

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 14 (1905)
Heft: 29

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: 06.02.2025

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 halpaltige 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.

Annouces:

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^{te} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôtelières

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

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

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

Aufnahms-Gesuche. * Demandes d'Admission.

Herr Karl Rupp, Hotel Bellevue, Arosa. 20
Patron: Herren Hold & Mettler, Hotel Waldhaus, und Peter Wieland, Hotel Seehof, Arosa.

* AVIS. *

Hotelführer, Ausgabe 1906.

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

Für das Zentralbureau:
Le Chef: Otto Amsler.

Guide des hôtels, édition 1906

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

Pour le Bureau central:
Le Chef: Otto Amsler.

EXTRAIT DU PROCÈS-VERBAL

DE LA

SÉANCE DU COMITÉ

du 5 juillet 1905

à l'Hôtel Schweizerhof à Neuhausen.

Séance ouverte à 10 h. du matin.

Présents:

- MM. F. Morlock, président,
- J. Boller, vice-président,
- F. Wegenstein, assesseur,
- C. Kracht, „
- E. Moecklin, „
- O. Amsler, secrétaire.

1^o Le procès-verbal de la dernière séance est adopté.

2^o A propos de la dernière assemblée générale, le Comité est avisé que, comme d'usage, des lettres de remerciements ont été adressées aussitôt après la réunion à tous ceux qui ont contribué à la réussite de la fête, de même que les gratifications qu'on a l'habitude d'accorder aux employés des entreprises de transport qui ont eu la générosité de conduire les participants à Vevey, aux Avants et aux Rochers de Naye.

3^o Tarif pour les garages d'automobiles. La proposition issue du sein de l'assemblée générale d'établir un tarif à ce sujet est soumise à une discussion serrée. Le Comité arrive toutefois à la conclusion que la Société n'est pas qualifiée pour décréter un règlement relatif à cette matière. Les conditions dans lesquelles la question se présente en ville et à

la campagne sont trop variées pour en permettre une solution même approximative. Par autogare proprement dit, il faut entendre un abri avec fosse, atelier, éclairage et eau, pour l'usage duquel une taxe paraît absolument justifiée. Mais lorsqu'il ne s'agit que du logement dans une remise ou dans un hangar sans autres ressources, il en est autrement et la plupart du temps les garages existants ne sont pas autre chose qu'un simple abri. Toute la question est trop individuelle pour admettre une solution satisfaisant tout le monde, et c'est à chaque hôtel de savoir quelle est la meilleure façon de rentrer dans ses frais. Quant à la responsabilité civile, il y a lieu de recommander aux sociétaires de se garantir contre ses effets par une assurance. Dans ce but, la Société entamera des négociations avec une compagnie d'assurances spéciales. Les hôtels de localités où existent des garages de marchands d'automobiles feraient bien d'adresser les voitures à ces garages pour se débarrasser ainsi de toute responsabilité. Si l'hôtel possède un garage proprement dit, il pourra faire conclure son tarif avec celui du garage officiel de la ville ou de la localité la plus voisine. Cependant, pour ne pas couper court à toute proposition de tarif, on pourrait en discuter avec les divers clubs automobiles, bien que le résultat probable ne soit pas de nature à modifier notre point de vue. La Société internationale des propriétaires d'hôtel a approuvé le tarif général, mais il n'est pas observé par les sociétaires et le contrôle est impossible.

4^o Suppression des rabais. Cette question, soulevée également au cours de l'assemblée générale, paraît encore plus insoluble au Comité que celle du garage. Sa solution, si elle était possible, équivaudrait à une restriction de la liberté personnelle. La suppression des rabais est certainement désirable, mais en présence de l'insuccès des avertissements incessants publiés par l'organe de la Société, celle-ci se trouve elle-même réduite à l'impuissance, et il faudrait une juridiction spéciale et permanente pour obtenir l'obéissance à une décision suppressive, abstraction faite des dissensions qu'une mesure de ce genre provoquerait au sein de la Société. Ce qui est certain, c'est que si chacun renonçait spontanément à accorder des rabais, nous n'en compterions pas en Suisse un seul voyageur de moins.

5^o Prix minimum pour hôtels de 1^{er} rang. Ici encore, le Comité arrive à une conclusion négative. Il est malheureusement vrai qu'au point de vue du prix de pension, les hôtels de 1^{er} rang se confondent fréquemment avec ceux de 2^e rang; le cri d'alarme des maisons de moindre importance n'est donc pas sans fondement, mais la question ne peut être résolue que sur le terrain international. Pour le Guide des hôtels, on a fixé un minimum uniquement pour éviter d'apprendre aux touristes étrangers qu'il y a en Suisse des hôtels qui donnent la pension pour le prix de 3 ou 4 fr., ce qui pourrait les amener à trouver encore trop élevé celui de 5 fr. Les pensions au-dessous de 5 fr. sont plutôt destinées aux besoins locaux. Mais abstraction faite même de ces considérations, il est absolument impossible d'établir une classification rigoureuse, parce que la limite entre le 1^{er} et le 2^e rang est indéfinissable et qu'il existe de fait toute une série d'hôtels qui se trouvent à cheval sur cette limite. Il s'agirait en outre de savoir si le rang d'un hôtel doit être déterminé par son installation ou par sa direction. Nous croyons que cette dernière y joue un rôle très important, et que pour ce motif précisément il est impossible de suivre une classification rigoureuse. Néanmoins, le Comité ne perdra pas de vue la question et

cherchera la voie à suivre pour arriver à un résultat.

6^o Office central de propagande. Le Comité prend connaissance du rapport sur les négociations poursuivies à ce sujet lors de l'assemblée des délégués de l'Union des sociétés suisses de développement. La tournure prise par cette occasion paraît favorable au Comité, et il importe pour le moment de résoudre en principe la question de la coopération. L'avis de la majorité est de séparer le bureau actuel du Vorort de l'Union du bureau de section auquel il est rattaché; c'est la réalisation, dans un cadre plus modeste il est vrai, de l'idée émise primitivement par notre société. Pour le moment, les pourparlers seront poursuivis pas des délégations de l'un et de l'autre comité; puis, si l'entente paraît possible, un projet sera élaboré et la question sera résolue définitivement en automne par les deux comités entre eux et plus tard avec le concours de délégués des sociétés de développement (commission de propagande) et des représentants des Chemins de fer fédéraux. Le nouveau bureau sera considéré comme un complément de celui des C.F.F. avec lequel il devra coopérer. Il servira aussi à décharger, en une certaine mesure les C.F.F. de la tâche de réunir des matériaux pour la propagande, pour faciliter l'augmentation prochaine du nombre des bureaux de propagande à l'étranger, pour la création desquels les C.F.F. sont seuls compétents. La question financière sera discutée plus tard; pour le moment, le Comité entrevoit que l'Union des Sociétés suisses de développement se chargera des frais de régie du bureau et que la Société des hôteliers fournira les ressources nécessaires à la propagande. Ces ressources sont évaluées pour les premières années à fr. 50,000. La façon de se les procurer fera l'objet d'une discussion ultérieure.

La proposition énoncée au cours de l'assemblée générale de demander aux C. F. F. s'il serait possible d'adopter, aux frais de notre Société, à leurs bureaux de Paris et de Londres un employé chargé spécialement du service de renseignements sur les hôtels, est définitivement abandonnée, une tentative de ce genre devant selon toute probabilité entraîner des conséquences désagréables pour la Société et pour les C. F. F.

7^o Question des apprentis. Le secrétaire demande si la solution de cette question ne pourrait pas être accélérée par l'institution d'un concours, et propose dans ce cas que la Revue Suisse des Hôtels se charge de l'organisation de ce concours. Le Comité est d'avis de demander d'abord à la commission nommée pour cet objet si elle se déclare prête à entreprendre une nouvelle étude de la question ou si elle adhère à l'idée d'un concours; dans ce cas, elle serait appelée à participer à l'élaboration du programme détaillé.

8^o Examens d'apprentis cuisiniers. La demande de la section suisse de l'Union internationale des cuisiniers, tendant à faire accorder à ses membres, en ce qui concerne les examens, les mêmes droits qu'aux membres de l'Union Helvétique est admise sous réserve du maintien de la répartition des frais telle qu'elle a été usitée jusqu'à présent, et avec ce modus vivendi qu'à l'avenir, tous les examens auront lieu en présence de deux experts de la Société Suisse des Hôteliers et d'un expert de chacune des sociétés Union Helvétique et Union des cuisiniers. Les Sociétés des Hôteliers de Zurich et de Berne font savoir qu'elles ont nommé leurs experts qui sont pour Zurich MM. E. Schoch de l'Hôtel Engel à Wädenswil et E. Diehlmann, directeur du Grand Hôtel Dolder; pour Berne MM.

