

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 2

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: 15.03.2025

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

Abonnement

Abonnements

Für die Schweiz: 1 Monat Fr. 1.25, 3 Monate „ 3.—, 6 Monate „ 5.—, 12 Monate „ 8.—

Pour la Suisse: 1 mois . . Fr. 1.25, 3 mois . . „ 3.—, 6 mois . . „ 5.—, 12 mois . . „ 8.—

Für das Ausland: (inkl. Portoschlag) 1 Monat Fr. 1.50, 3 Monate „ 4.—, 6 Monate „ 7.—, 12 Monate „ 12.—

Pour l'Etranger: (inclus frais de port) 1 mois . . Fr. 1.50, 3 mois . . „ 4.—, 6 mois . . „ 7.—, 12 mois . . „ 12.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3/2 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Organ und Eigentum des Schweizer Hoteller-Vereins

15. Jahrgang | 15^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôtelliers

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

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.

Aufnahme-Gesuche. * Demandes d'Admission.

Monsieur Carlo Clausen, propriétaire de l'Hôtel Beau-Séjour à Château d'Oex... Parrrains: MM. Jules et Emil Berthod, Hotel Berthod, Château d'Oex.

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen.

Exonérations des Souhaits de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag zu Gunsten des Tschumi-Fonds der Fachschule haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden: Par un don au profit du Fonds Tschumi de l'Ecole professionnelle se sont exonérés des souhaits de nouvelle année:

Übertrag aus letzter Nr. Fr. 4758 (Hievon Fr. 1600 in Antelshöhe). Mr. Vignau G., Pension Minerva, Genève.

Zur Ausbildung der Kochlehrlinge.

(Eingesandt.)

Mit grossem Interesse habe ich die Ausführungen des Experten zum Kapitel Kochlehrlingsprüfungen in No. 47 der 'Hotel Revue' gelesen und seien mir einige unmassgebliche Bemerkungen zu dem Thema gestattet.

Einen Satz in den Ausführungen des Herrn Experten möchte ich ganz besonders unterstreichen. Er lautet: 'Die Theorie sollte in der Küche eine grosse Rolle spielen' und bis heute ist es damit leider noch recht traurig bestellt. In den meisten Fällen beherrscht der angehende Koch nach beendeter Lehre kaum die alternierendste Terminologie und über die Wissenschaft, die einzelnen Geräte und Utensilien bei Namen zu nennen, ist er wohl kaum hinausgekommen. Zunächst ist eine, wenn auch nur oberflächliche Kenntnis der französischen Sprache unerlässlich. Die Franzosen haben nun einmal das Verdienst, technische Ausdrücke in der Küche zuerst gebracht und entwickelt zu haben, und wenn ihre Küche heute bei dem internationalen Publikum noch immer die bevorzugteste ist, so verdankt sie es wohl nicht zum geringsten Teile auch diesem Umstande. Der theoretische Unterricht soll zeigen, dass der Küche ein System zu Grunde liegt, dessen Grundlage auf welcher sich die ganze Wissenschaft aufbaut, ein jeder beherrschen muss. Die Schwierigkeit liegt zunächst in der Sichtung des Stoffes; alles Unwesentliche muss weggelassen und besonders dem Unflug bei der Benennung der Gerichte energisch gesteuert werden. Man sehe sich nur einmal so ein Rezeptbuch von einem Lehrling an! Welch eine Verwirrung der Begriffe! Aber wo soll der Junge seine Weisheit hernehmen, wenn er keine theoretische Anweisung erhält und heimlich abends das niederschreibt, was er tagtäglich mit vieler Mühe manchmal sogar falsch abgesehen hat?

Man erzähle dem Jungen etwas über die Entwicklung der Küche, über das Leben der grössten Vertreter derselben, Brillat Savarin etc., und wecke auf diese Art zunächst sein Interesse; man bringe ihm den Begriff bei, dass die Küche

kein Handwerk, sondern eine Kunst sei, dass es nicht bloss genügt zu wissen, wie ein Gericht zusammengesetzt wird, sondern auch warum es gerade so gemacht wird; man setze ihm auseinander, wie das Menu zu stande kommt und erkläre ihm die Unterschiede zwischen Dejeuner, Diner und Souper. Man teile die Suppen in Gruppen, in klare Suppen, gebundene Suppen, Purée-Suppen u. s. w. Bei dem Kapitel 'Sauce', welches als das schwierigste gilt, lässt sich gerade in der Theorie das System am besten nachweisen; da gibt es zunächst zwei Grundsaucen, die Espagnole und die Velouté, von denen sich eine unendliche Menge anderer Saucen ableiten lassen durch einfaches Hinzufügen von fumes, Essenzen und Ingredienzien; die sinnverwirrende Mannigfaltigkeit und Verschiedenheit wird plötzlich einfach und klar und jetzt erst kommt der Lehrling zur Erkenntnis, weshalb der Chef ständig demi-glace und allem die bain-mari bereit hält, trotzdem auf dem Menu nichts verzeichnet steht; dann kommen die verschiedenen selbständigen Gruppen, die Buttersaucen, Oelsaucen, Milchsaucen etc.

Vor allem warne man den Lehrling, fürs Auge zu arbeiten, solange wie Qualität der Zubereitung noch zu wünschen übrig lässt. Die Dekoration kommt erst in zweiter Linie.

Ich will hier nur die Anregung geben. Die Ausarbeitung des eigentlichen Lehrplanes muss ich der berufenen Feder eines Fachmanns überlassen. Ich bin fest überzeugt, dass ein intensiver theoretischer Unterricht dem jungen Manne ein grösseres Interesse für seinen Beruf einflösst, ihm eine Sicherheit in der Arbeit gibt und vor allem ihn zum logischen Denken und selbständigen Urteil heranbildet. Ein auf diese Weise ausgebildeter Koch wird, sofern er von Mutter Natur nur einiges Talent mitbekommen hat, auch imstande sein, das System weiter auszubilden und eigene Platten auszuarbeiten, (ohne stets an der Schablone kleben zu bleiben, wie das sehr häufig der Fall ist) dem jeweiligen Geschmack und Bedürfnis des Hauses, wo er gerade arbeitet, Rechnung zu tragen. Man bewahre den jungen Mann aber auch vor Ueberschätzung der französischen Küche; auch ausserhalb derselben gibt es leckere Gerichte, und auch die anderen Küchen sind des Studiums wert.

