

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 44

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: 07.02.2025

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

Erscheint
Samstags

Paraissant
le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz
3 Monate Fr. 2.—
6 Monate " 3.—
12 Monate " 5.—

Für das Ausland:
3 Monate Fr. 3.—
6 Monate " 4.50
12 Monate " 7.50

Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts.
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.



Abonnements:

Pour la Suisse:
3 mois Fr. 2.—
6 mois " 3.—
12 mois " 5.—

Pour l'Etranger:
3 mois Fr. 3.—
6 mois " 4.50
12 mois " 7.50

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 par milli-
mètre-ligne
ou son
espace.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9^{me} Année

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.

**Mitglieder-Aufnahmen.
Admissions.**

Mr. Hermann Burkard, Directeur des Hôtels
Richard-Séjour et Roseraie, Champel-Genève 180
Hr. Beauharnais, Direktor, Kuranstalt
Schönfels, Zugerberg (persönl. Mitglied).

A quoi bon faire le banquier?

Le journal Hotel-World de Londres fait, au sujet de la position désagréable dans laquelle peut se trouver placé le propriétaire d'hôtel auquel on demande de prendre des chèques en paiement et de se faire ainsi le banquier de ses clients, les remarques suivantes:

Le système des chèques tel qu'il est pratiqué par les banques en Angleterre, tout en offrant des avantages incontestables pour les affaires, n'en présente pas moins des inconvénients graves et sérieux. La facilité avec laquelle les banques ouvrent des comptes permet à toutes les classes de la population, même à celles qui ne possèdent ni capital ni réputation, d'avoir leur banquier. Le carnet de chèques est devenu une baguette magique, et les personnes qui sont aux prises avec des difficultés financières, avec l'impossibilité de faire honneur à leur signature, sont constamment hantées par la tentation de se procurer de l'argent par un moyen aussi simple que celui de l'émission de papier. Les escroqueries, tombant parfois sous le coup de la loi mais plus souvent encore insaisissables, commises au moyen de chèques sont à l'ordre du jour dans tout le pays, et les victimes sont en majorité des propriétaires d'hôtel ou leurs gérants. Les touristes qui signent un papier non seulement pour régler leurs notes d'hôtel mais encore pour solder leurs achats en voyage, se considèrent comme offensés lorsqu'un commerçant prudent, qui ne les connaît ni d'Ève ni d'Adam, refuse de leur escompter leur chèque.

Pourquoi l'hôtelier, déjà suffisamment chargé de besogne comme cela, se prêterait-il encore à ce travail supplémentaire? Il n'a aucun avantage à faire le banquier, au contraire, il encourt de ce fait un risque considérable. Qu'est-ce qui l'engagerait donc à faire cet office d'encaisseur de chèques? Ce n'est pas la son métier! Il lui est loisible de rendre ce service aux clients qu'il connaît, ainsi que le ferait tout autre négociant, mais ce n'est pas une raison pour que le client de passage qui lui est inconnu puisse se croire en droit d'élever la même prétention.

Les pertes occasionnées en Angleterre par l'acceptation de chèques sont beaucoup plus élevées qu'on ne le croit généralement. C'est pourquoi l'on devrait parler à l'abus qui est fait des facilités offertes par les banques, par le moyen d'une loi puissante de peines sévères les auteurs de cet abus. Dans d'autres pays, le fait d'avoir un compte à la banque constitue pour le titulaire comme un certificat de résidence et de fortune, tandis qu'en Angleterre, il y a peu de personnes assez basses placées pour n'avoir pas un carnet de chèques.

La loi elle-même qui régit les chèques est en Angleterre d'une indulgence extraordinaire; il semble qu'on ait accumulé à plaisir les obstacles destinés à empêcher la victime d'une escroquerie de porter plainte et d'obtenir justice. Tant que le tireur peut prétendre une perspective, si minime soit-elle, de voir rembourser le chèque qu'il a émis, il est innocent, et l'extorsion de fonds à l'aide de manœuvres fallacieuses n'a que le caractère d'une affaire civile ne tombant pas sous le coup du code pénal.

Cette situation est inadmissible (unfair) et les propriétaires d'hôtel n'ont qu'une chose à faire,

c'est de refuser les chèques émis par des inconnus. Le touriste raisonnable sait que ce refus n'implique aucune imputation désobligeante, mais simplement une mesure de prudence naturelle vis-à-vis des prétentions injustifiées que certains voyageurs trop exigeants élèvent à l'adresse des hôtels.

De l'influence des bouchons sur le goût des vins bouchés.

On sait que le goût des vins bouchés peut être altéré par les bouchons. Le goût de bouchon que présente le vin peut être de nature diverse, soit: 1. le goût de bouchon proprement dit, 2. le goût de moisi, provenant d'une moisissure ou saprophyte habitant le bouchon, 3. parfois le goût du phénol ou du crésol employé dans la fabrication des bouchons, ou 4. un goût provenant de l'emploi de bouchons spéciaux.

Considérons les origines de ces goûts étrangers. Le liège choisi de 1^{re} qualité présente l'avantage très-apprecié de ne communiquer au vin aucun arrière-goût quelconque. Cependant suivant les terrains de production il existe des lièges, qui communiquent au vin, au bout de quelques années, ce goût spécifique qui empêche l'emploi, pour la confection des douves, du bois d'orme ou de pin. On ne connaît pas de procédé pour débarrasser le liège de ce défaut qui ne se révèle qu'à l'usage.