A. Mennet de l'Hôtel Pfister et A. Fleury de l'Hôtel de France.

9^o Guide des Hôtels. La décision prise dans la dernière séance au sujet de la sauvegarde des droits de reproduction de notre Guide des Hôtels est soumise à un nouvel examen et modifiée dans ce sens que la reproduction sera autorisée pour les Sociétés d'hôteliers et de développement, mais que nos droits seront sauvegardés rigoureusement vis-à-vis des entreprises particulières.

10^o Tarif pour indemnités en cas de décès. Il sera tenu compte lors du prochain tirage de ce tarif d'une réclamation de M. J. B. qui demande la suppression du mot Sanatorium.

11^o Une demande d'admission provenant de Chiavenna est accueillie favorablement, cette localité pouvant être considérée comme appartenant à l'arrondissement VII.

12^o Code télégraphique. Il est donné lecture de lettres et de communications signalant que la propagande internationale pour ce code, propagande qui ne concerne en rien notre Société, n'a pas été faite partout d'une façon rationnelle, et n'a pas rencontré dans tous les hôtels l'attention qu'elle mérite. Toutefois, on ajoute qu'il faut laisser à une innovation de ce genre le temps de s'implanter.

13^o Liste des sociétaires. En vue de mettre et de tenir cette liste à jour, il est décidé qu'à l'avenir, plusieurs hôtels appartenant à la même raison commerciale ne pourront être réunis et considérés comme une seule maison que s'ils sont situés dans une seule et même commune.

14^o Fonds Tschumi. Le président fait part de l'heureuse nouvelle que parmi les délégations sorties au premier tirage, il y en a 22 qui font partie du Fonds Tschumi à titre de donation. L'administration du Fonds ayant été confiée par le Conseil de surveillance au Comité, les espèces seront placées en obligations remises à la garde du président.

15^o Réforme de la cuisine d'hôtel. Le Comité est heureux du mouvement inauguré dans l'organe de la Société et espère qu'il portera de bons fruits par la mise en pratique des avis qui y sont énoncés; il y a donc lieu de souhaiter que ce sujet fournisse matière encore pour un certain temps aux conversations des sociétaires entre eux et dans le journal. Quant à une réglementation générale, tout le monde sera d'accord pour convenir avec nous qu'elle est impossible. La diversité des hôtels non moins que celle de la clientèle donnent à cette question un caractère tellement individuel que toute ingérence de la Société paraîtrait absurde. Par contre, nous ne saurions trop recommander à nos sociétaires de méditer les articles très instructifs déjà parus et qui, nous l'espérons, auront une suite, et de leur emprunter tout ce qui peut être avantageux pour eux-mêmes et pour leurs clients.

Séance levée à 6 1/2 heures.

Le président: F. Morlock.
Le secrétaire: O. Amsler.

Reformen in der Hotelküche.

(Schluss.)

Die Menu-Poesie!

Die umfassendste Küchen-Encyclopädie ist nicht mehr imstande, ihn aus diesem Wirrwarr zu ziehen. Nächst dem Zufuchtnahmen zu Werken, „die geschaffen sind, die Harmonie zwischen Saal und Küche herzustellen“, wie sich einige Meister der Kochkunst kürzlich über ein

Büchlein geäussert haben, wäre die Empfehlung an ihre Nachfolger, mit den Namen nicht „über die Schnur zu hauen“, wohl das erste und beste Gebot. Kürzlich fragte ein erfahrener Hotelier seinen Chef, der ein sehr guter Koch, jedoch in der Anwendung der Namen ein schrecklicher Schwefler, ein richtiger „Wiedertäufer“ war, um Erklärung einer neuabemanten Beilage. Freudig überrascht von diesem „in die Klemme treiben“, wie er sich dachte, antwortete der Künstler: „O, sie ist identisch mit dieser und jener, nur gebe ich eben Namen nach Belieben!“ — „Da wir an entsprechenden Bezeichnungen, woraus ich und meine Gäste klug werden können, nicht verlegen sind, empfehle ich Ihnen in Zukunft das Unterlassen verwirrender Namen, welche nur geeignet sind, Ihre Kunst lächerlich zu machen“, erwiderte der Hotelier, ebenso ruhig, wie nachdrücklich. — Nachahmungswert! — Die härteste Knacknuss wurde aber einem meiner Freunde, damals Oberkellner in einem ersten Hause Nizzas, durch den Saucier, der im Anfang der Saison den Chef spielte, in Form folgendes Rätsels an Stelle der zweiten Platte auf dem Lunch-Menü geboten. In kecken Zügen hatte er „Biflikiki russikiki“ als den allein richtigen Namen in der Originalsprache, wie er durch das Band behauptete, für Beefsteak à la Russe geschrieben. Der Oberkellner, der ein allgemeines Gelächter verhielten wollte, griff denn doch zur Uebersetzung der vielen i und k, indem er das Ergebnis als Russische Beefsteaks publizierte. Spätere Erkundigungen beim Chef über die Echtheit des mysteriösen Wortes sprachen zu gunsten des Saucier. Kann nun solche bornierte Verstocktheit überhaupt stark genug verurteilt werden? Ich glaube kaum! Lieber einfacher, aber dafür geschmackvoller, klingt mein Mahnwort! Es ist dies nicht nur mein eigenes Gutachten, sondern das Urteil aus dem Munde der Mehrzahl der Gäste, die sich täglich in den Hotels und Restaurants zu Tische setzen. Um rechten zu können, muss man unbedingt beide Parteien angehört haben. Der Koch leidet hieran an Einsichtigkeit, glaubt oft, weil etwas viel Effekt macht, er seine Kunst als Dekorateur hervorhebt, es dem Fremden durchaus gefallen muss und ist dann ganz enttäuscht, wenn es doch nicht geschmeckt hat. Die Herrschaften verstehen eben nicht zu essen, glaubt er. Diese jedoch finden, es wäre mit seinem Kochen nicht weit her.

Richtige Sockel.

Die kühnen Zusammenstellungen von schreienden Farben, denen im voraus jeder Anspruch auf Natürlichkeit abgeht, sind keine Kunstwerke, sondern Appetitverderber. Viel schöner nimmt es sich aus, wenn die vielleicht in bescheidener Form sich präsentierende Platte hernach ein um feineres Aroma verrät und somit die echte Kochkunst, den guten Geschmack zu Tage tretend lässt. Vollkommen ist, wo beides in richtigem Masse vorhanden; verkehrt, wo nur das Auge, nicht aber der Magen entschädigt wird. Vorder-

hand soll beim Koch immer noch das Talent für das Kochen den Veranlagungen zum Bildhauer und Wachstischer vorwiegen. Anders ist es bei den Confiseurs, worunter sich unsere Landsmänner durch ihre Kunst in der Herstellung von allen erdenklichen Sachen zu den ersten der Welt emporgeschwungen haben. Auch sind die monumentalen Sockel für kalte Gerichte nicht zu verwerfen; denn bei einer feinen Mahlzeit sind sie ja beinahe obligatorisch. Trotzdem sind sie im Abnehmen begriffen, und wir brauchen diesem allmählichen Rückgang doch nicht gänzlichem Verschwinden — keine grosse Zähre nachzuweinen. — Um einen Sockel stilgerecht, symmetrisch zu vollenden, braucht es Zeichner-talente. Nur zu oft sieht man Objekte, woran die Arbeit tadellos ausgeführt, das Eisenmass hingegen ganz ausser Acht gelassen worden ist. Solche Schöpfungen sind Karrikaturen und wirken komisch. Selbstverständlich kann der Koch nicht immer auf diesem Zweig ausgebildet sein. Gerade darum sollte derjenige, welcher weiss, dass er in der Kunst der Skulptur ein Stümper ist, die Finger davon lassen, sein Augenmerk auf das gute Kochen legen und sich da die Lorbeeren zu holen suchen, welche er auf die andere, zudem weniger verdienstvolle Weise, doch nie ernten würde.

Französische und englische Bratkunst.

