

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 41

Anhang: Beilage zu No. 41 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 41 de la Revue Suisse des Hôtels

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Ecole professionnelle
à Cour-LausanneListe de tirage
des 150 délégations

sortis au tirage pour 1905
remboursables à la
Banque Cantonale à Lausanne
contre envoi des délégations
acquittées.

Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.
5	133	264	403	590	813	958	1105		
9	148	281	416	594	832	963	1118		
10	151	283	426	608	833	969	1129		
17	154	287	429	619	853	977	1131		
21	156	299	438	623	860	980	1145		
22	162	305	443	638	863	986	1159		
26	169	307	450	644	869	995	1163		
41	174	313	451	659	880	997	1168		
59	179	315	462	662	886	999	1172		
68	187	338	469	667	892	1012	1176		
73	190	343	476	669	897	1015	1179		
77	203	345	481	675	908	1020	1186		
88	213	359	489	677	912	1037	1188		
94	216	360	509	699	923	1042	1192		
95	218	368	512	705	931	1050	1195		
108	224	374	546	714	939	1072	1198		
111	229	383	558	751	940	1075	1200		
115	230	388	568	758	953	1096			
116	258	395	569	788	955	1103			

Fachliche Fortbildungsschule
in Cour-Lausanne

Ziehungsliste

der für 1905 ausgelosten

150 Antellscheine,
zahlbar bei der
Kantonalbank in Lausanne
gegen Einsendung der
quittierten Antellscheine.

An die tit. Mitglieder

und Abonnenten, die jeweiligen den Winter über
ihren Wohnort wechseln, richten wir hiermit die
höfliche Bitte, uns rechtzeitig ihre Abreise anzu-
zeigen, damit die Änderungen in der Spedition
des Vereinsorgans vorgenommen werden können
und der regelmässige Erhalt desselben keinen
Unterbruch erleidet.

Die Expedition.

MM. les Sociétaires

et abonnés qui, pendant l'hiver, changent leur
domicile, sont priés d'aviser à temps notre
bureau de leur départ, afin d'éviter des irrégu-
larités dans l'expédition de l'organe social.

L'Administration.

La réclame des hôtels.

Par
H. Behrmann.

(Suite).

(Reproduction interdite.)

III. Affiches et placards.

Si dans les annonces d'hôtels, l'illustration
ne joue qu'un rôle restreint, son rôle est extrê-
mement important dans le placard et dans
l'affiche. L'affiche n'est en somme qu'une image
et le placard ne fait de l'effet que parce que
les caractères du texte sont pittoresques.

La réclame par affiches dans des locaux
publics est si chère, non seulement l'affiche en
elle-même, mais aussi la location de la place
pour l'affiche, qu'il n'y a qu'un petit nombre
d'hôtels grand genre, qui peuvent user de ce
moyen coûteux, mais efficace. Il faut faire la
réclame par affiche en grand, si l'on ne veut
pas dépenser de grandes sommes en vain.

Cependant l'affiche n'aura jamais pour
l'hôtel l'importance qu'elle a pour certaines
marchandises, pour les expositions et les sta-
tions climatiques. Le plus grand avantage
de cette réclame est le fait qu'elle atteint le
grand public, mais cet avantage perd de sa
valeur quand le nombre de ceux à qui s'adresse
l'affiche est restreint. Sur mille personnes qui
voient une affiche à Zurich, il y en a, (je l'es-
père du moins) 500 qui se nettoient les dents
et qui pourront se servir d'Odol, une cinquan-
taine fait de temps en temps un gâteau et
s'intéressera à la poudre à gâteau. Mais, sur
10,000 personnes, il n'y en aura peut-être pas
cinq, sur le point de partir pour Lugano et
prêts à prendre note de l'Hôtel des Eaux
bleues. Les affiches ont naturellement plus de
succès dans les centres d'étrangers proprement
dits, quoique relativement au nombre, on attei-
gne un plus grand public dans les grandes
villes.

Cependant, nous ne voulons pas dire par
là que les hôtels peuvent se passer de la ré-
clame par les affiches. Le nombre de personnes
qui voient une affiche dans un endroit fré-
quenté est très grand, et le succès de l'affiche
dépend avant tout de cela. Même la durée, si
courte de l'affiche, ne porte pas atteinte à cet
avantage; une image qui frappe se grave dans
la mémoire et fait son effet même quand l'ori-
ginal a disparu.

L'affiche doit frapper l'œil avant tout. L'af-
fiche d'hôtel doit avoir les mêmes qualités
qu'une bonne affiche en général, mais on ne
peut nier qu'une vue d'hôtel est un sujet in-
grat pour l'artiste, il lui sera plus facile d'ob-
tenir l'effet voulu par des figures. Il est donc
tout indiqué de recourir aux sujets allégoriques

stylisés, ou pris au figuré. Les figures sont
alors, il est vrai, la chose principale, la vue
n'est plus qu'un paysage secondaire, et cepen-
dant l'affiche fera beaucoup d'effet et sera une
bonne réclame. Il y a des cas où l'on peut
même renoncer à la vue de l'hôtel comme dans
l'affiche de "Shepherd's Hotel" au Caire, où
l'artiste s'est contenté de la silhouette d'un
chamelier. Une vue sur les Alpes, telles qu'elles
se présentent depuis la terrasse de l'hôtel, un
touriste bien équipé, un portier imposant peut-
être, peuvent être des sujets à grand effet. Les
scènes de sport ont été si souvent reproduites
pour la réclame des stations d'hiver et d'été,
où il se fait du sport, que les hôtels ne peu-
vent plus guère s'en servir.

Si l'on veut en rester à la vue d'hôtel, il
faudra qu'elle soit colorée, car une affiche doit
être vue de loin. Nous remarquerons ici que
ce ne sont pas toujours les couleurs les plus
vibrantes et les tons les plus criards qui s'im-
posent à l'œil, mais que souvent sur un mur
couvert d'affiches criardes, ce sont justement
celles peintes en tons doux et discrets qui fe-
ront le plus d'effet, surtout quand le texte est
écrit dans des caractères bien accentués. Par
contre, l'affiche ne supporte pas les détails.
L'hôtelier devrait exiger avant de donner sa
commande que l'artiste lui présente un croquis
colorié, examiner ce dernier à quelques mètres
de distance et en variant l'éclairage. Si ce cro-
quis produit un bon effet, l'affiche ne manquera
pas le sien, même si elle n'est pas aussi bien
placée qu'on pourrait le désirer.

Si parmi les affiches modernes, l'on en
trouve de vraiment artistiques, l'on n'en peut
dire autant des placards et affiches destinés à
décorer l'intérieur de l'hôtel. Les corridors et
les antichambres des hôtels sont souvent ornés
de tableaux et d'images qui dénotent d'un
manque total de goût artistique, chez celui qui
a fait ces affiches, comme chez celui qui les
a commandées. On se sent pris de pitié pour
le propriétaire qui a dépensé beaucoup d'ar-
gent pour faire imprimer son placard sur un
beau carton, qui l'a fait entourer d'un large
cadre doré et qui a une réclame si peu belle.
Pour le même prix, il aurait pu avoir un placard
peint-à-la-main et produisant plus d'effet
qu'un travail cher.

Le mot bon marché doit être compris, «*cum
grano salis*», car pour le premier croquis, le
meilleur est tout juste assez bon, et l'hôtelier
devrait avoir recours à un bon artiste, même
quand il est obligé de s'adresser à une maison
d'arts graphiques. Tout ce que nous avons dit
dans nos articles précédents sur les vues
d'hôtels, peut se répéter pour les affiches. Nous
exigions avant tout ce que les Allemands nomment
la "Stimmung", c'est-à-dire, l'image doit
disposer le spectateur en faveur de ce qu'elle
représente, et c'est ce que l'on ne trouve pas
dans la plupart des affiches d'hôtels.

L'affiche et le placard placés dans l'inté-
rieur de l'hôtel doivent être un ornement pour
les murs qu'ils décorent. Les affiches répon-
dant à cette exigence, auront un grand succès,
non-seulement parce qu'elles frapperont agréa-
blement l'œil du voyageur, mais aussi parce
que des qu'elles seront un ornement, les
hôtels s'empresseront de leur assigner une
place favorable.

L'on ne peut assez recommander aux hôte-
liers de tenir compte du goût artistique des
voyageurs cultivés, et c'est la base de la ma-
jorité, et de ne pas se contenter des collections
de modèles rabattus des instituts d'arts gra-
phiques. La réclame des hôtels n'a pas besoin
de prendre en considération le goût de la
foule qui, dit-on, exige les sujets fades des
affiches de farine lactée et de cirage. La ré-
clame d'hôtel doit prendre modèle sur les belles
lithographies artistiques qui ont acquis tant de
réputation dans le courant de ces dernières
années pour la décoration murale des écoles
et des maisons particulières, ainsi que les
belles reproductions de tableaux en héliogra-
vure ou les gravures d'après des photographies
de paysages, photographies que les amateurs
réussissent souvent si bien.

Voilà donc les moyens techniques que l'on
emploiera pour l'affiche d'hôtel, et le prix
jouera ici un certain rôle. Il ne peut être ques-
tion à ce point de vue de l'héliogravure qui
est si chère, et encore moins de la gravure.
Mais les planches photographiques, le moyen le
plus distingué, bon marché, de reproductions
de tableaux, produisant des effets analogues et
tout à fait suffisants. L'autotypie, avec l'aide
de clichés, donne aussi de bons résultats. Les
affiches en plusieurs couleurs sont exécutées
toujours en chromolithographie, même ce qu'on
appelle des photographies en couleur. Celui qui
aura goûté les décorations murales artistiques
en lithographie, dont nous avons parlé plus
haut, ne se contentera pas des produits coloriés
d'un goût douteux que tant d'instituts
d'arts graphiques offrent à leurs clients.

Il n'est peut-être pas superflu de rappeler
que soit dans les affiches destinées à des lo-
caux publics, soit dans celles qui devront servir
de décoration murale à l'intérieur, la vue de
l'hôtel devra être prise à part et non dans un
autre but. Il arrive souvent que par économie,
l'on fasse agrandir une vue qui a été prise
pour des formulaires, papier à lettre, etc., ce

qui ne donne presque jamais un bon résultat.
Il est plus facile de *rapetisser* le modèle de
l'affiche pour les imprimés, les moyens tech-
niques dont on dispose offrent de bons ré-
sultats.

Nous ne dirons rien des détails techniques
de chaque moyen de reproduction, c'est l'affaire
de l'imprimeur. L'hôtelier n'a qu'à exiger
que ce dernier tienne compte du genre d'exé-
cution qu'il désire.

(La suite au prochain numéro.)

La Société internationale des Hôteliers

a tenu le 19 septembre, à Cologne, sa 35^{me}
assemblée générale ordinaire. La Suisse n'était
représentée que par trois membres. Nous ex-
trayons de ce qui suit du compte-rendu des dé-
libérations paru dans la Revue hebdomadaire.

Le président, M. Hoyer a fait allusion dans
son discours d'ouverture, à la question des
bonnes-mains et il s'est exprimé comme suit à
ce sujet:

«Les efforts que nous faisons depuis plu-
sieurs années pour aboutir à une solution de
la question des bonnes-mains, n'ont pas donné
le résultat désiré. La presse quotidienne con-
tinuant à s'occuper de cet objet, et doutant en
grande partie de la bonne foi des propriétaires
d'hôtels dans cette question, je considère de
mon devoir de déclarer ici, que la commission
qui avait été nommée en son temps par la
Société, a fait tout ce qu'elle a pu, en vue de
la suppression de l'habitude des bonnes-mains.
Les démarches ont échoué, parce que les em-
ployés, même ceux à gages élevés, n'ont pas
voulu renoncer à ce supplément de gain, et
que d'autre part, le public n'a pas voulu con-
sentir à rémunérer d'une façon extraordinaire,
des services extraordinaires. C'est pourquoi
nous avions déjà pris, dans notre précédente
assemblée générale à Riva, la décision de re-
commander aux hôtes le paiement d'un supplé-
ment de 12 1/2 % sur les montants au-dessous de
20 Marks, et de 10 % pour ceux supérieurs à
20 Marks, supplément que la direction de
l'hôtel se chargera volontiers de répartir entre
le personnel, cette distribution étant précisé-
ment ce que le voyageur désirerait éviter.

Tant qu'il ne sera pas trouvé de solution
à cette question, à laquelle nous continuons à
vouer tous nos soins, nous ne pouvons que re-
commander au public voyageur de suivre notre
conseil. Quant à la presse quotidienne, je vou-
drais la prier de considérer dans cette discus-
sion la question du bon marché, et de constater
que l'usage de donner une bonne-main
constitue un abus qui a malheureusement pé-
nétré dans toute notre vie sociale, et qui prend
toujours plus d'extension, jusque dans les or-
ganisations de transport, les tramways, etc.,
et cela dans des proportions élevées.»

M. le bourgmestre Dr. Hesse, parla entre
autres choses, dans son discours de réception,
du mouvement des étrangers. La condition
essentielle de son développement réside dans
le progrès de l'industrie hôtelière; sans per-
fectionnement, il n'est pas possible de créer de
nos jours un mouvement d'étrangers, ni de le
conserver. Aussi est-il nécessaire que les in-
dustriels hôteliers travaillent de concert avec
les municipalités. Tous les efforts qui se font,
sous-entendent la coopération de ces dernières.
De sorte que si les discussions qui vont avoir
lieu, servent en premier lieu les intérêts de la
corporation, elles ont également une portée
générale, non seulement pour Cologne et les
pays du Rhin, mais pour tout pays.

M. Bieger rapporta sur la question des bu-
reaux de placement dans les hôtels et les res-
taurants, et l'assemblée se rangea à sa propo-
sition, de faire en sorte d'adjoindre à l'admini-
stration de la Société, un bureau d'inscription
sur le modèle de celui existant à Cologne, afin
de donner aux employés la possibilité de se
dégager des griffes des entremetteurs habituels,
et de sortir de la situation intolérable qui
oblige des gens qui cherchent du travail à dé-
bourser de l'argent en vue d'obtenir ce travail.

M. Rössler parla de l'Union pour l'assu-
rance contre les accidents, au moyen du grou-
pement de tous ceux qui se rattachent à la
branche de l'alimentation.

Sa conclusion fut la suivante: «Nous pro-
priétaires d'hôtels, qui par le fait de notre
métier, sommes appelés beaucoup plus que
toute autre profession à entrer en rapports
d'intimité avec nos collègues, nous trouverons
dans l'Union de tous ceux qui se rattachent à
l'industrie alimentaire, un nouveau point de
contact pour la défense de nos intérêts com-
muns, et cela sera en même temps pour nous
une nouvelle éducation sociale. La solidarité
encore si négligée, se trouvera fortifiée et dé-
veloppée par l'exemple continu de l'unité et de
l'action en commun, et cela pour le plus grand
bien de notre corporation.»

M. le président Hoyer est chargé de faire
les démarches nécessaires pour aboutir à la
réalisation de ce projet.

Il est accordé un subside de fr. 500.— au
Heim des sommeliers à Cannes; les autres
demandes faites par des institutions similaires
ont été écartées.

Il est décidé de subventionner de 500 Cou-
ronnes, l'Académie de commerce d'Innsbruck, à
laquelle est incorporée l'école spéciale pour
hôtelières. En outre, une commission a été
nommée, avec mandat de faire adjoindre par-
tout les écoles du métier aux écoles profes-
sionnelles officielles.

En ce qui concerne les nouveaux impôts
allemands (taxe sur les lettres de voiture ori-
ginales, élévation de port, taxes sur les billets
de chemin de fer, impôt sur les automobiles,
etc.), la protestation suivante a été adoptée:

La 35^{me} assemblée générale de la Société
internationale des propriétaires d'hôtels con-
sidère les nouveaux impôts allemands sur le
trafic comme une lourde et regrettable entrave
au développement normal des échanges; l'in-
dustrie hôtelière qui ressent le plus vivement
les effets de cette politique fiscale réactionnaire
et anticommerciale proteste ouvertement et en-
gage vivement toutes les corporations et grou-
pements à agir de façon à obtenir le retrait de
ces élévations des frais de circulation et de
transport. L'assemblée générale charge la com-
mission de surveillance de rédiger, dans ce but,
une brochure spéciale, et de l'envoyer à toutes
les Chambres industrielles allemandes, aux
Chambres de commerce et aux associations
commerciales.

