

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 5 (1896)
Heft: 4

Rubrik: Kleine Chronik

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: 18.05.2025

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

Ersatz könnte schon ein kleiner Betrieb ruiniert werden. Für Sachen aber, die nicht zu den laufenden Bedürfnissen gehören, dürfte der Gastwirt nur dann haftbar sein, wenn er sie in Verwahrung genommen hat.

Hoffentlich wird bei der Beratung des Entwurfes im Reichstage den gerechten Forderungen der Gastwirte noch Rechnung getragen und eine entsprechende Aenderung der Paragraphen vorgenommen."

Billige Reisen

zu veranstalten, bei denen möglichst viel in die Tasche des Unternehmers fließt, ist das Verdienst des Reverend Lunn in London. In einer unserer letzten Nummern haben wir sein Unternehmen etwas beleuchtet, allerdings in sehr diskreter Weise, heute aber sehen wir uns veranlasst, uns etwas offener auszusprechen. Wir erhalten nämlich von verschiedenen Seiten Cirkulare des Herrn Lunn zugeschickt, in welchen er die Hoteliers um Annoncen für seinen „Guide to Switzerland“ und „Guide to Italy“ angeht. In seiner Schreibart, die ziemlich „von oben herab“ klingt, verlangt er für eine Seite des einen der beiden „Guides“ 100 Fr. und je eine Seite in beiden 150 Fr. mit dem Bemerkn, weniger als eine ganze Seite könne er nicht acceptiren und ebensowenig könne von einer Preisreduktion die Rede sein.

Dies Verlangen bietet an und für sich noch keinen Anlass zur Kritik, denn Herrn Lunn steht es ja frei, die Bedingungen zu stellen wie sie ihm passen; dass er aber am Schlusse seines Cirkulars den betr. Hoteliers den Mund wässrig macht und sagt, er werde den Betrag der Annonce in Ausgleich bringen bei Gelegenheit der Abrechnung über von ihm zuzuführende Gäste, das scheint uns nicht ganz einwandfrei zu sein, besonders dann nicht, wenn die Brutto-Einnahme eines Hotels von den Gästen des Herrn Lunn während einer ganzen Saison kaum die Höhe des Annoncenbetrages erreicht, wie dies schon vorgekommen. Wir sehen davon ab, dass Herr Lunn sich nicht einmal bemüsstigt fühlt, in seinem Cirkular die Grösse der Seiten seiner „Guides“ und die ungefähre Auflage derselben anzugeben, aber das Versprechen der Zuführung von Gästen erinnert uns doch zu sehr an das Sprichwort vom „Honig um den Mund streichen“.

Bordeaux-Weine.

Der Besitzer des *Château Croignon* bei Bordeaux richtet ein Circular an eine Anzahl Hotels der Schweiz, in welchem er, zu allerdings annehmbaren Preisen und in höflicher geschäftsmässiger Form, das Ergebnis seiner Weinernte anbietet, unter der Angabe, er beabsichtige seine geschäftlichen Beziehungen mit Zwischenhändlern aufzugeben und direkt mit den Konsumenten in Verbindung zu treten, da durch den Zwischenhandel leider nur zu oft die Qualität verringert werde.

Ohne dem Vorgehen des Herrn de Fleurian, Besitzer des Weinberges von *Château Croignon* zu nahe treten zu wollen, glauben wir aber doch im Interesse der betr. Hoteliers darauf aufmerksam machen zu müssen, dass das Circular auf uns den Eindruck machte, als ob der Grund des Herrn de Fleurian wegen Aufhebung seiner Beziehungen zu den Zwischenhändlern weniger in der Furcht vor Verschlechterung seiner Weine, als vielmehr darin zu suchen sei, dass dieselben nach jener Richtung hin den gewünschten Absatz nicht finden. Das wohl den meisten Hoteliers bekannte und zuverlässige Buch „*Bordeaux et ses Vins*“ führt auf Seite 519 eine Anzahl Ortschaften, worunter auch Croignon, auf, über deren Weinprodukte es sich wie folgt äussert:

„Il nous reste à signaler les communes sur lesquelles nous ne donnons pas de renseignements spéciaux, parce qu'elles ne produisent que des vins rouges très ordinaires et des vins blancs d'enrageat recherchés pour les opérations.“

Kochschule Lausanne.

