

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

Artikel: Geschäftliche Ratschläge
Autor: Meister Hämmerli
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521644>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

Basel, den 13. Januar 1906.

Bâle, le 13 Janvier 1906.

N^o 2.

Abonnement

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

Für das Ausland:
(inkl. Portozuschlag)
1 Monat Fr. 1.50
3 Monate „ 4.—
6 Monate „ 7.—
12 Monate „ 12.—
Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

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

Schweizer Hotel-Revue



N^o 2.

Abonnements

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

Pour l'Etranger:
(inclus frais de port)
1 mois . . Fr. 1.50
3 mois . . „ 4.—
6 mois . . „ 7.—
12 mois . . „ 12.—
Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-
ligne ou son espace.
Rabais en cas de ré-
pétition de la même
annonce.
Les Sociétaires
payent 3 1/2 Cts. net
p. millimètre-ligne
ou son espace.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hoteller-Vereins

15. Jahrgang | 15^{me} Année

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

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

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

Aufnahme-Gesuche. * Demandes d'Admission.

Monsieur Carlo Clausen, propriétaire de
l'Hôtel Beau-Séjour à Château d'Oex . . 60
Parrains: MM. Jules et Emil Berthod,
Hôtel Berthod, Château d'Oex.

Monsieur H. Pierrot-Kühne, tenancier de
l'Hôtel-Pension Moderne, à Bulle . . 60
Parrains: MM. F. Imsegg, Hôtel Victoria,
et Ch. Cuénoud, Hôtel Continental,
Lausanne.

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen.

Exonérations des Souhaits de Nouvelle Année.

Durch einen Bei-
trag zu Gunsten des
Tschumi-Fonds der
Fachschule haben sich
von den Neujahrsgratulationen entbunden:

Par un don au pro-
fit du Fonds Tschumi
de l'Ecole profession-
nelle se sont exonérés
des souhaits de nou-
velle année:

Übertrag aus letzter Nr. Fr. 4758
(Hievon Fr. 1600 in Antelcheineen).
Mr. Vignau G., Pension Minerva, Genève . . 10

Zur Ausbildung der Kochlehrlinge.

(Eingesandt.)

Mit grossem Interesse habe ich die Aus-
führungen des Experten zum Kapitel Kochleh-
ringsprüfungen in No. 47 der „Hotel Revue“
gelesen und seien mir einige unmassgebliche
Bemerkungen zu dem Thema gestattet.

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

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

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

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

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

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

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

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

Zur Reform der Hotelküche

sprach an der ausserordentlichen Generalver-
sammlung des Internationalen Vereins der Gas-
thofbesitzer am 7. Dezember in Braunschweig
anlässlich der Beratung der Preiserhöhung in
den Hotels Hr. Th. Bieger, Ems, ein gutes Wort,
aus seiner 50 jährigen Erfahrung schöpfend. Wir
zitieren aus der „Wochenschrift“ folgende Sätze:

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

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

Geschäftliche Ratschläge.

Von Meister Hämmerli*

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

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

16. Für den faulen und untätigen Arbeiter ist der geringste Lohn zu hoch; fleissige und treue Arbeiter halte warm.
17. Das beste Arbeitszeug ist für den tüchtigen Arbeiter gerade gut genug.
18. Versichere dein Leben, deine Gesundheit, dein Haus und deine Werkstatt.
19. Halte treu zum Werk der Gleichgestellten und Gleichgesinnten.
20. Bilde dich weiter durch Fachschriften und Fachzeitungen.

Kleine Chronik.

