

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 14 (1905)
Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 06.02.2025

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

Abonnement

Für die Schweiz: 1 Monat Fr. 1.-, 3 Monate 2.50, 6 Monate 4.50, 12 Monate 8.-

Für das Ausland: (Post inbegriffen) 1 Monat Fr. 1.25, 3 Monate 3.50, 6 Monate 6.-, 12 Monate 10.50

Verbands-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.

Verbands-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

*

Schweizer Hotel-Revue



REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

14. Jahrgang | 14^{me} Année

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Abonnement

Pour la Suisse: 1 mois Fr. 1.-, 3 mois 2.50, 6 mois 4.50, 12 mois 8.-

Pour l'Étranger: (Post compris) 1 mois Fr. 1.25, 3 mois 3.50, 6 mois 6.-, 12 mois 10.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

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

Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

*

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.

Ecole professionnelle à Cour-Lausanne.

Liste de tirage des 100 délégations sortis au tirage le 7 juin pour 1903 et 1904, remboursables à la Banque Cantonale à Lausanne contre envoi des délégations acquittées.

- Nos. 19, 27, 34, 42, 72, 83, 84, 85, 86, 91, 92, 117, 131, 141, 142, 143, 205, 208, 226, 231, 232, 254, 303, 352, 354, 355, 356, 357, 379, 414, 461, 507, 526, 534, 535, 536, 537, 559, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 620, 642, 646, 647, 648, 649, 658, 684, 706, 735, 742, 769, 806, 837, 838, 839, 840, 843, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 965, 1005, 1006, 1007, 1008, 1009, 1060, 1061, 1062, 1063, 1064, 1065, 1066, 1067, 1068, 1069, 1070, 1071, 1150, 1151, 1152, 1153, 1154, 1155, 1156, 1182.

Fachliche Fortbildungsschule in Cour-Lausanne.

Ziehungsliste der am 7. Juni für 1903 und 1904 ausgelosten 100 Anteilscheine, zahlbar bei der Kantonalbank in Lausanne gegen Einzahlung der quintierten Anteilscheine.

Sont présents: du Conseil de surveillance:

- MM. F. Morlock, Zurich, président; J. Boller, vice-président; J. Tschumi, Ouchy (arrondissement D); F. Küssler, Bex (II); J. Huber, Solothurn (II); J. Schieb, Berne (II); E. Strübin, Interlaken (II); A. Bon, Rigi-First (III); E. Cattani, Engelberg (III); O. Hauser, Lucerne (III); W. Hafen, Baden (IV); A. Seiler, Zermatt (IV); A. Reber, Locarno (VII); C. Reichmann, Lugano (VII)

Excusés:

- MM. A. Armléder, Genève (arrondissement D); C. Kraecht, Zurich (IV); F. Wegenstein, Neuhausen (IV); L. Kirochner, Coire (V); R. Mader, St-Gall (V); J. Seiler, Glatsch (VI)

Du Comité:

- MM. F. Morlock, Zurich, président; J. Boller, vice-président; E. Moecklin, assesseur; O. Amsler, Bâle, secrétaire.

Excusés:

- MM. F. Wegenstein, Neuhausen; C. Kraecht, Zurich.

Le nombre des sociétaires présents est de 198.

L'assemblée générale a été précédée, jeudi après-midi de 4 heures à 8 heures, d'une séance du Conseil de surveillance consacrée à un tour de préconsultation sur les objets à l'ordre du jour.

L'assemblée générale est ouverte vendredi le 26 mai à 10 1/2 heures du matin, dans la salle des conférences du Collège, par M. Morlock, président, qui rappelle d'abord l'article des statuts prescrivant que les sociétaires seuls sont autorisés à prendre part à la séance.

Puis il rappelle le souvenir des sociétaires décédés pendant l'année écoulée, ainsi que celui de M. Théodore Daur à Zurich. L'assemblée se lève pour honorer la mémoire des défunts, qui sont:

- MM. Casp. Badrutt, Palace Hôtel, St-Moritz-Dorf; J. Nageli, Hôtel Kreuz, Meiringen; R. Bayer, St-Moritz-Dorf; J. Horn, Hôtel de la gare, St-Gall; H. Rouiller, Grand Hôtel, Vernayaz; F. Wyrsch, Hôtel Engel, Engelberg; F. Arnold, Hôtel Concordia, Zuzex; C. Lattmann, Hôtel Lattmann, Ragaz; H. Weidt, Hôtel du Lac, Genève; A. Mutti, Hôtel Brocco, St-Bernardino; A. Alblas, Hôtel Bonivard, Territet-Chillon; A. Welly, Macolin; H. Neukomm, Pension Tivoli, Lucerne; H. Stadler, Hôtel Rheinburg, Walzenhausen; G. Schnetzer, Hôtel Schnetzer, Constance; Mme A. Béha, Hôtel du Parc, Lugano; MM. J. Schöni, Hôtel Victoria, Wengen; L. Gredig, Hôtel Kronenhof, Pontresina.

Débats:

1° Sont nommés scrutateurs MM. Kummer (Zurich), Heflein (Engelberg) et Maurer (Interlaken).

2° Le procès-verbal de la dernière assemblée générale est adopté.

3° Le rapport de gestion, les comptes annuels et le budget sont adoptés. A propos du rapport de gestion, le président fait observer que dans l'énumération des dons en faveur de l'école professionnelle, on a omis de mentionner celui de M. Pilloud, buffet de la gare de Bienna, au montant de fr. 200. A propos du budget, il explique que la subvention annuelle à l'Union des Sociétés suisses de développement a été

portée de fr. 150 à fr. 1000 en vue de supprimer à l'avenir toutes les subventions extraordinaires de notre Société à cette Union.

L'assemblée approuve les propositions concernant l'école professionnelle, et tendant au remboursement par tirage au sort pour 1903 et 1904 de fr. 10,000 d'obligations, au placement intégral du fonds de l'école et à l'attribution d'une somme de fr. 5000 au fonds de réserve.

4° Sont nommés vérificateurs des comptes: pour les comptes de la Société: MM. J. Borsinger à Baden (actuel) et J. Bossi à Territet (nouveau); pour les comptes de l'école: MM. Ch. Cuénoud et L. Liebermann à Lausanne.

5° Office central de propagande. Le président résume l'histoire de la naissance et du développement de ce projet qui, approuvé en principe par la Société, a échoué devant le peu d'intérêt que les sociétaires ont manifesté à l'égard de sa réalisation par la Société seule. Dès lors, le comité a négocié avec la direction générale des chemins de fer fédéraux, à l'effet de savoir si la création d'un bureau de ce genre pourrait être réalisée avec le concours de tous les cercles intéressés. La réponse a été négative, les C. F. F. possédant un bureau de réclamation à eux, qui pourrait cependant collaborer avec celui dont la Société des hôteliers projette la création. En dernier lieu, le comité s'est adressé par voie de circulaire à l'Union des Sociétés de développement, aux chemins de fer de montagne, aux chemins de fer secondaires et aux compagnies de navigation; mais il a rencontré, sauf auprès de la première de ces associations, un accueil assez réservé.

Ces motifs ont déterminé le comité et le Conseil de surveillance à proposer à l'assemblée générale d'ajourner provisoirement le projet et d'attendre une occasion plus favorable pour y revenir. Pour le moment, il ne nous reste qu'à nous joindre, partout où nous le jugerons nécessaire, à l'action du bureau des chemins de fer fédéraux, qui d'ailleurs a déjà rendu de grands services et fera encore beaucoup au point de vue de la réclamation. Il est regrettable seulement qu'alors que les intéressés apportent leur concours financier à la réalisation d'une propagande quelle qu'elle soit, les C. F. F. se réservent le droit exclusif de décider dans toutes les questions. Néanmoins, les délégués de la Société des hôteliers auprès de la commission de propagande des C. F. F. feront leur possible pour favoriser les intérêts de l'hôtellerie.

Ce rapport donne lieu à une discussion très animée, qui roule surtout sur la proposition d'employer une partie de l'avoir social à des buts de réclamation, sans imposer de nouvelles charges aux sociétaires. On objecte à cette idée qu'il serait imprudent de mettre notre caisse à trop forte contribution, et qu'une somme de 10 ou de 20,000 francs consacrée à une réclamation générale ne serait qu'une goutte d'eau sur une pierre brûlante. L'avoir d'une société, tout en constituant un lien solide entre tous les membres, est encore un garant de sa considération et de son influence au dehors, et on fera bien d'y réfléchir à deux fois avant de disposer d'une fortune qui serait toujours insuffisante pour une propagande durable et efficace.

Une proposition engageant le comité à voir s'il ne serait pas possible d'adopter à chacun des bureaux de renseignements que les C. F. F. entretiennent à Paris et à Londres un employé rétribué par notre Société et chargé spécialement de donner des renseignements sur les hôtels, est commentée à cause de l'absence totale de garanties que ces employés présenteraient au point de vue de l'impartialité et de la neutralité.

D'une façon générale, l'assemblée est d'avis qu'en présence des efforts déployés par les pays voisins, il y a urgence à faire quelque chose. Du côté du comité, on fait ressortir l'impression pénible produite par cette tendance à dépenser à tout prix l'avoir de la Société. La réclamation dont il s'agit aujourd'hui ne peut être que très étendue et durable, et notre fortune n'y suffirait pas, surtout si les sociétaires refusent d'y participer. Le comité a déposé un projet de réclamation (création d'un office de propagande). Ce projet a été approuvé en principe par la Société, mais quand il a été question de se procurer les ressources nécessaires à son exécution, la votation en a fait table rase. Il s'agit actuellement de trouver et d'étudier une voie nouvelle; les votes émis sont donc prématurés, et le mieux sera d'ouvrir au comité un crédit indéterminé qui lui permettra d'agir immédiatement, dès que l'occasion favorable se présentera. Cette proposition rencontre l'assentiment général. Les idées suivantes sont encore émises:

- a) Prélèvement de fr. 20,000 sur les fonds de la Société, pendant cinq ans; b) Pousser à l'introduction des carnets kilométriques; c) Création de nouveaux bureaux de renseignements à l'étranger; d) Nomination d'une commission spéciale pour l'étude de la réclamation; e) Création d'un fonds pour la réclamation; f) Prélèvement d'une somme de fr. 20,000 sur la caisse, à compléter par les contributions extraordinaires des sociétaires; g) Augmentation de la contribution annuelle des sociétaires et emploi de la différence pour faire de la réclamation dans les journaux, en changeant de pays chaque année.

Le président recommande à l'assemblée de ne pas prendre de décision définitive; le comité s'efforcera, au courant de l'année, d'examiner encore une fois la question et de faire un rapport et des propositions soit par voie de circulaire, soit à la prochaine assemblée générale. Il est décidé à l'unanimité d'accorder au comité les compétences financières voulues pour amener une solution de la question et faire, s'il y a lieu, des démarches décisives ou des propositions pour l'exécution du projet.

6° Question des apprentis. Le rapporteur motive longuement sa proposition relative à cet objet, en se basant sur les examens officiels et autres déjà institués. De la discussion il résulte que la question n'est pas encore mûre, et qu'il y a lieu de la renvoyer au comité pour nouvelle étude et rapport par voie de circulaire ou de l'organe de la Société. L'assemblée se range à cette décision.

7° Droit de vote des sociétaires. La proposition relative à cet objet ayant été retirée, l'assemblée passe à l'ordre du jour.

8° Communications. Le président informe l'assemblée:

a) Que le Conseil de surveillance a ratifié les propositions du comité concernant la création d'un Fonds Tschumi, propositions formulées comme suit:

«Le Fonds Tschumi est créé et alimenté au moyen de dons et de legs; il est destiné à l'entretien et au développement de l'école professionnelle de la Société Suisse des Hôteliers.»

A l'avenir, les dons pour exonération des vœux de Nouvel-An seront versés à ce fonds. L'administration du Fonds Tschumi est de la compétence du comité.

b) Qu'à l'occasion du 25^e anniversaire de la fondation de notre Société, qui aura lieu dans deux ans, il sera publiée une brochure de fête. On procédera en même temps à

Aufnahms-Gesuche. Demandes d'Admission.

- Herr Heinz Hartung, Direktor des Grand Hôtel de l'Univers, in Basel 145; Paten: Herren Rich. Gaeng, Hotel Bellevue, Lugano, und W. Eberle, Zürich.
- Monsieur Conrad Ritzmann, directeur de l'Hôtel du Château, Vevey 60; Parrains: MM. J. Freudweiler, Grand Hôtel, Villars s'Ollon, et H. Leemann, Hôtel Monney, Montreux.
- Monsieur Ernest Heer, propr. de la Pension Regina Bristol à Lausanne 40; Parrains: MM. E. Budiger, Hotel Zimmerleuten, Berne, et A. Pillou, Buffet, Bienna.
- Monsieur Emile Nantermond, gérant de l'Hôtel-Sanatorium Stephani à Montana s./Sierre 40; Parrains: MM. M. Zufferey, Sierre, et A. de Preux, Hôtel Beauregard, Montana.

XXIV^e Assemblée générale ordinaire de la Société Suisse des Hôteliers les 26 et 27 mai 1903 à Montreux.