Unter Hoteliers herrscht die weitverbreitete Meinung, kein Koch sei imstande, einen saftigen Kalbsbraten zu bereiten. Es hat dies seine guten Gründe, insofern der Koch das Fleisch sorgfältig von den Knochen löst, jedes bischen vom eigenen Fette entfernt und die Kalbsnuss mit fremdem Speck spickt, weil es so feiner sein soll, aber umso weniger gut schmeckt, immer eher trocken als schön saftig ist.

Jene Hausfrauen und Wunderköchinnen, von denen die Gastronomen so rühmlich sprechen, machen es anders. Bei ihnen wandert das Stück Kalbfleisch in „seiner eigenen Haut zum Gerber“, d. h. die Lunge wird mit den eingesägten Knochen, wie sie gewachsen und nicht als ausgebeint, abgefettetes und enthäutetes filet roulé etc. gebraten. Zwar muss der Koch schon beim Braten wieder an leichtes Tranchieren denken und es deshalb von Anfang an so praktisch wie möglich einteilen. Aber warum steht die englische Bratkunst heute oben an? Weil dort jedes Stück mit seinen Knochen gebraten, das Fleisch dadurch viel saftiger erhalten und mit einer bewundernswürdigen Geschicklichkeit nicht weniger schön tranchiert wird. Als Exempel nenne ich nur die saftige, nach englischem System gebratene Epaulé de mouton als Gegenstück zur ausgebeinten, gerollten.

Etwas über den Bratenjus.

Gegen den Bratenjus wird vielfach, ja massenhaft gesündigt und häufig sogar in Häusern, die berufen waren, erstklassig aufzutischen. Anstatt die vielen Knochen „nach alter Vater Sitte“ an-

zubraten, mit Gemüse reichlich zu garnieren, langsam auszukochen, um eine Brühe von goldener Farbe herzustellen, wird allem Anschein nach nur aus der sogenannten Remouillage, ein mit Caramel reichlich getränkter, mit Salz und Pfeffer gewürzter Jus durchaus nicht mundgerecht fabriziert und dies, ich wiederhole es, oft in Hotels, die sich ein Grand oder Palace als schmückendes Beiwerk erwählt haben. Eine solche elende Brühe verdrängt den ganzen Braten und es sollte dem betreffenden Rôisseur, dem es entschieden am Ehrgefühl, am Stolz für seinen Beruf fehlt, von leitender Stelle auf die Finger gesehen werden. Wird dies vom Chef rücksichtshalber unterlassen, sollte es umso energischer vom Direktor gerügt werden. Die kräftigste Zugabe für einen guten Bratenjus liefern immer noch die deglatierten fonds de plaques, wofür man sich wiederum nicht überall die nötige Mühe gibt.

Persönliche Lieblingsgerichte bei der Komposition der Menus oft ausschlaggebend.

In einem gutbesuchten Restaurant français, das sich den besten auf dem Platze würdig anreihen durfte, musste ich täglich Bemerkungen über kraft- und saftlose Poulets und bittern Jus entgegennehmen. Auf meine Beobachtungen, die ich gelegentlich meiner Besuche in der Küche machte, wurde ich gewahr, dass das Geflügel niemals inwendig gesalzen, was doch den Geschmack bedeutend hebt, sondern einfach von aussen mit Salz bestreut und mit Fett begossen, gebraten wurde. Dieses Rätsel sowie die Fabrikation des berüchtigten Jus waren darum für mich gelöst und es wurde mir auf einmal klar, dass die oft begründeten Klagen über die fade, geschmacklose Hoteltische grösstenteils hierin ihren Ursprung hatten. Allen gefallen ist schlimm; denn andere wähen, die Küche wäre zu schwer (trop riche). Manchmal nicht mit Unrecht! Viele Chefs gehen beim Menumachen von ihrem eigenen Magen und Geschmack aus und lassen, um nur einen Faktor zu nennen, Choux-fleurs à la Milanaise, à la Polonaise, au gratin oder sauté zubereiten, zur Abwechslung jedoch nie nature mit einer einfachen Sauce Crème oder Hollandaise folgen. Dass diese an und für sich kräftigen Gerichte den Pensionär auf die Dauer ermüden müssen, will ihnen nicht einleuchten. Sehr schwierig, ja sogar unmöglich wäre es, allen Ansprüchen gerecht zu werden; denn die Küche ist ein Gebiet, woran eben natürlicherweise jedermann interessiert ist und wovon auch jeder etwas verstehen will. Dabei ist und bleibt aber der goldene Mittelweg mit Neigung zum Einfachen, Natürlichen der einzig richtige. Lassen wir die künstlichen Kompositionen und tischen wir dem Gast, wo es nicht anders verlangt wird, richtig gekochte, einfache aber gesunde Platten auf, und wir werden sehen, dass der vielfach fehlende Appetit des verwöhnten Gaumens und überladenen, verdorbenen Magens nur so zurück zu gewinnen ist.

Schlussbemerkung.

Viele meinen Kollegen werden behaupten, dass in guten Hotels nicht so verfahren wird, noch andere werden, mit dem Stolze jenes Pharisäers sich brüstend, sagen: „O, wie gut, dass ich nicht bin wie andere Köche, besonders nicht wie dieser hier, der jedenfalls nie in einem anständigen Hause gedient, sondern in solchen von zweifelhaftem Ruf seine schlimmen Erfahrungen gesammelt hat.“ — Doch, nur sachte! Auch den bescheidenen Zöllner, der seine Fehler gesteht, hoffe ich zu finden, wenn ich sage, dass ich selbst unter der Leitung eines Küchen-Chefs, der mit grösstem Erfolg als Chef de partie in den berühmtesten Häusern Nizzas, Monte Carlos und der Schweiz tätig gewesen, solches in einem erstklassigen Hotel tagtäglich habe konstatieren müssen. Wo fehlte es wohl da! Gewiss nicht am Können, aber am Willen!

Aus diesem Grunde scheue ich nichts, auf die genannten Mängel, welche sich auch anderswo in Hülle und Fülle zeigen, öffentlich aufmerksam zu machen und bitte meine Kollegen, wenn sie es der Mühe wert erachten, gütigst einige Worte hierauf erwidern zu wollen.

Eugen Schmid.

Humoristisches.

In einem Amerikaner Hotel. Der eben angekommene Gast zeigte im Hotel seinen patentierten Feuerschutz, indem er die Leine von Hand zu Hand gehen liess. „Mit dieser Leine ist es mir ein Leichtes, in zwei Augenblicken aus einem Fenster auf die Erde zu gelangen.“ — Der Hotelier bemerkte ernst: „Mein Herr, hier ist Ihre Rechnung, Gäste, die mit Feuerleinen reisen, bezahlen hier immer im voraus.“

Frage und Antwort.

Wie werden am besten, hauptsächlich durch Senkungen schadhafte, mit Linoleum belegte Gips-Estrichböden ausgebessert in einer das ganze Jahr in vollem Betriebe stehenden Anstalt, ohne dass grosse Störungen durch die Reparatur verursacht werden? Die Gips-Estrichböden sind über Hourdis mit Sandaufüllung verlegt und kann daher nur ein rasch trocknendes Material Verwendung finden.

Hierzu eine Beilage.

Genf • Hôtels-Office • Genève
18, rue de la Corrairie, 18

Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gartchen und Ex-perten. Inventar-Aufnahmen. Gezeichnet und gezeichnet von Hotels.
Bureau International pour Ventes, Achats et Locations d'Hotels, Arbrages, Expertises, Inventaires. Créé et administré par un groupe d'Hotellers.
Demander le prospectus et les formulaires.

An die tit. Inserenten! Gesuche um redaktionelle Besprechung werden nicht berücksichtigt. Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen 10 bis 25% Zuschlag reserviert. Komplizierter Satz wird extra berechnet.

„Henneberg-Seide“

— nur Adt, wenn direkt von mir bezogen — Schwarz, weiß u. farbig v. 95 Cts. bis Fr. 25.— p. Met. — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc.
Seiden-Damaste v. Fr. 1.30 — Fr. 25.— Ball-Seide v. 95 Cts. — Fr. 25.—
Seiden-Bastkleider p. Robe „ 16.80 — „ 85.— Braut-Seide „ Fr. 1.35 — „ 25.—
Foulard-Seide bedruckt „ 95 Cts. — „ 5.80 Blousen-Seide „ 95 Cts. — „ 25.—
p. Meter

Feiner Seid. Volles, Messaline, Taffet Camélion, Armure Strène, Cristalline, Ottoman, Sarah u. f. v. Franco ins Haus. Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich. 221

Todes-Anzeige.
Heute früh entschlief sanft nach kurzem, schwerem Leiden mein lieber Mann, unser guter Vater, Grossvater, Bruder und Schwager
Herr Eugen Küpfer
im Alter von 47 Jahren.
Im Namen der tieftrauernden Hinterbliebenen:
Lina Küpfer.
Heidelberg (Hotel de l'Europe), 18. Juli 1905.

