

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 13 (1904)
Heft: 1

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: 17.05.2025

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:

(Porto beigefügt)
1 Monat Fr. 1.25
3 Monate „ 3.50
6 Monate „ 6.—
12 Monate „ 10.50

Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen ent-
sprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts.
netto per Millimeter-
zeile oder deren
Raum.



Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

13. Jahrgang | 13^{me} AnnéeErscheint Samstags.
Paraît 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 die Redaktion und die Herausgabe: Der Chef des Centralbureaus, Otto Amsler, Basel. — Druck: Schweizer Verlags-Druckerei (G. Böhm), Basel.

Schweizer Hotelier-Verein

Neujahr 1904

Allen unsern werten Mitgliedern
entbieten wir

Zum Jahreswechsel

unsere

Herzlichsten Glückwünsche
in der Hoffnung, dass auch das neue Jahr
dem Verein fruchtbringend sein möge.

Für den Vorstand:

Der Präsident: F. MORLOCK.

Société Suisse des Hôteliers

Nouvel-An 1904

Nous prions nos Sociétaires d'agréer
Nos meilleurs Vœux et Souhaits
de bonne année
et désirons pour 1904 la continuation
de la prospérité de notre Société.

Pour le Comité:

Le Président: F. MORLOCK.

Unsere verehrten Lesern
die
Herzlichsten Glückwünsche
zum Neuen Jahre!

Redaktion und Expedition
der Schweizer Hotel-Revue.

A tous nos honorables lecteurs
Nos meilleurs Souhaits
de Bonne Année!

Rédaction et Administration
de la Revue Suisse des Hôtels.

Ablosungen der Neujahrs-Gratulationen

Exonérations des Souhaits de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag
zu Gunsten der Fach-
schule des Schweizer
Hotelier-Vereins haben
sich von den Neujahrs-
gratulationen entbun-
den:

Par un don au profit
de l'Ecole profes-
sionnelle de la Société
Suisse des Hôteliers,
se sont exonérés des
souhaits de nouvelle
année:

Bis zum 5. Dezember eingegangene Beiträge:

Sommes versées jusqu'au 5 décembre:

Hr. Balzari F., Hotel Métropole, Mailand . . . 20
Bertolini L., Hotel Europe, Mailand . . . 20
Döpfner J., Hotel St. Gotthard, Luzern . . . 20
Elwert P., Hotel Grande Bretagne, Mailand . . . 20
Ernst M., Hotel Schriber, Basel . . . 10
Flück C., Basel . . . 20
Krauch C., Hotel Baur au Lac, Zürich . . . 20
Otto P., Hotel Viktoria, Basel . . . 20
Spatz J., Grand Hôtel de Milan, Mailand . . . 20

Vom 5. bis zum 11. Dezember eingegangene Beiträge:

Sommes versées du 5 au 11 décembre:

MM. Balli & Cie., Grand Hôtel, Locarno . . . 20
HH. Boller Gebr., Hotel Victoria, Zürich . . . 20
Hr. Breuer J., Royal Hotel, Clarendon . . . 10
Dietschy J.-V., Hôtel des Salines und
Hotel Dietschy, Rheinfelden . . . 20
Gredig A. Sohn, Elusca-Posthotel, Davos-
Dorf . . . 10
Heim G., Hotel National, Strassburg . . . 20
Fam. Hirschi, Hotel Interlaken, Interlaken . . . 10
Hr. Hornbacher G., Hotel Engadinerhof, St.
Moritz-Bad . . . 10
Kraft G., Grand Hôtel d'Italie, Florenz . . . 20
Landsee C., Hotel Tirol, Innsbruck . . . 12
Morlock F., Zürich . . . 20
Seibel H., Hotel Alpeursee, Bestensee . . . 20
Hôtel de la Méditerranée, San Remo . . . 20
Wolf C., Hotel Riesen, Schaffhausen . . . 20
Zähringer Ad., Hotel Balance, Luzern . . . 15

Vom 11. bis zum 18. Dezember eingegangene Beiträge:

Sommes versées du 11 au 18 décembre:

Hr. Adam E., Hotel Göschenen, Göschenen . . . 10
Arnold J., Hotel de la Mer de Glace, . . . 10
Bernier F., Luzern . . . 10
Bossard-Ryt, Kuranstalt, Felsenegg, . . . 10
Zugerberg . . . 10
Breuer G. père, Hotel Royal, Clarendon . . . 10
Breuer G. Hotel Breu, Clarendon . . . 10
Cattani Ed., Hotel Titlis und Grand Hotel, . . . 20
Engelberg . . . 20
Frau Dreyer-Wengi A., Bahnhof-Restaurant, . . . 10
Luzern . . . 10
Hr. Eberle W. F., Hotel Habis, Zürich . . . 10
Freudweiller J., Grand Hotel, Villars a./O., . . . 10
Hotel Alsace-Lorraine, Cannes . . . 10
HH. Gianella & Bullo, Hotel Viktoria, Menaggio . . . 10
Hr. Glarner F., Bad Stachelberg, Linthal . . . 20
HH. Haefeli Gebr., Hotel Schwaben, Luzern . . . 20
HH. Hauser Gebr., Hotel Schweizerhof, Luzern . . . 20
Hr. Helmsauer J. F., Hotel Beau-Regard und . . . 10
Continental, Lugano . . . 10
Hierholzer A., Hotel Hirschen, Rorschach . . . 10
HH. Huber Gebr., Hotel Drei Könige, Basel . . . 10
Hr. Huber-Müller J., Hotel Krone, Solothurn . . . 20
Kienberger J., Direktor, Hotel Quellenhof, . . . 10
Ragaz . . . 10
Kraft Söhne, Hotel Bernerhof, Bern . . . 20
Lüscher-Aebi A., Hotel Storch, . . . 5
Schönenwerd . . . 5
Maurer-Knechtchenhofer, Hotel du Nord, . . . 10
Interlaken . . . 10
Menge H., Grand Hotel, Cannes . . . 20
Neukomm H. R., Pension Tivoli, Luzern . . . 10
Obermayr Ch., Hotel Hof Ragaz, Ragaz . . . 10
Oehlschläger W., Hotel Stadthof, Zürich . . . 10
Pinisch Caspar, Schuls . . . 10
Riedweg A., Hotel Viktoria, Luzern . . . 10
HH. Rothpletz A., Hotel Schöneck, Beatenberg . . . 10
Schieb J., Bahnhof-Buffer, Bern . . . 20
Spalek J.-A., Hotel du Parc, Jouigny . . . 5
s/vey . . . 5
Unger Th., Hotel du Château Belmont, . . . 20
Montreux . . . 20
Ziegler W., Hotel des Trois Rois, Vevey . . . 10

Vom 19. bis zum 25. Dezember eingegangene Beiträge:

Sommes versées du 19 au 25 décembre:

Tit A.-G. Hotel Belvédère (P. Weibel, Dir.) . . . 20
St. Moritz-Dorf . . . 20
Tit A.-G. Hotel Monopol (J. G. Zingg, Dir.) . . . 15
Luzern . . . 15
Tit A.-G. Grand Hotel Territet (J. Bossi, Dir.) . . . 10
Tit A.-G. Hotel Thurnerhof (E. Bilmaier, Dir.) . . . 10
Hr. Angst Ad., Direktor, Hotel Schweizerhof, . . . 10
St. Moritz-Dorf . . . 10
Mr. Armleder A.-R., Hotel Richemond, Genève . . . 20
Hr. Baer H., Hotel Löwen, Bern . . . 20
Bassler F., Hotel Viktoria, Oberhofen . . . 10
Bavler R., Bankier, St. Moritz-Dorf . . . 10
Bon A., Park-Hotel, Vitznau, und Hotel . . . 20
Rigi-First . . . 20
Borsinger J., Hotels Veranahof und Lim- . . . 20
mathof, Baden . . . 20

Hr. Brenn A., Direktor, Bad Passugg . . . 10

Brugger C., Pension Moy, Oberhofen . . . 10

Bürcher H., Hotel Bären, Basel . . . 15

M^{me} Cassani-Daniotti R., Hotel Metropole, Como . . . 10

Hr. Cornut O., Hotel Clero, Martigny . . . 10

Degenmann L., Hôtel des Palmiers und . . . 10

Hôtel du Chateaud, Montreux . . . 10

Diemann E., Dir., Dolder Grand Hotel, . . . 20

Zürich . . . 20

Döpfner A., Grand Hotel, Neapel und . . . 10

Grand Hotel, Interlaken . . . 10

Egli A., Hotel Wage, Baden . . . 10

Ehret K., Hotel Beau-Rivage, Lugano . . . 20

Mr. Elakes A., Hotel Bellevue, Neuchâtel . . . 20

Hr. Ernens V., Hotel de Russie, Genève . . . 10

Frau Estermann, Hotel Wildenmann, Luzern . . . 10

Hr. Geissler J., Dir., Grand Hotel, Monte Carlo . . . 10

Glück H., Hotel Schwert, Zürich . . . 10

Gyr K., Hotel Pfauen, Einsiedeln . . . 20

Gyr-Tanner K., Einsiedeln . . . 10

Haase Rob., Hotel Jura, Bern . . . 10

Hafen W., Grand Hotel, Baden . . . 20

Th. Hegar Giesch, Wasser-Hallenstalt . . . 20

Schönbühl . . . 20

Hr. Halbling C., Tonhalle, Zürich . . . 10

Mr. Hug P., Hotel Suisse, Nice . . . 10

Mr. Hügi J., Dir., Terminus-Hotel, Nice . . . 10

Hr. Hübler-Heller J., Hotel Gütsch, Luzern . . . 10

HH. John Gebr., Hotel Spiez, Spiez . . . 10

Hr. Kaiser L., Hotel Anker, Rorschach . . . 10

Kirchner L., Dir., Hotel Steinbock, Chur . . . 20

Köhler E., Bahnhof-Restaurant, Basel . . . 20

Kottmann F., Soolbad Schützen, Rhein- . . . 15

felden . . . 15

Mr. Küssler F., Hôtel des Salines, Bex . . . 10

Hr. Landgraf & Gaeng, Hotel Bellevue au . . . 15

Lac, Lugano . . . 15

MM. Landry frères, Hotel St. Gotthard, Lugano . . . 10

Hr. Liebermann L., Directeur, Hotel Gibbon, . . . 10

Lausanne . . . 10

HH. Linder & Wasser, Hotel Gold. Schlüssell, . . . 10

Altorf . . . 10

MM. Lippert & Fiorani, Hotel Savoie, Gènes . . . 20

Hr. Lutz E., Dir., Sanatorium Dr. Turban, . . . 10

Davos-Platz . . . 10

Hr. Matti J., Hotel des Alpes, Interlaken . . . 10

Monney A., Grand Hotel et Beau-Séjour . . . 15

au Lac, Montreux . . . 12

Morlock H., Hôtel de Suède, Nice . . . 10

Müller A., Hotel Adler, Flüheli . . . 10

Müller C., Hotel Müller, Schaffhausen . . . 15

Hr. Neubrand J. A., Hotel Continental, . . . 10

Montreux . . . 10

MM. Niess W. & Cie., Grand Hotel, Aigle . . . 10

Hr. Odermatt M., Hotel Bellevue-Terminus, . . . 10

Engelberg . . . 10

Oesch G., Hotel Jungfraublick, Interlaken . . . 20

HH. Oeswald & Cie., Hotel Bellevue, Bern . . . 20

Hr. Pedretti C., Hotel Bellevue, Baveno . . . 20

HH. Pohl & Mecklin, Hotel Bellevue, Zürich . . . 20

Hr. Reber A., Hotel Reber au Lac, Locarno . . . 10

Regli G., Hotel Rigi, Luzern . . . 20

Mr. Reiss B., Hotel Montleuri, Terri . . . 10

Hr. Riechelmann F., Hotel Righi Valdois, Gion . . . 20

Riester K., Dir., Bad Pfäfers, Ragaz und . . . 5

Hotel Cataract, Assouan . . . 5

HH. Rochedieu-Segesser & Cie., Hotel Schwei- . . . 20

zerhof, Neuchâten . . . 20

Hr. Sailer Ch., Hôtel de la Poste, Genève . . . 10

Schlenker P., Hotel Viktoria, Genève . . . 10

Schmetzer G., Hotel Schmetzer, Konstanz . . . 12

Schwarz J., Hotel Baur en Ville, Zürich, . . . 15

Mr. Seidmann W., Splendid Hotel et Tonhalle, . . . 10

Montreux . . . 10

MM. Seiler A. & Frères, Hotels Seiler, Zermatt . . . 20

Hr. Seiler-Brunner J., Hotel Glacier du Rhône, . . . 10

Gletsch . . . 10

Seiler Gebr., Kurhaus Bellevue, Kleine . . . 15

Scheidegg . . . 15

Spaeth W., Hotel Bayrischer Hof, Lindau . . . 20

HH. Spillmann & Sicker, Hotel du Lac, Luzern . . . 10

Familie Stampfer, Hotel Post, Visp . . . 10

Witta A., Bahnhof-Restaurant, Rorschach . . . 10

HH. Strohli-Müller & Cie., Grand Hotel Kur- . . . 20

haus, Mürren . . . 20

Hr. Stierlin H., Dir., Hotel Métropole, Genève . . . 5

HH. Strublin & Wirth, Hotel Schweizerhof, . . . 20

Interlaken . . . 20

Mr. Sutter C., Dir., Rigi-Kalbad und Palace- . . . 10

Hotel, Milan . . . 10

Hr. Waely A., Grand Hotel, Magglingen . . . 10

Wahrle G., Hotel Central, Basel . . . 10

Witta A., Bahnhof-Restaurant, Rorschach . . . 10

Witzig Th., Bahnhof-Buffer Winterthur . . . 20

Wyder H., Hotel National, Interlaken . . . 20

und Grand Hotel, Menton . . . 20

Wysch-Cattani F., Hotel Engel, Engel- . . . 10

berg . . . 10

Ziltener A., Hotel Schwert, Weesen . . . 10

MM. Zürcher & Buser, Hotel Bon-Port, Territet . . . 10

Hr. Zureich P., Kurhaus & Salinen-Hotel, . . . 10

Dürheim . . . 10

Vom 26. Dezember bis 1. Januar eingegangene Beiträge:

Sommes versées du 26 décembre au 1^{er} janvier:

M^{me} Allenbach seurs, Hôtel Suisse, Neuchâtel . . . 10
Hr. Amsler H., Kurhaus, St. Moritz-Bad . . . 20
Amsler W., Hotel Schiff, Baden . . . 10
Bindschedler R., Hotel Löwen, Winterthur . . . 10
Bon-Giger P., Hotel Uetliberg, Zürich . . . 10
Mr. Bossi J. A., Sanatorium du Grand Hotel . . . 10
Leyssin . . . 10
HH. Bucher-Durrer, Hotel Europe, Luzern, . . . 20
und Birsigenstock . . . 20
Hr. Bühler Franz, Basel . . . 20
Christen E., Basel . . . 20
Degiacomi J., Neues Stahlabad, St. Moritz . . . 20
Fräulein Dittmann & Schmid, Park-Hotel, . . . 10
Interlaken . . . 10
Mr. Dreyfuss M., Hôtel du Château, Ouchy . . . 10
MM. Düringer & Burkard, Hotel Europe, Lu- . . . 10
gano-Paradiso . . . 10
Hr. Eggimann F., Bad- und Kuranstalt, . . . 10
Weissenburg . . . 10
Mr. Escher J., Grand Hôtel Couronne et Poste, . . . 10
Brigue . . . 10
Hr. Esser P., Cataract-Hotel, Assouan . . . 10
Ettenberger G., Hotel Montfort, Brezeg . . . 20
Fallegger-Wyrach F., Schimbergbad und . . . 10
Edenhofel, Montreux . . . 10
Garbarky S., Zürich . . . 10
Frau Garé B., Hotel Rosengarten, Ragaz . . . 10
Hr. Giger C., Dir., Hotel Victoria, St. Moritz . . . 10
Giger C., Hotel Beau-Rivage, Luzern . . . 15
Tit. Grand Hotel National, A.-G., Luzern . . . 20
Hr. Gredig L., Hotel Kronenhof und Bella- . . . 20
vista, Pontresina . . . 20
Gugolz-Gyr H., Pension Neptun, Zürich . . . 10
Mr. Haake H., Hôtel de l'Ecu, Genève . . . 10
Haeffelin H., Parkhotel und Kurhaus . . . 15
Sonnenberg, Engelberg . . . 15
Hr. Haerlin F., Hotel Vier Jahreszeiten, . . . 12
Hamburg . . . 12
Hr. Hauser A., Post-Hotel-Neapel . . . 10
Hess M., Hotel Schweizerhof, Engelberg . . . 10
Mr. Hotop M., Directeur, Hotel National, . . . 10
Genève (personnel) . . . 10
Hr. Hug A., Hotel Victoria, Engelberg . . . 10
Illl K., Kurhaus, Weissenstein . . . 5
Familie Lagger, Hotel Bellevue du Dôme, . . . 10
Saas-Fee, et Grand Hotel, Stalden . . . 10
Hr. Lang-Haller Ch., Café Bubenberg, Bern . . . 20
Mader R., Hotel Walhalla, St. Gallen . . . 20
Mahler R., Dir., Waldstätterhof u. Savoy- . . . 10
Hotel, Luzern . . . 10
Manz Casp., Hotel St. Gotthard, Zürich . . . 15
Mr. Michel W., Directeur, Hôtel des Bergues, . . . 20
Genève . . . 20
Moinat C., Hôtel de Paris, Montreux . . . 10
Hr. Müller A., Dir., Hotel Viktoria, Interlaken . . . 20
Müller C., Kurort Stoss ob Morschach . . . 10
Müller H., Hotel Krone, Ragaz . . . 10
Mützenberg-Häfel, Schloss-Hotel Sohob- . . . 10
egg, Spiez . . . 10
Neithardt-Stierlin H., Hotel Limmathof, . . . 10
Zürich . . . 10
Mr. Pasche E., Hôtel-Pension Beau-Séjour, . . . 10
Lausanne . . . 10
Peter M., Dir., Grand Hotel des Bains, . . . 5
Gimel . . . 5
Familie Pfister, Hotel des Alpes, Lugano . . . 5
Mr. Reichmann C., Hotel Reichmann au Lac . . . 20
Lugano-Paradiso . . . 20
Riedel A., Hotel du Lac, Vevey . . . 10
Hr. Rommel R., Bad- und Wasserheilanstalt, . . . 10
Zürich V . . . 10
Schneck P., Grand Hotel Axenfels . . . 20
Schöllkopf, Hotel Weisses Kreuz, Thuis . . . 5
Société National, Cygne & Loris, Montreux . . . 30
(Mrs. Rueck, Leibbrandt et Freies, direct.)
Mr. Spalinger J. U., Hôtel Beau-Rivage, . . . 10
Montreux . . . 10
Hr. Starkmann A., Hotel Terminus, Interlaken . . . 10
Mr. Sutterlin J., Hotel Bellevue, Genève . . . 20
Hr. Theiler-Eberle M., Grand Hotel Axenstein . . . 20
Vogt O., Hotel Gotthard und Terminus . . . 10
Basel . . . 10
Mr. Waeber A., Hotel du Faucon, Fribourg . . . 5
Weber F., Grand Hotel de la Paix, Genève . . . 20
Hr. Wegenstein F., Neuhausen . . . 20
Mr. Weidt H., Hotel du Lac, Genève . . . 10
Widmer J. A., Kurhaus Sonnenberg und . . . 20
Hotel Riviera, Menton . . . 20
Hr. Wyrach-Cattani F., Hotel Engel, Engelberg . . . 20
Zahnd Ch., Hotel Bellevue, Magglingen . . . 20

Summa Fr. 2854.50

Rückblick und Ausblick.

Als wir uns vor Jahresfrist anschickten, die übliche Betrachtung über das verlassene Jahr anzustellen, da war es nichts besonders Erfreuliches, was wir da zu berichten hatten. Mit dem Jahr 1903 steht es nun etwas besser. Fragen wir zunächst nach den geschäftlichen Ergebnissen des Jahres, so darf konstatiert werden, dass die Fremdenaffluenz eine ausserordentlich grosse war. Hätte nicht wiederum die unbeständige Witterung einen Strich durch die Rechnung gemacht, so würde die Sommersaison 1903 wohl zu den besten zu zählen sein. So aber wirkte der beständige Wechsel zwischen Regen und Sonnenschein auf die Fremdenwelt abschreckend, was zur Folge hatte, dass viele Reisende sich in der Ebene festsetzten, um bessere Tage abzuwarten. Damit verstrich aber die für den Hotelier so kostbare Zeit der sommerlichen Hochflut und das Fazit ist dabei ein mittleres geblieben.

Eine günstigere Perspektive eröffnet sich dagegen für die Wintersaison. Der Winterbetrieb scheint sich in der Schweiz immer mehr und mehr einbürgern zu wollen, vor allem dank der Bemühungen, die allerorts aufgewendet werden, um den Freunden des winterlichen Sports eine möglichst grosse Abwechslung zu bieten. Den täglich einlaufenden Zeitungsberichten zufolge scheint sich in den letzten zwei Monaten ein ungewöhnlich starker Fremdenstrom nach der Schweiz gerichtet und an den verschiedenen Winterkurorten verteilt zu haben.

Für den Schweizer Hotelier-Verein ist das verlassene Jahr von ganz besonderer Bedeutung, sind doch im Verlaufe desselben, und zwar in der letzten Generalversammlung zwei Beschlüsse gefasst worden, deren Tragweite erst später voll und ganz überblickt werden dürfte. Einmal handelt es sich um die beschlossene Ausdehnung und Erweiterung unserer Fachschule in Ouchy, die nun ein eigenes Heim erhalten und im Stande sein wird, ihr bisheriges Arbeitsprogramm in bedeutender Masse auszugestalten. Diese Stärkung des Instituts ist vor allem möglich geworden durch die Opferwilligkeit und Selbstlosigkeit aller jener Mitglieder, die sich bereit erklärt hatten, dem Unternehmen mit namhaften finanziellen Beiträgen die absolut erforderliche Grundlage zu einer weiteren gedeihlichen Entwicklung zu sichern. Wir dürfen aber nicht nur die Hoffnung, sondern auch die Gewissheit aussprechen, dass diese tatkräftige Hilfe die schönsten Früchte zeitigen wird.

Sodann müssen wir noch eines andern an der Generalversammlung gefassten Beschlusses gedenken; es handelt sich um das grosse Projekt einer schweizerischen Propaganda-Zentrale, an deren Betriebsfond sich der Hotelier-Verein mit jährlich Fr. 25'000 zu beteiligen beschlossen hat. Das angetretene Jahr wird die definitive Ausführung dieses Projektes bringen, das in allen seinen Details bereits fertig vorliegt. Von dieser gross angelegten Institution verspricht man sich eine eminente Hebung des Fremdenverkehrs in der Schweiz; immerhin werden sich auch hier die Wirkungen nicht auf einmal, sondern erst nach und nach bemerkbar machen.

Endlich sei hier noch der Kollegen gedacht, die im Laufe des vergangenen Jahres von den Lebenden geschieden sind, darunter verschiedene, die in ihrem Fach als Autoritäten gegolten haben und in denen auch unser Verein tatkräftig mitarbeitende Mitglieder besass. Andererseits hat der Verein einen im verlassenen Jahr besonders grossen Zuwachs erfahren, eine Tatsache, die im Interesse der stets wachsenden Stärkung und des Ansehens unserer Korporation nicht warm genug begrüsst werden kann.

Und wenn wir in unserer letzten Neujahrsbetrachtung auf diesen Punkt, auf das Ansehen, dessen sich der Schweizer Hotelierverein überall zu erfreuen hat, besonderes Gewicht gelegt haben, mit dem Wunsch, es möchte der schweizerischen Hotel-Industrie eine angemessene Vertretung sowohl in den privaten, als auch in den staatlichen Behörden eingeräumt werden, so können wir nichts besseres tun, als uns damals aufgestelltes Postulat: Engere Fühlung der Mitglieder unter sich, Vertiefung des Solidaritätsgefühls, das die gemeinsame Arbeit im Hinblick auf die Standesinteressen mächtig zu fördern geeignet ist, zum Wohle des Schweizer Hoteliervereins als Devise für das angetretene Jahr zu proklamieren.

In diesem Sinne und mit dem Wunsche, dass das neue Jahr alle gehegten Hoffnungen erfüllen werde, schliessen wir unsere Betrachtung mit einem herzlichen

Glückauf zum neuen Jahr!

Das Weihnachtsfest in der Hotelschule in Ouchy.

Wie alljährlich, so vereinigte auch heuer die Weihnachtsfeier Lehrer und Schüler unserer Fachschule zu fröhlichem Beisammensein. Für den ersten Teil der Feier hatte Frau Müller durch ein ausgezeichnetes Diner, und die Firmen Bouvier in Neuchâtel und Mauler in Travers durch eine Sendung ihres vorzüglichen Champagners gesorgt, und wir fühlen uns verpflichtet, den edlen Spendern auch an dieser Stelle unsern verbindlichsten Dank auszusprechen. Besonders der Champagner der beiden letztgenannten Firmen kam sehr erwünscht, nachdem eine avisierte Sendung Asti von der Firma Nussbaumer & Hämmerli in Zug nicht rechtzeitig eintraf, und wir deshalb bis heute auf dem Trockenen gesessen hätten. Doch auch für die verspätete Sendung sagen wir den Herren unsern besten Dank. — Nach Beendigung der Mahlzeit wurde der zweite

Teil der Feier, zu welchem sich alle Herren Lehrer eingefunden hatten, durch einen Toast, den Schüler A. Huber auf das Wohl der Schule, des Herrn Präsidenten Tschumi, des Herrn Direktors Garlich, der Herren Lehrer und der Familie Müller ausbrachte, eröffnet. Herr Präsident Tschumi dankte und leerte sein Glas auf das Wohl derjenigen Schüler, welche ebenfalls durch zielbewusstes Vorwärtstreben der Fachschule der reinsten zur Ehre gereichen werden. Hierauf ging ein einaktiger Schwan, „Das Porte monnaie“ in Szene. Nach demselben wurden verschiedene kleinere Produktionen vorgeführt, von denen besonders die humoristischen Vorträge des Schülers A. Huber durch ihren geistreichen Inhalt hervorgehoben zu werden verdienen.

Von den Schülern französischer Muttersprache wurde dann der Einakter: „L'anplais, tel qu'on parle“ aufgeführt, bei welchem Herr Prof. Jacard gütigst mitwirkte. Auch diese Aufführung erntete allgemeinen Beifall. Herr Professor Garlich richtete hierauf an die Schüler einige Worte, worin er sie ermahnte, sich im neuen Jahre mit erneutem Eifer ihren Schulpflichten zu widmen, denn es sei Sache jedes Einzelnen, sich den Schulaufenthalt durch gutes Betragen und Fleiss angenehm zu machen. Nach ihm ergriff Herr Hotelierdirektor Schmidt das Wort, um bei dieser Gelegenheit der beiden Gründer der Schule zu gedenken, von denen der eine, Herr Hotelier Müller, leider nicht mehr unter den Lebenden weilt. Sein Andenken wurde durch Erheben von den Sitzen geehrt. Der Redner gedachte dann des andern Gründers, Herrn Tschumi, zeigte den Schülern, welch grosse Verdienste sich dieser um das Gedeihen der Schule erworben habe, und legte es ihnen aus Herz, sich seine Arbeitskraft und sein uneigennütziges Wirken stets zum Beispiel zu nehmen. Er leerte sein Glas auf das Wohl des Herrn Tschumi, und gab der Hoffnung Ausdruck, dass derselbe sich auch ferner noch lange dem Wohle der Schule widmen könne. Zum Schluss sprach noch Herr Tschumi, indem er u. a. die einzelnen Produktionen der Schüler während des Festabends treffend charakterisierte. Unter allgemeinem Beifall und grosser Befriedigung, deren Ausdruck man auf allen Gesichtern lesen konnte, endete die diesjährige, in jeder Hinsicht wohlgeleitete Weihnachtsfeier in unserer Hotelschule in Ouchy.

Schüler W.

Ein frecher Schwindel.

Im Laufe des Sommers 1902 stellte sich ein gewisser Richard Krix einem Hotelier in Luzern als Vertreter einer grossen deutschen Reisezeitung vor, mit der Angabe, dass sein Domizil in Zürich sei. Krix teilte dem betr. Hotelier ferner mit, er sei im Begriff, in der nächsten Nummer seines Blattes einen grossen Artikel über Luzern zu veröffentlichen; hierzu bedürfe er aber der Clichés der verschiedenen Hotels, die kostenlos eingeschaltet werden sollten. Zur Bekräftigung seiner Offerte wies Krix das Schreiben eines Verkehrsvereins vor, in dem er den Hoteliers empfohlen wurde. Unser Gewährsmann schenkte den Zusicherungen des Krix Vertrauen und händigte ihm ein Cliché ein. Als der Artikel erschien, war aber die Überraschung des betr. Hoteliers keine geringe, da dessen Etablissement als einziges in der Arbeit figurierte. Zur Rede gestellt, erklärte Krix, es sei nicht seine Schuld, dass sein Ansuchen von den übrigen Hotelbesitzern abgelehnt worden sei. Damit glaubte unser Gewährsmann die Angelegenheit erledigt.