Herr Albert Maillard, Gründer und Leiter der Kochschule in Lausanne ersucht uns, wir möchten den HH. Hoteliers, welche Bedarf haben, zu wissen thun, dass fünf seiner Schüler mit Anfangs April ihren Kurs beendet haben.

Herr Maillard drückt sich über die Fähigkeiten seiner Zöglinge wie folgt aus:

„Ich habe mir Mühe gegeben ihnen zu zeigen und zu verstehen zu geben, welches schöne Ziel sie zu verfolgen haben: in der Küche fleissig, ernst, nüchtern und haushälterisch und im übrigen höflich und respektvoll gegen ihre Vorgesetzten zu sein.“

„Ich habe ihnen theoretisch und praktisch das Wissensnötige beigebracht, damit sie hilfweise und zum Teil auch selbstständig die ihnen übertragene Arbeit auszuführen im Stande sind. Das vorgenommene Examen hat ein günstiges Resultat ergeben, so dass meine Schüler als gute Aide empfohlen werden dürfen.“

Es soll uns freuen, wenn es Herrn Maillard gelungen ist und auch fernerhin gelingt, brauchbares tüchtiges Küchenpersonal heranzubilden.

Rundschau.

Wie viele Gastwirte giebt es in Deutschland? In Deutschland giebt es nach den Verzeichnissen der Adressen-Büreaus 72500 Gastwirte, die höchste Ziffer aller Gewerbetreibenden. Die Brauereien erreichen die sehr beträchtliche Anzahl 14600, die Metzger und Schlächtereien 38800, die Weinhändler 11000. Was das Gastwirtsgewerbe betrifft, so giebt es etwa 20000 Hotels und Gasthöfe, davon jedoch nur 3260 I. Ranges und Hotels mit Pensionen 5000. Von den Restaurationen werden 40000 mit echten Bieren aufgeführt, 6500 sind Bahnhofs-Restaurationen, 6000 haben Garten-Restaurationen.

Petroleum-Glühlicht. Die Konstruktion eines Petroleumbrenners, welcher unter Anwendung eines Glühkörpers denselben Lichteffekt erzielt als das Gasglühlicht, ist von einer Wiener Lampenfabrik gefunden worden. Der Brenner unterscheidet sich äusserlich nur wenig von dem gewöhnlichen Petroleumrundbrenner, ist jedoch in seinen inneren Teilen so konstruiert, dass die Bildung einer ausserordentlich heissen Bunsenflamme erfolgt, welche den Glühkörper zum Glühen bringt, ohne den Brenner oder Petroleumbehälter zu erhitzen. Die Verbrennung des Petroleums ist eine so vollständige, dass keine Spur eines unangenehmen Geruches bemerkbar ist; ebensowenig belästigt sie im Verhältnis zu dem Lichteffekt ganz geringe Wärmeabstrahlung. Der bedeutsamste Wert des Petroleumglühlichts liegt neben der Lichtstärke in der Ersparnis von Brennstoff. Während nämlich sonst Petroleumlampen, höchstens bei 65 Gramm Stoffverbrauch 27 Kerzen Lichtstärke ergeben, erzeugt der neue „Petroleum-Glühlichtbrenner“ 50 Kerzen Stärke bei 36 Gramm Stoffverbrauch. Natürlich lässt sich auch eine mit diesem Brenner versehene Lampe von einem Ort zum andern versetzen. Diesen sämtlichen Vorzügen steht wie beim Gasglühlicht nur der eine Umstand gegenüber, dass der Glühkörper von Zeit zu Zeit erneuert werden muss. Die Erfindung wird in kürzester Zeit dem praktischen Gebrauch zugeführt werden.