A. Procès-verbal.

Ordre du jour:

- 1° Rapport de gestion, comptes annuels et budget.
- 2° Election des vérificateurs des comptes.
- 3° Rapport et proposition sur l'Office central de propagande.
- 4° Proposition de réglementation de la question des apprentis.
- 5° Proposition au sujet du droit de vote des sociétaires.
- 6° Communications.
- 7° Propositions individuelles.

und die sind nicht individuell gegen die Köche gerichtet, sondern, wie ich durch mehrjährige Erfahrung gelehrt worden bin, gegen das System im grossen ganzen, wie heute in den Hotels gekocht wird. Und dieses System ist meiner Ansicht nach reformbedürftig. Treten wir ihm näher:

Wer von uns hat es nicht mit angehört, mit Ausnahme der Herren Köche vielleicht, dass Hotelgäste nach Absolvierung einer drei- oder vierwöchentlichen Kur den Stoss-Seutzer austossen: Wie froh bin ich, wieder nach Hause zurückkehren zu können, wie sehne ich mich nach unserem häuslichen Mittagstisch! Das Table d'hôte-Essen wird einem nachgerade zum Ekel! — In diesen Worten liegt eine Anklage gegen das ganze System der Hotelküche, die fürwahr nicht ein taube Ohren klingen sollte. Warum ist bis dato dieser Anklage kein Gehör geschenkt worden? Diese Klagen existieren tatsächlich, sie sind nicht aus der Luft gegriffen, und gestehen wir es nur, sie enthalten leider viel Wahrheit. Drei, vier Wochen genügen, um dem Hotelgast die Table d'hôte-Esserei, dieses Abfütters im Grossen, gründlich zu verleiden. Diese Diners mit 5 und 6 Gängen verleiden ihm in kurzer Zeit so sehr, dass er sich geradezu sehnt nach seinem bürgerlichen Tisch. Und dieselben Leute haben vor drei Wochen des Reizes der Neuheit halber diese Küche gelobt, haben dem Chef und seiner Arbeit volle Anerkennung gezollt, und heute ergehen sie sich in Verwünschungen und behaupten, keinen Bissen mehr mit Appetit herunterbringen zu können. Ja, wie ist dies aber möglich? Der Chef ist doch der gleiche geblieben, der Prinzipal kauft seine Viktualien bei den gleichen Lieferanten, wie vor drei Wochen. Die Viktualien selbst sind von der gleichen tadellosen Qualität wie damals, weshalb also diese Klagen? Ich habe vorhin gesagt, man schenke diesen Klagen kein Gehör. Ich muss mir nun allerdings widersprechen. Es gibt Orte, wo man angefangen hat, diesem Umstände seine Aufmerksamkeit teilweise zu schenken. Ich sage absichtlich teilweise, weil ich nicht anerkenne, dass man den Klagen auf den Grund gegangen ist, weil ich im Glauben lebe, man habe diese zu oberflächlich behandelt und dadurch nur eine teilweise Besserung einzuführen gewusst, nicht aber das Uebel bei der Wurzel erfasst. Wir lesen in vielen Prospekten mit Fettschrift gedruckt: Table d'hôte an kleinen Tischen! Man glaubte durch diese Neuierung gründlich Remedur geschaffen zu haben. Man vermutete im schwerfälligeren Service, welcher durch diese althergebrachten, gemeinsamen Mahlzeiten an langen Tischen entsteht, den Hauptgrund der Unzufriedenheit der Gäste. Und doch behaupte ich, dass auch an solchen Orten, wo diese Neuierung eingeführt worden ist, die gleiche Klage noch existiert. Also muss der Grund ein anderer sein!

Meiner Meinung nach mutet man der Hotelküche im allgemeinen und im speziellen in quantitativer Beziehung zu viel zu! Die Köche sind überbürdet mit Arbeit, es ist unmöglich, dass sie bei dieser Esserei, ein anderes Wort wäre wohl eher am Platze, gleichzeitig für tadellose Zubereitung der einzelnen Gänge und ferner für genügende Abwechslung zu sorgen imstande sind. Weshalb diese langen Table d'hôte-diners? Weshalb muss ein ordentliches Mittagessen absolut aus fünf Gängen zusammengesetzt sein? Hierin erblicke ich auch den Grund aller jener Bedenken, welche Herr Eugen Schmid in seinem Aufsatz anführt. Schlechte, fade Jus, Saucen ohne Fonds, fades Geflügel, Roastbeefs ohne Saft und Kraft, entweder zu viel oder zu wenig gekocht, Kalbsbraten, von denen man, wenn sie mit geschlossenen Augen gegessen würden, überhaupt nicht sagen könnte, was für Fleisch man isst, das sind die Folgen der modernen Hotelköcherei! Das Beste muss von den Fleischern genommen werden, um die Brühe, welche Jus genannt wird, in genügender Quantum herstellen zu können! Erinnern Sie sich noch, wie Ihre Mutter zu Hause, als Sie noch Kind gewesen, den Sonntagsbraten gekocht hat? Erinnern Sie sich, mit welcher Liebenswürdigkeit und Geduld sie denselben immer und immer wieder begossen hat? Tun Sie das auch, können

Sie das tun? Sie können das nicht, denn Sie haben ja noch fünf- oder sechserlei Garnituren für das Grosse-pièce herzurichten: gefüllte Tomaten, von welchen das Beste herausgenommen wird, Pommes châteauf, welche nicht geniessbar sind, weil sie der vert... Tomaten und des andern Krimskrans wegen zu lange im Herd verweilt haben. Sehen wir uns einmal die Köche vor Beginn eines Mittagessens an. Sämtliche Bratöfen reichten nicht aus, um alle die Dinge aufzunehmen zu können, welche da serviert werden sollen. Da liegt seit einer halben Stunde schon das Roastbeef fertig, nicht auf dem Herd, nicht drinnen, einfach auf einem Küchentisch in einem Sautoir. Es darf nicht mehr länger in den Herd wandern, denn der Köchseur hat es zu früh aufgesetzt, es hätte auch keinen Platz drinnen, denn die Poulets füllen die Bratöfen aus. Das Roastbeef aber hat Zeit, in der Küche, die sich infolge einer Fritüre, welche natürlich nur im letzten Momente angesetzt werden konnte, so sehr mit Dampf und Rauch angefüllt hatte, dass ein wenig Durchzug durch Öffnen der Fenster bewerkstelligt werden musste, auf seinem Tische zu erkalten. Die Glocke läutet, der Tanz beginnt. Welch eine Hast, welche ein Springen, welche ein Geschrei! Nur immer schnell, die Suppe ist fort, der Fisch wird dressiert, nun kommt das Roastbeef; noch rinkt das Blut aus demselben auf das Tranchierbrett, — doch halt, gleich zeigen sich Fettküchlein auf demselben, der Chef sieht's: ein dommer! In den Herd mit Platten! und sie wandern hinein, um nach fünf Minuten wieder unkenntlich herausgezogen zu werden. Die oberste Tranche ist nicht mehr blutigrot, aber braunrot und alle weiteren sehen aus wie Schlieder, die Ränder haben sich gekräuselt, die Geschichte ist ungeniessbar; wird serviert, und kommt zurück, nur wenige haben davon gegessen. Patron und Chef sehen sich wehmütig an, wohl entsteigt beiden ein Fluch, was hilft's, das Uebel ist geschehen, und um das Mass voll zu machen, hat man am folgenden Tage die Angestellten auf dem Bureau, welche sich über miserables Essen beklagen, nichts als Resten und wieder Resten, und bei Gott, man kann ihnen nicht unrecht geben. Und all dies nur infolge des Systems der modernen Hotelköcherei.

Und wer trägt die Schuld daran? Das Publikum? Nein und wieder nein! Wir haben uns diese Zustände selbst geschaffen, man wollte sich vervollkommen, man hat zu viel des Guten getan. Wie schnell ist bei den heutigen Hotelprunkmählern das Repertoire eines Koches erschöpft und unwillkürlich verfallt man wieder nach ganz kurzer Zeit auf dasselbe. Man gibt ja allerdings andere Namen, einmal heisst es Aloyeau, ein andermal Roastbeef, ein drittes mal pièce de boeuf, dann faux-filet. Der Chef versteht sich zwar darauf, dass es andere Stücke seien, aber im Grunde genommen bleibt sich dies gleich, der Gast versteht diese Unterschiede nicht zu würdigen, und auf den kommt es doch in der Hauptsache an, und wenn dessen Gaumen nicht den Unterschied zu machen weiss, was nützt da der grosse Wortschatz, was nützen da die anatomischen Kenntnisse eines Chefs? Und nun die Garnituren. Sie sehen nach etwas aus, und in der Mehrzahl sagen sie nichts. Die Gemüse, aus welchen sie hergestellt werden, sind verunstaltet, ihr natürlicher Geschmack, der gewöhnlich gut ist, wird durch die Zutaten, die ihnen beigegeben werden, genommen, und wenn wir ehrlich sein wollen, so müssen wir es bekennen: die Garnituren sind die Mühe und die Arbeit nicht wert, welche in einer modernen Hotelküche auf sie verwendet werden!

Mancher der verehrten Leser wird wohl im stillen bei sich denken, Donnerwetter, muss aber dem seine Küche schlecht sein, dass der so losziehen kann gegen alles, was uns bis dato heilig gewesen. Nicht doch, wir dürfen uns rühmen, auf hiesigem Platze allgemein als ein erstes Haus zu gelten, und ich denke auch, dass wir unsern guten Ruf, und zwar speziell mit Bezug auf die Küche, beibehalten werden. Ich spreche absolut nicht von unserem Hause allein, ich spreche von uns allen, ich habe die Welt gesehen, wenigstens so weit, wie sie für uns Hotelvolk in Betracht kommt, und ich habe

überall den gleichen Fehler konstatieren müssen. Reformen werden angestrebt, wohan, da müssen wir uns vorerst klar werden, weshalb? und ich hoffe, mit diesem Bild, welches allerdings in den kräftigsten Farben aufgetragen ist, den Weg der Reformen gekennzeichnet zu haben.

Durch dieses tolle System, seinen Gästen zu möglichst billigen Preisen ein möglichst langes Diner vorsetzen zu wollen, sind die Ausgaben an Viktualien über jede vernünftige Norm hinausgestiegen. Es gibt kein Haus, ob gross oder klein, das nicht mit diesem Umstande rechnen müsste. Sprechen nicht die vielen Fallimente ein beredetes Zeugnis davon? „Er hat's zu gut geben wollen, er hat es nicht aushalten können“, ist die Antwort, welche wir auf diesbezügliche Fragen erhalten. Aber es ist nicht das Zügel, was ihn zu Falle gebracht, sondern das Zügel, das er getan hat. Und was das Schlimmste ist, die ganze Hotellerie leidet an dieser Krankheit, die grossen, wie die kleinen Häuser. Ich bin schon in viele Häuser eingetreten, welche äusserlich in prägnanten Worten die Inschrift zeigten: Haus ersten Ranges! Ich wunderte mich, was dem Hause das Rechte geben, sich Haus ersten Ranges zu nennen, denn ich vermochte mit dem besten Willen — ausser dem langen Menu, welches die Tafel zierte — nichts zu entdecken, was dieses Haus als ein solches ersten Ranges qualifiziert. Bürgerliche Küche lesen wir in vielen Prospekten. Gehe hinein, nichts erinnert dich daran.

Da gibt's nur eine Abhülfe, nur eine Reform und die heisst: Abrüsten! Diners, wie wir sie heute täglich in den Hotels treffen, sollen nur bei aussergewöhnlichen Gelegenheiten vorkommen, dann aber sollen sie nach dem Buchstaben ausgeführt werden. Das Kochen ist eine Kunst, so will es die Fama! Wohlan, so sei es! Man soll dem Kochen nicht den Stempel der Fabrikarbeit aufdrücken! Oder wissen Sie ein anderes, besseres Wort hierfür? Ist es nicht eigentümlich, dass Gäste, welche ein wirklich gutes Diner bei Anlass eines Festes geben wollen, immer betonen, ein möglichst kurzes Essen haben zu wollen? Dass diese Gäste einfache hausbackene Platten bestimmen? Und immer hat es der Chef in diesem Falle verstanden, auch diese schmackhaft und gut zu bereiten. Das Erstaunen der Gäste ist nachher gewöhnlich gross. Warum kann man denn nicht alle Tage so kochen? ist ihre Frage. Oder: Ich hätte es Ihrem Chef wirklich nicht zugeutraut, dass er so gut kochen kann! Die Antwort zu solchen Bemerkungen möge sich jeder selbst geben. — Das will nicht heissen, dass der Koch deshalb weniger lernen müsse; im Gegenteil, er wird durch Reduzierung der täglichen Arbeiten in den Fall kommen, intensiver lernen zu können. Auch der Lehrling wird kochen lernen und nicht pfeuschen. Der Chef aber, und das ist eine Hauptsache, wird in der Lage sein, das Herrichten der Fleische einer besseren Kontrolle unterziehen zu können. Dem Hotelier werden weniger unbrauchbare oder verdorbene Resten bleiben, die Hotelangestellten werden besser genährt werden. Die Fleische werden mit samt den Knochen gebraten werden. Wir werden bessere Fleischbrühe in unseren Töpfen haben. Das Hammelfleisch, welches in den meisten kontinentalen Häusern von den Gästen immer schief angesehen wird, wird zur Abwechslung eine gern gesehene Platte sein. Es wird, wenn wir statt fünf und sechs Gänge nur zwei Gänge geben werden, den einzelnen Gängen viel grössere Sorgfalt zugewendet werden. Der Gast wird in jeder Beziehung besser bedient werden können als heute. Es darf natürlich eine Reduzierung der Arbeit in keinem Falle eine Reduzierung der Arbeitskräfte zur Folge haben, das hiesse den Teufel mit Beelzebub austreiben. Nein, der Gast muss die innere Überzeugung haben, dass auf das Gebotene in jeder Beziehung Sorgfalt verwendet wird. Man soll die Arbeit nicht nur mit dem Auge erblicken, sondern mit dem Gaumen herauskosten können. „Wie stellen Sie sich das aber mit den Preisen vor“, werden wohl einige fragen? „Das Publikum wird sich bedanken für diese Reduzierung kulinarischer Genüsse und wird sich dagegen sträuben, Ihnen fürderhin dieselben Preise für Pension zu bezahlen.“ Ich kann

diese Ansicht nicht teilen. Ich schätze den gesunden Sinn des Publikums so hoch, dass es durch die neue Ordnung der Dinge nichts einzubüssen hätte. Selbstverständlich ist, dass man sich immer nach den Verhältnissen zu richten hat. Aber für diejenigen Geschäfte, welche mit einer langen Saison zu rechnen haben, ist dies diejenige Reform, welche in Betracht kommen kann.