La question des bonnes-mains aux portiers
d'hôtels a été tranchée par l'adoption de la
résolution suivante:

«La Société internationale des propriétaires
d'hôtels, l'Union des voyageurs de commerce,
ainsi que l'Union des employés d'hôtel alle-
mands, déclarent ensuite de l'assemblée en com-
mun, tenue à Berlin, le 28 Octobre 1905, qu'il
est d'usage constant en Allemagne, dans le
service des hôtels, que le sommelier reçoive
une gratification spéciale de la part du voyageur,
même pour les travaux ordinaires (nettoyage
des souliers, brosseage des habits, soins à donner
aux bagages à main), et qu'il serait désirable
qu'il fut établi, si possible, un tarif proportionné
pour ces bonnes-mains. Le service spécial du
portier concernant les bagages plus volumineux
comme des coffres à échantillons, n'entre pas
en ligne de compte, et dépend de l'accord à
intervenir entre le voyageur et le portier.»

La commission de surveillance est chargée
de faire une démarche auprès de l'administration
de l'état, en ce qui concerne les autorisations
à accorder aux exploitations de pensions de
familles, créées dans un but commercial, et qui
doivent être soumises à une patente.

Elle est en outre chargée d'entrer en rela-
tions avec l'agence Cook, afin d'obtenir une
élévation des prix des coupons de cette agence.
Il n'y avait qu'une voix à ce sujet, pour dire
que les prix actuels de ces coupons sont trop
bas, par suite de l'augmentation générale des
produits alimentaires, ainsi que de tous les
autres objets de consommation. M. Rössler est
nommé membre honoraire de la Société, et M.
Hoyer est confirmé comme président.

Un ennemi de la Suisse.

Nos lecteurs ont peut-être encore présent
à la mémoire l'article élogieux qu'un ami de
la Suisse nous avait adressé, et que nous
avons inséré dans le No 36 de la «Revue des
Hôtels». Comme contre-partie, nous donnerons
la parole aujourd'hui aux plaintes que débite
à ses compatriotes français, un ennemi acri-
monieux de notre pays, dans une petite feuille
de Lyon: le «Passe-Temps». En réalité, le
terme de plainte est trop doux pour cette énu-
cération, que l'on devrait plutôt désigner sous
le nom de vulgaire insulte. Pour permettre à
nos lecteurs de langue allemande d'en juger,
nous nous sommes donnés la peine de tra-
duire cet article en allemand dans notre pré-
cédent numéro; en voici le texte original. M.
Pierre Bataille, c'est ainsi que se désigne l'au-
teur, écrit ce qui suit sur notre Suisse et ses
hôtels:

Les hôteliers suisses — dans un meeting
tenu à Olten — se sont occupés de la ques-
tion du pourboire.

Comme vous le pensez bien, dès lors que
ces messieurs consentaient à s'occuper de cette
grave question, c'était pour la résoudre au
mieux de leurs intérêts.

Ils ont fixé le pourboire à dix pour cent de
la dépense totale faite à l'hôtel.

Au premier abord, cette décision n'a l'air
de rien; mais à la réflexion, on s'aperçoit
qu'elle est grosse de conséquences: elle trans-
forme tout simplement en impôt forcé une re-
devance considérée jusqu'ici comme volontaire
et facultative.

Et que vous soyez satisfaits ou non du
service, il vous faudra désormais en passer
par là: vous n'aurez plus à rechercher dans
l'armée des domestiques celui qui se sera montré
le plus digne de votre générosité: c'est le pa-
tron qui encaissera.

Si peu que nous soyons allés — nous
autres Français — villégiaturer chez nos voi-
sins immédiats, nous en avons rapporté cette
impression, plutôt fâcheuse, que les hôteliers
suisses étaient passés maîtres dans l'art d'«écor-
cher» le voyageur.

C'est même à peu de chose près — et nos porte-monnaies à la pour en témoigner — tout ce que nous en avons rapporté.

La libre Helvétie — ainsi dénommée, sans doute, parce que les contraventions et les amendes vous y guettent à tous les tournants des routes — vit presque exclusivement de l'étranger qui, chaque année, apporte environ 120 millions de francs à ses hôteliers et 100 autres millions dépensés en voyages, excursions, locations de guides, de mulets, de voitures, frais de médecins, plaisirs, cadeaux, etc., etc.

En échange d'un apport aussi considérable, l'étranger aurait droit — ce me semble — à quelques ménagements.

Va-t-en voir s'ils viennent, Jean! En fait de ménagements, les intéressés s'étudient surtout à le tondre toujours d'un peu plus près.

Et, ce qu'il y a de surprenant, c'est que, par un atavisme inexplicable, l'étranger revient périodiquement se soumettre à la même opération, si douloureuse soit-elle; persistant à croire encore — en dépit des preuves contraires — à la bonhomie suisse, à la cordialité suisse.

Cet ensemble de qualités constitue une morale en action déjà bien loin de nous, en supposant qu'elle ait jamais existé autre part que dans les fameux *Voyages en Zigzag* de Toepffer.

En voilà un enjôleur à qui les Suisses doivent une fière chandelle pour le zèle qu'il a mis à présenter à notre enfance, les paysages et les chalets idylliques de leur pays, comme autant de sanctuaires ouverts à la vie patriarcale.

La vie patriarcale en Suisse, quelle fiction! Allez donc la chercher dans ces immenses caravansérails construits au bord des lacs ou au sommet des montagnes, véritables casernes où chaque touriste est immatriculé sous un numéro d'ordre qui empêche de le confondre avec celui de la cellule d'à-côté.

Le numéro! Voilà le premier mot de l'hospitalité suisse: la carte à payer en est le dernier.

Les deux études de MM. Georges Michel et Louis Farges, publiées, la première dans l'*Economiste Français*, la seconde dans la *Revue des Deux Mondes* donnent des renseignements très suggestifs sur les hôtels de la Suisse.

Ces hôtels, actuellement au nombre de 1896 et disposant de 154.000 lits, reçoivent, chaque année, de 300 à 400.000 voyageurs. 28.000 employés touchent près de 20 millions de salaires.

Enfin, l'industrie hôtelière — ne trouvons pas qu'en la circonstance, le mot "industrie" revêt une forme particulièrement menaçante — rapporte bon an, mal an, environ 30 millions de bénéfices!

C'est ce qu'il s'appelle tirer un bon parti des émanations balsamiques des sapins, de l'eau des torrents et de la neige des glaciers.

Des glaciers, des torrents, des sapins, nous en avons aussi dans notre pays de France que Shakespeare appelait "le jardin merveilleux de l'Univers" nos Alpes, nos Pyrénées, nos Cévennes nous offrent des beautés naturelles, des sites incomparables que nous ignorons ou feignons d'ignorer pour aller bêtement porter notre argent en Suisse et nous empler — éternels moutons de Panurge — dans les Schweizerhof.

Notre excuse — il faut bien en forger une — c'est que nous ne trouvons pas dans nos hôtels tout le confort désirable. En beaucoup d'endroits, nous sommes encore réduits, il est vrai, à demander le gîte à des auberges aménagées il y a cinquante ans, et quand nous nous plaignons, nos compatriotes vexés dans leur amour propre, chatoilleux quand même, savent fort bien nous répondre:

— Les Suisses ont trouvé six cents millions pour bâtir leurs hôtels, nous ne trouvons pas un sou pour transformer les nôtres!

La Suisse a des écoles où l'on enseigne tout ce qui a rapport à la profession d'hôtelier: les langues étrangères, la bonne tenue, la manière de porter l'habit noir, de tenir la serviette sous le bras, de servir avec empressement et bonne grâce.

J'ai comme une vague idée qu'on doit aussi enseigner dans ces écoles, une arithmétique spéciale dont les subtiles combinaisons permettent de "saler" les notes et arrivent à démontrer — clair comme le jour — que deux et deux font cinq, quand elles ne permettent pas d'ajouter le numéro de la chambre avec le prix des repas.

Si elle n'est pas vraie, elle est certainement vraisemblable, l'aventure du voyageur qui, relevant une erreur de dix francs dans l'addition de sa note, s'entendit répondre par l'hôtelier:

— C'est vrai... mais alors ces dix francs là, il faut donc que ce soit moi qui les perde? Passé à l'état d'institution, le dix pour cent de pourboire figurera maintenant en bonne place sur la note que le comptable de l'hôtel vous remettra en esquissant son plus gracieux sourire, un sourire de commande qui pourrait être taxé, lui aussi, entre le prix de l'omnibus qui vous a amené et l'avalanche que vous n'avez pas vue, mais dont vous avez cru entendre le bruit simulé, au besoin, par un fort roulement de tambour.

Et, puis, il arrivera ceci, c'est que les voyageurs oublieux de la taxe obligatoire mise sur leur muïssence continueront — comme par le passé — à rétribuer directement les bons offices de la domestie.

L'impôt du pourboire décrété par les hôteliers suisses sera — par le fait — un impôt par superposition!

C'est ainsi que parle le collaborateur du "Passe-Temps" à Lyon. Une véritable soupe à la bataille! n'est-il pas vrai? M. Bataille ne se figure certainement pas lui-même que la soupe qu'il nous sert toute chaude va être avalée telle quelle, en Suisse; aussi voulons-nous un peu la refroidir.

L'article du "Passe-Temps" part d'une supposition complètement erronée qui lui permet d'échafauder ses récriminations, et peut laisser croire qu'elles sont fondées — cette manière de faire est fatigante pour le lecteur qui est au courant de la question, mais peut induire en erreur celui qui n'est pas renseigné — dans l'un et l'autre cas elle n'est pas en faveur de l'auteur. Il est en effet absolument faux de dire que les hôteliers suisses ont décidé dans une assemblée tenue à Otten, de fixer une bonne-main du 10% du montant de la facture de l'hôtel. Il n'y a pas eu d'assemblée semblable, et par conséquent il n'a pas pu y être pris de semblable détermination. M. Bataille est donc, ou mal informé, ou bien sa plume avide de sensationnel, a inventé de toutes pièces l'assemblée et la décision qui y aurait été prise — c'est très édifiant dans les deux cas. — Celui, en effet, qui veut par la voix de la presse, faire part au monde de quelque chose de nouveau, soit comme renseignement, soit dans le but de faire connaître ses propres idées, doit pouvoir s'appuyer sur des preuves. Il est insuffisant de faire de la fantaisie. Toutefois, si le fonds sur lequel M. Bataille construit est sans consistance et peu solide, ses autres attaques désobligeantes à l'égard de l'industrie hôtelière suisse n'en subsistent pas moins — c'est pourquoi nous voulons malgré nous continuer à nous occuper un peu de lui.

Il reproche, sans aucune fleur de rhétorique, aux hôteliers suisses de viser en général à dépouiller les touristes, ce en quoi ils sont passés maîtres, comme il en a fait l'expérience lui-même. Qu'il y ait des cas où les voyageurs soient surfaites, nous ne voulons pas le contester, mais ces cas sont certainement proportionnellement très rares, et ne se présentent pas dans les hôtels dirigés d'après la vraie manière suisse. Il n'y a pas de règle sans exception! Si M. Bataille a vraiment été la victime d'une semblable exception dans l'industrie hôtelière — et il n'apporte pour cela aucune preuve à l'appui — nous le plaignons, mais nous ne lui accordons en aucune façon, le droit d'affirmer en généralisant, que les hôteliers suisses cherchent tous, sans exception, à "carotter" leurs clients.

Ce sont là plus que des insultes, c'est de la calomnie à l'adresse d'une honorable corporation, qui jouit d'une excellente réputation dans le monde entier. Nous pouvons nous référer à ce propos, en toute équité, au jugement porté par l'ami de la Suisse auquel nous avons donné la parole dans le No 36 de notre journal. Précisément, tout ce que M. Bataille reproche aux hôteliers suisses, est indiqué d'une façon expresse et non équivoque, comme ne se présentant jamais.

Devons-nous considérer comme une circonstance atténuante, le fait qui nous semble ressortir de certains passages de la correspondance de M. Bataille, que nous avons à faire ici à un automobiliste mis à l'amende en Suisse?

C'est assez probable, cependant cela n'est pas un motif pour se moquer de la libre Suisse! comme le ferait un petit jeune homme qui n'a aucune compréhension du passé historique et de la tâche présente de notre pays. Il est plaisant de voir ce moraliste français reprocher à la Suisse de savoir utiliser ses sapins, ses chutes d'eau et ses cimes neigeuses. La haine est mauvaise conseillère, mais là où l'intelligence pour le réel manque, elle trouve facilement un aliment. Cela nous rappelle le reproche adressé dernièrement aux Anglais, par la "Nouvelle Gazette de Zurich", de ne pouvoir ôter de leur esprit que la Suisse est quelque chose de plus que l'emplacement des jeux — playground — de l'Europe, que la Suisse a une rude lutte à soutenir pour pouvoir, à l'aide de l'industrie, nourrir sa population et lui rendre la vie supportable, et qu'elle doit dans ce but utiliser tous les moyens naturels dont elle dispose. Il paraît que le sentiment exact à cet égard fait défaut non seulement en Angleterre, mais aussi chez des Français du calibre de M. Bataille.

La remarque malicieuse faite plus loin par M. Bataille qu'il n'y a plus en Suisse de vie patriarcale, que celle-ci n'est qu'une fiction, de même que les vertus qui l'accompagnent, repose également sur un manque d'intelligence et de connaissances. On voit par des affirmations faites aussi à la légère, que l'écrivain n'a pas jeté le moindre coup d'œil dans les vallées latérales des montagnes de la Suisse, et qu'il ne connaît pas la vie encore plus que patriarcale de ses habitants, et qu'il n'a pas non plus la moindre idée de l'existence d'une littérature poétique toute récente qui se rattache à ces régions (Ernst Zahn, etc.). Sans doute, plus la civilisation se développe dans certaines vallées retirées, plus la vie patriarcale tend naturellement à y disparaître, mais les habitants d'autant plus d'aisance en général. D'autre part, il est certain que les exigences croissantes des touristes contribuent tout autant à cette marche en avant de la culture générale, que ne le fait l'esprit d'initiative des Suisses, et les intérêts matériels des habitants de la Suisse. Tout cela se tient. Celui qui marche dans la vie les yeux ouverts, sans préjugés et sans malveillance, perçoit bien les changements et les pénétrations réciproques qui se produisent, mais au lieu de critiques et de blâme, il apprécie ces transformations et s'en réjouit.

Le combatif M. Bataille nous donne encore une preuve de la faiblesse de son argumentation en ce qu'il qualifie presque de menteur un écrivain qui a décrit des voyages en Suisse et qui vivait dans la première moitié du siècle dernier, le professeur genevois Rodolphe Toepffer (1799—1846), et cela pour avoir tracé il y a plus de 50 ans (1813—1853) dans ses "Voyages en Zig-Zag" un tableau idyllique de certaines contrées de la Suisse et de la vie patriarcale de ses habitants. Pour M. Bataille, le temps qui s'est écoulé depuis lors, non plus que les modifications dans la vie intérieure et extérieure de nos montagnes, ne sont à prendre en considération. Un écrivain célèbre est traité par lui de fade babillard, parce que les circonstances qu'il a décrites il y a un demi-siècle ne sont plus les mêmes. Cela frise la déraison!

La caricature grotesque que M. Bataille fait de l'hospitalité aimable qu'on trouve en Suisse et qui est connue dans le monde entier, nous laisse froid. M. Bataille semble avoir horreur des chiffres, et aurait préféré à ce qu'il semble, vivre gratuitement en Suisse, plutôt que de payer sa note d'hôtel. Les milliers d'autres jugements portés par des touristes, ont plus de poids que l'opinion de M. Bataille.

Notre antagoniste pense porter un grand coup avec son idée sublime qu'il taxe lui-même de vague, que dans les écoles d'hôteliers on doit enseigner une arithmétique spéciale, par laquelle les élèves s'habituent à tromper les clients, en calculant toujours plus qu'il ne faut. Si nous ne considérons pas cette idée sublime, que nous trouvons plus que vague, comme une pointe humoristique, que nous croyons malgré tout avoir découvert chez M. Bataille, nous devrions la prendre pour une insulte, et comme un soufflet appliqué en pleine figure de ceux qui ont fondé ces écoles et qui les dirigent. Mais nous attribuerons tout simplement à la disposition de M. Bataille pour la plaisanterie, sa petite anecdote facile des 10 francs d'erreur d'addition sur une note d'hôtel, et nous sommes charmés de voir que les fâcheuses expériences faites dans l'antipatriarcale Suisse numérotée, n'ont pas échauffé à ce point la bile de M. Bataille, qu'elles le privent de toute pointe d'humour.

