

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 42

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.05.2025

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

N^o 42.

Abonnement

Für die Schweiz:

1 Monat Fr. 1.25
3 Monate „ 3.—
6 Monate „ 5.—
12 Monate „ 8.—

Für das Ausland:

(inkl. Portoszuschlag)
1 Monat Fr. 1.50
3 Monate „ 4.—
6 Monate „ 7.—
12 Monate „ 12.—

Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis

Insertate:

7 Cts. per 1spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen ent-
sprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 3½ Cts.
netto per Millimeter-
zeile oder deren
Raum.



Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins.

15. Jahrgang | 15^{me} Année

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hoteliers.

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

Insertaten-Aannahme nur durch die Expedition dieses Blattes und die „Union-Reklame“ in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'„Union-Réclame“ à Lucerne

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

Aufruf.

Das Zentralbureau hat vom Verein den Auftrag erhalten, anlässlich des nächstjährigen Jubiläums als Anhang zur Festschrift eine Statistik in grösserem Masstab, wie sie für die Ausstellungen in Zürich (1883), Genf (1896), Basel und Vevey (1900) über die

Entwicklung der schweiz. Hotelindustrie veröffentlicht wurde, aufzustellen.

Es sind zu diesem Zwecke Mitte Juni an ca. 1800 Hotels Fragebogen abgegangen, von denen bis heute, also innert vier Monaten nur 150 ausgefüllt zurückgekommen sind.

Es ist leicht begreiflich, dass mit so wenig Material keine brauchbare, auch nur annähernd zuverlässige Statistik aufgestellt werden kann und dass überdies Kosten und Mühe umsonst waren.

Wir hoffen daher, **keine Fehlbilte** zu tun, wenn wir namentlich unsere Mitglieder **nochmals dringend ersuchen**, den Fragebogen bestmöglichst auszufüllen. (Allfällige verlegte Bogen werden auf Verlangen gerne ersetzt.)

Das Zentralbureau.

Appel.

A l'occasion du jubilé que fêtera notre Société, l'année prochaine, le Bureau central a été chargé de faire une statistique d'une certaine envergure sur le

Développement de l'industrie hôtelière suisse, comme celles qui ont été faites pour les expositions de Zurich (1883), de Genève (1896), de Bâle et de Vevey (1900).

A cet effet, vers la mi-juin, nous avons envoyé des questionnaires à environ 1800 hôtels. Jusqu'à aujourd'hui, c'est à dire dans l'espace de quatre mois, on ne nous en a retourné que 150 avec les indications voulues.

Il est évident, qu'il est impossible de faire une statistique tant soit peu exacte et pouvant rendre des services, avec des renseignements aussi incomplets. Les frais auraient ainsi été inutiles, de même que tout notre travail.

Nous espérons donc ne pas essayer de refus, si nous nous adressons encore une fois et de la manière la plus pressante à nos sociétaires, pour les prier de remplir les questionnaires que nous leur avons envoyés. (Nous sommes prêts à renvoyer des questionnaires à ceux qui les ont peut-être égarés.)

Le Bureau central.

Aufnahme-Gefuche. Demandes d'admission.

Herrn Georg Richelsen, Direktor des Hotel Zürcherhof.	75
Patron: HH. E. Ruf, Hotel du Parc, Genf und Carl Heibling, Tonhalle Zürich	
Fräulein Zimmermann & Anderegg, Pächter des Garni Hotel St. Gotthard in Bern.	48
Patron: HH. Rob. Haase, Hotel Jura und Paul Arni, Hotel Post Bern.	
Monsieur Albert Frêne, Pension Mon-Repos, Mont-Soleil, s. St. Imier.	25
Patrons: MM. A. Pillou, Buffet et E. Gross, Hotel Krone, Bienne.	
Monsieur Robert Kluser, propr. de l'Hotel Kluser à Martigny.	20
Patrons: MM. Léon Morand, Directeur des Hotel de Zinal et Georges Morand, Hotel du Mont Blanc, Martigny.	