Bei neu zu erbauenden Hotels wird heute das Hauptaugenmerk darauf gelegt, die innere Einrichtung der Häuser möglichst den gewöhnlichen Bedürfnissen gemäss einzurichten. Es werden mit Vorliebe abgeschlossene Appartements gemacht, damit der Gast sich auch wirklich zu Hause fühle. Trotz der hohen Preise, welche für diese Bequemlichkeiten verlangt werden, für diese verhältnismässig wenig Klagen. Weshalb sollte da nicht auch in kulinarischer Beziehung möglichst das trante Heim nachgeahmt werden? Weshalb besteht heute ein so enormer Unterschied in dem, was wir à la carte-service und Table d'hôte-service nennen? Weshalb bekommt derjenige, welcher für Fr. 5.— sein Table d'hôte-diner isst, quantitativ das Doppelte zu essen, als jener, welcher für seine à la carte Mahlzeit Fr. 10.— auslegt?

Ich wüsste für beides wirklich keinen bessern Vergleich als den, der besteht zwischen Maschinenfabrikerei und Handstickerei. Das eine ist Fabrikarbeit, und das andere ist die solide, zukünftliche Handarbeit, bei welcher aber auch noch der Geist in Anspruch genommen wird.*

Saison-Eröffnungen.

- Brienerer Rothorn-Bahn: 10. Juni.
- Gornegrat-Bahn: 6. Juni.
- Oberalp-Pass: 8. Juni.
- Ragaz, Grand Hotel Tamina: 20. Mai.
- Saas-Fee, Hotels Lagger: 6. Juni.
- Simplon-Kulm, Hotel Bellevue: 15. Juni.
- Stalden, Hotel Stalden: 2. Juni.
- St. Moritz-Bad, Hotel Viktoria: 10. Juni.
- Stoos, Kurhaus Stoos: 10. Juni.
- Taesch, Hotel Taeschhorn: 10. Juni.
- Villars s./Ollon, Grand Hotel: 15. Juni.
- Wengen, Hotel Savoy & Blümlisalp: 1. Juni.
- Airolo, Hotel Lombardi: 1. Juni; Hotel Piora: 5. Juni; Hotel Monte Prosa: 6. Juni.
- Chamonix, Hotel Anglettere et Grand Hotel: 1. Juni.
- Furka-Strasse (ganze Strecke): 9. Juni; Hotel Furka: 9. Juni.
- Zugerberg, Grand Hotel Kurhaus Schönfels: 8. Juni.

* Warnungstafel *

Von Luzern wird uns gemeldet, dass dort vom „Merkur“ Zeitungsmappen, enthaltend diverse Reklame-Karten, an die Hotels gratis verabfolgt werden und auf Befragen, woher dieselben kommen, geantwortet werde, es geschehe im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins. Wir machen hiermit darauf aufmerksam, dass der Schweizer Hotelier-Verein dieser Angelegenheit vollständig fernsteht. Sollte fernerhin mit diesem Namen Missbrauch getrieben werden, so ersucht das Zentralbureau um gef. sofortige Meldung, damit weitere Schritte in Sachen getan werden können.

Vertragsbruch - Rupture de Contrat

- Rosa Aebi, Köchin.
- E. Woerner, Hotel Wartburg, Mammernbach.
- Marg. Herron, Kellnerin, von Flamatt.
- A. Fillon, Buffet Biol.
- Marie Pinsger, Küchenmädchen, aus Pfunds (Tirol).
- G. Nicca, Hotel Sonne, Aender.

Hiezu eine Beilage.

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

Foulard-Seide Bast-Seide Chiné-Seide Schotten-Seide

für Hüfen und Hosen in allen Preislagen, sowie feine das Feinste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. 95 Cts. bis 35.— p. Met. — Franco ins Ausland. Muster umgeben.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Hotel-Restaurant.

In einer verkehrs- und industriereichen Stadt der Westschweiz ist ein sehr komfortabel eingerichtetes Hotel mit feinem Café-Restaurant, Familienverhältnisse wegen, sofort zu verkaufen. Günstige Konditionen.

Für nähere Auskunft wende man sich an **A. Jeanloz**, Comestible, **Bern**.

Schwabenland's patentierte Steingut-Kaffee-Maschine

wurde auf der Pariser Kochkunst-Ausstellung vom 7.—18. April dieses Jahres mit der Goldenen Medaille ausgezeichnet. Prospekt umgehend.

Gebr. Schwabenland, Zürich.

TÜRK & PABST'S

FRANKFURT a. M. Rühmlichst bekannte: Anchovy-Paste. Sardellen-Butter.

Auf Brotchen gebraten u. für Saucen eine appetitreichende Delikatess. In kleinen Portionendosen oder Tuben stets frisch im Verkauf.

HOTELIER

marie, 30 ans, dissonant capiteux, 4 langues, la références, cherche pour hiver, Suisse-Italie, direction hôtel 1er rang éventuel. association. reprise.

S'adresser sous chiffres **H 2239 R** à l'adm. du journal.

In der Hotelbranche erfahrener, energischer, evtl. verheirateter

DIREKTOR

für kaufmännische und wirtschaftliche Leitung per sofort gesucht. Mindestens deutsche und französische Sprachkenntnis erforderlich. Evtl. Lebensstellung. Nur Ia. Referenzen werden berücksichtigt. Offerten befördert unter **H 2234 R** die Exp. d. Bl.

Bahnhof-Hotel zu verpachten.

In industriereicher, aufblühendem Bezirkshauptort und Marktlecken der Ostschweiz ist ein Bahnhof-Hotel mit grossem, schattigem Wirtschaftsgarten, mit oder ohne Landwirtschaft, an strebsame und fachkundige Wirtsleute zu verpachten.

Nähere Auskunft erteilt **Simon Orlieb, Zürich II**, Stockerstrasse 58. (OF 1386) 3846.

Machine Américaine à laver la vaisselle
VORTEX
 de la Hamilton Lave Co. New-York.
 Breveté dans tous les Pays.
 Cette machine répond aux exigences modernes de propreté et d'hygiène publique.
 Elle lave, rince et sèche 3000 pièces par heure. Force motrice nécessaire 1/2 HP.
 Les principaux avantages sont les suivants:
 1° Perfection du lavage; 2° réduction du personnel; 3° suppression de la casse et de l'ébréçage; 4° économie de temps et de linge.
 Sur demande, envoi du prospectus; s'adresser à
ODIER & CIE
 Fournisseurs pour Hôtels
 Représentants pour la Suisse
 Quai de l'Île, 43, Genève.
 Etablissement faisant usage de la "Vortex": Hôtel Belmont, Montraux; Touring-Hôtel, Genève; Hôtel de l'Athénée, Paris; Savoy-Hôtel, Londres, etc., etc. 236

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

HOTELIER
 parlant les trois langues (Français, Allemand, Anglais) cherche engagement pour saison d'hiver dans le midi.
 Adresser les offres sous chiffre **H. 2228 R.** à l'administration du journal.

Elektrische Aufzüge
 (Lifts)
 mit automat.-elektrischer Druckknopfsteuerung
 liefern als **Spezialität** in modernster und bester Ausführung



C. Wüst & Cie.
Seebach-Zürich.
 Vorzüge unseres Systems:
 Absolut zuverlässige einfache Steuerung.
 Sehr geringer Stromverbrauch, daher billigster Betrieb.
 Prima Referenzen.
 Projekte und Lieferungsformen prompt und kostenlos.
 (Z. 1891g) 66

GRAND HOTEL DE L'OBSERVATOIRE
 Jura Vaudois (Suisse) **SI-CERQUES SUR NYON** 1100 m. sur mer
 Station climatérique des plus salubres. Situation unique en face du Mont-Blanc. Magnifiques forêts de sapins. Séjour de montagne très recherché et recommandé tout spécialement après une cure de bains grâce à son air tonique et vivifiant. — Hôtel de 1^{er} ordre. Chauffage à vapeur. Lift. Lumière électrique. Maison incombustible. Eglise anglo-suisse. Chapelle catholique. Postes. Télégraphie. Téléphone. Auto-Garage. 190
E. GIMPERT, directeur.

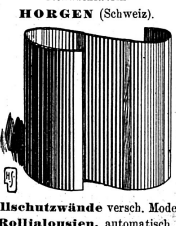


Fachmann. 32 Jahre alt, repräsentable Erscheinung, sprachkundig, durchaus tüchtig (auch in der Küche sehr erfahren), von seinem Prinzipal (Vereinsmitglied) wärmstens empfohlen, sucht auf kommenden Winter Anfangstelle als
Direktor.
 Beste Zeugnisse und Referenzen. Geft. Offerten unter Chiffre **H 237 R** an die Expedition d. Bl.

Der beste, billigste, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg
NACH LONDON
 geht über **Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover**
 mit drei Schnelldiensten täglich, welche sämtlich durchgehende Wagen I., II. und III. Klasse führen.
 mit ganz modernen Dampfern in praktischer Ausstattung.
Telegraphische Marconi und Postdienst auf jedem Dampfer.
DURCHGEHENDE WAGEN
 Ostende-Basel und Ostende-Salzburg über Strassburg, Stuttgart.
 Ostende-Salzburg und Ostende-Wien über Basel, Zürich, Alpbach.
Seefahrt nur 3 Stunden.
 Fahrplanblätter sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von und nach über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der **Vertretung der Belgischen Staatsbahnen**, St. Albansgraben 1, Basel, unentgeltlich erteilt.
Exposition Universelle de Liège
 Avril — 1905 — Novembre

Cafés torréfiés
 aux prix les plus avantageux.
A. Stamm-Maurer
 Berne.
 Echantillons et offres spéciales à disposition. 171
Cafés verts.

Wilh. Baumann
 Rolladenfabrik
HORGEN (Schweiz).
 Rollschutzwände versch. Modelle. Rolljalousien, automatisch. Holzrolläden aller Systeme.
 Verlangen Sie Prospekte.



3 Omnibusse
 in vollkommenem Zustande sind zu ermäßigtem Preis wegen Aufgabe des Geschäftes (O1464L) 3847
zu verkaufen.
 Man wende sich an das Bureau **Perrin & Cie.**, Centralbahnhof in Lausanne.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
 Amerikan. System Frisch.
 Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantien für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Buche auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher. Gehe nach auswärt. St. H. Frisch, Böhmerstrasse, Zürich I.

Zu verkaufen
 per September wegen Aufgabe des Geschäftes zu aussergewöhnlich günstigen Bedingungen prächtiges, noch bereits neues
Hotel-Inventar.
 Offerten unter Chiffre **H 2068 R** an die Exped. ds. Bl.

Presshefe
 sehr triebkräftig und haltbar. Prompteste Spedition.
Presshefefabrik Gutenberg
 Kt. Bern. 234

Zu verkaufen
 wegen Todesfall eines der bekanntesten und bestrenommierten Reisenden- und Passanten- (Za3978) 2818
Hotels
 am **Badensee.**
 Das gute Renommé dieses Hotels und eine alte, grosse Kundschaft bieten einem tüchtigen Fachmann eine sehr schöne, gesicherte Existenz. Glänzende Rendite nachweisbar.
 Gebäude und Inventar (modern) sind tadellos erhalten. Kaufpreis inkl. sehr zahlreichem, schönem Inventar, Waren und Weinvorräten Mk. 285,000 bei einer Anzahlung von Mk. 75,000.
 Nähere kostenfreie Auskünfte erteilt der Beauftragte:
Hans Steininger,
 Rechtsagent, Rorschach.

"Battle Axe" Scotch
 OLD MATURED, VERY MELLOW WHISKY
PREISE:
 1 Original-Kiste à 12 Flaschen Fr. 48.—
 bei 6 Original-Kisten à 12 Flaschen Fr. 47.— per Dutzend.
 Einzelne Flaschen per Stück Fr. 4.50.
 Preise inkl. Fracht, Zoll und Packung franko Schweiz Normalbahn-Station. 206
General-Dépôt und Vertretung
 in der Schweiz:
Martel-Falck
 St. Gallen
 Vadianstrasse 41
 Telefon 88.



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

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



Schweizer ONI Pillen
 sind heute unbestritten das **hervorragendste Mittel** gegen
Kopfschmerz und Influenza.
 Ausserordentliche zahlreiche Dankeschreiben u. eine Reihe brillanter Begutachtungen der Herren Aerzte sind der beste Beweis für ihre zuverlässige, prompte Wirkung.
 Erhältlich in allen Apotheken.
 Ganze Schachtel Fr. 2.— Halbe Schachtel Fr. 1.20
 Wo keine Apotheken wende man sich an das General-Dépôt der Schweizer "Oni"-Pillen, A. Dreimann, Basel A, woselbst auch einmalige Gratisproben gegen Einsendung von 16 Cts. für Porto und Verpackung bezogen werden können.




Solide Hotel-Fahnen
 aus besten Stoffen angefertigt vorrätig in allen Grössen.
Franz Carl Weber, Zürich
 Spezial-Abteilung für Illuminations- und Dekorations-Artikel
 Fahnen * Flaggen * Trophäen.
 Verlangen Sie **Dekorations-Katalog.** 239

B. Bohrmann Nachfolger
 Frankfurt a. M.
 Fabrik schwerversilberter Tafelgeräte
 Gegründet 1865.
 Spezialität:
 orikation sämtlicher Besteck-Artikel und Tafelgeräte auf schwerversilberter Weissmetall-Unterlage (Alpacca) und poliertem Neusilber
 Einrichtungen von Hotels, Restaurants, Cafés, Bars etc.
Löffel, Gabeln, Messer, Café- u. Teeservice, Platten, Saucièren, Gemüse- und Suppen-Schüsseln etc. etc.
 Vertreter für die Schweiz: **Leo Russo,** Fraumünsterstrasse 9 II, Zürich I.