Direktor-Chef de réception
Inhaber eines Sommerhotels im Berner Oberland, tüchtiger Fachmann, in allen Zweigen, auch in der Küche durchaus erfahren, **kautions- und bilanzfähig**, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig und dem ebenfalls geschäft- und sprachenkundige Frau zur Seite steht, **sucht Winter-Engagement.**
Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2264 R** an die Expedition ds. Blattes erbeten.

Tüchtiger Hotelier,
im Hotel- und Restaurationsfach gründlich erfahren, verheiratet, sprachenkundig, sucht für kommenden Herbst **Direktion- oder Gerantenstelle**, ganz gleich ob Hotel oder grosses Café-Restaurant.
Offerten unter Chiffre **X4658Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern.** 1072

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

Gerant oder Oberkellner.
Ein im Hotel- und Restaurationsfach gewandter Mann, anfangs der 30er Jahre, der 3 Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen, sucht auf nächsten Herbst Stelle als Gerant oder Oberkellner.
Offerten unter Chiffre **H 2274 R** an die Exped. ds. Bl.

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

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

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

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

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

Gesucht für 1. September a. c. einen jungen Mann als **Aide - Chef de réception.**
Bei Konvenienz Jahresstelle. Drei Hauptsprachen erforderlich. Offerten mit Gehaltsansprüchen an das **Kurhaus Davos.**

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

Privat-Fremdenpension
sucht gegen Kassa jetzt oder später zu kaufen oder zu pachten
Foltz, Luzern. 2275

Directeur, Chef de réception, Caissier.
Junger, tüchtiger Fachmann, seit Jahren in Haus allerersten Ranges der Schweiz mit Erfolg tätig, mit Réception, Buchhaltung und Korrespondenz in 3 Sprachen gründlich vertraut, Schreibmaschine etc., mit prima Verbindungen, — Mitglied, sucht auf kommenden Winter eventuell früher Saison- oder Jahresstelle in Haus ersten Ranges.
Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2265 R** an die Exped. d. Bl.

Roch-Holzhalb, Zürich

2253

Lager echter Champagnerweine

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

Sprachgewandter, energischer, bilanzfähiger
Hotel-Direktor
Mitglied des S. H. V., dem tüchtige Gattin zur Seite steht, wünscht auf kommenden Herbst bzw. Winter analoge Stellung. Jahresstelle bevorzugt. Prima Referenzen. Offerten sub Chiffre **Z 3961 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern.**

DEMANDEZ PARTOUT
CHOCOLATS & CACAOS
Léman
QUALITÉS EXQUISES

Weinhandlung
Gegründet im Jahre 1822
Brugger & Wildberger
zur Weinburg
Schaffhausen
empfehlen
selbstgekelterte Beerli- und Eigengewächs-Weine.
Spezialität in (OF1692) 3854
Schaffhauser Flaschenweinen.
Lieferanten an viele eidgenössische und kantonale Feste.
Wiederholt mit ersten Diplomen ausgezeichnet.

DIREKTOR
sprachkundig, mit prima Referenzen, seit Jahren Leiter grossen, erstklassigen Hotels der Schweiz und des Südens, sucht auf kommende Wintersaison ähnliche Stelle.
Offerten unter Chiffre **H 248 R** an die Expedition ds. Bl.

Zu verkaufen
auf erstklassigem Saison-Fremdenplatz der Schweiz ein grosses
Hotel
nebst einem Park von 25,000 m² Baugrund in bester und schönster Geschäftslage. Die örtlichen Verhältnisse und die Lage ermöglichen die Erstellung eines Palast-Hotels, Villen und Bazars. Hotelbaugesellschaften, Hoteliers oder Spekulanten ist ein ertragreiches Unternehmen nachweisbar gesichert.
Offerten von seriösen Kaufliebhabern unter Chiffre **A4546 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern.**

Hotel-Direktrice.
Tüchtige Hotel-Direktrice mittleren Alters, welche befähigt ist, ein Haus selbständig zu führen, mit dem Fremdenverkehr sehr vertraut, in ungekündigter Stellung, wünscht Vertrauensposten als Haushälterin oder zur selbständigen Leitung eines Hauses, event. auch als Buffetdame.
Offerten unter Chiffre **H 2278 R** an die Exped. ds. Bl.

Marmor-Mosaikplatten
Einfache und Mosaik-Cementplatten
empfehlen
Vogt & Cie. (vormals Urs Vogt) Luzern
Generalvertreter
der Marmor-Mosaikplatten-Fabrik Hochdorf.

A. Christiansen
GEESTEMÜNDE 251
Kochsee-Fischerei und Versand-Geschäft
Offerte gratis und franko.

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

Umständehalber ist kleineres Hotel u. Pension in Lugano zu vermieten
mit zirka 26 Betten, Restaurationslokalitäten, schöner Terrasse, in unmittelbarer Nähe der Dampfschiffstation Lugano-Paradiso auf kommende Herbstsaison samt sämtlichem Inventar an tüchtigen, kautionsfähigen Fachmann oder branchekundigen Fräulein. Das Objekt ist neu und komfortabel eingerichtet mit elektrischem Licht und Zentralheizung.
Offerten unter Chiffre **L4127Z** an **Haasenstein & Vogler, Zürich.**

S. GARBARSKY
ZÜRICH
Feine
Herren-Wäsche-Ausstattungen

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

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

DIRECTEUR
Suisse, 29 ans, énergique, connaissant les 4 langues, la cuisine et le service à fond, actuellement directeur d'un établissement de montagne 1^{er} ordre de 200 lits, cherche place analogue pour la saison d'hiver.
Prière d'adresser les offres sous chiffres **H 2282 R** à l'administration du journal.

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

Gesucht
von Kurhausbesitzer mit Sprachkenntnissen geeignete
Repräsentationsstellung
zur Saison September-März. Offerten unter 1 hiffre **S. G. 8333** an **Rud. Mosse, Stuttgart.**

OCCASION RARE.
A vendre ou à louer
grande maison de 50 pièces avec tourrelle, beau jardin enclous de mur, dans chefieu de canton (Haute-Savoie). Altitude 1000 mètres. Entièrement réparé à neuf, pour hôtel ou pension d'étrangers. À proximité de forêts de sapins. Adresser off es sous chiffre **LS056X** à l'agence **Haasenstein & Vogler à Genève.**

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

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

GRAND HOTEL DE L'OBSERVATOIRE
Jura Vaudois (Suisse) **St-CERQUES sur NYON** 1100 m. sur mer
Station climatérique des plus salubres. Situation unique en face du Mont-Blanc. Magnifiques forêts de sapins. Séjour de montagne très recherché et recommandé tout spécialement après une cure de bains grâce à son air tonique et vivifiant. - Hôtel de 1^{er} ordre. Chauffage à vapeur. Lift. Lumière électrique. Maison incombustible. Eglise anglo-suisse. Chapelle catholique. Postes. Télégraphie. Téléphon. Auto-Garage.
E. GIMPERT, directeur.

Alle Druckerarbeiten
in Buchdruck, Lithographie, Prägedruck und Celluloid liefert prompt und preiswert die
Allgemeine Druckerei A.-G. vorm. A. Niessen, Zürich.
Buchbinderei im Hause. Kalender, Clichés.

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.

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

Hotel zu verkaufen.
Neues & mod. Jahresgeschäft (Lift, Centralh. & electr. Licht) mit 100 Betten, 4000 m² Garten, am See, in schweiz. Fremdenzentrum. Grosse Ladenrendite. Preis frs. 600,000.—. Baarzahlung frs. 120,000.—. Agenten verbeten. Offerten unter **H 3853 R** an die Exp. d. Bl.

Tüchtige Geschäftsleute
Inhaber eines Sommergeschäftes (Hotel-Restaurant mit 50 Betten) suchen gutgehende
Hotel-Pension
für Wintersaison zu pachten event. zu kaufen. Offerten unter Chiffre **H 4459 X** an **Haasenstein & Vogler, Bern.**

Strassburger Gänseleberpasteten-Fabrik
Christoph & Rau, Strassburg i. E.
Telegraph-Adresse: Pastetenchrist. Telefon 380.
Unsere Pasteten sind anerkannt vorzüglich. Ein Versuch überzeugt.
Man verlange Preisliste. Wiederverkäufern Spezial-Konditionen.