Jedem Chef ist es nun nicht gegeben, sein Wissen und Können auch theoretisch von sich zu geben und würde sich da wohl der Ausweg bieten, dass z. B. in einer grösseren Stadt von 2 bis 4 Uhr nachmittags Vortragskurse abgehalten würden, die von einer berufenen Persönlichkeit zu leiten wären.

Es gibt wohl kein anderes Geschäft, bei welchem sich der Lernende seine Kenntnisse so mühsam zusammensuchen muss, wie gerade im Hotelbetrieb; denn was bei der Küche zutrifft, ist leider auch in anderen Zweigen des Betriebes der Fall; ich greife für heute nur den Sekretär heraus. Nach vielen Bemühungen und Bestrebungen ist es in Deutschland gelungen, den Hoteller als Vollkaufmann anerkannt zu wissen und es steht auch unumstösslich fest, dass der moderne Hotelbetrieb kaufmännisch betrieben und geleitet werden muss. Aber auch da happens es mit der Ausbildung der betreffenden Angestellten sehr. Unter 100 Sekretären, Kassieren, chef de reception und wie die Titel alle heissen, befinden sich — möchte ich behaupten — kaum 5, die mit 'Soll' und 'Haben' Bescheid wissen; es gibt da tausende tüchtige und mit Fach- und Sprachkenntnissen gut ausgerüstete junge Leute, die den eng gezogenen Pflichtenkreis ihres Postens wohl voll und ganz ausfüllen, die aber schon ein gelindes Gruseln überkommt, wenn sie von doppelter Buchhaltung

und Bilanz nur reden hören. Das Wort Bilanz ist für sie ein geheimnisvolles Etwas, ein Konglomerat von unentwirrbaren rätselhaften Zahlen, aus denen es kein Entrinnen gibt; über die Führung vom Hotel-Journal (Kolonnensystem), Kassabuch (Kladde) und Rekapitulation sind sie eben nicht hinausgekommen, aus dem einfachen Grunde, weil ihnen im Hotel mit ganz wenig Ausnahmen die Gelegenheit zur Ausbildung darin fehlt. In den kleineren Geschäften besorgt eben der Inhaber die innere Buchführung selbst, oder er lässt sich von Zeit zu Zeit einen Bücherexperten kommen, während die grösseren sowohl wie auch die Aktiengesellschaften sich einen speziellen kaufmännischen Buchhalter engagieren, der zu oft über ihn in dieser Hinsicht weniger geschulten Direktor das Uebergewicht erhält, was der Autorität des letzteren gewiss nicht zum Vorteil gereicht. Vielleicht macht ein Leser den Vorschlag, wie diesem Mangel an Ausbildungsgelegenheit abgeholfen werden könnte; er würde sich den Dank vieler Tausenden von Angestellten erwerben, die gewiss gerne alles tun würden, um sich auch in diesem Zweige ausbilden zu können. Es würde das Ansehen des ganzen Standes nur heben, wenn das Hotel auch diese Arbeit durch eigene Fachleute ausführen lassen könnte und nicht gezwungen wäre, so viele Elemente aus anderen Branchen herüberzunehmen, die zwar auf diesem einen Gebiet Spezialisten sind, dagegen meistens der Hotel-Fachkenntnisse entbehren; ganz abgesehen davon, dass dann Hotelangestellte nicht mehr in so leichtsinniger Weise Geschäfte übernehmen würden, um sich selbständig zu machen und dann erst hinterher durch Schaden klug werden.

E. R.

höhung der Preise für die einzelnen Leistungen oder, wo dies ganz unuttunlich, durch deren Vereinfachung bzw. weniger opulente Herstellung geschehen. Letzteres dürfte sich mit Ausnahme der von ganz exklusiver Kundschaft frequentierten Häuser wohl allgemein am leichtesten durchführen lassen und würde wohl auch zweifellos bei der Mehrzahl der Gäste Zustimmung finden, zumal ohnehin innerhalb der letzten zehn Jahre deren Neigungen sich unverkennbar mehr einer Vergrösserung des allgemeinen Komforts als der der kulinarischen Genüsse zugewandt zu haben scheinen. Am deutlichsten ist dies an der zunehmenden Table d'hôte-Midigkeit zu erkennen, die fast regelmässig mit der zu grossen Reichhaltigkeit der Gerichte und der Opulenz ihrer Zubereitung erklärt wird. Die ungeheuren Opfer aber, die wir gerade damit bringen, werden weder erkannt noch gewürdigt. Fragen mich doch z. B. mehr als einmal Tischgäste (und darunter Damen!) nach Beendigung einer Table d'hôte aus 6-7 Gängen bestehend und von weit über 100 Personen, 'ob dies alles denn meine Frau allein fertig bringe, oder ob sie wohl noch eine Hilfe habe?' Als ich ihnen dann plausibel machte, dass hierzu nicht nur mehrere Köche, sondern auch noch verschiedenes andere Küchenpersonal erforderlich seien, waren sie höchlichst erstaunt über so grosse Unkosten und meinten, dass dann doch wohl nicht allzuviel verdient werden könne! Die meisten aber fragen nicht und halten uns für viel zu verunfähig, als dass wir ihnen etwas schenken wollten, daher auch die zart sinnige Redensart: 'Lieber den Magen verrenken, als dem Wirt was schenken'.

Geschäftliche Ratschläge.