D'autre part, il y a des lièges qui sont défectueux parce qu'ils ont été exposés, sur la plante même, à un temps très humide; ces bouchons communiquent au vin une légère odeur d'oneis, odeur qui n'est perceptible du reste que pour des vins possédant un bouquet très délicat.

Ce qui est bien pire, c'est le goût de moisi ou de pourriture que le bouchon peut communiquer au vin. Ces bouchons sont généralement fabriqués avec des lièges provenant d'arbres pourris. Le mycelium producteur de l'odeur de moisi se forme généralement à la surface extérieure non cachetée des bouchons et pénètre, à travers l'espace existant entre le bouchon et le col de la bouteille, jusqu'au vin auquel il se mélange, en lui prêtant un arrière-goût insupportable. Les bouchons excellents employés pour les bouteilles de champagne ne livrent passage au champignon qu'après un temps assez long, le bouchage étant dans ce cas presque hermétique.

En effet, le bouchon, dont le diamètre est de 32 millimètres, est réduit par la compression à 17 ou 18 millimètres et engagé de force dans le col de la bouteille où il empêche pendant de longues années, grâce à sa dilatation, la pénétration du mycelium. Ce n'est que plus tard, lorsque le liège a perdu son élasticité, qu'il livre passage aux moisissures.

Pour remédier à ce mal, on a adopté depuis longtemps l'usage de coiffer les bouteilles avec des feuilles d'étain; un procédé un peu plus compliqué mais encore plus sûr est celui du goudronnage des bouchons.

Il peut arriver que le champagne, quoique pourvu de bouchons reconnus excellents, présente néanmoins un arrière-goût. Ce goût provient du premier bouchon qui a servi à fermer la bouteille pendant l'opération de la fermentation. On sait que la fermentation du champagne se poursuit et se termine dans les bouteilles bouchées. Le dépôt se rassemble dans le col de la bouteille à la surface inférieure du bouchon. L'ouvrier qui débouche les bouteilles pour les déguster est chargé également d'examiner si les bouchons ne présentent pas d'odeur de moisi. Certains fabricants paient à l'ouvrier, pour ce travail, un supplément de 10 centimes par bouchon.

Ces ouvriers, il est vrai, ont une grande habitude de ce genre de travail, mais cela n'em-

pêche pas absolument la mise en circulation d'une bouteille allégée d'un bouchon présentant une mauvaise odeur. Il n'est pas étonnant qu'un ouvrier très-occupé, qui doit examiner, par heure, le contenu et les bouchons de 60--80 bouteilles, soit sujet de temps à autre à une défaillance. Du reste, il peut arriver aussi qu'une bouteille pourvue d'un liège absolument sain, présente à l'ouverture le goût de moisi du premier bouchon.

Dans le corps du bouchon, on remarque de petits trous et des crevasses qui ne sont pas le fait des vers, mais représentent les ouvertures et les canaux naturels du tissu végétal. Ces crevasses servent de premier refuge aux saprophytes qui peuvent y être décelés, à l'aide du microscope, dans presque tous les bouchons sentant le moisi. Cependant, ces champignons ont parfaitement pu naître du temps où le liège était exposé, sur la plante même, à la pluie et à la neige. Ils disparaissent spontanément des surfaces extérieures du bouchon quand celui-ci est conservé à l'abri de l'humidité, mais la végétation continue à l'intérieur, sans que l'œil du fabricant ni celui du négociant ne parviennent à la découvrir. Généralement, on traite ces lièges à la paraffine, qui a pour effet d'obstruer les pores du bouchon et d'empêcher la moisissure de pénétrer jusqu'au vin.

Si malgré toutes ces précautions le vin a pris un goût de moisi, on peut y remédier par le moyen bien connu qui consiste à l'agiter avec de l'huile de table; celle-ci absorbe infailliblement tout mauvais odeur. Naturellement, il ne saurait être question de traiter ainsi le champagne, qui y perdrait tout son acide carbonique.

Dans certains cas, le bouchon peut communiquer au vin une odeur de térébenthine. Cela provient généralement du fait que l'ouvrier chargé du bouchage tient ses bouchons dans une caisse de sapin brut, dont les parois ont laissé suinter de la résine.

Malthieu cite un cas où le vin avait une odeur de phénol. En recherchant la cause de ce phénomène, il trouva que la caisse qui avait contenu les bouchons ayant servi au bouchage avait été placée, au dépôt du chemin de fer, à un endroit où l'on avait répandu du phénol. L'odeur pénétrante de ce produit se communiqua au vin, bien qu'on eût pris la précaution de laver les bouchons avec soin et à trois ou quatre reprises avant de s'en servir. Dans un cas analogue le champagne avait une odeur de crésote qui provenait des bouchons, et force fut d'admettre que ceux-ci avaient séjourné dans un local renfermant des vapeurs de crésote, qui avaient été absorbées par les pores du liège.

Il ressort de ce qui vient d'être dit que le liège, grâce à sa porosité, est capable d'absorber les odeurs les plus diverses et de les communiquer ensuite au vin pour le bouchage duquel il est utilisé.

Il y a des moyens de préserver le liège et de le protéger contre l'infection par les mauvaises odeurs, mais nombre de producteurs n'y prêtent aucune attention. Leur but unique étant de pousser autant que possible leur production et leur vente, ils emploient pour la manipulation du liège les procédés les plus simples et les moins coûteux. Le liège brut est entassé en grands monceaux dans des cours où il est exposé à toutes les intempéries, fréquemment même à être souillé par les excréments de la volaille.