Die besten **Kühlanlagen** und **Eisschränke** mit Luftzirkulation bauen
Kienast & Bäuerlein, Zürich.
 Wir empfehlen ferner:
 Küchenhaustücke
 Fleisch-Schneidemaschinen
 Messer aller Art, Stähle etc.
BOUVIER FRÈRES
 NEUCHÂTEL.
 SWISS CHAMPAGNE.
 Se trouve dans tous les bons hôtel suisses
 HORS CONCOURS (membre du jury)
 EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.



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

Wer Hotel, Pension oder Kur-Etablissement in der Schweiz oder im Auslande kaufen oder pachten will, verlange Vorschläge vom Hotel-Office in Genf. Frankozusendung des Prospectus. 196

Quelques plaintes sur les hôtels suisses.

Ces derniers temps, la „Gazette de Francfort“ a publié divers communiqués dans lesquels on signale les désagréments auxquels sont exposés les voyageurs dans les Hôtels suisses.

Un correspondant se plaint des réparations qu'un hôtelier a eu la mauvaise grâce d'entreprendre pendant qu'il faisait un séjour dans cet hôtel. Il estime que, dans un pareil cas, le devoir d'un hôtelier est de fermer son hôtel ou au moins de réduire les prix.

Un autre correspondant se plaint qu'il avait commandé une chambre dans un hôtel de Lugano et que celle-ci n'était pas à sa disposition lors de son arrivée.

Le „Journal des Etrangers de Berne“ publie ces jours, une réponse à ces plaintes qui ne sort pas de la plume d'un hôtelier, mais qui vient d'une personne non intéressée.

Nous citons de cette réponse les lignes suivantes: „Il ne suffit pas d'avoir beaucoup voyagé pour savoir juger impartialement la situation de l'hôtelier, vis-à-vis des clients. Il y a des gens qui ont voyagé toute leur vie, sans avoir jamais su se mettre à la place de l'hôtelier. De là, le complet manque d'égards de la part des voyageurs et, d'un autre côté, le manque de patience de la part de l'hôtelier, qui ne parvient plus à maîtriser son irritabilité, à l'ouïe d'exigences vraiment exagérées.

Les hôtels qui ne s'ouvrent que pour la saison ont l'occasion d'entreprendre les réparations ou les agrandissements nécessaires avant l'arrivée des voyageurs, mais le cas est différent pour les hôtels qui sont ouverts toute l'année. L'hôtelier qui a ouvert son hôtel toute l'année, profite de la saison morte pour faire faire les réparations et les changements, mais il ne peut être question de fermer l'hôtel. Cela ne se fait nulle part.

Du reste, ce ne serait pas faisable, car l'hôtelier ne saurait comment aviser ses clients et, d'un autre côté, ceux d'entre ses habitués qui ne se choquent pas des réparations seraient très désagréablement surpris de trouver l'hôtel fermé à leur arrivée. Les conséquences seraient trop défavorables pour l'hôtelier, car il arriverait facilement qu'un ancien client, qui s'était trouvé très bien dans cet hôtel, ne revienne plus après avoir changé d'hôtel une fois. Du reste, pourquoi reprocher à l'hôtelier des réparations que le client exige pourtant lui-même? Il n'est pas possible non plus, d'abaisser les prix pendant les laps de temps où on fait des réparations, car cette réduction donnerait lieu à des réclamations de la part d'autres clients qui entreraient par hasard par de cette réduction. D'ailleurs une réduction de prix pour un pareil motif ne serait pas acceptée par la clientèle de premier rang.

En ce qui concerne la réclamation à propos d'un hôtel à Lugano, il faut, si l'on veut être juste, faire remarquer que par suite de la grève des employés des chemins de fer en Italie, l'affluence des étrangers a été très grande à Lugano. Nous apprenons qu'une foule considérable d'étrangers ont quitté Naples dont sûrement une grande partie s'est déversée sur les bords des lacs italiens et on séjourne dans les différentes localités. Il est bien compréhensible que dans de pareilles occasions un hôtelier soit pris au dépourvu. Il peut arriver à l'hôtel le mieux ordonné que des voyageurs ne partent pas à la date qu'ils avaient indiquée. Si, à ce moment là, les personnes qui s'étaient annoncées et qui devaient prendre la place des partants arrivent, l'hôtelier, qui a la maison pleine, se trouve dans une position très désagréable, et avec la meilleure volonté du monde et tous ses efforts, il ne parvient pas à contenter tout le monde.

Tant de bruit pour une omelette!

Le comité central de la Société suisse des voyageurs de commerce paraît avoir de la peine à digérer les considérations publiées dans le No 18 de la „Revue des Hôtels“, et plus particulièrement la reproduction de l'article de la „Schweiz. Wirtzeitung“ sur la question des pourboires. Il parle en effet de grosse artillerie que nous aurions fait jouer contre lui. Ce n'est là qu'une phrase de circonstance, destinée à masquer l'absence d'armes plus sérieuses. Il en est de même du reproche de versatilité que le comité nous adresse. Il ressort en effet de ce que nous avons dit que nous ne combattons pas la suppression des pourboires, désirable en principe, mais que nous prétendons simplement, reconnaissant l'inutilité des efforts accomplis dans ce but, que cette suppression est une utopie, un idéal irréalisable dans la pratique, et qu'il vaut mieux abandonner la lutte, qui ne vaut pas la peine, le temps ni l'encre qu'on y perd. C'est là notre point de vue, partagé — comme le prouve le résultat insignifiant de la campagne menée jusqu'ici — par la majorité de ceux qui vivent dans la pratique et la connaissance.

Nous pourrions, à l'appui de nos dires, citer encore une fois la „Schweiz. Wirtzeitung“, mais nous préférons épargner cet ennui au comité central de la S. S. V. C. Nous nous bornerons

à reproduire la phrase suivante, extraite du No 21 de ce journal, et se rapportant à la liste d'hôtels publiée par le „Merkur“. On y dit fort bien: „L'honorabile comité central conviendra lui-même que cette liste paraît bien maigre et insignifiante, comparée au grand nombre d'hôtels fréquentés par MM. les voyageurs de commerce. Maigre, elle l'est au point de n'avoir aucune utilité pour la société des voyageurs de commerce alors même qu'elle serait toute disposée à répondre à l'appel de son comité.“

La liste du „Merkur“ donne de cette assertion une démonstration si évidente qu'on n'en pourrait souhaiter de meilleure. Voyons un peu ce qu'il en est.

Elle renferme 40 hôtels qui, au dire du comité central, ont supprimé le pourboire proprement dit et ont adopté le tarif pour la rétribution des services extraordinaires de leur personnel. De ces 40 hôtels, 8 sont membres de la Société suisse des hôteliers. Elle renferme 8 hôtels qui ont également aboli le pourboire proprement dit et ont établi un tarif spécial pour la rétribution des services extraordinaires de leur personnel. Parmi eux, un seul membre de la Société suisse des hôteliers. Elle renferme 2 hôtels qui ont supprimé le pourboire proprement dit sans adopter le tarif pour services extraordinaires. Ni l'un ni l'autre ne fait partie de notre société. Elle renferme 35 hôtels qui n'ont pas (l) supprimé le pourboire proprement dit, mais ont adopté le tarif du comité de la S. S. V. C. pour services extraordinaires. Sur le nombre, 15 membres de la Société suisse des hôteliers. Elle renferme 7 hôtels qui n'ont pas non plus aboli le pourboire, mais ont adopté un tarif spécial pour services extraordinaires. L'un de ces sept membres, qui ne veulent rien de ce que propose le comité de la S. S. V. C. fait partie de notre société. Elle renferme enfin 4 hôtels qui ont adopté un tarif fixe pour une partie au moins des services extraordinaires demandés au personnel (transport des caisses d'échantillons, du petit bagage, etc.). Deux d'entre eux sont membres de la Société suisse des hôteliers.

Voilà donc le résultat de la grande agitation, du vaste effort déployé pour la suppression du pourboire. Si l'on réfléchit que cette liste ne renferme que fort peu de maisons importantes et une grande majorité d'hôtels de campagne, que la totalité des maisons citées n'atteint pas la centaine (le chiffre exact est de 96), qu'elle représente donc une fraction insignifiante de l'ensemble des hôtels fréquentés par les voyageurs de commerce; si l'on considère en outre que sur ce nombre, 50 seulement ont aboli le pourboire, alors que les autres n'ont adhéré aux propositions du comité central de la S. S. V. C. que sous certaines réserves; si l'on songe à tout cela, on conviendra que, loin de pouvoir s'en vanter, ce comité a tout lieu de déplorer amèrement l'issue de son entreprise! Nous ne ferons pas état du fait que sur les 96 hôtels, il n'y a que 24 membres de la Société suisse des hôteliers, tout juste deux douzaines sur plus de 900 sociétaires que nous comptons, qui aient cru devoir plus ou moins suivre le mouvement, bien que ce soit là une belle preuve de la solidarité qui unit nos membres. En somme on est fondé à dire, en présence de ce résultat minime: Tant de bruit pour une omelette!

*) Depuis l'introduction des abonnements généraux, qui leur enlèvent les voyageurs de commerce au profit des villes, où ils préfèrent passer leurs soirées, les hôtels de campagne se sont vu obligés à bien des concessions, sans lesquelles leur rendement se réduirait à peu près à zéro.

Le fils d'un hôtelier doit-il embrasser la carrière de son père?

Cette question est traitée affirmativement par un collaborateur de l'Organe Central de l'Industrie hôtelière „Küche und Keller“ qui paraît à Hambourg. Il dit entre autre ce qui suit:

Les conditions matérielles ne sont pas moins bonnes dans l'industrie hôtelière que dans d'autres, soit dans les hôtels, soit dans les restaurants, cafés, etc. etc. Aussi les fils des hôteliers qui préfèrent embrasser une autre carrière que leurs pères, devraient-ils penser que les caillottes roses ne tombent du ciel que dans le pays de Coccagne. Ces jeunes gens ne devraient pas oublier que l'homme est toujours le produit de son milieu et qu'autant que c'est dans son pouvoir, il fait mieux de rester dans un cercle qu'il connaît. Il ne doit pas mépriser sa condition dont il connaît les désagréments, mais il doit se dire que rien n'est absolument parfait dans ce monde. Nous autres humains, il nous faut beaucoup d'esprit de support pour vivre en paix avec nos semblables. Et, c'est ce qu'il nous faut à tout prix. Combien l'hôtelier n'a-t-il souvent pas à supporter de ses hôtes. A quels désagréments n'est-il pas exposé? Mais, il se peut que l'hôte le plus difficile, ait à supporter bien des désagréments dans son état. Par la force des choses, le fils de l'hôtelier se trouve mêlé à des personnes de toutes conditions. Nous ne pouvons trop lui en vouloir, si le désir s'éveille en lui, d'être aussi une fois gâté comme les hôtes de son père. Toutefois, s'il pouvait voir la véri-

table vie de ces gens qu'il envie, il ne permettrait pas au démon de l'orgueil de s'emparer de lui et, il n'aspirerait pas à un but soi-disant plus élevé de la vie, mais deviendrait ce qu'est son père. Il faut naturellement que le fils d'hôtelier possède les aptitudes qui conviennent à ce métier. Mais il importe aussi, s'il possède ces aptitudes, qu'il ne taxe pas le métier de son père indigne de lui, comme nous l'avons déjà motivé par ce qui précède. D'autre part, le métier d'hôtelier peut avoir beaucoup d'attraits pour un jeune homme, et plus d'un fils de commerçant ou d'artisan se voit déjà en rêve propriétaire ou directeur d'un grand hôtel. C'est à ces jeunes gens qu'il faut ouvrir les yeux et c'est œuvre méritoire de détruire les illusions qu'ils se sont forgées. C'est un bienfait pour l'apprenti aussi bien que pour le patron. Si, par exemple, un membre de l'industrie hôtelière arrête à temps le fils d'un cordonnier en lui disant: „Cordonnier pas plus haut que la chausserie“, il s'épargne bien des ennuis et évitera au jeune homme le regret d'une carrière manquée.

Kurorte als Winterstationen.

Von Dr. med. Karl Schütze, Bad Kösen.

En den letzten Jahren haben in Deutschland eine ganze Anzahl Kurorte (es betrifft hauptsächlich Bade- und Kurorte. Red.) versucht, auch im Winter ihre Kurmittel für Kranke zugänglich zu machen. Wengleich der materielle Erfolg für diese Kurorte bislang mehr oder weniger ein negativer gewesen, so werden doch die wenigen Winterkurorte, die mit ausserordentlichem Erfolge die Kurmittel haben benutzen können, dazu beitragen, dass die Winterfrequenz wenigstens eine derartige Höhe erreicht, dass die zahlreichen Unkosten der Kurorte gedeckt werden können. Es ist sicherlich nicht zu verkennen, dass manche Kurorte viel von idealen Bestrebungen geleitet werden; und sie tun auch recht daran. Solche Orte, die wirklichen Kranken ihre Tore öffnen, sind mit Hospitälern zu vergleichen, die jahraus jahrein ihre Räume bereit halten müssen, um Kranke aller Art aufzunehmen. Ein Krankenhaus wird nicht nur für eine bestimmte Zeit des Jahres errichtet; ebenso sollte und müsste auch ein Kurort sich von der Abhängigkeit der Jahreszeiten befreien.

