

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **27 (1918)**

Heft 38

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

№ 38
BASEL
21. September
1918

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

№ 38
BALE
21 Septembre
1918

INSERATE: Die einspaltige Petitzeile oder deren Raum 40 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 50 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Petitzeile, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl Fr. 12.—, halbjährl Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50.
 Für das AUSLAND werden die Frankfurterkosten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hoteler-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôtelières
 Erscheint jeden Samstag **Siebenundzwanzigster Jahrgang** **Parait tous les Samedis**
 Vingt-septième Année

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 40 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 50 cts., réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: Douze mois fr. 12.—, Six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ÉTRANGER, on compte en outre les frais d'affranchissement. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85.	Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.	TÉLÉPHONE No. 2406.	Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.	Compte de chèques postaux No. V, 85.
------------------------------------	---	---------------------	--	--------------------------------------



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser persönliches Mitglied

Herr Emil Vesti

am 13. September im Alter von 40 Jahren in Ragaz gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:
 Der Präsident:
 Dr. O. Töndury.

Armee-Betten.

Um im kommenden Winter auf alle Eventualitäten gerüstet zu sein, bedarf die schweizer. Armee-Sanität noch weitere 800 eiserne Betten, komplett ausgerüstet mit drei Paar Leintüchern, 1 Kopfkissen und 1 Wolldecke.

Demzufolge gelangt die Sanitätsabteilung an das unterzeichnete Zentralbureau mit dem Ersuchen, an dieser Stelle einen Aufruf zu veröffentlichen, die Hotelerie möchte ihr die gewünschte Anzahl Betten zur Verfügung stellen.

Die Betten sollen zunächst nur auf Pikett gestellt werden. Es wird zu diesem Zwecke ein Verzeichnis der angemeldeten Hotels und Bettenzahl angelegt, damit im geeigneten Moment eine sofortige Verpackung und Spedition erfolgen kann.

Des weitern behält sich die Armee vor, die angemeldeten Betten im Bedarfsfalle sofort freiändig anzukaufen, doch ist, im Interesse der Hotels, zur Preisfestsetzung eine Expertenkommission vorgesehen, in welcher beide Teile eine entsprechende Vertretung haben werden.

Wir laden alle Hotels, die in der Lage sind, der Armee eine grössere oder kleinere Anzahl eiserner Betten zur Verfügung zu stellen, dringend ein, uns tunlichst bald hievon in Kenntnis zu setzen und hoffen, um des Wohltes unserer braven Soldaten willen, auf eine starke Beteiligung an diesem Liebeswerke.

Basel, 18. September 1918.
Zentralbureau des Schweizer Hoteler-Vereins.

Pro memoria.

Die Inhaber von Sommerhotels werden hiemit ersucht, aus dem ihnen zum Gebrauch übermittelten

statistischen Heft betr. Fremdenfrequenz, die für unser Zentralbureau bestimmte Kopie der Rekapitulation im Laufe dieses Monats einzusenden.

Das Zentralbureau.

Von den bis jetzt eingegangenen Kopien der Fremdenstatistik sind verschiedene Exemplare ohne Angabe der Bettenzahl und daher wertlos; wir ersuchen deshalb dringend, nicht zu vergessen, die Bettenzahl zu notieren.

Fachschule des Schweizer Hoteler-Vereins in Cour-Lausanne.

Gegründet 1892.

Eröffnung des Höheren Fachkurses mit 6-monatiger Dauer, für Damen und Herren, am 15. Oktober.

Auskünfte und Lehrpläne durch die **Direktion der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.**

Uebertretungen der Einschränkungs-Verordnungen.

Von einer Hotelierefrau der Innerschweiz wird uns zu diesem Thema geschrieben:

«Wenn die Herren Hoteliere nicht Zeit finden oder die Mühe scheuen, ihre geschäftlichen Erfahrungen in der Fachzeitung niederzulegen, so greife ich als Wirtsfrau zur Feder, um einige Gedanken zu Papier zu bringen. Und diesmal soll meine Epistel nicht, wie es so oft schon geschah, wieder verbrannt werden, ehe sie kaum trocken, weil ich damals dachte, es werde zur Sache wohl jemand Stellung nehmen, der still- und federgewandter sei als ich.