Souvent aussi les fabricants de bouchons commettent, lors du mouillage préalable nécessaire pour la division du liège, la faute de laisser ce dernier tremper trop longtemps, sans avoir soin ensuite de le soumettre à une dessiccation complète. Certains fabricants cherchent à améliorer la qualité de leurs bouchons par un traitement à l'éther, et ne réussissent qu'à les

abimer, l'odeur de l'éther se communiquant infailliblement au vin.

Il a été de mode pendant un certain temps d'employer le bouchage au caoutchouc. Les fermetures de ce genre ont été employées d'abord pour les eaux minérales, puis pour la bière, et de nos jours on trouve aussi des vins bouchés à l'aide de boutons de porcelaines fixés à des ressorts d'acier et munis d'anneaux de caoutchouc. Ce mode de bouchage est commode et expéditif, mais le caoutchouc communique au vin un goût très désagréable.

D'une manière générale, nous ne possédons encore, pour le bouchage du vin, aucun système qui ne présente, d'une manière ou de l'autre, de graves inconvénients. C'est à cette circonstance qu'il faut attribuer le grand nombre de systèmes de fermetures que l'industrie cherche à lancer et qui sont presque tous refusés par les oenologues.

Les fermetures à pièces de fer émaillé communiquent souvent au vin un goût de fer ou d'encre; en effet, l'émail est sujet à être endommagé pendant l'opération du bouchage; le vin attaque alors les parties mises à nu et produit, en se combinant avec le fer, un mélange qui a un goût d'encre et qui colore en noir le contenu de la bouteille.

(Rhein.-Westf. Ztg.)

Ein seltsames Diner fand kürzlich, wie

eine englische Zeitschrift erzählt, bei einem reichen Engländer in Birmingham statt. Alle Gerichte hatten die patriotischen Farben Roth, Weiss und Blau. Das Hauptgericht war ein patriotischer Kartoffelsalat, der in Form einer grossen Festung serviert wurde, das Rot hatte man aus der Runkelrübe gewonnen, das Weiss wurde durch die Samenkartoffeln präsentiert und das Blau durch blau gefärbte Kartoffeln. Die Kanonen des Forts waren durch Trüffel dargestellt. — Ein Jungesellener-Diner in Grün wurde von einem patriotischen Irlander in New-York veranstaltet. Das Esszimmer war mit grünen Draperien geschmückt, grüner Fries diente als Tischuch. Die Gläser und das Porzellan hatten dieselbe Färbung, und selbst die Gäste trugen Röcke in der Nationalfarbe. Im Laufe des Abends schenkte der Wirt jedem seiner Gäste eine kleine Smaragdnel in der Form eines Shamrock zur Erinnerung an dieses grüne Diner. — Das Oxford- und Cambridge-Boottrennen veranlasste vor einigen Jahren einen excentrischen Engländer, der dabei eine beträchtliche Summe gewonnen hatte, ein Diner in Blau, in der vorherrschenden Farbe der siegreichen Partei, zu veranstalten. 12 Gäste waren erschienen, die Toiletten der Damen waren aus blauer Seide und die Anzüge der Herren hatten die gleiche Farbe. Die Wände waren mit den Farben der Sieger behängt, der Teppich war azurblau, und die Decke war zu diesem Diner in der Färbung eines wolkenlosen Himmels bemalt. Die Gerichte, die auf zartem, türkisblauen Porzellan serviert wurden, mussten mit der Dekoration übereinstimmen; kein Fleisch wurde auf den Tisch gebracht, das nicht mit dem himmelblauen Ton der Umgebung harmonierte. — Ein weisses Diner gab einmal die Herzogin von Valenzia ihren jungen Nichten und ihren unverheirateten Freundinnen. Die Gäste waren alle weiss gekleidet mit gepudertem Haar; das Tafelservice war weiss, ebenso war der Blumenschmuck ganz in Weiss gehalten; die Diner trugen weisse Livrén. — Das glänzende farbige Diner wurde aber vor einiger Zeit im Londoner Savoy Hotel von einem glücklichen Spieler veranstaltet, der in Monte Carlo Rouge et Noir durch wiederholtes glückliches Setzen auf Rot ein grosses Vermögen erworben hatte. Der Speisesaal war eine vollendete Studie in Rot. Der Teppich und die Stühle waren rot, das Tischuch war rot und

„SALUBRA“

Ledertuch-Tapete

(Patentiertes Schweizer Fabrikat)

356

ist absolut waschbar,
ist absolut desinfizierbar,
ist solider als Oelfarbenanstrich,
ist die **gediegenste** Wandbekleidung für Treppenhäuser, Corridore,
Wohnzimmer, Badzimmer, Krankenstube etc.

Alleinverkaufsstelle für Zürich:

J. Bleuler, Tapetenlager,
38 Bahnhofstrasse 38, Zürich.

CHAMPAGNE
Pommery & Greno, Reims
CARTE BLANCHE GOUT FRANÇAIS
EXTRA SEC ANGLAIS
Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc.: A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

Hotel-Direktor
bekannt Fachmann, mit prima Referenzen, 38 Jahre alt, kautionsfähig, wünscht Engagement auf nächste Sommer-Saison in grösserem Etablissement.
Geil. Offerten befördert die Expedition des Blattes unter Chiffre H 835 R.