Proviant der Seedampfer. Welche enorme Quantität an Lebensmitteln die grossen Dampfer-Gesellschaften zur Ausrüstung ihrer Schiffe gebrauchen, mag folgende Zusammenstellung des Jahresgebrauches der Hamburg-Amerika-Linie für 1894 zeigen. Es wurden in dem Jahre verbraucht: 1500000 Pfund frisches Fleisch, 900 Fass gesalzener Speck, 30000 Pfund Klippische, 850 Tonnen Heringe, 40000 Pfund Fische, 160000 Pfund Schinken, 90000 Pfund Käse, 20000 Pfund getrocknete Gemüse, 650000 Pfund Hülsenfrüchte, 20000 Dosen und 35000 Pfund Kompots, Marmeladen etc., 200000 Pfund Schiffsbrot, 750000 Stück Eier, 300000 Pfund Raffinaden und Farin, 225000 Pfund Butter, 8500 Pfund Thee, 850 Fass Salzfleisch, 40000 Pfund geräucherter Speck, 120000 Pfund Fleisch in Dosen, 120000 Geflügel und Wild, 15000 Pfund Rauchfleisch und Zunge, 35000 Pfund Wurst, 50000 Dosen Gemüse, für 75000 Mark frische Gemüse, 150000 Pfund getrocknete Früchte, 250000 Pfund Kartoffeln, 1 Million 400000 Pfund Mehl, 700000 Pfund frisches Brot, 300000 Liter frische und 60000 Dosen kondensierte Milch, 10000 Dosen sterilisierte Milch und 10000 Quarts evaporated milk. Ganz erheblich ist auch der Konsum an Getränken. Es wurden verbraucht: 120000 Liter Rotwein, ferner an feinen Weinen 55000 ganze und 55000 halbe Flaschen, 6500 ganze und 7500 halbe Flaschen Champagner, 36000 ganze und 200000 halbe Flaschen Bier, 30000 Liter Lagerbier und 125000 Liter Münchener Bier, 30000 Flaschen Spirituosen und 140000 Flaschen Mineralwasser.

In Amerika passieren aussergewöhnliche Dinge, das beweist wieder einmal das Festmahl, das am Weihnachtsabend im Centralhotel zu New-York stattfand. Die Geschichte dieses gastronomischen Festes ist sehr merkwürdig. Kurz vor Weihnachten erschienen in mehreren New-Yorker Blättern Annoncen, die etwa folgendermassen lauteten: „Eine von ihrem Manne verlassene Frau ladet zwölf gleichfalls von ihren Gatten getrennt lebende Damen ein, das Weihnachtsfest durch ein gemeinsames Festessen zu feiern. Nach der Vergangenheit und Legitimationspapieren wird nicht gefragt. Erforderlich ist nur guter Appetit. Personalbeschreibungen und Namen nimmt die Redaktion des Blattes entgegen.“ In den ersten Stunden des Heiligenabends hatten sich in einem Salon des erwähnten Hotels zwölf Frauen versammelt, die sich nicht kannten und nie vorher miteinander gesprochen hatten. Welche von ihnen war die, von der die anderen eingeladen worden waren? Das liess sich beim besten Willen nicht feststellen. Schon glaubten die zwölf Damen, dass sie die Opfer eines Witzbolds geworden seien, als ein schwarzbefrackter Kellner erschien und mit feierlicher Miene die bedeutungsvollen Worte sprach: „Es ist serviert, meine Damen!“ Die Frauen betraten nun den Speisesaal und sahen sich einer prachtvoll ausgestatteten Tafel gegenüber. Unter tiefstem Schweigen begann das Essen. Aber je weiter es vorschritt, um so lebhafter wurde die Unterhaltung, und bald hatten die armen Opfer der Ehe sich ewige Freundschaft geschworen. „Wer hat uns eingeladen?“ fragte eine die andere. In diesem Augenblick trat ein Diener ein und verliess folgendes

Telegramm, das soeben eingetroffen war: „Friede auf Erden den verlassenen Frauen. Die Euch eingeladen hat, heisst Euch willkommen und wünscht Euch viel Vergnügen... Vergesst die ganze Welt, die auch Euch vergessen hat.“ Das Festmahl endigte mit einem jubelnd aufgenommenen Hoch auf die unbekannte Gastgeberin.

