

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 14 (1905)  
**Heft:** 18

**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:** 30.01.2025

**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 inbegriffen)  
1 Monat Fr. 1.25  
3 Monate „ 3.50  
6 Monate „ 6.—  
12 Monate „ 10.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

**Inserate:**

7 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.  
Vereins-Mitglieder bezahlen 3/4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



**Abonnements**

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

Pour l'Étranger:  
(Port compris)  
1 mois . Fr. 1.25  
3 mois . „ 3.50  
6 mois . „ 6.—  
12 mois . „ 10.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

**Annonces:**

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

Les Sociétaires payent 3/4 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

14. Jahrgang | 14<sup>me</sup> Année

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliars

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

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

**Schweizer Hotelier-Verein.**

Die Tit. Mitglieder werden hiemit zur

**ordentlichen Generalversammlung**

auf Freitag und Samstag, den 26. und 27. Mai 1905, vormittags punkt 10 Uhr in dem Konferenzsaal des Schulhauses in Montreux zur Behandlung folgender Traktanden eingeladen.

1. Geschäftsbericht, Jahresrechnung und Budget.
2. Wahl der Rechnungsrevisoren.
3. Bericht und event. Antrag betr. Propaganda-Zentrale.
4. Antrag betr. Regelung des Lehrlingswesens.
5. Antrag betr. Stimmrecht der Mitglieder.
6. Mitteilungen.
7. Persönliche Anregungen.

Zu den Verhandlungen haben nur Vereinsmitglieder Zutritt. Das Vereinsabzeichen ist mitzubringen; neue Mitglieder können dasselbe vor der Sitzung beim Sekretär in Empfang nehmen.

**PROGRAMM:**

**Donnerstag, 25. Mai:**  
Abends Empfang und gemütliche Vereinigung im Kursaal.  
Abgabe der Logis- und Postkarten.  
**Freitag, 26. Mai:**  
10 Uhr: Generalversammlung im Konferenzsaal des Schulhauses.  
11 Uhr: Versammlung der Damen im Kursaal. Spazierfahrt per Wagen. Bei ungünstiger Witterung Besichtigung von Schloss Chillon und Konzert in der Halle des Kursaals.  
1 Uhr: Offizielles Bankett im Kursaal.  
4 Uhr: Spazierfahrt auf dem See mit Extradampfer.  
5 Uhr: Empfang durch die Herren Kollegen von Vevey im Park des Grand Hôtel de Vevey et Palace.

**Bemerkungen.** Das Empfangskomitee bittet alle Mitglieder dringend, das Logis vorzubestellen. (Diesbezügliche Bestellkarten werden vom Zentralbureau in Basel gegen Mitte Mai an die Mitglieder versandt). Auf diese Weise wird die Aufgabe des Komitês erleichtert, denn der Empfang ist um so weniger leicht, als Montreux 4 Bahn- und 3 Schiffsstationen besitzt. Nichtsdestoweniger werden Mitglieder des Empfangskomitês am Donnerstag den 25. bei Ankunft der Züge um 1, 3, 6 u. 7 Uhr im Wartsaal I. Kl. der Zentralstation sein. Abzeichen: gelbe Rosette. Ein Bureau wird im Kursaal errichtet und von 1—11 Uhr nachts geöffnet sein. Hier die Liste der Hotels, welche Zimmer reservieren für diejenigen Mitglieder, die solche direkt bestellen wollen.

Grand Hôtel.	Hotel Lorius.	Hotel Splendid.	Hotel Richemond.	Hotel Verte Rive.
Hotel Monney.	„ Bon-Port.	„ Messer.	„ des Bains.	„ Bon Accueil.
„ Bristol.	„ du Cygne.	„ Hollande.	„ Suisse.	„ des Crêtes.
„ National.	„ Vautier.	„ Bellevue.	„ Clarentzia.	„ Joli Site.
„ Breuer.	„ de Paris.	„ Europe.	„ de la Paix.	„ de Montreux.
„ Continental.	„ Beaurivage.	„ Ketterer.	„ Roth.	„ Victoria.
„ Belmont.	„ Eden.	„ Palmiers.	„ Pens. Les Tourelles.	„ de la Gare.
	„ Bonivard.	„ Richelieu.		

Die Festkarten (20 Fr.) können Donnerstag den 25. Mai im Kursaal und Freitag den 26. Mai im Schulhaus in Empfang genommen werden. Diese Karten berechtigen zum offiziellen Bankett im Kursaal, zur Seefahrt, zum Empfang in Vevey, zum Ball, zur Fahrt Montreux-Les Avants-Glion-Caux, zum Diner im Caux-Palace, zum Souper im Grand Hôtel und zum Feuerwerk im Kursaal. Uebendes zur freien Fahrt — vom 25. bis und mit 29. Mai — auf den Bahnhöfen Territet-Glion, Glion-Rochers de Naye, Montreux-Oberland bernois, Vevey-Pélerin, Vevey-Chamby, Vevey-Châtel-St-Denis, Aigle-Laysin, Bex-Gryon-Villars.

Wir bitten ganz besonders die Damen, recht zahlreich zu erscheinen, um durch ihre Anwesenheit das Fest verschöneren zu helfen. Die Abzeichen werden mit der Festkarte verabfolgt. In Erwartung zahlreicher Beteiligung zeichnet mit kollegialischem Gruss Hochachtungsvoll

Für den Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins:

Zürich, den 15. April 1905.

Der Präsident: **F. Morlock.**

**Société Suisse des Hôteliars.**

Les Sociétaires sont convoqués en

**Assemblée générale ordinaire**

les Vendredi et Samedi, 26 et 27 Mai 1905, à 10 heures précises du matin à la salle des conférences du Collège de Montreux.

L'ordre du jour est le suivant:

- 1<sup>o</sup> Rapport de gestion, comptes annuels et budget.
- 2<sup>o</sup> Election des commissaires-vérificateurs.
- 3<sup>o</sup> Rapport et éventuellement proposition concernant la question d'un Bureau de propagande.
- 4<sup>o</sup> Proposition concernant la question d'apprentis.
- 5<sup>o</sup> Proposition concernant le droit de vote des sociétaires.
- 6<sup>o</sup> Communications.
- 7<sup>o</sup> Propositions individuelles.

Les sociétaires sont seuls admis à la séance. Apporter l'insigne; les nouveaux membres pourront se le procurer avant la séance auprès du secrétaire.

**PROGRAMME:**

**Jeudi, 25 Mai:**  
Le soir réception et réunion familière au Kursaal. Remise des billets de logement et des cartes de fête.  
**Vendredi, 26 Mai:**  
10 h.: Assemblée générale dans la salle des conférences du Collège.  
11 h.: Réunion des dames au Kursaal de Montreux. Excursion en voiture. En cas de mauvais temps, visite du Château de Chillon et concert dans le Hall du Kursaal.  
1 h.: Banquet officiel au Kursaal.  
4 h.: Promenade sur le lac, par bateau spécial.  
5 h.: Réception par les Hôteliars Veveysans, dans le parc du Grand Hôtel de Vevey et Palace.  
7 h.: Retour à Montreux.  
9 h.: Kursaal: Bal-Cotillon-Buffer.  
**Samedi, 27 Mai:**  
9 1/2 h. très précises: Départ de la gare centrale de Montreux pour les Avants.  
10 h.: Réception aux Avants.  
11 h.: Départ pour Glion.  
12 h.: Réception à Glion.  
1 h.: Départ pour Caux.  
2 h.: Diner au Caux-Palace.  
4 h.: Excursion facultative aux Rochers de Naye.  
7 h.: Souper au Grand Hôtel, à Territet.  
9 1/2 h.: Soirée vénitienne et feu d'artifice au Kursaal.  
**Dimanche, 28 Mai:**  
Excursions facultatives.

**Observations.** Le Comité de réception prie instamment tous les sociétaires de bien vouloir retenir leurs chambres à l'avance. (Les cartes de commande seront envoyées aux sociétaires vers le 15 Mai par le Bureau central à Bâle). Ils faciliteront ainsi sa tâche, la réception étant d'autant moins facile qu'il y a 4 gares et 3 débarcadères à Montreux. Néanmoins, des membres du Comité de réception seront à la gare centrale de Montreux, salon des 1<sup>er</sup>, le jeudi 26 mai, à l'arrivée des trains de 1, 3, 6 et 7 heures. Insignes: rosette jaune. Un bureau sera installé au Kursaal de Montreux, à partir de 1 heure jusqu'à 11 heures du soir. Voici la liste des hôtels réservant des chambres aux sociétaires qui voudront bien s'annoncer directement:

Grand Hôtel.	Hôtel Lorius.	Hôtel Splendid.	Hôtel Richemond.	Hôtel Verte Rive.
Hôtel Monney.	„ Bon-Port.	„ Moser.	„ des Bains.	„ Bon Accueil.
„ Bristol.	„ du Cygne.	„ Hollande.	„ Suisse.	„ des Crêtes.
„ National.	„ Vautier.	„ Bellevue.	„ Clarentzia.	„ Joli Site.
„ Breuer.	„ de Paris.	„ Europe.	„ de la Paix.	„ de Montreux.
„ Continental.	„ Beaurivage.	„ Ketterer.	„ Roth.	„ Victoria.
„ Belmont.	„ Eden.	„ Palmiers.	„ Pens. Les Tourelles.	„ de la Gare.
	„ Bonivard.	„ Richelieu.		

Les cartes de fête (fr. 20) peuvent être prises, au Kursaal, le jeudi 25 mai, ainsi que le 26 mai, au Collège de Montreux. Ces cartes donnent droit au banquet officiel au Kursaal, à la promenade sur le Haut-Lac, à la réception à Vevey, au Bal, à la course Montreux-Les Avants-Glion et Caux, au diner au Caux-Palace, au souper au Grand Hôtel, au feu d'artifice du Kursaal. En outre, au libre parcours — du jeudi 25 au lundi 29 mai inclusivement — sur les lignes Territet-Glion, Glion aux Rochers de Naye, Montreux-Oberland bernois, Vevey-Pélerin, Vevey-Chamby, Vevey-Châtel-St-Denis, Aigle-Laysin, Bex-Gryon-Villars.

Nous prions tout particulièrement les dames de venir au grand nombre embellir et couronner notre fête. Les insignes seront délivrés avec les cartes de fête. Dans l'espoir d'une participation nombreuse, nous vous adressons chers collègues, nos salutations les plus cordiales.

Pour le Comité de la Société Suisse des Hôteliars:

Zürich, le 15 Avril 1905.

Le président: **F. Morlock.**

## Aufnahme-Gesuche. \* Demandes d'Admission.

- Herr F. Baggenstoss, Hotel Hof Gersau, Gersau 22
- Patron:** Herren Alb. Müller, Hotel Müller, Gersau, und Sterchi-Müller & Cie., Kurhaus Müren.
- Messieur C. Défago, Hôtel de la Gare et Terminus, Montreux 25
- Parrains:** MM. J. A. Neubrand, Hotel Continental, et J. Decasper, Hotel de Montreux à Montreux.
- Monsieur Th. Félix-Kluser, Hôtel de Milan et Kaiserhof à Stresa (Lac Majeur) 70
- Parrains:** MM. E. Brun-Monnet, Hotel du Châtelard, Clarens, et A. Zumhofen-Lagger, Hotel de la Paix, Montreux.

### An die tit. Mitglieder und Abonnenten,

welche jeweilen den Sommer über ihren Wohnort wechseln, richten wir hiemit die Bitte, uns rechtzeitig zu benachrichtigen, damit der regelmässige Erhalt des Vereinsorgans keinen Unterbruch erleidet.

*Die Expedition.*

### M.M. les Sociétaires et Abonnés

qui, pendant l'été, changent leur domicile, sont priés d'en aviser à temps notre bureau, afin d'éviter des irrégularités dans l'expédition de l'organe social.

*L'Administration.*

### Der Verein schweizer. Geschäftsreisender und das Trinkgeld.

In Nummer 15 der „Hotel-Revue“ brachten wir die Notiz, der Berner Hotelierverein habe das Gesuch des Zentralvorstandes des schweizer. Geschäftsreisendenvereins um Abschaffung des Trinkgeldes und Aufstellung eines Tarifes für Musterkoffertransport einstimmig abgelehnt. An die Meldung erlaubten wir uns die Bemerkung zu knüpfen, der Berner Beschluss möge als nachahmenswertes Beispiel dienen.