Nous apprécions à sa juste valeur la déclaration pathétique qu'aussi bien que la Suisse, la France possède également ses Alpes et ses beautés naturelles. Toutefois les compatriotes de M. Bataille seront peu enchantés sans doute du compliment qui leur est fait de ne pas connaître ou de négliger les avantages de leur propre pays, et en outre par pure habitude, de se laisser de temps en temps tondre par les hôteliers suisses, malgré le mal que cela fait à leur bourse. Le reproche est encore plus piquant, en ce que les Français sont ensuite comparés aux moutons de Panurge, un des personnages de l'écrivain français Rabelais, représentant un fripon raffiné, qui se moque agréablement de ses semblables. Indirectement, on veut ici qualifier les hôteliers suisses de Panurges; toutefois comme ce type dans le cas particulier est emprunté à la fantaisie du poète et non pas à la vie réelle, nous pardonnerons à M. Bataille sa comparaison de tondeur, et si d'autre part tous ceux qui ont été tondus en Suisse en font autant, nous serons satisfaits.

Enfin, nous exprimerons notre vif regret de ce que M. Bataille ait à se plaindre de l'état arriéré dans lequel se trouve l'industrie hôtelière française, et de ce que le capital français ne se mette pas à la disposition du développement et des progrès de l'hôtellerie, si bien que les Français ne peuvent pas rivaliser sur ce terrain avec les Suisses, lesquels trouvent suffisamment d'argent pour des créations d'hôtels. C'est fâcheux en effet! Peut-être le capital français serait-il mieux placé sur des hôtels modernes, qu'en Russie sur les fonds du colosse aux pieds d'argile. Il y aurait peut-être plus que 10% de bonne-main à gagner à cet échange. Nous engageons M. Bataille à se mettre en campagne dans ce sens, dans l'intérêt de son pays.

A-n.

Post-scriptum. — Nous ne pouvons nous empêcher, à cette occasion, de publier encore un document qui vient de nous tomber sous les yeux, et qui prouve que tous les touristes français qui viennent chercher la fraîcheur en Suisse, sont loin d'avoir l'opinion désavantageuse de M. Bataille. M. M. F. P. de Paris écrit la belle lettre suivante au "Journal de Genève":

"Naguère vous releviez les paroles aussi déplaisantes qu'injustes d'un Portugais pour la Suisse; hier un Allemand vous adressait directement une lourde critique des hôtels de votre pays, souffrez qu'aujourd'hui un Français, à leur contraire, vous marque une reconnaissance qui est la plus sincère du monde. Il y a plus de trente ans que, chaque été, je viens demander à vos montagnes force et repos, et je ne les quitte jamais sans admirer les merveilleuses dépenses d'intelligence et d'énergie faites pour les rendre hospitalières. Quelle surprise de trouver à l'extrémité d'une vallée alpestre un hôtel où la simplicité s'unit au confort! Et je m'étonne toujours en pensant aux difficultés à vaincre pour avoir, si loin des villes, table mise et bien mise. Quelle injustice que de se plaindre d'un poisson de mer à une altitude de 1500 mètres! Il s'agit bien de cette chose là en vérité, quand, au lieu de regarder au plat, on contemple sans cesse la cime altière dominant la noire forêt. Mais, à moins d'être les plus ingrats des hommes, nous devons rendre grâce à l'hôtelier suisse qui a si bien compris que nulle industrie n'égale en intérêt celle qui consiste à recevoir l'étranger de manière si aimable que revient lui paraît une

nécessité, et la plus agréable des nécessités. Telles étaient mes réflexions ces dernières semaines, et, puisque l'occasion heureuse m'est offerte, laissez-moi les faire connaître dans votre journal dont je suis le fidèle lecteur."

Que peut bien penser M. Bataille de ce jugement d'un de ses compatriotes?

Coupons Cook.

En complément du compte-rendu figurant dans l'article de notre numéro d'aujourd'hui intitulé: La Société internationale des hôteliers, nous extrayons encore ce qui suit des délibérations de l'assemblée générale du 19 septembre, d'après la Revue hebdomadaire: En ce qui concerne les coupons Cook il est déclaré de tous côtés que leurs prix ne correspondent plus à la situation actuelle. Il est vrai que l'agence Cook ne stipule pas de prix d'avance, de sorte que ceux-ci sont peut-être acceptables pour certains hôtels; Cook accorde aussi des augmentations sur le prix des chambres suivant le moment de la saison, cependant les anciens tarifs pour les repas sont encore trop bas, et d'une façon générale, les rapports avec l'agence Cook ont donné lieu à des prix qui ne sont plus rémunérateurs aujourd'hui. Ensuite il y a dans les coupons Cook des clauses qui obligent bien l'hôtelier, mais non le voyageur; cependant tout contrat doit être valable pour les deux parties contractantes, de sorte qu'il faut engager Cook à modifier ce point qui présente un gros inconvénient dans ses coupons. L'assemblée se déclare d'accord avec la proposition d'établir pour les coupons de 1re classe le prix de fr. 15.—, et pour ceux de 11e classe celui de fr. 12.50, et il charge le président de s'entendre à ce sujet avec Cook et de chercher à décider les autres sociétés de propriétaires d'hôtels à se mettre d'accord avec Cook sur la même base, de façon que cette question importante et urgente puisse recevoir une solution uniforme.

Epidemien, Fremdenverkehr und Presse.

Der Verband schweizerischer Verkehrsvereine beschloss an seiner Versammlung vom 16. Juni abhin in Engelberg, der am 7. und 8. Juli ebenfalls in Engelberg stattfindenden Tagung des schweizerischen Pressvereins folgende Wünsche zu unterbreiten: dass die Presse beim Eingange alarmierender Nachrichten über Epidemien (Genickstarre, Pocken usw.) womöglich genaue Erkundigungen an zuständiger Stelle einholen soll, bevor die Publikation erfolgt, dass dann diese Veröffentlichung nicht in einer allzu auffälligen Form (wie Sperrdruck usw.) geschehen und auch quantitativ möglichst beschränkt werden möge.

Diese Anregung fand die Zustimmung der letztgenannten Versammlung. Es wurde dabei ausdrücklich betont, dass solche Nachrichten vor der Publikation auf ihre Richtigkeit geprüft werden sollen, besonders auch mit Rücksicht darauf, dass laut gemachten Erfahrungen derartige Nachrichten auch so noch ausländische Blätter veranlassen, sie tendenzlos wiederzugeben, um den Fremdenverkehr zugunsten ihrer Landesgegend von der Schweiz abzulenken.

Man sollte nun meinen, dass solche Praxis schonender Publikation im allgemeinen Interesse sei. So wurde damals der Beschluss sowohl des Verkehrsverbandes wie des Pressvereins ausgelegt und aufgefasst. Widerspruch dagegen wurde weder an den Versammlungen selbst noch in der Berichterstattung der Tagespresse darüber laut. Erst jetzt, fast ein Vierteljahr nachher, erstet ein Moralprediger, der in der "N.Z.Z." vom 22. September*) diesen Beschluss als mit der Ehrlichkeit der Presse in Widerspruch stehend und daher gefährlich darstellt.

Der Verfasser des Artikels rennt offene Türen ein. Er scheint ganz übersehen zu haben, dass der Beschluss keineswegs darauf abzielt, die Existenz allfälliger Epidemien an Fremdenzentren zu vertuschen, zu verharmlichen, zu verschweigen, sondern einfach darauf, die Publikation darüber möglichst ohne Alarm, möglichst schonend, korrekt und kurz zu gestalten. Und das sollte mit der Ehrlichkeit, die die Presse dem Publikum schuldig ist, nicht übereinstimmen? Ein richtiger Redaktor und Journalist wird sich doch in Berichterstattungen nicht auf Sensationsmacherei verlegen wollen! Leider gibt es solche Reporter, die es darauf abgesehen haben, aber das sind eben solche, die ihre Aufgabe nicht richtig erfasst haben und ihr darum nicht richtig dienen. Um so berechtigter ist der Wink an die Redaktionen zur genaueren Prüfung alarmierender Nachrichten. Hält der Verfasser des Artikels der "N.Z.Z." es etwa für ehrlich, wenn einschlägige Kundgebungen, statt kurz und korrekt, durch unkontrollierbare Alarmnachrichten sensationell aufgebraucht werden und auf Stellen einerschreiben? Doch wohl nicht, wie aus andern Stellen seines Artikels hervorgeht. Aber die wohlwollende Belehrung, die er, als eine Art Vorwand der Presse sich vorstellt, ihr für die Gestaltung der Publikationen gibt, darf die Tages- und Fachpresse, die sich ihrer Aufgabe und der der Öffentlichkeit schuldigen Ehrlichkeit voll bewusst ist, dankend ablehnen. Diese Bevormundung kommt viel zu spät, wie gerade der Beschluss des Pressvereins und die ihm vorausgegangene Diskussion beweisen. Der Korrespondent der "N.Z.Z." sagt zwar, es sei zu einer prinzipiellen Diskussion nicht gekommen. Uns scheint, es enthalte wenigstens

*) Diese unsere Entgegnung wurde noch im September geschrieben, musste aber seither veroben werden. Redaktion.

der Beschluss ein sehr berechtigtes Prinzip, das die Interessen der Allgemeinheit berücksichtigt und schon. Das genügt!

Anderer Meinung scheint der Einsender des Zürcher Blattes zu sein. Er behauptet nämlich ganz unverblümt und versucht es an Hand von Beispielen aus dem Leben darzutun, dass die Tagespresse „beschönigende und vertuschende Lügen“ bringe, weil die Wahrheit den Geld ins Land bringenden Fremden unangenehm sein könnte, und in diesem Falle die Presse einseitig nur gewissen Interessenten. Von einer Clique aber dürfe sie sich nicht knebeln lassen!

Aha! Jetzt merkt man, wo der Presse-Vorwand hinaus will! Im Interessenten des Fremdenverkehrs will er eines verzeihen! Das geht deutlich aus folgenden, mit dem Pathos der heiligsten Entrüstung betonten Sätzen hervor: „In letzter Zeit macht sich, Hand in Hand mit dem wachsenden Aufschwung des Fremdenverkehrs, eine Strömung fühlbar, die die freie Meinungsäusserung der Presse aus selbststichtigen Geschäftsgründen unterbinden möchte. Die Tyrannei dieser Interessenkreise ist mindestens ebenso schlimm, als die der Zensur in andern Staaten.“

Nun wisst Ihr es, Ihr Hoteliers, Ihr Verkehrsvereine und Verkehrsanstalten, Ihr Dampfschiff- und Eisenbahnbehörden, Ihr Alle, die Ihr bemüht seid, durch Hebung des Fremdenverkehrs neuen Wohlstand ins Land zu bringen — Claqueurs seid Ihr, die die Presse aus selbststichtigen Geschäftsinteressen knebeln und ihre freie Meinungsäusserung unterbinden möchten! Eine Lösung ist die Tyrannei, und die ist nicht besser als die Zensur!

Uns wundert nur, dass bis jetzt aus interessierten Kreisen keine Reaktion auf diese gar nicht feinen Anzapfungen Tagespresse nicht! Wenigstens ist uns nichts derartiges zu Gesicht gekommen. Wir glauben daher unerserlich dem Herrn Presse-Vorstand und Entrüstungsmeister der „N. Z. Z.“ etwas auf den Pferdefuss treten zu müssen.

Eine willkommene Illustration zu dem vorstehend behandelten Thema bildet der gegenwärtig lebhaft besprochene, also keineswegs vertuschte Lepra- oder Aussatzfall im Wallis. Die Lausanner „Revue“ hatte berichtet, dass bei den letzten Rekrutenausshebungen im Wallis von den Ärzten ein Fall von Aussatz konstatiert worden sei. Zwei Familien seien seit längerer Zeit von der schrecklichen Krankheit befallen. Von anderer Seite wurde gesagt, es handle sich bloss um Skrophulose. Die rätselhaften Krankheitsfälle stammen aus Guttet. Der festgestellte Herd besteht seit wenigstens 100 Jahren. Die Krankheit blieb während dieser ganzen Zeit auf zwei Familien beschränkt und die Zahl der Fälle beträgt im ganzen fünf. Es handelt sich im übrigen um einen kleinen Herd, wie solche beinahe in allen europäischen Ländern bestehen. Die Walliser Regierung beschäftigt sich seit einiger Zeit mit Massnahmen, welche geeignet sein könnten, diesen Herd vollständig zum Verschwinden zu bringen.

Nun hat sich der der Schweiz bekanntermassen so „freundlich“ gesinnte „Matin“ in Paris der Angelegenheit bemächtigt und, sensationslustig wie er ist, einen Reporter nach Guttet entsandt. Dieser phantasiert nun in dem Blatte über das Dorf und sendet ihm zugleich die Photographie eines schönen Gebäudes zu, das er la *léproserie de Guttet* nennt. Der „Matin“ beilebt sich, auch seinen Lesern dieses Aussatzhauses im Bild vorzustellen. Es mag aber mancher von ihnen den Kopf geschüttelt haben, wenn er in diesem Spital das Hotel Torrenalp erkannte, in dem er vielleicht noch in den letzten Monaten eine angenehme Sommerfrische genoss. Die Regierung des Kantons Wallis lässt gegen die Behauptungen des Pariser Klatschblattes ein offizielles Dementi verbreiten. Wer aus diesem Musterchen entnimmt, mit welchen Mitteln der „Matin“ gegen die Schweiz als Touristenland streitet — denn um etwas anderes handelt es sich bei dieser einfältigen Geschichte nicht (das sagen nicht wir, sondern die „Basler Nachrichten“). Red.) — der bedarf keiner weiteren Widerlegung des ganzen Geredes.

Der Spezialist Jonathan Hutchinson schreibt der „Times“, dass die jüngsten Meldungen über das Auftreten des Aussatzes im Rhonetal keinerlei Beunruhigung hervorrufen können. Es gebe wahrscheinlich zur Stunde mehr Leprakranke in London als im Wallis.

Die Aufbewahrung des Obstes.

Zu diesem für die Oekonomie des Hotels wichtigen Kapitel finden wir in der „N. Z. Z.“ folgende gerade jetzt besonders wertvollen Darlegungen von Josef Buerbaum:

Das richtige Aufbewahren des Obstes ist noch viel zu wenig oder überhaupt nicht bekannt. Alljährlich im Winter werden Klagen laut über die schlechte Haltbarkeit des Obstes. Die Schuld hierfür wird dann gewöhnlich dem Lieferanten oder dem Obstproduzenten zugeschrieben, obgleich der Schaden sehr häufig durch falsche Aufbewahrung entstanden ist. Eine erfolgreiche Belehrung und Besserung in der Aufbewahrung des Obstes kann nur durch Mithilfe der Tageszeitungen erwartet werden. Im allgemeinen ist aber auch das Publikum viel zu gleichgültig, es beachtet die erteilten Ratschläge nicht und weiss die Bedeutung der richtigen Aufbewahrung des Obstes nicht zu würdigen.

Als erste Vorbedingung für die Haltbarkeit des Obstes sind anzusehen: Richtige Ernte und Verpackung, welche vom Produzenten und

Lieferanten zu erfüllen sind. Immer noch wird auch in diesen beiden Punkten viel gesündigt, wenngleich auch nicht verkannt werden soll, dass eine wesentliche Besserung darin gegen früher doch schon zu verzeichnen ist. Welch grossen Wert man heutzutage der Obstverpackung beilegt, beweisen die vielen alljährlich veranstalteten Obstausstellungen. Doch wie sieht es in Wirklichkeit mit der Verpackung noch aus? Viele tausend Zentner der haltbarsten Wintertafeläpfel und Birnen werden von den Obsthändlern in den bekannten dünnen durchsichtigen Säcken verkauft. Es ist selbstverständlich, dass durch das viele Herumhandieren solcher Säcke ein grosser Teil des Obstes Druckstellen erhält, wodurch die Haltbarkeit und das Aussehen der Früchte bedeutend leidet. Eine Besserung hierin wird nur eintreten, wenn das Publikum in solcher oder überhaupt in schlechter Weise verpacktes Obst einfach gar nicht kauft. Ausser der Ernte und der Verpackung kommen Auswahl und Vorbereitung des Obstes, die Lagerräume, Vorbereitung und Einrichtung derselben, sowie die Überwachung des Obstes in Betracht. Schüttelobst ist wegen der vielen Druckstellen unhaltbar, ebenso zu früh geerntetes Obst, wodurch die Früchte zusammenschumpfen, welk werden. Das Winterobst sollte überall dort, wo es nicht so sehr dem Diebstahl ausgesetzt ist, möglichst lange am Baume hängen bleiben. Die Früchte erhalten dadurch eine dünnere Haut und eine bessere Färbung. Auch die Auswahl der Obstsorten ist bei der Lagerung nicht ohne Bedeutung. Folgende Winter-Tafel und Wirtschaftssorten von Äpfeln und Birnen eignen sich zur Aufbewahrung ganz besonders. Von den Äpfeln: Kanada-Reinette, Roter Eisapfel (Paradiesapfel), Borsdorfer, Weisses Winter Calville, Baummanns-Reinette, Schöner von Boscop, Cox Orangen Reinette, Parkers-Pepping, graue französische Reinette, königl. Kurzstiel usw. Von den Birnen: Olivier de Serres, Winter Dechantbirne, Espérons Bergamotte, Saint Germaine, Diels Butterbirne, Edel Carasanne, Mad. Verte usw.