Von Meister Hämmerli*

Zur Reform der Hotelküche

sprach an der ausserordentlichen Generalversammlung des Internationalen Vereins der Gastwirtsbesitzer am 7. Dezember in Braunschweig anlässlich der Beratung der Preiserhöhung in den Hotels Hr. Th. Bioger, Ems, ein gutes Wort, aus seiner 50jährigen Erfahrung schöpfend. Wir zitieren aus der 'Wochenschrift' folgende Sätze:

'Wenn zu einer Zeit, in der der Getränkekonsum noch einen Hauptfaktor unserer Einnahmen bildete, die Anschauung, dass an der Küche aus Rücksicht auf diesen Konsum nichts verdient zu werden brauche, noch eine gewisse Berechtigung haben mochte, so kann diese Anschauung doch heute, nachdem die Einnahmen aus demselben sich infolge der Anti-Alkoholbewegung und vielleicht auch noch anderer Einwirkungen, um die Hälfte und mehr vermindert, die Ausgaben für die Küche aber durch eine sich mehr und mehr steigende Fleisch- und Lebensmittelverwertung sich innerhalb des letzten Jahres um 20-30% vermehrt haben, unmöglich länger aufrecht erhalten werden und dürften nachgerade auch die ängstlichsten Gemüter zu der Ueberzeugung gekommen sein, dass es so nicht weiter gehen kann. Es muss unter allen Umständen, und zwar durch gemeinsames Vorgehen, dahin gewirkt werden, dass der Küchenbetrieb, dieser mühevollste und undankbarste unseres Gewerbes, sich nicht nur selbst erhält oder gar noch Opfer erfordert, sondern dass er einen, seiner Bedeutung entsprechenden Nutzen an die Geschäftskasse abliefern, wie sich das eigentlich von selbst versteht und wie dies anders in einem kaufmännischen Betrieb auch gar nicht erwartet werden kann. Die Art, wie dies zu geschehen hat, wird sich natürlich nach dem Rang und der Eigenart des Hauses zu richten haben und kann entweder durch Er-

- 1. Geordnete Buchführung und richtige Preisberechnung sind die notwendigen Grundlagen jeder Geschäftsführung.
2. Gute Ware, gute Preise; guter Name, gute Kundschaft.
3. Gute Kundschaft ist ein Vermögen wert, das man nicht ob einmaligem Gewinn aufs Spiel setzen darf.
4. Keine unlohrende Arbeit annehmen, keine verpfuschte abliefern.
5. Klein anfangen ist lobenswerter als grossartig verkrachen.
6. Was hilft mir der grosse Umsatz, wenn ich nichts verdiene?
7. Schlechte Gewohnheiten, schlechte Zeiten! Bessere deinen Handel und Wandel, und die Zeiten werden sich auch bessern.
8. Kaufe nur, was du notwendig brauchst. Was man bloß kauft, weil es wohlfeil ist, immer zu teuer bezahlt.
9. Viele unnötige kleine Ausgaben fressen das grösste Einkommen auf.
10. Nur mit Wechseln zahlen heisst: den Teufel an die Wand malen.
11. Bar einkaufen, nur gegen bar verkaufen, dann wird kein Betriebsbeamter dir nachlaufen.
12. Lange Kredite — lange Gesichter.
13. Vereinige deine Kräfte auf wenige Zwecke und Ziele. Erfasse den richtigen Moment zur Ausführung.
14. Fleiss und Ausdauer sind Anfang und Ende jedes geschäftlichen Erfolges.
15. Der erste und der letzte in der Werkstatt, dann geht alles Geschäft glatt.

* Aus dem 'Schweizer Gewerkekalendar' 1906. Verlag Büchler & Co., Bern. Preis in Leinwand Fr. 2.50, in Leder Fr. 3.—

284



Letzte Neuheit!

Schwabenland's
Forellen-Kessel
D.R.G.M. Pat. Nr. 2276

Ein vollendetes Service von Forellen und anderen Fischen direkt im Sud bieten unsere

Neuesten patentierten Forellen-Fischkessel
aus Kupfer, Nickel und Silber.

GEBR. SCHWABENLAND, Zürich.

Junges Ehepaar, tüchtig, sparsamer Chef u. gewandte, sprachkundige **Gouvernante** suchen entsprechendes Engagement in gutem Hotel oder Pension. Auf Verlangen kann Kautions geleistet werden. Offerten unter Chiffre **H 2476 R** an die Exped. ds. Bl.

HOTEL

mittlerer Grösse mit Jahresbetrieb in schöner, verkehrsreicher Ortschaft in Graubünden, mit alter besserer Clientèle, Familienverhältnisse halber **billig zu verkaufen**.

Nähere Auskunft erteilt S 2548 V

K. Hitz, Geschäfts- u. Versicherungsbureau
— Chur. —

278

Sehr tüchtig und erprobt

Hotel-Direktor

der nachweisbar Erfolge aufzuweisen hat, mit prima Referenzen und ausgedehnten Relationen, bilanzfähig, geschäftstüchtige Frau zur Seite, ist eventuell **sofort disponibel**. Wenn gewünscht auch allein. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 290 R** an die Exped. ds. Bl.

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.

Nombreuses références.

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

Ein grosses Badeestablishment
allronomisiertes schweizerisches Eisenbad (140 Fremdenbetten), mit grossem Park, in nebelreicher Lage, ist an einen solventen Käufer unter günstigen Bedingungen abzugeben. Anfragen sub Chiffre **Za G 2256** an Rudolf Mosse, St. Gallen. (Za G 2256) 2874

Hotel zu verkaufen
in **Promontogno** (Bergell.)
820 Meter ü. M., Mittelstation zwischen ital. Seen und Engadin, das (H 3090 Ch)

Hotel Bregaglia
65 Herrschaftsbetten samt Regressen. 1224
Offerten nimmt entgegen bis Mitte Januar

Für die **Aktien-Gesellschaft in L.**
Promontogno. Der Verwaltungsrat.

B. Braun's Erben, Chur
Schreibbücher-Fabrik

empfehlen sich zur Lieferung kompletter Hotel-Buchhaltungen, zur Anfertigung aller Drucksachen in eigener, best eingerichteter Buchdruckerei, zur Ausstattung ganzer Hotel-Bureaus.

Ferner halten wir reichhaltiges Lager in **Torten-, Desserts- und Fischplattenpapieren** und verwandten Artikeln.

Closepaper

Preislisten und Musterkollektionen auf Verlangen zur Verfügung. Referenzen erstklassiger Hotels stehen zu Gebote. 282

Tapeten

J. SALBERG, Bahnhofstrasse 72, zur Werdmühle, (gleichzeitig Inhaber der Firma) 280
J. BLEULER, Tapetenlager, Zürich.
Vornehmste und grösste Auswahl.

Zu verkaufen

in einer industriellen grösseren Ortschaft des Kantons Bern ein best frequentiertes

Bahnhof-Hotel mit Restaurant.