Dieser Wunsch scheint nun den „Merkur“, das Organ des Vereins schweizer. Geschäftsreisenden, mächtig aufgeregt zu haben. In seiner letzten Nummer verweist er sich nämlich zu dem Satze: „Hartnäckige Feindschaft gegen die Trinkgeldbekämpfung leistet sich in schöner Grundsatzlichkeit das Organ des Hoteliervereins.“ Das Blatt drückt dann unsere einschlägige Notiz ab, nennt dieselbe eine Hetze und fügt zum Überflus noch bei: „Nur Geduld, im Mittelalter hat man auch die Hexenverbrennung als „nachahmenswertes Beispiel“ empfohlen und doch siegte unvermutet schnell die Ueberzeugung von Menschenwürde und Vernunft, wie sie ja auch bei dieser Bewegung eine Rolle spielen.“

Wir gedachten nun nicht auf diese Anrempelung zu reagieren, wohl wissend, dass es doch nichts fruchten würde. Nun finden wir aber in der „Schweizerischen Wirtzeitung“, dem Organ der schweizerischen und der kantonalen Wirtvereine, einen Artikel, der ganz getreu unsere Ansicht in fraglicher Angelegenheit wiedergibt, und womit der „Merkur“ ohne unser Zutun von anderer Seite die ihm gebührende Antwort zu hören bekommt, die wir gerne reproduzieren. Das Blatt schreibt unter obigem Titel folgendes:

„Im „Merkur“ wird seit langer Zeit und mit grosser Beharrlichkeit gegen die Trinkgelder gekämpft. Es ist dies sein gutes Recht und wir geben auch gerne zu, dass gewisse Auswüchse im Trinkgelderwesen verschwinden sollten. Ohne uns heute über die Trinkgelderfrage als solche zu äussern, müssen wir denn doch Protest einlegen gegen die Art, wie der Vorstand des schweizer. Geschäftsreisendenvereins den Kampf zu führen beginnt. Es ist dies nachgerade ein Gebahren, das den ganzen schweizerischen Wirtstand beleidigen muss. Die Interessen der Mehrzahl der Herren Geschäftsreisenden und diejenigen der Wirt sind viel zu sehr miteinander verbunden, als dass die künstliche Schaffung eines Kriegszustandes gerechtfertigt wäre. Der Zentralvorstand will einen absolut ungerechtfertigten Druck auf unsern Stand ausüben, und wir finden, ein solches Kampfmittel sei einer Organisation von der Bedeutung des schweizer. Geschäftsreisendenvereins unwürdig, abgesehen davon, dass ein grosser Teil der ältern und erfahrenen Mitglieder des Geschäftsreisendenvereins mit einem solchen Tun kaum einverstanden sein dürfte. Wir haben eine zu hohe Meinung von dieser, auch für unsern Berufsverein vorbildlichen Organisation, als dass wir ihr Einverständnis zur Anwendung von Mitteln voraussetzen könnten, welche geradezu als unanständig bezeichnet werden müssen.“

Und was erreicht der Zentralvorstand mit der Aufstellung der Listen derjenigen Gasthöfe, welche seinen Anforderungen auf Abschaffung der Trinkgelder resp. Regelung der Trinkgelderfrage mehr oder weniger entsprechen? Kurz gesagt: absolut nichts! Diesen Eindruck wird jeder haben, der diese Liste durchgeht. Viele Hotels, die in der ganzen schweizerischen Geschäftsreisendenwelt hohes Ansehen geniessen, sind in dieser Liste nicht vertreten und werden in derselben nie vertreten sein; aber sicher ist es, dass der Trinkgelder wegen kein rechter Geschäftsreisender ein Hotel quittiert, mit dem er zufrieden ist. Wir möchten den Herrn Geschäftsreisenden sehen, welcher durch Veröffentlichung dieser Listen sich veranlasst sieht,

seiner ihm lieb gewordenen Absteigquartiere untreu zu werden. Es ist in der Tat mehr als naiv, an eine Wirkung solcher Publikationen glauben zu wollen.

Ein alter, erfahrener Geschäftsreisender sagte uns: „Was wir wollen, das ist eine rechte Entschädigung für spezielle Dienstleistungen. Die Aufstellung eines Tarifes für solche soll unseren jungen und weniger erfahrenen Kollegen zur Orientierung dienen.“ Einverstanden! Die Art und Weise aber, wie der Zentralvorstand den Kampf führt, dürfte in der Tat die Zustimmung vieler Geschäftsreisender nicht finden. Noch viel weniger dürfte die Publikation solcher Listen, wie wir sie in der letzten Nummer des genannten Blattes finden, sich der Zustimmung der Geschäftsreisenden erfreuen. Und was will er auch für den Fall, da er das redliche Bestreben hätte, den Tendenzen des „Merkur“ nachzuleben, mit diesen Listen anfangen? Da kommt folgende Klassifikation: Erstens Gasthofbesitzer, welche das eigentliche Trinkgeld abgeschafft und für die Vergütung der ausserordentlichen Dienstleistungen den Tarif des Vereins angenommen haben. Es sind im ganzen, auf die ganze Schweiz verteilt, 41 Etablissements. Dann kommen, in zweiter Linie empfehlenswert, solche Gasthöfe, welche das Trinkgeld abgeschafft haben, aber ihren eigenen Tarif für ausserordentliche Dienstleistungen sich vorbehalten haben; es folgen in dritter Klasse die Gasthöfe, die das Trinkgeld abgeschafft haben, aber keinen festen Tarif für die ausserordentlichen Dienstleistungen anerkennen. Die letzte Klasse schafft das Trinkgeld nicht ab und acceptiert dafür den Tarif des Vereins. Was soll nun der Geschäftsreisende mit dieser Klassifikation anfangen? Soll ihm Gelegenheit gegeben werden, in mehr oder weniger intensiver Weise dem Wunsche des Zentralvorstandes oder auch gar nicht nachzuleben?

Wir erlauben uns nicht, dem Zentralvorstande des schweizer. Geschäftsreisendenvereins Rat zu erteilen. Aber wir möchten die Leitung der uns so sehr sympathischen Organisation daran erinnern, dass der rechte Gastwirt einer solchen öffentlichen Kontrolle und solchem Druck, wie er in diesem Falle auf ihn angewendet werden soll, die gewünschte Beachtung versagen wird und versagen muss, wenn er noch etwas auf sich halten will. Möge man die Gasthofbesitzer nur munter bruzieren und klassifizieren. Diejenigen unter ihnen, die ihr Haus zum gastlichen Heim des Geschäftsreisenden zu gestalten verstehen, werden durch solche Manöver auch nicht einen ihrer Kunden verlieren, halten sie es jetzt mit der Trinkgelderfrage so oder so. Dafür bürgt der praktische Sinn des Geschäftsreisenden.“

Soweit die „Schweiz. Wirtzeitg.“ Wir hätten eigentlich diesen sich mit unsern Ansichten deckenden Ausführungen nichts beizufügen, jedoch gestatte man uns nun auf die an uns gerichtete Apostrophe des „Merkur“ noch einige Bemerkungen allgemeiner Natur als Antwort.

Ob unsere vom „Merkur“ angeschuldigte Notiz ein Ausfluss „hartnäckiger Feindschaft“ ist und die Bezeichnung Hetze verdient, womit sie die Redaktion des Blattes beehrt, das zu beurteilen überlassen wir getrost unsern Lesern. Die Art, wie der „Merkur“ die Sache abzumotzt, spiegelt deutlich seine Verlegenheit um richtige Gründe wieder. Vollends komisch wirkt der Vergleich Trinkgeld und Hexenverbrennung! Doch können wir dem „Merkur“ versichern, dass wir über eine grosse und dauerhafte Geduld verfügen, wie sie nötig ist bis zu der Stunde des Sieges der „Ueberzeugung von Menschenwürde und Vernunft“ betr. Trinkgeldabschaffung. Wir glauben sogar, dieser Geduldfaden müsse endlos sein, weil die Abschaffung des Trinkgeldes nach unserer Ueberzeugung ein Ding der Unmöglichkeit ist, ein Phantom, eine Utopie, welcher nachzugehen sich nie lohnen wird. Es verhält sich damit wie mit der in den Köpfen der Träumer eines Zukunftstaates spukenden allgemeinen Gleichheit: Den Fall gesetzt, diese käme einmal mit Ach und Krach zustande, so würde sie in der nächsten Minute, kraft des dem Menschen innewohnenden Kampfinstincts, welches die Ungleichheit und Konkurrenz bedingt, wieder über den Haufen geworfen. Und wenn vielleicht in einem Hotel, das sich sein eigenes System zurechtgeschneidert hat, das Trinkgeld „abgeschafft“ ist, so wird der Verkehr von selbst diesen Rahmen wieder durchbrechen, weil ein Zwang nicht auf die Dauer zu binden vermag. Die Erfahrungen mit der Trinkgeldbekämpfung beweisen ja die Unmöglichkeit allgemeiner Abschaffung. Und hätte — was aber nicht geschehen wird — z. B. unsere Generation oder sagen wir, die gegenwärtige Generation der Geschäftsreisenden die Abschaffung beschlossen, die nächstfolgende würde, ändern, rein menschlichen Aspirationen und Instinkten folgend, diesen Beschluss wieder aufheben und zwar gerade in der „Ueberzeugung von Menschenwürde und Vernunft“, die in den fortlaufenden Lebensgewohnheiten und Liebhabereien keinen Zwang dauernd ertragen. Man sehe doch die Sache nur mit offenen Augen an!

Wir wissen übrigens, dass es keineswegs die Mehrzahl der Geschäftsreisenden selbst ist, welche wähnt, der Kampf gegen das Trinkgeld werde zum Siege führen. Im Gegenteil! Die meisten Geschäftsreisenden und gerade die Mitglieder des schweizer. Vereins derselben haben einen so offenen und praktischen Blick, dass sie mit dem Vorgehen des Zentralvorstandes gar nicht einig gehen und die Aenderung, die geplant ist, gar nicht wünschen. Sie wissen sich mit der gegenwärtigen, angewohnten und eingelebten Einrichtung ganz gut abzufinden und fühlen sich

wohl dabei. Sie bilden sich nicht ein, nach der Idee des Vereinsvorstandes eine Aenderung einführen und der übrigen Welt bindende Vorschriften machen zu können. Aus dem Munde erfahrener, gewitziger, auf Menschenwürde und Vernunft so gut wie der „Merkur“ Anspruch erhebender Handelsreisenden haben wir das schon oft gehört; auch sie sind wie wir der Meinung, der Kampf gegen das Trinkgeld sei eitles Mühen, weil ein Sieg undenkbar. Diese Ueberzeugung lebt in den meisten Geschäftsreisenden, wohl auch bei den Mitgliedern des V. S. G. Nur der Zentralvorstand des Vereins scheint sich in die Idee verbohrt zu haben, Unmögliches leisten zu können, ohne Rücksicht auf die Ansicht der Mehrzahl der Vereinsmitglieder und die tatsächlichen Verhältnisse, die nun einmal anders sind als jener Vorstand sich einzubilden scheint. Beweis dafür ist der oben abgedruckte Artikel der „Schweiz. Wirtzeitg.“, den der „Merkur“ hinter seinen Spiegel stecken mag.

### Die Verwertung der Muscheln als Speisenträger und Dekorationsobjekte.

Von Frz. Jos. Beutler.

Der Gedanke, die Muscheln der in der Küche zur Verwendung kommenden Tiere als Speisenträger für die Tafel zu verwerten, ist nicht neu. Austern-, Schnecken-, sowie die unter dem Namen „Coquilles“ bezeichneten Muscheln, die fast in jeder Küche vorrätig sind, werden von jeher auf irgend eine Art als Dekorationsobjekt oder zur Aufnahme der betreffenden Gerichte verwandt. Auch verschiedene Natur- und Phantasiemodelle sind in Stearin, Fett, Wachs und Teig etc. nachgebildet worden, um eine malerische Wirkung zu erzielen.

In der Tat lassen sich Muscheln zum Servieren von Speisen oder als grössere Garnitur zu ganzen Fischen besonders gut verwenden, sei es nun, dass man sie in Natura verwertet oder nachbildet. Leider ist freilich die grösste Anzahl der schönen Kalkgebilde nicht geeignet, um Speisen so aufzunehmen, dass sie darin einladend aussehen, und dies ist umso mehr zu bedauern, als bei der Verwendung der verschiedenen Muscheln ein natürliches und anmutendes Formen- und Farbenspiel erreicht werden könnte. So müssen wir uns denn meistens damit begnügen, die seltsam geformten Schnecken- und Muschelgehäuse zu Dekorationszwecken zu verwenden, wobei sie jedoch von ganz kleinem Massstabe sein müssen.