Herdfabrik und Eisengesserei
H. Koloseus, Aschaffenburg
kgl. bayr. Hoflieferant
Spezialität: Hotel- und Restaurationsherde
mit oder ohne Wasserheizung sowie alle sonstigen Koch-, Back-, Brat-, Wärm- und Spülapparate für Hotels, Restaurants, Cafés etc.
Illustr. Kataloge kostenfrei.

Möbelfabrik J. Meer
Huttwyl (Bern)
Gegründet 1876
Thun 1899 Goldene Medaille Thun 1899

Permanente Ausstellung und Lager in stylgetreuer, solid gearbeiteten Möbeln für sämtliche Wohnräume.
Spezialität: **Schlafzimmer-Einrichtungen.**
Englische Stilmöbel.
Wienersessel zu konkurrenzlosen Preisen.
934 Prospekte zur Verfügung. (H 4761 Y)

Zu verkaufen.
Wegen Aufgabe des Geschäftes
150 Hektoliter reinen Schaffhauserwein
50 Hektoliter feinsten Schaffhauser Flaschenwein
zu billigen Preisen in beliebigen Quantitäten.
941
Grünig, Hotel Krone, Schaffhausen.

Zu vermieten.
HOTEL IN ZARA.
Grosses Hotel in der schönsten Lage auf der Riva, in der Nähe des Landungsplatzes für die Eildampfer, mit prachtvoller Aussicht auf das Meer und auf die nahegelegenen Inseln.
Dasselbe ist noch im Bau begriffen und dürfte per Mai oder Juni 1901 fertig werden. Es wird über 50 bis 70 Zimmer, grossen Speisesaal, Cafehaus und allen sonst noch erforderlichen Räumlichkeiten verfügen.
Die Möblierung wird dem Pächter überlassen, die er auf eigene Rechnung zu besorgen haben wird. Das Hotel wird mit elektrischer Beleuchtung versehen.
ZARA ist die Hauptstadt von Dalmatien, mit dem Sitze der Landesregierung, des Landesassessors, des dalmatischen Landtages, des k. u. k. Militär-Kommandos und anderen Spitzen der Behörden. Ist sowohl für den Winter- als für den Sommeraufenthalt geeignet, denn es herrscht ein mildes Klima und ist vor der Bora geschützt, hingegen während des Sommers wird die Hitze durch die in dieser Jahreszeit herrschenden Maestral-Brisen sehr gemildert. Für Seebäder sehr empfehlbar.
Ein sehr geeigneter Ausgangspunkt für Ausflüge, sei es zu Land in die Umgebung bis Obrovazzo, oder südwärts zur See nach Sebenico, zu den Krka-fällen nach Traù, Spalato oder Salona.
949
Nähere Auskunft erteilt die
Ungarisch-Kroatische See-Dampfschiffahrts-Aktien-Gesellschaft in Fiume.

Maggi zum Würzen und Verlängern
der Suppen, Bouillons und Saucen,
wovon wenige Tropfen genügen
um jeder Suppe und jeder schwachen Fleischbrühe augenblicklich überraschend kräftigen Wohlgeschmack zu verleihen und die Verdauung wohltuend zu befördern.
Leistet der Hotelküche die vorzüglichsten Dienste.
Vorteilhaftester Bezug in grossen Flaschen Nr. 5.

COMESTIBLES.
E. CHRISTEN, BALE.

Flaschen-Spül-Apparat
Patent (Nr. 80 102) John Masson
Generalvertreter:
Gebr. Burger, Emmishofen (Thurgau) u. Konstanz (Baden)
Mechanische Werkstätte und Lager.
Beste und zuverlässigste Flaschen-Spül-Apparat
Unbedingt sichere Reinigung aller Teile mittelst Sand
Bequeme Nachspülung auch ohne Druck-Wasserleitung
Prospekte und Zeugnisse gratis und franko. 746

Färberei und chemische Waschanstalt
von
C. A. Geipel, Basel
Filialen in:
GENÈVE Rue des Allemands 27
BERN Theaterstrasse 6
BIEL Kanalstrasse 10
empfiehlt sein besteingerichtetes Etablissement den tit. Hotels und Pensionen speziell für chem. Reinigung und Färben von Vorhängen, Bettdecken, Möbelstoff, Sammt und Plüsch, Boden- und Tischteppichen, Läufer, Schaffelle etc.
Bei grösseren Aufträgen bedeutend reduzierte Preise.
970 Prompte und sorgfältige Ausführung.
Auf Wunsch werden die Gegenstände über den Winter bis Wiederbeginn der Saison im Etablissement gratis und mit Garantie aufbewahrt.

Seule Médaille d'or
CONSERVES DE SAXON
GENÈVE 1896
334
Les plus avantageuses pour l'Industrie Hôtelière.

Stiller Teilhaber.
905
Junger, solider, tüchtiger Chef de cuisine wünscht sich als stiller Teilhaber mit einer Einlage von 8000 bis 10 000 Fr. aktiv an einem Hotelgeschäft zu beteiligen. Offerten unter Z. c. 5028 Z. an Haasenstein & Vogler, Zürich.

Junger, tüchtiger Gärtner wünscht per sofort oder später Stelle als
Herrschaftsgärtner
942
oder in Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten; spricht deutsch u. französisch. Offerten unter Chiffre C c. 5256 Q an Haasenstein & Vogler, Basel.

Locarno.
Sofort zu übergeben, weil Besitzer sich zurückziehen will, ein frequentiertes
936 H-3456
Café-Brasserie
in schöner Lage. Geringer Uebernahmepreis. Geil. Offerten an Abele Mainetti in Murillo (Tessin).