Machine Américaine à laver la vaisselle
VORTEX
 de la Hamilton Low Co. New-York.
 Breveté dans tous les Pays.
 Cette machine répond aux exigences modernes de propreté et d'hygiène publique. Elle lave, rince et sèche 3000 pièces par heure. Force motrice nécessaire 1/2 HP.
 Les principaux avantages sont les suivants:
 1° Perfection du lavage; 2° réduction du personnel; 3° suppression de la casse et de l'échecage; 4° économie de temps et de linge.
 Sur demande, envoi du prospectus; s'adresser à
ODIER & CIE
 Fournitures pour Hôtels
 Représentants pour la Suisse
 Quai de l'île, 13, Genève.
 Etablissements faisant usage de la „Vortex“: Touring-Hôtel et Hôtel de la Balance, Genève; Hôtel de l'Athénée, Paris; Savoy-Hôtel, Londres, etc., etc. 236

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE
DE ST-MARCEAUX & CIE
 REIMS. 202
 AGENCE GÉNÉRALE ET DÉPÔT:
BERGER & CIE, LANGNAU (BERNE).

Elektrische Aufzüge
 (Lifts)
 mit automat.-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 Lieferungsverträge prompt und kostenlos.
 (Zbl. 1891/2) 66

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

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

In der Hotelbranche erfahrener, energischer, evtl. verheirateter
DIREKTOR
 für kaufmännische und wirtschaftliche Leitung per sofort gesucht. Mindestens deutsche und französische Sprachkenntnis erforderlich. Evtl. Lebensstellung. Nur Ia. Referenzen werden berücksichtigt. Offerten befördert unter **H 2234 R** die Exp. d. Bl.

Der beste, billigste, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg
NACH LONDON
 geht über **Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover**
 mit drei Schnelldiensten täglich, welche sämtlich durchgehende Wagen I., II. und III. Klasse führen.
 mit ganz modernen Dampfern in raschvoller Ausstattung.
Telegraphische Marconi und Postdienst auf jedem Dampfer.
Ostende-Basel und Ostende-Salzburg über Strassburg, Stuttgart.
Ostende-Salzburg und Ostende-Wien über Basel, Zürich, Arberg.
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. Albansgraben 1, Basel, unentgeltlich erteilt.

Exposition Universelle de Liège
 Avril — 1905 — Novembre

A. Stamm-Maurer
 BERN
 liefert die vortheilhaftesten
gerösteten und rohen Kaffee.
 Muster und Preislisten zu Diensten. 263

Lugano.
 Villa, 2 Minuten vom Bahnhof gelegen, für Pensionat oder kleines Hotel geeignet, per **September 1061**
zu vermieten.
 20/22 Lokale, Wassereinrichtung, Gas, event. elektr. Beleuchtung, Zier-, Gemüse- und Obstgarten. Für Näheres wende man sich um. Chiffre **P 2780 O** an **Hassenstein & Vogler, Lugano.**

Für Hoteliers.
 In schönster sonniger Lage Luzerns wunderschönes
Appartement
 bestehend aus fünf Zimmern, Küche und Bad
billig zu vermieten
 Wasser, elektrisches Licht, Gas.
 Oktober — Mai.
 Geff. Offerten unter Chiffre **H 2270 R** an die Exp. ds. Bl.

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

Kühlanlagen
 (massiv)
 mit Eisbetrieb ohne Maschinenbaut als Spezialität unter Garantie **F 811029**
Jak. Wahl, Strassburg i. E.
 Prospekte gratis.
 Telephone 2293

NICE. Hôtel à remettre, long bail, centre de la ville, 30 chambres, affaire exceptionnelle. S'adresser pour tous renseignements Régie David Broillet Corratier 36, Genève. (H 7779X) 1066

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

Anrottung der Wanzen
 mittels **Matthéine** ist einzig rationell und wirklich radikal. — Keine Schmiererei.
 Referenzen erster Hotels. Verlangen Sie Prospekte. 223
Matthey-Meier & Cie., Basel.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikan. System Frisch.
 Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hunderte von Anweisungsschreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Rechte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung etc. Ordre versprochenste Bücher. Gehe nach anwärts. 317
H. Frisch, Böhlerstrasse, Zürich I.

Hotel-Bücher
 Amerik. Journale, Tagebücher und sämtliche Hotelbücher führe ich auf Lager. 938
H. Frisch, Zürich.
Fachschule f. Hotelkellner
 und 2monatige Kurse für Buchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekte von **F. de Lacroix, Frankfurt a. Main.** (H. 5913) 37

Meiringen. Hotel Oberland
 2 Minuten vom Bahnhof
 In schönster, ruhigster Lage, mit grossem, schattigen Garten. Moderner Komfort, geräumige Zimmer. Elektrisches Licht im ganzen Hause. Anerkannt gute Küche und feine Weine. Mässige Preise. 240
E. Osterhaus, Basler.

London. Tudor-Hotel
 Oxford Street W.
 In bester Lage des West-End, 200 Zimmer und Salons mit allem modernen Komfort eingerichtet, verbunden mit kontinentalen Restaurant u. grosser Lager-Bier-Halle mit Konzert, das einzige Hotel Londons mit Dachgarten und grossartiger Aussicht auf die Stadt u. Umgebung nur für Hotel-Gäste. Mässige Preise.
 Besitzer: **The Geneva Hotels Ltd.** Manager: **Max Hoefmann.**

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

Schweizer ONI Pillen
 sind heute unbestritten das **hervorragendste Mittel** gegen
Kopfschmerz und Influenza.
 Ausserordentliche zahlreiche Dankeschreiben u. eine Reihe brillanter Begutachtungen der Herren Aerzte sind der beste Beweis für ihre zuverlässige, prompte Wirkung.
 Erhältlich in allen Apotheken.
 Ganze Schachtel Fr. 2.— Halbe Schachtel Fr. 1.20
 Wo keine Apotheken wende man sich an das General-Dépôt der Schweizer „Oni“-Pillen, A. Dreimann, Basel A, woselbst auch einmalige Gratisproben gegen Einsendung von 15 Cts. für Porto und Verpackung bezogen werden können. 242

B. Bohrmann Nachfolger
 Frankfurt a. M.
 Fabrik schwerversilberter Tafelgeräte
 179 Gegründet 1865.
 Spezialität:
Fabrikation sämtlicher Besteck-Artikel und Tafelgeräte auf schwerversilberter Weissmetall-Unterlage (Alpaca) und poliertem Neusilber für Einrichtungen von Hotels, Restaurants, Cafés, Bars etc.
 Löffel, Gabeln, Messer, Café- u. Teeservice, Platten, Sauciers, Gemüse- und Suppen-Schüsseln etc. etc.
 Vertreter für die Schweiz: **Leo Russo, Fraumünsterstrasse 91, Zürich I.**

Presshefe
 sehr triebkräftig und haltbar. Prompteste Spedition.
 Presshefefabrik Gutenberg Kt. Bern. 284

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

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.

Lugano-Paradiso.
 Gebäude mit 16,000 m² Umschwung.
 Die Liegenschaft liesse sich, ihrer prächtigen Lage, herrlichen Aussicht und äusserst bequemen Zufahrt wegen, höchst vorteilhaft für den Betrieb einer Hotel-Pension einrichten. Bei langjähriger Miete würde der Besitzer die nötigen Umbauten selbst ausführen lassen. Für alles Nähere wende man sich gefl. sub Chiffre **L 2078 A** an **Hassenstein & Vogler, Lugano.** 1022

„Battle Axe“ Scotch
 OLD MATURED, VERY MELLOW WHISKY
PREISE:
 1 Original-Kiste à 12 Flaschen Fr. 48.—
 bei 6 Original-Kisten à 12 Flaschen Fr. 47.— per Dutzend.
 Einzelne Flaschen per Stück Fr. 4.50.
 Preise inkl. Fracht, Zoll und Packung franko Schweiz Normalbahn-Station. 296
 General-Dépôt und Vertretung in der Schweiz:
Martel-Falck
 St. Gallen
 Vadianstrasse 41
 Telephone 88.