Unter den Muscheln, die sich auch gut als Speisenträger verwenden lassen, gibt es eine weniger bekannte Form, die sogenannte Steckmuschel, die sich vorzüglich zum Servieren von kalten Fischen eignet. Diese ist ein Gewächs südlicher Meere und kommt in allen Grössen, bis zur Meterhöhe und darüber vor; sie ist fast ganz transparent und steckt mit der Spitze im Meeresgrund, von wo sie durch Taucher oder Grundnetze eingeholt wird. Das Innere der Muschel bewohnende Tier wird von Fischern und Schiffen meist gleich roh verzehrt, da es nach ihrer Behauptung die grösste Delikatesse der Welt ist. In diesen Lobspruch will ich allerdings nicht so ohne weiteres einzustimmen, da der Gaumen eines Seemannes keinesfalls massgebend sein kann.

Die Steckmuschel hat die Form der Pfahlmuschel, nur bildet ihre eine Seite eine scharfe Spitze, während die andere flach, breit und rund ist. Der Innenraum der ganz platten beiden Klappen ist trotz ihrer meterhohen Länge nicht gross genug, um einer Männerfaust Platz zu gewähren. Beide die Muschel bildende Klappen sind an einer einzigen Stelle zu sammengewachsen.

Wenn die Steckmuschel gereinigt ist, zeigt sie ein zartes, vornehm wirkendes Kolorit von lachsrot, orangefelb, braun und grau. Der Rand glänzt perlmuttartig, während die Aussenseiten mit einer Unzahl von weiss-schimmernden Parasiten bedeckt sind. Diese halten mit der Grösse der Muschel Schritt im Wachstum und ihre verschiedenen Formen sind äusserst malerisch und interessant.

Wenn man nun zum Beispiel eine Silberfischschüssel mit einer Serviette belegt, auf diese eine halbe Muschel setzt und darauf eine blauegekochte Forelle und diese mit Aspiciwürfeln und Petersilie garniert, so erhält man ein vornehm wirkendes Tafelservice von harmonischem Farbenspiel.

Bei dem mässig hohen Preise dieser Muschel wäre es sehr wünschenswert, wenn sie sich einen sichern Platz in der feinen Küche erwerben würde. „Kochkunst.“

### Kleine Chronik.

**Grindelwald.** Das Hotel und Pension Bellary in Grindelwald wird ab 1. Mai von der Familie Haemig-Roth, bisher Kuranstalt Schönbühl, betrieben.

**Mürren.** Der Hotelierverein Mürren beschloss eine neue Auflage von 10,000 Stück der Exkurskarte des Oberhasli.

**Vevey.** L'Assemblée générale ordinaire des actionnaires du Grand Hôtel de Vevey et Palais a voté un dividende de 5% aux actions.

**Brunnen.** Die Firma Jos. & Casp. Aufdermaur, Drossel in Brunnen, ist abgeteilt worden in Jos. & Casp. Aufdermaur, Hotel Germania & Restaurant Drossel in Brunnen.

**Interlaken.** Im Neubau des Hotel Schweizerhof wurde ein zweiter Personenaufzug erstellt, ferner ein Automobil-Garage mit fosse à réparation. Der Hotelbetrieb ist am 4. Mai eröffnet worden.

**Fontainas.** Der kürzlich verstorbene Begründer des Hotel Kronenhof, Lorenz Uredig, hat für öffentliche und gemeinnützige Zwecke 50,000 Fr. vermacht.

**Paris.** Das Grand Hotel erzielte für das Jahr 1904 einen Reingewinn von Fr. 940,480.44 (1903: Fr. 655,448.53). Nach Abschreibungen von Fr. 238,000 und Einlage von Fr. 70,000 in Reservefonds gelangen 17% Dividende (1903: 10%) zur Verteilung und Fr. 221,000 werden auf neue Rechnung vorgetragen.

**Davos.** Amtl. Fremdenstatistik 15. bis 21. April. Deutsche 995, Engländer 282, Schweizer 256, Franzosen 86, Holländer 91, Belgier 38, Russen und Polen 162, Oesterreicher und Ungarn 117, Portugiesen, Spanien, Italiener, Griechen 117, Dänen, Schweden, Norweger 34, Amerikaner 29, Angehörige anderer Nationalitäten 31. Total 2909.

**Todmoos.** Die Zwangsversteigerung des zur Konkursmasse Wirthle gehörigen Kur- und Salinenhotel ergab einen bedeutenden Verlust gegen den amtlichen Anschlag. Das Hotel wurde von den Herren Dr. Sütterlin, Lürsch und Thiergruber, Baden-Baden, um den Preis von 381,000 Mk. erworben; der Anschlag betrug 636,000 Mk.

**Patentgebühren.** Das neue Nidwaldner Steuer-gesetz, das an der Landsgemeinde vom 30. April angenommen worden ist, stellt folgende Patenttaxen für Hotels, Fremdenpensionen und Kuranstalten auf: für solche bis und mit 20 Fremdenbetten Fr. 70—150, mit 21—50 Fremdenbetten Fr. 150—200, mit 51—100 Fremdenbetten Fr. 150—400, mit über 100 Fremdenbetten Fr. 400—1000.

**Oberländischer Verkehrsverein.** (Eing.) Montag, den 1. Mai, ist das Verkehrsvereins des Oberländischen Verkehrsvereins am Kurgarteningang in Interlaken mit teilweise neuem Personal wieder eröffnet worden. Auch das Fremdenblatt „Bern Oberland“, Organ des genannten Vereins, am 2. Mai wieder erschienen. Die Sekretariatsbüros sind in den letzten Tagen in den Neubau des Herrn Baumeisters Lenz an der Rugenaustrasse (gegenüber der Molkerei Reusser) verlegt worden, wie nun das ganze Parterre einnehmen. Damit ist für die immer umfangreicher und zahlreicher werdenden Funktionen der Vereinsorgane, für das Propagandamaterial, die grosse Kollektion von Druckblättern, die Projektions-Einrichtungen, die Diaprojektions-Film-Apparate, die photographische Tätigkeit (Dunkelkammer, Kopierapparat), endlich der für erspriessliche Arbeit längst dringend nötige Platz gesichert worden. Im ganzen verfügt der Verein nun neben dem Auskunftsbureau am Höhenweg im neuen Heim über 3 Bureauarbeiten, 2 Materiallokale und ein Sitzungszimmer. — Nach etwa 9wöchentlicher Abwesenheit an der Riviera ist Sekretär Hartmann von seiner dortigen Propaganda-Tournee zurückgekehrt. Bei den diesbezüglichen Verhandlungen der Naturvereine des Oberlandes in ausgewählten Farben-Lichtbildern und kinematographischen Szenen aus dem Sennen-, Verkehrs- und Alpenleben war immer der Gedanke leitend, das Oberland in seiner wunderbarsten Gesamtheit zur Darstellung zu bringen. Nicht nur vor allem die mächtigen Fremdenzentren berücksichtigt worden, die ja finanziell zu diesem Unternehmen den Löwenanteil leisten. Doch liess man auch in gleicher Weise die kleineren Orte zu Worte kommen. Und da in diesem Falle nicht menschliche Schöpfung, sondern die unvergänglichen Werke der Natur die eindrucksvollste Sprache reden, so wurde das Publikum gar oft in unbekanntes Sentimental und zu den dort verborgenen legenden Naturschönheiten geführt. Die Herren Hoteliers der Riviera sind vornehmlich in ihrem Urteil über Neuheit, Bedeutung und Wirksamkeit dieses Propagandamittels. Es sei ihnen für ihr freundliches Entgegenkommen hiermit der wärmste Dank ausgesprochen. Die fremden Riviergäste werden für die Darbietungen dankbar sein und es verging kein Abend, an welchem dem Vortragenden nicht äusserst enthusiastische Beifallsbezeugungen von Seiten der Hörer resp. Zuschauer persönlich dargebracht wurden. Besonders durchschlagend war der Erfolg in den Palais-Hotels von Cannes, Nizza und Menton, wozu natürlich die dort zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten das ihm beige-tragen hatten. Für die Reise war aus England eine kostspielige Projektionseinrichtung neuesten Systems beschafft worden. Die vorerwähnten Darbietungen waren Aufnahmen des Sekretärs und nach einem ganz neuen Verfahren koloriert. — Die Osternummer der weitverbreiteten Leipziger „Illustrierten Zeitg.“ enthält an hervorragender Stelle einen mit fünfzigsten geizierten Propagandafilm über das Berner Oberland, der den Oberländ. Verkehrsverein schweres Geld gekostet hat. Derselben Artikel später einige weitere folgen, in denen in Text und Illustration wieder andere Gegenden des Wirkungsgebietes des Vereins berücksichtigt werden sollen.

### Saison-Eröffnungen.

- Axenstien, Grand Hotel: 7. Mai.
- Interlaken, Hotel des Alpes: 5. Mai.
- Mürren, Grand Hotel des Alpes: 4. Mai.
- Neuhausen, Hotel Schweizerhof: 15. Mai.
- Passugg, Kurhaus: 15. Mai.
- Unspunnen, Waldhotel Jungfrau: 30. April.
- Visp-Zermatt-Bahn: 15. Mai.
- Weissenburg, Kuranstalt: 15. Mai.
- Zermatt, Hotels Seiler: 1. Mai.
- Ragaz-Pfäfers, Bade- und Kuranstalt: 1. Mai.
- Hotel Hof Ragaz, Hotel Quellenhof: 15. Mai.
- St. Beatenberg, Hotel St. Beatenberg und Kurhaus Müller: 1. Mai. — Hotel und Pension Blüemlisalp: 4. Mai.

### Handelsregister.

**Berner Oberland.** Unter der Firma Aktiengesellschaft Bad Heudorf hat sich, mit Sitz in Heudorf, Gemeinde Aeschi, ein Grund der an der kantonalen Hauptversammlung vom 4. April 1905 angenommenen Statuten eine Aktiengesellschaft gebildet. Zweck dieser Aktiengesellschaft ist der Ankauf, der Betrieb und die Nutzbarmachung des in der Gemeinde Aeschi gelegenen Heudorf-Bades mit den dazu gehörenden Quellen und Waldungen, Landereien, Weiden etc., sowie der zum Geschäftsbetrieb dienenden Beweglichkeiten. Das Aktienkapital ist festgesetzt worden auf sechshunderttausend Franken, eingeteilt in 600 auf den Namen der Aktionäre lautende Aktien à Fr. 1000. Der Vorstand wird von der Hauptversammlung gewählt: Hans Hofstetter, Grossrat, im Heudorfbad, Präsident, des Verwaltungsrates ist gegenwärtig Franz Bigler, Handelsmann und Ständerat, in Biglen.

### Hiezu eine Beilage.

**Genl. \* Hôtels-Office \* Genève**

18, rue de la Corratierie, 18

<p>Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gasthöfen und Ex- pansion. Inventar-Aufnahmen, Grundriss und gezeichnet von Hotelliers.</p>	<p>Bureau International pour l'achat et la location d'Hotels, Arbitrages, Ex- périences, Inventaires, Plans et dessinés par un groupe d'Hotelliers.</p>
---	---

*Demander le prospectus et les formulaires.*

# Schweizer Hotel-Revue.

# Revue Suisse des Hôtels.

## UNE MANIE.

(Correspondance.)

Avez-vous déjà entendu parler de l'épidémie qui règne en Suisse? Comment, une épidémie? A présent que la saison va s'ouvrir? La presse quotidienne n'en a pas soufflé mot, faut-il donc qu'un de ces imbeciles de correspondants vienne lever ce lièvre dans un journal qui n'est vraiment pas destiné à faire de la réclame pour les épidémies? A quoi sert donc notre rédacteur? Il ferait mieux d'envoyer promener les correspondants de ce genre, au lieu d'imprimer complaisamment leur prose!