Wilderswil. Hier soll laut „Oberl. Volksbl.“ eine Geflügelzuchtanstalt errichtet werden.
Aarau. Herr Emil Amsler, langjähriger Oberkellner des Hotel Müller in Schaffhausen, übernimmt auf 1. Februar pachtweise den Gasthof zum Ochsen.
Schimbegg-Bad. Herr J. B. Genelin wird sein Geschäft auf nächste Saison vergrössern, sodass die Bettenzahl von 100 auf 148 steigt.
Berner Oberland. Das Hotel und Kurhaus Staffalp ist mit 1. Januar in den Besitz der Frau A. Meyer-Blumenstein in Bern übergegangen.
Gersau. Die Hotels Hof Gersau und Rössli sind künftighin in den Besitz des Herrn Dr. J. Baldegger-Kälin übergegangen.
Lausanne. Herr Fr. Wissel, Besitzer der Hotel National in St. Moritz-Bad, hat das neubauende Hotel Eden et Balances in Lausanne übernommen mit Antritt auf 1. April.
Brunnen. Laut „Gothardpost“ soll hier ein Kursaal erstellt werden. Der dafür in Aussicht genommene Platz unterhalb des Hotel Waldstätterhof gehört dem Bezirk Schwyz.
Bulle. Das Hotel des Alpes ist mit seinen Abhängigkeiten an eine Aktiengesellschaft übergegangen zum Preise von 260,000 Fr. Das Hotel wird wahrscheinlich umgebaut werden.
Vulpera-Tarasp. Die Pension Silvana wird von Mitte Mai an von den Schwestern Scheibler, früher Kälin National, Beatenberg, pachtweise in Betrieb genommen.
Bulle. Mr. H. Pierroz-Kühne, propriétaire de l'Hôtel Terminus à Fribourg, prends à son compte dès le 1^{er} février, le nouvel Hôtel Moderne à Bulle, tout en conservant la direction de l'Hôtel Terminus jusqu'au 15 août 1906.
Ausbereitung der Hoteliers. In dieses Kapitel gehört, was das Bündner Blatt „Grisonen“ mitteilt, dass nämlich in Celerina vor kurzem eine Versammlung von Milchproduzenten und Milchlieferanten beschlossen habe, den Hotels keine Milch mehr unter 30 Cts. per Liter zu verkaufen.
Winter-Fremdenblatt. In Interlaken erscheint diesen Winter das Fremdenblatt „Wintersport Berner Oberland“. Das Blatt ist in ähnlicher Art ausgestaltet wie das Sommer-Fremdenblatt des Berner Oberlandes. Es enthält englische, französische und deutsche Artikel.

Chamonix. Le chemin de fer électrique du Fayet-St-Gervais à Chamonix sera maintenu en exploitation pendant tout l'hiver 1905-06 pour le transport des voyageurs, de leurs bagages et des marchandises à grande vitesse, en même temps que les principaux hôtels resteront ouverts à Chamonix toute l'année.

Bestrafte Weinfälscher. Der Reichstagsabgeordnete Weingutsbesitzer Otto Sartorius in Frankenthal, bayrische Pfalz, wurde wegen fortgesetzter Vergehen gegen das alte und neue Weingesetz zu einer Geldstrafe von 6000 Mk. bzw. 6 Monaten Gefängnis sowie zur Tragung der Kosten verurteilt; ausserdem wird die Einziehung der Weine verlangt. Seit Jahren hatte er die Weinfälschung in grossem Massstabe betrieben. Sein jährlicher Gewinn daraus wurde auf 100,000 Mk. geschätzt.

Heisse Quellen im Simplon. In der „Nat.-Ztg.“ wird auf die Bedeutung der heissen Quellen im Simplontunnel hingewiesen. Sie sind so heiss, dass sie leicht, wie die von Pfäfers, ziemlich weit weggeleitet werden können, ohne an Intensität zu verlieren. Sie sind so ausgiebig, dass sie zur Speisung von grossen Schwimmbädern neben Wannenbädern ausreichen würden. Sie haben so viel Gefälle, dass sie ohne Anwendung künstlicher Kraftmittel zu starken Duschbädern verwendbar wären. Das Quantum würde sogar noch hinreichen, im Winter die Gebäulichkeiten der Kuranstalt zu heizen, sodass Sommer- und Winterbetrieb möglich wäre.

Die Bordeaux-Ernte ist reichlicher ausgefallen als man zuerst erwartet hatte, am besten noch der Medoc, des dortigen Sandbodens wegen. Im allgemeinen hat jedoch die diesjährige Weinernte Frankreichs, wie die anderer Länder, insbesondere auch Deutschlands, unter den Unbilden der Witterung gelitten, die für die Ausbreitung der von allen Weinern gefürchteten Rebrankheiten, Phylloxera, Peronospora und Mehltau verantwortlich ist. Doch lässt sich nicht von jedem Weinjahr ein gutes Ergebnis erwarten, und sind von den früheren, guten Jahrgängen reichliche Vorräte vorhanden, um jeden Ausfall zu decken.