Taormina-Terrain pour bâtir un Grand Hôtel.
 A vendre terrain de circa 20,000 m² sur la route carrossable, orientation vers l'est, contenant assez de pierres pour faire une grande construction et pierres pouvant servir à la fabrication de la chaux. Le terrain s'étend de la ville jusqu'au Sautirna Madonna della Rocca et le Vecchio Castello, avec vue sur l'Etna, la mer, le Théâtre Grec et la Calabre, de manière qu'aucune construction future pourra l'enlever. Prix modéré; facilités de paiement. Propriétaire: **G. Scuderi-Zaccaro, Taormina.**
 Sur demande photographie explicative.

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

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Der internationale Hotel-Telegraphen-Schlüssel kann in beliebigen Quantitäten gratis und franko bezogen werden beim Hotelierbureau in Basel.

Le code télégraphique international des hôtels est envoyé gratis et franco sur demande et en quantités voulues par le Bureau des Hoteliers à Bâle.

Réformes de la cuisine d'hôtel.

En soulevant cette question, nous avons donné l'occasion à nos lecteurs d'émettre leurs idées à ce sujet et, grâce à leur diversité, nous espérons qu'elles porteront des fruits. Aussi ne voulons-nous pas négliger de faire connaître l'opinion de M. Eugène Schmidt, directeur de l'Hôtel du Parc à Axenstein. Nous regrettons de n'avoir pas eu connaissance plus tôt du travail de M. Schmidt, mais nous saisissons l'occasion de reproduire ce qu'il écrit dans le numéro de février de la 'Hotellerie et Kochkunst'.

Les soi-disant connaisseurs et gourmets.

«Vous êtes cuisinier de votre métier, moi je le suis de par le goût», disait un Américain à un jeune directeur d'un Grand Hôtel, «car, à l'instant où l'on pose les mets sur la table, je puis vous dire s'ils sont bien appréciés, s'ils ont suffisamment de sel, etc. etc.» «O yes», articula pour toute réponse l'auditeur. Le dialogue continuant sur ce ton, ce fut naturellement l'étranger qui eut le dessus.

Les Américains ne sont pas les seuls qui ont une haute opinion de leurs talents gastronomiques. Nous n'avons pas à aller bien loin, nous n'avons qu'à chercher ces prodiges du goût, parmi les employés d'hôtels, qui prennent si volontiers la cuisine comme point de mire de leurs sarcasmes. Il me semble du reste fort injuste de la part des employés d'hôtels, d'avoir l'air de se croire supérieur aux employés de cuisine et de les regarder de haut. Je ne sais que trop bien qu'il serait très difficile d'échanger sans apprentissage le chapeau haute forme et la redingote contre la casquette d'un chef de cuisine. 99 fois sur 100 ces orgueilleux succomberaient sous les poids, pourtant si léger du couvre-chef de celui qui règne dans le domaine de la cuisine, dès qu'il s'agirait d'accepter avec le costume les fonctions et la responsabilité. A notre honneur, je constate que l'on trouve ces rivalités moins parmi les Suisses, heureusement, car il y en a suffisamment parmi les employés d'autres nationalités.

Rivalités entre cuisiniers et sommeliers.

Il faut avouer que dans ces guerres intestines, le cuisinier, malgré son costume, n'est pas aussi blanc que neige. C'est pourquoi je trouve, qu'il faut marcher avec le temps, introduire des réformes radicales, et opérer des changements, soit dans le domaine du cuisinier, soit dans celui du sommelier.

Il devrait être possible de mettre fin à ces querelles qui existent dans beaucoup d'hôtels, entre cuisinier et sommelier, il devrait être possible d'arriver à ce qu'ils vivent en bonne intelligence et à ce qu'ils travaillent dans le même but. Il y en a qui ont reconnu que de vivre en bonne intelligence, facilite leur besogne; se fâcher et sauter en l'air pour une bagatelle est aussi inutile qu'avillissant.

Ce défaut du chef de cuisine semble être très commun, car lorsqu'on parle d'un chef l'on ajoute: «Oui, c'est un bon chef, mais il est comme tous les chefs terriblement irritable», ou si le chef en question fait exception à la règle: «Il est très calme et calme, pas du tout susceptible et grandeur comme le sont les chefs d'ordinaire.»

Un chef de cuisine qui est calme et qui a du tact acquiert l'estime du directeur, la reconnaissance de ses inférieurs et de ses collègues. Il est toujours bon de dire franchement son opinion, mais on doit le faire avec calme, le résultat est bien meilleur.

La différence de nationalité est probablement la cause première des différends entre cuisiniers et sommeliers, d'ordinaire le cuisinier est Français, le sommelier Allemand. Au plus simple oubli, à la moindre négligence, la tension qui existe entre les deux races dégénère en querelle, et des mots trop vifs s'ensuivent. Ce sont de vieilles habitudes et traditions; les plus bellicueux

croient presque que cela fait partie de leur métier. Ces différends et ces discussions se font presque toujours au détriment du bien de la maison, et ils ne disparaissent que là où une direction énergique et sensée y met fin. Mais allons au fait.

Les chefs de cuisine suisses et les cuisiniers suisses.

Pour nous autres Suisses, qui avons un tempérament plutôt calme, il vaudrait bien la peine d'acquiescer la renommée d'être les pionniers de ce nouveau courant, il en vaudrait la peine, surtout à une époque où d'autres nations travaillent aussi à obtenir la réputation d'être des employés d'hôtel de premier ordre, jusqu'ici nous en avons le monopole.

En Angleterre, par exemple, les patrons préfèrent le Suisse avec son tempérament plutôt calme et tranquille au Français au tempérament sanguin. Pour l'honneur du métier il s'agit de montrer que le cuisinier suisse est, en ce qui concerne le caractère et les connaissances, à la hauteur de ses concurrents.

Anciennes façons d'arranger les plats.

Sans vouloir prétendre que mon opinion est la seule bonne, je voudrais attirer l'attention sur la façon d'arranger de certaines entrées qui n'est plus de notre temps. Par exemple je serais très reconnaissant à celui qui me démontrerait la nécessité ou le profit que l'on retire des croûtons de pain rôtis sous les tournedos, les noisettes, les ris de veau et d'autres que nous passons. Sans contredire les désavantages sont plus grands que les avantages. Les canapés d'artichauts, les petites bouchées, les tomates farcies, les pommes Anna, le riz, etc., rehaussent le goût, sont d'un joli effet et tout en formant gracieux ils forment une partie substantielle des mets.

Naturellement les croûtons bien farcis sous le gibier rôti font une exception, personne ne met en doute leur nécessité, tandis que le pain grillé s'impose de tout le jus; le meilleur n'est donc pas utilisé, car ceux qui mangent les croûtons sont vite comiés. Le jus de viande est perdu de cette manière, au lieu de s'assimiler peu à peu à la sauce.

Mais il y a encore un autre désavantage; la viande se refroidit beaucoup plus vite quand elle est sur des croûtons. Posée simplement sur le plat, on peut tout aussi facilement empêcher la viande de continuer à cuire. Si l'on se sert des croûtons pour faire volume ou pour que le plat se présente mieux, je trouve le but peu élevé, il vaut bien mieux mettre suffisamment de viande sur la table et ne pas chercher à la remplacer par du pain ou d'autres expédients.

Des socles froids pour des mets chauds.

Ce que nous venons de dire plus haut se rapporte aussi aux évitables socles.

On servait une fois à une noce à laquelle j'assistais, une volaille à la Stanley, excessive-ment bien préparée, mais dressée sur un socle de semoule froide. Le jus qui contenait passablement de beurre n'était pas trop chaud et au moment de servir le tout était à peine tiède. Sauf peut-être les nouveaux mariés qui brûlaient d'amour, les convives auraient sûrement préféré manger la volaille chaude et se passer du piédestal majestueux. Jamais on n'aurait dû servir la volaille chaude sur un socle froid, cela constitue une faute grave au point de vue de l'art culinaire, mais trop souvent on s'accorde pas assez d'importance au fait que les mets chauds ne doivent pas être servis à moitié froids.

Enfin, si le client qui ne connaît pas les secrets de la cuisine d'hôtel a le malheur de goûter de ces socles froids, les chefs le trouvent ridicule. Ils oublient qu'il serait difficile de retenir le nom de toutes les garnitures, vu que chaque chef a sa nomenclature à lui. Ces noms souvent pompeux font sourire le consommateur et rendent le travail plus difficile aux sommeliers. (La fin au prochain numéro).