Allons, ne nous emballons pas! C'est d'une épidémie qu'il s'agit, c'est vrai; mais elle n'a rien à faire avec les médecins; c'est une espèce toute nouvelle, issue probablement de quelque cerveau creux, mais qui se propage avec une rapidité effrayante. Par bonheur, jusqu'à présent du moins, elle demeure confinée aux hôtels. Nous l'appellerons "l'épidémie du Palace." Dites-moi, cher lecteur, avez-vous jamais entendu expression plus bête, plus banale, plus insignifiante? Il est vrai qu'un terme raisonnable, approprié à son objet, exprimant une idée, n'aurait jamais trouvé faveur semblable. N'est-il pas pénible de constater que dans notre profession, il y a encore autant de gens empressés à imiter même les choses les plus absurdes? J'éprouve un petit accès de colère chaque fois que je vois des maisons anciennes, honorables et respectées modifier en "Palace" un nom qu'on connaît partout, ou lui accolent tout au moins ce suffixe qui d'ici à quelque temps peut-être sera mis à l'index. J'ai toujours le sentiment qu'il y a là quelque chose de louche, car je suis incapable de concevoir qu'un hôtel puisse marcher mieux, uniquement parce qu'il porte deux noms. Les dénominations telles que Bellevue, du Lac, Beauvillage, du Parc, Hôtel Suisse, Thunerhof, ou même Hôtel des Anglais, de France, de Hollande, Deutscher Hof, etc., ont un certain cachet, je dirais presque quelque chose de personnel, elles expriment une idée, à la condition, bien entendu, que le nom corresponde à la réalité. Il va de soi que l'hôtel du Parc doit posséder un parc, et qu'à Bellevue, on doit avoir autre chose que la vue d'une cour. Mais à quoi répond "Palace"? A rien du tout; et de plus, il n'est pas toujours aisé de distinguer les divers Palaces d'une même localité; je connais tout près de chez moi une ville qui en possède trois, comment voulez-vous qu'un simple mortel se tienne de ce gâchis? Si cela continue, nous finirons par n'avoir plus d'hôtels, mais uniquement des Palaces: Summer Palace, Winter Palace, Spring Palace, Mountain Palace, River Palace, Garden Palace, Chateau Palace, etc. Avec le temps, on simplifiera les choses, et au lieu d'un nom accolé, on se contentera d'un numéro. Figurez-vous combien il serait gentil, lorsqu'on vous demandera: "où habitez-vous à Lucerne?" d'avoir à répondre simplement: "au Palace No. 23." Pour la Riviera, il y aurait encore un avantage pratique, c'est que les clients n'auraient qu'à pointer sur le numéro de leur hôtel, pardon, de leur Palace, pour être sûrs de gagner à Monte-Carlo. Foin donc de ces noms démodés — Palace No. 1, 2, 3, 4, voilà qui est moderne! Ch. St.

A ce propos, nous nous souvenons — il y a de cela 12 ou 15 ans — de l'importation sur le continent du mot "Terminus." Ce fut comme une traînée de poudre qui se répandit à travers les pays — sans en excepter la Suisse — et personne ne songea à la signification de ce terme, qui ne s'applique en réalité qu'à la station terminale d'une ligne de chemin de fer ou de toute autre voie de communication. Si l'on considère de nos jours les innombrables "Terminus", on se rend compte des absurdités que l'esprit d'imitation a engendrées. On pourrait citer par douzaines les exemples de l'absence de réflexion qui préside au baptême d'un nouvel hôtel ou au changement de nom d'une maison existante. Ce sont surtout les maisons de moindre importance qu'on voit s'affubler de préférence de noms qui éveillent l'idée d'un établissement deux ou trois fois plus grand et l'illusion logique d'un rang correspondant. De même, il arrive fort souvent qu'un bon hôtel de second rang, pour avoir adapté en quelque mesure ses installations aux exigences modernes, prétend s'assimiler désormais aux maisons de premier ordre. Et cependant, ne vaut-il pas mieux être le premier au second rang, que d'être parmi les derniers en première catégorie? (Red.)

\* Il y a deux ans, on a installé dans une maison de paysans de Davos 10 chambres pour étrangers, et cette maison a été baptisée "Palace". La Société de développement de Davos a fini cependant par obtenir la suppression de cet abus. (Red.)

## Völker bei Tische.

Gastronomische Studie von Wilhelm Clobes-Stettin. Nachdruck verboten.

UR. Wenn je ein Sprichwort den Nagel auf den Kopf getroffen, so ist es das bekannte Wort der alten Römer, dass sich über den

Geschmack nicht streiten lässt. Die Zahl der Geschmacks, sagt der bekannte Gastronom Brillat-Savarin, ist eine unendliche, denn jeder lösliche Körper besitzt einen besonderen Geschmack, der nie völlig einem andern gleicht. Fanden es die fanatischen Asketen der vorreformatorischen Zeit als eine köstliche Speise, Heuschrecken zu verzehren und traut man verschiedenen Völkerstämmen zu, dass sie in aller Gemütsruhe Soldatenstiefeln mit Paprika zubereitet, zu geniessen imstande wären, so wird man ebensowenig dagegen einwenden können, wie gegen die Liebhaberei bevorzugter Zeitgenossen für Champagner und Austern. Mit demselben Behagen, wie der Hofbräuhaus-Münchner seine Haxen verspeist, lässt sich der barbarische, noch nicht von der Kultur belebte afrikanische Urmensch die gerösteten oder geschmorten Gebeine eines besonders leckeren weissen "Bruders" schmecken. Wer wollte es bestreiten, dass der Geschmack grundverschieden ist?

Es mag daher gar nicht so uninteressant sein, sich angesichts der soeben in Leipzig in Szene gehenden Internationalen Kochkunstausstellung einmal näher auf den Tischen einzelner Völker umzusehen.

Die ungefähre Kenntnis unseres deutschen Hauses voraussetzend, wende ich mich zunächst dem zurzeit besonders "aktuell" gewordenen Russland zu. Samowar und Tschai (Tee) — das sind die beiden Schlagworte der russischen Gastronomie. Deutsche praktisch veranlagte Gastmütter würden sich bei aller Kenntnis heilsamer Teesorten, als da sind Kamillen-, Lindenblüten- und Hollundertee, wundern, wenn sie den echten russischen Tee kosten dürften. Was der liebe Gesang des Samowar verspricht, hält der vorzügliche Trunk, der in dem blanken Kessel brodelte. Unverfälscht und rein trinkt der Russe den Tee eigentlich zu jeder Tageszeit, wie Weber in seinen "Gastronomischen Bildern" feststellt, unter Umständen 8—10 Gläser, wie der Deutsche das Bier trinkt. Höchstes Raffinement der Gastronomie steht im übrigen bei der Herstellung von Speisen neben der primitivsten Kochart. Das einfache Volk begnügt sich nicht selten mit einem Gericht aus ungeschälten Gurken, die nur mit etwas Salz angemacht werden. Dagegen versteht es der Russe wiederum, in der Zubereitung von Suppen den Rekord zu brechen. In erster Linie sei Quass erwähnt, eine Suppe, die aus gegohrenen roten Rüben, Fleischbrühe, Sahne und einigen Eiern leigt wird. Ein Glaschen Stara Litewka (Littauischer Kornschnap), Klaviarbröthen, Flaki (Rinderleck) sind weitere Spezialitäten der russischen gut bürgerlichen Küche, aus der im allgemeinen kräftige, würzige und wohlchmeckende Speisen hervorgehen.

Der Antipode des Russen auf dem europäischen Kontinent ist der Franzose. Frankreich hat geradezu Klassiker der Gastronomie aufzuweisen. Wie in den französischen Familien gegessen wird, versichert Weber, erfährt der Fremde weder in den feinsten Speisehäusern noch in den Gasthöfen, wo er herbergt. Gesundheit und Schmackhaftigkeit vernehmen sich in der französischen Familienküche. Dort ist das Brot weiss und leicht, infolgedessen auch leicht verdaulich, ein guter Wein fehlt fast niemals. Geflügel, treffliche Suppen, Gemüse, Ragouts in den verschiedensten Pikanterien sind am bevorzugtesten. Dabei verfügt die Köchin jenseits der Vogesen, ebenso wie der Kochkünstler über eine enorme Skala, die Gerichte so vielseitig wie möglich zubereiten. Man braucht nur das erste beste französische Kochbuch aufzuschlagen, um sich über die Mannigfaltigkeit der Zubereitungsweisen zu orientieren. 110 diverse Suppen, sechzigerlei Saucen, 170 Arten Rindfleisch, mehr als 300 Arten Pasteten, Puddings und süsse Entremets — das nur eine Stichprobe aus dem üblichen Repertoire des französischen Herdes. Zunge, Gaumen und Magen werden dabei trotzdem von der verständnisvollen Hausfrau durchaus individuell berücksichtigt.

Der Englishmann verachtet keineswegs die Küche des Frankenlandes, aber er wird sie stets zur englischen Kochkunst in Vergleich stellen. Solide und kräftig verlangt der Engländer die Kost. Weniger die Suppe, als das Fleisch tritt bei ihm bestimmend in den Vordergrund. Derbes Fleisch nebst Gemüse, hiernach englischer Pudding — dies die Hauptgerichte des englischen Mittelstandes. Mageres Fleisch wird im allgemeinen dem fetten vorgezogen, dagegen sind pikante Saucen, Mixed-Pickles dem Magen nicht unwillkommen. Recht seltsam wird es manchen berühren, wenn er erfährt, dass das, was der Deutsche gemeinhin mit "englische Küche" bezeichnet, gar nichts mit dieser zu tun hat. Halbgares Fleisch würde der Engländer einsetzen zurückweisen, da er lediglich eine rötliche Couleur beim Anschnitt liebt, nicht aber ein innen noch bluttriefendes Stück Fleisch, wie vielfach irtümlich angenommen wird. Hauptwert legt man in England auf das Frühstück, ebenso wie auf das mit Luncheon bezeichnete zweite Frühstück. Tee oder Schokolade oder Kaffee, dazu Eier, Schinken, Hammet, koteletten, kaltes Fleisch und das aus Weizen gebackene Brot bilden die Ingredienzien. Nachmittags um 5 Uhr ladet man zum five o'clock-Tee ein. Um sechs, auch sieben oder acht Uhr

isst man in England — zu Mittag. Auf dieser Mahlzeit liegt natürlich das Hauptgewicht. Hier entwickeln sich die exquisitesten Gastmähler, die von der Suppe (Mocurtile, Oxtail, Windsor, Aalsuppe) bis zum obligaten Pudding oft wahre Hymnen darstellten.

Wenden wir uns dem rauhen Norden zu, so finden wir den Schweden bei durchaus kraftvoller Nahrung. Dem französischen Brot gerade diametral gegenüberstehend ist das schwedische Brot, Knäcke bröd, festes Roggenmehlgebäck von runder dünner Tafelform. Neben diesem ist allerdings auch das gelbe Safranbrot, eine weichere Sorte, recht beliebt. Das Mittagsmahl beginnt der Schwede mit dem Smörgasbord, dem sogenannten Butterbrotsstück. Mitunter bis zu zwanzig verschiedenen Speisen begegnet man auf dieser nordischen Tafel. Sardinen, Kaviar, Heringe, Hummer, Lachs in Gelee, Renntierbraten, Bratkartoffeln, Kastanien, Käse, Fleischkässe beherrschen das Terrain und bilden jenes delikate Arrangement, das man in Deutschland als schwedische Schüssel kennt. Neben dem Bier wird als Haupttrunk das kühle, moussierende Sockerdricka, eine Art Met, gern getrunken.

Die Spanier der mittleren Klassen sind hauptsächlich auf Eierspeisen angewiesen. Braten bedeutet schon einen gewissen Luxus. Oel wird allgemein bei der Zubereitung der Speisen verwendet. Eierkuchen macht man ebensowie Zwiebelstuppen mit Oel an. Daneben spielen spanischer Pfeffer und Safran Hauptrollen in der Küche Spaniens. Unter den Nationalgerichten, von denen es eine ganze Anzahl gibt, seien der besonders im Sommer bevorzugte Gazpacho und der Puchero erwähnt. Erisgenannte Speise setzt sich aus Gurken, Knoblauch, Brotkrumen, Piment, Essig, Oel und Wasser, letztere — ein beliebtes Fleischgericht — aus Rind- oder Hammelfleisch, Speck, Garavanzos (Erbsen), Kartoffeln, Kohl, gelben Rüben, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Reis zusammen.

Vielleicht dürfte schon diese kurzgefasste Studie auf der gastronomischen Landkarte hinreichend die tiefe Wahrheit von der Verschiedenheit des Geschmacks bestätigen. Was hier nur in skizzenhaften Umrissen angedeutet wurde, hätte sich wahrlich bedeutend erweitern lassen. Schliesslich kommt es nicht darauf an, welche Geschmacksrichtung ein Volk als die hauptsächlich vorherrschende besitzt, ob man ihm an Vogelsquaro oder Regenwürmern, an Eisbein mit Sauerhohl oder geschmorten Ratten mit Remouladen-saucen Geschmack und Wohlgefallen findet. Vielmehr kommt das Wort des Horaz in demselben Masse, wie auf die schönen Künste der Poesie und Malerei, so auch auf die Gastronomie in Anwendung: "Vermische Nützlichkeit mit Anmut!"