Noch grösser war daher sein Erstaunen, als ihm vor einiger Zeit ein Protokoll der Luzerner Polizeibehörde zugestellt wurde, aus dem hervorging, dass gegen Krix ein vom Verlog des von ihm vertretenen Blattes eingeleitetes Strafverfahren wegen Unterschlagung anhängig sei. Zu seiner Rechtfertigung gab Krix dem Untersuchungsrichter an, der in Frage stehende Hotelier hätte ihm seinerzeit mitgeteilt, dass der Name der betr. Reisezeitung auf der schwarzen Liste des Schweizer Hoteliervereins figurierte. Hierauf habe er (Krix) dem Hotelier Fr. 100.— verabsagt, damit dieser bewirke, dass die erwähnte Zeitung aus der schwarzen Liste verschwinde. Der Hotelier habe denn auch die Fr. 100.— angenommen, jedoch keine Quittung ausgestellt, da die Angelegenheit als Vertrauenssache aufgefasst worden sei.

Obgleich der also angeschuldigte Hotelier die ganze Darstellung des Krix als frechen Schwindel erklärte, und eine dahingehende Erklärung zu Protokoll gab, genützte dies dem Richter nicht, der eine Konfrontation des Hoteliers mit Krix in Zürich anordnete. Bei dieser Gelegenheit musste Krix denn auch beschämt zugeben, dass seine Angaben auf Unwahrheit beruhten. Als Ausflucht schützte er vor, sich geirrt zu haben, indem nicht jener Luzerner, sondern ein Interlakener Hotelier die hundert Franken empfangen habe. Selbstredend ist auch diese Version totlos. Auf Verlangen des verdächtigten Hoteliers wurde ihm von der Bezirksanwaltschaft Zürich eine Kopie der Aussagen des Krix ausgestellt, die folgenden Wortlaut hat:

„Ich gebe zu, dass die Angaben des X. richtig sind und dass meine frühere Aussage, ich hätte ihm die Fr. 100.— gegeben, damit die Reisezeitung auf der schwarzen Liste des Schweizer Hoteliervereins verschwinde, unwar ist. Den Namen des X. habe ich genannt, weil ich mich momentan nicht erinnern konnte, wenn ich die Fr. 100.— gegeben hätte. X. war ja gerade der Mann gewesen, der ausgesagt hatte, die Reisezeitung stehe in der schwarzen Liste; vorher hatte ich von derselben keine Kenntnis.“

Welcher Gattung Annoncensammler dieser freche Bursche zuzuzählen ist, geht auch aus dem Umstand hervor, dass er seinem Verleger in einem Briefe mitteilte, er hätte, um die Entfernung der Reisezeitung aus der schwarzen Liste zu bewirken, unsern Centralbureau fünfzig Mark bezahlt.

Die Zürcher Gerichts-Behörden werden nun ohne Zweifel dafür sorgen, dass Krix vordem ähnliche Stücke nicht mehr verübt.

Ersatzansprüche der Hotelbesitzer bei Sterbefällen.

Die „Wochenschrift des internationalen Vereins der Gasthofbesitzer“ schreibt zu dieser Frage folgendes:

Durch fast die gesamte Tages- und Fachpresse wanderte in letzter Zeit eine Mitteilung über ein Urteil des Preussischen Kammergerichts, das dahin laute, ein im Hotelzimmer vom Tode ereilter Gast habe keinen vertragswidrigen, keinen übermässigen Gebrauch von der Miet-sache gemacht und es könnten daher auch die Erben nicht als schadenersatzpflichtig erkannt werden. Es handelte sich um einen Sterbefall an Herzs Schlag, der den Gast im Bade betroffen hatte.

Die ausführliche Würdigung dieses Urteils müssen wir uns vorbehalten, bis dessen authentischer Wortlaut vorliegt, aber wir wollen doch schon feststellen, dass es unter den Hotelbesitzern ausserordentliches Befremden erregt hat. Das ist auch leicht genug zu verstehen. Wer zu Hause stirbt, hinterlässt seinen Erben doch auch die Last der Kosten, die durch die Reinigung, und, wenn nötig, Desinfizierung und Erneuerung des oder der Zimmer, die Auswechslung, Vernichtung oder sonstige Abstossung von Bettzeug und anderen Gebrauchsgegenständen erwachsen. Warum sollen nun die Erben davon befreit sein, wenn der Tod zufällig in einem Hotel eintrat? Warum soll ihnen aus diesem Umstande geradezu ein Vorteil erwachsen? In der Wochenschrift ist die Schadenersatzfrage bei Sterbefällen im Hotel schon sehr häufig erörtert und dabei stets ausdrücklich betont worden, dass der Hotelbesitzer aus einem solchen Trauerfalle keinen Gewinn ziehen dürfe, es aber durchaus nur als recht und billig betrachtet werden müsse, wenn er Ersatz des tatsächlich erlittenen Schadens beanspruche.

Im grossen Publikum hat das neue Urteil vielfach Begehen erzeugt; das ist, leider muss es gesagt sein, fast natürlich in allen Dingen, wo es sich um berechnete Interessen unseres Gewerbes handelt. Und in diesem unbilligen, manchmal geradezu gehässigen Gebahren haben einige Blätter auch für angemessen gehalten, das Urteil mit ironisch-boshafte Glossen zu versehen. Die „Post reisender Kaufleute Deutschlands“ hat sich davon nicht ausgeschlossen und der „Tag“ (Berlin) sich darin ganz besonders hervorgetan. Letzteres Blatt war aber doch unparteiisch genug, die nachstehende Entgegnung von Dr. Richard Wrzeszinski zu bringen: „Wie den Lesern des „Tag“ in Nr. 491 mitgeteilt worden ist, hat das Kammergericht die Klage eines Gastwirts abgewiesen, der von den Erben eines in seinem Hotel verstorbenen Gastes Schadenersatz dafür verlangt hat, dass das Sterbezimmer nach dem Todesfall zehn Tage lang nicht vermietet gewesen war.“

Der Referent dieses Erkenntnisses ist mit dem Ausgang dieses Prozesses sehr zufrieden und verurteilt mit scharfer Ironie die Handlungsweise des „Wirtes-wundermild“, der im Bader unter die Sehenswürdigkeiten aufgenommen zu werden verdiene.

Gewiss muss es jeden eines gesunden Gefühls fähigen Menschen verletzen, bei dem Hinscheiden eines Nahestehenden bis zur Bestattung Schritt auf Schritt dem Geldpunkte zu begegnen: so bei der Wahl der Grabstätte, der „Klasse“ des Begräbnisses und der Trauerpredigt. Man findet sich indes schliesslich mit der Erwägung ab, dass die Gemeinde in dem Kirchhofplatz ein Vermögensstück herbeige, dass der Geistliche auch leben wolle u. s. w.

Und wenn im vorliegenden Falle der Leichnam zur Beerdigung in die Heimat gesendet sein sollte — wer würde daran Anstoss nehmen, dass dann die Bahnverwaltung für die Einstellung des erforderlichen Sondergüterwagens ein beträchtliche Gebühr erhoben hat!

Unser Wirt jedoch soll verbrannt werden — wenigstens auf dem Scheiterhaufen der öffentlichen Meinung. Oder sollte er nicht eine mildere Beurteilung verdienen?

Gegenwärtig, da die Herbstwinde heftiger zu wehen beginnen, empfangt der Süden wieder seine Gäste, die in seinem Paradies teils Erholung von den Anstrengungen der Sommerreise, teils Heilung oder doch Linderung schwerer Krankheiten suchen. Dieser eigenartige Zusammenfluss der Glücklichen und der Leidvollen bringt es mit sich, dass heute die blühende Gesundheit da einzieht, wo gestern ein Kranker, des erfolglosen Kampfes mit seinen Leiden müde, die Waffen gestreckt hat. Empfindet da nicht ein jeder dankbar die verständige Rücksicht des Hoteliers, der — wenigstens in den guten Häusern Deutschlands, der Schweiz und anderer Länder — das Sterbebett sofort aus dem Verkehr zieht und dessen Preis allerdings den Erben des verstorbenen Gastes in Rechnung stellt?

Sollte die Anschauung des Kammergerichts Allgemeingut der Rechtsprechung werden, so werden die Wirte für diese Position ihrer Rechnung allmählich keine Bezahlung mehr erhalten. Dann werden sie aber gewiss nicht den Schaden auf sich nehmen — wer wollte es ihnen verbieten? — sondern das Bett, wenn auch hoffent-

lich frisch bezogen, dem nachfolgenden Gaste wieder einsetzen. In kleinen Orten jedoch, in denen die Fama die Nummern solcher Unglückszimmer rasch verbreitet, wird es dem Hotelier auf lange Zeit schwer werden, hierfür Mieter zu finden. Darum soll, wie mir erzählt wird, in einigen Meraner Hotels noch unlängst jedem Gaste ein Vertragsformular zur Unterschrift vorgelegt worden sein, laut dem dieser für den Fall seines Ablebens während der Vertragsdauer sich zur Zahlung des Mietpreises für die volle Saison verpflichtete — ein zweifellos gültiges Rechtsgeschäft mit einem unliebsamen memento mori! Soll uns die Notwendigkeit, es auch in unseren Hotelverkehr eingeführt zu sehen, nicht lieber erspart bleiben?

Ja, wenn unser Wirt das Glück gehabt hätte, dass sein Gast nicht gestorben, sondern nur von irgend einer ansteckenden Krankheit befallen worden wäre! Ruhigen Gemütes hätte er dann zusehen können, wie die Gäste bis auf den letzten Mann sein versuchtes Haus geräumt hätten. Zwar hätte er nicht den Erkrankten auf die Strasse setzen und dadurch dessen Leben gefährden dürfen, — nicht einmal nach Ablauf der Mietzeit. Dies verbietet weise § 904 B. G.-B., der also lautet: „Der Eigentümer einer Sache ist nicht berechtigt, die Einwirkung eines andern auf die Sache zu verbieten, wenn die Einwirkung zur Abwendung einer gegenwärtigen Gefahr notwendig und der drohende Schaden gegenüber dem aus der Einwirkung dem Eigentümer entstehenden Schaden unverhältnismässig gross ist.“ Abbr nicht minder weise führt dieser Paragraph fort: „Der Eigentümer kann Ersatz des ihm entstehenden Schadens verlangen“, und zwar ohne Rücksicht darauf, ob dem Urheber der Einwirkung ein Verschulden zur Last fällt!

Was bei der unverschuldeten Krankheit recht und billig ist, sollte beim unverschuldeten Tode (den Freitod nehmen wir hierbei immer aus) unerhört sein?

Das Kammergericht hätte meines Erachtens eine glücklichere Verkehrsauffassung bekundet, wenn es auch unseren Fall nach der eben zitierten Rechtsnorm beurteilt hätte, vorausgesetzt, dass der Wirt auch Eigentümer seines Hotels gewesen ist. Die Anwendung des § 904 wäre ohne Zwang möglich gewesen: einmal bildet das Sterben unbedingt eine tatsächliche Einwirkung auf das Hotelzimmer, das, seiner Bestimmung entgegen, ein Sterbezimmer mit den notwendigen Attributen eines solchen wird und diesen Charakter eine gewisse Zeit lang bewahrt. Andererseits muss es natürlich dem Wirt unter-sagt sein, den Sterbenden aus dem Hause zu schaffen, da dessen Ende hierdurch beschleunigt werden würde und durch diese Lebensverkürzung ein Schaden entstünde, der gegenüber dem Vermögensschaden des Wirtes unverhältnismässig gross wäre. Dann darf aber auch nachher dem Wirt der Anspruch auf Schadenersatz nicht verweigert werden.

Ruft nicht das Urteil des Kammergerichts Reminiscenzen an längst verschwundene Zeiten wach: an das Römische Recht, das in den Wirt ein „Sorte Menschen“ sah, „denen man sich notgedrungen anvertrauen musste“, und an die weniger weit zurückliegende Herrschaft des alten Handelsgesetzbuches, das die Wirte, vom Herbergswirt bis zum Gross-Hotelier, in liebevoller Zusammenstellung mit den „Hökern, Trödlern, Hausierern und den gewöhnlichen Fuhrleuten“ in die zweite Klasse des Kaufmannsstandes versetzte?²⁴



St. Moritz. Der Ski-Klub Alpina hat sein grosses internationales Ski-Wettrennen auf den 19. und 20. Januar festgesetzt. Bei diesem Anlass wird die Meisterschaft des Engadins für 1904 ausgetragen.

Ein neuer Fisch im Bodensee ist der Brunnenfisch. Die Fischer glauben, dass dieser neue Fisch, der ein Gewicht bis zu fünf Pfund erreicht, durch eine Kreuzung des Sandelbofens mit der vor 18 Jahren in Friedrichshafen eingesetzten Madamaria entstanden sei.

Luzern. Die Generalversammlung der Kurhausgesellschaft hat die Ausrichtung einer Dividende von 4% an die Aktionäre beschlossen. Aus dem Reste des Ertragsnisses und mit Einbezug der vorjährigen nicht verteilten bezüglichen Zuwendung wurden 7000 Fr. für wohltätige Zwecke bestimmt.

Eine Spielbank auf dem Eise. Infolge des von den amerikanischen Behörden für Nome und andere Städte in Alaska erlassenen Spielverbots wird jetzt auf dem Eise in der Behringsee, über eine Seemeile von der Küste entfernt, ein Kasino gebaut, das infolge seiner Lage nicht mehr der Gerichtsbarkeit der Ver. Staaten untersteht. Das Kasino auf dem Eise wird ausser dem Spielsaal ein Theater, ein Restaurant, einen Tanzsaal und ein Hotel enthalten. Die Gebäude werden im Frühjahr abgebrochen und bei Beginn des Winters neu aufgebaut.

Eine Winterhuthütte. Am Spitzenneim im St. Galler Oberland ist eine neue Klubbütte von der Sektion Piz Sol des schweizerischen Alpenklubs mit Unterstützung der Zentralkasse und mit freiwilligen Beiträgen aus ostschweizerischen Sektionskassen wie privaten Zuschüssen erstellt worden. Die Zentralkasse hat 4000 Fr. an den Bau beizugeht. Die Hütte steht im schweizerischen Klubbüchsen etwas Neues dar und sie bedeutet zugleich einen Versuch; man hat sie nämlich hauptsächlich als Winterschutzhütte für Skifahrer erstellt und die innere Einrichtung ist diesem Zwecke angepasst worden.