MAISON FONDÉE EN 1811
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL (SUISSE)
SWISS CHAMPAGNE
DOUX TRÈS SEC
MI-SEC BRUT
SEC ROSÉ
947
Se trouve dans tous les Hôtels suisses.

E. Neuhäuser, St. Gall, Suisse
Rideaux
en tous genres
échantillons sur demande.

RHEINWEIN MOSELWEIN
DIESER VERFAHRN IN
FRANZ GRAF JR
WEINGESAMTSTÄTTEN
GEISENHEIM
WINTEL- u. JOHANNESBERG
SPECIALITÄT:
RHEINGAU-WEINE
EIGEL. MONOPOL
EXPORT NACH ALLEN LÄNDERN

Generalvertretung u. Monopol für die Schweiz und Riviera:
Albert Bächler jr.
Kreuzlingen.

Prospekte, Postkarten u. Menus Wein- u. Speisekarten, Nôtas etc. mit Ansicht Schweizerische Verlags-Druckerei BASEL.

Malaga-Kellereien
von
Alfred Zweifel in Lenzburg
(Eidg. Zoll-Niederlage)
Spezial-Geschäft und Lager authentischer
Malaga-Weine
Insel Madeira (auch Koch-Weine)
Jerez (Sherry) — Oporto
Marsala — Cognac
Versandt in Original-Fässern und Flaschen.
Selt Jahren in vielen ersten Etablissements eingeführt.
Export nach dem Ausland ab obigem Zoll-Lager. 2285

San Remo (Italie) — Hôtel Eden
à vendre ou à louer.
Tout meublé et restauré à neuf. — Position splendide en plein midi. — Beau jardin en face de la mer. — Lumière électrique. — S'adresser à M. L. Jacquot, propriétaire, à San Remo. 685

Passier-Maschine „TRIUMPH“
Eidg. Patent 1779
Dauerhaft und praktisch
Grösste Leistungsfähigkeit
Suppen, Saucen, Früchten etc.
Unentbehrlich für alle Hotels, Restaurants, Pensionen etc.
Man erzielt mit derselben überraschende Erfolge
Die Maschine wird mit 4 herausnehmbaren Sieben geliefert
Gebrüder Schwabenland
840 Ludwigshafen a. Rh.
Spezialität:
Gediegene Küchen-Einrichtungen für Hotels, Restaurants und Cafés.

TO LET ON LEASE
the
EMPRESS HOTEL, BEAULIEU
40 bed-rooms. — Good Reception rooms. — Garden. — Modern construction and sanitation. — One minute from railway station. For particulars apply to Dr. Johnson Lavis, Beaulieu. 892

Fr. Mettler, Sohn,
Gasapparatenfabrik Arth.
Gegründet 1868.
Neueste vielfach verbesserte
938
Gasapparate von 10—1000 Flammen
zum Belichten, Läten, Sengen und anderen technischen Zwecken. Bei Anwendung von Gasflücht (Auerlicht) mindestens fünfmal billiger als elektrisches Licht.
Beste und billigste Gasapparate derzeit für Hotels, Fabriken und Private.
Hunderte von Ia. Zeugnissen und Referenzen.

Sensationelle Erfindung
in Waschmaschinen, Eidg. Patent Nr. 19920,
Centrifugen oder Trockenmaschinen, Eidg. Patent Nr. 19904
und **Trockenapparate**, Patent angemeldet.
Die Maschinen werden von der Hauswasserleitung getrieben, wobei das treibende Wasser zugleich zum Waschen, Spülen und Bläuen verwendet wird; es findet daher nur eine Ausnützung der aufgespeicherten Kraft statt, die die Wasserleitung in sich birgt. **Daher kostloser Betrieb.**
Unerreicht in Einfachheit und Leistung. Fachkenntnis der Maschinen und Montage kommen in Wegfall. Ueberall, in jeder Ecke plazierbar.
Absolute Schonung der Wäsche.
Für Hotels, Waschanstalten, Krankenhäuser, Restaurants und grössere Private vorzüglich. Jede Maschine macht sich in kurzer Zeit bezahlt. 3/4 Atm. Wasserdruck genügen. Jede Maschine wird komplett mit Treibwerk geliefert. Vollste Garantie für tadellosen Betrieb.
Erfinder und Fabrikant:
A. Wächter-Leuzinger,
Konstruktions- u. Maschinenbau-Werkstätte
Zürich, Elisabethenstrasse 11.
Transmissionen nach neuesten Erfahrungen.
Bestandteile stets auf Lager.

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

NACH LONDON

geht über Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover

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

Von Basel in 19 Std. nach London.

Fahrpreise Basel-London:
Einfache Fahrt (15 Tage) . I. Kl. Fr. 120.35. II. Kl. Fr. 89.25
Hin- u. Rückfahrt (45 Tage) I. Kl. Fr. 198.— II. Kl. Fr. 147.90

Seefahrt nur 3 Stunden.

Fahrplanbücher und Auskunft erteilt gratis die Kommerzielle Vertretung der Belgischen Staatsbahnen und Postämpler Kirchstrasse 12, Basel.

J.A. Haab-Naef
Zürich, v. Specialitäten
Illustr. Preislisten gratis an franko

499 Zh 1508 g

Zürcher & Zollikofer
ST-GALL

*** Rideaux ***
EN TOUS GENRES.
Echantillons sur demande.
300 (Z. Nr. 1314)

CHOCOLAT SCHARD

Weltausstellung Paris 1900

GRAND PRIX

Höchste Auszeichnung.