## Allerlei vom Salat.

Von Fritz Meister.

Es gibt recht viele Arten von Salat, oder was die Leute so Salat nennen, ebenso wie es auch mancherlei Arten von Salatessern gibt, Salatbarbaren und Salatkünstler und Salatvirtuosen; und wie ein altes Sprichwort behauptet, der Bauer versteht nichts vom Gurkensalat, so ist das wohl im allgemeinen mit dem Salat der Fall, die Höhe der Koch- und Esskunst wird erst da erreicht, wo man dem Salat, der der grossen Menge Essender und Kochender als Nebensache gilt, dieselbe Aufmerksamkeit zuwendet, die man verpflichtet ist, auf die Hauptstücke eines Menus zu richten.

Man ist im Laufe der Jahrhunderte dazu gekommen, alle kalten Speisen, die man mit Essig, Oel und Pfeffer und ähnlichen Zutaten anrichtet, Salate zu nennen; man macht Salate aus Wurzeln, wie Sellerie, Kartoffeln, aus Früchten, wie Tomaten und Bohnen, aus Fleisch, wie den sogenannten italienischen Salat, der natürlich in seiner bei uns genossenen Form alles andere eher, als eine italienische Nationalspeise ist, aus Fisch und allen möglichen anderen Dingen; der eigentliche Salat ist dabei doch nur der aus den Blättern der Salatpflanze hergestellte, und vielleicht beweisen nur alle jene Abarten des Salats die grosse Bedeutung, welche der Kopfsalat seit tausenden von Jahren für den Magen der Menschheit hat.

Schon im Spätwinter und in den ersten Tagen des Frühlings, noch vor den ersten Schwälben, kommen die zarten Kopfsalate aus den heissen Gegenden oder auch aus den Treibhäusern deutscher Gärtnereien, und Algier-Salat mit Ei\* ist eine bekannte Delikatesse der deutschen Restaurateure, wenigstens dann, wenn der Salat gut zubereitet ist und die Eier frisch sind. Wie der Frühling selbst sieht sich auch ein Schüsselchen aus, wenn aus den hellgrünen, ins gelbliche schimmernden Blättern die weissen Eier hervorragen.

Schon den alten Völkern, insbesondere den Römern, war der hohe gesundheitliche Wert des Kopfsalates, der in dem in den Blatttrippen enthaltenen Saft stecken soll, wohl bekannt. Plinius, der römische Schriftsteller, der uns mancherlei naturwissenschaftliche Kenntnisse und medizinische Weisheit der Alten überliefert,

spricht von der Heilkraft des Salates und erwähnt allerlei Krankheiten, bei welchen sich der Kopfsalat bewährt haben soll. Vor der neueren Heilkunde können freilich diese Behauptungen nicht bestehen, wenn auch niemand den allgemeinen gesundheitlichen Wert des Kopfsalates zu bestreiten vermag.

Die Bedeutung des Salates in alten Zeiten beweist unter anderem auch die Tatsache, dass, als König Philipp II. von Spanien seiner Gemahlin eine besondere Galanterie erweisen wollte, er ihr eine Platte Salat vorsezen liess. Freilich was kein gewöhnlicher Salat, sondern ein Salat, der ein Vermögen kostete, denn Topase stellten das Oel dar, Rubinen den Essig, Perlen und Diamanten das Salz und Smaragden die Salatblätter. Und wenn dies auch keineswegs das kostbarste Gericht war, denn Cleopatra verzehrte bekanntlich eine aufgelöste Perle von Millionwert, und die grosse Katharina von Russland ass einmal bei Potemkin eine Streltssuppe, welche dem Gastgeber 10,000 Rubel kostete, so war doch auf diesen Salat des Königs Philipp nicht jene geringerschätzige Redensart anwendbar, welche bei uns sprichwörtlich geworden ist: "Da haben Sie den Salat!", und welche ihren Ursprung zu haben scheint in der sorglosen Art und Weise, mit der man heutzutage den Salat zu bereiten pflegt.

Anders war es in früheren Zeiten. Bartholomäus Scazzi, der Mundkoch des Papstes Paul III., erwarb sich lediglich durch seine Salatbereitung einige Berühmtheit, und die alten deutschen Kochbücher widmen sämtlich dem Kapitel der Salatbereitung grosse Aufmerksamkeit. Auch Alexander Dumas plaudert in seinem gestreichten Werk über Kochkunst in sehr ausführlicher Weise über dieses Thema; Savarin, der berühmte französische Gastrophil, erzählt von einem Virtuosen der Salatbereitung, Herrn d'Aubignac, der, als er aus Frankreich nach England hatte flüchten müssen, dort lediglich durch seine Virtuosität, den Salat herzustellen, sich seinen Lebensunterhalt verdiente und zwar in so üppiger Weise, dass er sich einen Diener halten konnte, der ihm die Ingredienzien in die vornehmen Häuser nachtrug, wohin Herr d'Aubignac zur Salatbereitung berufen ward.

Aber nicht nur den Franzosen waren solche Salatkünstler bekannt. Friedrich Wilhelm I., der bekannte strenge Soldatenkönig, liess es sich niemals nehmen, an der Offizierstafel selbst den Salat herzustellen, und zwar höchstselbsthändig in des Wortes vorzüglichster Bedeutung, denn er mischte den Salat stets mit seinen Händen, wobei aber bemerkt zu werden verdient, dass der strenge Soldatenkönig bekannt war durch die Sorgfalt, die er seinen Händen zu teil werden liess, die er unermüdet den Tag über zu waschen pflegte.

Der echte Salatvirtuose nimmt überhaupt die Hände zum Mischen des Salates, da kein Instrument imstande ist, hierbei das natürliche Instrument, die Hand, zu ersetzen. Jede Gabel, jeder Löffel, sei es aus Metall, Holz oder Horn, zertört unnötig und unnützer Weise die Salatblätter und lässt sie welken. Einer der ersten Gastwirte eines der vornehmsten Hotels in einer deutschen Grossstadt pflegt, wenn es Kopfsalat gibt, diesen an der Table d'hôte selbst vor dem Auftragen der Schüsseln im Beisein aller Tischgäste zu bereiten, indem er ebenfalls die Salatgingredienzien mit den vorher auch an der Tafel gewaschenen Händen mischt. Dabei müssen diesem Salatkünstler eine Reihe Kellner und Kellnerburschen Waschzeug und das Material zur Salatbereitung halten, so dass der ganze Aktus einen recht unständlichen, beinahe feierlichen Charakter annimmt. Als sich einmal ein in der höheren Kochkunst unerfahrener und penibler Tischgast in unhöflicher Weise diesen mit den Händen bereiteten Salat verbat und eine andere Speise statt desselben forderte, antwortete der beleidigte Hotelier, er möge, wenn er Salat speisen wolle, der nicht mit der Hand zubereitet sei — in eine Volksküche gehen.

Bei der kunstgerechten Zubereitung des Kopfsalates kommt es nicht nur auf die Art der Bereitung, das heisst also das Speiserezept an, sondern vor allem auf das rechte Mass der Zutaten und endlich aber auch auf die Subtilität bei der Bereitung.

Die Deutschen, die am wenigsten eine ausgeprägte Nationalität besitzen, zeigen dies besonders auch in der Salatbereitung. Sie bereiten nach allen möglichen fremdnationalen Arten den Salat. Die verbreitetste Methode ist mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer und etwas feingeschmittenem Estragon und Schnittlauch. Da in Spanien das Oel leicht ranzig wird und der Essig matt, liebt man es dort, den Salat mit Zitronensaft und Eiweiss zuzubereiten, und auch diese Methode hat man in Deutschland eingeführt, insbesondere in Süddeutschland, während man in Schlesien nach russischer Art den Salat mit Senf und gehacktem Ei zubereitet. Ganz aus der Art gewöhnlicher Salatbereitung schlägt die Methode, die Salatköpfe mit folgender Sauce zu servieren: Man streicht die Dotter von zwei hartgekochten Eiern durch ein Sieb, oder auch, wenn man's billiger machen will, von zwei recht mehlig gekochten Kartoffeln, rührt sie mit Oel und Essig an, tut einen halben Esslöffel Senf, Salz und Pfeffer hinzu.

Andere Kochkünstler belegen wiederum die Salatschüssel mit in Viertel geschnittenen, hart gekochten Eiern und mit Sardellen. Auch mit saurer Sahne, die mit Essig, Salz und Pfeffer gequirlt wird und die man über den mit gehacktem Estragon und Schnittlauch geschmückten Salat giess, wird er genossen. Und endlich sei auch der gekochte Specksalat noch erwähnt, den man in folgender Weise bereitet. Man brät kleine Speckwürfel, lässt sie etwas abkühlen, fügt Essig und Salz hinzu, lässt das Ganze sodann heiss werden, giess es über den mit gehacktem Estragon und Schnittlauch vermischtem Kopfsalat und mengt diesen schnell damit, wobei man ihn auch noch mit Zucker oder Syrup versüssen kann.

Indessen galten alle diese Abarten der Salatbereitung dem wahren Salatfreunde als Barbarei, und dieser lässt nur die Mischung mit Essig und Oel, sowie mit Zucker oder Salz zu, wobei bemerkt werden muss, dass die aus Italien stammende Zubereitung mit Salz und etwas Pfeffer sich hauptsächlich in Oesterreich der allgemeinen Beliebtheit erfreut, während man in Deutschland mehr den Zucker vorzieht. Das rechte Mass dieser einzelnen Zutaten bestimmt die alte Regel, dass beim Salat ein Verschwender, ein Geiziger, ein Weiser und ein Narr gemeinsam teil müssen. Der Verschwender soll das Oel hinzutun, mit dem nicht gekart werden darf, der Geizige soll den Essig liefern, der nur sehr spärlich hinzuzusetzen werden darf. Der Weisse soll die übrige Zutat beimischen, den Zucker oder das Salz, dessen grössere oder geringere Masse reichlich erwogen werden soll, wie es eben nur ein Weiser tut, denn bei dieser Zutat bestimmt vor allem der Wohlgeschmack des einzelnen. Der Narr aber soll das Herumrühren besorgen, jedoch soll sich die Narrheit nur in der Unermüdlichkeit des Herumrührens bekunden, keineswegs in der Sinnlosigkeit des Mischens. Denn vor allem zeigt sich, wie gesagt, der Salatkünstler auch in der Subtilität der Behandlung.

Man sieht, Salat bereiten ist wirklich keine leichte Sache für den, der die rechte Sorgfalt darauf verwendet. Freilich ohne Sorgfalt kochen ist jedes Gericht leicht. Wer aber mit Sorgfalt kocht, wird oft mit geringeren Mitteln und Zutaten besseres leisten, als andere, die reiche Mittel nachlässig verwenden.

(„Verband“.)

### \* Vermischtes. \*

**Zirkonglühlamps.** Vor kurzer Zeit ist es gelungen, auch aus Zirkon, einem sehr harten und spröden Metall, eine elektrische Glühlampe von niedrigem Stromverbrauch zu bauen, nachdem dieses Metall bisher schon zu Beleuchtungswecken, nämlich zu Stiften für das sogenannte Drumond'sche Licht, verwendet wurde. Die Lampe, die demnächst im Handel erscheinen wird, zeichnet sich vor ihren anderen Geschwistern Osmium- und Tantallampe durch Billigkeit aus, sie soll nur etwa 1,50 Mk. kosten. Dagegen hat sie den grossen praktischen Nachteil, dass sie nicht einzeln, sondern nur zu drei Stück hintereinandergeschaltet brennen kann, eine allein kann nicht verwendet werden. In dieser Beziehung gleicht sie völlig der Osmiumlampe, die sie an manchen Stellen infolge ihrer Billigkeit verdrängen kann, trotzdem der Stromverbrauch etwas grösser ist.