Eine schreckliche Weihnachtsnacht im Hotel. Die beiden alten Gräfinnen Gärten, die im Dienhold'schen Hotel in Dresden logierten, wurden in der Weihnachtsnacht von ihrem Zimmernachbar, einem Studenten Gähde, der die Tür gesprengt hatte, angegriffen. Der Hotelwirt, dessen Frau und der Oberkellner, die zur Hilfe herbeieilten, konnten den tollstüchtig gewordenen Menschen nur mit Mühe bewältigen. Die beiden alten Damen sowie Herr Dienhold wurden durch Biase und Stiche arg verletzt. Herrn Dienhold wurde ein Finger glatt abgebissen, die beiden Gräfinnen sind schwer erkrankt. Der Student wurde in eine Irrenanstalt überführt.

Wie man in Paris grat' fröhlichst. Kürzlich spielte sich in einem der feinen Boulevard-Restaurants in Paris eine tragi-komische Szene — mehr komisch als tragisch — ab. Ein gutgekleideter junger Mann hatte sich in einer Saalecke ein reichliches Frühstück recht gut schmecken lassen. Nachdem er seinen letzten Rest feinen Bordeaux ausgetrunken hatte, erklärte er einfach und präzise dem Kellner, dass er kein Geld habe, um seine Zechen zu bezahlen. Der Chef wurde herbeigerufen und schickte nach einem Schutzmann. Ehe dieser aber noch angekommen war, zog der junge Mann einen Revolver aus der Tasche und hielt ihn dem ängstlich dreinschauenden Wirt vor die Nase. „Haben Sie keine Angst, mein Lieber, die Kugel ist für mich!“ Der aufgekorete Wirt kratzte sich hinterm Ohr und suchte nach einem Mittel, um den Mann aus dem Lokal zu entfernen. In seinem Lokal zu vermeiden. Dann zog er einen Louisdor aus der Tasche, drückte ihn dem Selbstmordkandidaten in die Hand und murmelte: „Nehmen Sie, nehmen Sie, und töten Sie sich anderswo!“ Der junge Mann nahm das Geldstück und machte sich schleunigst aus dem Staube.

Eisenbahn-Küchenwagen. Wie die „Oesterr. Eisenb.-Ztg.“ mitteilt, hat das russische Kriegsmilitär für den Fall eines Zusammenstoßes mit Japan eine interessante Neuerung für militärische Zwecke eingeführt, nämlich Eisenbahn-Küchenwagen, die in die Truppentransportzüge eingestellt werden. Kurzzeit werden in einer Petersburger Waggonfabrik

22 solcher Küchenwagen gebaut, die dazu bestimmt sind, die Truppen auf der langen Fahrt durch Sibirien mit warmem Essen zu versorgen. Diese Küchenwagen haben eine Länge von 16, eine Breite von 3 Meter und enthalten ausser einer Küche mit drei Herden, auf denen für 700 Mann Essen hergestellt werden kann, einen Kühlraum für Fleisch, einen Raum für Proviant und einen Raum für die Küche. Die grosse praktische Bedeutung dieser Wagen ist bei den Herbstmanövern im vorigen Jahre bei Kurks erprobt worden. Durch Einstellung dieser Wagen konnten die Truppen auf der Reise mit warmem Essen und Thee versorgt werden. Auf der sibirischen und mandschurischen Bahn soll mit der Zeit eine bedeutende Anzahl solcher Küchenwagen in Bereitschaft gehalten werden.

Ansichtspostkarten. Mehrere Postverwaltungen, u.a. die von Frankreich und Grossbritannien, haben in ihrem inneren Verkehr die Beförderung von Ansichtspostkarten bewilligt, deren Vorderseite durch einen senkrechten Strich in zwei Teile geteilt ist, und wovon der linke Teil, welcher die Hälfte der Karte nicht überschreitet darf, zu schriftlichen Mitteilungen bestimmt ist, während der rechte Teil zur Anbringung der Adresse dient. Die schweizerische Postverwaltung hat ihr Einverständnis dazu gegeben, dass derart beschaffene Ansichtspostkarten, die vom Ausland nach der Schweiz gelangen, gleichviel ob sie schriftliche Mitteilungen auf der Vorderseite enthalten oder nicht und von welcher Herkunft sie

seien, bis auf weiteres dem Adressaten ohne Taxe bezu ausgehändigt werden. Vorausgesetzt wird dabei immerhin, dass die Karten im Aufgabeband nicht mit dem Stempel „T“ bedruckt wurden, dass sie als Postkarten richtig frankiert seien und dass sie den übrigen für Postkarten aufgestellten Bedingungen entsprechen. Es können ebenso Karten dieser Art, welche in der Schweiz aufgegeben und nach der Schweiz, nach Frankreich und, ohne gegenteilige Weisung, nach Grossbritannien und Irland bestimmt sind, bis auf weiteres als Postkarten zur Beförderung zugelassen werden.

Das gute Hunderl. Es ist jetzt ungefähr ein Jahr her, schreibt das „Karlsbader Tagbl.“, da kam eines Morgens frühzeitig mit dem Führlinge auf dem Buschthierder Bahnhofe eine Lady an. Sie hatte den weiten Weg von Zentralamerika nach Karlsbad zurückgelegt, um Heilung zu suchen — nicht für sich, sondern für ihren elfjährigen „Vicky“, einem Foxterrier, welcher krank, elend, oder wie wir in Oesterreich zu sagen pflegen, „schlach“ war. Die Dame blieb nur zwei Tage in Karlsbad und reiste dann nach dem Süden, denn das Klima war für „Vicky“ zu kalt, und selbst der Tierarzt, Herr Pschierer, musste zugeben, dass der Süden für ihren Hund empfehlenswerter war, als Karlsbad im Winter, wo die grossen Hotels geschlossen sind. Nunmehr ist folgendes Schreiben an Herrn Tierarzt Pschierer von der Lady angelangt: „Sie werden ohne Zweifel mit grossem Bedauern hören, dass mein armer, armer

„Vicky“ am 13. August d. J. verschieden ist. Ich konsultierte 9 Doktoren — allein ihre Geschicklichkeit war erfolglos. Sie nannten es „Carapina“ (das Wort kann auch Concertina heissen) Mammarmydruse“. Ich habe jedes Mittel versucht, liess Röntgenstrahlen in Anwendung bringen, um das Tier zu retten, doch alles war vergeblich. Glauben Sie, dass es wirklich Krebs war? Glauben Sie, dass ich alles getan habe, um das Tier zu retten? Es war mein alles in dieser weiten Welt, und Sie können sich gar nicht vorstellen, wie entsetzt ich den Verlust fühle. — P. S. Grüßen Sie den lieben Herrn Oberkellner im Hotel Post, der sich des Tieres so warm angenommen hat.“ Eine halbe Doppelpalte in einer grossen Zeitung von Chicago, die das Bild des geliebten Hundes reproduziert, verleiht dem Schmerze jener amerikanischen Dame noch grösseren Ausdruck, als die vorstehenden Worte.

Hiezu eine Beilage.

Genf - Hôtels-Office - Genève

13 rue de la Corrairie 18

Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gaststätten und Expenden, Inventar-Aufnahmen, Hypothek-Dar- und Anleihen, Gründung von Gesellschaften u. A. Ankauf u. Betrieb v. Hotels.

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.

Foulard-Seide 95 Cts.

bis Fr. 5.80 per Meter — sowie stets das Neueste in schwarzer, weisser u. farbiger „Henneberg-Seide“ von 95 Cts. bis Fr. 25.— per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc.
Seiden-Damaste v. Fr. 1.30 — Fr. 25.—
Seiden-Bastkleider p. Robe „16.80“ — „85.“ — „25.“
Blousen-Seide „95 Cts.“ — „25.“ — „25.“
per Meter. — Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

MAX OETTINGER'S
herzlichste Glückwünsche!
Basel, Neujahr 1904.

BETTEN-MÖBEL
VORHÄNGE
HENRI KUNZ
TAPEZIERER
HIRSCHENGABEN 15
LUZERN

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 vom Hotel de Suède, früher Roubion.

Hotel, Pension
oder ein flott gehendes Restaurant wünschen kapitalkräftige, junge Fachleute auf Frühjahr zu mieten; später Kauf nicht ausgeschlossen.
Offerten unter Chiffre **H. 1616 R.** an die Redaktion d. Bl.

Seidenpapier-Servietten
neueste Dessins in allen Preislagen von Fr. 5.— bis 14.— per mille
Muster-Kollektion gratis und franko.
Schweizer Verlags-Druckerei
Basel, Steinenbachgasse 40, Telefon 2517.
Bei Abnahme mehrerer Tausend Rabatt.

Berndorfer Metallwaren-Fabrik
ARTHUR KRUPP
BERNDORF, Nieder-Oesterreich.
Schwerver Silberne Bestecke u. Tafelgeräte für Hotel- u. Privatgebrauch
Rein-Nickel-Kochgeschirre. — Kunstbronzen
Niederlage und Vertretung für die Schweiz bei:
Jost Wirz, Luzern
Pilatushof, gegenüber Hotel Viktoria
Preis-Courants gratis und franko.

A LOUER
pour famille ou pour **Hôtel-Pension** deux étages d'une maison récente, de 8 à 10 pièces par étage, située dans une des plus agréables expositions, vers le centre du Valais. — Saison d'été et d'hiver. S'adresser à l'administration du journal sous chiffre **H. 1596 R.**

Den Tit. Hoteliers, Freunden und werten Bekannten die ergebene Mitteilung, dass ich die frühere **Villa Turini** in **Lugano-Paradiso** käuflich übernommen habe, zwecks Errichtung eines Hotel-Pension ersten Ranges, unter der Firma
Hotel Sommer Pension
Lugano-Paradiso.
Die Eröffnung findet am **1. März 1904** statt. Die ganze Einrichtung des Hotels ist modern, der Neuzeit entsprechend, bietet jeden Komfort. Elektrisches Licht, Zentralheizung. Hohe grosse Räume, elegante Badeeinrichtung. Grosser, schöner, schattiger Garten mit kunstvoller Umzäunung. Lawn-tennis-Platz. Ruhige Lage mit herrlicher Aussicht, in nächster Nähe der Dampfschiff- und Salvatorbahn-Station. Elektrisches Tram vom dem Hotel. Eignet sich vorzüglich für längeren Aufenthalt. Verwende speziell grosse Sorgfalt auf feine französische Küche und gut gewählte Weine.
Indem ich höchstlich bitte, mich in meinem Unternehmen gütigst unterstützen zu wollen, versichere den Tit. Gästen in jeder Weise gerecht zu werden und ihnen einen angenehmen Aufenthalt zu bieten.
Hochachtungsvoll ergebe ich
Karl Sommer
Besitzer
früher 7 Jahre lang Küchenchef im Hotel Beau Regard, Lugano.
1617

Fachschule für Hotelkellner
und 2monatige Spezialkurse für Hotelbuchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekt v. F. de Lacroix, Frankfurt a. M. (1161428) 18
Aus freier Hand p. r. sofort oder auf die Sommeraison 1904 preiswürdig zu verkaufen
Jahres-Geschäft
(Sommer- und Winterbetrieb), 40 Fremdenbetten, Restaurant und Pâtisserie. Fremdenzentrum des Oberrheingebietes. Baranzahlung mindestens Fr. 50,000. Für junge, tüchtige Fachleute sichere Position. Gute Rendite nachgewiesen. Näheres durch
J. Töndury & Cie.
Burgdinerbank.
Samsen, Dezember 1903. 2655

A remettre à Montreux
de 40 lits. Bonne
Hôtel-Pension occasion et position d'avenir. Conditions avantageuses.
Adresse les offres à l'administration du journal sous chiffre **H. 1622 R.**

Cafés toréfiés
aux prix les plus avantageux
A. Stamm-Maurer
Berne.
Echantillons et offres spéciales à disposition. 129
Cafés verts.

MAISON FONDÉE EN 1811
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL (SUISSE)
SWISS CHAMPAGNE
DOUX TRÈS SEC
MI-SEC BRUT
SEC ROSÉ
Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Für 427
Hotellers und Restaurateure
denkbar günstigste Gelegenheit!
Liquidation eines grösseren Wäschelagers in nur prima Qualität (H. 3020 G)
Tafel- u. Tischdrücker, Servietten, Gläser, Hand-, Wisch- u. Küchentücher.
Abgabe in grösseren und kleineren Posten zu Engrospreisen. Auf Anfragen zu Postfach 6580, St. Gallen, erfolgt Musteranfrage. — Streng reell!

„Spiral“-Aufsatz
Schweizer Patent No. 26210.
Ventilatoren in allen Grössen und Konstruktionen; Ventilationsanlagen nach eigenem System. Spezialität in Fankanlagen für alle Produkte. 33 Dst 1024
J. P. Brunner,
Oberuzwil (Kt. St. Gallen).
Eines der grössten
Brasserie-Restaurants
von Lausanne ist unter sehr günstigen Bedingungen sofort oder später zu übergeben. Notiges Kapital 10–12 mille. Schriftliche Offerten unter Chiffre A. 15017 L. an Hasenstein & Vogler, Lausanne. 526

S. GARBARSKY
Wäschefabrik
Zürich Berlin
Specialgeschäft für feine Herrenwäsche
Modeartikel
Cataloge zu Diensten

Zu verkaufen in Freiburg das 523
Hotel Terminus.
Sich zu wenden an den Eigentümer **Emil Pilloud** in Freiburg (Schweiz). (H. 4903 F)
HOTEL
Saison- oder Jahresgeschäft, an frequentiertem Fremdenplatze der Schweiz, zirka 100 Betten, zu pachten eventuell kaufen gesucht. Offerten unter S. 4791 Lz. an Hasenstein & Vogler, Luzern. 513
Direktor
der vier Hauptsprachen mächtig, sucht für sofort oder Frühjahr passendes Engagement. Eventuell würde derselbe ein Hotel oder Pension pacht- oder kaufweise übernehmen. Ja Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre **H. 1566 R.** an die Exped. d. Bl.