Schon vor Wochen las ich in diesem Blatte, wie in den Uebergangsstationen des Kantons Unterwalden gewirtschaflet werde, welcher Schlandrian dort vielerorts in der Geschäftsführung herrsche. Die fragliche Nummer steht mir heute nicht mehr zur Verfügung, um Nachschau zu halten, doch erinnere ich mich, dass in dem Artikel von der Butterverbreitung zum Frühstück die Rede war. Nun haben auch wir ein solches Geschäft, und der Hinweis auf die Uebertretung der bundesrätlichen Vorschriften war ohne Zweifel auch auf uns gespitzt. In der Tat fühlen wir uns denn auch schuldbeusst und ich muss gerade heraus zugestehen, dass ich die Fehlbarne bin, während mein Mann stets für strikte Befolgung der Verordnungen war. Wir servierten unsern Gästen also Butter, in sehr bescheidenem Quantum, bis von der Regierung im Amtsblatt ein Verbot erging. Dann stellten wir die Butterabgabe sofort ein, haben aber dabei die Erfahrung machen müssen, wie wenig dieses Verbot den beabsichtigten Zweck zu erreichen vermag und wie sehr es dem gesamten Gastgewerbe recht eigentlich zum Schaden gereicht.

Schon in meiner Zuschrift, die ich damals als Antwort auf den fraglichen Artikel aufgesetzt, jedoch nicht abgesandt, hatte ich eine Frage berührt, welcher ich nun zu meiner grossen Genugtuung in Ihrem Blatte begegne, ich meine die neue Reklameblüte «eigene Landwirtschaft», die man seit einigen Wochen in vielen Hotelanzeigen antrifft. Auch uns ist diese Grösse nicht ganz unbekannt, und zwar sind es zunächst die wertigen Gäste, die damit spielen. Die meisten Anfragen, die wir zu Beginn der Saison erhielten, lauteten nämlich: «Haben Sie eigene Landwirtschaft, wird bei Ihnen zum Frühstück Butter serviert?» u.a.m. Da wird es denn niemand wundern, wenn manche Hoteliere auf den Einfall gerieten, «eigene Landwirtschaft» sei ein zugkräftiges Reklamemittel! — Wir unsererseits erachteten es angesichts der Anfragen als geboten, uns darüber zu informieren, wie sich andere Geschäfte in Sachen verhalten und da hörten wir denn, dass an vielen Orten regelmässig Butter serviert werde, dass man z.B. im Kanton Thurgau soviel vorgesetzt erhalte, als man nur wünsche. Solches erzählten Gäste: namentlich ein deutscher Offizier, der in unserer Nähe interniert ist, erklärte mir mit Bestimmtheit, in seinem Hotel fehle beim Frühstück die Butter nie. Deshalb wird man es wohl begreifen, dass auch wir in der Befolgung des Butterverbotes nicht die Genauigkeit selbst waren, zumal wir uns sagten, wenn die Internierten-hotels die Ausländer derart servieren, dürfen unsere Schweizer Gäste nicht karger gehalten werden.

Daraufhin gaben wir also Butter, jedoch, wie gesagt, nur in bescheidenem Quantum (zwei Röllchen), die Gäste waren zufrieden, keiner verlangte mehr. Verdrüsslichkeiten tauchten erst auf, als nach Erlass des Verbotes unser Butterservice eingestellt wurde. Allein die Gäste wussten sich zu helfen! Nach wenig Tagen marschirten sie mit eigener Butter auf, in kleinen Stücken, pfund- und halbpfundweise, frühstücken nun im Garten mit

ihren Butterstöckli vor sich und essen jedenfalls bedeutend mehr, als unter dem früheren Regime. Das ist das ganze, nackte Resultat dieser überklugen Rationierungsmassnahme!

Wie verschaffen sich aber die Gäste ihre Butter, so wird vielleicht mancher Leser fragen? Nun, sie machen einfach Bergtouren, laufen die Alpen und Sennhütten ab, offerieren den Sennen zeh, zwölf und mehr Franken pro Kilo, erhalten auf diese Art soviel Butter und Käse, als sie nur wollen, während uns Hoteliere durch behördliche Verbote jede Möglichkeit verriegelt wird, gelegentlich mal einen ganzen oder halben Laib Käse zu erwerben. Butter allerdings kann auch der Hoteler hierzulande zur Genüge kaufen; weil in unserm Kanton kein Speisefett zu haben, verwies uns die Regierung mit unsern Fettkarten an die Butter; allein auch Butter ist nur erhältlich, soweit die Rationsmarken reichen. Wer hamstern will, muss wohl oder übel den Höchstpreis überschreiten und das kann doch kein Hoteler bei der heutigen allgemeinen Teuerung. Wo bliebe sonst die Rendite?