Die Reklame der Hotels.

Von
H. Behrmann.

(Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

V. Postkarten.

Ansichtspostkarten werden von den Hotels gemeinlich als ein Artikel angesehen, bei dem das Geschäft in erster Linie, die Reklame in zweiter Linie kommt. Gegen die Verquickung von Geschäft und Reklame wäre nun füglich nichts einzuwenden. Aber die Reklamekarten mit der Hotelansicht stehen den eigentlichen Ansichtskarten ohne Reklamezweck an Reiz und an Wertschätzung seitens der Verbraucher meist erheblich nach; werden sie also zum Verkauf gestellt, so ist der Absatz ein verhältnismässig geringer, und darunter leidet sowohl der Verdienst, wie auch die Reklame, bei der es ja stets auf möglichst grosse Verbreitung ankommt.

Zu Korrespondenz-Zwecken sollten Postkarten ebenso wie Briefbogen und Kuverts überhaupt unberechnet in genügender Anzahl zur Verfügung gestellt werden. Es mag eine billige Ausführung sein, bei der die Ansicht zurücktritt, wenn man den Verkauf der eigentlichen Ansichtskarten nicht beeinträchtigen will, obwohl eine vornehme Ausstattung, Verbrauch und Verbreitung der Karten günstig beeinflussen wird. Dieser Reklame, in deren Dienst der Gast sich freiwillig stellt, darf aus den im vorigen Artikel dargelegten Gründen eine hohe Bedeutung zugesprochen werden, zu der die geringe Ausgabe für die Anschaffung einiger tausend Karten eigentlich in keinem Verhältnis steht, selbst wenn die entgangene Einnahme aus dem Verkauf in Betracht gezogen wird.

Der Vertrieb von Ansichtskarten allgemeiner Natur braucht darum keineswegs vernachlässigt zu werden, denn von in einem, höchstens zwei Dessins im Korrespondenzzimmer aufliegenden Karten wird sich das Interesse des Gastes stets auch der Auswahl von Ansichtskarten des Ortes zuwenden, die die Hotelkarte weder ersetzen kann, noch soll. Für seinen Verkaufsstand kann der Hotelier die Karten natürlich nicht besonders anfertigen lassen, sondern muss sie, wie jeder andere Händler, von den Verlegerfirmen beziehen, die sie ihm in jeder gewünschten Anzahl liefern. Von einer Rücksicht auf Reklamezwecke

kann bei diesem rein geschäftlichen Vorgang nicht die Rede sein. Trotzdem lässt sich auch der Kartenverkauf der Reklame dienstbar machen, wenn man auf der Adressseite der Karten einen kurzen Hinweis auf das Hotel nachträglich aufdrucken lässt. Wenn dieser Aufdruck, den jeder Buchdrucker um ein Geringes besorgt, nett und nicht zu aufdringlich vorgenommen wird, so leidet die Verkaufsfähigkeit der Karten darunter nicht im geringsten.

Eine grössere Bedeutung haben für den Hotelier diejenigen Karten, die er für sich eigens anfertigen lässt. Sollen sie verkauft werden, so darf sich der Reklamecharakter nicht zu breit machen, und die Karten müssen sich Geschmack und Ansprüchen der Käufer anpassen. Es ist daher nicht unwichtig, zu beobachten, in welchem Grade sich die verschiedenen Arten von Karten der Beliebtheit des Publikums erfreuen. An erster Stelle stehen weitaus die Lichtdruckkarten, die zweifelsohne den teuren grossen Photographien an Wirkung weit weniger nachstehen, als ihr niedriger Preis vermuten liesse, und daher oft an deren Stelle als Andenken mitgenommen werden, ohne beschrieben und verschickt zu werden. Vorneher noch als Lichtdruck wirken die Bromsilber-Karten, die eine immer grössere Verbreitung erlangen. Dem höheren Preise stehen als Vorteile gegenüber die Möglichkeit des Bezuges einer geringeren Anzahl, sowie der gern bewilligte höhere Verkaufspreis. Von farbigen Reproduktionsmanieren wird die sogenannte Photochromie bevorzugt, die sich indessen nicht nur recht teuer stellt, sondern auch nur in grösserer Anzahl von einem Sujet geliefert werden kann. Billiger sind die unter dem Namen Autochrom vertriebenen Karten, die aber in künstlerischer Hinsicht nicht sehr hoch stehen.