Die Industrie hat ja seit vielen Jahrzehnten schon versucht, den Kranken im Winter den Kurort zu ersetzen, indem sie ihm künstliche Bäder und künstliche oder natürliche Trinkwasser dargaboten hat. Ueber die Wirksamkeit solcher Hauskuren ist ja schon vielfach und auch recht heftig gestritten worden. Die Erfahrung hat aber unwiderrücklich bewiesen, dass eine Bade- oder Trinkkur in den eigenen vier Wänden nur selten von sichtbarem Erfolge gekrönt gewesen. Im Winter treten gerade die Krankheiten am häufigsten auf, gegen die im Sommer Badeorte aufgesucht werden. Mögen solche Kuren als Prophylaxen gelten, ich will nichts dagegen haben, aber ungleich energischer wird die Psyche eines Kranken beeinflusst, wenn er in seinem Elend selbst bald Hilfe findet, als wenn er monatelang bis zu der sogenannten besseren Jahreszeit warten sollte, wo seiner Art Gebrechen schon durch die Milde der Witterung verschwinden.

Die Thermalbäder sind von der Natur selbst schon zu Winterkurorten gestempelt; aber es wäre wünschenswert, dass jeder Kurort wie ein Hospital oder Sanatorium jahraus jahrein kranken Menschen sein Heilmittel gewährt. Vorläufig sind ja sicherlich noch mancherlei Gründe vorhanden, die so das Verteilen der Kurorte auf ein ganzes Jahr ermöglichen. In der schwülen Sommerzeit Juli, August liegen die Schul- und Beamtenferien, also die einzige Zeit eigentlich, die ein rechnender Hausvater für sich und seine Familie benutzen kann.

Im Jahre 1793 schrieb Konrad Anton Zwielerlein: „Kranklichen, hauptsächlich Nervenschwachen sind grosse Gesellschaften äusserst lästig, wozu noch die unerträgliche Hitze in den Speise- und Gesellschaftssälen bei einer grossen Versammlung von Menschen kommt; man hört dann gleich über Echoauftritt, Wallung, fliegende Hitze, Kopfweg, Schwindel, Beklemmung und Krämpfe klagen. Zu solcher Zeit hat man auch nicht die freie Auswahl der Zimmer, indem die bequemsten und ruhigsten zu oft besetzt werden. Hypochondristen und melancholischen Personen wird gewöhnlich geraten, zur Hauptkurzeit in das Bad zu reisen, wo der Zusammenfluss der Brunnengäste am stärksten ist, um immerwährende Zerstreuung und Aufmunterung zu haben. Das ist nun öfters ganz wohl geraten; nur will ich dabei erinnern, dass Hypochondrie und Melancholie nur noch nicht in hohem Grade sein dürfen, weil in diesem Falle solchen Kranken nichts unausstehlicher ist, als zu grosses Lärmen lustiger Menschen; ihr Uebel wird augenblicklich dadurch verschlimmert. Solche Patienten vertragen nur eine allmähliche Aufmunterung und Umstimmung ihres kranken Zustandes.“

Ein Herr, erzählt Zwielerlein weiter, der einer ersten Kurstätte war, die das Brückenauer Bad bei seinem Entstehen besucht haben, und der es bis jetzt noch besucht und allda badet,

der also ein alter erfahrener Praktikus im Baden ist, hat mir mehrmals versichert, dass er das Mineralwasser im Anfang der Kurzeit, nämlich im Mai und Juni immer stärker gefunden habe, als im Juli und August. Wer auch das nicht einräumen wollte, kann wenigstens sicher annehmen, dass die Mineralwässer in den Winter- und Frühlingsmonaten so stark sind wie in den Sommermonaten. Nur haben die ersten Monate den bedeutenden Vorteil, dass der Körper mehr bei Säften und Kräften bleibt, zum Gebrauch der Badekur weit besser disponiert ist, als in den heissen Sommermonaten, wo der Körper zu sehr erschläft, und die Ausdünstung bis zum entrückten Schweiss vermehrt wird; wo der ganze Mensch zerschlagen und ermattet ist.“

Im Jahre 1835 schrieb Friedrich August von Ammon „jedoch kann es Fälle geben, wo Mineralwasser mitten im Winter, oder zu jeder Jahreszeit mit dem besten Erfolg gebraucht werden. Hauptsächlich dürften viele Gichtkranke durch Winterkuren in ihren entzündeten Bädern unendlich viel gewinnen und es ist nichts mehr zu bedauern, als dass man unseres Thilenius Aufforderung, Kranke im Winter in Kurorte bringen zu lassen, wie das mit den Engländern in Bath der Fall ist, kein Gehör geschenkt hat. Entschlüsse sich mancher Gichtkranke seine Leidensmonate November bis März in zweckmäßigen Kurorten zu verleben, er würde dann gewiss mehr Nutzen von dem Gebrauch dieser Bäder ziehen, als es bei einem Sommerkurort der Fall ist.“

Was vor Jahrhunderten, ja vor Jahrtausenden schon bekannt gewesen, dass bestimmte Krankheiten in bestimmten Jahreszeiten leichter durch therapeutische Massnahmen beeinflusst werden können, das findet heute seine wissenschaftliche Bestätigung in der sogenannten meteorologischen Pathologie, die unser nördlicher Kollege Maggelen zu einer gewissen Vollendung geführt hat. Vor allen Dingen müssen unsere Kurorte sich schützen vor Wechsel und Unbilden der Witterung, sie müssen in einem Worte sich für Winterkuren einrichten. Ihre Trinkbrunnen müssen sie in gedeckter mit Glas bekleidete heizbare Kolonnen führen; die Zellen ihrer Badehäuser müssen heizbar sein und die Gradiometer der Solbäder müssen ihre meist ostwinden geschützten Orte mit vor Nord- und Ostwinden geschützten tauschen. Unbedingt am zweckmässigsten wäre es zweifellos, wie wir es an vielen Badeorten finden, wenn für den Winter Wohnung der Kranken und Bäder sich in einem Hause befänden. Für eine grosse Anzahl von Konstitutionskranken braucht aber diese Bequemlichkeit nicht zu existieren, im Gegenteil, ihnen ist es oft dienlicher, nach einem Winterbade einen kräftigen Spaziergang zu unternehmen. Wichtiger aber noch als diese allgemeinen Einrichtungen sind die Wohnungsverhältnisse eines Kurortes im Winter. Ein grosser Teil unserer Kur- und Badeorte ist bislang nur für den Sommer eingerichtet. Ein Kurort, der im Schnee, Regen und Sturm sich ganz behaglich draussen herumtreiben kann, muss unbedingt nach seiner Rückkunft ein gemüthliches warmes und zugfreies Zimmer beanspruchen können. Treffen die genannten Postulate zu, dann kann ein Kurort mit gutem Gewissen auch seine wenigen Wintergäste empfangen.

Ein wichtiger Punkt ist aber noch für einen Winterkurort in Betracht zu ziehen; das sind die exakten meteorologischen Beobachtungen. Wie ich vorhin von einer meteorologischen Pathologie gesprochen, so müssen wir auch für unsere Kurorte von einer meteorologischen Indikation reden, und ich kann mich der Überzeugung nicht erwehren, dass sich die Indikationen der einzelnen Kurorte mit den Jahreszeiten etwas verschieben.

Der ebenso gelehrte, wie praktisch-geschickte Wilhelm Lambrecht hat im Jahre 1902 auf dem Thüringer-Bäckerverbandstage einen äusserst fesselnden Vortrag gehalten über die Wichtigkeit meteorologischer Beobachtungen, speziell für Kurorte.

„Es gibt kaum etwas — führte der genannte Autor an — von grösserem allgemeinen Interesse, als die tägliche Frage nach dem Wetter. Nicht nur dem See- und Landmanne, die den ganzen Tag im Freien beschäftigt sind, und in ihrer Arbeit von der Gunst oder Ungunst des Wetters beeinflusst werden, sondern auch dem Stadtbewohner ist die Wetterfrage sowohl in Bezug auf seine geschäftliche Tätigkeit, wie auch für seine Erholungsstunden von grösserer oder geringerer Bedeutung. Jemehr der Mensch gezwungen ist, oder auch wie der Kurort, freiwillig den Entschluss fasst, seine 4 Wände zu verlassen und das Freie aufzusuchen, desto wichtiger ist für ihn sowohl die Kenntnis des jeweilig herrschenden, wie auch des demnächst zu erwartenden Wetters.“

In den meisten Fällen beschränkt sich die Frage auf die einfachsten Gegensätze, die von der augenblicklichen Jahreszeit geboten werden. Im Winter begnügt man sich zu wissen, ob Frost oder Tauwetter, Regen oder Schnee herrschen oder zu erwarten sind, im Sommer richtet sich die Frage auf Regen oder Sonnenschein, zu allen Zeiten aber auf den Wechsel der Temperatur. Alle diese Fragen sind zwar sofern es sich nur um das stattfindende Wetter handelt, scheinbar durch einen Blick aus dem

Fenster zu beantworten, der Verständige aber begnügt sich nicht mit solcher oberflächlichen Beobachtung, er will den genauen Wärmegrad kennen, die Windrichtung und Windstärke, den Luftdruck und seine Tendenz zum Steigen oder Fallen, die Menge des gefallenen Niederschlags, den Feuchtigkeitsgehalt der Luft, Himmelsansicht und Wolkenform und meheres andere, von dem er weiss, dass dessen Kenntnis nicht allein einen Schluss auf das kommende Wetter gestattet, sondern auch das gegenwärtige Wetter erst recht zu verstehen und besonders in hygienischer Hinsicht richtig zu beurteilen ermöglicht.

Solche genauere Wetterbeobachtungen können nur vermittelt besonderer, dafür eigens konstruierter Instrumente gemacht werden. Wer im Besitz von Thermometer, Barometer, Windfahne, Hygrometer und Regenmesser ist, kann, oder besser gesagt — könnte genaue Wetterbeobachtungen anstellen, sofern er diese Apparate richtig zu behandeln und zu beobachten wüsste. Dazu gehört in erster Linie ein passender Aufstellungsort, so beschaffen, dass er die Angaben der Instrumente von allen störenden Einflüssen befreit und in zweiter Linie — was von nicht geringerer Bedeutung ist — dass der Beobachter die Vergleichung jener Angaben mit den normalen, von dem Klima des Ortes abhängigen Verhältnissen, den sogenannten Mittelwerten der Wetterfaktoren, nicht unterlässt.

Nicht jedermann verfügt über einen passenden Platz für seine Apparate; auch ist nicht jeder in den Verhältnissen, sich gute und wirklich brauchbare Wetterinstrumente für teures Geld anzuschaffen, und wenn auch einige besser situierte Leute diese Ausgaben nicht scheuen und sich mit einem mehr oder weniger vollständigen meteorologischen Apparat versehen, so halten sie diese Instrumente im Interesse ihrer dauernden Erhaltung doch sorgfältig vor den Blicken und der Berührung anderer verborgen. Wäre es da nicht im Interesse der Allgemeinheit vorteilhafter und auch mit geringeren Kosten zu erreichen, so dass jedermann seine Wetterfragen sich selbst beantworten könnte, wenn seitens der Behörden oder der Gemeinderäte ein öffentliches Wetterhäuschen mit allen nötigen Instrumenten an einem geeigneten, dem grösseren Verkehr zugänglichen Platze errichtet würde? Die Idee ist keineswegs neu, denn in den grösseren Städten sind solche Wetterhäuschen oder Wetterhäuser schon längst auf öffentlichen Plätzen und Promenaden errichtet worden zum Nutzen und zur Belehrung aller.

In Bade- und Luftkurorten, wo das Wetter gleichsam als Arznei, als Heilmittel mitgenossen wird, ist die Errichtung solcher Wetterhäuschen geradezu eine dringende Notwendigkeit geworden, der sich keine Kurverwaltung entziehen kann. Soweit Lambrecht.

Die klimatologischen Verhältnisse sind für einen Kurort von eminentester Bedeutung, und für die jeweiligen Indikationen können auch einwandsfreie Beobachtungen mit einwandfreien Instrumenten verwertet werden. Auch das kaiserliche deutsche Gesundheitsamt legt bei der neuen Herausgabe des Werkes „Deutschlands Bäder und Kurorte“ einen ganz besonderen Wert auf die Erlangung genauer meteorologischer Beobachtung der einzelnen Orte.

Und nun zum Schluss noch einige Worte vom Winter selbst. So wie die Grossstädter ein Kornfeld nur vom Hörensagen kennen, so ist ihnen ein schöner Winter draussen in der freien Natur oder auch in unsern schönen Bergen noch zu wenig bekannt. Wie oft haben wir Gelegenheit, das Entzücken zu beobachten, das sich eines Grossstädtlers bemächtigt bei dem Anblick einer

schönen Schneelandschaft. Die Niederschläge in Schnee bedingen ja eigentlich keine Feuchtigkeit der Luft, und auch ein empfindlicher Patient begrüsst mit Freuden so ein lustiges flatterndes Schneegestöber. Und wieviel schöne und zerstreute Vergnügungen bringt schliesslich auch mit seinem Schnee und Eis der Winter mit seiner bakterienfreien Luft.

Ich bin überzeugt, dass manche Kurorte gerne auch im Winter den Kranken ihre Tore öffnen und ihre Kurmittel bereit halten, wofür nur erst einmal unsere Kollegen in den Grossstädten das Vorurteil gegen den Winter in unseren Kurorten abstreifen wollten. Wie ich auf dem Tuberkulose-Kongress betont habe, möchte ich auch hier wiederholen: Der Kranke muss möglichst in den klimatischen Verhältnissen gesund werden, in denen er den Kampf mit dem Leben weiter zu bestehen hat. Dazu geben ihm unsere Kurorte auch im Winter die beste Gelegenheit.