Zur Vorbereitung für das Lager oder Aufbewahren gehört auch das sogenannte Abschneiden der glattschaligen Früchte. Diese verunreinigen nämlich nach der Ernte Wasser, welches sich auf der Schale niederschlägt. Die Verunreinigung dauert 3 bis 4 Wochen. Deshalb dürfen die Früchte nicht sogleich in die Lagerräume verbracht werden, da sonst leicht Fäulnis eintritt, sondern man legt sie einige Wochen in einem kühlen Raum auf Stroh, bis die Verunreinigung aufgehört hat. Die rauhschaligen Früchte dagegen, z. B. die grauen Reinetten, müssen sofort in die Lagerräume gebracht werden, da sie sonst leicht welk werden und zusammenschumpfen.

Als Lagerräume kommen in Betracht: Keller, Gewölbe, Souterrain etc. Die Räumlichkeiten müssen unbedingt aufweisen: Reinlichkeit, niedrige, möglichst gleichmässige Temperatur, reine, etwas feuchte Luft, Luftzirkulation, sowie Regulierung der Lichteinwirkung.

Alle Abfälle, wie Gemüse, Kartoffelreste, entfernte man, ebenso altes Stroh, welches wahre Brutstätten für die verderblichen Schimmelpilze sind. Ein Kalken der Wände ist sehr anzuraten. Die Obstgestelle sind sorgfältigst zu reinigen, am besten unter Verwendung von heisser Seifenlauge mittels einer Bürste. Sobald die Räume genügend ausgetrocknet sind, werden sie ausgeschwefelt, welches aber bei geschlossenen Türen und Fenstern zu geschehen hat.

Für den hiezu benötigten Schwefel nimmt man am besten sog. Schwefelschnitten, welche in jeder Drogerie erhältlich sind. Durch Verbrennung des Schwefels entsteht schwefelige Säure, die alle Pilzkulturen tötet. Die Räume bleiben 3 bis 4 Tage geschlossen, alsdann muss tüchtig gelüftet werden. Jetzt sind die Räume so weit vorbereitet, dass zur Lagerung der Früchte geschritten werden kann. Zwei Methoden kommen hierbei in Betracht. Entweder werden die Früchte in Obstgestellen auf Horden offen ausgelegt, oder aber in Fässer unter Verwendung von Torfmüll gepackt. Letzteres Verfahren ist noch ziemlich unbekannt und neu, aber sehr empfehlenswert. Die Obstgestelle kann jeder Schreiner für wenig Geld anfertigen. Auch können die Gestelle direkt fertig in allen Grössen und für die meisten Verhältnisse passend, von Möbelhandlungen oder aus Fabriken bezogen werden. Die Verwendung von eisernen Obstgestellen ist ganz und gar zu verwerfen. In den meisten Fällen kommen die Gestelle an eine Wand zu stehen. Die passendste Breite und Tiefe der einzelnen Fächer ist hierfür 70 Zentimeter, bei freistehenden Gestellen jedoch 1 Meter 70 Zentimeter. Die gutgehobelten Lättchen der Horden sollen einen Abstand von 2 Zentimeter untereinander haben, die Horden selbst einen solchen von mindestens 35 Zentimeter. Um das Obst vor Druckschäden zu beschützen, legt man eine dünne Schicht Holzrolle oder Roggenstroh auf die Horden. Diese Materialien nehmen auch nicht so leicht Feuchtigkeit und fremde Gerüche an. Nun kann mit dem Auslegen des Obstes begonnen werden, wobei die Äpfel mit den Stielen nach unten, die Birnen mit den Stielen nach oben zu liegen kommen. Härtere Sorten können mehrere Lagen aufeinander gepackt werden, was man jedoch bei feineren Sorten unbedingt vermeiden soll.

Die Temperatur darf im Herbst nicht über 8 bis 10 Grad Celsius, im Winter nicht über 3 bis 5 Grad Celsius steigen. Gleichmässige Temperatur ist sehr wichtig. Bei grosser Wärme reifen die Früchte zu schnell. Um dies zu vermeiden, ist das Lüften des Nachts bei kühlen Tagen sehr gut. Ist das Wetter sehr warm, so sind die Fenster schon in der Frühe zu schliessen und zu verdunkeln. Sollte

der Frost in die Räume eindringen, so werden die Gestelle zweckmässig mit alten Tüchern und Säcken bedeckt. Ausserdem sind natürlich die Kelleröffnungen und Fenster gut zu verpacken.

Der Feuchtigkeitsgehalt der Luft beträgt am besten 70 Grad Celsius nach dem Lambrecht'schen Feuchtigkeitsmesser. Trockene Luft lässt die Früchte welken. Deshalb sind bei zu trockener Luft die Wände und der Erdboden mit Wasser zu bespritzen oder Wassergefässe zur Verdunstung aufzustellen. Dagegen begünstigt zu feuchte Luft zumal bei entsprechender Wärme die Bildung der schon eingangs erwähnten so gefährlichen Schimmelpilze. Das Auslegen einiger Chlor-Calcium-Brocken hilft diesem Uebelstand ab, da das Salz die Feuchtigkeit begierig aufnimmt. Soweit es nur immer möglich ist, vermeide man das Einstellen gewisser Konserven in die Obst-räume, wie Sauerkraut, Bohnen, Gurken, etc., da die Früchte dadurch an Aroma einbüßen und leicht die Gerüche dieser Konserven annehmen.

Die Lüftungsvorrichtungen sollen so beschaffen sein, dass genügend frische Luft einströmen und die schlechte abziehen kann. Dunkle Räumlichkeiten bei nur schwacher Beleuchtung eignen sich am besten. Hierin erhalten die Früchte auch eine gute Färbung. Sehr empfindliche Sorten mit zarten Schalen sind in Seidenpapier einzuwickeln. Die Überwachung des Obstes muss auf das sorgfältigste geschehen. Faule Früchte, sowie auch solche, welche nur ein wenig angefangen sind, entferne man stets sofort aus dem Lager, weil sonst die guten Früchte davon angesteckt werden. Zu vieles Anfassen ist nicht gut, besonders aber das Abwischen der Früchte ist sehr schädlich, weil die auf den Schalen befindliche Wachshaut ein natürliches Konservierungsmittel ist.

Ist kein geeigneter Raum für die Aufstellung eines Obstgestelles vorhanden, so ist eine Verpackung des Obstes zwischen Torfmüll in Fässern sehr zu empfehlen. Diese Methode ist ausserdem in Fällen, bei denen es sich um eine lange Aufbewahrung des Obstes handelt, überhaupt die beste. Das Gewicht und Aroma verliert sogar dabei nicht im geringsten und die Haltbarkeit, sowie die Reife der Früchte kann um vier bis zehn Wochen verlängert werden. Die geeigneten Behälter hierfür sind sogenannte Versandfässer, wobei die einzelnen Bretchen Zwischenräume aufweisen zum Eintritt der Luft. Der Torfmüll soll trocken sein, jedoch immer noch einen gewissen Prozentsatz von Feuchtigkeit enthalten. Der Boden der Fässer ist nun zuerst mit einer Torfmüll-Schicht von 5 Zentimeter Höhe zu belegen, darauf bringt man eine Lage Früchte, dann wieder Torfmüll usw. Die Innenwände der Fässer werden dabei mit etwas Holzrolle belegt, damit der feine Torfmüll nicht durch die Zwischenräume der Bretchen herausfällt. Um einen Zentner Obst zu verpacken, sind etwa 10 Pfund Torfstreu erforderlich. Zu empfehlen ist ein Einwickeln der Früchte in Seidenpapier, da der Staub des Torfmülls sich an manchen glattschaligen Früchten infolge der Wachsschicht festklebt. Die Fässer sind mit einem Deckel, welcher nicht festgenagelt zu werden braucht, abzuschliessen. Die Aufstellung der Fässer kann in allen vorerwähnten Räumlichkeiten erfolgen, sogar bei einer Kälte bis zu 10 Grad Celsius, ohne dass die Früchte auch nur im geringsten leiden. Nach Bedarf kann nun das Obst den Fässern entnommen werden. Ein einmaliges Umpacken im Winter ist empfehlenswert, jedoch nicht unbedingt notwendig. Kisten sind zur Verpackung weniger gut, da hier die Luft keinen Zutritt hat. Früchte in Torfmüll verpackt sind viel frischer als solche auf Obstgestellen. Es sei noch ganz besonders darauf hingewiesen, dass Früchte in Torfmüllverpackung ohne vorheriges Abschneiden nicht halten.

Schweizer Weine und Schweizer Hotels.

Bei Anlass der heurigen Weinernte wird der Lausanner „Revue“ vom 5. Oktober folgender bemerkenswerter Artikel geschrieben:

Ein Fremder äusserte uns jüngst sein Bedauern darüber, dass die Weinkarten unserer wichtigsten Hotels so wenig Schweizerweine und die wenigen noch zu übersetzten Preisen aufrufen. „Auf der Reise, meinte er, hat man gerne die Landweine, weil man betreffend der Qualität sicherer fährt und oft ganz willkommene Entdeckungen macht. Ein Italiener traut dem Valpolicella oder dem Chianti, den man ihm im Ausland offeriert, nicht ganz; ein Franzose ist vorsichtig gegenüber dem von den Häusern des Südens verpackten Burgunder, oder dem geringen Chablis des Grosshandels; ein Deutscher misstraut dem exportierten Moselwein, der ja schon im eigenen Lande *Coupage* erfährt. Warum offeriert man uns denn nicht von den guten leichten Weinen, die sich zum ersten Frühstück so gut trinken? Und warum verkauft man sie zu 2 Fr. 50, 3 Fr., 3 Fr. 75 bis 4 Fr. per Flasche von 6–7 Deziliter, da doch in guten Jahrgängen der Liter von der Presse weg 40 bis 60 Centimes gilt?“

So ratierte der Kenner und es liegt viel Wahres in seinen Bemerkungen. Unsere unzähligen Hotels verkaufen zu wenig Schweizerweine, weil sie sie zu teuer verkaufen und sich für den Bedarf ihres Kellers nicht direkt an den Produzenten wenden. Man kennt ansehnliche Hotels, die ihre ausländischen und schweizerischen Flaschenweine korbweise und nach Massgabe des Augenblicksbedarfs vom Kleinhändler kommen lassen! Soll man danach den

Ruf des Kellers im Schweizer Hotel bemessen? Man sagt, daran seien die gewöhnlich ausländischen Direktoren schuld, die sich gut auf Küche und Bier verstehen, aber den Wein nicht zu besorgen wissen und fertige Arbeit vorziehen. Ich will nicht unterlassen beizufügen, dass es ehrenwerte Ausnahmen gibt und dass gewisse gute Hotels immer noch ihren Kellermeister zu bilden verstehen. In diesem Punkte könnte die Hotel-Fachschule in Lausanne günstigen Einfluss ausüben, wenn sie den jungen Leuten, die künftig Eigentümer oder Geranten von Hotels sein werden, Wegleitung geben würde.

Die übersetzten Preise brachten für Viele die hoffentlich vorübergehende Mode, zur Mahlzeit keinen Wein mehr zu trinken. Wenn man dem Gaste für eine Flasche Yvorne, wovon der Liter 70 Cts. gekostet hat, 3 Fr. 50 Cts. verlangt, so braucht man sich nicht zu verwundern, wenn der Fremde sich auf die Wasserläsliche oder Mineralwasser beschränkt. In den Hotels des südöstlichen Frankreichs, wo der leichte Landwein *à discrétion* ist, trinkt jeder fröhlich sein Glas. Die Mode ist also nur eine Geldsache.

Dieses Jahr bietet sich den schweizerischen Hoteliers eine gute Gelegenheit, ihre alte Gewohnheit zu verlassen. Die Weine von 1896 sind gut, Weine, die konkurrieren können mit dem Moselwein, den leichten Chablis und den andern fremden Croupierweinen. Möchten doch dieses Jahr alle schweizerischen Hotels und speziell die Waadtländer sich eine Ehre daraus machen, richtigen Waadtländer Wein vom Weinbauern oder Besitzer einzukellern. Sie werden es nicht zu bereuen haben, weder punkto *Bénéfice* noch punkto Absatz. Gerne würde man auch ihre Namen hier und da auf den Käuferlisten der Steigerungen von Dézaley, Aigle, Yvorne und Bonvillars sehen.

Den die Schweiz bereisenden Waadtländern raten wir schliesslich: verlangt überall Waadtländer Weine garantierten Ursprungs, und bei zu hohen Preisen reklamiert energisch beim Hotelier. Das Geld der schweizerischen Touristen ist so viel wert als das der Deutschen oder Engländer.

So der Einsender der „Revue“. Wir brauchen kaum beizufügen, dass in diesen Ausführungen manche Wahrheit und mancher gute Wink steckt, die beherzigt und in Tat umgesetzt zu werden verdienen. Obgleich die Bemerkungen in erster Linie speziell auf die Waadtländer Verhältnisse Bezug haben, so können sie in dieser oder jener Richtung doch auch auf anderwärtige Schweizer Gegenden angewendet werden. Wenn die Hoteliers dazu beitragen, die inländischen Weine wieder mehr zu Ehren und zum Konsum zu bringen, so schaffen sie dadurch einen für die Allgemeinheit günstigen Faktor.

Die Hotelindustrie in Japan.

Im „Schweiz. Handelsamtsblatt“ finden wir folgenden Artikel:

Seitdem Japan in der ganzen Welt bekannt geworden ist, mehr sich auch die Zahl der fremden Besucher sichtlich, und man beginnt in japanischen Kreisen sich bewusst zu werden, dass der Fremdenverkehr eine neue grosse Einnahmequelle für das Land werden kann.

Die Zeitung „Chugai Shogio“ gibt über den Reisendenverkehr folgende interessante Angaben, und zwar unterscheidet sie orientalische Reisende (aus den umliegenden Ländern China, Korea, etc.) und occidentale Reisende (aus Europa und Amerika).

Es sind in Japan angekommen:			
	Orientalen	Occidentalen	Total
1902	4,950	8,759	13,709
1903	6,418	8,810	15,228
1904	8,621	6,026	14,647
1905	9,237	7,293	16,530
1906 (bis April)	4,426	4,616	8,942

Die Zahlen sprechen allein: Stete orientalische Zunahme bis 1905. Starke Zunahme in 1903 wegen der grossen Ausstellung in Osaka. In 1904 Ausfall wegen des Krieges. In 1906 ist die Zahl der Reisenden beider Kategorien fast gleich stark. Ueberdies zeigen die ersten vier Monate dieses Jahres schon eine Zunahme um die Hälfte, verglichen mit dem Vorjahre. Bei gleich fortschreitender Zunahme dürfte für 1906 der Fremdenbesuch etwa 80% grösser sein als im Vorjahre.

In 1906 (Januar bis April) waren unter den orientalischen Reisenden 90% Chinesen. Unter den occidentalen Besuchern waren etwa 1200 Amerikaner, 1100 Russen, 1000 Engländer, 300 Deutsche, 300 Franzosen, etc.

Interessant für die Schweiz ist eine Statistik, welche das japanische Finanzdepartement kürzlich herausgegeben hat und welche besagt, wieviel Geld die Reisenden durchschnittlich in Japan verausgaben. Es schätzt das von den Touristen in Japan zurückgelassene Geld in 1903 auf Yen¹⁾ 18,700,000, in 1904 auf Yen 15,600,000, in 1905 auf Yen 18,000,000, in 1906 (Januar bis April) auf Yen 10,400,000. Der Durchschnitt der Ausgaben (für Hotels, Einkäufe von „Raritäten“ und Modernem etc.) ist ausgerechnet für einen orientalischen Besucher auf Yen 736, für einen occidentalen Besucher auf Yen 1893. Für 1906 dürfte also für das Land eine Einnahme von zirka 30 Millionen Yen gerechnet werden.