Die gekennzeichneten Verfahren beruhen alle auf photochemischer Grundlage, und es ist kein Zufall, dass sie hauptsächlich zur Wiedergabe von Aufnahmen nach der Natur dienen. Wo es sich um Zeichnungen handelt, ergeben sie kein so befriedigendes Resultat, weshalb für solche besser die Lithographie in ihren verschiedenen Anwendungen zu Hilfe genommen wird. Zu berücksichtigen ist jedoch, dass das Publikum die nach Naturaufnahmen hergestellten Karten durchaus bevorzugt, und dass Reproduktionen von Zeichnungen es nur dann mit ihnen aufnehmen können, wenn sie hohe künstlerische Eigenschaften aufweisen.

Die Postkarte bildet zuweilen einen Bestandteil der Menükarte, deren oberer Teil dann abtrennbar gemacht und mit Vordruck auf der Adress-Seite versehen ist. Diese Vereinigung von Postkarte und Menu ist recht beliebt und auch gar nicht übel, doch liesse sich der Gedanke noch weiter ausbauen, indem das ganze Menu zum Zusammenklappen eingerichtet wird, um als Drucksache verschickt zu werden (wobei die Speisenfolge hektographiert sein muss). Jüngere Gäste und Frauen werden gern einmal das ganze Menu ihren Angehörigen oder Freunden dahin schicken, als Beweis dafür, wie gut es ihnen geht.

Kleinere Hotels, denen die Anfertigung eigener Menükarten zu teuer kommt, sollten darauf halten, dass die ihnen von den grossen Reklamefirmen zur Verfügung gestellten, oft sehr hübschen Karten ihren Namen aufgedruckt tragen, damit das vom Gast mitgenommene Menu später nicht allein für die Chocolat-fabrik wirkt. Mit der Auflegung von Menus sei man nicht zu sparsam, wenn es auch ein klein wenig mehr Schreiberei gibt.

(Fortsetzung folgt).

Nochmals Schweizer Weine und Schweizer Hotels.

Zu dem über obiges Thema in Nr. 41 der „Hotel-Revue“ erschienenen Artikel schreibt uns ein Hotelier u. a. folgendes:

In verschiedenen Zeitungen, z. B. im „Bund“ konnte man letzter Tage lesen, eine Berner Weinfirma habe dem Gemeinderat Lausanne für die ganze Dézaley-Ernte 1906 den Preis von Fr. 1.50 per Liter offeriert, welche Offerte aber abgelehnt wurde. Die Waisenhausreben von Corsier bei Vevey galten 33—41 Cts. Was erwartet man nun von einem „wichtigen“ Hotel? Dass es Dézaley oder Waisenhaus-Reben servieren lässt?