Bad-Hotel — Restaurant
zu verkaufen.
In wunderbarer schöner Lage am See ist ein prächtiges, best-eingerichtetes Bad-Hotel (Jahresgeschäft) mit grossem Gesellschafts- und Tanzsaal, Terrasse, schönen Fremdenzimmern, grossem Biergarten und Parkanlage, Kegelbahn und schönen Stallungen, sehr preiswürdig zu verkaufen. Für jüngere, tüchtige Wirtsleute wäre eine flotte Existenz gesichert. Anzahlung Fr. 15,000, an welcher sich auf Wunsch eine Münchner Grossbrauerei beteiligen würde.
Offerten an die Expedition d. Bl. unter Chiffre **H. 1588 R.**

Vins de Champagne
FRÉD. NAVAZZA & C^{IE}
Genève
Agents généraux pour la Suisse de
Louis Roederer à Reims
Marie Brizard & Roger à Bordeaux et Cognac
James Buchanan & Co. (Scotch Whisky) à Londres.
78

Gontenbad. Günstige Pachtgelegenheit! Bad- und Kuranstalt

Dieses Etablissement hat namentlich dank seiner kräftigen Eisenquelle (die mit den Wässern von St. Moritz, Tarasp-Schuls, Franzbad an Eisengehalt auf gleicher Stufe steht) schon seit bald 2 Jahrhunderten einen vorzüglichen Ruf. In seiner heutigen Gestalt umfasst die fangreiche Parkanlagen mit hübschen Promenaden und prächtigen, von den Kurgästen viel benutzten Wäldchen mit circa 150 bequemen Sitzbänken, grosse Wiesen mit Pächterhaus, Stall und Scheune. Auf dem Territorium des Bades steht auch das „Sütterli“, d. i. das Geburts- und Wohnhaus des edlen Appenzeller Landammanns Ant. Jos. Suter, der von 1740—1784 lebte und infolge seiner hervorragenden politischen Betätigung (die ihm ungerechter Weise das Leben kostete) der bekannteste „Gontener Badewirt“ war. Das Etablissement wurde bisher vom Besitzer selbst betrieben, der aber anderweitig zu sehr in Anspruch genommen ist. Es ist geeignet, einem fachmännisch tüchtigen, gewandten, soliden Pächter eine vorzügliche Existenz zu bieten.

Das Contenbad (Kt. Appenzell I. Rh., Station der Appenzeller Bahn) liegt reizend am Fusse des imposanten Säntisgebirges, sonnig, in voralpinem, kräftigem Klima, im Sommer (Saison Mai, Juni, Juli, August, September) stets nebelfrei. Reinste Luft. Ausgangspunkt für zahlreiche, sehr lohnende, kleinere und grössere Spaziergänge und Ausflüge nach prächtigen Aussichtspunkten. Im Bad selbst wunderschöne Aussicht. Trink- und Baderuck mit dem durch seine glänzenden Erfolge bei Blutmarm, Bleichsucht, Frauenkrankheiten, Nerven- und rheumatischen Leiden, Rekonvaleszenz rühmlichst bekannten Eisenwasser; Ziegenmilch-, Kuhmilch- und Molkenkuren; Dampf-, Douche-, Soole-, Kohlensäure-, Fango-, Fichtennadel-, Wellenschaukelbäder; elektrische Behandlung, Massage u. s. w. Ständiger Kurarzt.

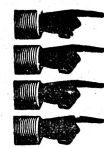
Das Kurhaus wurde 1896 vollständig renoviert und hat seither noch verschiedene innere Verbesserungen betr. Raumverteilung etc. erfahren. Zentralheizung. Raum mit Einschluss der beiden neu erbauten Dependenzen bequem für 140 Kurgäste. Kursäle und Restaurants liegen im 1. Stock des Hauptgebäudes. Der grosse Kursaal (Speisesaal) ist im nördlichen Flügel. An ihn schliessen sich an der einen Seite ein zweites Esszimmer, der Damensalon und das Restaurant, an der andern Seite ein Fumoir für Herren, ein Gesellschaftszimmer, ein Esszimmer für Damen etc., das Arztzimmer, das Hotelbureau und die Zimmer der Direktion. Ein Saal im Parterre dient für Tanzvergnügungen der Kurgäste und als Spielzimmer für die Kinder. Küche, Vorküche, Gardemanger, Dampfheizung und Bäder im Souterrain. Sehr guter Keller. Vorzügliches Mobiliar.

Das Contenbad eignet sich in hohem Masse als Ausflugspunkt für Vereine und Gesellschaften. Um diesen, sowie den zahlreichen Einzeltouristen besser dienen zu können, um gleichzeitig den ganzen Passantenverkehr vom Kurhause zu isolieren und so die beschauliche Ruhe des letzteren noch zu erhöhen, ferner um ein geeignetes Lokal für Konzerte etc. zu besitzen, wurde 1902 ein hübsches Restaurations-Chalet (Konzertthalle) erbaut; dieses ist das schönste und grösste Restaurationslokal in Appenzell I. Rh. Es bietet in seinem Innern 300 Personen Platz; flaches Dach mit Hochgebirgs-Aussicht, für 60 Personen. Gartenwirtschaft, im Saal Gemäldegalerie. Im Chalet grosser, sehr guter Keller. Grosse Stallungen.

Besichtigung kann nach erfolgter telefonischer Voranmeldung jederzeit erfolgen. Mündliche Auskunft durch den unterzeichneten Besitzer. Nur durchaus solvente Bewerber finden Berücksichtigung.

R. Fastenrath, prakt. Arzt, z. Paradies, Herisau (Kt. Appenzell).

Tonhalle Herisau.



Günstige Pachtgelegenheit!

Dieses gegenwärtig im Rohbau vollendete, grosse, neue Etablissement dürfte bis 1. Juli betriebsfähig sein. Es wird zugleich

Der Bau enthält alle modernen Einrichtungen, die sich durch die Erfahrung als praktisch erwiesen haben. Elektrische und Gasbeleuchtung. Das Gebäude ist fünf-

stöckig und enthält: Im Kellergeschoss: Weinkeller, Flaschenkeller, Vorkeller und Waschküche; im Souterrain: doppelte Kegelbahn, 3 Badezimmer, Centralheizung, Kohlenbehälter, Eiskeller, Gemüsekeller, Vorratsraum, Küche und Spülraum; im Parterre: Restaurant, Office, Gesellschaftszimmer, Uebungs- und Gesellschaftssaal (200 Personen fassend), Garderobe, Bureau, 5 Fremdenzimmer; im 1. Stock: grosser Saal (600 Personen fassend) mit Buffet, Konzert- und Theaterbühne; im 2. Stock: 16 Zimmer. Flaches Dach mit Restauration für ca. 100 Personen. Die Säle, das Restaurant, eine grosse, gedeckte Glasveranda und das ganze Gebäude sind aufs Feinste ausgestattet. Grosser Saal mit Gemäldegalerie. Bestuhlung: Wieneresset. Tische: kleine, viereckige, wie sie heute beliebt sind. Der Saal fasst bequem 600 Personen, mit anschliessender Glasveranda 700. Wenn die Bühne mitbenutzt werden kann (wie z. B. bei grossen Volksversammlungen): 1000 Personen, alles mit bequemer Stuhlung und Tischung für den Wirtschaftsbetrieb. Direkt vor dem Gebäude grosser, öffentlicher, dem Besitzer gehöriger und von diesem unterhaltener, terrassenförmig angelegter Garten mit 80 Blumenbeeten, sowie eine Allee mit 40 wilden Kastanien, die für den Pächter als Biergarten hergerichtet wird.

Das Etablissement befindet sich an der prächtig gelegenen Eggstrasse, in der Vogelschau über der hübschen Kantons Hauptstadt, trotzdem in ganz unmittelbarer Nähe derselben, so dass es sich zur täglichen Benützung seitens der Bevölkerung vorzüglich eignet. Sie bietet grossartige Fernsicht auf die Kantone St. Gallen und Thurgau und über den Bodensee hinaus ins Württembergische und Badische. Herisau ist ein beliebtes Ausflugsziel für Fremde, Vereine, Gesellschaften und Schulen. Der grosse Saal eignet sich vorzüglich für grosse Volksversammlungen, grosse Krankheitsversammlungen u. s. w., für die bisher im weitesten Umkreise ein Lokal gänzlich mangelte.

Alle grossen Gesellschaften Herisaus, nämlich: die 2 Gesangsvereine, „Harmonie“ und „Frohsinn“, der Orchesterverein, die 2 Musikgesellschaften, „Bürgermusik“ und „Alpenröschen“, und der Dramatische Verein haben sich auf 6 Jahre vertraglich verpflichtet, ihre sämtlichen grossen Abendunterhaltungen (meist mit obligatorischem Nachessen verbunden) im grossen Tonhallsaal abzuhalten. Die beiden Gesangsvereine haben sich ferner verpflichtet, für ihre wöchentlichen Uebungen den Uebungssaal der Tonhalle zu benutzen.

Besichtigung des Baues und mündliche Auskunft nach erfolgter telefonischer Voranmeldung jederzeit durch den unterzeichneten Besitzer. Nur durchaus solvente Bewerber finden Berücksichtigung.

Brauereien werden speziell auf die sehr günstige Pachtgelegenheit aufmerksam gemacht.

R. Fastenrath, prakt. Arzt, z. Paradies, Herisau (Kt. Appenzell).

sein und als solches den Titel „Hotel und Kurhaus Saalbau“ führen. Weil der Besitzer den Betrieb nicht selbst übernehmen will, bietet sich für einen tüchtigen, gewandten, routinierten, soliden Pächter eine glänzende Gelegenheit zur Uebernahme.

Elektrische und Gasbeleuchtung. Das Gebäude ist fünfstöckig und enthält: Im Kellergeschoss: Weinkeller, Flaschenkeller, Vorkeller und Waschküche; im Souterrain: doppelte Kegelbahn, 3 Badezimmer, Centralheizung, Kohlenbehälter, Eiskeller, Gemüsekeller, Vorratsraum, Küche und Spülraum; im Parterre: Restaurant, Office, Gesellschaftszimmer, Uebungs- und Gesellschaftssaal (200 Personen fassend), Garderobe, Bureau, 5 Fremdenzimmer; im 1. Stock: grosser Saal (600 Personen fassend) mit Buffet, Konzert- und Theaterbühne; im 2. Stock: 16 Zimmer. Flaches Dach mit Restauration für ca. 100 Personen. Die Säle, das Restaurant, eine grosse, gedeckte Glasveranda und das ganze Gebäude sind aufs Feinste ausgestattet. Grosser Saal mit Gemäldegalerie. Bestuhlung: Wieneresset. Tische: kleine, viereckige, wie sie heute beliebt sind. Der Saal fasst bequem 600 Personen, mit anschliessender Glasveranda 700. Wenn die Bühne mitbenutzt werden kann (wie z. B. bei grossen Volksversammlungen): 1000 Personen, alles mit bequemer Stuhlung und Tischung für den Wirtschaftsbetrieb. Direkt vor dem Gebäude grosser, öffentlicher, dem Besitzer gehöriger und von diesem unterhaltener, terrassenförmig angelegter Garten mit 80 Blumenbeeten, sowie eine Allee mit 40 wilden Kastanien, die für den Pächter als Biergarten hergerichtet wird.

Das Etablissement befindet sich an der prächtig gelegenen Eggstrasse, in der Vogelschau über der hübschen Kantons Hauptstadt, trotzdem in ganz unmittelbarer Nähe derselben, so dass es sich zur täglichen Benützung seitens der Bevölkerung vorzüglich eignet. Sie bietet grossartige Fernsicht auf die Kantone St. Gallen und Thurgau und über den Bodensee hinaus ins Württembergische und Badische. Herisau ist ein beliebtes Ausflugsziel für Fremde, Vereine, Gesellschaften und Schulen. Der grosse Saal eignet sich vorzüglich für grosse Volksversammlungen, grosse Krankheitsversammlungen u. s. w., für die bisher im weitesten Umkreise ein Lokal gänzlich mangelte.

Alle grossen Gesellschaften Herisaus, nämlich: die 2 Gesangsvereine, „Harmonie“ und „Frohsinn“, der Orchesterverein, die 2 Musikgesellschaften, „Bürgermusik“ und „Alpenröschen“, und der Dramatische Verein haben sich auf 6 Jahre vertraglich verpflichtet, ihre sämtlichen grossen Abendunterhaltungen (meist mit obligatorischem Nachessen verbunden) im grossen Tonhallsaal abzuhalten. Die beiden Gesangsvereine haben sich ferner verpflichtet, für ihre wöchentlichen Uebungen den Uebungssaal der Tonhalle zu benutzen.

Besichtigung des Baues und mündliche Auskunft nach erfolgter telefonischer Voranmeldung jederzeit durch den unterzeichneten Besitzer. Nur durchaus solvente Bewerber finden Berücksichtigung.

Brauereien werden speziell auf die sehr günstige Pachtgelegenheit aufmerksam gemacht.

R. Fastenrath, prakt. Arzt, z. Paradies, Herisau (Kt. Appenzell).

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

NACH LONDON

geht über Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover

Einzigste Route welche drei Schnell-Dienste täglich führt, welche einen direkten Schnell-Dienst mit durchgehenden Wagen III. Klasse führt, deren neue Dampfer so bequem ausgestattet sind u. welche unter Staatsverwaltung steht.

Telegraphie Marconi und Postdienst auf jedem Dampfer.

Von Basel in 17 Std. nach London.

Fahrgeld BASEL-LONDON:

Einfache Fahrt (16 Tage)	I. Kl. Fr. 119.40	II. Kl. Fr. 88.65
Hin- u. Rückfahrt (46 Tage)	I. Kl. Fr. 198.—	II. Kl. Fr. 146.65

Seefahrt nur 3 Stunden.

Fahrplanbücher sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von und nach über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albansgraben 4, unentgeltlich erteilt.

LUCIEN-FOUCAULD & Co, COGNAC

Médaille d'or Paris 1889 Médaille d'or Paris 1900

Maison fondée en 1847 2666

demandent pour toute la Suisse un bon agent bien introduit auprès des négociants ou des hôteliers et restaurateurs. Adresser propositions **directement à Cognac (France).** (Za 13333)

PERSONNEL.

Ensuite de fermeture de l'Hôtel d'Angleterre à Vévey pour cause d'agrandissement et améliorations on désire placer un **certain nombre d'employés recommandables.**

S'adresser à la Direction. 1614

Occasion de premier ordre.

On désire trouver des Actionnaires pour l'entreprise d'un hôtel dans une situation exceptionnellement avantageuse avec magnifique clientèle assurée, à proximité d'une des plus grandes curiosités naturelles du monde entier: 40.000 visiteurs annuellement; pleine propriété de dix hectares de terrains choisis; jouissance gratuite pendant 25 ans d'un parc splendide.

Adresser les lettres à l'administration du journal sous chiffre **H. 126 R.**

Vins fins de Neuchâtel

SAMUEL CHATENAY

Propriétaire à Neuchâtel

SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT

Expositions universelles, internationales et nationales

MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHÂTELLOIS DES ENSEIGNEURS

GRAND PRIX PARIS 1900

Marque des hôtels de premier ordre.

Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.

Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City E.C.

Die Schwankungen der Luftfeuchtigkeit sind nichts anderes als die Wettertelegraphie der Natur.

Lambrecht's Wettertelegraph

hat die Aufgabe, sie dem Laien verständlich zu machen, damit er das Wetter voraussehen. Man verlange Druckachen.

C. A. Ulbrich & Co., Zürich II, Gotthardstr. 50.

Instrumente zur Wettervorhersage, für Hygiene, Technik und Gewerbe.

Hotel-Pension I. Ranges

in prachtvoller Lage am See, verkehrsreichem Zentrum, 90 Fremdenbetten, ist wegen vorgerücktem Alter und Krankheit **sofort** zu verkaufen. Für tüchtige, kapitalkräftige Fachleute (notwendig 60 bis 70 000 Fr.) schöne Existenz.

Offerten unter Chiffre **H 122 R** an die Expedition d. Bl.

Türk & Pabst

Frankfurt a. M. Rühmlichst bekannte:

Café-Extract „International“

ist preiswürdig u. wohlschmeckend zur Herstellung von: Eis, Crèmes, Glacéuren u. mit **Raffineriegeschmack**; sowie zur Bereitung von kaltem Kaffee.

Fürstentum Monaco.

Bierlokal und Restaurant

Liquidation infolge Erbschaft

sofort zu verkaufen.

Prachtvolles Etablissement von circa 200 Quadratmeter an günstigem Platz, umgeben von sehr besuchten Hotels mit meist deutscher Kundschaft. Seltene Gelegenheit für einen Fachmann oder grosse Brauerei, da schönes Etablissement am Platz fehlt. Konkurrenz nicht zu befürchten, da Konzession beschränkt und schwer zu erhalten. Billige Miete infolge Mietvertrag, welcher nach Belieben verlängert werden kann. Nach Uebereinkunft mässiger Ankaufspreis.

Offerten unter Chiffre **H 1620 R** an die Expedition d. Bl.

AVIS.

Um Irrtümern zu vermeiden, teile meiner werten Kundschaft mit, dass ich mein **Weingeschäft** in unveränderter Weise auch fernerhin weiter betreibe und meine Reisen nach Neujaar wieder aufnehmen werde.

Bestens empfohlen sich 1609

Rorschach, Hotel Hirschen.

Albert Hierholzer, Representant.

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 Boul' Helvétique, Genève.**

LIDO-VENISE.

La Société des Bains du Lido, propriétaire du Grand Hôtel des Bains et Villas (de premier rang) pour engagement fini avec M. F. Schlössing,

demande Directeur

avec références de maisons de tout premier ordre, pour l'Hôtel et Villas susdites, pour la saison 1904. Connaissance à fond des quatre langues, ainsi que de la cuisine et du restaurant indispensable.

Société des Bains du Lido

Gustavo Tommasini, Directeur.

Hotel-Verkauf.

Ein bedeutendes, altrenommiertes, weithin bekanntes und modern eingerichtetes

Kur- u. Badetablisement

(Saisongeschäft) in günstigster Lage, mit erstklassigen Quellen für Trink- und Baderuck und bedeutendem Umschwung, ist sehr vorteilhaft an einen soliden, kapitalkräftigen Käufer abzugeben. Offerten unter Chiffre **H 130 R** an die Expedition d. Bl.

Metall-Buchstaben

für Hotel-Firmen in allen Grössen und jeder gewünschten Schriftart, sowie Firmatafeln etc. liefert billigst als Spezialität die (H 6948 Q)

Zinkornamentenfabrik Schnetzler, Basel.

Die Auster.

(Wissenschaftliche Plauderei.)

Nachdruck verboten.

(O. W.) Wohl selten hat ein tragisches Ereignis so allgemeines Mitgefühl hervorgerufen, als da der Tod eine sehr junge Blüthe knickte, ein zartes Wesen, das im Purpur geboren war und dessen Leben glückverheissend schien, wenn auch die Zerwürfnisse, die zur Scheidung der Eltern führten, einen Schatten darauf geworfen hatten. Gesund und heiter hatte die kleine Prinzessin von Hessen ihr Vaterland verlassen, als Leiche ist sie nach wenigen Tagen dahin zurückgekehrt. Was hat so plötzlich das gesunde, kräftige Kind dahingerafft? Die Aerzte haben Bauchtyphus konstatiert, ohne jedoch zu sagen, wie dieser entstanden ist; die Gerüchte gehen aber dahin, dass Auster wieder einmal die Uebeltäter waren und das blühende Leben vernichtet haben. Und natürlich heisst es sofort, die arme Auster sei ein gefährliches Tier, die den Menschen zwar nicht tödlich angreife, aber was vielleicht noch schlimmer, ihm heimtückisch Schaden zufüge, den schlimmsten der Mörderinnen vergleichbar, den Giftmischerinnen.

Aber wie so viele verurteilte Geschöpfe ist auch die Auster besser als ihr Ruf. Gewiss ist schon manchmal eine böse Krankheit durch den Genuss derselben entstanden, aber ist dies nicht auch betrifft vieler anderer Nahrungsmittel und vor allem über ein so viel genossenes, so ständig von den Ärzten empfohlenes zu sagen wie z. B. der Milch? Es ist also eine Ehrenpflicht, die Auster zu rehabilitieren.

Es gibt Menschen, die sie nicht lieben, nicht weil sie sie fürchten, sondern weil sie ihnen nicht schmeckt. Dagegen ist ja nichts zu sagen, wenn ihr Genuss kein Genuss ist, der soll ihn nur ruhig seinen Mitmenschen überlassen. Gross ist die Zahl der Austerfeinde aber nicht, die ihrer Liebhaber dagegen Legion, ja sie würde wohl noch weit mehr Bewunderer finden, wenn sie zu einem bescheidenen Preise geliefert werden könnte. Aber sie wiegt zu schwer, um billig verkauft werden zu können, und so wird sie wohl stets ein Gericht für Fortunas Lieblinge bleiben. Es ist dies in vieler Hinsicht bedauerlich, denn nicht nur ist die Molluske nach Ansicht der Mehrheit sehr wohlschmeckend, sie ist auch nahrhaft, leicht verdaulich und gesundheitszuträglich.

Der Mensch soll bekanntlich eine gemischte Nahrung zu sich nehmen. Er braucht eine bestimmte Quantität Albuminosen pro Tag. Will er diese jedoch nur durch Gemüse und Kartoffeln sich zuführen, so müsste er eine enorme Quantität davon verspeisen. Das gleiche wäre gegen fette Stoffe zu sagen. Fleisch dürfte im Notfall genügen, aber nur solches zu geniessen, geht nicht an, die Gesundheit würde schwer darunter leiden. Wir müssen also verschiedenartige Nahrungsmittel zu uns nehmen, die uns die nötigen Stoffe geben, ohne dass wir genötigt sind, zuviel davon zu essen.

Unter welcher Rubrik fällt nun die Auster? Ersetzt sie das Fleisch, die Kartoffel oder das Fett? Darauf kann nur dadurch geantwortet werden, dass man die chemische Zusammensetzung der Auster untersucht. Dies ist mehrfach geschehen und es hat sich gezeigt, dass sie 85% Wasser enthält, 7% Albumin, 2% Fett, 4% Kohlenwasserstoff und 1% Mineralien. Vergleicht man sie nun mit dem Nahrungsmittel par excellence, der Milch, so findet man sehr viele Analogien, denn diese enthält 87% Wasser, 3.3% Albumin, 4.6% Fett, 5% Kohlenwasserstoff und 0.7% Mineralien. Wenn die Milch also auch reich an Fett und Kohlenwasserstoff ist, so liefert die Auster dafür mehr albuminhaltige Stoffe.

Auch wenn man die Kalorien, die Wärmestoffe, vergleicht, findet man, dass die Auster der Milch sehr nahekommt. Letztere aber ist bekanntlich ein vollkommenes Nahrungsmittel, das allein genügt, um das Leben zu erhalten, das von den verschiedenen Elementen, die der Körper braucht, ausreichend birgt. Das Kind lebt nur von Milch und es gibt wohl kaum einen Arzt, der nicht einen oder den andern seiner Patienten während Wochen und Monaten auf ein Milchregime gesetzt hätte. Die Auster aber ist dasjenige Nahrungsmittel, das der Milch am ähnlichsten ist, das als eine Art Ersatz für dieselbe angesehen werden könnte.

Allerdings wird niemand so weit gehen, zu sagen, dass der Mensch von Auster allein leben sollte und dass, wenn er 2-3 Liter davon täglich zu sich nähme, dies sich als ausreichend erweisen würde. Aber deshalb steht es doch fest, dass diese Mollusken ausserordentlich nahrhaft sind. Auch dass ihre Verdaulichkeit gross, steht ausser Frage. Es gibt zwar Personen, denen sie nicht bekommen, wie es solche gibt, die Milch, Eier und andere als leicht betrachtete Substanzen nicht vertragen können, doch sind dies Ausnahmen. Im allgemeinen wird die Auster sehr bequem verdaut. Während Huhn, Kalb-, Rindfleisch, Brot, Gemüse den Magen erst nach 3-4 Stunden verlassen vollbringt, dies die Auster in ungefähr 2 Stunden. Die chemische Operation vollzieht sich schneller, der Organismus braucht weniger Zeit und Magensaft. Dies ist seit langem beobachtet worden und viele Aerzte empfehlen daher Auster auch gerade Personen mit schwacher Verdauung.

Endlich aber ist die kostbare Molluske auch sehr gesund. Wie bereits oben zugegeben, hat sie manchmal den Typhus herbeigeführt gerade wie die Milch, die Gemüse, das Eis etc. etc. und daraufhin ist sie als äusserst schädlich verschrien worden. Aber wenn die Auster den Typhus bringt, so hat man ihn ihr zuerst selbst gegeben. Austernbänke, die sich in der Nähe von Abwässern, Kloaken etc. befinden, werden selbstverständlich angesteckt; wenn man darauf achtet, dass dies nicht der Fall, werden auch keine Krankheiten durch die Mollusken verbreitet werden. Es wäre also falsch, sich einer guten und gesunden Speise zu berauben, weil durch Unwissenheit und Nachlässigkeit manchmal Krankheiten dadurch verursacht worden sind. Uebrigens ist eine Vorsichtsmaassregel ratsam, nämlich nicht das Wasser der Auster zu geniessen, sondern es ablassen zu lassen, denn in diesem vor allem könnten die schädlichen Mikroben enthalten sein.

Einfluss der Korke auf den Geschmack der Flaschenweine.

Es ist allgemein bekannt, dass der Geschmack von Flaschenweinen durch die Korke verdorben werden kann. Der dem Weine anhaftende Korkgeschmack kann verschiedenartig sein, wie: 1. der eigentliche Korkgeschmack, 2. der Schimmelgeschmack, der von einem im Kork als Saprophyt vorhandenen Schimmelpilz herrührt, 3. möglicherweise der Geschmack des bei der Korkefabrikation angewendeten Phenols oder Kresosols, 4. ein Geschmacks, der in Folge der Anwendung von speziellen Korken an dem Weine haften bleibt.

Betrachten wir näher die Ursachen dieser fremden Geschmäcke.

Der auserwählte Kork von I. Qualität besitzt die hochgeschätzte Eigenschaft, dass er dem Weine gar keinen Nebengeschmack verleiht. Doch gibt es einen, in gewissen Böden gezeigten Kork, welcher dem Weine nach einigen Jahren den eigentümlichen Nebengeschmack verleiht, welcher das Ulmenholz oder Fichtenholz zur Erzeugung von Fassdauben untüchtig macht. Ein solcher Kork verliert durch keinerlei Präparation diese schlechte Eigenschaft, die noch dazu vor dem Gebrauche gar nicht wahrzunehmen ist.

Es gibt aber auch einen Kork, welcher durch den Umstand verdorbt, dass er noch am Baume einer sehr nassen Witterung ausgesetzt war und dieser verleiht dem Weine einen schwachen Geruch von Oneis. Jedoch ist dieser Geruch nur bei Weinen von einem sehr delikaten Aroma zu unterscheiden.

Noch viel schlimmer ist es aber, wenn der Wein einen Schimmel- oder Fäulnis-Geschmack vom Kork an sich zieht. Dieser rührt meistens von einem Korkmaterial her, das sich an den faulenden Stämmen gebildet hat. Das den Schimmelgeruch verbreitende Mycelium solcher Korke bildet sich meistens an der äusseren unversiegelten Fläche der in den Flaschen steckenden Korke und dringt dann zwischen dem Kork und der Glaswand der Flasche bis zum Weine, vermischt sich mit demselben und verleiht ihm einen unansehnlichen Nebengeschmack. Durch die bei den Champagnerflaschen angewendeten guten Korke kann der Schimmel nur nach einer längeren Zeit dringen, denn die Verkorkung ist hier sehr fest.

Der 32 mm im Durchmesser starke Kork wird zu 17-18 mm zusammengepresst in die Flasche gezwungen und kann deswegen auch das Schimmelmycelium nur nach einigen Jahren durch das solcherweise verdichtete Korkgewebe durchdringen. Später, nachdem der Kork seine Elastizität eingebüsst hat, wird auch er für den Schimmel durchdringbar.

Das Hilfsmittel gegen dieses Uebel ist, die Flasche mit Staniolhüthen zu versehen, was längst in Gebrauch ist; umständlicher, aber noch besser ist es, die Oberfläche der Korke mit Siegellack von der Luft abzuschliessen.

Es kommt vor, dass dem Champagner, auch wenn er mit authentisch guten Korken verkorkt ist, ein Nebengeschmack anhaftet. Dieser Nebengeschmack rührt vom ersten Kork her, welcher in der Zeit des Gärns in der Flasche steckte. Bekannterweise wird die Gärung bei dem Champagner in den verstopften Flaschen fortgesetzt und beendet. Unterdessen sammelt sich das Lager im Halse der Flasche an der unteren Fläche des Korkes. Der Arbeiter, der die Flaschen öffnet und sie vom Satze reinigt, hat auch die Korke zu untersuchen, ob ihnen kein Schimmelgeruch anhaftet. In manchen Fabriken wird den Arbeitern dafür eine Zulage von 10 Centimes pro Kork bezahlt.

Zwar sind die Arbeiter in dem Geschäft des „Korkriechens“ geübt, aber es geschieht doch, dass sie hier und da eine mit einem belästigenden Kork infizierte Flasche in den Verkehr kommt. Kein Wunder, dass der stark beschäftigte Arbeiter, welcher in einer Stunde den Inhalt und die Korke von 60-80 Flaschen riechen muss, sich zuweilen täuscht. Auch geschieht es, dass die mit einem völlig gesunden Kork versehene Flasche mit dem Schimmelgeschmack des ersten Korkes auf den Tisch kommt.