Es ist fast unnötig hervorzuheben, dass die Hotelindustrie in Japan geradezu goldene Zeiten hat. Die in den Gasthöfen chargierten Preise haben sich in wenigen Jahren vervielfacht und verdreifacht. Im Innern zahlt der Reisende für geringe Verpflegung in europäischer Kochart,

¹⁾ 1 Yen = Fr. 2.60.

bei sehr mässigem Komfort, Fr. 15—20 per Tag, in den Hafenstädten Yokohama und Kobe muss der Fremde für Essen und Zimmer in den sog. Hotels ersten Ranges Fr. 25—30 rechnen.

Im Vergleich zu der Schweiz sind die Hotelpreise in Japan mindestens um das Doppelte teurer, dabei ist der Komfort der besten Häuser meist weit primitiver als in unsern Gasthöfen zweiten Ranges.

Gegen schamlose Ausbeutung der Reisenden durch die Führer, Dolmetscher, Kulis, Verkäufer moderner „Antiquitäten“ etc. wird in jüngster Zeit in allen Zeitungen immer energischer Abhilfe verlangt. Es wäre schade, wenn die Japaner die Touristen durch kurz-sichtige Uebervorteilen abschrecken und eine neue vielversprechende Industrie, kaum entstanden, wieder zugrunde richten würden. Der „Ostasiatische Lloyd“ z. B. äussert sich über die andgedeuteten Missbräuche in folgender Weise:

„Die Klagen über die Ausbeutung von Touristen, die nach Japan kommen, haben in der japanischen Presse viel Aufsehen erregt. Die Japaner, die bisher allen diesen Klagen im Lande nur ein ungläubiges Lächeln entgegen-setzten, wurden bedenklich, sobald die Presse des Auslandes anfing, sich mit der Sache zu befassen.“ Sehr begreiflich. Die Touristen, die einmal im Lande sind, sind entweder schon gerupft oder werden, nachdem sie doch einmal die kostbillige Reise hinter sich haben, nicht aus Sorge vor Uebervorteilung sofort wieder abreisen. Wenn aber die Presse in China anfängt und dann womöglich die europäischen und amerikanischen Zeitungen den Ball auf-fangen, so ist es möglich, dass der Touristen-strom in Zukunft ausbleibt, wie man es ja in den beiden Kriegsjahren schmerzhaft erlebt hat.

Man erlaubt jetzt auch, dass es polizeiliche Vorschriften gibt, die die Fremden theoretisch schützen. Diese Vorschriften, wie sie in Yokohama z. B. in Kraft sind (in den andern Prä-fekturen soll es ebenso sein) sind recht aus-führlisch; sie enthalten 19 Artikel. Die Fremdenführer haben sich bei der Polizei zu melden, Alter usw., Höhe ihrer Lohnforderung, die fremde Sprache, die sie beherrschen, anzugeben und Schulzeugnisse beizubringen (Art. 2 und 3). Schwerbestrafte Personen, Süßer, Irnsinnige, Krakeeler bekommen keine Konzession (Art. 7). Es ist ihnen verboten: 1) höhere Forderungen für Taglohn usw. zu stellen, als der amtliche Tarif ihnen erlaubt; 2) sich für Geschäfte, die sie vermitteln, Provisionen auszahlen zu lassen; 3) Touristen zu Einkäufen zu nötigen, und 4) in schmutzigen Kleidern zu erscheinen.

Der Führer hat dem Touristen einen Tarif zu übergeben, aus dem hervorgeht, wie viel er zu beanspruchen hat, und in dem die vorstehen-den Verbote abgedruckt sein müssen. Die Führer sollen eine Glüte bilden, einen Obmann wählen; Führer, die gegen die Vorschriften handeln, sollen bestraft werden usw.

Diese Vorschriften bestehen in Japan seit dem 1. April 1903, ohne dass hier jemand etwas davon wusste. Erst jetzt sind sie in den Zeitungen in einer europäischen Sprache ver-öffentlicht, im „Japan Herald“ vom 6. Juni. Morgen sind sie aber wieder vergessen. Der Fremde, der nach Japan kommt, wird von ihnen so wenig erfahren, wie die Verordnung in den vergangenen drei Jahren im stande gewesen ist, die gerügten Missstände zu verhindern. Ja gerade jetzt nehmen die Klagen wieder zu.

In Japan sind die Gesetze gut, wie das obige Beispiel, die Verordnung über die Fremdenführer, zeigt. Sie verbietet jeden Betrug, jede Nötigung, jede Kommission. Aber das beste Gesetz ist ohnmächtig gegen tief ein-gewurzelte schlechte Sitten. Wie in Europa wieder und immer wieder vergeblich gegen das Trinkgelderunwesen zu Felde gezogen wird, so werden auch in Japan so lange Gesetz und Presse gegen Uebervorteilungen ohnmächtig sein, wie noch der Volksinstinkt in jedem Fremden einen Feind sieht, dessen Geld für Japan zu erobern eine patriotische Pflicht ist; so lange werden keine Besserungen erzielt werden.“

Heisse Speisen.

Von Dr. Heinrich Pudor.

Von Fenerbach rührt das Wort her: der Mensch ist, was er isst. In diesem Wort steckt zweifellos viel Wahrheit. Man kann es auch variieren und sagen: Der Mensch ist, wie er isst. Wenn wir dieses Wort auf unser mo-dernes Kulturleben anwenden, können wir uns von der Naturwidrigkeit dieses letzteren über-zeugen. Ich meine hier weniger dies, dass der Mensch häufiger wie jedes gierige Tier ohne Mass und Selbstbeherrschung die Speisen ver-zehrt, so lange sie noch so heiss sind, dass kein Tier sie anrühren würde. Man mag einem unverbildeten Tiere die köstliche Speise vor-setzen: so lange sie noch dampft, rührt es sie nicht an. Selbst das unter dem Einfluss und der Einwirkung des Menschen stehende Haus-tier zieht, wenn man ihm eine Speise vorsetzt, die uns nur lauwarm erscheint, den Schwanz ein und geht davon oder wartet geduldig. Wir dagegen vermögen eine Speise zu essen, die brühwarm aus dem Ofen kommt. Fast köch-ten essen wir die Suppe, und vom Kaffee sagen wir, dass er so heiss sein muss, dass man ihn nicht trinken kann, wenn er zu trinken sein soll. Und wenn eine Speise nicht sehr dampft, erscheint sie uns schon kalt; dann schimpfen wir gar wohl und meinen, die Speise sei nicht zu essen. Man probiere es einmal und halte den Finger in die Suppe, die man zu essen angefangen hat, so schnell als möglich wird

man den Finger zurückziehen, so heftig schmerzt die Berührung mit der heissen Suppe. Unsern Mund, unsere Zähne, unsern Magen haben wir daran gewöhnt, dass er das, was der kleine Finger schmerzhaft empfindet, ungeniert und ohne Unlustempfinden aufnimmt. Der Mensch gewöhnt sich ja schliesslich an alles, man kann ihn im Laufe der Jahre so verblenden, dass er die Speisen nur essen kann, wenn sie so heiss sind, dass sie dampfen.

Man beobachte kleine Kinder, die noch nicht verblendet sind. Solange eine Speise dampft, werden sie dieselbe nicht anrühren; mutet man es ihnen zu, werden sie schreien, sich abwenden, Ausserungen des Ekels zeigen oder, wenn sie schon reden können, rufen: „Au — zu heiss.“ Aber man lässt ihnen keine Ruhe. Jeden Tag aufs neue bringt man ihnen die dampfenden Speisen, die Mutter selbst gibt dem Kinde das Essen mit dem Löffel ein und widerspricht dem Kinde, es sei gar nicht mehr heiss, überredet das Kind und zwingt es, die Regungen seines Instinktes und seines natürlichen Gefühles zu unterdrücken und die heisse Speise schnell hinunterzuwürgen.

Das geht so weiter jahres, jahrein. Und allmählich, wie könnte es anders sein — gewöhnt sich das Kind daran, die Speisen heiss zu essen; es wird „abgebrüht“, wie man treffend sagt. Es empfindet jetzt keinen Schmerz mehr, es kann es sich gar nicht anders denken, ja, die Gewohnheit erzeugt sogar ein Gefühl der Annehmlichkeit, es mag jetzt ganz gern die Speisen so heiss essen, dass sie noch dampfen. Und mittler-weile ist aus dem Kinde ein Erwachsener ge-worden, der es nun mit seinen Kindern ebenso macht, wie es mit ihm selbst gemacht worden ist, und so geht es weiter — und heute sind wir schon so weit, dass wir die Suppe fast köchend essen. Nun, viel schlimmer kann es nicht mehr werden — denn auf den Herd selbst können wir uns wohl nicht gut setzen. Nur wenige Menschen aber gibt es, die sich nicht verblenden lassen, bei denen die Stimme der Natur nicht überbört und nicht stumm wird, die ihre natürlichen Instinkte sich nicht ver-fälschen lassen, die zeitweilen Naturkinder bleiben, und, was unsern Fall betrifft, niemals eine heisse Speise anrühren.

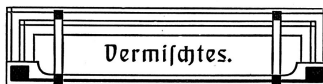
Die Speise kommt in den Magen. Ist die Speise zu heiss, so wird der Magen, so werden die Schleimhäute des Magens überreizt; Magen-katarrh u. dergl. stellt sich ein. Der Magen verliert alsdann die Fähigkeit, die Speisen so zu verarbeiten, dass sie weiter geschickt werden können, um schliesslich zu arteriellem Blute verarbeitet zu werden. Vielmehr kommen nun die Speisen mangelhaft vorbereitet und mangel-haft eingeschluckt in die Darme, und die Folge-zustände sind Erkrankungen der Darme, Ver-schlechterung des Blutes, mangelhafte Ernährung. Weil es also so ernste Gefahren mit sich bringt, die Speisen heiss einzunehmen, deshalb hat die Natur an die Pforten des Magens Wächter ge-stellt, welche es dem Menschen vermittelt der Schmerzregung sagen sollen, dass die Speise eine zu hohe Temperatur haben. Dem Kinde und dem Tiere schmerzt daher die Speise an den Lippen, an der Zunge, sogar an den Zähnen, und bevor es noch die Speise an die Lippen bringt, sagt es ihm schon das Auge, dass die Speise zu heiss ist, oder auch es rührt sie mit dem Finger an. Und es würde der Natur ge-horchen, wenn es nicht systematisch verblendet würde. Es kommt ja häufig vor, dass der Kulturmensch die Speise zu heiss einnimmt, dass er sich die Zunge „verbrennt“ — hier gibt die Natur ein erneutes, ein verstärktes Warnungsmittel ab. Denn auf der Zunge, nachdem sie verbrannt ist, bildet sich ein Bläs-chen, und das Bläschen schmerzt empfindlich bei jeder Berührung mit einer heissen Speise. Nun gehorcht der Mensch. Aber es dauert nur zwei bis drei Tage. Dann ist das Bläschen verschwunden, und nun werden aufs neue heisse Speisen eingenommen. Und die Zunge gewöhnt sich an immer höhere Tempera-turgrade, und endlich kommt es gar nicht mehr vor, dass sie verbrannt wird: nun gibt die Na-tur keine Warnungssignale mehr. Jetzt treten die innerorganischen Schmerzen ein, und die Erkrankungen und Leiden setzen sich fort, bis endlich der Tod als Erlöser kommt.

Wer diesen naturwidrigen Zuständen nicht folgen will, der mag also so streng wie mög-lich darauf sehen, dass er nicht nur die Speisen solange nicht anrührt, als sie ihn zu heiss dünken, sondern auch, dass er sich zur Natur zurückzubilden, den natürlichen Instinkt, das natürliche Gefühl wieder wach zu rufen sucht, denn heute empfindet er das als noch nicht zu heiss, was schon zu heiss ist. Er möge sich zum Gesetz machen, niemals eine Speise zu essen, so lange sie noch dampft, mag dies nun Suppe, Kaffee oder sonst eine andere Speise sein. Wer besonders gewissenhaft sein will, kann auch seinen kleinen Finger um Rat fragen und mit demselben die Speise berühren; nur mag er sich alsdann nicht wundern, wenn der kleine Finger ihn häufig selbst vor einer Speise warnt, die gar nicht mehr dampft. Einmal nämlich dampfen flüssige Speisen viel leichter als feste, Suppen leichter als Brei, Kaffee länger als Fleisch, und ausserdem kann eben eine Speise, selbst wenn sie nicht mehr dampft, immer noch zu heiss sein für den Menschen. Also den sichersten Aufschluss gibt hier der Gefühls- und Tastsinn, bezw. der Tempera-tursinn unserer Haut.

Es gibt heute eine Meinung, als ob man sich im Winter mit heissen Speisen erwärmen könne. Eine höchst gefährliche Meinung. Dass heisse Speisen und Getränke erwärmen können, mag nicht bezweifelt werden, denn sie erhitzen das Blut. Aber eine solche Erwärmung bewirkt ähnliches, wie wenn man in einer Nacht, um sehen zu können, sein Haus anzünden würde. Nicht nur, dass der Schmelz der Zähne zerstört

wird, dass der Magen und die Darme überreizt und gefährdet werden und die Blutbereitung eine mangelhafte wird, auch direkt wird das Blut auf eine geradezu verkehrte Weise durch die heissen Speisen und Getränke erhitzt und überreizt, es überschwemmt die inneren Or-gane. Die natürliche Erwärmung des Blutes ist vielmehr diejenige durch Bewegung, durch Muskeltätigkeit, im übrigen durch eine gesunde, nicht durch eine ungesunde, naturwidrige Le-bensweise. Einen heissen Grog trinken, um sich zu erwärmen, das heisst so viel, als aus einem Hundtrockenmark einen Fidius machen. Solche Torheiten sollten doch in unserer hygi-enisch vorgeschrittenen Zeit nicht mehr vor-kommen. Wo immer man diesen blöden Wahn von der Erwärmung mittels heisser Speisen oder Getränke hört, möge man dem Betreffenden auf die Finger klopfen oder vielmehr ihm die Augen öffnen über die Gefahren dieses grundfalschen Modeurteils.

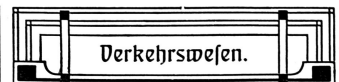
Es wird heute gar viel über die Zahnver-derbnisse gesprochen, die Zahnheilkunde wird mit einer bemerkenswerten spezialistischen Wis-senschaftlichkeit ausgebaut und grosse Indus-trien beschäftigen sich fastausschliesslich mit der Herstellung von Zahn- und Zahnheilmit-teln. Aber auch hierbei sollte man mehr hygi-enische Prophylaxis treiben, als Heilpflege. Kein Zweifel, dass wir auf jede nur mögliche Art und Weise unsere Zähne ruinieren, vor allem dadurch, dass wir ihnen Speisen zum Kauen vorsetzen, an denen nichts mehr zu kauen ist. An dieser Stelle kommt aber in Betracht, dass wir auch dadurch, dass wir die Speisen zu heiss essen, unsere Zähne verderben. Heisse Speisen sind Gift für die Zähne, nicht nur indem sie den Schmelz der Zähne zer-stören, sondern auch indem sie das Bett des Zahnes, aus dem er, wie der Baumstumpf aus dem Erdreich hervorwächst, verweichen. Wenn die Menschen wüssten, wieviel an ihren hohlen Zähnen die heissen Speisen Schuld haben, würden sie vielleicht vorsichtiger werden.



Vermischtes.