Wenn der Wein vom Weinhändler in grossen Posten so bezahlt wird, dann ist keinem Hotelier oder Wirt zu raten, eigenen Wein im Keller zu ziehen, denn dazu eignet sich nicht jeder Wirt, nicht jeder Keller, nicht jedes Portemonnaie, nicht jedes Quantum. Der Wein als Most gekauft hat Abgang an Hefe, im ersten Jahre ca. 8—10%, im zweiten Jahre 2—3%. Dazu kommt noch der Geldzinsverlust. Vor Verfluss von 2 Jahren ist der Wein nicht flaschenreif, das heisst rein von Hefe. Der Weinhändler will 20 Prozent jährlichen Umsatz-Verdienst. Bekommt er soviel, d. h. verlangt er soviel, so kostet dieser Dézaley à ursprünglicher Fr. 1.50 per Liter nach 2 Jahren Fr. 2.62 per Liter. Rechnet man noch Abzugsarbeitslohn, Etiketten, Bouchons, Kapseln (mit oder ohne Glas!), so kommt die Flasche auf 2 Fr. eigene Kosten zu stehen. Monocor verkauft seine Weine in Flaschen zu 2 Fr. und 2 Fr. 20.

Die Vorne und Villeneuve, alle exquisiten, feinen Schweizer Weine, sind in gewisser Art monopolisiert, in bestimmten Händen, und sind in der Regel unverschämte teuer, jedenfalls mehr als sie wert sind bezahlt. Das ist mit allen Qualitätsweinen das gleiche, z. B. Osterfinger, Thayniger, Karthäuser, Effinger, Completer, — samt den Spezialnamen führenden Waadt-ländern.

Ein „wichtiges“ Hotel hat seinen bestimmten Minimalpreis für Flaschenweine auf der Karte. Daneben kann es keinen billigeren oder gar offenen Wein halten, der gehört in den Couriersaal und in das Speisezimmer der Angestellten. Merkwürdig bleibt, dass z. B. ein Italienschwärmer, wenn er von den herrlichen Italiener Weinsorten schwärmt, dieselben immer in der deutschen Malerkeiße oder in einem Bergdorf oder in einer unbekannten zufälligen Weinkneipe getrunken hat, nicht aber im Palace oder Reginalhotel in Rom, oder in einem Grand Hotel in Neapel oder Palermo oder sonst wo!

Es gibt doch überall in den Schweizer Städten auch Weinstuben, welche für eine Sorte berühmt und bekannt sind. Diese sollen sie aufsuchen, — aber dazu sind sie zu bequem. Der Eine will Alles und gut und billig im Hotel haben; der Andere, weil er befürchtet, dass er es nicht haben kann oder bekommt, der geniesst im Hotel gar nichts und geht in die Biergärten. In einem Hotel von Rang und Ruf gibt es keine billigen Landweine, und die guten sind teuer, am Rhein, an der Donau und an jedem Berge, wo ein guter Tropfen wächst.

Im „Bund“ Nr. 483 ist von den Neftenbacher Weinsälen die Rede. Da heisst es, für die gewöhnlichen Lagen sei der Weinpreis auf 95 bis 100 und für Wartgüter auf 120—130 Fr.

per Saum¹⁾ festgesetzt worden. Was wird nun dieser, die Flasche auf dem Tisch gestellt, kosten dürfen?

Das sind die Haupteinwendungen unseres Korrespondenten gegen den Lausanner „Revue“ entnommenen Artikel. Er stösst sich auch an dem Ausdruck „wichtigste Hotels“. Dabei ist eben zu bedenken, dass unser Text eine Uebersetzung aus dem Französischen ist. Wir hätten vielleicht besser sagen können: „unsere namhaftesten Hotels“; der französische Ausdruck heisst „principaux hôtels“ und so lag die Uebersetzung in „wichtigste Hotels“ nahe. Für die Sache selbst kommt es auf das gleiche hinaus: unser Korrespondent ist anderer Ansicht als derjenige der Lausanner „Revue“; er glaubt, es liege nicht im Interesse unserer Hotels von Rang und Ruf, die Landweine zu halten. (Die billigen seien zu gering und die guten zu teuer). Ob die Herren Hoteliers in der Praxis so oder anders es halten, — uns lag daran, die im Lausanner Blatte veröffentlichte Meinung als eine Anregung unseren Lesern auch kundzugeben. Ob ihr zu folgen sei, ist für den einzelnen Fall nach den einschlägigen Verhältnissen zu beurteilen.