In dem Materiale des Korkes sind kleine Löcher und Risse wahrzunehmen, welche nicht von Wurmschädigungen herrühren, vielmehr als die natürlichen Kanäle und Oeffnungen der Pflanzengewebe anzusehen sind. Die Risse dienen zum letzten Zufluchtsorte der Schimmelpilze, wie dies mittelst eines Mikroskops bei fast jedem nach Schimmel riechenden Kork nachzuweisen ist. Doch konnten diese Pilze noch in jener Zeit entstehen, da der Kork am Baume dem Regen und Schnee ausgesetzt war. Von den äusseren Seiten verschwindet der Schimmel von selbst, wenn der Kork an einem trockenen Orte aufbewahrt wird, doch bleibt er inwendig, und von seinem Vorhandensein nimmt weder der Korkfabrikant noch der Wiederverkäufer Kenntnis. Solche Korke pflegt man mit Paraffin zu präparieren. Paraffin verhält nämlich, dass der Schimmel zum Weine komme, indem es die Oeffnungen des Korkes verschliesst.

Wenn der Wein trotz allem einen Schimmelgeruch bekommen hat, ist dem durch Tafelöl auf die allgemein bekannte Weise, dass man den Wein mit dem Öle zusammenrüttelt, abzuhelfen. Das Öl zieht unbedingt den üblen Geruch an sich. Von einer ähnlichen Behandlung des Champagners kann selbstverständlich nicht die Rede sein, da die geöffnete Flasche aller Kohlensäure verlustig werden würde.

In speziellen Fällen kann der Wein auch Terpentinölgeruch vom Kork bekommen. Dieses Uebel ist meistens dem Umstand beizumessen, dass der verkorkende Arbeiter seine Korke in einer ungeschützten Feuertaste hielt, an deren Wänden sich Rauch ausschied.

Mathieu führt einen Fall an, in welchem der Wein nach Phenol roch. Nach der Ursache suchend, fand er, dass die gebrauchten Korke enthaltende Kiste im Eisenbahn-Magazin an einer Stelle stand, wo man Phenol verschüttete. Der penetrante Geruch teilte sich dem Weine mit, trotzdem man die Korke 3 bis 4 mal vor dem Gebrauche gründlich wusch. Bei einer andern Gelegenheit roch der Champagner nach Kresosol, welchen Geruch er auch von den Korken erhielt, und man konnte nichts anderes annehmen, als dass die Korke in einem Kresosoldünste enthaltenden Magazin standen, wo die Poren des Korkes dieselben in sich aufnahmen.

Aus dem Gesagten erhellt, dass der poröse Kork zur Absorption der verschiedensten Gerüche fähig ist, welche er dann, als Flaschenkork verwendet, dem Weine mitteilt.

Der Kork ist auch konservierbar und vor der Infektion vor solchen Gerüchen zu schützen, doch achten manche Korkproduzenten überhaupt nicht darauf. Da sie nur möglichst viel produzieren und den Ertrag ihrer Mühe haben wollen, manipulieren sie mit dem Korkmaterial auf die einfachste und somit billigste Weise. Der rohe Kork wird in Höfen zu grossen Haufen geschichtet, wo er aller Witterung ausgesetzt ist, oft auch von den Hühnern beschmutzt wird.

Die Korkfabrikanten begnügen auch bei dem vor den Verkleimern notwendigen Befechten oft den Fehler, dass sie den Kork zu lange im Wasser liegen lassen und dann auf ein vollständiges Austrocknen nicht achten. Manche Fabrikanten wollen durch eine Präparation mit Aether die Qualität ihrer Korke heben und verfolgen sie gerade damit, da sich der Aethergeruch dem Weine unbedingt mitteilt.

Auch die Anwendung von Kautschuk kam in Mode. Die Kautschuk-Verschlässe wurden zuerst bei Mineralwasser-Flaschen, dann auch bei Bier verwendet und heute werden auch Weinflaschen mit an Stahlfedern fixierten und mit Kautschuk versehenen Porzellanstopfen verschlossen. Diese Art des Verstopfens ist eine schnelle und bequeme Arbeit, jedoch verleiht der Gummi dem Weine einen sehr schlechten Geschmack.

Wir besitzen überhaupt noch kein System zum Verschliessen der Weinflaschen, welches in einer oder der anderen Richtung nicht seine grossen Nachteile hätte. Dass die Industrie so vielfältige Stopfen in Verkehr bringt und die Oenologen dieser so wenige acceptieren, ist auch diesem Zustande zuzuschreiben.

Die Verschliess-Apparate, welche emaillierte Eisenteile haben, verleiht dem Weine auch oft einen Eisen- oder Tütingeschmack, denn das Email wird meistens bei dem Verschliessen der Flaschen geschädigt, der Wein greift dann die freigelegten Teile an und erzeugt mit dem Eisen ein nach Tinte schmeckendes und den Inhalt der Flasche schwarz färbendes Gemisch.

Küche und Keller.

Gift in den Eiern. Der Franzose Gabriel Bertrand hat sich längere Zeit schon eingehend mit der Frage beschäftigt, ob nicht der Arsenik, der ja zu Heilzwecken vielfach verwendet wird und daher möglicherweise zu den Bestandteilen der Zellen gehören könnte, sich im Körper überall nachweisen liesse. Und zwar kam er im Laufe seiner Untersuchungen immer mehr zu dieser Ueberzeugung, während Gabriel annahm, dass er sich nur in gewissen Körpertheilen vorfinde, wie etwa Jod in der Schilddrüse, Phosphor in den Knochen. Er fandhete nun auch in den

Eiern, die als Ursprungsstätten des späteren Organismus nach seiner Voraussetzung auch schon Arsenik — neben den übrigen „Giften“: Schwefel, Phosphor, Jod, Eisen — enthalten mussten, nach diesem Stoff und konnte ihn tatsächlich in Hühner-Weienteiern nachweisen. Im Mittel enthält ein Hühnerei ein zweihundertstel Milligramm Arsenik, also kaum fassbar kleine Mengen, zu deren Nachweis es natürlich einer sehr fein ausgearbeiteten Methode auch bei grösseren Quantitäten von Eiern bedurfte. Das Gänseie enthält, obgleich grösser, etwa genau so viel wie das Hühnerei, das Entenei durchschnittlich weniger, nämlich ein fünfhundertstel Milligramm Arsenik. Besonders bewährte sich die Feinheit der Bertrand'schen Methode bei der Untersuchung, in welchen Teilen des Eies und in welchem Verhältnis in ihnen sich das Arsenik vorfindet. Es ergab sich, dass der Dottir etwa zwei Drittel der Gesamtmenge von einem zweihundertstel Milligramm enthält; die Eischale folgt dann nach; obwohl sie viel weniger wiegt als das Eiweiss, birgt sie doch meist fast eben soviel, ja oft mehr Arsenik als dieses.

Fremden-Frequenz.

St. Moritz. Fremdenfrequenz am 10. Dezember. England 171, Deutschland 14, Amerika 39, Schweiz 32, Italien 11, Holland 11, Frankreich 9, Russland 8, Oesterreich 3, andere Nationen 4. — Total 353.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{re} et 2^{me} rang de Lausanne-Ouchy du 9. déc. au 15. déc.: Angletterie 1064, Suisse 640, France 728, Allemagne 287, Amérique 226, Russie 169, Italie 87. Divers 201. — Total 3531.

Davos. Amd. Fremdenstatistik. Vom 5. Dez. bis 11. Dez. waren in Davos anwesend: Deutsche 925, Engländer 400, Schweizer 272, Franzosen 169, Holländer 104, Belgier 34, Russen und Polen 208, Oesterreicher und Ungarn 92, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 114, Dänen, Schweden, Norweger 25, Amerikaner 41. Angehörige anderer Nationalitäten 89. Total 2432.

* Verkehrswesen *

Die Arth-Rigi-Bahn hat im November 3776 (1902: 4207) Personen befördert.

La Chaux-de-fonds. Der neue Bahnhof ist am 21. Dezember dem Verkehr übergeben worden.

Die Thunersee-Bahn hat im November 28,000 (1902: 27,811) Personen befördert.

Die Gotthard-Bahn beförderte im November 198,000 (1902: 197,975) Personen.

Die Schweizerischen Bundes-Bahnen haben im November 3,603,000 (1902: 3,819,893) Personen befördert.

Brünen-Morschach-Bahn. Wie das „Luz. Tagbl.“ meldet, soll mit dem Bau der Bahn Brünen-Morschach im Februar begonnen werden.

Basel. Laut Mitteilung der Generaldirektion der Bundesbahnen an die Basler Regierung wird die Eröffnung des neuen Aufnahmehaus am Bundesbahnhof voraussichtlich auf den Spätherbst 1906 erfolgen können. Das Provisorium würde demnach noch drei Jahre dauern.

Rangerhöhung einer Eisenbahn. Das Joutal im Waadtlande Jura kommt als Sommerfrische, namentlich aber als Winterkurort immer mehr in Schwung. Die Fremden empfinden es aber als einen Mangel, dass auf den Zufahrtslinien Vallorbe-Le Pont und Le Pont-Brassus nur Wagen III. Klasse verkehren. Im Interesse des Fremdenverkehrs beschloss nun, wie wir den „Basel. Nachr.“ entnehmen, die Direktion der Bundesbahnen, mit dem 1. Mai Wagen II. Klasse auf der Linie Vallorbe-Le Pont einzuführen. Le Pont-Brassus wird nachfolgen. Der Staatsrat der Waadt hat sich mit der Neuerung einverstanden erklärt.

Faucille-Durchschnitt. Laut „Journal de Genève“ hat sich die Londoner Handelskammer für den Durchstich der Faucille ausgesprochen. Das Projekt ist, um dies hier anzuschliessen, durch den Beschluss des französischen Bauministeriums auf einen andern Boden gestellt worden, indem zu seiner Durchführung Genf und die beteiligten französischen Departemente, eventuell auch die Paris-Lyon-Mittelmeerbahn allein beitragen müssen. In diesem Falle ist es allerdings kaum denkbar, dass der Anschluss von Genf aus dem Waadtlande Seuffer entlang, sondern vielmehr durch Savoyen erfolgen werde. Zu erstellen wäre dann in Genf der Verbindungsbahnhof, das sogenannte raccourciment, für welches alt Staatsrat Romieux seinerzeit ein Projekt ausgearbeitet hatte.

Spilügen-Projekt. Die Kommission zur Förderung des Spilügenprojekts, die in Mailand besteht, will vorläufig davon absehen, das italienische Parlament für den Spilügentunnel zu interessieren, weil die öffentliche Meinung in der Schweiz durch die Vorgänge beim Rückkauf des Simplons durch den Bund gegen Italien erregt ist. Man will vorläufig Schritte dahin tun, dass diejenigen italienischen Körperschaften, welche die für den Simplon geschätzten Subventionen wegen des Uebergangs der Konzession an den Bund nach ihrer Meinung nicht zu bezahlen brauchen, sie für die Spilügenbahn bestimmen, und ferner, dass die Entscheidungen, die der Bund beim Rückkauf der Gotthardbahn an Italien etwa bezahlt, zum gleichen Zwecke verwendet werden. Nachdem man beim Simplon eine Regelung getroffen, welche eine getrennte Rechnungsführung für dieses Unternehmen bedingt, wird man, schreibt die „Nat.-Ztg.“, in der Schweiz sich kaum veranlassen fühlen, das Recht Italiens auf einen Anteil Superdividende mit einer irgendwie bedeutenden Summe abzulösen. Wenn Italien für den Spilügen keine andern Beträge aufwendet als die Entscheidungen, die es der Schweiz abziehen will, so wird der Spilügen nicht gebaut. Die Schweiz wird dann viel lieber ihre Millionen für den Greindardstich verwenden.

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

Inseraten-Tariff:
Stellengesuche: bis zu 7 Zeilen... Fr. 2.50
Wiederholungen... 1.50
Wiederholungen (ausserhalb)... 1.50
Stellenofferten: bis zu 7 Zeilen... Fr. 2.50
Wiederholungen... 1.50
Wiederholungen (ausserhalb)... 1.50
Für Mitglieder... 1.50
Wiederholungen... 1.50
Wiederholungen (ausserhalb)... 1.50
Aufnahme von Stellengesuchen nur gegen Vorauszahlung.



Prix des Annonces:
Demandes de places: Jour à 7 lignes... Fr. 2.50
Du 8ème jour... 1.50
Baptêmes (sans interruption)... 1.50
Offres de places: Jour à 8 lignes... Fr. 2.50
Du 8ème jour... 1.50
Du 8ème jour... 1.50
Baptêmes... 1.50
Pour sociétés... 1.50
Baptêmes... 1.50
Baptêmes... 1.50
Les demandes de places doivent être payées d'avance.

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

Postmarken werden nur aus folgenden Staaten an Zahlungsstatt angenommen:

Italien (1 Lire zu Fr. —.90) Deutschland (1 Mark zu Fr. 1.20) England (1 Shilling zu Fr. 1.20) Österreich (1 Krone zu Fr. 1.—) Frankreich (zum vollen Wert) Schweiz (zum vollen Wert)

Les timbres-poste des pays suivants sont seul acceptés en paiement:

Italie (1 Lire à Fr. —.90) Allemagne (1 Mark à Fr. 1.20) Angleterre (1 Shilling à Fr. 1.20) Autriche (1 Couronne à Fr. 1.—) France (au pair) Suisse (au pair)

Inserate und Chiffrebriefe von Privat-Platzierungsbureaux werden nicht berücksichtigt.

Les annonces et lettres chiffrées des bureaux de placement ne sont pas acceptées.

Stellenofferten * Offres de places

Chef de cuisine. Un hôtel de premier ordre de la Suisse française, ouvert toute l'année, cherche pour commencement janvier un bon premier chef de cuisine. Inutile de postuler sans de sérieuses références. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 978.

Chef de rang. wird gesucht in einem ersten Ranges der Perfekte Sprachkenntnisse absolut erforderlich. Bewerber mit nur guten Referenzen wollen Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie einreichen an die Exped. unter Chiffre 986.

Gesucht: Erster Sekretär für kommende Sommerreise, in Hotel allerersten Ranges der Schweiz, derselbe muss als solcher schon in ersten Häusern tätig gewesen sein und prima Referenzen besitzen, gründliche Kenntnis der Buchführung (Kontensystem), der Hauptsprachen und der französischen Küche erforderlich; für ein **Cassier de restaurant**, mit Kenntnis der französischen Sprache und durchaus erfahren in Restaurantbetrieb einer französischen Küche. Ausführliche Offerten mit Gehaltsansprüchen, sämtlichen Zeugnisabschriften und Photographie an die Exped. unter Chiffre 988.