Aus alledem ist zu ersehen, welches zweifelhafte Geschenk dem Gastgewerbe durch die verschiedenen Einschränkungsverordnungen zuteil geworden ist. Allerdings scheinen den Verordnungen alle Bevölkerungskreise unterworfen zu sein; so lautet wenigstens die amtliche Bekannntgabe; wenn man jedoch näher zuseht, so muss man konstatieren, dass nur die Hoteliere und Wirte kontrolliert werden. Unser Gewerbe weiss sich nachgerade vor lauter Beschränkungen nicht mehr zu wenden und zu drehen, da wird Verbot über Verbot erlassen, ganz gleichgültig, ob wir dabei noch existieren können oder zugrundegehen müssen. Dem Bauern aber ermöglicht man damit, seine Produkte zu unerhörten Preisen an den Mann zu bringen, dem Bemittelten erleichtert das den Hamstern, während der unbemittelte, gerade und recht denkende Bürger und Gewerbetreibende kaum den allernotwendigsten Bedarf zu decken vermag. Wir Hoteliere der Innerschweiz aber befinden uns bei alledem noch in einer besondern Zwangslage. Wir sind auf unsere Bauern und Sennen angewiesen, können sie wegen Uebertretung der Höchstpreise nicht verklagen, da wir von ihnen abhängig sind. Letzteres haben sie uns schon zu wiederholten Malen bewiesen durch Bereitung mancher Schwierigkeiten bei der Lieferung von Milch und anderer fast ebenso wichtiger Bedarfsartikel. Gegenwärtig sind diesbezüglich allerdings die Verhältnisse nicht besonders schlimm, weil auch uns Hoteliere kontinuierlich geliefert werden muss; nach dem Kriege aber werden wir wieder lediglich auf den guten Willen der Bauern angewiesen sein. Und so wie an unserm Kurort liegen die Verhältnisse fast überall in der Umgebung. Desgleichen bezüglich der Versorgung mit Eiern, die von den reichen Familien, welche hier in Privatloft wohnen, zu horrenden Preisen aufgekauft und massenhaft verschickt werden.

Aus all diesen Gründen ist es daher ungerecht, die Hotelerie hierzulande anzuklagen, zu beklagen und glauben machen zu wollen, wir rechnen nicht. Denn es lehrt uns schon, Kopf und Sinn zusammenzuhalten, wenn man zu jetzigen Zeiten nicht unter die Räder kommen will, zumal unser Gewerbe von allen Seiten gedrückt wird. Alle Notschreie sind vergebens, die Hilfe, die man von oben erwartet, bleibt aus, und was in besseren Jahren erspart wurde, geht heute flöten, muss bei dem kargen Verdienst weniger kurzer Ferienwochen wieder draufgelegt werden. Dabei finden wir mittleren Geschäfte nirgends Schutz, die Bestimmung, wonach Internierten-Hotels keine anderen Gäste aufnehmen sollen, wird umgangen, weil einige grosse Herren an der Spitze stehen, die aus der Sache Nutzen ziehen, jedoch gleichwohl immer behaupten, es sei an der Internierung nichts zu verdienen.»

Diese Ausführungen einer Hotelierefrau, die mitten im praktischen Betriebe steht, zeigen mit aller Deutlichkeit, wie schwierig es um die Versorgung der Hotelerie im allgemeinen bestellt ist und wie schwer es namentlich den Behörden und auch unserem Verein gemacht wird, den Wünschen aller Interessenten gerecht zu werden. Sie beweisen aber auch, dass keineswegs immer schlechter Wille vorherrscht, wenn im Hotelgewerbe da und dort amtliche Erlasse übertreten werden. Es mag in der Tat für viele Hoteliere nicht gerade leicht sein, heute den Anforderungen eines geordneten Betriebes gerecht zu werden, und vielleicht noch weniger leicht, sich in den