¹⁾ Der Korrespondent hält sich mit Recht darüber auf, dass in vielen Weinregionen noch die alte Bezeichnung Saum, der 100 Mass = 150 Liter hielt, beibehalten wurde, trotzdem damit nach heutigem Mass nur 100 Liter = 1 Hektoliter gemeint sei. In dieser Praxis sei etwas Unlauteres.

Das Kontrollbuch der Basler Hoteliers und Wirte.

Am letzten Dienstag war wieder gemeinsame Sitzung. Nach lebhafter Diskussion für und wider die künftige Stellungnahme einigte man sich auf folgende Resolution:

„Die heute den 16. Oktober in der Reblutenzunft tagende Versammlung der Basler Wirte und Hoteliers erklärt, dass sie sich mit der von der Regierung erlassenen Vollziehungsverordnung zum Wirtschaftsgesetz, da sie über den Rahmen des Gesetzes hinausgeht, nicht einverstanden erklärt, noch weniger aber mit Art. 29 des Wirtschaftsgesetzes.“

Sie ersucht den Grossen Rat, die ihm vom Basler Hotelier- und Wirtverein eingereichte Petition mit Dringlichkeit zu behandeln.

Die Generalversammlung beauftragt das Departement des Innern bei dem Gewerbeinspektor Dr. Blocher abzugeben Erklärung, dass die Führung des Kontrollbuches bis zur definitiven Beschlussfassung des Grossen Rates nur eine probeweise sei, und dass diejenigen Wirte und Hoteliers, welche die vorgeschriebene Freizeit nicht innehalten können, aber das Kontrollbuch so gut wie möglich führen, nicht verurteilt werden dürfen.

Die Versammlung beschliesst entsprechend diesen Erwägungen, die Kontrollbücher bis zur Entscheidung durch den Grossen Rat probeweise zu führen, und sieht inzwischen der Revisionsarbeit des Grossen Rates entgegen.

Die Generalversammlung behält sich selbstverständlich alle weiteren Beschlüsse vor.

Die veränderte Stellungnahme basiert hauptsächlich darauf, dass das Departement des Innern sich zu Konzessionen herbeigelassen, indem die strikte Führung des Kontrollbuches vorläufig nur für diejenigen obligatorisch ist, die nur zwei oder einen Angestellten haben, alle anderen führen eine bestmögliche Dienst- oder besser gesagt Freizeit-Einteilung ein, die vom Departement des Innern zu genehmigen ist. Nach der Beratung über die von den beiden Vereinen eingereichte Petition durch den Grossen Rat und nach dem Entschiede des Appellationsgerichtes in Sachen der kürzlich erfolgten Verurteilung zweier angeklagter Wirte, wird es sich dann zeigen, ob und welche Schritte für die Hoteliers und Wirte zu tun übrig bleiben.

Es sei hier noch erwähnt, dass derselbe Hotelier, der wegen Nichtführung des Kontrollbuches mit 10 Fr. bestraft worden, 8 Tage später, gestützt auf eine aus Rache seitens eines seiner Angestellten erfolgte Klage wegen nicht erhaltener Freizeit zu 100 Fr. Busse verurteilt wurde. Es mag dies wohl mit beigegeben haben zu obiger Resolution.

Es wird nichts so heiss gegessen, wie es gekocht wird und kann man deshalb wohl hoffen, dass der Gesetzgeber zur Einsicht gelange, der Bogen sei von ihm zu straff gespannt worden und müsse etwas nachgelassen werden.