Kleine Chronik.

Andermatt. Das Grand Hotel Bellevue hat elektrisches Lift, Badezimmer und eine neue Eingangshalle erhalten. Der Betrieb ist wieder eröffnet.

Bern. Das neueraute Hotel National, Direktor Herr L. Sütterlin, ist am 8. Juni dem Betrieb übergeben worden.

Das St. Gotthard-Hospitz, das unlängst abgebrannt ist, wird auf dem gleichen Platze noch diesen Sommer wieder aufgebaut.

Vevey. Herr Ch. Roth, seit mehreren Jahren Direktor des Hotel d'Angleterre, ist seit 15. April von dieser Stelle zurückgetreten.

Montecastini. Das neueraute Grand Hotel & La Paes ist am 1. Mai dem Betrieb übergeben worden; es ist von derselben Gesellschaft erbaut worden, das das Bade-Etablissement gehört.

Interlaken. Wie dem „Oberland-Volksbl.“ aus Finanzkreisen mitgeteilt wird, ist die Drahtseilbahn auf den Harder bereits so gut wie finanziert. Das Konsortium, welches das Geld beschafft, besteht aus Wädwiländern.

Les Montreusiens font bien les choses. Le „Journal des Etrangers“ vient de publier un numéro spécial, donnant le compte-rendu de la fête des hôteliers et contenant plus de 40 illustrations de la contrée et de la fête même.

Menton. Durch Vermittlung des Hôtels-Office in Genf ging die Majorität der Aktien der Gesellschaft des Alexandria-Hotels in Menton an ein Konsortium über, an dessen Spitze Herr K. Poppebaum aus Frankfurt steht.

Plakatwesen. Als eines der gelungensten und effektivsten Plakate der N.-u.-Zeit darf dasjenige der Montreux-Oberland-Bernois-Bahn bezeichnet werden. Wir haben inbezug auf Plakate noch selten etwas wirksameres und punkto Ausführung und Farbenspiel das Auge fesselnderes gesehen.

Propaganda. Die in München erscheinende „Deutsche Alpenzeitung“ hat soeben eine Schweizer-Nummer herausgegeben. Sie enthält hübsch illustrierte Artikel über viel besuchte Gegenden der Schweiz und bildet eine schätzenswerte Reklame für unser Land.

Pradaschier. Mit dem Sitze in Churwalden ist eine Aktiengesellschaft gegründet worden, die sich den Erwerb und Betrieb des Hotel Waldhotel in Pradaschier-Churwalden zum Zwecke setzt. Das Gesellschaftskapital beträgt 107,000 Fr., eingeteilt in 214 Aktien zu 500 Fr. Präsident ist Herr Paul Raschein in Malix.

Lugano. Das Hotel du Parc-Beau-Séjour, bisher von der Familie Béha geführt, ist mit Antritt auf 15. Juni d. J. an Herrn Karl Ertot-Hagen, Pächter des Hotel Beau-Rivage im Paradiso, verkauft worden. Das Hotel wird als Grand Hotel du Parc-Beau-Séjour I. Rang par 1906 umgebaut und mit grossem Vestibule, modernem Komfort, Appartements, Bildern, Lift, Zentralheizung und elektrischem Licht versehen und vergrössert.

Meggen. Der „N. Z. Z.“ wird geschrieben: Am 11. Mai konstituierte sich unter der Firma Grand Hotel und Kurhaus Meggen mit Sitz daselbst eine Gesellschaft mit 400,000 Fr. Aktienkapital, die die Erstellung und den Betrieb eines Grand Hotels und Kurhauses bezweckt. Präsident ist H. A. Schmidt, Administrator des Grand Hotel in Lausanne, Vizepräsident Oberst E. Pfiffer in Zürich und Aktuar W. F. Eberle, Hotelier in Zürich.

Die Riesenhotels vermehren sich in den Grossstädten fortwährend. Gegenwärtig besteht in Hamburg, so die neuen Bahnhofanlagen ohnehin eine grössere Anzahl von Hotelbauten bezw. Ausbauten, ungenutzter hervorgerufen haben, das Projekt, ein ganz ungewöhnlich grosses Hotel an der Esplanade und dem Stephanplatz zu bauen. Für den Erwerb des Grundstücks allein sind einige Millionen erforderlich. Das Projekt dieses Riesenhotels wird von einem Konsortium bearbeitet.

Touristenkarte der Schweiz. Die Schweizer Bundesbahnen haben soeben eine Touristenkarte der Schweiz herausgegeben, die vortreffliche Dienste zu leisten geeignet ist. Die Karte selbst ist sehr übersichtlich, hält sich an die Hauptsache, ohne mit unnötiger Anzahl von Hotelbauten bezw. Ausbauten, ungenutzter hervorgerufen haben, das Projekt, ein ganz ungewöhnlich grosses Hotel an der Esplanade und dem Stephanplatz zu bauen. Für den Erwerb des Grundstücks allein sind einige Millionen erforderlich. Das Projekt dieses Riesenhotels wird von einem Konsortium bearbeitet.

Es kommt immer besser! Verschiedet da ein Otto Schneemilch in Hamburg, Inhaber eines Lotteriebureaus folgendes Schreiben an Hotels: „Ihr Pensionat ist mir von verschiedenen Seiten als empfehlenswert angesehen, ich gestatte mir daher die höfliche Anfrage, ob Ihnen daran liegt, das reisende Publikum, welches sich am dortigen Platz länger aufzuhalten denkt, auf Ihr Pensionat persönlich hinzuweisen, in diesem Falle erbitte ich 25-50 Empfehlungskarten mit Angabe der Pensionspreise für einzelne Personen und Familien, um diese den Reisenden einzuhändigen; es ist dieses, wie mir aus allen Seiten mitgeteilt ist, die beste Reklame, und habe ich den grössten Dank gerne! — Ich beantrage für diese Karten, die Ihnen erst den amtlichen Spielplan zur Einsicht einzusenden. Es hängt die Empfehlung Ihres Pensionats durchaus nicht von der Abnahme eines Loses ab, obgleich ich gerne zugebe, dass es mir sehr lieb wäre, da ich mein Pensionat auch für den Winter beschäftigen und selbst einen weiten Erwerbszweig haben muss. Die Saison des Reisens steigt schon jetzt täglich und habe ich für Juni und Juli schon die weitgehendsten Anfragen erhalten, ich liegt daher in Ihrem Interesse, mir möglichst umgeben Ihre Empfehlungskarten zu übersenden.“ Kommentar überflüssig.

Verkehrswesen. Montreux-Glion. Das schon seit Jahren pendente Projekt einer Eisenbahn, die den Bahnhof Montreux direkt mit Glion, Caux und Naye verbindet, wird in neuester Zeit offener verfolgt. „Juni“ hat eine zahlreich besuchte Versammlung stattgefunden, die der Überzeugung Ausdruck gegeben hat, dass eine solche Bahn von grossem Nutzen und von günstigem Einfluss auf die Entwicklung der ganzen Gegend sein würde. Das Initiativkomitee wurde zu weiteren Anstrengungen für Realisierung des Projektes ermuntert.

Verkehrswesen.

Montreux-Glion. Das schon seit Jahren pendente Projekt einer Eisenbahn, die den Bahnhof Montreux direkt mit Glion, Caux und Naye verbindet, wird in neuester Zeit offener verfolgt. „Juni“ hat eine zahlreich besuchte Versammlung stattgefunden, die der Überzeugung Ausdruck gegeben hat, dass eine solche Bahn von grossem Nutzen und von günstigem Einfluss auf die Entwicklung der ganzen Gegend sein würde. Das Initiativkomitee wurde zu weiteren Anstrengungen für Realisierung des Projektes ermuntert.

Stapellauf des Turbinen-Paketbootes „Prinzessin Elisabeth“ der Linie Oesdamer. Auf der bei Hoboken, an den Ufern der Schelde sich befindenden Cockerill'schen Werft hat kürzlich S. K. H. der Prinz Albert von Belgien dem Stapellauf eines neuen Paketbootes beigewohnt. Die Fathin, deren Name das neue Schiff sein soll, trägt den Namen die amutige Prinzessin Elisabeth. Wenn schon jeder Stapellauf eines Fahrzeuges an und für sich ein grossartiges Schauspiel und zugleich eines der wichtigsten industriellen Ereignisse bildet, so zweckt doch der gegenwärtige ein ganz besonderes Interesse, da die „Prinzessin Elisabeth“ das erste Paketboot ist, das auf dem europäischen Kontinent nach dem Turbinen-Maschinen-System gebaut worden ist. Unter sehr grossen Opfern hat Belgien dem Oesdamer-Linie in Bezug auf Luxus und Heiligkeit zu der am besten eingerichteten heutigen Raddampferlinie der ganzen Welt gestaltet. Ihre neun Schiffe fahren sämtlich mit einer Geschwindigkeit von 21 bis über 22 Knoten und diese vorzügliche Leistung wird auch bald noch von dem neuen Paketboot übertraffen werden, weil man die begründete Hoffnung hat, mit letzterem eine Fahrleistung von über 23 Knoten zu erreichen, was eine Überholzeit zwischen Ostende und Dover in durchschnittlich 8 Stunden und 40 Minuten ermöglichen wird. Obschon es augenblicklich nur wenige Turbinendampfer gibt, und unter diesen kaum ein Dutzend Paketboote, hat der neue Motorapparat von Parsons schon grosses Aufsehen erregt und seine Vorzüge sind allgemein bekannt. Was man aber weniger weiss, das sind die Vorzüge, die die Turbinendampfer den Reisenden vor den Raddampfern gewähren. Fortan gibt es weder Stöße noch Brackierungen, noch lästige Kessel, dem die Reisenden oft auf Kosten ihrer Verdauungsorgane ausgesetzt sind, und besonders keine schweren Sturzwellen mehr, die bei schlechtem Wetter sich in den Trommeln der Räder brachen und das Schiff wie ein leichtes Boot erschütterten. Die ersten Turbinendampfer hatten gegenüber den Raddampfern den Nachteil, nicht im Stande zu sein plötzlich zu halten, wenn die Umstände es erforderten. Jetzt ist die Frage des plötzlichen Anhaltens gelöst und das Schiff ist ausgerüstet mit rückwärtstreibenden Motoren, die eine Schnelligkeit von 13 Knoten entwickeln können und es wird wieder die Mängel seiner Vorgänger, nämlich jene die den Raddampfern eigen sind, haben. Sämtliche Sicherheitsvorkehrungen der „Prinzessin Elisabeth“ sind mit peinlicher Sorgfalt studiert worden. Das Schiff hat zwei Steuerdrüsen, eines im Vor-, das andere im Hinterschiff, beide werden durch Dampfmaschinen in Bewegung gesetzt. Der Schiffkörper ist durch seine wasserdichten Wände in zehn Abteilungen geteilt. Die acht Kessel und die Maschinen sind auf drei dieser Räume verteilt. Es sind acht Rettungsboote vorhanden; die Art ihrer Bedienung ist vervollkommen worden. Die Schiffsfahrer sind in Folge dessen fast als ausgeschlossen zu betrachten. Für den Fall eines etwa eintretenden Leckes sind eine Anzahl ausserordentlich leistungsfähiger Pumpen vorhanden. Was Luxus und Bequemlichkeit anbelangt, wird kein anderes „Chamnelboat“ mit der „Prinzessin Elisabeth“ wettstreiten. Die Speisesäle, Salons, Rauchzimmer, Damenboudoir, königlichen Gemächer und ihre 20 Kabinen werden von namhaften Künstlern eingerichtet und dekoriert werden. Die reichsten Stoffe, die kostbarsten Hölzer, die feinsten Materialien werden zur Ausschattung kurriert. Bei Nachtfahrten wird das ganze Schiff elektrisch beleuchtet sein und zahlreiche Ventilatoren werden im Sommer für Kühlung und im Winter für warme Luft sorgen. Sämtliche Fenster sind aus Bronze nach dem neuesten System der neuesten turbinenartigen Dampfmaschinen. Wie bei allen Dampfmaschinen dieser Linie wird auch auf dem gegenwärtigen Schiffe die drahtlose Telegraphie den Reisenden zur Verfügung stehen. Die „Prinzessin Elisabeth“ wird übrigens binnen 1009 Personen an Bord nehmen können. Ihre Ausdehnung beträgt sie ist 337 Fuss lang und 42 Fuss breit) machen sie zu einem der grössten, wenn nicht zum grössten aller Paketboote, die den regelmässigen Postverkehr zwischen England und dem Kontinent herstellen. Das neue Paketboot wird im Laufe des Monats Juni seine Fahrten beginnen.

Genf * Hôtels-Office * Genève

18, rue de la Corrairie, 18

Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Immobilien, Gütern und Exporten. Inventar-Aufnahmen. Gegründet und geleitet von Hoteliers.	Bureau International pour Ventes, Achats et Locations. Inventaires, Exportations. Créé et dirigé par un groupe d'hôteliers.
---	---

Demander le prospectus et les formulaires.

Chef de réception - Sekretär - Kassier.

Junger Hotelier mit eigenem Sommergeschäft, ledig, der 3 Hauptsprachen sowie sämtlicher Bureauarbeiten mächtig, sucht für kommende Wintersaison Vertrauensstelle. Wäre auch geneigt, Hotel mittlerer Grösse selbstständig zu leiten und könnten ihm im Hotelfach erfahrene Angehörige zur Seite stehen. Bescheidene Ansprüche.

Offerten unter Chiffre H 2243 H an die Exped. ds. Bl.

DEMANDEZ PARTOUT CHOCOLATS & CACAO'S

Léman
QUALITÉS EXQUISÉS

Lugano-Paradiso.

Zu verkaufen oder zu vermieten ein geräumiges Gebäude mit 16,000 m² Umschwung.