Die Kühlhaltung unserer Wohnräume zur Zeit übermässiger Sonnenbestrahlung

ist gewiss eine Frage von höchster hygienischer Bedeutung. In der 'Zeitschrift für Hygiene und Infektionskrankheiten' finden sich über diesen zeitgemässen Gegenstand folgende bemerkenswerte Ausführungen: Die Wohnungshygiene hat im Laufe der letzten Jahrzehnte unzweifelhaft gewaltige Fortschritte gemacht, vor allem auf dem Gebiete der künstlichen Beleuchtung und Erwärmung der Wohnräume. Demgegenüber sind andere Fragen, die für die Gesundheit und Behaglichkeit der Häuser ebenfalls von Bedeutung sind, noch kaum in Betracht gezogen. Dies gilt namentlich für die künstliche Kühlhaltung unserer Zimmer. Dass eine Überwärmung der Zimmer in der heissen Jahreszeit nicht selten vorkommt und ein ganzes Heer unangenehmer Erscheinungen, wie Unlust zur Arbeit, Schlaflosigkeit, Verderben der Nahrungsmittel u. dgl. zur Folge hat, wird von jedermann

zugegeben. Nun sind ja freilich unsere Schlachthöfe und Markthallen durchweg mit vortrefflichen Kühlräumen versehen, und auch manche Theater und Versammlungssäle haben geeignete Kühlvorrichtungen. Dass aber ähnliche Einrichtungen auch in Wohnhäusern angebracht würden, verbietet sich schon der bedeutenden Kosten wegen. Die Kühlhaltung unserer Zimmer wird also nicht durch künstlich erzeugte Kälte, sondern im wesentlichen durch Fernhaltung der übermässigen Sonnenwärme zu erstreben sein. Dieser Satz ist in der Tat schon lange bekannt, und die Praxis hat aus ihm teilweise auch schon die entsprechenden Forderungen gezogen. So werden in unseren Wohnungen die Speisekammern wenn möglich nach Norden verlegt; durch dicke Mauern aus einem die Wärme schlecht leitenden Baumaterial; durch Isolierschichten, durch weissen Anstrich der Wände auch mit den Sonnenstrahlen abzuschwächen; ebenso dienen Marquisen, Jalousien, Vorhänge und ähnliches nicht allein zum Fernhalten des Lichts, sondern auch der Wärme. Eingehende vergleichende Untersuchungen über die Wirksamkeit der bei uns zum Schutz gegen die Sonne gebräuchlichen Mittel hat neuerdings Professor v. Esmarch angestellt. Was zunächst die Dachabdeckung betrifft, so hat sich gezeigt, dass Schiefer weniger Wärme durchlässt als Dachpappe oder Zinkblech. Das Schieferdach seinerseits wird wiederum übertroffen von dem Pfannendach. Ganz ausserordentlich verstärkt wird die schützende Wirkung des Daches, wenn unter dem Deckmaterial eine Isolierschicht in Gestalt einer gewöhnlichen Holzverschalung angebracht ist. Auch die Farbe des der Sonne zugewendeten Teiles eines Daches ist nicht ohne Bedeutung. Sehr verwerflich ist ein schwarzer Anstrich, da er die Wirkung der Sonnenwärme in ganz ausserordentlichem Masse erhöht; empfehlenswert ist dagegen das Anlacken der Pappdachabdeckungen, da ein weisser Anstrich eine erhebliche Herabminderung der Erhitzung zur Folge hat. Eines der wesentlichsten Mittel zur Wärmeregulierung für unsere Wohnungen besitzen wir in den Fenstern. Selbst im geschlossenen aber sonst ungeschützten Zustande empfangen wir durch sie im Sommer eine erhebliche Menge von Wärme. In hohem Masse herabgesetzt wird aber dieser Betrag bereits durch einen einfachen Leinenvorhang, der in dieser Beziehung eine viel bessere Wirkung entfaltet, als die grossmaschigen Stores. Bei den sonst üblichen Fenstervorhängen sind Farbe und Dicke des Stoffes von ausschlaggebender Bedeutung. Dunklere Vorhänge sind nach aussen zu zweckmässiger Weise mit einem helleren Überzug zu versehen. Ueberhaupt eignen sich helle Stoffe, vielleicht in doppelter Schicht, am besten zur Fensterverkleidung. Weit übertroffen aber werden die Vorhänge in ihrer Wirkung von den Jalousien, von denen also ein reichlicher Gebrauch zu machen ist. Auch die Doppelfenster sind im Sommer von grösstem Nutzen für die Abhaltung übermässiger Sonnenwärme; man entferne sie also nicht nach Beendigung des Winters, wie das vielfach geschieht. Sehr verbreitet, namentlich für Veranden, Korridore etc. sind Verglasungen aus bunten oder matten Scheiben, und es wird in der Regel angenommen, dass in solchen Fällen ein besonderer Schutz gegen die Sonnenwärme nicht nötig ist. Die Messversuche haben jedoch ergeben, dass all diese Glassorten, mit Ausnahme des Milchglases, sehr viel Sonnenwärme hindurchlassen und Vorhänge daher auch hier nicht entbehrlich sind. Einen ganz besonders guten Schutz gegen die Benennung bietet endlich die Benennung der Häuser dar; manche Gelehrte halten allerdings dieses Mittel gesundheitlich nicht für ganz einwandfrei. Indessen braucht man hier wohl nicht allzu ängstlich zu sein, unsoveniger, als es gar manchem Gebäude nichts schaden könnte, wenn sein 'Baustil' durch freundliches Epheu- oder Weingeranke dem Auge entzogen würde.

Lucerne. Das kantonale Wirtschafsgesetz enthält über das Einlogieren von Fremden in Privatwohnungen während der Saison besondere Bestimmungen, die jeweils zu Beginn der letzteren öffentlich bekannt gemacht werden. Danach darf das Einlogieren in Privathäuser nicht durch die Privaten selbst geschehen, sondern nur indirekt durch den Wirt mit Beherbergungsrecht, der zwar erst nach eingeholter regierungsrätlicher Genehmigung.

Kosteletzky abgewiesen. Die 'Wochenschrift' des Internationalen Vereins der Gaschloßbesitzer teilt mit, dass Rudolf E. Kosteletzky in Budapest, der Herausgeber des 'Neuen Mitteleuropäischen Fremdenführer' der mit seiner Klage gegen ein Mitglied genannten Vereins bereits von zwei Instanzen kostenpflichtig abgewiesen worden war, nun auch in höchster Instanz beim Obersten Gerichtshof in Wien endgültig das gleiche Urteil erlitten hat.

Paris. Das alte Hotel Maurice ging vor einigen Tagen an ein Konsortium über, das unter dem Namen Société de l'Hôtel Maurice eine Aktiengesellschaft gebildet hat. Die bestehenden Gebäude sollen abgerissen und durch einen, den modernsten Anforderungen entsprechenden Neubau ersetzt werden. Das neue Hotel wird etwa 250 Gassen aufzählen können und 100 Badezimmer enthalten. Dem Verwaltungsrat gehören u. a. die Herren Alex. Emery, Montreux, und O. Hauser, Luzern, an.

Un hôtel de trente-trois étages. C'est l'Impérial Hôtel de New-York, construit primitivement avec six étages, rematé actuellement par l'adjonction d'un corps de bâtiment à trente-trois étages. La nouvelle construction forme un massif inséré entre les constructions anciennes; elle présente deux puits d'éclairage, franchis à hauteur des neuvième et seizième étages par de véritables escaliers, formant entretours et contre-ventements. La construction est du type fire proof, à ossature tout en fer, briques et ciment, et montée sur colonnes en fers profilés. Les fondations consistent en certain nombre de puits en béton armé, qui descendent jusqu'au bon sol et sur le sommet desquels on a posé de poutres transversales et un treillis horizontal servant de points d'appui aux colonnes.

Henri Spahlinger. Mit dem unlängst*) verstorbenen Herrn Henri Spahlinger in Genf ist wieder einer der Gründer des Schweizer Hotelier-Vereins dahingegangen, in welchem er während den ersten Jahren eine bedeutende Rolle spielte. Im Jahre 1883 stand er dem Verein als Präsident vor. Obgleich Herr Henri Spahlinger seit 24 Jahren in der Hotellerie nicht mehr aktiv beteiligt war, blieb er doch unserem Verein als Mitglied treu und interessierte sich fortwährend lebhaft um alle in das Fach einschlagenden und dem Verein angehenden Fragen. Unter seinen Kollegen in Genf und auswärts genoss er verdientmassen hohes Ansehen. Er war auch Gründer der Genfer Sektion der Hoteliers. Der Verstorbene hat es voll und ganz verdient, dass der Schweizer Hotelier-Verein ihm ein gutes Andenken bewahre.