Grosser Konzertsaal. Schöner Wirtschaftsgarten, Kegelbahn etc. Bedeutender Wein- u. Bierkonsum. Jahresumsatz Fr. 65—70,000. Nötiges Kapital fr. 30—40,000. Brauereihülle zugesichert. Antritt nach Uebereinkunft. Für tüchtige Fachleute ganz vorteilhafte Gelegenheit. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2489 R** an die Exped. ds. Bl.

Hotel gesucht.

Ein fachkundiger Hotelier, in bestem Alter, dem eine tüchtige Gemahlin zur Seite steht, sucht **pacht- eventuell kaufweise** ein Fremdenhotel zu übernehmen. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2477 R** an die Exped. ds. Bl.

DIRECTEUR
cherche place de saison.
Références premier ordre.
Adresser les offres sous chiffre **H 285 R** à l'adm. du journal.

BRUXELLES 1908 LONDON 1908 ROMA 1908



S. GARBARSKY
ZÜRICH

Feine Herren-Wäsche-Ausstattungen

Zu verkaufen ev. zu verpachten oder vertauschen das altbekannte

Hotel und Bad Wäggitthal

mit eigener Heilquelle. Hotel und Bäder sind neu renoviert; grosse Verandas und Anlagen. Anfragen kostenlos durch Bureau „Columbia“, Neu-Seidenhof, Zürich I. 2481

Hoteliers Sohn, 25 Jahre alt, flotte Erscheinung, englisch und französisch sprechend, sucht Stelle als

Z. Sekretär oder Aide-Chef de Réception

wo er Gelegenheit hätte, sich in der deutschen Sprache auszubilden. Eintritt nach Belieben. Offerten befördert die Exped. ds. Bl. unter Chiffre **H 2482 R**.

Verlangen Sie gratis den neuen Katalog, ca. 1000 Photographien, Abbildungen oder

garantierte

Uhren, Gold- & Silber-Waren

E. Leicht-Mayer & Cie.
LUZERN 23
bei der 41
Hofkirche

Billig zu verkaufen
ein so gut wie neuer **Hotelherd** und ein **Restaurationsherd** sowie verschiedene neue Herde mit ohne Warmwassereinrichtung neuester Konstruktion. 287

Basler Kochherdfabrik
E. Zeiger, Basel.

Dampfmangel
wenig gebraucht, neu hergerichtet, 1600x410 mm., unter Garantie, billig.

Waschmaschine
System Poensgen, neu, 900x600 mm., billigst abzugeben.

Hydoron, Zürich
Höschgasse 72.
2494

Das Neueste in **Servietten**
Leinen- und Fantasiedessins. Billige Preise. Musterkollektion zu Diensten

Für **Bahnhofbuffets**
feines, durchsichtiges **Einwickelpapier**
mit Aufdruck **Sandwiches**
etc.

Schweiz. Verlagsdruckerei G. Böhm, Basel

Der beste, billige, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg

NACH LONDON
geht über **Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover**

Post-Route mit drei Schiffsdiensten täglich. Durchgehende Wagen auch III. Kl. Ganz moderne Dampfer in prachtvoller Ausstattung. — Einer dieser Dampfer ist die berühmte „Prinzessin Elisabeth“, das erste Teubner-Paketboot, das auf dem europäischen Kontinent gebaut wurde. Dieser Dampfer hat den Weltrekord der Paketboote mit 24 Knoten (bei 45 km in der Stunde) geschlagen und macht die **Seefahrt in nur 2 Stunden 40 Min.**

TELEGRAPHIE MARCONI UND POSTDIENST AUF JEDEM DAMPFER.

NACH LONDON von STRASSBURG in 15 Stunden; von BASEL in 17 Stunden. DURCHGEHENDE OSTENDE—BASEL u. OSTENDE—SALZBURG ü. Strassburg, Stuttgart. WAGEN OSTENDE—SALZBURG u. TENDE—WIEN ü. Basel, Zürich, Arlberg.

Fahrplanbücher sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der **Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Ansbangraben 1**, unentgeltlich erteilt.

Junges Ehepaar, durchaus geschäftstüchtig, sucht für sofort

Gérance od. Direktion

eines mittelgrossen Hotels oder Pension eventuell auch **Pachtübernahme**. Offerten unter Chiffre **H 2488 R** an die Expedition ds. Bl.

DIRECTEUR-GÉRANT.

Jeune Suisse, ayant occupé la place de directeur dans une maison de première ordre à Paris, cherche engagement comme **Directeur-gérant-chef de réception**. Place à l'année de préférence. Bonnes références. Adresser les offres à l'adm. du journal sous chiffre **H 2492 R**.

Neue **Flaschenreinigungs-Maschine**

Rasche Arbeit, einfach, praktisch

Gründliche Reinigung!
Kein Bruch mehr!
Keine Flaschen mehr mit bleibendem Satz.

Garantie

Konzessionär:
C. Kluser-Schwarz

Schneitter & Villars
Fabrikanten
Leubringen, ob Biel.



Sehr schönes Objekt bei Locarno
zu verkaufen. Herrliche, gesunde Lage, Nähe von See und Locarno. Sehr geeignet für Erstellung einer Pension, Herrschaftssitz oder Spekulations-Objekt. Preis und Bedingungen äusserst günstig. Auskunft kostenlos durch Bureau „Columbia“, Neu-Seidenhof, Zürich I. 2480

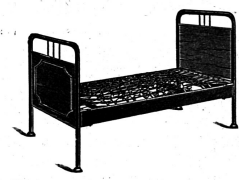
ZU VERMIETEN.
Eine gut accreditierte

Pension in Locarno
ist für nächsten Mai zu vermieten.
Offerten unter Chiffre **H 2490 R** an die Exped. ds. Bl.

Steiner's **Paradies-Betten (Patent)***

* Kopfkissen
Steppdecken
Matratzen
Bettstellen.

R. Weber, Alleinvertreter
Zürich
Bleichervweg
No. 52.



Ges. geschützt.

Die Pension u. Restauration
Schloss Rietberg
am Bodensee

mit prachtvoller Lage und Ausblick auf See und Landschaften, sowie mit herrlichen Park- und Schatten-Anlagen u. empfehlenswerter, schönster Sommeraufenthalt für Familien, ist an einen tüchtigen Pächter neu

zu verpachten.