889

Zu vermieten
das Café-Restaurant des Theaters Apollo in Lugano mit Logis für den Cafetier und mit grossem Garten und Zubehöre, in prachtvoller Lage. Das Pächterrecht kann bei der Direktion der Theatergesellschaft eingesehen werden, an welche die Offerten bis spätestens 30. November a. c. in versiegelten Briefen zu richten sind. 945 H 3509 O.

THOS LOWE ASSOC. SAN. INST. & FILS
Ingénieurs Sanitaires
Diplômés de la Ville de Londres
Cannes-Nice-St. Moritz.
Installations faites en Suisse.

Hôtels: Maloja Palace, Kursaal (Maloja), Victoria, Kulm, Du Lac, Hof St. Moritz, Engadinerhof, Privat Hôtel, Bellevue, Stadlin, Suisse, Petersburg, Albulia (St. Moritz), Waldhaus (Plims), Du Parc et Dépendance (Schuls), Kronenhof et Bellavista, Saratz, Eaderlin, Rosag et Dépendance, Weisses Kreuz, Lannquet (Pontresina), Waldhaus (Vulpera), Kurhaus Tarasp (Tarasp), Bernina (Samaden), Bregaglia (Tromontogno), Concordia (Zooz), Hôtel de la Poste, Château Fürstentum, Château (Thunis), Rigi-First (Lucerne), Kurhaus Lenzheide (près Chaur). 943

A remettre
tout de suite, à Territet, pour raisons de famille,
Villa-Pension
de premier ordre,
travaillant toute l'année. Position splendide. Tout le confort moderne.
S'adresser à l'administrateur du journal sous chiffre H 932 R.

Für Hoteliers.
Junger Maler, der viele Jahre in Atelier von Kunstmalern tätig, sucht während des Winters dekorative Malereien zu übernehmen. Preis sehr billig. Offerten unter Chiffre Z. P. 7565 an Rudolf Mosse, Zürich. 947 Z 72946

Gute Sorten Kartoffeln
Wageweise sehr billig zu verkaufen.
Zu erfragen bei 946 H2957D
J. Bauer, Brückenstr. in Markkirch, Ob.-Elsass.

Zweimonatliche Kurse
für Hotelbuchhalter, Sekretäre, Chefs de réception etc.
F. de Lacroix, Frankfurt a. M.
Glänzende Erfolge bei Referenzen. 37 H 6 730

A LOUER pour le 1^{er} Mai 1901
Hôtel-Pension-Restaurant
ouvert toute l'année, bonne clientèle, 32 ch., lun. élect., bains, grandes vérandas vitrées, terrasses, parc, verger, jardin-potager, dépendances. Alt. 620 m. St. climat. P. à 5 min. Posit. excépt. Vue magnif. Long bail, cond. av. M. L. 150 p. année.
restante Vevey. 949 H467V

(No 6702)

MEYERS American PUTZ-CREAM
putzt
verblüffend
Messing, Kupfer, Nickel etc.
Überall zu haben.
Generaldepot:
Loeffler & Co., Basel.

Portofreier Kaffee-Postversand nach auswärts. Bitte Preisliste zu verlangen.
W. Kopfmann, Kaffee-Spezialgeschäft, Basel (H 3508 G) 771

MAISON FONDEE EN 1826.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION GENEVE 1896
NATIONALE 1899
MÉDAILLE D'OR

LOUIS MAULER & C^{ie}
MOTIERS-TRAVERS (Suisse). 1896

Zu verkaufen.
Wegen Aufhebung des Geschäftes verkaufe ich preiswürdig das vollständige, in bestem Zustande sich befindliche
Hotel-Mobilier
einzeln oder zusammen. Es befinden sich darunter namentlich feinste Betten mit Nussbaumbetten, grosse Saalspiegel, 1 Billard bester Qualität, Christoffel-Bestecke u. s. w. 940
Sich zu wenden an: Grüng, Hotel Krone, Schaffhausen.

Zu verkaufen event. zu vermieten
Hotel II. Ranges
mit gutgehendem Restaurant, an prachtvoller Lage in Zürich, nahe am See. Für tüchtige, strebsame und zahlungsfähige Leute sichere Existenz.
Anfragen sub Chiffre Z Z 7300 an die Annoncen-Expédition Rudolf Mosse in Zürich. 925 (Z à 10895)

F. KNUCHEL
vormals Osburg-Stroebel
Rämistrasse 17 * Zürich * zur freien Schule
Vollständige Hotels-Einrichtungen
Polster-Möbel
Möbel in allen Holz- und Styl-Arten
Dekorations-Artikel, Waschgarnituren, Woldecken.

Vins fins de Neuchâtel SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel
SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
Expositions universelles, internationales et nationales. Grand prix collectif Paris 1900.
Marge des hôtels de premier ordre.
Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & W. Cracker, 38 Queen Street City EC.

Akt.-Ges. Griesser in St. Gallen.
Fasshahnenfabrik und Korkschnelderei.
Wir zeigen hierdurch den geehrten Herren Wirten und Hoteliers an, dass wir in folgenden Schweizerstädten Generaldepots unserer patentierten **Fasshahnen eidg. Pat. 7337** errichtet haben:
Basel Hrn F. Eckhardt-Schweri
Bern Hrn. C. R. Ziegler
Lucern Hrn. Meyer, Sibler & Co.
Thun Hrn. Leopold-Born
Zürich Hrn. Ganter & Co., Ganter, Sibler & Co.
Unsere Hahnen sind solid gearbeitet und garantieren wir für jedes Stück. Allfällig fehlerhafte Stücke werden ausstandslos umgetauscht.