**Der Austernesser und das Recht an der Perle.** Bisher hatte man angenommen, dass der Gast, der in einer ihm vorgesezten Auster eine Perle entdeckt, Eigentümer der Perle sei. Ob diese Annahme richtig ist, wird nun das Gericht zu entscheiden haben. Die „Hamb. General-Verkehrszg.“ schreibt nämlich: In einem hiesigen besseren Gasthause bestellte ein Herr für seine Begleiterin ein Dutzend Austern. Als die Dame die erste der Austern

zwischen die Lippen schob, fühlte sie einen runden harten Gegenstand, der sich bei näherer Besichtigung als eine prächtige Meeresperle erwies. Der Begleiter der Dame begab sich zu einem nahe wohnenden Goldschmied. Dieser erkannte die Perle als echt und bot sofort 3000 Mark dafür, ein Angebot, das vorläufig abgelehnt wurde. Eine Durchsuchung der andern elf Austern war ohne Ergebnis. Kurz nachdem der Gast in das Restaurant zurückgekehrt war, stellte sich auch der Goldschmied ein, welchem soeben die Perle zur Begutachtung vorgelegt worden war und bot jenem nochmals 3000 Mark. Hierdurch wurden die andern Gäste und zugleich der Wirt aufmerksam und nun war die Sache verraten. Der Wirt forderte von dem Gaste die Herausgabe der Perle, da er ihm nur Austern, aber keine Perlen verkauft habe; die Perle sei als Fund zu betrachten, den der Finder zurückzugeben habe. Da eine gültige Einigung nicht zu erzielen war, soll der Gast wegen Fundunterschlagung angezeigt und damit eine Entscheidung der Frage herbeigeführt werden, wer in solchem Falle Eigentümer der Perle in einer Auster ist. — Das Geschichtchen wird wohl nicht wahr sein, aber es ist interessant. Man kann es nämlich beliebig fortsetzen. Der Wirt wird von dem Delikatessenhändler verklagt, der ihm die Austern verkauft hatte. Der Delikatessenhändler verklagt dann die Fischereigesellschaft, welche ihm die Austern geliefert hatte. Die Fischereigesellschaft wird von dem Fischer verklagt, der die Austern erbeutet hatte usw. usw.

### Kleine Chronik.

**Albisbrunn.** Mit 1. Mai ist das Kurhaus Albisbrunn an Herrn Egon Kohler jun. (früher Hotel Rigibahn, Vitznau und Bahnhofbuffet Basel) übergegangen. In Bezug auf innere Einrichtung und Ausbau des Hauses etc. sind wesentliche Verbesserungen eingeführt worden.

**Der Verband der Gasthofbesitzer am Bodensee und Rhein** hielt am 3. und 4. d. s. seine ordentliche Generalversammlung in Konstanz ab. Der geschäftliche sowie festliche Teil verliefen in ausgezeichnete Weise, worüber in nächster Nummer einlässlicher berichtet werden wird.

**„Dasselbe in irin.“** Die Mitglieder des Bunds gegen den Missbrauch alkoholischer Getränke in Bern haben seit einigen Tagen eine lebhaft Agitation dafür in die Wege geleitet, um die Bezeichnung „Trinkgeld“ aus der Welt zu schaffen. Sie gehen von der Ansicht aus, dass der Empfänger bei der Übergabe des Trinkgeldes als solcher direkt zum Alkoholenuss aufgefordert werde. Die Mitglieder des Bundes glauben nun, dass sie durch die Einführung des Wortes „Dankgeld“ Wandel schaffen werden. Die Boten und Kellner nehmend „Dankgeld“ sicherlich ebenso gern wie „Trinkgeld“ an und verwenden sie nach Belieben, bemerkten die „M. N. N.“ zu dieser Notiz.

**Luern.** Die Samstag, den 29. April 1905 stattgefundene Generalversammlung der Aktionäre der A.-G. Grand Hotel National in Luern hat beschlossen, den nach Abzug des Obligationenbusses Fr. 203,907. 23 Cts. betragenden Reingewinn für 1904 wie folgt zu verwenden: Fr. 26,400 für statutarische Abschreibungen auf Mobilien und Immobilien, Fr. 11,000 für Einlage in den Reserfonds, Fr. 25,000 für Einlage in den neu eröffneten Amortisationsfonds, Fr. 119,000 für Ausrichtung einer Dividende von 7%, Fr. 17,500 als Tantüme an den Verwaltungsrat und den verbleibenden Rest auf neue Rechnung vorzutragen. Neben den für Neuanstellungen und Unterhalt der Mobilien und Immobilien verwendeten Fr. 150,023. 27 wurden auch die Emissionskosten des neuen 4% Obligationen-Anleihe direkt durch den Betrieb abgeschrieben. Das neue 4% Obligationen-Anleihen tritt an Stelle der alten 4 1/2% und 4 1/2% Anleihen, die im Betriebsjahre konvertiert wurden.

**Interessante Zahlen** stellt der „Norddeutsche Lloyd“ in Bremen zusammen über den Proviantverbrauch auf seinen Schiffen im Jahr 1904. So wurden verbraucht an frischen und geräuchereten Fleischwaren 7,570,105 Pfund, dazu u. a. 11,000 Stück Kalbsköpfe und 29,000 Stück Schinken, die bei dem Gewicht nicht mitgerechnet sind; an frischen und geräuchereten Fischen, Schildkröten, Krebsen etc. 890,731 Pfund, 1820 Tonnen gesalzene Heringe, 650,000 Stück frische Austern etc.; Geflügel und Wild 1,023,061 Pfd., 2000 Stück Hasen und gewaltige Mengen Schnepfen, Rebhühner, Wachteln etc.; 885,895 Büchsen und Gläser Konserven aller Art. Von sonstigen Proviant-

artikeln haben wir hervor 345,000 Pfd. Sauerkraut, 285,000 Pfd. Makkaroni, 453,000 Pfd. Reis, 631,000 Pfd. Roggenmehl, 4,131,000 Pfd. Weizenmehl, 515,000 Pfd. Gerst, 1,183,000 Pfd. Weizen, 1,183,000 Pfd. Schwarzbrot, 532,000 Pfd. Zwieback für Mannschaft und Zwischengedeck, 789,957 Pfd. Zucker, 330,000 Pfd. gerösteter Kaffee, 487 Büchsen kondensierte und 1,102,297 Liter frische Milch, 14 1/2 Millionen Pfd. Kartoffeln, 848,000 Pfd. Butter, 5 Mill. Stück Eier, 255,485 Pfd. und 29,162 Schachteln Käse, 2,900,000 Stück Orangen und Mandarinen, 1,393,000 Stück Zitronen, 20 Mill. Pfd. Eis, frisches Obst im Wert von 226,000 und frisches Gemüse von 357,000 Mk., endlich 1,189,294 Stück Zigarren. An Getränken wurden konsumiert 371,161 Flaschen Weine und Spirituosen, 1,820,000 Liter Lagerbier, 474,000 Flaschen Mineralwasser. Der Anschaffungswert der von Norddeutschen Lloyd im vorigen Jahre verbrauchten Proviantartikel beträgt ca. 14 Mill. Mk., eine Summe, die auch den Leuten die wichtigste nationalwirtschaftliche Bedeutung einer grossen Reederei erkennen lässt. Der Gesamtverbrauch an Kohlen auf den Dampfern des Norddeutschen Lloyd beziffert sich im Jahre 1904 auf 1,820,000 Tonnen im Werte von ca. 2 1/2 Millionen Mark.

### Verkehrswesen.

Die **Simplex**strecke ist seit dem 2. Mai für das Rad geöffnet.

Die **Einführung von Rauchverbrennungs-Apparaten an Lokomotiven** macht stetige Fortschritte. Die Gotthardbahn ihre Lokomotiven schon im Jahre 1904 mit Rauchverbrennungsgeräten hat, haben nun auch die Bundesbahnen ihre neuen Maschinen mit solchen Apparaten versehen lassen.

**Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren.** An 160 Betriebsjahren des Jahres 1904 beförderte die Bahn 50,869 Personen gegen 50,859 im Vorjahr. Die Einnahmen aus dem Personenverkehr betragen 137,072 Franken gegen 134,754 Fr. pro 1903. Die Einnahme aus dem Personenverkehr beträgt somit Fr. 2. 69 oder 89 1/2 % der mittleren, normalen Taxe von Fr. 3. Die **Mattst. Murgel.** Die Bauarbeiten für die Drahtseilbahn haben am 1. Mai begonnen und sollen im Juli 1906 dem Betrieb übergeben werden. Das Stationsgebäude am unteren Ende der Bahn erhält ein Restaurant, auf dem Berggipfel wird ein Hotel mit umfassenden Räumlichkeiten für Wirtschafts- und 12 Fremdenzimmern und grosser Terrasse erstellt.

**Locarno-Domodossola.** Die Mitglieder eines Aktionskomitees für eine Eisenbahn- oder Tramverbindung Locarno-Domodossola hielten letzten Sonntag eine Konferenz mit eidgenössischen Experten ab. Es besteht die Hoffnung, dass das, was heute erst als Projekt da ist, binnen kurzem vollendete Tatsache sein und den Gedanken einer Bahnverbindung von Locarno und Domodossola, des Gotthard mit dem Simplon, zur Wahrheit machen wird.

**Eisenbahn Sitten-Saletsch-Oberland.** Die HH. Ingenieure Leterra in Sitten und Avanzini in Luern massen befragen sich gegenwärtig mit den Vorstudien zur Erstellung dieser Bahn, welche das Mittelwallis und speziell Sitten, mit dem Oberland verbinden soll, über Savignè, den Saletschpass, Gsteig und Saanen. Die Strecke Sitten-Saanen soll inerst zirka 4 Stunden zurückgelegt werden. Im Winter würde der Betrieb eingestellt. Die Finanzierung dieses Unternehmens soll beinahe gesichert sein.

**Elektrischer Bahnbetrieb.** Die schweizerische Studienkommission für elektrischen Bahnbetrieb hat ihr Arbeitsprogramm aufgestellt. Das Programm umfasst allgemeine Untersuchungen über Anwendbarkeit und Gestaltung des elektrischen Betriebes der schweizerischen Bahnen, von den Kleinbahnen bis zu den Hauptbahnen, und scheidet sodann eine Anzahl einzeln zu bearbeitende Punkte aus, zu deren Behandlung eine Reihe von Subkommissionen bestellt sind. Diese Studien umfassen sowohl die Untersuchung der Bedingungen, denen der elektrische Betrieb von eisenbahntechnischen Standpunkte aus gerecht werden muss, wie eine Zusammenstellung und Prüfung der zurzeit bereits bei den elektrisch betriebenen angewendeten oder für solche vorgeschlagenen Traktionsysteme. Da die Kommission, so viel bekannt wurde, sich die Mitwirkung zahlreicher hervorragender Fachmänner gesichert hat, darf, nach der „Schweiz. Bauzeitung“, von ihren Arbeiten eine mächtige Förderung und Klärung der wichtigen Frage erhofft werden.

**Schmalspurbahn Visp-Gletsch.** Der Bundesrat beauftragt die Bundesversammlung, den HH. Robert Vontobel in Winterthur und Karl Probst in Luern die Konzession für den Bau und Betrieb einer elektrischen Schmalspurbahn von Visp S.B.B. nach Gletsch zu erteilen. Im allgemeinen Bericht zum Projekt wird hervorgehoben, dass durch die Konzessionierung der Visp-Gletschbahn eine ununterbrochene schmalspurige Bahnverbindung von verkehrspolitischer Bedeutung zwischen Zermatt und Luern entstehen würde, näm-

lich Zermatt-Visp (in Betrieb), Visp-Gletsch (Konzessionsobjekt), Gletsch-Meiringen (am 22. Dez. 1904 konzessioniert) und Meiringen-Luzern (in Betrieb). Betreffend das Projekt Visp-Gletsch sei zu bemerken, dass der Touristenverkehr durch das Oberwallis noch grösser sei als derjenige über die Grimsel; es vereinige sich hier die Grossezahl der Passanten der Grimsel- und Furkaroute; ausserdem weise das ziemlich dichtbevölkerte Oberwallis einen ansehnlichen internen Verkehr auf. Die Postfahrwerke allein beförderten in dem Zeitraum vom 15. Juni bis 15. September 1903 auf der Furkaroute 12,500 Passagiere. Es könne also jetzt schon ein Verkehr von zirka 40,000 bis 50,000 Passanten angenommen werden. Die Bahnanlage selbst gestalte sich durch das langsam ansteigende Oberwallisartal ungleich einfacher als durch das Haslital; kostspielige Tunneln seien auf dieser Strecke nicht erforderlich. Die günstigen Steigungs- und Richtungsverhältnisse gestatten, die Fahrleistung auf der grossen Strecke bis zum gesetzlich erlaubten Maximum zu steigern.