Die Leitung würde auch einer ganz durchaus selbstösen und im Service bewanderten Dame übergeben.
Off. unt. Chiffre **Z 4944 G** an **Hassenstein & Vogler, St. Gallen.** 1281

Habana-Haus Gegründet 1875

Max Oettinger

Bestbekanntes
Zigarren-Import-Geschäft

Basel

bestens empfohlen.

289

Das Türzuschlagen
(die schlimmste Störung der Nachtruhe in Gasthäusern) wird **unmöglich** durch die Anbringung der vorzüglichsten
Schlagdämpfer.
Vorzüge, gleichzeitig erzieherisch wirkende Vorrichtung.
Dieselben gestatten nur ein Zuziehen oder Zudrücken, aber kein Zuschlagen der Türe. Können von Jedermann befestigt werden.
Preis für das Paar bronziert Fr. 3.75 | ab **Freiburg i. B.** vernickelt Fr. 4.40 **per Nachnahme.**
Viele Zeugnisse. — Bei grossen Bezügen Rabatt.
C. Hülsmann, Freiburg Nr. 24 in Baden.

Ein grosses Wirtschafts-Etablissement
in einer Stadt der Ostschweiz, neu, praktisch gebaut und mit allem Komfort versehen, nachweisbar sehr stark besucht, besonders von Gesellschaften und Vereinen, konkurrenzlos, ist an einen geeigneten Käufer preiswürdig abzutreten. Routinierter und kapitalkräftiger Reflektanten erfahren Näheres durch Anfrage sub Chiffre Za G 2253 an Rudolf Mosse, St. Gallen. (Za G 2253) 2875

Gerance gesucht
von tüchtiger Hoteliersfrau mit sprachkundigen Töchtern, event. Miete eines guten **Saisonsgeschäftes** für die Saison 1906. Referenzen zu Diensten. Offerten befördert die Exped. ds. Bl. unter Chiffre **H 2485 R.**

Mech. Verweberei Wyt (St. Gallen)
Geschäfts-geschäftlich
Fabrik annehmend.
C. A. Christinger
empfiehlt sich den tit. Hotels und Pensionen zum fachgemässen maschinellen Verweben von defekten Gardinen, Tüll- u. Spitzenkleidern, Spitzenkragen etc., sowie jeder Art Wäsche-Gegenstände, auch farbige Tischdecken. Prompteste und billigste Ausführung, auch der kleinsten Aufträge. Garantie für Nicht-Ausreissen und Haltbarkeit.
Die Ware muss jeweilen gewaschen eingeschickt werden. 2422

Die tit. Kurhaus-Gesellschaft in Interlaken
hat für die Sommersaison 1906 folgende Stellen zu vergeben:
1 tüchtige Haushälterin (Buffetdame), der drei Hauptsprachen mächtig.
1 Concierge, der drei Hauptsprachen mächtig.
Einige Kellnerinnen (Bernertracht erforderlich).
Office- und Küchenmädchen.
Anmeldungen mit Zeugnisabschriften und Photographie sind bis zum 20. Januar zu richten an 2484
J. Oesch, Hotel Jungfrauüblich, Interlaken.

Zu verkaufen
per Zufall die Liegenschaft
„Zum Schützenhaus“ in Thalweil
bestehend aus grösseren und kleineren Restaurationsräumlichkeiten, grosser Festhalle, mit daran anschliessenden grossen, prächigen Wirtschaftsgarten, zusammen für ca. 700 Personen Platz bietend, gedeckter, heizbarer Kegelbahn, Waschauss, Scheune, Hofraum und Ziergarten. Alles ist für einen bequemen Betrieb vorzüglich eingerichtet, ebenso elektrische Beleuchtung in der Festhalle und den übrigen Räumlichkeiten. Der weitbekannte, grosse und schöne Schiessplatz wird nebst auswärtigen Schützen-gesellschaften durch die drei grossen Schiessvereine der eigenen Gemeinde stark frequentiert.
Durch die prächtige Lage und der vielen freundlichen Zimmer würde sich dieses Objekt ausserdem ganz vorzüglich als Fremden-Pension eignen. Das Ganze könnte event. auch in Pacht genommen werden. Nähere Auskunft erteilt: **Arnold Gattiker**, „zum Freihof“, Thalweil. 1244 (A 55)

Der beste Bodenbelag
für stark begangene Lokalitäten
wie Restaurants, Speisesäle, Vestibules etc. ist
Riemenboden
in
Indisch. Hartholz „Limh“.
Laut Befund der Eidg. Materialprüfungs-Anstalt:
Grösste Widerstandsfähigkeit gegen Abnutzung.
Geringste Veränderung des Volumens.
Prima Atteste erster Autoritäten des In- und Aus-landes, sowie Muster zur Verfügung. (44)
Parquet- & Chalet-Fabrik Interlaken.

Cafés torréfiés
aux prix les plus avantageux.
A. Stamm-Maurer
BERNE. 253
Echantillons et offres spéciales à disposition.
Cafés verts.

A remettre à Genève
après fortune faite, beau et bon Café-Brasserie, situation unique, bénéfice 8000 à 10,000 frs. par an, appui financier d'une Brasserie. Capital nécessaire fr. 85,000 au moins. Pour tous renseignements s'adresser à la Direction de la Brasserie de St-Jean à Genève. (A 17) 1241

Ernst Messmer
Kupferschmied
Neuhausen bei Schaffhausen
empfiehlt sich zur Anfertigung sämtlicher Hotels-, Wirtschafts- und Küchen-einrichtungen, Casserollen mit Sautoir-Deckel, Bratieren mit Deckel, Röstissoire, Bain-marie-Marmieten, Reparaturen und Verzinigungen, Wäscherien für grössere u. kleinere Hotels, alles unter Garantie und billigster Berechnung. (O 247 Sch)

Fachschule f. Hotelkellner
und 2monatige Kurse für Buchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekte von F. de Lacroix, Frankfurt a. Main. (H 65912) 87

Ratten Mäuse, Schwaben, vertilgt man rasch u. sicher mit Hunzikers Giftpräparaten. Portion Ratten- und Mäusegift Fr. 3.50, 1/2-Portion 1.80; Schwabengift Fr. 2.50, 1/2-Portion 1.20. Zu beziehen durch **G. Widmer-Trüb, Olten.** (A 11) 2824

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikan. System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Handb. u. anweisungsbücher. Garantie für den Erfolg. Verlangen die Gratisprospekte. Prima Referenzen. Biete auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre veranschlichtete Bücher. Gehe nach auswärts. 217
H. Frisch, Böchersperle, Zürich I.