Schlingwegen der zahlreichen Verordnungen dieser Kriegszeit auszufinden. Wenn jedoch die Verfasserin vorstehender Zuschrift die Verabreichung von Tafelbutter zum Frühstück unter Berufung auf die Aussagen ihrer Gäste zu entschuldigen sucht, so reizt doch solche Naivität unwillkürlich zu einem mitleidigen Lächeln. Hotelgäste werden wohl durchwegs das Bestreben zeigen, das Tafelregime am früheren Aufenthaltsorte in den verlockendsten Farben zu malen und es kann deshalb auf ihr Zeugnis in dieser Frage nicht gut abgestellt werden. Unsere Mitarbeiterin steht zwar mit ihrer Entrüstung über das Tafelbutterverbot nicht vereinzelt da, auch andere Hoteliere drücken uns in geharnischten Zuschriften jetzt, am Ende der Saison, ihr «Befremden» über das Verbot aus, gleich als ob man es mit einer kaum erlassenen Verordnung zu tun hätte. Daraus erhellt jedoch nur, wie viele Hoteliere in so wichtigen Fragen noch nicht auf dem Laufenden sind, wurde doch das Verbot schon Ende Februar dieses Jahres erlassen. Wenn das unter den Hoteliere noch nicht bekannt, dem ist allerdings schwer zu helfen.

Dass die zahlreichen Verordnungen über die Einschränkung der Lebenshaltung, darunter auch das Tafelbutter-Verbot, eine ganze enorme Schädigung der Hotelerie bedeuten, ihre Ellbogenfreiheit schmälern, wurde an dieser Stelle wiederholt dargelegt und auch durch Eingaben der Vereinsleitung höhererorts bekräftigt. Nachdem der Butterkonsum rationiert, sollte man eigentlich meinen, es dürfte jedermann freistehen, seinen Anteil Butter zu konsumieren, wo es ihm beliebt, und man könnte ferner der Ansicht zuneigen, dass unser Gewerbe schädigende Verbot dürfte füglich wieder aufgehoben werden. So denkt man wenigstens; wer aber die Allüren der Gäste und ihre Abneigung kennt, ihren Wünschen und Forderungen Zügel anzulegen, muss das Verbot gleichwohl als folgerichtige Vorbeugungsmassnahme einschätzen, die im Hinblick auf die Versorgung des ganzen Volkes gute Früchte getragen hat und noch trägt. Die Landesversorgung nun muss heute allen an deren Sorgen und Interessen voransehen, da gibt es kein Markten. Auch die Hotelerie kann gegen die Macht der Verhältnisse nicht anrennen, sondern tut am besten daran, sich mit möglichst guter Miene ins Böse Spiel zu schicken. Und wenn sie auch verlangen darf, es möchte nicht lediglich auf ihren Interessen herumgetrampelt, sondern auch der Bauernsache dem Schleichhandel und dem reichen Hamster auf die Finger gesehen werden, so ist es andererseits ihr Pflicht, zum Wohle des ganzen Landes die Einschränkungsmaßnahmen zu respektieren, an ihrer Stelle dazu beizutragen, unserm Volke das Durchhalten zu erleichtern. Den Hotelgast durch milden Zwang zu veranlassen, auf alle, liebe Gewohnheiten, Ansprüche und Bedürfnisse Verzicht zu leisten, erscheint schon an und für sich als schöne Aufgabe, ihre Lösung verschafft den Hoteliere aber überdies das angenehme Bewusstsein, sich in schwerer Zeit um Volk und Staat ein grosses Verdienst erworben zu haben.

Richtigstellung.

Der «Freie Rätler» bringt in seiner Nr. 217 vom 15. September folgende Notiz:

«Billig leben muss man in Basel, wenn es mit rechten Dingen zugeht. Es gibt dort noch Hotels, die Pensionspreise von nur Fr. 6.— haben. Damit kann natürlich nichts verdient, nicht reell gearbeitet werden und es ist unbegreiflich, wie der Verkehrsverein Basel, der die Interessen der Hotelerie schützen sollte, Hotels mit solchen unanständig niederen Preisen empfiehlt, wie er tatsächlich tut.»