Gesucht für Hotel Bellevue, Rigi-Kalbad, per Saison 1904: 1 **Buffetdame**, sprachkundig; 2 **Restaurantsverführer**; 1 **erste Saaltochter** von nettem Aussehen, an h. französisch und englisch sprechend, Bernertracht erforderlich; 1 **Kochin** (Handhaltung und Kaffee); 1 **Gläserin**; 2 **Zimmermädchen**; 1 **Cassierin**. Offerten mit Photographie, Zeugnisabschriften und Referenzen, sind bis 10. Januar 1904 zu richten an J. Döhndle-Pfiff, Wegg.

Gesucht auf 1. Februar, in ein Sanatorium auf dem Lande: 1 ganz tüchtige **Kochin** und 1 **Zimmermädchen**. Jahresstellen. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften an die Exped. unter Chiffre 10.

Kochlehrerling. Ein kräftiger, gesunder Jüngling, könnte sofort in ein Stablisement ersten Ranges in die Lehre treten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 988.

Lingère. Junge brave Tochter gesucht für die Lingère, in ein Hotel nach Mailand. Jahresstelle. Italienische Sprache nicht notwendig. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie an die Exped. unter Chiffre 15.

Oberkellner. Erstklassiges Hotel in Portugal sucht einen gewandten, zuverlässigen Oberkellner, engl., franz. und deutschen Sprachkenntnissen und schöne Handschrift Bedingung. Jahresstelle. Offerten mit Photographie (nur Visumfort und möglichst unaufgezeichnet) und Referenzen an die Exped. unter Chiffre 988.

On demande de suite: un **concierge**, parlant français, anglais et espagnol, et plusieurs **garçons de restaurant**, pour Biarritz. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 991.

On demande un **gouverneur d'office-controlence**, très expérimenté et parlant bien le français, place à l'anvier. Envoyer les offres avec copies de certificats, références et photographie à l'administ. du journal, sous chiffre 11.

Sekretärin. In ein erstklassiges Hotel nach Portugal wird ein gewandtes Fräulein (nicht unter 25 Jahren) als Sekretärin, per 1. Februar zu engagieren gesucht. Kenntnis der drei Hauptsprachen sowie geläufige Handschrift Bedingung; einige Vorkenntnisse in portugiesischer oder spanischer Sprache erwünscht. Offerten mit Photographie (nur Visumfort und möglichst unaufgezeichnet) und Referenzen an die Exped. unter Chiffre 982.

Volontaire. On demande dans un bon hôtel, une jeune fille comme volontaire. Facilité de se perfectionner dans le service et dans le français: Hôtel des Alpes, Box. 22

Zimmerkellner (erster) für Haus ersten Ranges der Schweiz. Nur tüchtige Bewerber für Sommerreise gesucht. Gute Referenzen, in portugiesischer oder spanischer Sprache erwünscht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie an die Exped. unter Chiffre 987 senden.

Stellengesuche * Demandes de places

Aide de cuisine. Jünger, tüchtiger Koch, im Besitze der Stelle als Aide de cuisine oder Commis. Offerten an die Exped. unter Chiffre 977.

Bureau-Volontär. Jünger Mann, der Koch- sowie Kellnerlehre absolviert und gute Zeugnisse hat, sucht sich auf Frühjahr als Volontär in ein Hotel-Bureau zu placieren. Spricht deutsch, französisch und englisch. Hat bereits ein Hotelbuchhaltungsdurchgemacht. Bezahlung wird nicht beansprucht. In- oder Ausland. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 975.

Chef de cuisine. Jünger, sehr erfahrener Küchenchef sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, sucht Winter- stelle als Aide de cuisine oder Commis. Offerten an die Exped. unter Chiffre 977.

Chef de cuisine. 34 Jahre alt, sehr tüchtig und solid, mit prima Referenzen, sucht passendes Engagement. Offerten an die Exped. unter Chiffre 8.

Chef de cuisine (erster), solid, tüchtig und erfahren, sucht, weil verheiratet, ähnliche Stelle in grossem, erstklassigen Hotel oder Direktortesten, wo er seine Familie mitnehmen könnte. Offerten an die Exped. unter Chiffre 19.

Chef de cuisine. Suisse français, 27 ans, ayant travaillé en France, Suisse, Allemagne, Angleterre et Italie, muni des meilleures références, cherche engagement pour de suite ou époque à convenir. Adresser les offres à l'Administration du journal, sous chiffre 1000.

Chef de réception, Kassier-Sekretär-Stelle oder Direktoren eines kleinen Hotels sucht tüchtiger, sprachkundiger Deutschschweizer. Prima Zeugnisse. Früher Eintritt erwünscht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 989.

Concierge. Schweizer, 31 Jahre alt, erste Kraft, zur Zeit in erstklassigem Hotel in Südtirol tätig, sucht Engagement für Sommerreise in der Schweiz oder Deutschland. Prima Referenzen zur Verfügung. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 967.

Concierge, der vier Hauptsprachen kundig, mit guten Zeugnis, sucht auf nächsten Sommer Saisonstelle. Zeugnisabschriften und Photographie an die Exped. unter Chiffre 974.

Concierge, 35 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen, sucht auf nächsten Sommer Engagement. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 9.

Direktor. 28 Jahre alt, mit nur prima Referenzen sucht auf nächsten Sommer Saisonstelle. Früher Eintritt erwünscht. Offerten an die Exped. unter Chiffre 4.

Direktor. Schweizer, der vier Hauptsprachen mächtig, in allen Branchen des Hotelbetriebes erfahren, mit tüchtiger Frau, sucht per sofort passendes Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Prima Referenzen zur Verfügung. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 992.

Dispensaire. Zu sofortigen Eintritt sucht ein Fräulein Stelle als Dispensaire, nach dem Süden. Offerten an die Exped. unter Chiffre 949.

Etagen- oder Küchengouvernante. Tüchtige Person, die lange Jahre in gleichen Häusern in obiger Eigenschaft tätig war, im Hotelwesen ganz erfahren, sucht auf kommenden Frühjahr ähnliche Stellung, am liebsten Jahresstelle. Prima Zeugnisse zur Verfügung. Offerten an die Exped. unter Chiffre 2.

Hotel-Direktor. verheiratet, seit Jahren selbständiger Leiter eines erstklassigen Hotels, sucht per sofort Saisonstelle. Die Direktoren des Hotels oder Kurstabslements zu übernehmen. Geht Offerten unter V. 4622 L. an Hasenstein & Vogler, Luzern.

Hotel-Stelle in einem guten Hotel oder Pension, zusammen mit einem Fräulein, in vier Sprachen korrespondierend, an feine Haushaltung gewöhnt, bis dato nicht im Hotelgeschäft. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 997.

Kellner. Bündner, 28 Jahre alt, bisher im Ausland tätig, mit besten Zeugnissen als Limonade- und Café-Kellner, sucht per sofort Saisonstelle. Engadin bevorzugt. Offerten an die Exped. unter Chiffre 979.

Koch. Jünger Koch, mit prima Referenzen, sucht Stelle als Saal- oder Küchekoch, per sofort oder Saison 1904. Offerten sub 7420 Q an Hasenstein & Vogler, Basel.

Koch, tüchtiger, sparsamer, mit prima Zeugnissen versehen, welcher schon einige Jahre selbständig gearbeitet hat, wünscht Stelle in Hotel oder Pension. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt kann anfangs März oder schon früher erfolgen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 10.

Kochlehrerling. Jünger Mann, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als Kochlehrerling, in feiner Küche. Offerten an die Exped. unter Chiffre 12.

Kochlehrerstelle in gutes Hotel sucht ein Jünger Mann von 20 Jahren, welcher s. Z. die Fachschule in Ouchy absolviert und nachher den Kellnerberuf erlernt hat. Eintritt könnte auf Wunsch sofort oder erst nach Neujahr erfolgen. Gute Empfehlungen zur Verfügung. Offerten an die Exped. unter Chiffre 960.

Koch-Volontär. Jünger Koch von 19 Jahren, welcher Konditor- und Kochlehre bestanden hat, sucht Stelle für sofort, in gutem Hotel, als Volontär. Zeugnisse und Photographie an die Exped. unter Chiffre 980.

Koch-Volontär. Jünger Koch, der seine zweijährige Lehre bestanden hat, sucht Stelle als Koch-Volontär, in besserem Haus. Gehaltsansprüche Nebensache. Gute Zeugnisse und guten Charakter. Offerten an die Exped. unter Chiffre 21.

Köchin. junges, gewandte, wünscht Stelle neben einzelnen Köchinnen, Chef, auf 15. oder 20. Januar, in die französische Schweiz. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 2.

Küchenchef. erste Kraft, 34 Jahre alt, hauptsächlich in der feinen Restaurant- und Hotelküche bewandert, sucht auf kommende Saison passendes Engagement. Bewerber ist die fünfte Saison als solcher in einem der ersten Hotels Südtirols tätig. Prima Referenzen des In- und Auslandes zur Verfügung. Offerten an die Exped. unter Chiffre 991.

Liffler. Jünger, gut empfohlener, militärfreier Schweizer, durchaus tüchtig und solid, mit guten Umgangsformen, perfekt deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Liffler- oder Concierge-Conducteur-Stelle für die Winter- saison, an liebsten nach dem Süden. Prima Zeugnisse zu Diensten. Eintritt sofort oder nach Wunsch. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 969.

Liffler. Schweizer, 22 Jahre alt, welcher deutsch, französisch und englisch spricht und mit guten Zeugnissen versehen ist, sucht auf nächste Sommerreise Stelle als Liffler, in feinem Hotel ersten Ranges. Central-Schweiz bevorzugt. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 7.

Liffler oder Kommissionär. Jünger Mann aus guter Familie, 18 Jahre alt, Schweizer, deutsch, französisch, italienisch u. etwas englisch sprechend, sucht Stelle für kommenden Sommer. Offerten an die Exped. unter Chiffre 16.

Lingère (erste), durchaus tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Jahresgehalt bevorzugt. Offerten an die Exped. unter Chiffre 13.

Oberkellner. energiegelicht und tüchtig im Hotel- und Restaurantservice, mit besten Empfehlungen, sucht Engagement. Eintritt kann sofort oder nach Wunsch erfolgen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 983.

Oberkellner. Schweizer, 27 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, sucht Engagement für kommende Saison. Offerten an die Exped. unter Chiffre 981.

Pâtissier. tüchtiger, Schweizer, wünscht Stelle auf kommende Saison. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 5.

Portier. junger, mit guten Zeugnissen, deutsch, französisch und etwas englisch sprechend, sucht Stelle nach der französischen Schweiz. Eintritt per sofort oder nach Belieben. Offerten an die Exped. unter Chiffre 973.

Portier. Deutschschweizer, gut französisch sprechend, schon einige Jahre als solcher tätig, mit guten Zeugnissen versehen, sucht Stelle in Hotel oder Pension. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt kann anfangs März oder schon früher erfolgen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 15.

Rôtisseur. Chef de cuisine, Italien, 24 ans, depuis plusieurs années dans un petit hôtel de premier ordre, cherche par le 1^{er} juin place comme rôtisseur ou saucier, dans une grande maison. Place à l'année préférée. Bonnes références et certificats à disposition. Adresser les offres à l'Administration du journal, sous chiffre 14.

Saallehrtochter. Junge Tochter, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als Saallehrtochter. Französische Schweiz bevorzugt. Offerten an die Exped. unter Chiffre 8.

Saallehrtochter. tüchtig, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle in feinem Hotel oder Restaurant. Offerten an die Exped. unter Chiffre 18.

Secretary. Swiss German (25) by profession tutor, speaking English and French, requires situation for the summer season in a hotel as secretary. Little experience. Good references. Offers may be addressed chiffre 930.

Sekretär-Chef de réception- oder ähnliche Stelle von 27 Jahren, deutsch, englisch und französisch sprechend, Bezeichnende Ansprüche. Offerten an die Exped. unter Chiffre 982.

Telegraphistin. Junge Tochter aus guter Familie, der deutschen und französischen Sprache in Wort und Schrift mächtig, im Telefon- und Telegraphendienst vollkommen selbständig, sucht entsprechendes Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Zeugnisse und Photographie zur Verfügung. Offerten auf Fe 7523 Q an Hasenstein & Vogler, Basel.

Zimmermädchen. Zwei Schwestern, mit besten Zeugnissen, suchen Stellen als Zimmermädchen oder Saaltochter. Offerten an die Exped. unter Chiffre 8.

Zimmermädchen. gewandte, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle auf 15. oder 20. Januar, als Zimmermädchen oder für den Saal-Service, in besserem Hotel der französischen Schweiz. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 1.

Die Schweizer Hotel-Revue

gegründet 1892, ist das offizielle und für die Mitglieder obligatorische Organ des Schweizer Hotelier-Vereins und vertritt als solches die Interessen der Hotel-Industrie und des Fremdenverkehrs. Die „Hotel-Revue“ ist das einzige schweizerische Fachblatt, welches ausschliesslich der Hotel-Industrie dient; sie

ist entschieden

infolgedessen und vermöge ihrer weiten Verbreitung in den besseren Hotels, Pensionen und Kuranstalten der Schweiz, Deutschland, Tirol, Südtirol und Italien

das geeignetste Blatt

für Geschäftsfirmen, welche mit Hotels, Pensionen und Kuranstalten in Verbindung stehen oder mit denselben in Verbindung zu treten wünschen. Die „Hotel-Revue“ hat sich seit ihres Bestehens namentlich als Insertionsorgan

für Hotel-Bedarfs-Artikel

bewährt. Die steten Erneuerungen von Aufträgen seitens langjähriger Inserenten der „Hotel-Revue“ sind ein Beweis für die Wirksamkeit von Annoncen betreffend Hotel-Einrichtungen und Hotel-Betriebs-Artikel, wie solche nebenstehend aufgeführt sind.



Sie eignet sich

hauptsächlich für Inserate betreffend:

Beleuchtungs- und Heizungs- Wasch- und Closet-Anlagen Personen- und Gepäckaufzüge

Ameublements und Tapeten Teppiche, Vorhänge, Lingerie Küchen- und Keller-Utensilien

Speisenzubereitungsmaschinen Silber-, Porzellan-, Glaswaren Lebensmittel, sowie Getränke

Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Pensionen, Kurhäusern Stellen-Gesuche und -Offerten

Gewissenhafte und geschmackvolle Ausführung gefälliger Aufträge zusichernd, empfiehlt sich bestens

Die Expedition.