**St. Beatenberg.** Seit Jahren ist von einer elektrischen Bahnverbindung mit Interlaken die Rede. Nun scheint das Projekt seiner Verwirklichung näher zu kommen. Nachdem nämlich in ihrer letzten Session die Bundesversammlung dem vor 2 Jahren gestellten Gesuch um Verlängerung der Konzession entsprochen, steht der Konzessionär, Herr Ingenieur Anselmier in Bern, gegenwärtig mit einer Gruppe Kapitalisten betr. Finanzierung des Unternehmens in ernsthaften Verhandlungen. Obige Finanzleute verlangen jedoch, dass die Gemeinde sich mit einer Anzahl Aktien beteiligen und dass sie an den Staat das Gesuch richten möchte, an die Kosten der auf 195,000 Fr. devotierten Strassenverbreiterung auf Beatenberg einen erheblichen Beitrag zu bewilligen. Was die Aktienbeteiligung betrifft, so erwartet Hr. Anselmier eine Zeichnung von Seiten der Gemeinde im Betrage von 20,000 Fr. So viel man bis jetzt hörte, wägen Ortsbehörden und Bevölkerung damit einverstanden. Brüche eine neue Bahn den bestehenden Hotels auch vermehrte Konkurrenz, so hätte sie andererseits einen neuen Aufschwung zur Folge, namentlich insofern, als sie Beatenberg mit dem Hauptzentrum des Fremdenverkehrs, mit Interlaken verbindet, was bei der gegenwärtigen Situation des Ortes nur indirekt der Fall ist. Ein weiterer Vorzug läge darin, dass entsprechend den von der Gemeinde gestellten Konzessionsbedingungen der Konzessionär verpflichtet ist, vom östlichen Teil der Gemeinde, Waldegg, bis zum Westende, d. h. zum Bahnhof der jetzigen Drahtseilbahn, die Strasse zu verbreitern, welche Verbreiterung zu einem Trottoir verwendet würde. Allerdings erhalte hienüt die Bahnunternehmung das Recht, die Strasse teilweise für ihr Tracé zu benützen.

### Frage und Antwort.

Auf die in letzter Nummer enthaltene Anfrage betr. verstellbare Gardinenspanner wird von einem Mitglied geantwortet, dieselben seien nicht praktisch. Am besten und billigsten lasse man sich vom Schreiner mit 4 starken Leisten die Fenstergrösse herstellen, event. mit zwei Querleisten, nagelt an der innern Seite vorstehend eine starke Leinwand fest und steckt an diese die Vorhänge an. Man hat dabei den Vorteil, dass man die ganze Zeit fortwährend aufspannt, unabhängig vom Ofen, und werden die Vorhänge hauptsächlich schön gerade in der Form.

### Witterung im März 1905.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage				
	Regen	Schnee	Nebel	helle	trübte
Zürich . . . . .	20	8	0	1	12
Basel . . . . .	20	2	2	0	16
Neuchâtel . . . . .	19	8	4	2	18
Genève . . . . .	15	1	0	2	18
Montreux . . . . .	15	2	0	3	12
Bern . . . . .	19	9	8	1	17
Luern . . . . .	19	6	0	1	13
St. Gallen . . . . .	19	10	3	1	14
Lugano . . . . .	7	2	0	12	6
Chur . . . . .	19	8	1	2	11
Davos . . . . .	19	18	1	1	12
Rigi . . . . .	19	18	16	1	13

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 87, Basel 70, Bern 106, Genf 94, Montreux 93, Lugano 171, Davos 118.

**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.

**Bräut-Seide Hochzeits-Seide Damast-Seide Atlas-Seide**

für Blusen und Hosen in allen Breitenlagen, sowie stets das Beste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. 95 bis 613 Gr. 25.— p. Met. — Franco ins Haus. Wäpfer umgehend.

**G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.** 221

**MONTREUX Hotel Eden.**

In allerbesten Lage am Sidiquai neben dem Kursaal. Modernster Komfort. Lift, elektr. Licht, Zentralheizung. Feiner schattiger Garten. Müsstige Preise.

195  
**Fallegger-Würsch, Bes.**

**Montreux. — A vendre**

splendide propriété dans une des plus belles situations du pays, consistant en

**HOTEL**

en pleine exploitation, jardins et terrain à bâtir. Adresser les offres sous chiffre H 2212 R à l'administration du journal.

**Wöhler & Thöne**

BASEL (Steinenvorstadt 21). \* LÖRRACH (Baden).

Anfertigung eleganter Herren-Moden. Gesellschafts- und Promenaden-Anzüge in chikser Ausführung. Spezialität: Frack-Anzüge. Herren-Wäsche nach Mass.

**TÜRK & PABST'S**

FRANKFURT a. M. Rühmlichst bekannte:

**Anchovy-Paste. Sardellen-Butter.**

Stark Bedienen geliebt u. für Frauen eine appetit erweckende Delikatessie in kleinen Portionendosen oder Tuben stets frisch im Versand.

**Hotel-Kauf.**

Junger tüchtiger Hotelier, Schweizer, über Bar-mittel verfügend, wünscht nachweisbar gut rentables Hotel zu kaufen.

Strenge Diskretion zugesichert.

Offerten von nur lukrativen Hotelgeschäften mit Angabe der Kaufsumme unter Chiffre H 2211 R an die Exp. ds. Bl.

**DOMESTIBLES.**

**E. CHRISTEN, BALE.**

**Ausserordentliche Gelegenheit.**

Familienverhältnisse halber ist am Bodensee (deutscherseits) ein sehr gut frequentiertes Fremden- und Geschäftsreisenden-Hotel (Jahresgeschäft) mit 70 Betten unter vorteilhaften Bedingungen zu verkaufen. Uebernahme, wenn gewünscht, noch vor der Sommersaison. Anzahlung 75—80,000 Mk.

Offerten unter Chiffre H2209R an die Exp. d. Bl.





# Silberfluss

Erstklassiges Versilberungsmittel für Bestecke, Geschirre etc. aus Alfenide, Christoffel, Britania, Neusilber, Edelsilber, Messing, Argonit und Kupfer.

Erhältlich bei:  
W. Hediger-Knecht, Drogerie, Basel, Allschwylstr. 8, und Gebr. Quidort, Winterthur.

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

**Hotel-Verkauf.**  
Zu verkaufen in der Zentralschweiz, Fremdenstadt, ein gut frequentiertes Hotel, neu erbaut, 60 Betten, schönes Mobiliar, grosses Restaurant, Speise-, Les- und Damen-Salon. Elektrische Beleuchtung. Einnahmen aus Logements nachweisbar über Fr. 16,000.— jährlich. Das Hotel ist an freiem Platze gelegen mit schöner Aussicht ins Gebirge. Für tüchtigen Hotelier gesicherte Existenz.  
Anfragen unter M 1707 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern.

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.  
Agent général: Jean Wäffler, 22 Boul<sup>e</sup> Helvétique, Genève.

**Veltliner-Weine.**  
Unterzeichnete empfehlen ihr grosses und reichhaltiges Lager in Montagner, Sassella, Inferno, Grumello, Perla di Sassella und Sforzato der ausgewählten Lagen und Jahrgänge; ferner auch ihre sehr guten **Tisch- und Schenkweine.** Man verlange Muster.  
Davos-Dorf. Gebr. Gredig, Veltliner Weinhandlung.

**Hotel-Association gesucht.**  
Tüchtiger Hoteliersohn mit Kapital, 29 Jahre alt, unverheiratet, wünscht aktive Association mit feiner Schweizer Hotelierfamilie eines Hotels I. Ranges, auf erstklassigem Platze gelegen, Jahresgeschäft von neuerer Konstruktion und Einrichtung.  
Detaillierte, nicht anonyme Offerten unter Chiffre H2199R an die Exped. ds. Bl.

**Gartenmöbel**  
in Eisen und Holz.  
Stühle, Tische, Bänke  
in bekannter, solider und feiner Ausführung.  
Grösstes Lager. Vorteilhafteste Preise.  
**Suter-Strehler & Cie., Zürich**  
Älteste Eisenmöbelfabrik der Schweiz.

**Tafel-Messer**  
in Ebenholz, Knochen, Elfenbein, Silber, Ivoirine etc.  
in hervorragender Güte empfohlen  
**Gebrüder Schwabenland**  
3 Bahnhofplatz Zürich Bahnhofplatz 3  
Spezialhaus für Hotel-Küchen-Bedarfsartikel  
Telephon 1316 — Illustr. Katalog gratis und franko.

Die besten  
**Kühlanlagen**  
und  
**Eisschränke**  
mit Luftzirkulation bauen  
**Kienast & Baurlein, Zürich.**  
Wir empfehlen ferner:  
Küchenhaustücke,  
Fleisch-Schneidemaschinen  
Messer aller Art, Stühle etc.

**Hotel Bahnhof**  
in dem industriereichen, anfühlenden Marktflecken **Amriswil** (Thurgau) ist unter günstigen Bedingungen zu verkaufen event. an tüchtige solvente Wirtsleute zu vermieten. Gesellschafts- und Tanzsaal, sowie grosses, schattiges Wirtschaftsgarten, und geräumige Stallungen sind vorhanden. Sehr vorteilhaft für Brauereien.  
Offerten an **S. Ortlieb, Zürich II**, Stockenstrasse 58. (Za7199) 2800

**Zu verkaufen**  
wegen Vergrößerung im Betriebe ein sehr gut funktionierender  
**Mineralwasser-Apparat**  
passend für Berg-hotels. Kann noch in Betriebe gesehen werden.  
Anskunft durch **Emil Tempelmann**, Kupferstr. 10, Zürich-Engel.

Amerikanische Spezialitäten:  
**Billard-Tische**  
zusammenlegbar, praktisch und billig.  
**Rolladen-Schreibtische**  
massiv Eichenholz von Fr. 150 an.  
**Jul. Mantel, Marktg., Zürich.**

Die Weinfirma  
**Th. Binder-Broog A.-G.**  
ZÜRICH I  
hat den Alleinverkauf des echt amerikanischen Schnellplätzchens **„Rapid“**  
aus aller Erstklasse; besorgt Separatlos, so dass sie ein „RAPID“ ununterbrochen wird.  
Spezialität: Schneidwerkzeuge  
Einleitung durch  
eine  
Bewegung

**A REMETTRE**  
à Genève Hotel meublé, admirablement bien situé et jouissant d'une très bonne réputation.  
S'adresser à MM. Herren & Guerschel, Arbitres de Commerce, 10 me Perflot, Genève. (H4807X) 1009

**Dr. med.**  
der franz. Schweiz, nicht verheiratet, sucht Stelle als Kurarzt oder ein Engagement für den Sommer. Offert. unter Chiffre **O H 4875** an **Orell Füssli Annoncen, Bern.** 3844

**Zu verkaufen.**  
Mehrere kleinere Gasthöfe und Restaurants mit nachweisb. Rendite sind zum Verkauf ausgesetzt. Jede Auskäufer kostenfrei unter direkter Verbindung mit den Eigentümern. Gefl. Anfragen befördert sub Chiffre **Zag S 199** die Annoncen-Exped. v. **Rudolf Mosse in Schaffhausen.** (Zag S 199) 2807

**Rhein- u. Mosel-Weine**  
der Firma  
**Josef Falck**  
in Mainz  
Gegründet 1850  
Grosses Lager bei der  
**Generalagentur für die Schweiz**  
**Martel-Falck**  
St. Gallen  
Vadianstrasse 41  
Telephon No. 28.

**Existenz.**  
An einem sehr gut besuchten Kurorte nächst **Brunnen** (Vierwaldstättersee) ist plötzlich eingetretener Verhältnisse wegen eine Villa (mit Garten) an unvergleichlicher Lage, **spottbillig**, möbliert oder unmöbliert, zu vermieten oder zu verkaufen. Schon seit längerer Zeit als Pension benutzt (2 grosse Säle, Wirtschaftsraum, grosse Küche, Keller, 10 Zimmer etc.), würde das Objekt als seltene Gelegenheit einem unternehmenden Manne bestimmen eine sehr **lebhafte Existenz** bieten. Antritt nach Belieben. Nähere Auskunft bei **J. Mertzluft**, Architekt, Zürich. (Za7790) 2809

**Blumentische**  
Zimmerfontainen, Topfständer, Blumen-Etagere gerade, halb- u. viertelsrund, Blumentische, Vogelskäfige und Käfigständer, Guss- & schmiedeis. Schirm- und Bänderbeständer, Treppenscheitel u. Klappstufen halten in reichhaltiger Auswahl & neuesten Formen vorrätig  
**Suter-Strehler & Cie.**  
Mech. Eisenmöbelfabrik Zürich.