Setzen wir nun einmal den Fall, es werde die Ruhezeitfrage nach deutschem Muster in der ganzen Schweiz eingeführt und dadurch für jedes Hotel eine Vermehrung des Personals nötig, dann wäre die Möglichkeit keineswegs ausgeschlossen, dass die Hoteliers zu dem Mittel griffen, die Kellner durch Kellnerinnen zu ersetzen, um dadurch ohne Mehrkosten das Ersatzpersonal zu finden, das nötig sein würde, die Gesetzesvorschriften zu erfüllen. Es brauchte nur in einer grösseren Stadt der Anfang gemacht zu werden, für Nachahmer hätte man nicht zu sorgen.

Union Franco-Suisse.

Die bei diesem Unternehmen interessierten Mitglieder werden hiemit ersucht, ihre Meinungen und Erfahrungen unserem Centralbureau mitzuteilen, zwecks späterer Berichterstattung in Vereinsorgan.

P. C.

Unlauterer Wettbewerb und Bettelei.

Der Verleger des „Mitteleuropäischen Fremdenführers“, Herr R. E. Kosteletzky in Budapest, hat ein sonderbares System, seinen Führer mit Hotel-Annoncen zu füllen. Er nimmt einfach und ohne weiteres eine Anzahl solcher Annoncen auf, hält nachher die betr. Hotels zur Zahlung an und wenn dieser Trick ohne Erfolg bleibt, d. h. die Bezahlung wegen Nichtbestellung einer Annonce verweigert wird, dann erhält das Hotel einen vervielfältigten Bettelebrief folgenden Inhalts:

In der Absicht, dem Wunsche Euer Wohlgeborn zu entsprechen, glaubten wir zu handeln als wir in unserer diesjährigen Ausgabe Ihr geschätztes Inserat (in derselben Weise, wie die Jahre vorher) erscheinen liessen, und sind daher zu unserem lebhaften Bedauern unangenehm berührt, das Gegenteil zu erfahren.

Es ist nun einmal geschehen und wir müssen uns fügen, selbst wenn Euer Wohlgeborn jede Compensation abschlägt. Doch wir hoffen, dass Sie unser Entgegenkommen berücksichtigen, und wenn schon nicht den ganzen Inseratspreis, so doch wenigstens 10 Fr. anerkennen werden, daher waren wir so frei, für diesen Betrag abwärts Postauftrag an Euer Wohlgeborn abzugeben.

Sollten Sie inzwischen das Buch retourniert haben, so senden wir selbst im Einlösungsfalle wiederholt an Ihre werthe Adresse ab.

Also zuerst unlauterer Wettbewerb, weil versucht wird, den vollen Betrag für eine nicht aufgebundene Annonce zu erhalten, dann ganz ordinäre Bettelei, beides eines seriösen Unternehmens unwürdig; man weiss also, was man von dieser Firma zu halten hat und es wird hoffentlich Niemand auf diese Anzapfung eingehen.

Zur Hygiene des Magens.

Wer ein gutes Gebiss hat und sich seiner reichlich bedient, d. h. gut kaut, und wer sich eines gesunden Magens erfreut, der darf schon ab und zu zu Essen und Trinken über die Schnur hauen, ohne allzu nachteilige Folgen davon zu spüren. Bei weitem aber selbst die geringeren Krankheitserscheinungen des Magens, wie allzu reichliches und heftiges Aufstossen, Sodbrennen, Durchfall oder Verstopfung etc. keine Seltenheit sind, der hat alle Ursache, vorsichtig zu sein, um nicht schlimmere Magenkrankheiten heraufzubeschwören.

Gut kauen und einspeicheln, sowie nicht zu hastig essen, ist die erste Regel. Sich vor Erkältungen zu schützen, die zweite. Ein empfindlicher Magen muss bei zunehmendem Alter durch eine Leibesbinde geschützt werden. Auch die Temperatur, besonders der flüssigen Nahrung, ist zu erwägen. Bier, Selters, Wein sollen etwa 15, Trinkwasser 12, heisse Getränke und kuhwarme Milch nicht über 30, Suppen bis 50 Grad Celsius haben. Sodbrennen wird durch saure Pflanzenkost, saure Weine, Süßigkeiten, geräucherte fette Fische und Rauchen erzeugt. Saurer Wein und Zigarren auf nüchternen Magen können zusammen einen hübschen Magenkatarrh erzeugen. Sodbrennen beseitigt man in leichten Fällen durch Selters, eventuell mit Milch, schwere Fälle mit doppelkohlen-saurem Natron und gebrannter Magnesia, etwa ein Teelöffel zu gleichen Teilen in Wasser.