RORSCHACHER
GEMÜSE- UND FRÜCHTE-CONSERVEN
Den Herren Hoteliers u. Wirten bestens empfohlen
8 goldene Medaillen und Ehrendiplome.
Schweiz. Arme-Conserven-Fabrik Rorschach
BERNHARD & Cie., Kommanditgesellschaft.

Stellengesuche * Demandes de places
In dieser Rubrik kosten Stellengesuche bis zu 7 Zeilen, inkl. Portokosten für zu beiderseitige Offerten, Fr. 2.— (Ausland: Fr. 2.50); jede Wiederholung Fr. 1.—. Voraussetzung: 10 Zeilen (in Marken erforderlich). Inserate müssen jeweils bis spätestens Freitag Mittag eingegangen werden, wenn sie in der darauffolgenden Samstag-Nummer erscheinen sollen.

Büffeldame. Tüchtiger, der 3 Hauptsprachen mächtig, im Service vollkommen selbstständig, wünscht Stelle als Büffeldame oder Oberkellnerin. Prima Referenzen zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 391.

Chef de cuisine. In feinen Table d'hôte, wie auch Restaurationsservice gleich tüchtig, mit langjähriger Erfahrung, sparsam u. solid, mit ruhigem Charakter, sucht gute, blühende Stelle. Prima Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Würde auch gerne in Deutschland arbeiten. Offerten an die Expedition unter Chiffre 395.

Chef de cuisine. Jüngler, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen, auf Anfang November oder später Stelle an die Expedition unter Chiffre 311.

Chef de cuisine. Jünger, tüchtiger, solid, mit besten Zeugnissen versehen, der auch die Pâtisserie kennt, sucht Stelle in eine Pension oder Hotel, unter bescheidenen Ansprüchen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 396.

Chef de réception. Fachmann, die drei Hauptsprachen vollkommen beherrschend, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen, Engagement in einem sehr ersten Ranges. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 346.

Gouvernante. Hoteliers-Wittwe sucht für den Winter-Vertrauensstelle. Deutsch, französisch und englisch. Offerten an die Exped. unter Chiffre 91.

Kellnerin. Eine junge hübsche, im Service bewanderte Kellnerin, italienisch und deutsch sprechend, sucht in einem Hause einträgliche Stelle, am liebsten in Tirol. Zeugnisse und Photographie zur Verfügung. Offerten an die Expedition unter Chiffre 392.

Kellner-Volontär. Hoteliers-Volontär, um sich im Service eines noch besser anzustellen, Volontärstelle in einem guten Hotel neben tüchtigem Oberkellner. Offerten an die Expedition unter Chiffre 393.

Koch. Jünger, tüchtiger, mit guten Zeugnissen, sucht per sofort Stelle. Offerten sind möglichst zu richten an das Postfach 2745, Chur. 933 H1197Ch

Oberkellner. deutscher Schweizer, der auch französisch, englisch und italienisch spricht, im Besitze sehr guter Zeugnisse und Referenzen, sucht Stelle in einem Hotel 1. Ranges oder in der Verwaltung. Offerten unter Chiffre H 1908 Ch vermietet Hasenstein & Vogler, Chur. 929

Oberkellner. ital. Schweizer, 30 Jahre alt, sprachkundig, mit guten Zeugnissen und schöner Handschrift, sucht Stelle als Keller- oder Expedientenposten der Winterstation. Offerten an die Exped. unter Chiffre 397.

Oberkellner-Sekretär. Schweizer, 27 Jahre alt, der Schrift mächtig, in buchführung und Receptivität erfahren, sucht, gestützt auf prima Referenzen, Engagement. Offerten an die Exped. unter Chiffre 390.

Portier. Jünger Mann, gross und stark, beider Sprachen Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 388.

Restaurationskellner. Ein 23 Jahre alter, deutsch-schweizer Schweizer, sucht, gestützt auf prima Referenzen und Zeugnisse, Jahres- oder Saisonstelle als Restaurationskellner. Offerten an R. Marti, Gümnen (Rt. Bern). 389

Saaltochter. Achtbare, junge Tochter, im Service bewandert, tochter in besseres Hotel, Offerten an die Exped. unter Chiffre 381.

Saaltochter. Eine rechtschaffene Tochter (Bernin), welche deutsch und französisch spricht, sucht Stelle als Saaltochter in ein Hotel, am liebsten in der Gegend von Montreux oder Leysin. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Offerten an die Expedition unter Chiffre 382.

Saaltochter. Jünger, achtbare Tochter, beider Sprachen mächtig, im Saal- und Restaurationsservice bewandert, wünscht auf Mitte Oktober event. später ihre Stelle zu ändern. Offerten an die Exped. unter Chiffre 384.

Secrétaire. Junge homme, suisse, 25 ans, parlant et écrivant couramment les 3 langues et un peu l'italien, cherche place pour l'hiver. Excellentes références. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre 355.

Sekretär. Deutscher, 25 Jahre, die englische u. französische Sprache in Wort und Schrift vollkommen beherrschend, in allen Bureauarbeiten bewandert, mit prima Referenzen erster Häuser, sucht, gestützt auf prima Referenzen, Winter- oder Jahresengagement. Geht Offerten unter A. R. 1780 postlagernd Meran (Tirol). 379

Sekretär. der 3 Hauptsprachen in Schrift und Wort vollständig mächtig gelernter Kaufmann, sowie durch- aus vertraut in dem Hotel-Service, Reception etc., zur Zeit als Sekretär in einem sehr guten Schweizer Hotel und nun mit prima Referenzen versehen, sucht anderes Engagement. Offerten an die Exped. unter Chiffre 387.