Caux. Letzte Woche machte auf Caux-Palace, oberhalb Montreux, der bekannte Sportsman und Automobilist Ernest Cuenod aus Paris Versuche mit dem berühmten photo-elektrischen Scheinwerfer Krieger, der eine Lichtstärke von 130 Millionen Kerzen erreichen kann, und auf den Wunsch des Direktors Bulemin vom Caux-Palace aus Paris geholt worden war. Cuenod wollte mit der Vorname des Versuches auf Caux beweisen, dass der Scheinwerfer ganz bequem auf seiner zweirädrigen Lafette per Automobil (das im gleichzeitig als Stromerzeuger dient, mit 100 Ampären, 65 Volt) auf diese Höhe von 1100 m geführt werden kann, wobei Steigungen bis 18 % zu überwinden waren. Die Lichtgarben und die optischen Signale wurden längs der ganzen Küste des Genèversee bis in die Nähe von Genf gesehen.

Davos. Zu dem in letzter Zeit vielfach besprochenen Thema elektrischer Heizung wird der „Schw. Fr. Presse“ geschrieben: „Richtig ist, dass man in Davos keine Opfer scheut, den Kurort völlig frei zu machen von allen Rauchbelästigungen und zu diesem Behufe schon jetzt sehr viel Geld zu Versuchen gewendet hat. Man hat in einzelnen Fällen elektrisch geheizt, gekocht und gebakken. Die Betriebskosten waren zu hohe. Aus all den Studien, Versuchen

und Bemühungen ging das heute im Betrieb stehende Gaswerk hervor, das nun berufen ist, den Kurort rauchlos zu machen. Die Gaspreise sind bescheidene und wenn einmal das im Wurf liegende Gesetz „Wer raucht, wird bestraft“ durch die Gemeinde sanktioniert ist, dann wird das Gaswerk, das zirka 30 km von Davos entfernt ist, dazu berufen sein, dasjenige zu leisten, was das in Frage stehende elektrische Werk, das nie über den Rahmen des Projektes hinausgekommen, zu leisten hätte.“

Schweizerwein-Proben. Durch den Verein der schweizerischen analytischen Chemiker wurden im Frühjahr 1905 in den verschiedenen Weinbaubezirken der Schweiz 991 Weinproben erhoben und in kantonalen Laboratorien auf ihren Gehalt an Alkohol, Extrakt, freien Zucker, Gesamtsäure und Mineralstoffen untersucht. Nach der Statistik hat das Wallis die alkoholreichsten Weine: alle Walliserweine enthalten 10, 42 über 11, 25 über 12, 4 über 13, 2 über 14 % Alkohol; Neuenburg hat von 71 Proben 31 über 10, 14 über 11, 2 über 12, 1 über 13 %, Waadt von 254 Proben 69 über 10, 47 über 11, 10 über 12, 1 über 13, 1 über 14, 1 über 15 %, Bern von 41 Proben 17 über 10, 3 über 11, 2 über 12, 1 über 14 %, Genf von 171 Proben 74 Proben über 10 und 4 über 11 %. Die extraktreichsten Weine gedeihen im Rheintal; ein Muster aus dem Completer Rebberg zu Malans enthielt 26,900, ein solches aus dem Lürliabund zu Chur 26,446 gr. Extraktstoffe pro Liter.

Vom Champagner. Ungünstige Witterung mit schweren Gewittern und Hagelschlag in den Monaten Juli und August sowie anhaltender Regenfall während der Weinlese, haben in den hauptsächlich für den Champagner die Trauben liefernden Distrikten Frankreichs viel Schaden angerichtet, sodass bei der Auswahl der Trauben grosse Sorgfalt angewendet werden musste. Daher lässt sich 1905 als kein gutes Weinjahr bezeichnen und nur einen leichten Wein erwarten. Dagegen war 1904 ein guter Jahrgang und der im letzten Sommer auf Flaschen gezogene Champagner entwickelte sich, wie man hört, sehr gut und vielversprechend. Es müssen jedoch 3-4 Jahre vergehen, ehe der in einem Jahre gewonnene Champagner an den Markt kommt. Und da der zurzeit im Handel befindliche Jahrgang 1900 tatsächlich die letzte beste Ernte war, so erhält der Konsument gerade gegenwärtig eine besonders gute Qualität Champagner.