Der kleinste Fisch. Das kleinste Wir-beltier der Welt ist nach der Deutschen An-gelerzeugung ein Fisch. Er wurde in Buh, in einem Bergsee auf Luzon, einer der Philippinen, entdeckt. Das winzige Geschöpf wird von den Eingeborenen Sinarapan genannt. Die grösste Art ist nur einen halben Zoll lang und die kleinste nicht mehr wie ein fünfzig Zoll. Un-gefähr 6000 von ihnen gehen auf ein Pfund. Zum Glück für die Fischhändler Luzons wird der Sinarapan nicht dutzendweise oder zu Hunderten verkauft, sondern literweise ver-handelt. So klein der Fisch ist, bildet er doch einen wichtigen Nahrungsmittel selbst in einem an solchen Produkten so reichen Lande. Das Erscheinen des eingeborenen Fischhändlers mit seinem Korb voll Sinarapan wird sowohl von den Soldaten als von den Filipinos mit Freuden begrüssigt. Kein Netz ist dicht genug, kein Angelhaken klein genug, um diese Fische zu fangen. Die Eingeborenen haben das Problem gelöst, indem sie ein feingewebtes Tuch als Netz benutzen und auf diese Weise bei einem Zuge Tausende fangen. Um sie zuzubereiten, lässt man sie erst in einem Korb abtropfen, dann werden sie mit Pfeffer und anderen Ge-würzen vermischt und auf Blättern an der Sonne gelegt, wo sie bald trocken; damit sind sie fertig zum Essen. Die Eingeborenen halten sie für eine grosse Delikatesse und erklären, dass sie einen eigentümlichen Geschmack haben, der mit keinem andern verwechselt werden kann. Die Fische werden nie gekocht, da diese Prozedur ihnen den ganzen Wohlgeschmack zu nehmen scheint.

Was Reisende vergessen können. Wir lesen in der „Voss. Ztg.“: Aus der Schweiz werden einige Fälle einer geradezu unglaublich erscheinenden Vergesslichkeit von Reisenden be-richtet. Ein Hotelbesitzer in Genf stellte soeben einer Amerikanerin ein kostbares, mit wertvollen Stücken gefülltes Juwelencästchen wieder zu, das sie ihm zur Aufbewahrung übergeben, bei der Abreise jedoch völlig vergessen hatte. Der Hotelier musste mehrere Wochen suchen, ehe es ihm gelang, die Besitzerin wieder aufzufinden, die einfach angenommen hatte, dass man ihr den Schatz in einem Zuge gestohlen hatte. Seit 3 Wochen sorgt die Eisenbahngesellschaft für einen kostbaren Schosshund, der einer Pariser Familie gehört, die ihn zu einem Hotel in Lu-zerne geschickt und dann augenscheinlich den Namen dieses Hotels vergessen hat. Kürzlich wurden in dem Zimmer eines Hotels in Zürich 1000 Fr. in Papiergeld gefunden, und bis heute hat sich noch niemand gemeldet, der Anspruch auf das Geld erhebt. Dieser Tage sah sich ein Engländer genötigt, in Chamonix die Hilfe der Polizei in Anspruch zu nehmen, weil er sein Hotel nicht wiederfinden konnte. Bei seiner Ankunft war er dorthin gegangen, hatte sein ganzes Gepäck in dem Warteraum des Hotels gelassen, ein Zimmer gemietet und war dann sofort aufgebrochen, um einen Aufstieg zu unternehmen. Als er zurückkehrte, hatte er keine Ahnung mehr, wo sein Hotel lag. Ein-mal hat sogar eine deutsche Familie von 8 Personen, die nach Territet ging, eins der jüngeren Kinder auf dem Bahnsteig in Lau-sanne vergessen, und der Vater musste zurück-kehren, um das Kind abzuholen. Man schätzt, dass von den Reisenden in Schweizerhotels und Eisenbahnen alljährlich während der Saison Geld und Gegenstände im Wert von 100,000 Franken vergessen werden, und die Eisenbahn macht mit dem Verkauf der vergessenen Wert-gegenstände ein recht gutes Geschäft. (f)



Verkehrswesen.

Personenverkehr im Monat Sept. Pilatusbahn 8205 (19056899), Gornergratbahn 6131 (4709). Brunnen-Morschach-Bahn 9442 (9805).

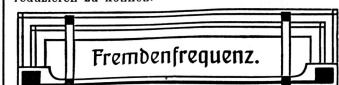
Lugano-Mailand. Seit einigen Jahren prüfte man die Erstellung einer Verbindungsbahn zwischen dem Gotthardbahnhof in Lugano und dem Bahnhof von Porto Ceresio über Agno, Ponte Tresa und La Vena. Die italienische Gesellschaft verständigte sich nun mit den Konzessionären der Linie Lugano-Porto Tresa über die gleichzeitige Erstellung des italienischen und des schweizerischen Teilstücks. Die neue Linie erhält Normalspur und elektrischen Betrieb und soll dem Verkehr auf Ende 1908 übergeben werden. Sie bringt eine zweite Verbindung zwischen Lugano und Mailand und zwar eine kürzere als die über Chiasso.

Lötschbergbahn. Laut Vereinbarung zwischen der Berner Alpengesellschaft und der Bauunternehmung muss die mechanische Bohrung an beiden Tunnelenden am 1. März 1907 begonnen werden. Von diesem Datum hinweg läuft die 4 1/2-jährige Frist für die Ausführung des grossen Tunnels und des Unterbaues der Zufahrtsrampe. Diese Arbeiten müssen demnach bis 1. September 1911 vollendet sein. Innert weiteren sechs Monaten, also bis 1. März 1912, hat die Bauunternehmung die ganze Linie betriebsfähig herzustellen. Für den Fall, dass der grosse Tunnel doppelpurig werden sollte, wovüber die Bahngesellschaft sich innert Jahresfrist nach Beginn der Bauarbeiten zu entscheiden hat, erfahren die genannten Baufristen eine Verlängerung um sechs Monate.

Frachtkontrollen bei den S. B. B. Die Direktion des Kreises II der S. B. B. hat die Frage der Einführung von besonderen Frauenabteilen in den Zügen der S. B. B. untersuchen lassen und ihr Bericht darüber liegt nun vor. Vom betriebstechnischen Standpunkt aus geht das Resultat der Prüfung dahin, dass von einem eigentlichen Bedürfnis nach solchen Abteilungen in der Schweiz bis jetzt nicht gesprochen werden könne. Ueberdies liesse sich diese Einrichtung bei unsern jetzigen Wagensystem nicht oder nur mit ganz unverhältnismässig grossen Kosten durchführen. Dagegen sagt die Kreisdirektion zu, sie wolle bei der Generaldirektion anregen, dass das Zugpersonal allgemein angewiesen werde, bei den Nachträgen allfälligen Gesuchen allein reisender Frauen um Zuweisung von Abteilungen, in welchen sich keine Männer befinden, möglichst entgegen zu kommen.

Elektrischer Betrieb der Gotthardbahn. Die Maschinenfabrik Oerlikon hat gemeinsam mit den Siemens-Schuckertwerken in Berlin den Vorschlag gemacht, im Zusammenhang mit der Einrichtung des elektrischen Betriebes auf der Strecke Zürich-Thalwil-Zug-Luzern den elektrischen Betrieb der Gotthardbahn schon heute zu beschliessen, sowie die Studien und die Ausführung nach dem Ein-phasesystem den genannten vereinigten Konstruk-tionsfirmen im Verein mit erstklassigen Bankhäusern zu übertragen, in der Meinung, dass die Einführung des elektrischen Betriebes nicht vor dem Übergang der Gotthardbahn im Jahre 1909 stattfinden würde. Der Vorschlag basiert im weitem darauf, dass das Kon-sortium die gesamten elektrischen Anlagen in eigenen Kosten erstellen und die elektrischen Traktion be-sorgen, während die Bundesbahnen die Kosten der bisherigen Dampftraktion, und zwar bis zu dem Zeitpunkte, in welchem die Bundesbahnen die elektrischen An-lagen und den Betrieb zu den noch zu vereinbarenden vertraglichen Bedingungen übernehmen werden. Die Generaldirektion der Schweiz Bundesbahnen ist auf die Vorschläge nur insoweit eingetreten, als sie die Studien für den elektrischen Betrieb der Strecke: Zürich-Thalwil-Zug-Luzern betreffen.

Eine Schwebebahn zum Mont-Blanc. Ein ernsthaftes Projekt, eine Schwebebahn fast bis zum Gipfel des Mont-Blanc-Kebels zu bauen, hat ein englischer Korrespondent aus Genf berichtet, von einer Schweizer Gesellschaft ausgearbeitet worden und hat die Zustimmung der französischen Regierung gefunden. Es ist dieselbe Gesellschaft, die gegenwärtig eine Schwebebahn zum Gipfel des Weissen-horns baut. Eine ganz ähnliche Linie soll nun vom Tal von Chamounix zum Gipfel der Aiguille du Midi, einer fast 12,000 Fuss hohen Spitze im Mittelpunkt des Mont-Blanc, führen. Nach dem Kontrakt wird eine gewöhnliche Seilbahn zum Gipfel des Weissen-horns weitergeführt; das System mit doppelten Luftkabeln wird bei der ersten Station nahe dem Gletscher des Bossons in einer Höhe von über 8000 Fuss beginnen. Die Kosten werden auf 3,200,000 Mk. veranschlagt, und man nimmt an, dass der Bau in vier Jahren vollendet sein wird. Die erste, am leichtesten auszuführende Hälfte, soll nur ein Jahr erfordern, so dass bereits am Ende des nächsten Sommers Touristen zu dem genannten Gletscher in dieser Bahn befördert werden können. Die Linie wird an einer Reihe von Gletschern und an jenen Abgründen entlang führen und wird den Besuchern der Alpen, die keine Klettertouren unternehmen wollen, eine Vorstellung von den Gefahren und den Vergnügungen des Bergsteigens vermitteln. Die Reisenden werden auf dieser Bahn alle Schrecken der Gebirgswelt kennen lernen, wie keine andere Linie in der Welt sie zu zeigen vermag. Trotzdem ist man der Überzeugung, dass der Bau absolut sicher sein wird; denn jeder Fussbreit der Strecke wird von Ingenieuren auf eingehendste studiert, und jede nur denkbare Vorsorge soll getroffen werden. An mehreren Stellen wird die Bahn über das Gletschereis hinwegfahren, so dass die Passagiere die Empfindung haben werden, als glitten sie im Schiff über das blaue Wasser. Die Ingenieure sind fest von der Ausführbarkeit des Planes überzeugt, wenn sie auch anerkennen, dass der Bau umso grössere Schwierigkeiten bereiten wird, je weiter man zum Gipfel fortschreitet, da die Hindernisse, die durch den Gletscher, den tiefen Schnee und die Lawinengefahr bereitete werden, ständig wachsen. Auf den Strecken, auf denen häufig Lawinen nieder-gehen, sollen Tunnels gebaut werden, um alle Ge-fahren zu vermeiden; aber vier Fünftel der ganzen Linie werden unter freier Luft verlaufen. Die Elektrizität zum Betriebe der Bahn soll von der Arve geliefert werden. Zumindest soll eine Rück-fahrtkarte bis zum Gipfel 60 Mk. kosten; aber man hofft, den Preis bald auf vierzig und sogar auf 20 Mk. reduzieren zu können.



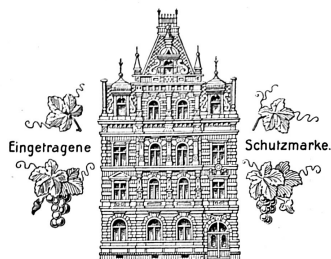
Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 7. Okt. 9539, 161 mehr als die Woche vorher.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 12 au 18 septembre: Angleterre 1004, Russie 1481, France 1502, Suisse 1210, Allemagne 593, Amérique 1001, Italie 946, Divers 403. — Total 7490.

Davos. Amlt. Fremdenstatistik. 15. bis 21. Sept. Deutsche 677, Engländer 138, Schweizer 305, Fran-zen 115, Holländer 71, Belgier 5, Russen und Polen 542, Oesterreicher 14, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 89, Dänen, Schweden, Norweger 14, Amerikaner 37, Angehörige anderer Nationalitäten 32. Total 1804.

Grösster Export nach der Schweiz.



Zum bevorstehenden Herbstversand erlaube mir, allen Freunden von **Rhein- und Mosel-Weinen** mein reichhaltigstes Lager in empfehlende Erinnerung zu bringen und stehen Preislisten, sowie Muster gratis und franko zu Diensten. Gleichzeitig gestatte ich mir, darauf aufmerksam zu machen, dass ich meine Weinhandlung unter der Firma **Adolf Jeremias** unverändert seit Jahren in dem Geschäftshaus der früheren Firma J. Jeremias betreibe und aus diesem Grunde das nebenstehende Warenzeichen, welches das Geschäftshaus der früheren Firma J. Jeremias darstellt, für meine Firma **Adolf Jeremias** gesetzlich habe schützen lassen. Um Verwechslungen mit ähnlich lautenden Firmen zu vermeiden, bitte ich das nebenstehende Warenzeichen, sowie meine Firma

(OF2023) 2967

ADOLF JEREMIAS

genau beachten zu wollen.

Weingrosshandlung **ADOLF JEREMIAS**

Dépositaires:

48, Kaiserstrasse, MAINZ a. Rh.

Kramer & Siegfried, Weinhandlung, Zürich. F. Widmer, Weinhandlung, Cham.



Export - Fabrikation - Import
C. Hurlimann & Söhne
Luzern - Mailand
Vorteilhafte Bezugsquelle für
Emmentaler-, Schrinz- und Parmesankäse

Direktor

für Iol. schweiz. Kuranstalt für physik. diät. Heilweise, der mit Fr. 60,000 und einem Arzte dasselbe kaufen könnte,

gesucht.

FO 3453

Anfragen sub. Chiffre H 1577 R an die Exped. d. Bl.

Joh. Gersbach & Cie., Kühlanlagen-Bau: Zürich.
Kühlschränke u. Kuhlmaschinen für Speise- u. Getränke mit Kaltfrostenluftzirkulation.

Fleischaufbewahrung 15 Tage tadellos.

Referenzen:



Kühlraum, Obereisfüllung,
Patent Gersbach No. 25,870
vom 10. März 1903.

Dolder, Grand Hotel, Zürich.
Fritz Baumann, Fleischhalle, Zürich.
Jacques Lenz, Fleischhalle, Zürich.
Pine Ruff, Warenfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.
J. Schmidhauser, Schlitzengasse, Zürich.
Fritz Mücke, Warenfabrik, Zürich.
Grand Hotel Avenfels ob Brunnau.
R. Ströhm & Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken.
Frid. Schuh, Conditorei & Restauration, Interlaken.
Hotel Schweizerhof, Gebr. Hauser, Luzern.
Bahnhofrestaurant, Luzern.
Grand Hotel des Palmiers, Nies, Herren Manz & Cie.
- de Cannes, - Menge.
- Naples, - Hauser & Döpfner.
- Santa Lucia, Naples, - Pietro Campione Co.
- de Lourdes, Naples.
- Hasser, Naples.
- Savoy, Naples.
- Victoria, Sorrento, Naples. (O.F.2756)

Das Neueste und Beste in dieser Branche. — 2 jährige Garantie.

Intensivste Luftzirkulation und Kühlung.

Prospekte, Kostenberechnung etc. umgehend.

Alle Isoliermaterialien, wie holländische Isoliermatten, Korksteinsplatten, Isolierpappen etc. liefern zu gros P. eisen und übernehmen Isolierungen jeder Art.

FABRIQUE DE MEUBLES
EN STYLE ANCIEN
ET EN MODERNE STYLE

LA PLUS IMPORTANTE DE LA SUISSE — MAISON FONDÉE EN 1860

ZEHNLE & BUSSINGER
BALE

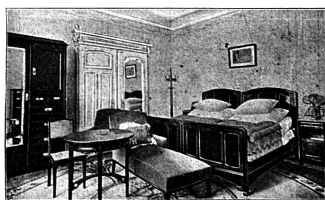
INSTALLATIONS COMPLÈTES

POUR

HOTELS

DE TOUS ORDRES

AUX PRIX LES PLUS AVANTAGEUX



BUREAU SPÉCIAL D'ARCHITECTURE
DESSINS ET DEVIS SUR DEMANDE

PRINCIPALES RÉFÉRENCES:

Basil	Schweizerhof	Luzern	Grand	Montreux
Schweizerhof	Schweizerhof	Schweizerhof	Grand	Grand
Montreux	Montreux	Montreux	Grand	Grand
Bahnhof	Bahnhof	Bahnhof	Grand	Grand
Continental	Continental	Continental	Grand	Grand
Bernesehof	Bernesehof	Bernesehof	Grand	Grand
Sonnenberg	Sonnenberg	Sonnenberg	Grand	Grand
Victoria	Victoria	Victoria	Grand	Grand
Regina-Jugendheim	Regina-Jugendheim	Regina-Jugendheim	Grand	Grand
Schweizerhof	Schweizerhof	Schweizerhof	Grand	Grand

Das Neueste in
Servietten
Linnen- und Fantasiedessins. Billige
Preise. Musterkollektion zu Diensten

Für Bahnhofbuffets
feines, durchsichtiges
Einwickelpapier
mit Aufdruck
Sandwiches
etc.