Sekretär. Schweizer, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht, gestützt auf sehr gute Zeugnisse und prima Referenzen, Stelle in Hotel I. Ranges im In- oder Auslande. Offerten sub 1870 Ch an Hasenstein & Vogler, Chur. 928

Sekretär-Kassier. tüchtiger, sprachkundiger, mit dem nötigen Winter- und Sommerreferenzen versehen, gegenwärtig Leiter einer feinen Sommerrestaurations, sucht auf kommenden Winter passende Stellung, Jahresgeschäft bevorzugt. Offerten an die Exped. unter Chiffre 380.

Sekretär-Kassier-Chef de réception. Jünger Mann (Hoteliersohn), der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sowie durchaus vertraut mit dem Hotel-Service u. s. w., sucht, gestützt auf prima Referenzen und Zeugnisse, Stellung im In- oder Auslande. Offerten an die Expedition unter Chiffre 380.

Sekretär-Kassier. Schweizer, der drei Hauptsprachen vollkommen mächtig, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, Jahres- oder Saisonstelle, mit dem nötigen, Eintritt sofort. Offerten an die Exped. unter Chiffre 394.

Serviertochter. deutsch und französisch sprechend, durchgehend in feinem Restaurant, Deutsche Schweiz bevorzugt. Geht Offerten an: Adèle Teichert, Tonhalle, Zürich. 361

Serviertochter. Selbstständige, im feinen Service gewandte Tochter sucht Stelle für Hotel oder Restaurant. Offerten an die Expedition unter Chiffre 386.

Serviertochter. Eine Tochter, im Restaurationsservice ganz tüchtig, wünscht, gestützt auf gute Zeugnisse, baldmöglichst Engagement in besseres Restaurant. Offerten an die Exped. unter Chiffre 385.

Sommelier (premier). très expérimenté, parlant les langues, possédant certificats de plusieurs années de bonnes maisons, cherche situation analogue. Adr. les offres à l'administr. du journal, sous chiffre 392.

Tapetzierer. tüchtiger, der schon in Hotels gearbeitet, Stelle. Offerten sub Chiffre O F 8332 an Geff. Fassl-Annoucen. 943

Vertrauensstelle. Hotelbesitzer, 25 Jahre alt, sprach- und fachkundig, sucht für den Winter Engagement. Prima Referenzen. Bescheidene Ansprüche. Offerten an die Exped. unter Chiffre 927.

Vertrauensstelle. Jünger, gebildete Frau von 28 Jahren, geführt hat, Offerten an die Exped. unter Chiffre 389.

Vertrauensstelle. aus guter Familie, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht Verhältnisse halber Vertrauensstelle in Hotel oder Restaurant. Offerten an die Exped. unter Chiffre 385.

Volontär. Ein junger Mann, 21 Jahre alt, sucht Stelle als Volontär in einem grösseren Hotel, um aus der Gewöhnung zu erlernen. Geht Offerten an die Exped. unter Chiffre 344.

Stellenofferten * Offres de places
In dieser Rubrik kosten Personalgesuche bis zu 8 Zeilen, inkl. Portokosten für zu beiderseitige Offerten, Fr. 2.—, jede Wiederholung Fr. 2.— für Vereinsmitglieder; Fr. 2.—, Wiederholungen je Fr. 1.— (Ausland: Portokosten extra). Inserate müssen jeweils bis spätestens Freitag Mittag eingegangen werden, wenn sie in der darauffolgenden Samstag-Nummer erscheinen sollen.

Concierge est demandé au Grand Hôtel des Avants à Montreux. Il doit être muni de très bonnes références et parler les 3 langues. Entrée 15 Novembre. Prière d'envoyer certificats et photographie. 329

Concierge est demandé pour un grand hôtel de la Suisse française. Mémoires références sont exigées. Adresser les offres avec certificats et photographie à l'administration du journal sous chiffre 391.

Cuisinière est demandée dans bon hôtel de la Suisse romande. Adresser les offres et certificats à l'administration du journal sous chiffre 391.

Gesucht ein Chef de cuisine in Sanremo für sofort: 1 Jünger, 1 Köchlein, 1 Oberkellner, 3 Zimmermädchen, 1 Portier. 328

Gesucht: 1 Chef de cuisine (für allein), in ein Hotel des Kantons Graubünden, muss auch in der Pâtisserie bewandert sein. Nur wirklich gute, ruhige und sparsame Arbeiter brauchen für zu melden. Stelle angenehme und ruhig. Gehalt gut. Eintritt sofort. Ehrenlohn 1 Oberkellner und 1 Jüngere Köchlein. Offerten an die Exped. unter Chiffre 400.

Köchin. In ein gutes Hotel im Kanton Neuchâtel wird eine tüchtige, selbständige Köchin gesucht, Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen, Photographie u. Gehaltsansprüchen befördert die Expedition unter Chiffre 378.

Zeugnishaft & Anstellungsverträge
stets vorrätig für Mitglieder.
Offizielles Centralbureau in Basel.

Jubiläums-Postmarken werden von jetzt an nicht mehr an Zahlungsstatt angenommen.
Les timbres-poste du jubilé ne sont plus acceptés en paiement.