Heimatschutz. Laut einer Korrespondenz der „Bad. Nachr.“ soll der Reichsbach bei Meiringen angezapft und industriellen Zwecken dienstbar gemacht werden durch Anlage eines Elektrizitätswerkes, wodurch das Wassergut der Reichsbachfalle arg vermindert würde. Besagte Korrespondenz bemerkt nun hierzu: „Die Oberländer werden sich schwerlich den schönen Reichsbachfall, ein Juwel im schönen Landschaftsbild, beeinträchtigen lassen. Die Gesellschaft, deren grösster Aktionär der Staat Bern ist, würde im ganzen Hasli einen wahren Sturm entfesseln, wenn durch sie der schöne Reichsbach angetastet würde. Hier sollte sich die bernische Vereinigung für Heimatschutz ins Mittel legen. Bereits hat sie in einer Eingabe an die Bundesversammlung für den Fall einer Konzessionserteilung der Schödeibachbahn verlangt, dass den Konzessionsären gewisse Bedingungen auferlegt werden. Durch sie werden Reichsbach und das Gebirgsland durch die Bahn geschützt. Der

freie Blick ins Rosenhauk bleibt gewahrt, eine etwaige Bahn nach dem Faulhorn darf weder den Bachsee noch die Talebene, in die er geteilt ist, berühren.

* Briefkasten. *

E. G. in L. und C. H. in B. Ihre Frage betr. das „Adressbuch der Schweiz“ von C. Leuchs & Co. in Nürnberg beantworten wir dahin, dass diese Firma sich ausschliesslich mit der Herstellung von Adressbüchern, und zwar aller Länder der Erde, befasst und dass dasjenige der Schweiz als vollständig und übersichtlich bezeichnet werden kann. Es ist kein Reklamebuch, sondern ein „Nachschlagewerk für Reisende, Fabrikanten, Handels- und Geschäftsleute und eignet sich daher für Hotels mit solcher Klientel zum Auflegen im Lesezimmer bestens. Soviel wir wissen, ist gegenwärtig die 11. Auflage für nächstes Jahr in Arbeit. Der Subskriptionspreis ist, wenn wir nicht irren, Fr. 35.—, auf jeden Fall nicht höher.

Frage und Antwort.

1. Ein Mitarbeiter ersucht uns, folgende Frage zur öffentlichen Diskussion zu stellen: „Welches ist wohl der beste Lehr- und Bildungsgang des Hoteliers?“
Allfällige, aus unsern Leserkreisen eingehende Erörterungen über diese Frage werden wir gerne publizieren.
2. Wie können Parkettfassungen, die infolge allzugrosser Trockenheit, z. B. durch Zentralheizungen, stark eingegossen sind und überall schmale Fugen aufweisen, ohne Holz am besten wieder gänzlich dicht und eben gemacht werden? Gibt es einen geruchlosen, möglichst hart werdenden Kitt dafür? Darf nicht bröckeln. Wo wird derselbe bezogen, oder durch wen werden solche Arbeiten besorgt? Es werden wohl viele Kollegen ähnliches erfahren haben.
Diesbezügliche Auskunft an die Redaktion ds. Bl. wird dankbar entgegen genommen.

Hiezu eine Beilage.

Geni + Hôtels-Office + Genève
18, rue de la Corrairie, 18
Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gasthäusern und Expenden, Inventar-Aufnahmen, Grundriss und geol. u. v. d. Hoteliers.
Bureau International pour Ventes, Achats et Locations d'Hôtels, Arbrages, Expertes, Inventaires, Crée et administre par un groupe d'Hoteliers.
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.

Seide

Ball-Seide Voile-Seide Musseline-Seide Backfisch-Seide

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Grosse Ersparnis an Löhnen
Bedeutende Schonung des Geschirrs
bietet jedem weitsichtigen Hotelier und Restaurateur die
Geschirrspülmaschine „Steinmetz“
auch „Columbus“ genannt
die mit vielen goldenen Medaillen an Ausstellungen prämiert wurde.
Spült, trocknet, wärmt und poliert bis 6000 Geschirre per Stunde.
17. Referenzen von grössten Hotels etc.
Grösste Sauberkeit. Oefftere Ausnützung des Geschirrs.
Vertretung für die Schweiz:
H. Tröger, Thalwil.