Leider haben wir erst nachträglich vom Tode Herrn Spahlingers Kenntnis erhalten, und bitten deshalb für das verspätete Erscheinen obiger nekrologischer Notiz um gefl. Entschuldigung. Aus demselben Grunde unterließ auch die übliche Todesanzeige.

Personenverkehr im Monat Juni. Gotthardbahn: 278,000 (1904: 251,839); Seetalbahn: 39,000 (37,128); Rätische Bahn: 89,571 (85,630); Wengernalpbahn: 14,500 (14,243).

Graubünden. Man plant eine neue, verbesserte Weganlage über den Stallenberg nach dem Hochtales Avers, um den durchgehenden Touristenverkehr auf der Route Thusis-Viamala-Andeer-Avers-Oberhalbstein über obgenannten Pass zu erleichtern. Die neuen dabei am meisten interessierten Talschaften sind Schams und Oberhalbstein.

Chemins de Fer Territet-Glion et Glion-Rochers de Naye. En Juin 1905, les recettes du Chemin de Fer Glion-Rochers de Naye (funiculaire Territet-Glion non-compris) sont montées à fr. 25,186 soit 23,008 en Juin 1904. Dès le 1^{er} Janvier 1905 elles ont été de fr. 104,505 contre 94,470 en 1904. De leur côté, les recettes funiculaire Territet-Glion ont été au 30 Juin 1905 de fr. 59,594 contre 53,666 en 1904.

Montreux-Oberland-Bahn. (Éing.) Durch die Presse geht gegenwärtig eine Notiz, die einen der 4 zwischen Montreux und Interlaken kursierenden Schnellzüge um 5 Uhr 30 morgens in Interlaken abgehen lässt. Es ist dieses Zeitangebot natürlich ein Druckfehler. Der betreffende Zug geht tatsächlich um 9 Uhr 30 in Interlaken ab und trifft um 3 Uhr 1 in Montreux ein. Dieser Zug hat gleich wie derjenige von 2 Uhr 32 direkte Wagen nach Zweisimmen.

Fremden-Frequenz. Bara. Im Juni sind in den hiesigen Gasthöfen 14,056 Personen abgestiegen.

Arosa. In der Woche vom 28. Juni bis 4. Juli waren 417 Kurgäste anwesend, 43 mehr als in der letzten Woche.

Basel. Im Mai sind 20,925 Fremde abgestiegen, die sich auf 40 Gasthöfe und Logierhäuser verteilen.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 23 juin au 29 juin: Angleterre 1284, Suisse 706, France 1669, Allemagne 610, Russie 840, Amérique 638, Italie 63. Divers 522. — Total 6292.

Ober-Émmanig. Fremdenfrequenz am 1. Juli Schweiz 253, Deutschland 737, Grossbritannien 249, V. S. Nordamerika 113, Frankreich 94, Italien 25, Belgien 44, Russland 40, Holland 34, Dänemark 22, Spanien 2, Verschiedene 19. — Total 1632.

Tarasp-Schuls-Vulpera. Die Zusammenstellung der Personenzahl, Kurkarten und Bäder bis zum 30. Juni weist in den drei letzten Jahren folgende Resultate auf: Personenzahl: 1905: 1065, 1904: 960, 1903: 912; Kurkarten: 1905: 304, 1904: 371, 1903: 529; Bäder: 1905: 4031, 1904: 3748, 1903: 2959.

Verkehrswesen.

Die Strasse über den Grosse St. Bernhard ist am 14. Juli dem Verkehr übergeben worden.

Brünig. Das Grand Hotel und Kurhaus Brünig ist seit 11. ds. mit öffentlicher Telefonstation versehen.

Sernftal-Bahn. Der Verwaltungsrat hat beschlossen, den Verkehr auf Ende dieses Monats zu eröffnen.

Personenverkehr im Monat Juni. Gotthardbahn: 278,000 (1904: 251,839); Seetalbahn: 39,000 (37,128); Rätische Bahn: 89,571 (85,630); Wengernalpbahn: 14,500 (14,243).

Graubünden. Man plant eine neue, verbesserte Weganlage über den Stallenberg nach dem Hochtales Avers, um den durchgehenden Touristenverkehr auf der Route Thusis-Viamala-Andeer-Avers-Oberhalbstein über obgenannten Pass zu erleichtern. Die neuen dabei am meisten interessierten Talschaften sind Schams und Oberhalbstein.

Chemins de Fer Territet-Glion et Glion-Rochers de Naye. En Juin 1905, les recettes du Chemin de Fer Glion-Rochers de Naye (funiculaire Territet-Glion non-compris) sont montées à fr. 25,186 soit 23,008 en Juin 1904. Dès le 1^{er} Janvier 1905 elles ont été de fr. 104,505 contre 94,470 en 1904. De leur côté, les recettes funiculaire Territet-Glion ont été au 30 Juin 1905 de fr. 59,594 contre 53,666 en 1904.

Montreux-Oberland-Bahn. (Éing.) Durch die Presse geht gegenwärtig eine Notiz, die einen der 4 zwischen Montreux und Interlaken kursierenden Schnellzüge um 5 Uhr 30 morgens in Interlaken abgehen lässt. Es ist dieses Zeitangebot natürlich ein Druckfehler. Der betreffende Zug geht tatsächlich um 9 Uhr 30 in Interlaken ab und trifft um 3 Uhr 1 in Montreux ein. Dieser Zug hat gleich wie derjenige von 2 Uhr 32 direkte Wagen nach Zweisimmen.

Fremden-Frequenz.

Bara. Im Juni sind in den hiesigen Gasthöfen 14,056 Personen abgestiegen.

Arosa. In der Woche vom 28. Juni bis 4. Juli waren 417 Kurgäste anwesend, 43 mehr als in der letzten Woche.

Basel. Im Mai sind 20,925 Fremde abgestiegen, die sich auf 40 Gasthöfe und Logierhäuser verteilen.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 23 juin au 29 juin: Angleterre 1284, Suisse 706, France 1669, Allemagne 610, Russie 840, Amérique 638, Italie 63. Divers 522. — Total 6292.

Ober-Émmanig. Fremdenfrequenz am 1. Juli Schweiz 253, Deutschland 737, Grossbritannien 249, V. S. Nordamerika 113, Frankreich 94, Italien 25, Belgien 44, Russland 40, Holland 34, Dänemark 22, Spanien 2, Verschiedene 19. — Total 1632.

Tarasp-Schuls-Vulpera. Die Zusammenstellung der Personenzahl, Kurkarten und Bäder bis zum 30. Juni weist in den drei letzten Jahren folgende Resultate auf: Personenzahl: 1905: 1065, 1904: 960, 1903: 912; Kurkarten: 1905: 304, 1904: 371, 1903: 529; Bäder: 1905: 4031, 1904: 3748, 1903: 2959.

Kleine Chronik.

Das Albuli-Hospitz ist geöffnet.

Chamy. Un consortium est en voie de création dans le but de racheter, et de transformer en Grand Hôtel et Buffet, la Pension des Narcisses.

Leyzin. Die Generalversammlung der Société climatérique genehmigte den Antrag des Verwaltungsrates auf Erstellung eines englischen Sanatoriums im Kostenvoranschlag von 700,000 Fr.

Château d'Oex. Zum Zweck des Erwerbs und Betriebs des Hotel de l'Ours in Château d'Oex, event. auch anderer Hotels, hat sich eine anonyme Gesellschaft mit Sitz in Lausanne gegründet. Präsident ist Mr. Alois de Meuron, Advokat in Lausanne.

Genf. Das Hotel National hat eine Garage für 90 Automobile herstellen lassen mit allem nötigen Zubehör, Reparaturwerkstätte, Schmiede etc. Die erste Etage enthält Schlafzimmer für 25 Chauffeurs, ferner mehrere Badezimmer und Doucheparappate.

Heidelberg. † In hier verstarb am 18. Juli nach kurzem, schwerem Leiden, im Alter von erst 47 Jahren, Herr Eug. n. Küpfer, Besitzer des Hotel de l'Europe. Eugen Küpfer war der ältere von zwei Söhnen des Herrn Küpfer-Hauses sel. der seinerzeit in Luzern das Hotel Kissli besass und betrieb. Die Mutter gehörte der Hotelier-Dynastie Hauser an. Auch der Sohn Eugen widmete sich dem Hotelfach mit bestem Erfolg. Seinen Gasthof in Heidelberg hat er zu einem weltbekannten Must-betrieb erhoben.