Diese Mitteilung enthält sowohl Irrtümliches wie Wahres! Der Verkehrsverein Basel gibt allerdings seit Jahren ein Hotelverzeichnis heraus, in welchem sich Häuser mit Pensionspreisen unter Fr. 6.— verzeichnet finden, ja sogar Hotels mit Preissätzen von sage und schreibe Fr. 3.50 bis 5.—. Der Vorstand des Schweizer Hoteler-Vereins hat denn auch, weil er in dieser Publikation eine Förderung der Schmutzkonzurrenz erblickt, beim Verkehrsverein Basel Vorstellungen in dem Sinne erhoben, es möchte, wenn auch nicht die Herausgabe der Liste eingestellt, so doch wenigstens von der Aufnahme jener Häuser abgesehen werden, deren Minimalpreissätze



**JEPPERHAUS
SCHUSTER u. CO**
ZÜRICH & ST. GALLEN

Saccharin, nach gesetzlicher Vorschrift 110- und 550fach.
Dulcin, 200fach, vorzüglich für Kochzwecke.
Vanille (Bourbon extra).
P. 40 Lz. Saccharin-Depot 5313
Theo Studer, Luzern.

ETO
feinste fertige
Salat-Sauce
Vollendet im Geschmack. Praktisch und preiswert.
Viele Anerkennungen aus der Hotellerie von Anstalten etc., sichern die vorteilh. Verwendung.
Alleinige Fabrikanten:
Schneider & Graebener
Nahrungsmittelfabrik
Wattwil (Toggenburg).
General-Vertrieb:
P. Hotz-Doerr, Zürich 6.

Besorge Darlehen. Näheres: Postlagerkarte No. 451, St. Gallen.

Einmach-Töpfe
aus glasiertem Steinzeug, zum Konservieren von
Früchten, Gemüsen, Eiern, Butter etc.
Liefere in allen Grössen von 1-250 Liter

Sponagel & Co.
Zürich 5.
Tel. 3924 Sihlquai 141/143

An-u-Verkauf von Liegenschaften
in Stadt und Land vermittelt prompt 2784
Gustav Rau sen., Zürich 8
Florastrasse 11.

WEINHANDLUNG Wildberger & Co. Basel.
Offene Weiss- und Rotweine
Flaschenweine
Champag-Liqueurs

Gasthof
in grösserer Ortschaft der Umgebung Basels
billig zu verkaufen.
Offerten unter Ch. O. F. 290 A. an Orell Füssli-Annoncen, Basel, Eisenstrasse 1/3. 4127 O. F. 1502 A.

MONTREUX.
A lower hotel non meublée
entre gare et débarcadere.
Belle situation. 40 chambres.
Confort moderne. S'adresser: London House, Montreux.

Nächste Ziehung 15. Oktober 1918 — Haupttreffer **Fr. 20,000**

**Wünschen Sie mühelos
Wohl
Geld**

zu erlangen, dann bestellen Sie
Schweizer. Prämien-Obligationen der Typographia Bern

Jedes dieser Lose wird zurückbezahlt
entweder mit einem Haupttreffer von Fr. 50,000, 30,000, 20,000, 10,000, 5,000, 2,000, 500, 200, 100 usw. oder wenigstens mit der Einlage von Fr. 10 laut Plan.
Insgesamt 150,000 Treffer im Gesamtbetrage von Fr. 3,028,870

Wir garantieren 7 grössere Gewinne

Jedem Besitzer einer ganzen gezogenen Serie = 30 Lose in jeder der ersten 28 Ziehungen. Es muss somit jeder Besitzer einer ausgelosten Serie in den ersten 7 Jahren garant. 7 grössere Gewinne u. natürlich 23 Rückzahlungen à Fr. 10 erzielen.

Auszug aus dem Ziehungslan:	
1 Treffer à	Fr. 50,000
2 „ „	30,000
34 „ „	20,000
1 „ „	10,000
38 „ „	5,000
20 „ „	2,000
11 „ „	1,000
3 „ „	500
2 „ „	200
182 „ „	100
203 „ „	50

und 14,946 verschiedene Treffer à Fr. 200, 150, 100, 50, 20 usw.
Die Rückzahlungen werden wenn keine gratis zugest.!

Jährlich 6 grosse Ziehungen:
15. April } Serieziehungen
15. Oktober }
15. Mai } Gewinnziehungen
10. November }

Preis einer Original-Obligation nur 10 Fr.
Bei Kauf von ganzen Serien auf Teilzahlung ist eine Anzahlung von mindestens 1 Fr. per Los oder 30 Fr. per ganze Serie zu leisten. Die monatlichen Abzahlungen sollen wenigstens 10 Fr. pro Serie betragen. Ausnahmen gestattet! Auf Wunsch Gratisprospekt.