Schweiz. Verlagsdruckerei G. Böhm, Basel

À vendre

pour cause de santé, hôtel de 22 chambres dans un des meilleurs quartiers d'une ville du centre d'Italie. Lumière électrique, calorifères, lift. La maison a toujours été tenue par des Suisses allemands. Prix très modéré.

Adresse: F. T. Poste restante Genova.

Hotel-Verkauf

In Interlaken ist ein best frequentiertes Hotel mit 100 Fremdenbetten familiärer Verhältnisse halber sofort zu verkaufen. Offerten unter Chiffre H 381 R an die Expedition dieses Blattes.

Kaufgesuch.

Hoteljahresgeschäft
an grossem Verkehrsplatz in der Schweiz.

Solide Gebäulichkeiten mit modernem Betrieb, tadelloses Inventar, vollständig gesicherte Rendite sind Hauptbedingungen. Es wird grosse Anzahlung geleistet. Offerten mit genauen Angaben unter Chiffre Z. G. 9432 an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich. (MN8208) 1543

Tüchtige Wirtsleute

mittleren Alters, (Fachleute) kautionsfähig, suchen ein gangbares, kleineres

Restaurant oder Wirtschaft

an guter Lage zu mieten. Später Kauf nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre H 373 R an die Exped. ds. Bl.

Wanzolin tötet alle Wanzen

mit Brut unter Garantie radikal. 20jähriger Erfolg. Weder Schwefel, Gas noch Pulver. Probeflaschen à 1.20, 2.—, 3.—, Liter 5.— franko. Diskret von (G1813) 2932

Apoth. Reischmann, Näfels.

Billig zu verkaufen

ein so gut wie neuer

Hotelherd und ein

Restaurationsherd

sowie verschiedene neue Herde mit und ohne Warmwassererhitzung neuester Konstruktion. 287

Basler Kochherdfabrik E. Zeiger, Basel.



NIZZA HOTEL DE BERNE
beim Bahnhof.

100 Betten.

Einziges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof.

Feine Küche. Zimmer von Fr. 2.50 an. Gepäcktransport frei.

Deutsch sprechender Portier am Bahnhof.

H. Morlock, Besitzer

auch Besitzer vom Hotel de Sudde (früher Roubion) und vom Terminus-Hotel.

Zu kaufen gesucht

wegen Geschäftserweiterung ein zweispänniger, noch

neuerer Omnibus

à 8-10 bequeme Plätze.

Offerten mit Preisangabe gef. zu richten an J. Bortner-Örfer, Deutscher Hof, Interlaken.

Voiture

für Plats du Jour

gut erhaltene,

zu kaufen gesucht.

Gef. Offerten mit Angabe der Grösse und Einteilung nebst Preisangabe beliebe man unter Chiffre H 394 R an die Exped. zu richten.

Blumentische



Zimmerfontainen, Topfständer, Blumen-Regale, gerade, halb-u. vierteilrand, Blumenständer, Vogelkäfige und Käfigständer, 2- und schmiedeeiserne Schirm- und Garderobeständer.

Tropfenstühle u. Klappstühle halten in reichhaltigster Auswahl u. neuesten Formen vorrätig (H13112) 2993

Suter-Strehler & Cie.

mech. Eisenmüllfabrik, Zürich.

Gesucht f. sofort

von einem Arzt an international stark frequentiertem Jahreskurort einen

(H13494) 1684

tüchtigen Fachmann

mit etwas Betriebskapital zum gemeinsamen Betrieb einer

Fremden-Pension

mit 24 Zimmern.

Offerten unter Chiffre S2706Ch an Haaseenstein & Vogler, Chur.

Directeur d'hôtel

expérimenté, disposant d'un certain capital est demandé pour Hôtel à construire d'au moins 100 chambres dans magnifique situation, à 10 minutes du centre d'une ville importante des bords du Lac Léman très fréquentée par les étrangers. Vue imprenable, forêts. Funiculaire. S'adresser: Etude Fr. Pache, notaire & E. Pilet, régisseur, 21 St. Laurent, Lausanne. Même adresse: Villas de luxe et de rapport à vendre. (H13484) 1685

Zu mieten gesucht.

Welche Brauerei oder sonst. Int. verhilft einer ströbenden, achtbaren jungen Witwe (Wirtsfr.) zu einem Jahresgeschäft, am liebsten

Hotel-Restaurant.

Offerten unter Chiffre H 388 R an die Exped. dieses Blattes.

Projekte, Baupläne und Bauleitung für Hotel-Neubauten und -Umbauten

liefert prompt und übernimmt zu coulantesten Bedingungen das

Architektur- und Baubureau

Paul Haldi, Architekt, Interlaken.

Reichste Erfahrungen im Hotelbau.

Erbauer diverser hervorragender Hotels.

Pro 1906 vollendete erstklassige Hotels:

Savoy-Hotel Interlaken, Engadinerhof St. Moritz-Bad,

Central-Hotel Kandersteg. (O3536) 2968

Eigenes Patent + No. 34088 für Doppeltüren-Verschluss.

Eine Sprachkundige, im Hotelfach tüchtig und erfahrene Tochter sucht Engagement als Office- und Küchen-Gouvernante, Ober-Saaltochter oder sonstige Vertrauensstelle. Gute Zeugnisse sowie Photographie stehen zur gef. Verfügung. Offerten beliebe man unter Chiffre H 377 R an die Expedition dieses Blattes zu richten.

Hotel und Kurhaus

mit Tanzsaal und mehreren Jucharten Wiesland; im Sommer stark frequentiert von Kuranten und Passanten, im Winter viele Vereinsanlässe, ist zu günstigen Bedingungen verkäuflich.

Nähere Auskunft erteilt prompt u. kostenfrei A. Dütschli-Schweizer, Ob. Graben 39, St. Gallen. (FO3511) 1589

Kleine Pension

am Vierwaldstättersee ist umzugshalber sofort

zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre H 390 R an die Exped. ds. Bl.

Gerantin.

Eine in allen Branchen der Hotellerie gut bewanderte energische Gerantin findet Winter- ev. Jahresstelle in Berghotel mit 50 (im Sommer 90 Betten). Solche mit eigenen Töchtern wird bevorzugt.

Zeugnisse und Photographie sende man unter Chiffre H 400 R an die Exped. ds. Bl.

Passez

vos annonces et vos réclames aux journaux suisses par l'intermédiaire de l'Union des Journaux suisses pour la Publicité.

UNION-RECLAME

à LUCERNE et LAUSANNE

qui exécutera au mieux tous vos ordres d'insertions en vous désignant

impialement

les organes qui assurent à votre publicité le plus de succès.

Personale - Zeitungen.

Wo keine Adresse angegeben ist, sind Offerten unter der angegebenen
 Chiffre an unsere Expedition zur Weiterbeförderung einzusenden.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Vereinigungen: Erstmalige Insertion Fr. 2.—
 Jede ununterbrochene Wiederholung 1.—
 Für Nichtmitglieder: Erstmalige Insertion 1.—
 Jede ununterbrochene Wiederholung 1.—
 Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in
 obigen Preisen nicht begriffen.
 Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach
 dem ersten Insertion verabfolgt.

Buchhalterin. englisch und franz. sprechend, mit dem K.-
 L.-System vertraut, nach Cannes gesucht. Zeugnis-
 schriften und Photographie erbeten. Chiffre 416

Chef de cuisine. capable, est demandé pour hôtel de la
 Suisse romande. Place à l'année. Offres et références
 erbeten. Chiffre 401

Gesucht auf kommende Wintersaison für ein grosses Hotel
 in der Gegend von St. Moritz eine tüchtige **Engländerin**
 eine in der **Lingerie** bewährte Person als **Erste** für die
 elektrisch betriebene **Mange**. Ferner eine **Engländerin**
 sprachkundige **Tochter als Stütze**. Offerten mit Zeugnis-
 schriften und Altersangaben erbeten. Chiffre 366

Gouvernante d'économat-lingère. capable, est demandée
 pour un hôtel de la M. de la France. Entrée 1^{re} novembre.
 Gage 60 fr. par mois. Chiffre 384

Kochhering. zu sofortigem Eintritt gesucht. Näheres durch
 Hotel Engel, Wädenswil. (441)

Kochvolontär. gesucht in Hotel I. Ranges der deutschen
 Schweiz. Eintritt sofort. Zeugnisabschriften und Photo-
 graphie erbeten. Chiffre 374

Küchenhelferinnen. tüchtig und erfahren, welche schon
 in ersten Häusern tätig war, mit p. m. Zung- und
 stellen in erstkl. Jahrgangsstufe des hies. Schwarzwaald, auf
 spätestens 1. November. Vorkenntnisse erforderlich. Zeugnis-
 abschriften u. Photographie sowie Angabe der Gehaltsansprüche
 erbeten. Chiffre 405

Office-Gouvernante. tüchtige, gesucht für Hotel ersten
 Ranges am Garfale. Jahreslohn. Eintritt 1. November
 oder früher. Monatslohn 4 Kronen, nach 1 Jahr Dienstzeit
 Respektentlohn. Französisch notwendig, etwas Italienisch
 erwünscht. Keine anderen Vorkenntnisse erforderlich. Bei
 Annahme weichen solche Stellen nicht bekleidet, werden gebeten
 ausführliche Offerten mit Photographie, Zeugnisabschriften und
 Restruktur einzuweisen. Chiffre 387

**On demande 1 Gouvernante d'office, 1 garçon de
 salle, parlant anglais et allemand, possédant des réfé-
 rences sérieuses. Adr. C. 77, poste restée, Birm. (361)**

**On demande pour la France et l'Alsace une gouver-
 nante d'étage et de lingerie, très capable, et un bon
 secrétaire-chef de réception, connaissant bien les usages
 de l'hôtel. Indiquer les appointements. Chiffre 430**

Sekretär-Kassier gesucht für Hotel I. Ranges der deut-
 schen Schweiz. Rückständig werden nur Bewerber mit Sprach-
 kenntnissen, guter Handschrift, Mächtigenschein und mit
 p. m. Referenzen. Eintritt baldigst. Jahreslohn. Bei
 Annahme weichen solche Stellen nicht bekleidet, werden gebeten
 ausführliche Offerten mit Photographie und Zeugnisabschriften
 einzuweisen. Chiffre 368

Zimmermädchen. Gesucht auf Mitte November, in Winter-
 apparatur der Zentralheizung tüchtig, deutsch und englisch
 mit prima Referenzen, möglichst englisch sprechend. Zeugnis-
 abschriften und Photographie erbeten. Chiffre 427

Stellengesuche * Demandes de places

Erstmalige Insertion Schweiz Fr. 2.—
 Ausland Fr. 3.50
 Jede ununterbrochene Wiederholung 1.—
 Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in
 obigen Preisen nicht begriffen.
 Vorauszahlung (in Postmarken) erforderlich.
 Postmarken werden nur aus Deutschland, Frankreich, Italien,
 England, Österreich und der Schweiz angenommen.
 Nachbestellungen ist die Insert-Chiffre beizufügen.
 Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur
 nach dem ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Buchhalter-Sekretär. Schweizer, aus der Bankbranche,
 25 Jahre alt, mit sehr guten Kenntnissen in der italien. und
 franz. Sprache, sucht für kommende Wintersaison passendes
 Engagement. Bewerber ist gegenwärtig in gleicher Eigenschaft
 in erstklassigem Hotel in Italien tätig und würde event.
 auch Kontrollen od. Sekretariatsstellen akzeptieren. Prima Zeug-
 nisse u. Referenzen zu Diensten. Eintritt nach Wunsch. Chiffre 357

Buchhalter-Sekretär. Junger, solider Mann, der drei
 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle als Buchhalter, Sekretär
 oder Kontrolleur in einem «guten» Hotel. Gute Zeugnisse, sowie
 Referenzen stehen zu Diensten. Gefällige Offerte unter
 R. S. 2500, poste restante, Ruz. Chiffre 335

Buchhalterin. Frau, vierzehn Jahre, in einem
 Hotelbureau als Buchhalterin tätig war, stenographisch und
 maschinenschriftkundig ist, auch einige Kenntnisse in fran-
 zösischer Sprache besitzt, sucht ähnliche Stelle in einem
 anderen Anstalten. Chiffre 402

Bureau-Volontär. Junger, gebildeter Mann, 14 Sprachen
 mächtig, im Bureau-einsetzbar, sucht Stelle im Süden,
 am Hotelwesen besser zu erleben. Chiffre 321

Bureau-Volontär. Junger, Schweizer, der deutschen und
 russischen Sprache in Wort und Schrift mächtig, teilweise
 auch in engl. und franz. Sprache, sucht Stelle im Süd-
 ost in Hotelbureau, an Winterkurort. Chiffre 411

Chef de réception-Sekretär. z. Z. in ersterem Hause in
 Frankreich tätig, sucht für Winter passendes Engagement.
 Chiffre 375

Directrice in Fremdenpension oder Sekretärin in Kurhotel.
 25-jährig, im Hotelwesen erfahren, sucht Stelle, vorzugsweise
 Lugano oder Montreux. Zeugnis- und Photographie zu Diensten.
 Chiffre 392

Directrice. Deutschschweizerin, sprachkundig, im Sommer
 als Directrice in erstkl. Berchthold tätig, sucht ähnliches
 Engagement für kommende Winter, im Süden der Schweiz oder
 Italien. Prima Referenzen. Chiffre 438

Direktor. Jung und strebsam, im Sommer Leiter eines Hotels
 in Deutschland, wünscht Winterengagement (Vertrags-
 stellung). Beste Referenzen, auch eine Ehrennennung, Anpreisung
 schreiben. Offerten unter N. 3755 an Hasenstein & Vogler A. G.,
 Karlsruhe. (1581) H. N. 3453

Leitende Stellung. Gehilte Dame, Deutsche, englisch
 und franz. sprechend, sucht leitende Stellung in grösserer
 Unternehmung des Fremdenverkehrs. 33 Jahre alt, ev. in
 grösserem Hotel, Küche und Kassenpflege. 5 Jahre in Man-
 chester und Paris. Vorzuziehliche Empfehlungen und Zeugnisse.
 Offerten unter A. 4982 an Rudolf Mosse, Basel. (1575) N. O. 5482

Sekretärin. jeune, suisse, connaissant les 3 langues, cherche
 place en Italie. Bonnes références à disposition. S'adresser à
 O. W. B., poste restante Avenches (Vaud). (351)

Sekretärin. Fils d'hôtelier, 24 ans, cherche engagement
 pour la saison ou à l'année. Connaissance des trois langues et
 de la comptabilité d'hôtel. Meilleures références. Adresse
 Offres: Sekretärin, Grand Hôtel Pétrol & Vevay. (30)

Sekretärin. Fils d'hôtelier, âgé de 20 ans, parlant et écri-
 vant les trois langues et de la comptabilité, cherche place de
 deuxième secrétaire e. Suisse ou à l'étranger. Chiffre 343

Sekretär-cassier. Américain, 26 ans, connaissant à
 fond l'anglais, l'allemand et le français, cherche engagement
 pour la saison d'hiver, dans Grand Hôtel en France, Italie ou en
 Egypte. Références de premier ordre. Chiffre 421

Sekretär. Deutschschweizer, 26 Jahre alt, der Hauptsprachen
 S. mächtig, mit der Reception sowie Kolonnen-system ver-
 traut, sucht Engagement für den Winter. Chiffre 81

Sekretär (II). Engländer, 20 Jahre alt, 4 Hauptsprachen
 geläufig sprechend und schreibend, sucht gestützt auf prima
 Referenzen und Zeugnisse Winterstellung. Offerten an H. Z.,
 Postlagernd, Ponte (Engadin). (322)

Sekretär (II). Deutscher, 19 Jahre alt, gelernter Kassier,
 geläufig französisch und italienisch sprechend, welcher eine
 höhere Fachschule mit Erfolg absolviert hat, derzeit gleichfalls
 in allererstem Hause Italiens tätig ist, sucht Engagement. Ein-
 tritt ab 1. November oder nach Belieben. Chiffre 361

Sekretär (II). französisch, italienisch und genügend eng-
 lisch sprechend, sucht Stelle bei bescheidenen Ansprüchen. Chiffre 382

Sekretär-Kassier. Deutschschweizer, 26 Jahre alt, der
 H.-Sprachen mächtig und im Hotelfach tüchtig, sucht Stelle
 für den Winter. Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Chiffre 422