BASEL
Hotel Bernerhof & du Parc
Schöne, ruhige Lage gegenüber den Promenaden am Centralbahnhof. Moderner Komfort. Restaurant. Bäder. Civile Preise.
279 **Alf. Geilenkirchen, Besitzer.**

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

Kontroll-Uhren
2A 1580 g **Bürk's Patent**
Württ. Uhrenfabrik Schwenningen.
Tragbar oder stationär
für Wächter, Wärter, Heizer, Arbeiter etc.
Man verlange Prospekte!
Hans W. Egli, Zürich II
Werkstätte für Feinmechanik.

Zu verkaufen ein gut kultivierter Weinberg
gegen 5000 Quadratmeter gross, mit Bauernhaus und Stall, situiert oberhalb Muraltio bei Lorcarno auf prächtigem Hügel.
Offerten unter Chiffre **H 2491 R** an die Exped. ds. Bl.

Zu verkaufen
Familienverhältnisse halber, ein in bestem Gang sich befindendes
Hotel 2. Ranges mit eigenen Soolbädern
und zirka 50 Betten, an sehr frequentiertem Kurort. Günstige Kaufsbedingungen; Anzahlung Fr. 30—50,000. Übernahme auf die Saison 1906. **Agenten verboten.**
Offerten unter Chiffre **H 2493 R** an die Exped. ds. Bl.

Gesucht: Tüchtiger Hotelier,
der sich mit Fr. 150,000 gesichert an einem zu gründenden Palace Hotel an der Riviera beteiligt. Auskunft durch: 277
Agentur Ad. Gintz & Co., Menton.
Kauf, Verkauf, Pacht von Hotels, Restaurants, Grundstücken u. dgl. — Auskunft frei.

Zu verpachten ev. zu verkaufen prächtiges Landgut an frequentierter aussichtsreicher Lage am Bodensee, bestehend aus 2 grossen Villen mit grosser Stallung inmitten grosser Anlagen und dazu gehörigem Wiesenland zum Betrieb einer
Fremden-Pension mit Restaurant.
Neu eingerichtet und möbliert, noch nicht im Betrieb gewesen. **Prima Existenz** für kautionsfähige, im Hotelfach erfahrene Leute. Die Landwirtschaft und Unterhalt der Anlagen würde der Besitzer übernehmen und ev. beim Pächter in Pension bleiben. Offerten unter Chiffre **H 2486 R** an die Exped. ds. Bl.

Kauf od. Pacht.
Kleineres Hotel oder Restaurant (Jahresgeschäft) sucht kapitalkräftigen Hotelier per sofort oder später.
Offerten an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre **H 2487 R.**

Hotel-Direktion
gesucht auf Frühjahr von jüngerem tüchtigen Fachmann mit geschäftskundiger Gattin. Beste Referenzen. Gegenwärtig Direktor eines erstklassigen Sanatoriums der Ostschweiz. Gef. Offerten unter Chiffre **H 2495 R** an die Exped. ds. Bl.

JEUNE MÉNAGE
parlant les trois langues, désire trouver soit une direction soit un hôtel à reprendre à l'année. Meilleures références et bonnes garanties financières. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre **H 2475 R.**

Hotel-Verkauf
am Bodensee.
Krankheit und vorgegriffenen Alters wegen Hotel mit Restauration, Sälen, Stallung, gut vermieteten Lokalitäten im Parterre, Wohnung im Anbau, zu verkaufen. Zinseinnahme Fr. 6000. Hohe Rendite nachweisbar. Hypothek gesichert. Anzahlung inkl. Inventar 50,000 Fr. Anfragen unt. Chiffre **R 4909 G** an **Haasenstein & Vogler, St. Gallen.**

Bureau de Représentations
LUGANO
Rue Carlo Battaglini 46
Promenades de Société et Voyages.
Exposition de Milan.
Achat, vente et locations de maisons et villas.