénients: dégoût du travail, insomnies, corruption rapide des aliments, etc. Nos abattoirs et nos halles sont pourvus, il est vrai, d'installations frigorifiques excellentes; certains théâtres et salles de réunion possèdent également des appareils réfrigérants. Mais les frais d'installation de ces appareils sont tels qu'il paraît impossible d'embellir d'en munir nos maisons d'habitation. Il s'agira donc d'obtenir la réfrigération des appartements non par le froid produit artificiellement, mais en première ligne par l'exclusion de tout excès de chaleur solaire. C'est là, en effet, un axiome ancien, auquel la pratique a déjà emprunté toute une série de conséquences. Autant que possible, on cherche dans les appartements à disposer les garde-manger sur la façade nord; des murs épais en matériaux peu conducteurs de la chaleur, des couches isolantes, la peinture blanche des parois sont autant de moyens d'atténuer l'intensité des rayons solaires; marquises, stores et rideaux servent à bannir non seulement la lumière, mais aussi la chaleur. M. le professeur v. Esmarch a fait récemment des recherches comparatives très détaillées sur l'efficacité des moyens que nous employons pour nous protéger contre le soleil. Pour commencer par la couverture des toits, il a trouvé que l'ardoise laisse passer moins de chaleur que le carton-bitume ou la tôle de zinc, et que les tuiles courbes sont encore supérieures à l'ardoise. L'action protectrice du toit se trouve renforcée de façon surprenante lorsqu'au dessous de la couverture on dispose une couche isolante sous forme de simples panneaux de bois. La couleur de la partie du toit exposée au soleil n'est pas indifférente. La peinture en noir est absolument déplorable, car elle accroît dans une mesure extraordinaire l'effet de la chaleur solaire; en revanche, il est recommandable de passer le carton-bitume à la chaux, car un enduit blanc diminue considérablement l'échauffement. Les fenêtres constituent l'un des meilleurs régulateurs pour la température des appartements. Même fermées, elles nous transmettent en été une quantité énorme de chaleur si on n'a pas soin de les abriter. Mais un simple rideau de toile, bien préférable dans ce cas aux stores en tissus lâches, suffit pour abaisser cette quantité d'une façon très notable. Pour les rideaux et tentures plus généralement usités, la couleur et l'épaisseur de l'étoffe ont une importance capitale. Il sera bon de munir la face extérieure des tentures foncées d'une doublure très claire. D'une manière générale, ce sont les tissus clairs, appliqués parfois en double, qui conviennent le mieux pour garnir les fenêtres. Leur efficacité est cependant bien inférieure à celle des stores à lamelles et des persiennes, dont l'usage mérite d'être répandu partout. Les doubles fenêtres sont également très utiles en été pour obvier à l'excès de chaleur, on devrait donc se garder de les enlever à l'fin de l'hiver, comme on le fait si souvent. Pour les vérandas, corridors, etc., on emploie fréquemment les vitrages dépolis ou de couleur, et l'on admet que dans ces cas, il est inutile d'avoir encore recours à un abri spécial. Les expériences instituées ont prouvé cependant que tous ces verres, sauf le verre opaque, laissent passer une très

grande quantité de rayons calorifiques, et qu'il en est encore les rideaux sont indispensables. L'un des meilleurs abris contre l'excès d'insolation est constitué par les plantes grimpantes; il est vrai que certains hygiénistes émettent des objections contre ce moyen de protection. Nous croyons cependant qu'il n'y a pas lieu de trop s'inquiéter, d'autant plus que bien des constructions gagneraient à voir leur «style» masqué aux regards par une gracieuse garniture de lierre ou de vigne sauvage.

Kleine Chronik.

In New-York soll ein neues Luxushotel erstellt werden, dessen Kosten auf 75 Millionen Franken veranschlagt sind.

Heimatschutz. Die eidg. Telephonverwaltung beabsichtigt, die Telephonleitungen in und um St. Moritz sukzessive unterirdisch zu legen, um die Gegend dadurch zu verschönern.

In Portofino bei Genoa wurde von dem Hotelbesitzer Kuoni-Stoppany ein grosses Grundstück zur Errichtung eines Hotels nach Schweizer Muster erworben.

Montreux. Der Verwaltungsrat der A.-G. Hotel Bellevue beantragt für 1904/05 Auszahlung einer Dividende von 5% auf die im Vorjahr. Bedeutende Verbesserungen an den Immobilien wurden aus dem Betriebe gedekt.

Grindelwald. Das Hotel Viktoria ist laut «Oberl. Volksbl.» um 185,000 Fr. an das Zürcher Bankhaus Gyr, Krauer & Co. übergegangen. In diesem Preise ist auch die Kession der Drahtseilbahn Grindelwald-Ort inbegriffen. Es soll eine Aktiengesellschaft gebildet und das Hotel in ein Fremden-Etablissement grossen Stils und mit modernstem Komfort umgebaut werden.