Bankfaktoren- u. Kommissionshaus A.-G. Bern Monbijoustrasse 15, Tel. 48 30
Postchekkonto 11111291

Bestellschein gef. ausfüllen und frankiert entsenden an Bankfaktoren A.-G. Bern, Monbijoustrasse 15.
Hiermit bestelle ich Stück Typographia-Obligationen à Fr. 10
..... Stück komplette Serie (je 30 Lose) à Fr. 300
gegen Barzahlung — gegen monatliche Zahlungen à Fr. 5.— oder Fr. 10.— (im Konto-Korrent-Rechnung). Die Einzahlungen erfolgen auf Ihr Postchekkonto — persönlich an Ihrem Schalter — sieben Sie per Nachnahme ein.
Geneue Adresse:

Zu verkaufen.
Wir haben eine grosse Anzahl kleinere und grössere sowie erstklassige, modern eingerichtete, altkannte und bestrenommierte
Hotels
(Jahres- u. Saisons-Geschäfte) sowie
Gasthöfe, Pensionen, Cafés, Restaurants
in der ganzen Schweiz, zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen. Nie wiederkehrende Kaufgelegenheit!

Schweiz. Hotel-Industrie
G. Kuhn-Eichacker
Zürich
106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes und ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.
Gute, preiswürdige Objekte werden stets zum Verkauf in Auftrag genommen.
Strengreelle, gewissenhafte Vermittlung. 2858
Feinste Referenzen.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach modern bewährtem System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungsbescheiden. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Rechte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre verschickte Bücher. Gehe auch nach auswärts.
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich 1
Bacherperle 2650
Ältestes Spezialbureau der Schweiz.

Brennholz-Kreissägeblätter
500, 550, 600, 650 und 700 mm
Blattdurchmesser, sowie
Brennholz-Kreissägen
in räftiger Konstruktion
liefern sofort ab Lager
Rud. Brenner & Cie., Basel
Konstruktionswerkstätte
Geegründet 1846 * Telephon No. 1368 und 5091

Schweizer. Musikerverband.
Kostenlose Stellenvermittlung für Hotel-Orchester.
Spezialabkommen mit dem Schweizer Hotelier-Verein.
Auskunft erteilt der Präsident **R. Backhaus**, Gotthelfstr., Basel.

Schweizer Hotel-Industrie
Suche für erstklassige, kaufkräftige Interessenten der Hotel-Branche (Schweizer), kleinere und grössere, moderne, gutgehaltene
HOTELS I. Ranges
mit 50 bis 100 Betten, nebst allem Komfort, in einer grossen Stadt oder Fremden-Kurort, mit 9 Monaten oder Doppel-Saison. Luzern, Zürich, Weggis, Lugano oder St. Moritz bevorzugt.
Anzahlungen bis Fr. 200,000. Nur vorteilhafte Objekte finden sofort Käufer durch die kaufmännische Vermittlungs-Firma:
C. Volderauer, Basel. Geogründet 1882.

Ehepaar gesucht
auf ein modern eingerichtetes Hotel mit Regie-Betrieb in einer industriellen Ortschaft der Mittelschweiz. Der Betrieb ist mit etwas Landwirtschaft verbunden. Nur solche Reflektanten, welche im Stande sind, einen Hotel- und Restaurants-Betrieb fachgemäss und gut zu führen, werden berücksichtigt. Antritt event. sofort.
Offerten unter Angabe von Referenzen, Einsendung von Zeugnisurkunden, unter Chiffre **F. K. 2857** an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Salat-Sauce Escarale
ist das Urprodukt dieser Art und bietet ganz speziell Hotels und Restaurants die grössten Vorteile.
Escarale ist hochfein im Geschmack.
Escarale ist ohne weitere Zutat fertig zum Gebrauch.
Escarale ist ohne Fettkarte erhältlich.
Escarale allein kann auch verwendet werden als:
Vinaigrette und für **Hors-d'œuvre**.
Kollegen, verwendet und verlangt nur: **Escarale**.
Alleinige Fabrikanten:
Seeber & Sutter, Adelboden.