Englische Gasthöfe vom 14. bis 18. Jahrhundert. Vor 500 Jahren fand man schon in England Gasthöfe, die 29 Personen mit ihren Pferden unterbrachten, und in denen die Kost und Weine nichts zu wünschen übrig liessen. Im 17. Jahrhundert stand die Hotel-Industrie in voller Blüte, dem Continuität voraus. 300 Personen mit ihren Pferden konnten ohne jede Schwierigkeit logiert und gespeist werden. Die guten Betten, reine und schöne Wäsche wurden oft bewundert, ebenso das Tafelgeschirr im Werte 30 bis 40 Pfd. Sterling das Stück. Selbst in den kleinsten Wirtshäusern herrschte die grösste Reinlichkeit, der Fussboden von Backstein war rein gefegt, die Wände von verschiedenem Schmucke geziert; ein Topf gutes Bier, oder eine Schlüssel frische Forellen waren für kleinen Preis zu haben. In grösseren Gasthöfen standen seidene Betten dem Reisenden zur Verfügung, gewählte Küche und gute Weine waren in der Provinz in derselben Güte wie in London vorhanden. Der englische Wirt war ein Diener. Nirgends fühlte sich der Engländer behaglicher, wie im Wirtshaus; selbst Persönlichkeiten, denen ihr Reichtum jeden Luxus gestattete, hatten es zur Gewohnheit, die Abende in den öffentlichen Salons zu verbringen. Es scheint demnach, dass die Behaglichkeit und Freiheit sich an keinem anderen Plätzchen besser zusammengestellten. Die Fröhlichkeit und Geselligkeit der Wirtshäuser lieferte so manche Novelle und manchen Roman. Johnson behauptet, der Wirtshaustuhl sei der Thron menschlicher Glückseligkeit; Shemstone beklagt sich, dass in keinem Hause, möge es auch noch so freundlich aussehen, der Wanderer ein so herzliches Willkommen findet, als im Wirtshaus. Jedoch haben die Wirtshäuser mit dem Verkehr nicht gleichen Schritt gehalten, was sehr leicht erklärlich ist. Die Gasthäuser waren damals am besten besucht, je schlechter die Reise war; je schneller man reiste, desto weniger wichtig wurde der angenehme Aufenthalt. Selbst von den nächsten Ortschaften brauchte man bis London einige Tage; die Wege waren schlecht, gar oft mussten Ochsen von Nachbarorten geholt werden, um den Wagen aus dem Kote zu ziehen, was nicht selten Tage in Anspruch nahm. Diese Zeit wurde in den Wirtshäusern verbracht. Als Prinz Georg von Dänemark nach seinem beliebten Wohnsitz Petworth fuhr, brauchte er 6 Stunden für 9 englische Meilen. Einer seiner Diener schreibt: In 14 Stunden stiegen wir nicht aus, ausgenommen, wenn der Wagen umfiel oder wenn wir stecken blieben. Jetzt, Ende des 19. Jahrhunderts, fliegen wir von York in einigen Tagen nach London. Die Folge ist, dass ein Reisender selten seine Reise unterbricht, und somit sind Hunderte von den besten Gasthöfen eingegangen.

„Hotel-Revue Leipzig“.

Zur gefl. Beachtung.

Die Herren Vereinsmitglieder und Abonnenten der „Hotel-Revue“ möchten wir hiemit höflich ersuchen, sich bei Benutzung unserer Stellenvermittlungsbureaus der ihnen seinerzeit zugesandten „Auftrag-Formulare“ zu bedienen. Es liegt dies im Interesse einer prompten und zweckentsprechenden Erledigung der Aufträge und Erleichterung der damit verbundenen Korrespondenzen.

Die betr. Formulare werden gratis nachgeliefert.

Namens des Centralbureau:
Der Chef:
O. Amster-Aubert.

Kleine Chronik.

Prätigau. Am 15. Februar gelangt das Gasthaus Mezzaselva bei Klosters zur Versteigerung.

Berlin. † Gustav Quitz, Inhaber von Witts' Hotel, ist am 11. Januar gestorben.