Sekretär-Kassier. gegenwärtig in Hotel I. Ranges in Ru-
 manien, Schweizer, 31 Jahre alt, französisch, deutsch, eng-
 lisch und italienisch sprechend, sucht ähnliche Stelle oder zum reisen
 mit einzelner Person oder Familie. Beste Referenzen aus der
 Schweiz, Italien, Österreich und Rumänien. Nur Jahreslohn, Be-
 zugslohn. Offerten unter De 1584 X an Hasenstein & Vogler, Genf.
 (1582) H. O. 3495

Sekretär, Kassier, Chef de réception. Schweizer, 30
 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift perfekt,
 sowie Reception gut vertritt, sucht Jahres- oder Jahres-
 stelle, mit besten Zeugnissen und Referenzen, sucht Stelle für
 baldmöglichst. Chiffre 446

Sekretär-Kassier-Chef de réception. Schweizer, 26
 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig und im Kassien-
 wesen, sowie Reception gut vertritt, sucht Jahres- oder Jahres-
 stelle in der Schweiz oder in Norditalien. Chiffre 323

Barnard. Perfekt englisch sprechende, mit guten Zeugnissen
 versehen, sucht Winterengagement als Barnard
 oder Kassier. Chiffre 428

Büffetdame. sprachkundig, mit prima Zeugnissen, sucht
 selbständig Stelle. Chiffre 403

Chef de rang oder Zimmerkellner. Junger, solider
 Mann, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle in einem
 Hotel I. Ranges. Gute Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 336

Kellner. 16 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als
 Saal- oder Restaurationskellner; Basel oder die ganze
 Schweiz bevorzugt. Chiffre 362

Maitre d'hôtel ou chef de restaurant. parlant quatre
 langues, cherche place pour tout de suite ou la saison
 d'hiver. Bons certificats à disposition. Chiffre 451

Obekellner. Schweizer, 29 Jahre alt, der 3 Hauptsprachen
 in Wort und Schrift mächtig, sucht Winterengagement als
 solcher oder auf Barren. Chiffre 435

Obekellner. 31 Jahre, Franzose, der drei Hauptsprachen
 mächtig, sucht Winterstellung. Chiffre 366

Obekellner oder Chef de restaurant. energischer
 junger Mann, Schweizer, 27 Jahre alt, mit prima Referenzen,
 sucht Stelle. Chiffre 413

Obekellner. Schweizer, 26 Jahre alt, der Sprachen und
 Buchführung gewandt, sucht Engagement. Zeugnisse und
 Referenzen zu Diensten. Chiffre 423

Obekellner. 28 Jahre alt, Deutscher, sprachkundig, mit
 der Buchführung (Kolonnen-system) und Reception gut ver-
 traut, mit prima Referenzen, sucht Jahres- oder Winter-
 engagement für 1. November oder später. Chiffre 431

Obekellner. tüchtiger Fachmann, 27 Jahre alt, 175 cm
 gross, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Winter-
 engagement oder Jahresstelle in erstkl. Hause. Chiffre 443

Obekellner oder Sekretär. deutscher, gesetzten Alters,
 sehr erfahren, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Sal-
 oder Jahresstelle in der Schweiz oder im Süden. Chiffre 345

Obere- oder Restaurationskellner. jung, tüchtig und
 sprachkundig, sucht für sofort Jahres- oder Sal-
 stellung. Chiffre 358

Saal- oder Restaurantkellnerin. Junge, brave Tochter
 wünscht Stelle als Serviertochter, für Saal oder Restaurant.
 Eintritt sofort. Zeugnisse z. D. Chiffre 395

Saaltöchter. junge, tüchtige, der drei Hauptsprachen mä-
 tigt, sucht Engagement in Hotel oder feinerem Restaurant.
 Zeugnisse und Photographie zur Verfügung. Chiffre 419

Saaltöchter. selbständige, im Service durchaus bewandert,
 mit prima Zeugnissen, sucht Engagement. Chiffre 400

Saaltöchter. der drei Hauptsprachen mächtig, sucht bald-
 möglichste Stelle als Saaltöchter oder sonstigen Veran-
 staltung in Hotel I. Ranges. Chiffre 389

Saaltöchter. gewandte, deutsch, französisch, ziemlich eng-
 lisch und russisch sprechend, sucht Stelle auf den Winter.
 Zeugnisse und Photographie stehen zur Verfügung. Chiffre 286

Saaltöchter. einfache, 23 Jahre alt, deutsch und französisch
 sprechend, sucht Stelle in gutes Hotel. Gute Referenzen zur
 Verfügung. Chiffre 334

Saaltöchter. tüchtige, der 3 Hauptsprachen mächtig, wünscht
 Winterengagement in gutes Hotel. Gute Zeugnisse stehen
 zu Diensten. Chiffre 324

Saaltöchter. französisch, italienisch und deutsch sprechend,
 sucht Engagement für sofort. Gute Zeugnisse. Adresse:
 Bertha Reber, Paul, Hôpital, Neuchâtel. (353)

Saaltöchter. Tochter, im Hotel und Restaurant durchaus
 tüchtig, wünscht Stelle für Saal event. grösseres «tief nach
 der französischen Schweiz, um sich in der Sprache anzubill-
 n. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 393

Saaltöchter. Zwei junge Frauen, bestens empfohlen,
 suchen Stellen als Saaltöchter für Wintersaison. Chiffre 258

Saaltöchter. Zwei junge Töchter suchen Stellen für kom-
 mende Wintersaison, die eine als Saaltöchter, die andere als
 Saaltöchter. Chiffre 324

Commelier (premier). bien recommandé de premiers
 maîtres, routine, parlant les 3 langues principales, au con-
 rant de la comptabilité et bien présent, cherche place an-
 cienne ou comme secrétaire-chef de réception, dans une mai-
 son, de préférence dans la Suisse romande. Chiffre 426

Zimmerkellner. der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle
 nach dem Süden, für Oktober. Chiffre 397

Cuisine & Office.

Aide. Junger Mann von 20 Jahren wünscht Stelle als Aide
 de cuisine. Chiffre 453

Aide. Junger Koch, gelernter Pâtissier, sucht Stelle Zeugnis-
 schriften und Photographie zur Verfügung. Auskunft bei Frau Riedl,
 Riedlshausen, Riedl (Aargau). (454)

Aide. Junger Koch, gelernter Pâtissier, 20 Jahre alt, sucht
 Stelle als Aide de cuisine. Eintritt sofort oder später. Prima
 Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 399

Aide de cuisine mit guten Zeugnissen sucht für sofort
 Stelle in gutes Haus, ebenso ein Cassidier, in
 waschmaschine vertraut ist. Chiffre 417

Leur des Vacances.

Sauf désignation spéciale les offres doivent être adressées, munies
 du chiffre indiqué, à l'expédition qui les fera parvenir à destination.

Aide de cuisine. 19 Jahre, sucht Stellung nach dem Süden.
 Gehalt nach Uebereinkunft. Prima Referenzen. Chiffre 410

Aide de cuisine. 21 Jahre alt, Elsäzser, deutsch und fran-
 zösisch sprechend, wünscht Stellung als Aide oder Commis
 in Hotel I. Ranges. War schon als Commis in erstklassigem
 Hotel in der Schweiz tätig und an der Riviera tätig. Chiffre 399

Aide oder Commis. Junger Koch, 22 Jahre, deutsch und
 etwas französisch sprechend, sucht Stellung in einem grossen
 Haus der franz. Schweiz, wo er Gelegenheit hätte, die franz.
 Sprache und Küche kennen zu lernen. Chiffre 296

Aide gouvernante d'office cherche place pour se perfec-
 tionner dans cette branche. Chiffre 393

Aide de cuisine-Volontaire. Jeune homme, solide,
 cherche place pour s'entraîner, ayant bonnes notions de cuisine.
 Entrée à volonté. Chiffre 406

Chef de cuisine. tüchtige Kraft, langjährige beste Zeug-
 nisse erster Häuser, sucht Engagement. Disposition für 1.
 oder 15. Nov. Offerten an Postfach 514, Neuchâtel. (1585) H. O. 3525

Chef de cuisine. 35 ans, marié de bons certificats, demande
 place à l'année ou saison. Libre fin octobre. Chiffre 438

Chef de cuisine. 37 ans, marié de bonnes références, de-
 mande place à l'année ou saison. Libre 20 octobre. Chiffre 437

Chef de cuisine. âgé de 28 ans, sérieux et économique, con-
 naissant toutes les parties, ayant travaillé dans un grand
 hôtel, ordre en Suisse, Allemagne et la Riviera, désire enga-
 gement à partir fin octobre, en cuisine ou au midi. Chiffre 334

Chef de cuisine. Propriétaire d'un hôtel de saison 1^{er} ordre
 recommande chaleureusement à ses collègues, pour la saison
 d'hiver, son chef de cuisine qui est à son service depuis de nom-
 breuses années. Chiffre 228

Chef de cuisine. in ungekündigter Stellung, 34 Jahre alt,
 sehr ökonomisch, energischer und solider Mann, seit meh-
 reren Jahren in grossem Haus I. Ranges der Zentralalpen als
 Chef tätig, sucht sich zu verändern. Nur Jahreslohn. Beste
 Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 188

Chef de cuisine. mittleren Alters, mit besten Zeugnissen
 und Referenzen, sucht baldmöglichst wieder Engagement.
 Chiffre 293

Chef de cuisine. 33 ans, très sobre expérimenté, demande
 références et offre de la préférence des remplaçants.
 Références 1^{er} ordre. S'adresser à A. Cerat, rue du Progrès 11A,
 La Chaux-de-Fonds. (333)

Chef de cuisine. 35 Jahre alt, mit guten Zeugnissen
 und prima Referenzen, sucht Engagement für kommenden Winter.
 Will im In- und Auslande in ersten Häusern, auch an der Riviera
 tätig sein. Chiffre 346

Chef de cuisine. 26 Jahre alt, sparsam, seriös, in allen
 Teilen der Küche durchaus bewandert, im besten von sehr
 guten Zeugnissen und Empfehlungen, wünscht baldigst Winter-
 oder Jahresstelle. Spricht französisch und italienisch. Chiffre 380

Chef de cuisine. Schweizer, 26 Jahre alt, ökonomisch, mit
 Lohnpassung, sucht Stelle für sofort oder später.
 Gute Zeugnisse. Chiffre 316

Cuisinier. jeune, au courant de la cuisine, cherche place de
 suite. Bon certificats à disposition. S'adresser à Auguste
 Glor, poste restante Bâle. (442)

Gouvernante d'office ou d'étage. Gebildete Tochter
 aus guter Familie sucht für diesen Winter Stelle in gutem
 Hotel, tüchtig und energisch im gleichen Hause war, sucht
 ganz erste, grossen Hause der Ostschweiz als Office-Gouver-
 nante und Büffetdame. Alter 28 Jahre, deutsch, französi-
 sch und englisch sprechend. Prima Referenzen. Chiffre 253

Kaffeehelfer. tüchtige, mit guten Zeugnissen, sucht Ein-
 tritt in gutes Hotel. Offerten unter H. 280, poste restante Lausanne. (384)

Koch. junger, mit guten Zeugnissen versehen, sucht Stelle
 als 1. Commis oder Rôtisseur. Chiffre 430

Koch. junger, tüchtiger, mit besten Empfehlungen, sucht
 unter bescheidenen Ansprüchen Stelle im In- oder Auslan-
 de. Chiffre 435

Koch. 19 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als
 1. Commis oder Aide. Offerten an Alfred Ruch, Gasthof z. Adler,
 Sondern (Bad. Schwarzwald). (454)

Koch. junger, tüchtiger und zuverlässiger, mit prima Zeug-
 nissen, tüchtig und energisch im gleichen Hause war, sucht
 Saison- oder Jahresstelle, wo er seinen Lehrling mitnehmen
 könnte, der ordentlich bezahlen würde. Chiffre 363

Kochhering. in gutem Hotel oder Konditorei wird für
 jungen Mann aus guter Familie Lehrstelle gesucht. Franz.
 Schweiz vorzuziehen. Eintritt nach Uebereinkunft. Chiffre 429

Köchin. Anfang der 30er, sucht Engagement für die Winter-
 saison. Chiffre 412

Köchin. junge, sucht Stelle neben Chef oder in kleinerem
 Pensionat. Zeugnisse stehen zu Diensten. Chiffre 318

Köchin. ganz tüchtige, energische, mit prima Referenzen
 versehen, sucht Stelle ab 1. November oder 15. Novem-
 ber in gutes Hotel selbstständigen Stelle. Chiffre 326

Officegouvernante. 3 Jahre in grösserem norddeutschem
 Sanatorium tätig gewesen, sucht ähnlichen Vertragsposten.
 Eintritt nach Belieben. Chiffre 368

Officegouvernante. Tüchtiges Fräulein, gesetzten Alters,
 in der gewöhnlichen Küche, bisher tätig als Saaltöchter und letzte
 Saison als Büffetdame in Hotel, wünscht baldigst Winter-
 trauensstelle, am liebsten als Officegouvernante. Gute Zeugnisse
 zu Diensten. Chiffre 302

Office- oder Küchengouvernante. Person, gesetzten
 Alters, tüchtig und energisch im gleichen Hause war, sucht
 italienisch sprechend, sucht per sofort Stelle als Office-
 oder Küchengouvernante oder in kleinerem Hotel als Haushälterin.
 Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 316

Pâtissier. Schweizer, 22 Jahre alt, welcher schon in besseren
 Hotels der Schweiz und Ausland gearbeitet hat und nur prima
 Zeugnisse besitzt, sucht per sofort oder später passende Winter-
 stelle. Chiffre 445

Pâtissier. junger, nachweisbar tüchtig, Schweizer, sucht
 per sofort Stelle in Haus I. Ranges. Chiffre 418

Saucier-Pâtissier. tüchtig in der französischen u. englischen
 Küche bewandert, sowie der Pâtisserie, mit prima Zeugnissen
 versehen, sucht per 1. oder 15. Dezember Stellung. Salar Fr. 200
 monatlich. Chiffre 375

Etage & Lingerie.

Etagenportier. tüchtiger, sucht Saison- oder Jahresstelle.
 Chiffre 443

Etagenportier. deutsch und französisch sprechend, sucht
 Engagement für sofort. Chiffre 428

Femme de chambre. très au courant de son service, pos-
 sède de bonnes références, parlant français et allemand, désire
 se placer dans un bon hôtel. Chiffre 390

Glättlerin sucht per sofort Stelle, Schweiz oder Ausland. Chiffre 415

Glättlerin. jung, tüchtige, welche schon in Saisonstelle war,
 sucht weiteres Engagement. Chiffre 360

Lingerie. Brave Tochter sucht Stelle als Weisszeugbesorgerin.
 Eintritt 1. Oktober oder 1. November. Zeugnis-
 abschriften zu Diensten. Chiffre 271

Stütze der Hausfrau. Tochter gesetzten Alters sucht Stelle
 in einem Hotel, in welchem sie als Stütze der Hausfrau tätig
 sein möchte. Gute Zeugnisse. Chiffre 410

M. Tschumi. Oberfräulein. (440)

Zimmermädchen. deutsch, französisch und italienisch spre-
 chend, sucht Stelle für sofort oder 1. November. Gute Zeug-
 nisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 408

Zimmermädchen. tüchtiges, deutsch und franz. sprechend,
 wünscht Winter- oder Jahresstelle, auch nach der
 italienischen Schweiz oder Riviera. Adresse: M. Winterberg,
 Pension Jolmont, Bern. (404)

Zimmermädchen. Anfängerin, die servieren und etwas
 bügeln kann, sucht Stelle als Zimmermädchen, unter beschei-
 denen Ansprüchen, in katholischen Haus. Chiffre 414

Zimmermädchen. sucht Stelle für sofort oder 15. Oktober.
 Chiffre 396

Zimmermädchen. Junges, tüchtiges Mädchen, deutsch und
 französisch sprechend, sucht Stelle, am liebsten nach dem
 Süden. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 427

Zimmermädchen. tüchtiges, englisch sprechend, sucht Enga-
 gement für jetzt oder später. Zeugnisse und Referenzen
 zu Diensten. Chiffre 448

Zimmermädchen. sehr tüchtige, suchen Winteransstellungen,
 zu leisten nach Montreux oder nach dem Süden. Photo-
 graphie und Zeugnisse stehen zu Diensten. Chiffre 283

Zimmermädchen. deutsch und französisch sprechend, sucht
 Stelle für sofort oder 1. November