Chamby. Le comité d'initiative qui est en train de constituer la Société du Grand Hôtel des Narcisses à Chamby est composé de MM. Moreillon, géant et Schmidhauser, banquier à Lausanne; Mandrin, notaire, et Hoyer, préposé à Montreux; Ed. Dubochet, juge à Chailly, et Volkart, architecte à Clarens; E. Margot, propriétaire de la Pension des Narcisses à Chamby. La direction du futur hôtel sera confiée à M. von Gunten, de l'Hôtel Victoria, à Montreux.

Ein ungeleiteter Reisender ist Herr Bernstein aus Paris (rue Galilée 59). Er bestellt in ein und derselben Stadt bei zwei Hotels telegraphisch Zimmer, lässt sich die Bestellung von beiden telegraphisch bestätigen und steigt dann ein und verbleibt in einem der beiden Hotels ab, ohne sich um das andere zu kümmern. Auf chargierten Brief des hineingeleiteten Hotels reagiert Herr Bernstein nicht, vielleicht aber auf diese Notiz hin.

Internationaler Telegraphen-Schlüssel. Auf einem im Protokoll der letzten Vorstandssitzung veröffentlichten Abschnitt, worin gesagt ist, dass die Propaganda für den Telegraphenschlüssel im Auslande nicht überall in wünschbarer Weise vor sich gegangen und von Seiten der Hoteliers nicht genügend Interesse sich gezeigt, schreibt Herr Hoyer, Vorsitzender des internationalen Vereins der Gasthofbesitzer, in Köln: «Ich konstatiere, dass die Einführung des Code von hier aus in die verschiedenen Länder mit allem Nachdruck betrieben worden ist, aber von vielen Seiten nicht das geringste Entgegenkommen bekundet wurde, auch die Hotels demselben vielfach keine Beachtung schenken. Wir stellen bei verschiedenen Klagen, selbst in den Kreisen der Mitglieder, fest, dass unsere gegen Ende April gemachte Zusendung in den Papierkorb gewandert war.»

Graubünden. In einer Churer Korrespondenz der «National-Zig» lesen wir folgendes: «Wenn man die Ankunft der Züge der Schweiz. Bundesbahnen in Chur beobachtet, die regelmässig angefüllt dort anlangen, so sollte man gewissermaßen früher meinen, dass schon längst die Hotels voll sein müssten. Und es wäre dies vielleicht auch der Fall, wenn nicht gerade im letzten Jahre so viele neue Hotels entstanden wären, und noch sind das neue, grosse siebenstöckige Hotel in St. Moritz und noch manche andere, die im Bau begriffen sind, nicht eröffnet. Mit Recht hat der Präsident des Oberrätinerverkehrsvereins kürzlich vor diesem wieder so stark aufzufordernden Bauteiler gewarnt.» Die Warnung wird wohl begründet sein und wäre vielleicht auch anderwärts gut angebracht. Der gleiche Korrespondent spricht von einem Konflikt zwischen Landwirtschaft und Hotellerie, weil letztere der ersteren Arbeitskräfte entziehe.

Feine Kundschaft. Einem Hotel ersten Ranges am linken Ufer des Genèvesee geht folgendes Schreiben zu:

Monsieur, Je vous indique ci-dessous le détail des membres de ma famille qui se rendront avec moi, au mois d'août prochain en villégiature.

Table listing family members and their accommodations: Grand-mère 1 chambre 1 lit, Mère 1 chambre 1 lit, 1 bébé 1 an, Père 1 enfant 6 ans 1/2, Femme de chambre, 1 lit, 1 nièce 1 chambre 1 lit, 1 nièce 2 personnes, Père et mère 1 chambre 1 lit, Belle-sœur 2 personnes.

Pouvez-vous nous donner pension, c'est-à-dire le petit déjeuner du matin, le déjeuner, le midi et le dîner du soir, vin compris et les six chambres, comme il est dit ci-dessus, moyennant le prix, éclairage et service compris, en un mot sans autres suppléments que ceux que nous pourrions demander que vous auriez soin de nous faire payer, à chaque fois, moyennant le prix dis-je, de six francs (6 fr.) par jour et par personne, entendant ne rien payer pour le bébé de un an, et demi-pension seulement pour la bonne et le bébé de six ans et demi, c'est-à-dire six francs pour les deux réunis.

Il y aurait également lieu d'autoriser la femme de chambre à faire un petit savonaire, le matin, pour le linge du bébé.

Veuillez me faire savoir si ces conditions, qui sont les toutes dernières que je puisse consentir, peuvent vous convenir et dans l'affirmative m'adresser si possible une photographie de votre hôtel avec désignation des chambres que vous nous réserveriez, comme aussi le même d'un déjeuner et d'un dîner. Enfin je désirerais que nous fussions mis à une petite table à part, ceci bien entendu sans augmentation de prix.