Magdeburg. † In hier verstarb am 10. Januar Herr Carl Erdmann, Inhaber des Hotel Stadt Prag.

Für Verschönerung der Kuranlagen in Nauheim bewilligte der Finanzausschuss der hessischen Zweiten Kammer 98400 Mark.

Maienfeld. Das am Bahnhof gelegene „Hotel und Pension Vilan“ ist durch Kauf in die Hände des Herrn Ed. Bislin, Chef de cuisine, gelangt.

Langnau. Das Hotel Bahnhof in Langnau und die Kuranstalt auf dem Napf werden von der Wittve des verstorbenen Herrn Hügli weitergeführt.

Montreux. Herr Lugin übernimmt die Direktion des Grand Hotel des Rochers de Naye an Stelle des Herrn Gehrig, welcher jetzt Direktor im Hotel Byron ist.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 4. bis 10. Januar 1896: Deutsche 677, Engländer 634, Schweizer 218, Holländer 118, Franzosen 89, Belgier 127, Russen 85, Oesterreicher 31, Amerikaner 37, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 61, Dänen, Schweden, Norweger 22, Angehörige anderer Nationalitäten 12. Summa 2130. Davon waren Passanten 55. Im gleichen Zeitraum 1895: 2063.

Berlin. Mit dem 24. Dezember 1895 trat hier eine Adolph-Mühling-Stiftung (Spender Herr Adolf Mühling, „Grand Hotel de Rome“) in Kraft, durch welche alljährlich am genannten Tage zehn unverschuldet in Not geratene Kellnerfamilien mit namhaften Geldgeschenken

unterstützt werden. Die betreffenden Familien werden von der Sektion des Genfervereins, dem Bezirksverein des Deutschen Kellnerbundes und dem Spar- und Kreditverein empfohlen. — Ausserdem erhalten Bedürftige wie in den vorhergehenden Jahren Heizmaterial nach Bedarf. — Zur Nachahmung empfohlen! —

Graubünden. Landammann Brügger in Churwalden, der Initiator für eine elektrische Strassenbahn von Chur über Churwalden nach Tiefenbach, ist mit dem Gesuch an die Churer Stadtbehörden gelangt, es möchte die Stadt Chur sich an die Spitze des Unternehmens stellen und für die Vorarbeiten und Finanzierung sorgen, in welchen beiden Richtungen bisher noch nichts geschehen zu sein scheint. Der Kleine Stadtrat wollte sich damit begnügen, dem Unternehmen die Sympathie und die moralische Unterstützung der städtischen Behörden entgegen zu bringen. Weiter könne man jetzt, besonders mit Rücksicht auf die eventuelle Fortsetzung der Thuser Bahn nicht gehen. So winken viele Eisenbahnprojekte, aber für keines will man sich recht erwärmen. Doch hat der Grosse Stadtrat beschlossen, eine Kommission zu bezeichnen, welche sich mit Herrn Brügger ins Vernehmen setzen soll.

Trockene Betttücher. Im „Merkur“ richtet ein Einsender folgende Bitte an die Hh. Hoteliers: „Unterstützt unsere Kranken- und Hilfskassen! Wir verlangen hiemit nicht Geldbeiträge, sondern ganz bescheiden nur trockene Betttücher. Es ist in vielen Gasthäusern der Brauch, die Betttücher einzuspritzen, durch die Mangel zu ziehen und feucht wieder auflegen zu lassen. Dass ein solches Verfahren für uns im günstigsten Falle Schnupfen, Husten und starke Erkältungen, in schweren Fällen aber Rheumatismus und Gicht im Gefolge hat, wird jedermann klar sein. Deshalb, werthe Hausväter, beherzigt und erfüllet obige Bitte, und unser Dank ist Euch sicher.“

Ein Geschäftsreisender im Namen von Vielen.
Die Redaktion des „Merkur“ fügt hinzu: „Wir haben nach früheren, oft erhobenen Reklamationen nicht geglaubt, dass in guten Hotels der Übelstand noch vorkommen kann und möchten wegen der ausserordentlichen Gefährlichkeit einer solchen Vernachlässigung jedem Gast raten, sofort und wäre es mitten in der Nacht, Bett und Hotel zu verlassen. Man hat dies seitens der Geschäftsreisenden in andern Ländern praktiziert und mit gutem Erfolg.“