Die Liegenschaft liesse sich, ihrer prächtigen Lage, herrlichen Aussicht und äusserst bequemer Zufahrt wegen, höchst vorteilhaft für den Betrieb einer Hotel-Pension einrichten. Bei langjähriger Mieta würde der Besitzer die nötigen Umbauten selbst ausführen lassen. Für alles Nähere wende man sich gef. sch. Chiffre L 2078 A an Haasenstein & Vogler, Lugano. 1922

Marmor-Mosaikplatten

Einfache und Mosaik-Cementplatten empfohlen

Vogt & Cie. (vormals Urs Vogt) Luzern

Generalvertreter
der Marmor-Mosaikplatten-Fabrik Hochof. 194

Alleinverkauf: R. Weber, Zürich, Bleicherweg 52.

Das schönste, behaglichste, gesündeste, modernste und weltberühmte

HOTEL-BETT

ist

Greiner's Paradisebett

Seidenpapier-Servietten

neueste Dessins in allen Preislagen von Fr. 5.- bis 14.- per mille

Kuster-Kollektion gratis und franko.

Schweizer Verlags-Druckerei
Basel, Steinenbachgasse 40, Telefon 2511.

Bei Abnahme mehrerer Tausend Rabatt.

Mechanische Leinweberei Worb

in Worb bei Bern
vormals Röthlisberger & Cie.

„Um Missverständnissen und Entstellungen vorzubeugen, sehen wir uns veranlasst, folgende Erklärung abzugeben: Die altbekannte Firma Röthlisberger & Cie. wurde am 27. Mai 1904 in eine Aktiengesellschaft mit einem Aktienkapital von rund 650,000 Franken umgewandelt und wird unter der Firma Mechanische Leinweberei Worb, vormals Röthlisberger & Cie., weitergeführt. In den Besitz der neuen Gesellschaft gingen über: Die Weberei in Worb mit allen Maschinen und Warenbeständen, die Aufträge und die Kundschaft der Firma Röthlisberger & Cie. Die Firma Röthlisberger & Cie. erteilte ihre Zustimmung zu dem Zusatz „vormals Röthlisberger & Cie.“ und wir sind daher die rechtlichen Nachfolger dieser Firma. Die Mechanische Leinweberei Worb, „vormals Röthlisberger & Cie.“ wird unter fachkundiger Leitung in verbesserter Weise weitergeführt und die Direktion macht es sich zur Pflicht, ihrer erten Kundschaft nur erstklassige Fabrikate zu liefern. Um die Fertigung der Tücher selbst überwachen zu können, wurde die vortrefflich eingerichtete Naturbleiche in Worb in den Betrieb einbezogen, welche mit garantiert unschädlichen Mitteln arbeitet und infolge ihrer Leistungsfähigkeit eine prompte Abfertigung der ihr überwiesenen Bleichwaren sichert. Dieselbe steht unter der Leitung eines bewährten Fachmannes. Es sind daher alle Mittel vorhanden, um unsere verehrlichen Abnehmer gut und rasch bedienen zu können. Verreter und Muster sind Wunsch gerne zur Verfügung. — Spezial-Devisen und Abkommen bei Neueinrichtungen. Wir halten uns bei Bedarf in unseren Artikeln angelegentlich empfohlen. Die Direktion der Mechanischen Leinweberei Worb, vormals Röthlisberger & Cie. Worb im Juni 1905. (2230)

Die Direktion der Mechanischen Leinweberei Worb, vormals Röthlisberger & Cie.

Vins fins de Neuchâtel SAMUEL CHATENAY

Propriétaires à Neuchâtel

SEPT MÉDAILLES D'OR COGNAC 1889
Expositions universelles, internationales et nationales
MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHÂTELLOIS DES ENCAVEURS
G. L. A. N. P. K. I. N. R. 1900

Marque des hôtels de premier ordre

Dépôt à Paris: V. Pâler, au Châteaueuil, 41 rue des Petits Champs
Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City E.C. 4

Maison fondée en 1796
DEPOSE

Wer eine Stelle oder Personal sucht, findet das eine oder andere mit ziemlicher Sicherheit durch ein Inserat im Personal-Anzeiger der Schweizer Hotel-Revue.

Inseraten-Tarif: Stellengesuche: bis zu 7 Zeilen, Fr. 2.-; von 8 bis 14 Zeilen, Fr. 2.50; Wiederholungen (jeweils 100 Wörter), 1.-; Stellenofferten: bis zu 2 Zeilen, Fr. 2.50; Wiederholungen, 1.50; Anstalt, 2.-; Wiederholungen, 2.-; für Mitglieder, 1.-; Wiederholungen, 1.-; Anstalt, 2.-; Wiederholungen, 1.50; Aufnahme Stellengesuchen nur gegen Vorausbezahlung.



Prix des Annonces: Demandes de places: jusqu'à 7 lignes, Fr. 2.-; de 8 à 14 lignes, Fr. 2.50; Républicains (sans interruption), 1.-; Offres de places: jusqu'à 2 lignes, Fr. 2.50; Républicains, 1.50; de l'étranger, 2.-; Républicains, 2.-; pour succédané, 1.-; Républicains, 1.-; de l'étranger, 2.50; Républicains, 1.50. Les demandes de places doivent être payées d'avance.

Si vous cherchez une place ou du personnel, il est très probable, que vous trouverez l'une ou l'autre par une annonce dans le Moniteur des Vacances.

Postmarken werden nur aus folgenden Staaten an Zahlungsstatt angenommen: Italien, Deutschland, England, Österreich, Frankreich, Schweiz. Les timbres-poste des pays suivants sont seul acceptés en paiement: Italie, Allemagne, Angleterre, Autriche, France, Suisse.

Wo keine besondere Adresse angegeben ist, sind die Offerten unter der angegebenen Chiffre an die Expedition zur Beförderung einzusenden. Sauf désignation spéciale les offres doivent être adressées, munies du chiffre indiqué, à l'expédition qui les fera parvenir à destination.

Chiffrebriefe von Plazierungs-bureaux werden nicht befördert. Les lettres chiffrées des bureaux de placement ne sont pas acceptées.

Offene Stellen * Emplois vacants

Chef de cuisine, durchaus gewandt und selbständig in Restauration und Table d'hôte, für gutes Haus II. Ranges gesucht. Jahresstelle. Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsansprüche einbinden. Chiffre 853

Concierge, tüchtiger, gesucht in Berner Oberland. Zeugnisse und Photographie erbeten. Chiffre 70

Felagengouvernante in feines Haus nach Italien für sofort oder später gesucht. Angenehme Jahresstelle. Tüchtige Redaktantinnen, französisch, englisch und italienisch sprechend, energisch und seriös, gesondeten Anträgen, belieben Ihre Photographie und Zeugnisabschriften nebst Retourkarte einbinden. Chiffre 889

Gesucht nach Spa (Belgien), für kommende Saison: ein Sekretär-Chef de réception-Volontär, der drei Hauptsprachen beherrscht, der sich jedoch noch in franz. Sprache verbessern will; mehrere Kellnerlehrlinge die ihre Lehrzeit absolvieren möchten, gute Gelegenheit französisch zu lernen; ein Kellnermeister welcher auch französisch spricht; drei Kuchenhilfen; ein Casseroller. Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 738

Gesucht für kommende Winterreise in ein Haus ersten Ranges nach Italien, ein tüchtiger, sprachkundiger und energischer, in Table d'hôte und à la carte-Service bewandertes Oberkellner, mit feinem Umgangsformen; ferner ein tüchtiger, gewandter, die Hauptsprachen sprechender Concierge. Ohne prima Referenzen, nicht annehmbar. Eintritt 15. Juni. Photographie und Zeugnisse einbinden. Chiffre 877

Gesucht: ein Restaurant-Kellner, erste Kraft, mit prima Zeugnissen erster Häuser; ein Bureau-Volontär, mit Sprachkenntnissen und guter Handschrift, bestens empfohlen; eine Barmaid welche im Zubereiten der amerik. Drinks durch aus erfahren ist und perfekt spricht; drei Kuchenhilfen; ein Casseroller. Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 738

Gesucht für Passetenhotel des Kantons Graubünden: eine zuverlässige, tüchtige Bureauvaterin, auf Mitte Juni; eine tüchtige, gewandte Saaltochter, auf Anfang Juni. Chiffre 26

Gesucht für Hotel der Ostschweiz: Eine Chefköchin oder Solitär Köchin, Jahreslohn Fr. 130-150 und eine Saaltochter. Zeugnisse und Photographie erbeten. Chiffre 9

Gesucht: eine Saaltochter; ein Bureau-Volontär oder jüngere Bureauistin, zum baldigen Eintritt in erstklassiges Berghotel des südl. bairischen Schwarzwaldes. Zeugnisabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 33

Gesucht nach Lissabon, Avenida Palace Hotel: ein erster Oberkellner, guter Restaurateur, energisch, welcher schon selbständige Stellen in ersten Häusern bekleidet hat; ein Zimmereimerkellner; ein Chef de rang; ein Valet de chambre; sprachkundig; sachkundig; ein Zimmereimerkellner; ein tüchtiger Cafetier. Der Eintritt hat im September oder Oktober zu erfolgen. Reiseentschuldigung Zeugnisse. Ohne prima Referenzen nicht annehmbar. Offerten an Herrn Jean Meyer, Steinwiesstrasse 4, Zürich, bis spätestens 10. Juni. (46)

Gouvernante für Hotel allerersten Ranges in Holland gesucht, als Vertreterin der Frau des Besitzers, Stellung selbständig, Vertrauensstellung. Jahresstelle. Sprachkenntnisse wünscht. Photographie erbeten. Chiffre 33

Kellner-Volontär gesucht nach Lausanne, der schon eine Lehrzeit beendet hat, zum baldigen Eintritt. Vortreffliche Gelegenheit sich im Restaurantservice auszubilden sowie die franz. Sprache zu erlernen. Gehalt Fr. 200 nach einem Jahr. Trinkgelder. Zeugnisabschriften nebst Photographie, Angabe des Alters und der Grösse erbeten. Chiffre 25

Kochherbstelle im Hotel Metropole in Genf auf 1. Juni neu zu besetzen. Offerten sind an die Direktion genannten Hotels zu richten. (952)

Kochvolontär. In ein grösseres Berghotel wird ein williger Kochvolontär gesucht. Gratifikation Ende der Saison. Eintritt Ende Juli. Chiffre 44

Küchensekretär. Als solcher wird ein junger Mann gesucht der deutsch u. französisch spricht und schon in Hauswirtschaft tätig war. Derselbe hätte Gelegenheit sich auszubilden. Offerten an: Bernhof, Bern. (954)

Kellner-Volontär. In ein grösseres Berghotel wird ein williger Kochvolontär gesucht. Gratifikation Ende der Saison. Eintritt Ende Juli. Chiffre 44

Küchensekretär. Als solcher wird ein junger Mann gesucht der deutsch u. französisch spricht und schon in Hauswirtschaft tätig war. Derselbe hätte Gelegenheit sich auszubilden. Offerten an: Bernhof, Bern. (954)

Ingenieur für Hotel ersten Ranges in Holland gesucht. Selbständiger Posten. Jahresstelle. Chiffre 86

Ingenieur, tüchtiger, gesucht für ein Berghotel ersten Ranges der Zentralalpen. Muss vor allem mit der Nähmaschine vollständig vertraut sein. Sofortiger Eintritt. Zeugnisabschriften erbeten. Chiffre 38

Officégouvernante gesucht für Hotel an der Riviera. Gute Zeugnisse erforderlich. Kenntnis der italienischen Sprache erwünscht. Zeugnisse und Photographie erbeten. Chiffre 38

On demande dans un hôtel de premier ordre de la Suisse française, pour entrer immédiatement: un secrétaire-caissier, parlant les trois langues et connaissant le système des colonnes; un gouvernante d'étage; une gouvernante de provision; plusieurs sommeliers de restaurant et de salle. Envoyer copies de certificats, photographies et tentatives de salaire. Chiffre 164

On demande pour la Suisse française, dans un hôtel de premier ordre: un chef de cuisine, capable, 170 à 200 fr. par mois; un jeune Oberkellner, 80 fr. Entrée de suite. Place de saison. Envoyer certificats et photographies. Chiffre 26

On demande à l'Hotel-Restaurant des Rochers de Naye sur Montreux, pour le 1. Juillet: une fille de salle, capable, et un volontaire de salle. Envoyer les offres avec photographie à la Direction. (61)

On demande pour la saison d'été, au bord de la mer: une sous-directrice, deux gouvernantes d'étage, deux filles de salle. Envoyer certificats, photographies et tentatives de salaire à la Direction St-François de Sales, Berck-Plage Pas de Calais. (42)

Saalkellner, tüchtiger, für kommende Winterreise für Haus ersten Ranges in Italien gesucht. Verlangt werden engl. u. französische Sprachkenntnisse. Gut präsentierendes Bewerber wollen Zeugnisabschriften und Photographie nebst Marke für Antwort einbinden. Chiffre 888

Saaltochter. Treue, seriöse Tochter, der beiden Sprachen mächtig, im Saal- wie Restaurantservice tüchtig und selbständig. Bietet Jahresstelle als erste Saaltochter. Es können nur prima Bewerberinnen mit mehrjähriger Praxis berücksichtigt werden. Offerten an Hotel Gerber (Münster, Aarau. 37)

Saaltochter. Gesucht zwei jüngere Saaltochter zum sofortigen Eintritt. Zeugnisabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 65

Sekretär. Gesucht ein tüchtiger Hotelsekretär. Offerten mit Referenzen unter Chiffre K 5753 X an Hasenstein & Vogler, Lausanne. (1030)

Sekretär, tüchtig und gut empfohlen, wird in Haus ersten Ranges nach dem Engadin gesucht. Eintritt Ende Juni. Zeugnisse, Photographie und Gehaltsansprüche erbeten. Ch. 24

Sekretär gesucht in Berner Oberland; muss tüchtig, sprachkundig und mit allen Bureauarbeiten vertraut sein. Eintritt Ende Juni. Saisonlohn bis Mitte September. Zeugnisabschriften, Photographie und Gehaltsansprüche erbeten. Chiffre 68

Sekretär-Controlleur. Gesucht für ein Kurhotel in Graubünden ein zuverlässiger, tüchtiger U. Sekretär-Controlleur. Eintritt sofort oder Mitte Juni. Zeugnisse erbeten. Chiffre 54

Zimmermädchen, gewandt, englisch sprechend, das schon in ersterst. Häusern gedient hat, gesucht. Zeugnisse u. Photographie erbeten. (52)

Zur gefl. Notiznahme. Diejenigen Hotels, welche noch im Besitze nicht passender Offerten (Zeugnisse und Photographien) sind, werden hiermit dringend ersucht, dieselben den betr. Bewerbern beforderlichst wieder zuzustellen. Derselben werden die inserierenden Angestellten ersucht, ihnen zu gehende Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beantworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue“

Stellengesuche * Demandes de places

Bureau & Réception.