HOTEL 281
altbekanntes Haus, wegen hohen Alters des Besitzers zu verkaufen, am liebsten an junge, tüchtige, gelernte Hotelier-eheleute. Beliebte Sommerfrische in einer der schönsten Gegenden des bayer. Hochlandes. 2 Balm- und mehrf. Automobilverb. Jahresgeschäft, doch auch als Sommerisolationbetrieb in Verbindung mit städtischer o. ländlicher Unternehmung sehr geeignet; event. Sanatorium. Preis ca. M. 170,000.—, bei mind. 30,000 Anzahlung. Unterhändler verboten. Off. unt. M. O. 5780 an **Rudolf Mosse**, München, erb.

Welches Hotel (A 57)
oder Restaurant kauft Nierstücke und Stotzen prima inländische Ware gegen Kassa? Bescheidene Preise. Nur Abnehmer für das ganze Jahr können berücksichtigt werden. Gefl. Offerten unter Chiffre O. F. 77 an Orrell-Füssli-Annoucen, Zürich. 1245

MAISON FONDÉE EN 1829.
SWISS CHAMPAGNE
EXPOSITION GENEVE 1896 NATIONALE 1896
MÉDAILLE D'OR
Extra Dry Louis Mauler
LOUIS MAULER & C^{IE}
MOTIERS-TRAVERS (Suisse).

Mech. Leinenweberei Worb (vorm. Röthlisberger & Cie.)
in **WORB bei BERN**
gegründet im Jahre 1785
empfiehlt sich für die Lieferung von
erstklassiger Hotelwäsche
mit oder ohne eingewebenen Namen.
Musterkollektionen stehen gerne zur Verfügung.
Devisen und Arrangements bei Neuerrichtungen.
Eigene Naturbleiche. — Konfektionsatelier. 284

NIZZA HOTEL DE BERNE
beim Bahnhof.
100 Betten.
Einziges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof.
Feine Küche. Zimmer von Fr. 2.50 an. Gepäcktransport frei.
Deutsch sprechender Portier am Bahnhof.
H. Morlock, Besitzer
auch Besitzer von Hotel de Suisse (früher Rouillon) und von Terminus-Hotel.

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-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 Hoffmann.** 228

Für
Hotel- und Pensions-Wäsche
sind von grösstem Vorteil:
SCHULERS Bleich-Schmierseife
SCHULERS Goldseife-Savon d'or
SCHULERS Goldseifen-Spähne
SCHULERS Salmiak-Terpentin-Waschpulver
sowie alle gewöhnlichen Haushaltsseifen
Carl Schuler & Co., Kreuzlingen
Fabrik von Seifen, Soda und chemischen Produkten. 270

Die Weinfirma Th. Binder-Broeg & Co.
ZÜRICH I
hat den **Alleinverkauf** des acht amerikanischen Schnellpreßzählers „Rapid“
welcher aller Ersatzteile besorgt reparatur, so dass sie nie „RAPID“ abzusuchen wird.
Spezialität: Schmelzweine
Einkaufung durch eine Bausung!

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

Café-Restaurant
zu verkaufen, am Ufer des Genfer-sees, sehr frequentiert, Kundschaft und Reingewinn gesichert. Nichts zu bezahlen für Uebernahme, nur für das Haus, das Material und die Waren. (H 13975 X) 1250
Enoch, poste restante, Gent.

Tüchtiger Fachmann
sprachkundig, 40 Jahre alt, lange Jahre ein eigenes Geschäft betreibend, wünscht mit oder ohne seine ebenfalls geschäftstüchtige Frau die Direktion eines Hotels oder Restaurants zu übernehmen. Jahresengagement bevorzugt. Offerten unter Chiffre **H 2478 R** an die Exped. ds. Bl.

Zu verkaufen
wegen Aufgabe des Geschäfts
aus einer feinen Pension das **Ameublement** für 12 Schlafzimmer, das nur 4 Monate gebraucht wurde, sowie diverse Möbel, am liebsten en bloc, billig. Betr. Besichtigung und Preise wende man sich unter Chiffre **A 6909 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern.**

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 bereitwilligst durch die Vertreter **ZAG 863**
E. Schiess-Müller, St. Gallen Ingenieur Neidhardt, Genf
für die deutsche Schweiz, für die französ. Schweiz.

Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel
SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
Exposition universelles, internationales et nationales
MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHÂTELOIS DES ENCAVEURS
GRAND PRIX PARIS 1900
Marque des Hôtels de premier ordre
Dépôt à Paris: V. Pélzer, au Chalet Suisse, 41 rue des Petits Champs
Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City E.

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Nos hôtes étrangers et notre caractère national.

Dans certains milieux, cela devient une maladie chronique de s'attaquer à l'industrie hôtelière, sous couvert de souci de la prospérité nationale menacée...

Cette occasion nous est fournie par une correspondance du "Bund" d'Interlaken, au sujet d'un rapport présenté au sein de la Société de Réforme de la dite localité sous le titre: "Influence du passage des étrangers dans l'Oberland".

Nous n'avons pas entendu ce rapport et nous ne nous en prendrons pas à celui-ci, ne sachant pas, s'il parle de l'Oberland bernois...

Dans la correspondance précitée, c'est ce dernier point de vue qui se fait jour, un général et l'on s'attaque ferme à l'industrie hôtelière elle-même...

La grande faute que commettent dans leur présomptueux aveuglement et leur regrettable courte vue, les accusateurs de l'industrie hôtelière est de blâmer un facteur qui en lui-même est la chose la plus innocente et la plus digne de louanges...

S'il était réellement vrai, comme le prétend la dite correspondance, que les ombres de l'industrie hôtelière dépassent les points lumineux, ce n'est certainement pas cette industrie elle-même qui en serait la cause...