Tirol. Die famose Hotelordnung des ständigen Ausschusses zur Förderung der Verkehrs-Interessen in den österreichischen Alpenländern, welche in der österreichischen Fachpresse viel von sich reden machte und unter den Hoteliers viel böses Blut verursachte, hat ein gründliches Flakso erfahren. Erst vor Kurzem hat, wie das „W. B. Z.“ berichtet, die niederösterreichische Handels- und Gewerbekammer den einstimmigen Beschluss gefasst, über diese Hotelordnung zur Tagesordnung überzugehen, während der Tiroler Landesverband von allem Anbegriff gegen die Idee des Herrn v. Koppenheuer recte Maier, des eigentlichen Schöpfers der famosen Verordnung Stellung nahm. Vorige Woche fand auch eine Sitzung des Zentralausschusses

des Verbandes der Kurorte und Sommerfrischen des Salzammergutes in Gmunden statt, in welcher die „Hotelordnung“ einhellig nach Antrag des Verbandsvorstandes Herrn Bürgermeisters und Landtagsabgeordneten A. Kaltenbrunner in Gmunden abgelehnt und als für das Salzammergut unverwendbar erklärt wurde.

— Ein zweites Alpenhotel wird im Laufe dieses Jahres am Karersee in Bau genommen werden.

Mehr Licht will sich das Hotel „Metropole“ in Chicago auf eine ganz ausserordentliche Art und Weise verschaffen. Amerikanische technische Zeitschriften berichten hierüber: „Es handelt sich darum, die an der südlichen Ecke der Michigan Avenue und der 23. Strasse gelegenen Baptist-Emanuel-Kirche um 15 Meter weiter zu schieben und dabei gleichzeitig um nahe zwei Meter zu heben! Die genannte Kirche ist nun ein massiver Steinbau mit mächtigen Pfeilern und einem 89 Meter hohen Turm von nahe 60 Quadratmeter Grundfläche. Das ganze Bauwerk besitzt 30 1/2 Meter Frontlänge und ist von unregelmässiger Gestalt. Die Verlegung der Kirche geschieht im Auftrage und auf Kosten des Inhabers des Hotel Metropole, welcher für diesen Zweck den Betrag von 400,000 Frs. bewilligte, um seinem dicht neben der Kirche befindlichen Hotel mehr Licht zu verschaffen! Die Verlegung soll im ganzen etwa 1/4 Jahr Zeit in Anspruch nehmen und der Leiter dieser wohl einzig in seiner Art dastehenden riesigen und echt amerikanischen Krafteleistung, Herr Harney Sheeler in Chicago, beabsichtigt das ganze Bauwerk mittelst 1600 Schrauben zu heben und dann auf einer aus Stahlschienen bestehenden Bahn langsam fortzubewegen.“

Luzern. Der Luzerner Kursaal, der an sich alle Experimente des Gründertums erfahren hat, schreibt man der „Allg. Schw. Ztg.“, ist endlich in solide Hände gelangt. Käufer sind einige Bankiers und die meisten der Gross-hoteliere, die sich zu einer Aktiengesellschaft vereinigt haben. Der Preis soll Frs. 400,000 nicht erreichen und ist ein billiger zu nennen. Allerdings sind weitgehende Umbauten dringend und auch vorgesehen, und diese werden die Übernahmekosten sehr erhöhen. So soll das Theater verlegt und das ganze Hochparterre in einen einzigen Saal umgewandelt werden. An die Fassade gegen den See will man eine grosse Freitrepppe mit Veranden anbauen und das „Spiel“ in die Säle des ersten Stockwerkes verweisen. Auf das Kapital wird die Gesellschaft, um zu einer Rendite des Kapitals zu gelangen, nicht verzichten, d. h. sie wird sich bemühen, die Konzession in dem Umfang, wie sie in den letzten Jahren erteilt worden ist, wieder zu erhalten. Andererseits ist anzunehmen, dass der Kursaal nun mehr, als es bisher der Fall war, den wirklichen Interessen des Fremdenplatzes dienen wird; denn die Hoteliers werden als Aktionäre in erster Linie dieses Interesse im Auge behalten.