**Kühlanlagen**  
(massiv)  
mit Eisbetrieb ohne Maschinen baut als Spezialität unter Garantie  
**Jak. Wahl, Strassburg i. E.**  
Prospekte gratis.  
Telephon 2289

**Wilh. Baumann**  
Rolladenfabrik  
**HORGEN** (Schweiz).  
Holzrolladen aller Systeme.  
Rollalousten, automatisch.  
Rollschutzwände versch. Modelle.  
Verlangen Sie Prospekte.

**Für Hoteliers.**  
Eine Fremdenpension (Jahresgeschäft), feines Haus, mit frequentiertem, erstkl. Restaurant, an schönster Geschäftslage der Stadt Zürich, ist per Oktober zu verpachten. Erforderliches Kapital 25,000 Fr. Event. wird das Restaurant auch einzeln abgegeben. Off. unt. Ch. **N2658 Z** an **Haasenstein & Vogler, Zürich.** 1913

Mech. Leinenweberei mit elektr. Betrieb; Handweberei  
**MÜLLER & Co.**  
Langenthal (Bern).  
Nur garant. haltbarste Qualitäten in  
**Hotel-Leinen** Tischzeug, Servietten, Kissenzüge, Leintücher, Wäscheservietten, etc.  
Meterweise und fertig vernäht.  
Feinste Handstickerei x x x Hohlsäume.  
**Brautaussteuern** Diverse Qualitäten in Rein- und extrastarken Halbleinen.  
Wir sind die einzige Langenthaler Leinenfirma mit eigener mech. Weberei und erbitten genaue Adresse am Verwechselungen zu vermeiden. 186

**Gouvernante - Contrôlleuse**  
mit Erfahrung im Etagedienst und Lingeriefach für ein Hotel I. Ranges in Basel gesucht.  
Offerten nebst Photographie, Zeugnissen und Referenzen unter Chiffre **H 2198 R** an die Exped. ds. Bl.

**Lugano.**  
Villa in bester Hotellage günstig zu verkaufen.  
Offerten unter Chiffre **H 2197 R** an die Exped. ds. Bl.

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

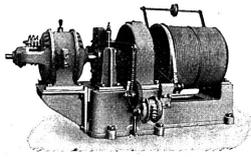
Alleinverkauf: R. Weber, Zürich, Bleicherweg 52.  
Das schönste, behaglichste, gesündeste, modernste und weltberühmte  
**HOTEL-BETT**  
ist  
**Steiner's Paradiesbett**

**Fachbücher und Schriften gesucht.**  
Hotelier sucht Fachbücher, Schriften und Kataloge, die das moderne Hotelwesen behandeln (Bau, Installation, Führung etc.)  
Offerten unter Chiffre **H 2200 R** an die Exped. ds. Bl.

**B. Braun's Erben, Chur,**  
Schreibbücher-Fabrik,  
empfehlen sich  
zur Lieferung kompletter Hotel-Buchhaltungen, zur Anfertigung aller Drucksachen in eigener, best eingerichteter Buchdruckerei,  
zur Ausstattung ganzer Hotel-Bureaus.  
Ferner halten wir reichhaltiges Lager in Torten-, Desserts- und Fischplattenpapieren und verwandten Artikeln.  
**Closepaper.**  
Wir bitten Preislisten oder Musterkollektionen mit Offerten zu verlangen.  
Referenzen erstklassiger Hotels stehen zu Gebote.

# Elektrische Aufzüge

(Lifts)



mit automatisch-elektrischer Druckknopfsteuerung  
liefern als **Spezialität**  
in modernster und bester Ausführung  
**C. Wüst & Cie., Seebach-Zürich.**

Vorzüge unseres Systems:

Absolut zuverlässige einfache Steuerung.  
Sehr geringer Stromverbrauch, daher billigster Betrieb.  
Prima Referenzen.  
Projekte und Lieferungsanfragen **prompt und kostenlos.**

## Lugano. — Zu Verkaufen.

### Villa

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

**Joh. Gersbach & Cie.** Internat. Kühlanlagen-Bau, Zürich (Bureau: Niederdorfstrasse 90).  
Kühlschränke u. Kühlanlagen für Speisen u. Getränke mit Kaltluftzirkulation.  
Fleischaufbewahrung 15 Tage tadellos.



Referenzen:  
Dolder, Grand Hotel, Zürich.  
Spatenbräu, Zürich.  
Fritz Baumann, Fleischhalle, Zürich.  
Fins Raff, Wurstfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.  
J. Schmidhauser, Schlitzengasse, Zürich. (OF6772) 6  
Fritz Meyer, Wurstfabrik, Zürich.  
Grand Hotel Axentofels ob Brunnen.  
Wengeralpplahn, Restaurant Kleins Scholdegg.  
Grand Hotel des Palmiers Nice, Herren Manz & Cie.  
- de Cannes, - Menge.  
- de Neapel, - Häuser & Dörfner.  
- du Cap Ampeggio Bortolichera, Hr. Künzler.  
Das Neueste und Beste in dieser Branche.  
**2-jährige Garantie.**  
Intensivste Luftzirkulation und Kühlung.  
Prospekte, Kostenberechnung etc. umgehend.

Best eingeführte, kleinere

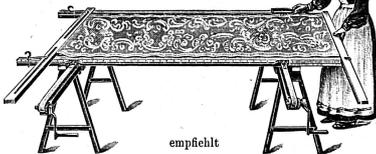
## Fremdenpension

mit Restauration, Café-Brasserie, Kegelbahn etc., ist gesundheitshalber

sofort zu vermieten oder zu verkaufen.  
Für nähere Auskunft an: Postfach 12890 Paradiso-Lugano. 2185

## Best bewährter Gardinenspanner

verstellbar, passend für alle Grössen, durch deren Benutzung das so lästige Plätten der Gardinen erspart wird,



empfiehlt

**A. Brunner's Spezialgeschäft, Herisau (Kt. Appenzel).**

## DIREKTOR.

Carl Koenig, vom Schloss-Hotel (Aktiengesellschaft) in Heidelberg, sucht persönlicher Verhältnisse halber per sofort nach der Schweiz Veränderung. 2207

## NACH LONDON

geht über **Strassburg-Brüssel**

### Ostende-Dover

POST-ROUTE mit drei Schnelldiensten täglich, welche sämtlich durch-gehende Wagen I., II. und III. Klasse führen.  
Staatsverwaltung mit ganz modernen Dampfern in prachtvoller Ausstattung.

Telegraphie Marconi und Postdienst auf jedem Dampfer.

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

Seefahrt nur 3 Stunden.

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

Exposition Universelle de Liège  
Avril — 1905 — Novembre

## A. Stamm-Maurer

Bern

liefert die vorteilhaftesten  
**gerösteten  
und rohen Kaffee.**  
Muster und Preislisten zu Diensten. 172



Holzrolladen aller Systeme.  
Rolljalousien, Patent + 5108.  
52 (Za 2180 gr)

## A. Warth, Winterthur



älteste Stempelfabrik der Schweiz  
empfiehlt zu billigen Preisen  
**Biermarken, Wäschestempel  
u. waschechte Stempelfarbe,  
Schlüssel u. Türnummern** in  
Messing u. Email, Schablonen zum  
Wäschezeichnen, Metall- u. Kaut-  
schukstempel, stets Farbe ab-  
gehende Stempelfrisen. 2198  
Musterhefte und Preislisten gratis und franko.

## Hotel II. Rang.

An bekanntem Fremdenplatze, vis-à-vis dem Bundesbahnhof gelegen, ist ein feines Geschäft mit 1a. Clientele an tüchtigen Fachmann zu verkaufen.  
Offerten unter Chiffre **H. 2194 R.** an die Exped. ds. Bl.

## Café à vendre

à **Lausanne**, au bord du Lac, avec grande maison, vingtaine de chambres en 3 appartements, grand jardin, beaux ombrages situés au carrefour d'une route. (H11380L) 986  
S'adresser à **J. Bezenenet**, gérant 2 rue Pépinière à Lausanne.

## Hotel- & Restaurant- Buchführung Amerikan. System Frisch.

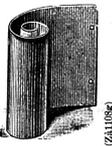
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie gratisprospekt. Prima Referenzen. Rechte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre veranlassigste Bücher. Gehen nach auswärts. 217  
**H. Frisch**, Buchverleger, Zürich I.

## Zu verkaufen

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

## Hotel-Inventar.

Offerten unter Chiffre **H 2068 R** an die Exped. ds. Bl.



## Roll- schutzwände

vorzüglichstes Fabrikat, halten stets an Lager  
**Suter-Strehler & Cie., Zürich**  
mech. Eisenmöbelfabrik.

Ebersold's  
**Hotel-Betriebskonto**  
(Statistik)  
von ersten Autoritäten als sehr praktisch empfohlen  
Preis Fr. 8.—  
Für ein Jahr ausreichend, wird zur Einsicht gesandt von **F. Ebersold, Zürich I**  
Rennweg 38. 220



## 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  
183 **H. Morlock**, Besitzer,  
auch Besitzer vom Hôtel de Suède, früher Roublon.



## 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.

## London. Tudor-Hotel

Oxford Street W.

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

Besitzer: **The Geneva Hotels Ltd.** Manager: **Ch. H. Kaune.**

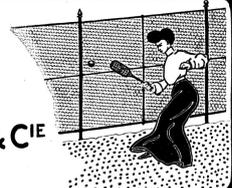
## „MERKUR“, schweizer. Import-Gesellschaft

(vormals Hamburger & Lips)

**BERN, Bubenbergplatz 10.**

Stets reichhaltiges Lager in Gesellschaftsspielen aller Art für Hotels und Pensionen.  
Spielmagazine  
Schach- und Dambretter  
Schachfiguren  
Schachfiguren  
Domino  
Lotto-Spiele  
Würfel und Becher  
Geduldspiele  
Luft- und Flobertgewehre  
Tischbillard  
Billard Nicolas  
Rüssli-Spiele  
Roulettes  
Tivolis  
Bédale-Spiele  
Pactole-Spiele  
Zielscheiben  
Papierdekorationen, Papierlaternen, Cotillonartikel etc. — Gramophone, Schreibmaschinen, Derveltätigungsapparate, Fahrräder, photographische Apparate und Bedarfsartikel etc.  
Spezial-Preislisten auf Wunsch gratis und franko. (H1610X) 960

## LAWN TENNIS EINZÄUNUNGEN liefern SUTER-STREHLER & C<sup>IE</sup> ZÜRICH



**Bloedner's Kettensäfte**  
"Savon Capif"  
überaus praktisch & sparsam in jedem besseren HOTEL & RESTAURANT seit Jahren bewährt!

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

## Hôtel avec Café-Restaurant

bien situé, dans la contrée de **Montreux**, 15 chambres, salle à manger, salon, jardin, terrasses, etc., est à louer.  
S'adresser à **E. Hugonnet**, agent d'affaires patenté et gérant d'immeubles, **Montreux.** (H 2835 M) 998

MAISON FONDÉE EN 1829.



**LOUIS MAULER & C<sup>IE</sup>**  
MOTIERS-TRAVERS  
(Suisse).

## Hotel-Service.

Wegen Aufgabe des Geschäftes billig zu verkaufen:  
**Silber:** 7 Teekannen, 6 Austerngabeln, 2 Huiliers, 6 Eierlöffel.  
**Nickel:** 2 Kaffeekannen, 1 Teekanne, 7 Menuständer, 2 Tortenschaukeln, 6 Nussknacker, 2 Champagner-Kühler.  
Ferner: 18 Elfenbeinmesser, 1 Tranchierbesteck.  
Reflektanten belieben ihre Offerten gefl. zu richten unter Chiffre **H 2206 R** an die Exped. ds. Bl.

## ACHAT, VENTE ET LOCATION

d'hôtels, cafés, restaurants et propriétés.  
S'adresser à  
**Mr. EUG. SAVOIE, notaire, aux Verrières (Neuchâtel).**  
Vins des premiers crus de Neuchâtel, Bourgogne, Beaujolais et Bordeaux pour hôtels et bons restaurants. 193

## Strassburger Gänseleberpasteten-Fabrik

**Christoph & Rau, Strassburg i. E.**

Telegramm-Adresse: Pastetenchrist. Telefon 380.

Unsere Pasteten sind anerkannt vorzüglich. Ein Versuch überzeugt.  
Man verlange Preisliste. Wiederverkäufern Spezial-Konditionen.

(F. 54. 1011)