D'autre part la situation favorable des facteurs qui supportent en Suisse la responsabilité de l'industrie hôtelière, est prise comme modèle, voire même comme baromètre de notre culture morale et on nous jalouse de ce fait...

Il est incontestable que la soif de jouissance a augmenté d'une façon générale. Mais ceci tient à l'époque où nous vivons et aux progrès de la culture morale en générale...

ment de celui de l'industrie hôtelière — et qui ferait un tort considérable à la vie intérieure du peuple. Il s'agit de ce matérialisme grossier d'étrangers, qui se mettent à leur aise chez nous, d'après leur situation de fortune et paient pour cela, et qui en outre bâtissent des chapelles dans les localités fréquentées et pratiquent la bienfaisance sous plusieurs formes!

L'industrie hôtelière est de plus rendue responsable de la négligence et de la grossièreté de la jeunesse indigène qui, ensuite de l'occupation continue des parents pendant la saison d'été, est laissée à elle-même, ou s'instruit en compagnie de sommeliers sur des choses qui corrompent le cœur...

Tous les dommages que nous procure sois-disant l'industrie hôtelière, nous font penser à la loi Heinze, concernant l'art en Allemagne. De même qu'en Allemagne lors des plaintes contre l'art et ses procédés, les jugements portés contre l'industrie hôtelière, qui en réalité nous apporte de si grandes avantages, ne couvrent pas autre chose qu'une critique, irréfléchie et imprudente de notre propre race...

Nous ne comprenons pas qu'il soit utile de peindre ainsi le diable sur la muraille et d'écrire ensuite à la page suivante les phrases que voici, par lesquelles le dit correspondant termine son article:

"A côté de ces ombres, il y a aussi de la lumière. Ainsi l'habitant des Alpes n'a réellement appris à connaître la beauté de la nature que par les étrangers. On peut remarquer la prospérité croissante de la bourgeoisie. Les mœurs et les usages se sont affinés sur plus d'un point. Plus d'un artisan doit sa fortune à l'industrie hôtelière qui nous a de plus apporté un développement des constructions, des institutions, des installations d'eau et de lumière et de meilleures écoles. On peut lui attribuer aussi l'esprit libéral en politique, qui est suivi lentement du libéralisme en religion. De plus grands moyens financiers favorisent également d'une manière puissante les œuvres humanitaires."

L'industrie hôtelière devrait, pareille au Nil, avoir une action fécondante et bienfaisante; cependant présentement nous des champignons vénéneux qui pendant la nuit surgissent de la boue et qui sont un grand danger pour les habitants et pour le pays. Ayons constamment l'œil ouvert sur tous les avantages de l'industrie hôtelière, mais conservons un jugement sain et sans défiance à l'égard des inconvénients que nous devons combattre."

Nous sommes tout à fait d'accord avec ces paroles, à cette différence près, que nous ne cherchons pas ces inconvénients dans l'industrie hôtelière elle-même, mais dans ceux qui la servent, si ces derniers sont réellement si faibles qu'ils ne sachent pas lutter contre ces inconvénients. Si la plupart de ces plaintes, si ce n'est la majeure partie, s'adressent aux hôteliers, ceux-ci y sont habitués. Cela ne nuira en rien à leur bonne réputation acquise. Pour autant qu'ils se sentent visés, ils opposeront une contradiction vivante à ces plaintes. Personne ne conteste qu'il ne se présente pas aussi des déficiences dans l'industrie des hôtels. Mais que celui qui se croit capable d'indiquer une profession sans défauts et sans imperfections, lui jette la première pierre.

* Vermischtes *

Die Küche des Präsidenten Loubet. Der "Cri de Paris" bringt eine amüsante Plauderei über die Küche des Präsidenten Loubet. Der Fürst der Souterrains des Elysées, Herr Tesch, ist berufen, einst einen Platz in der Serie berühmter Kochkünstler Frankreichs einzunehmen...

Verkehrswesen.

Arth-Goldau. Mit Neujahr ist die elektrische Strassenbahn Arth-Goldau-See eröffnet worden. Versoix-Divonne-les-Bains. Der Bundesrat beantragt den Erden. Räten die Erteilung der Konzession für eine elektrische Strassenbahn von Versoix bis zur Landesgrenze gegen Divonne-les-Bains.

Ost-Alpenbahn. Eine in Rapperswil abgehaltene Konferenz schweizer Kantonsregierungen ergiebt sich auf den Beschluss, bei der Bundesversammlung Priorität für die Ostalpenbahn zu verlangen. Damit ist bereits etwas im Sinne des Artikels "Schweizerische Eisenbahnprobleme" in letzter Nummer der "Hotel-Revue" geschehen.

Italienische Eisenbahnen. Die Mittelmeerbahngesellschaft, die Eisenbahngesellschaft Nord-Milano und die Elektrizitätsgesellschaft Lombarda-Vizzola verhandeln behufs Verschmelzung miteinander, um ein grosses Projekt der Umwandlung in elektrischen Betrieb der bestehenden und den Bau neuer elektrischer Bahnen in der Lombardei auszuführen.

Der Kanal-Tunnel. Wenn der "Daily Express" recht unterrichtet ist, so wird der Kanal-Tunnel und damit die direkte Eisenbahn-Verbindung zwischen England und dem Festland nicht lange mehr ein frommer Wunsch bleiben. Am 15. Dezember fand in London eine Sitzung der "Channel Tunnel Company" statt, die alle fertigen Pläne, die die Möglichkeit der Tunnel-Konstruktion auch vom militärischen Standpunkt aus betrachtet, dem Parlament vorlegt hat.

Eisenbahnhygienie. Die Pariser "Nature" bringt einen längeren Artikel über die Eisenbahnwagen und die ansteckenden Krankheiten aus der Feder eines Dr. Gartz, worin dieser die Forderung aufstellt, die Personenwagen nach Gebrauch nicht nur zu reinigen, sondern auch zu desinfizieren. Man kann niemals wissen, ob ein Kranker unter den Mitreisenden war, und wenn man weiss, dass einer darunter ist, so kann man ihm weder das Mitreisen verhindern, noch ihm den Luxus eines Einzelkoupes anzufragen, da die Wagen, die nach den Kurorten gehen, seien voller Kranker und führen dort Keime mit sich, die dann auf der Rückreise gesunde Passagiere zu atmen bekommen.