Zürich. Das Hotel Baur au Lac soll vergrössert werden. Zu diesem Zweck macht gegenwärtig der Besitzer desselben, Herr Kracht, mit seinem Architekten Herrn Stadler, eine Reise nach England, um die neuen

Einrichtungen der dortigen Hotels zu studieren und die gewonnenen Erfahrungen bei der bereits begonnenen Vergrösserung seines Etablissements zu verwenden. Der Hotelanbau soll in jeder Beziehung auf das Allereleganteste eingerichtet werden, ohne dass jedoch dabei schreiender Luxus entfaltete würde.

— In den Gasthöfen der Stadt Zürich sind im Monat Dezember 10,768 Fremde abgestiegen.

— Auf Grund der Polizei-Rapporte ergeben sich folgende vergleichende Zahlen der in den Gasthöfen der Stadt Zürich abgestiegenen Gäste:

	1893	1894	1895
Januar	11,821	12,191	13,025
Februar	11,024	12,018	12,861
März	13,697	14,959	15,407
April	14,756	18,289	16,377
Mai	17,455	18,749	17,057
Juni	17,575	19,256	19,152
Juli	24,969	27,668	26,724
August	27,293	34,837	33,284
September	22,944	26,693	24,929
Oktober	17,561	20,655	18,407
November	13,657	15,502	12,946
Dezember	10,941	13,916	10,768
	203,693	234,663	220,927

Schweizer Handels- und Industrieverein. Union Suisse du Commerce et de l'Industrie.

Vom Schweizer Handels- und Industrie-Verein sind folgende Druckschriften eingegangen und können von den Mitgliedern beim Vorstände, oder beim Offiziellen Centralbureau od. beim Präsidenten des Aufsichtsrates für die Fachschule, Herrn Tschumy in Ouchy, sowie auch bei Hrn. F. Wegenstein, Hotel Schweizerhof, Neuhausen, eingesehen resp. Einsichtnahme bezogen werden und zwar

1. Circular betr. Obligatorische Berufsgenossenschaften. Circulars concernant: Syndicats professionnels obligatoires.
2. Circular betr. Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbes. Mesures législatives contre la concurrence déloyale.
3. Circular betr. Fachberichterstattung über die Gruppen der Schweizer. Landesausstellung von 1896. Circulars concernant: Exposition nationale de 1896: Rapports par groupes.

bis Frs. 6.55 (ca. 450 versch. Dessins u. Farben), sowie schwarze, weisse und farbige Seidenstoffe von 65 Cts. bis Frs. 22.80 p. Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert etc. (ca. 240 versch. Qual. und 2000 versch. Farben, Dessins etc.)
Seiden-Damaste von Frs. 1.40—20.50
Seiden-Grenadines „ „ 1.50—14.85
Seiden-Bengalines „ „ 2.20—11.60
Seiden-Ballstoffe „ „ 65—20.50
Seiden-Bastleider p. Robe „ „ 10.80—77.50
Seiden-Plüsch „ „ 4.90—23.65
Seiden-Mask.-Atlasse „ „ 65—4.85
Seiden-Spitzenstoffe „ „ 3.15—67.50
etc. — Muster umgehend. 219
G. Henneberg's Seiden-Fabrik, Zürich.

Foulard-Seide

— bedruckte — Frs. 1.20 Cts. per Meter

B. Bohrmann Nachfolger

FRANKFURT A. M.

Fabrik schwer versilberter Tafelgeräte auf weissem Metall.

Gegründet 1865.

Spezialität: Artikel für Hôtels, Restaurants und Cafés.

Garantie für langjährige Haltbarkeit bei täglichem Gebrauch.

Anerkennungen der grössten Etablissements und Hôtels für Solidität und Qualitätsgüte.

Löffel, Gabeln,

Saucières,

Messer,

SOUPIÈRES,

Thee- und Café-

Huiliers,

Service,

Plateaux.