Gegen die Mäuseplage!
RATTAPAN ist das zuverlässigste Vertilgungsmittel für Ratten, Mäuse, Marder, Schwabenkrieger, Ameisen etc. Wissenschaftliche Erforschung des bekannten Bakteriologen Dr. Piorowski. Sofort zum Auslegen bereit, keine kostspielige Verwendung von Nahrungsmitteln als Köder; unschädlich für Menschen und Haustiere. Unbedingte Wirksamkeit wird garantiert. Preis pro Karton Fr. 5.—, Schwabepulver Fr. 2.—. Alleinige Fabrikation durch die Grossfirma Chemie und Hygiene, Berlin W. 9.
Direktion für die Schweiz: **M. ZIMMERMANN, Stans.**
Chemische Produkte. Eigene Vertreter in allen grösseren Kantonen. (P. 48 Lz.) Man verlange Prospekte. 5320

SOCIÉTÉ GENEVOISE D'INSTRUMENTS DE PHYSIQUE
8, Rue des Vieux-Grenadiers GENÈVE Rue des Vieux-Grenadiers, 8

MACHINES A FROID ET A GLACE
4108 (O. F. 2158 G.)
1500 installations —: 40 années d'expérience

Praktische Recettenbücher (Hoteljournale)
liefert zu billigsten Preisen
Schweizer Hotelier-Verein, Zentralbureau Basel.
Musterbogen zur Verfügung.

Sparta
Sauce & Pouillon

MAISON FONDÉE EN 1829
SWISS
Berne
Médaille d'Or
CRAMPAGNE
1914
avec Félicitations du Jury

MAULER & CIE
an Frigür St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

Sie erzielen
25% Kohlenersparnis
wenn Sie Ihre Centralheizungs- und Dampfheizungskessel, Kochherde, Boiler etc. durch unser Spezialverfahren gründlich von
Wasserstein
entfernen und die ganzen Anlagen revidieren lassen. Referenzen zu Diensten. Unveränderlicher Besuch.
A. Wolfensberger & Co. ZÜRICH, Schoffelgasse 8.
Reparaturen von Heizungs- u. sanitären Anlagen.

Conserves
de Tomates, Fruits, Légumes et Viande.
Sardines à l'huile (1^{er} choix).
Volailles
Expédition prompte et soignée. Se recommande
P. Obrist, Comestibles à BALE. 2837
TÉLÉPHONE 2516.
ZU VERKAUFEN 10 Stück Militeux AGR
250/350 u. 200/300 cm messend: former Sessel für Speisesaal und Zimmer (Thonet) und 20 Piquet-Decken, alles sehr gut erhalten.
Gelt. Anfragen unter **V. E. 2838** an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Wir offerieren vorteilhaft:
Darmsmehl
Kastanienmehl
Kanariensaat-Mehl
Johannisbrotmehl
Crèmepulver ohne Vanille
Vanille-Stengel
Halvetia-Backpulver
Triebsalz
Chocolat-Pulver
Cacao-Pulver
Hühner-Eiweiss — Hühner-Eigelb
Mandeln mit Schalen
Weinbeeren
Malaga-Trauben
Sultaninen
Folgen
Schweizer Bienenhonig
Kunst-Tafelhonig
Tafel-Melasse
Wachholder-Latwerge
Diverse Confitüren
Berner Bauern-Schinken
zum Rohessen
Geräucherte Rippl
Geräuchertes Rindfleisch
Luftgetrocknetes Bündnerfleisch und Schinken
E. Schildknecht - Tobler & Sohn
St. Gallen.
Telephon 38. 771 2873

Ce qui a fait le succès
rapide, décisif
des
ŒUFS FRAIS ÉVAPORES
des
Etablissements de JOHN LAYTON & Co. Ltd.
c'est que même pour les gourmets les plus calés, il est impossible de faire la différence avec des
œufs frais du jour
parce que les œufs de LAYTON sont préparés d'une façon absolument impeccable et scientifique. C'est la raison pour laquelle ils sont employés par des centaines de
hôtelières, confiseurs, pâtisseries et restaurateurs.
Le kilo fr. 24.50 mélange
(environ 100 œufs complets)
le kilo fr. 25.50 jaunes
(environ 250 jaunes).
REPRÉSENTATION GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
11, rue du Port 11, GENÈVE. 5347
Télégrammes: „Frigidator“. — Téléphone 18.79.