Schlafwagen-Bettdecken. Die Decken der Schlafwagen in den Schlafwagen sind auf der Verfertigung des preussischen Eisenbahnministeriums künftig mit geschlossenen Bezügen zu überziehen, die am Fussende zugeknöpft werden. Für die Kopfkissen sind Bezüge zu verwenden, die an der einen Seite vollständig offen und etwa ein Viertel länger sind als die Kopfkissen selbst. Beim Herrichten der Betten wird der überstehende Teil des Bezuges glatt zwischen den Kopfkissen und Bezug eingeschlagen, wodurch letzterer ausreichend festsetzt. Bei Beschaffung neuer Schlafwagen und bei Ersatzbeschaffung der jetzt gebrauchlichen Bettwäsche ist hierauf Bedacht zu nehmen. Die vorhandene Bettwäsche ist aufzubrechen oder, soweit es wirtschaftlich erscheint, in Bezüge umzuarbeiten. So lange nicht die neue Bettwäsche vollständig eingeführt ist, ist dafür Sorge zu tragen, dass in einem und demselben Schlafwagen nur eine Art Bettwäsche zur Verwendung gelangt.

Ein Riesen-Projekt. Die "Zürcher Post" veröffentlicht Mitteilungen über ein grosses Projekt, das die Bestrebungen der Nutzbarmachung des Wasserkrafts mit denjenigen für die Schaffung grosser Schiffahrtsstrassen so zusammenfasst, dass die gewonnenen Wasserkraft gleichzeitig die ganzen Schiffahrtskanalanlagen bezahlen und die Bodensee-Verkehrslinie oberdem künftig für jeden Liter Wasser geschützt werden sollen. Das Projekt sieht nördlich der Alpen die Erstellung eines grossen Schiffahrtskanals vom Bodensee bis Rotterdam vor, der eine Minimaltiefe von 8 Meter hat. Durch diesen Kanal wird ein grosser Teil der Wassermassen des Rheins abgeführt, wodurch vom Bodensee bis unter Mainz gegen 1 1/2 Millionen Pferdestärken Wasserkraft gewonnen würde. Auf der Süseite der Alpen ist vom Comersee bis ins Adriatische Meer ein Kanal 7 1/2 Meter Tiefe projektiert, durch den der Kanal sollen die sämtlichen Gewässer des Comereses geführt und dadurch bis zur Einmündung in den Po 220,000 Pferdekraft nutzbar gemacht werden.

Die erste deutsche Eisenbahn Nürnberg-Fürth, so erzählt die "Strassburger Post" dieses Tage ihr 70jähriges Bestehen. Zunächst sollte diese Bahn vorzugsweise dem Personenverkehr dienen, bald nach Einführung wurde aber auch ein bescheidener Versuch mit der Beförderung von Frachttieren unternommen. Die erste Frachttour wurde im Jahre 1836 mit einer Nürnberg-Brauer abgeschlossen: Zwei Fässchen Bier sollten an den Wirt zur Eisenbahn in Fürth befördert werden! Hierfür wurde unter Bedingung sofortiger Abholung durch den Empfänger eine Frachttour von 6 Kreuzer für das Stück festgesetzt. Ein Direktionskommissär der Nürnberg-Fürther-Eisenbahn erhielt den Auftrag, persönlich dafür zu sorgen, dass dieser erste Gütertransport in gehöriger Sorgfalt vor sich gehe, um ihn vielleicht später ins Grosse ausdehnen zu können. Wie klein und unbedeutend erschien diese Verhältnisse in unsern Tagen, wo die Jahreseinnahmen aus dem Güterverkehr der deutschen Eisenbahnen fast 1/2 Milliarden betragen.

Eine Automobilstadt, die die "Köln Volkst." berichtet, geht der soeben 100. Geburtstag Vorschlag, die Automobilisten möchten, wenn sie ihrer Freude an der Geschwindigkeit freien Lauf lassen und es mit der Eisenbahn aufnehmen wollten, sich zu dem Zwecke auch eine eigene Bahn anlegen, der Entwicklung entgegen, und zwar durch die Eingliederung des Parlaments haben nämlich einen Antrag eingebracht, für die Anlage einer besonderen Automobilstrasse von London nach dem Seebade Brighton die Konzession zu erteilen. Die neue Strasse soll 40 englische Meilen lang werden und vom südlichen Vororte Londons Croydon bis nach Patten bei Brighton gehen. Wenn das Parlament seine Zustimmung zu dem Projekte gibt, wird der Bau in 5 Jahren fertiggestellt sein. Das Kapital der Gesellschaft wird aus 50 Millionen £. bestehen. Die neue Strasse wird ausschliesslich für Motorwagen bestimmt sein und von Tieren gezogene Gefährte sollen unter keinen Umständen zugelassen werden. Die Gesellschaft will besondere Polizisten unterhalten, deren Aufgabe es sein soll, die Ordnung auf der neuen Strasse aufrecht zu erhalten und zu zusehen, dass sie nur zu diesem Zwecke benutzt wird, zu dem sie gebaut wird. Wie es mit den Strassenkreuzungen steht, darüber ist noch nichts bekannt.

Fremden-Frequenz.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Oueh du 21 au 27 décembre: France 392, Angleterre 788, Amérique 315, Allemagne 296, Suisse 388, Russie 976, Italie 18. Divers 161. — Total 3532.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsvereins verzeichneten die städtischen Gasthöfe im Dezember 1905 5954 registrierte Personen (1904 5477). Schweiz 3556, Deutschland 1322, Frankreich 482, Oesterreich 189, Russland 301, England 229, Amerika 87, andere Länder 178.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 23. bis 29. Dez. Deutsche 1813, Engländer 612, Schweizer 421, Franzosen 236, Holländer 107, Belgier 72, Russen und Polen 394, Oesterreicher und Ungarn 101, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 162, Dänen, Schweden, Norweger 32, Amerikaner 17, Angehörige anderer Nationalitäten 45. Total 5574.

Advertisement for a travel agency with text: "Aber nicht erst, wenn es zu spät ist." and "Mais avant qu'il soit trop tard." Includes a grid of letters R, E, K, L, A, M, E.