PLATTEN.

Brodkörbe etc.



AVIS.

La Société du Chemin de fer S. Ellero-Saltino (Vallombrosa) cherche pour ses hôtels à Vallombrosa, à savoir „Grand Hôtel“ et „Hôtel Milton“ (en tout 150 chambres), un Directeur, Suisse de préférence.

S'adresser au Directeur de la Société, Ingénieur Rocchetti, 11, Via del Sole, Florence. 354

Schweiz - England

über

OSTENDE-DOVER

Billigste schnelle Route.

Drei Abfahrten täglich.

Seefahrt: 3 Stunden.

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



SWISS CHAMPAGNE

BOUVIER FRÈRES

NEUCHÂTEL

Se trouve dans tous les bons
Hôtels Suisses.

Tüchtige, junge Geschäftsleute suchen zum Frühjahr die Leitung eines Hotels zu übernehmen,

Saison- oder Jahresgeschäft, ev. ein derartiges Geschäft zu pachten. Kautions kann gestellt werden. Offerten unter **H-371-R** befördert die Expedition d. Blattes.

Gastwirte,

welche ihr Hotel, Pension S bis 10 Fr. täglich, vor der eigentlichen Saison in Schwung bringen wollen, wenden sich gefl. an 364

The Continental Company,
150, York road — London S.E.

Sekretär-Volontär.

Junger Mann mit nur prima Referenzen sucht Stelle auf ein Bureau, gleichviel wo, um bis zum Beginn der Sommersaison Beschäftigung zu haben.

Offerten beliebe man zu richten sub **H-365-R** an die Expedition dieses Blattes.

Kellermeister.

Ein junger, kräftiger Mann, mit guten Zeugnissen von ersten Hotels versehen, im Fach tüchtig und erfahren, sucht Stelle.

Offerten sub **H-369-R** an die Expedition dieses Blattes.

Koch-Lehrling.

Ein kräftiger und intelligenter Jüngling aus guter Familie sucht Stelle in gutem Hotel, am liebsten in der französischen Schweiz. Prima Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre **J-326-Y** an Haenstein & Vogler in Bern. 366

Als Bademeister, Doucheur oder Masseur

sucht ein kräftiger, junger Mann, mit den besten Referenzen versehen, der 4 Hauptsprachen mächtig, Stelle für die Sommersaison. Offerten sub **H-368-R** an die Expedition dieses Blattes.

Ein tüchtiger, zuverlässiger Rechnungsführer

wird in ein grösseres Hotel für die Sommersaison gesucht. Fixer Gehalt bis 1800 Fr., freie Station und eventuelle Gratifikation. Anmeldungen mit Zeugnissen und Referenzen bei **Dr. F. Muheim, Altdorf, oder Gut & Cie., Luzern.** H85Lz 387

Ein erfahrener Hotelier, etabliert, sucht für die Sommer-Saison ein

Hotel I. Ranges

miet- oder kaufweise zu erwerben. Offerte schriftlich an Haenstein & Vogler, Bern unter Chiffre **H-215-M** zu richten.

AVIS.

Les Certificats et Contrats d'engagement

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

LE BUREAU CENTRAL OFFICIEL à BALE.

Certificats: Cahier à 50 feuilles fr. 2.75
" à 100 " " 5.—
" à 200 " " 9.—
Contrats d'engagement (allemand ou français) le 100 " 1.55

Auf 8 beschickten Ausstellungen mit goldenen Medaillen und Ehrendiplomen prämiert.

Schweizerische

Armee-Konserven-Fabrik Rorschach.

Unsere vorzüglichen Gemüße- und Obst-Konserven sind den feinsten französischen Marken in Qualität und Wohlgeschmack vollständig gleich und bedeutend billiger als diese. Unsere

Pois verts, Haricots, Spargeln, Tomaten, Macédoines, Compôtes, Gelées, Marmeladen etc. in feinsten Qualität sind zu haben in allen besseren Delikatessen- und Comestibles-Handlungen der Schweiz. 312

Man verlange ausdrücklich Rorschacher Konserven.