Bureau. Jeune Suisse français, ancien élève de l'École des Hôtelliers, Ouchy, cherche place en Suisse allemande, pour se perfectionner dans la langue, prétentions modestes. Adresser les offres: M. de Lalle, secrétaire, Hôtel Royal, rue de Lucerne (Tessin). (1038)

Bureau. Weltgewandter, gebildeter Kaufmann, 28 Jahre, deutsch, franz., span., ital., russ., sucht Saisonstellung. Kleiner Gehalt bei freier Station. Chiffre 33

Bureau-Volontärin. Bräute Tochter von 23 Jahren sucht Stelle in einem Hotel, erst als Colportage- u. Volontärin. Dasselbe ist gut geschult und der franz. Sprache in Wort und Schrift mächtig. Chiffre 41

Chef de réception, tüchtig, gewandt, mit prima Referenzen, sucht passende Engagement. Chiffre 999

Directeur, 41 ans, énergique, parlant 4 langues, bien au courant du service d'hôtel et secondé par femme capable, cherche engagement. Excellentes références. Adresser les offres sous chiffre C. L. 43 poste restante Vevey (Vaud). (976)

Director-Chef de réception sucht auf nächsten Herbst zu dotierte Stelle. Bewerber ist hauptsächlich in der Reception erfahren. Schweizer, 30 Jahre alt, gebildet, ledig, vier Sprachen in Wort und Schrift. Chiffre 748

Director-Chef de réception sucht auf nächsten Herbst zu dotierte Stelle. Bewerber ist hauptsächlich in der Reception erfahren. Schweizer, 30 Jahre alt, mit besten Referenzen. Chiffre 56

Gouvernante. Ältere Tochter, im Hotelwesen bewandert, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht passende Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 3

Sekretär, energisch und repräsentationsfähig, deutsch, franz., u. englisch sprechend, perfekt in der Buchhaltung (Kolonnensystem), mit prima Zeugnissen und Referenzen, sucht per sofort oder später Stellung als Sekretär oder Sekretär-Kassier. Ch. 822

Sekretär, 25 Jahre alt, deutsch und französisch sprechend, in Zürich wohnend, in einem erstkl. Hotel, sucht gleiche Stellung. Frankreich oder franz. Schweiz bevorzugt. Zeugnisse mit Referenzen zu Diensten. Eintritt kann auf Wunsch erfolgen. Chiffre 991

Sekretär, gelernter Kaufmann, 25 Jahre alt, mit Hotelbuchhaltung völlig vertraut, Kolonnensystem, dotter, sicherer Rechner, englisch und französisch sprechend, sucht per sofort Stellung. Prima Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 31

Sekretär (erster)-Chef de réception-Kassier, mit prima Zeugnissen von erstkl. Häusern, sucht auf kommende Winterreise Engagement. Chiffre 45

Tochter, im Hotelfach durchaus tüchtig, vier Hauptsprachen, sucht sofort Stelle in Bureau oder als Gouvernante. Prima Referenzen. Chiffre 17

Volontär. Suche für meinen Sohn von 16 Jahren Lehrstelle in ein Hotelbureau, wo ihm nebenbei Gelegenheit geboten ist, an Hotelfach auszubilden. Derselbe hat die höheren Schulen besucht u. besitzt franz. u. engl. Sprachkenntn. Ch. 16

Oberkellner, Schweizer, 30 Jahre alt, der Hauptsprachen mächtig, im Hotel- sowie Restaurantservice bewandert, sucht Stellung in Hotel I. Ranges. Zeugnisse, Referenzen und Photographie zur Verfügung. Chiffre 942

Oberkellner, sprachkundig, in der Buchführung bewandert, guter Restaurateur, sucht Stelle in gutes Haus II. Ranges. Eintritt 15. Juni. Chiffre 13

Oberkellner, 28 Jahre alt, der Hauptsprachen mächtig und mit den Bureauarbeiten vertraut, sucht Stelle in besserem Hause, am liebsten Jahresstelle. Beste Referenzen zu Diensten. Chiffre 993

Oberkellner, tüchtig, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit guten Referenzen, sucht Saisonstelle. Ch. 62

Restaurations- oder Zimmerkellner. Als solcher sucht junger Schweizer, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Zeugnisse, Stelle. Eintritt nach Belieben. Chiffre 49

Saalkellner. Ich suche für einen jungen Mann der bei mir seine Lehrzeit beendet, hat Saalkellnerstelle. H. Hauber, Hotel Sonne, Friedrischstrasse A. B. (955)

Saaltochter. Junge Tochter aus guter Familie, deutsch, französisch und italienisch sprechend, wünscht Stelle als Saaltochter. Chiffre 990

Serviertochter. Tochter achtbarer Familie, in den Bureauarbeiten sowie im Saliservice erfahren, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht Saisonstelle. Bergheide, Zug. Chiffre 66

Serviertochter. Honnette Tochter, deutsch u. französisch sprechend, wünscht Stelle für Juli und August, in Saal- oder Restauration. Gefl. Offerten an Fr. Bertha Pöller, Mätt B. Biel. (47)

* Cuisine & Office. *

Chef de cuisine demande place. Bonnes références. S'adresser: Lambert, 40 Rue St-Sauveur, Paris. (906)

Chef de cuisine, 27 Jahre alt, der in Italien, England und Frankreich gearbeitet hat, tüchtig und erfahren ist in allen Teilen der Küche und Pâtisserie, gewandter in einem Hotel ersten Ranges in Konstantin, mit prima Referenzen, sucht Engagement auf kommend. Herbst. Jahreslohn betragt Fr. 1000

Chef de cuisine, 32 ans, au courant de toutes les parties, a ayant occupé ce poste dans maison de premier ordre, cherche engagement pour la saison ou pour l'année. Références de premier ordre à disposition. Chiffre 882

Chef de cuisine, 38 ans, Suisse, actuellement dans un hôtel à Montreux, très actif et économique, connaissant toutes les parties à fond, cherche place pour d' suite. Chiffre 67

Chef de cuisine, sehr tüchtig, sparsam und solid, in allen Teilen der Hotel- wie Restaurantküche bewandert, sowie in der Pâtisserie, in nur guten Häusern langjährig gearbeitet, mit besten Zeugnissen, sucht Herbst-, Winter- oder Jahresstelle. Z. Z. zweite Saison in kleinerem, bestmöglichen Hotel in der Interlaken. Chiffre 59

Chef de cuisine. Schweizer, 28 Jahre alt, sucht Stelle in gutes Hotel. Bewerber ist als solcher in England, in einem erstkl. Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 29

Chef de cuisine, pouvant fournir de bonnes références, cherche place de saison ou à l'année. Chiffre 53

Chef de cuisine, perfekt, in Pâtisserie, Table d'hôte u. Restaurant bewandert, ökonomisch, mit prima Referenzen, sucht Engagement auf Anfang Oktober, neben tüchtiger Chef, oder als Gérant, event. Stütze der Hausfrau, nach Frankreich, franz. oder italienische Schweiz. Chiffre 884

Gouvernante d'office et d'économat ou d'étages. Très au courant de tout ce qui concerne le service d'hôtel, demande pour la saison d'hiver engagement dans un bon hôtel des Alpes-Maritimes (France). Références de tout premier ordre. Chiffre 32

Kochlehrling. Ein kräftiger, intelligenter Jüngling von 19 Jahren, welcher in der Pâtisserie ziemlich bewandert ist und französisch spricht, sucht Kochherbstelle in gut geführtem Hotel. Offerten an: Pension Seeburg, Ringenberg R. Interlaken. (26)

Office- oder Küchengouvernante, gesondeten Alters, mit besten Zeugnissen u. Referenzen, mit guten Zeugnissen von ersten Häusern versehen, sucht sofortiges Engagement. Würde auch Stelle als erste Saaltochter annehmen. Chiffre 4

Pâtissier, selbständig arbeitend, sucht Stelle in Hotel. Eintritt kann sofort erfolgen. Gute Zeugnisse zu Diensten. Ch. 1

Pâtissier, 30 Jahre alt, sucht Saisonstelle in feines Haus, event. auch als Aide. Chiffre 817

Zimmermädchen, durchaus tüchtig, der drei Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in besserem Hotel, eventuell auch als Stütze der Hausfrau. Chiffre 22

Zimmermädchen, tüchtig und gewandt, deutsch und französisch sprechend, mit guten Zeugnissen aus Hotel I. Ranges, wünscht Stelle. Eintritt sofort oder auf 15. Juni. Chiffre 7

Zimmermädchen, deutsch, französisch und englisch sprechend, gewandt und tüchtig, mit guten Zeugnissen versehen, sucht Stelle für kommende Winterreise. Chiffre 30

Zimmermädchen. Zwei tüchtige Zimmermädchen, deutsch, französisch und englisch sprechend, suchen Stelle für sofort. Gute Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 67

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Stelle. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 63

Loge, Biff & Omnibus.

Concierge, neben von Ägypten zurück, sehr tüchtig und repräsentierend, 35 Jahre, 4 Hauptsprachen mächtig und mit empfindl. sucht Saison-Stelle. Chiffre 893

Concierge, militärisch, Hotter junger Mann, welt-, sprach- und fechtgewandt, mit prima Zeugnissen versehen, sucht Engagement für sofort, event. als Conductor. Ch. 937

Concierge, Schweizer, 34 Jahre alt, 4 Hauptsprachen mächtig, mit langjähriger Zeugnissen des In- und Auslandes, sucht Saison- oder Jahresstelle, würde auch bessere Conductorstelle annehmen. Beste Referenzen von Hotels I. Ranges. Chiffre 829

Concierge, Schweizer, mittleren Alters, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit langjähriger Zeugnissen des In- und Auslandes, sucht Saison- oder Jahresstelle, würde auch bessere Conductorstelle annehmen. Beste Referenzen von Hotels I. Ranges. Ch. 23

Concierge-Conductor, Schweizer, 26 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit besten Zeugnissen von I-klassigen Hotels des In- und Auslandes sucht Engagement. Chiffre 698

Concierge-Conductor, Schweizer, 30 Jahre alt, tüchtig, gut präsentierend, sprachkundig, sucht Stelle. A. Kuenen, Hotel de France, Nantes (France). (40)

Conductor, 27 Jahre alt, der vier Hauptsprachen mächtig, militärisch, sucht auf 15. Juni Concierge- oder Conductorstelle. Chiffre 34

Portier, 21 Jahre alt, deutsch, französisch und italienisch sprechend, mit prima Zeugnissen versehen, sucht Saison- oder Jahresstelle in besserem Haus, ab 1. Juli. Chiffre 49

Portier, 23 Jahre alt, deutsch und französisch sprechend, sucht Saisonstelle auf kommenden Winter, nach dem Süden. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 38

Portier, jüngerer, deutsch und franz. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle, wünschig für allein. Eintritt sofort. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 60

Portier. Junger Mann, Schweizer, mehrjähriger, gewandter und durchaus fachkundiger, solider Portier, wünscht Engagement. Sprachkenntnisse deutsch, franz. u. englisch. Chiffre 84

** Divers. **

Fräulein, deutsch und französisch sprechend und korrespondierend, mit sämtlichen Bureauarbeiten vertraut, sowie im Saliservice bewandert, sucht passende Stelle. Eintritt sofort oder nach Belieben. Chiffre 71

Stütze der Hausfrau. Gebildetes Fräulein, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau, in Hotel. Referenzen zur Verfügung. Chiffre 69

Tapazzier, tüchtiger, selbständiger, solider und zuverlässiger Arbeiter, der schon Hotelstellen versehen, sucht per sofort oder später dauerndes Engagement in ein Hotel. Saisonstelle nach dem Süden nicht ausgeschlossen. Chiffre 3

Tapazzier. Tüchtiger Tapazzier, in verschiedenen grösseren Hotels tätig gewesen, sucht Stellung. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 933

Vertrauensstelle sucht ein im Hotel-service erfahrendes, sprachkundiges Fräulein, in feinem Hause. Mehrjährige Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 688

Anstellungsverträge und Zeugnishefte stets vorrätig für Mitglieder. Offizielles Centralbureau in Basel.

AVIS. Wer auf die unter Chiffre ausgeschriebenen Personal- oder Stellengesuche Offerten einbindet, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem Inserat beigegebenen Chiffre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann uneröffnet und franko an die richtige Adresse befördert werden. Die Expedition ist nicht befugt, die Adressen der Inserenten mitzuteilen. Nichtkonvenierende Offerten sind nicht an die Expedition, sondern an die Bewerber direkt zu retournieren.