Ein schwacher Magen wird leichte Nahrungsmittel bevorzugen, in erster Linie — statt Kaffee, Tee, Bier — die Milch, das einzige Mittel, das vielleicht den Namen einer Universalmedizin verdient. Wer Milch nicht gut verträgt, geniesse sie mit Brot oder mit Hafer-suppe vermischt. Zu den leichtesten Nahrungsmitteln gehört ferner Reis, den ein normaler Magen in einer Stunde verdaut. Rohe Milch, rohe Eier, Brot, verdaut man in 1–2 Stunden, Kar-foffeln in zweieinhalb, Fische und weiche Eier in drei Stunden, Braten, fette Fische und Schwarzbrot in vier, Kohl und harte Eier in fünf Stunden. Wasserkriten verlängern, Senf und ähnliche scharfe Zutaten verlangsamen, wenn nicht gewohnheitsmässig genommen, die Verdauung. Besser als Eisenpräparate ist für Bleichsüchtige einhaltende Nahrung, wie rohes Eigelb, mageres Rindfleisch, frische Milch, altbackenes Brot, Spinat. Beschleunigt wird die Verdauung auch durch mässige Spaziergänge und Massage.

Schwächliche Personen sollen auch dann essen, wenn sie keinen Appetit haben. Ob Appetit vorhanden ist oder nicht, das trägt zur Verdauung wenig oder gar nichts bei. Kurzes Fasten ist mitunter gesund. Dagegen schaden reichliche Mahlzeiten selbst bei schwächerem Magen viel weniger als man meist annimmt. „Ich habe bemerkt, dass die starken Esser gewöhnlich am ältesten werden,“ behauptete Bismarck. In der Tat ist manche körperliche Schwäche auf zu geringe Nahrungszufuhr zu rückzuführen, namentlich bei Personen, welche sich geistig oder körperlich anstrengen.

Schwenninger führt die meisten Magenkrankheiten auf folgende Ursachen zurück: Nahrungseinnahme zur Unzeit (er bevorzugt die englische Tischzeit), zu starkes Essen, ungeeignete Nahrungsmittel, insbesondere Getränke, wie Kaffee und Tee, geringe Abhärtung des Magens, sowie Gewöhnung an bestimmte Speisen.

Nicht unwichtig zu wissen ist es, welche Nahrungsmittel zum Ersatz bestimmter Körperteile am besten geeignet sind. Eiweiss, gibt Muskelkraft, Fett ist das Brennmaterial zur Verdauung und gibt Wärme, hingegen brauchen wir Stärke und Zucker, um Fett zu bilden. Mineralstoffe sind zur Knochenbildung unerlässlich, sowie zur richtigen Blutmischung notwendig. Besonders eiweissreich sind: Fisch, Fleisch, Ei, Käse, Milch, Schwarzbrot, Erbsen und Bohnen. Fett ist ausser im fetten Fleisch

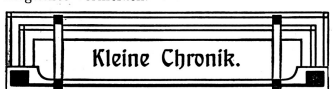
in den Nüssen reichlich enthalten. Stärke und Zucker in Gemüse und Obst.

Nach starker Anstrengung soll man eine Ruhepause machen, ehe man sich zum Essen setzt. Auch des morgens nach dem Aufstehen setze man sich nicht gleich an den Frühstückstisch. Man mache eine Pause, wie sie sich etwa durch Lektüre einer Zeitung ergibt, und trinke dazu ein Glas kaltes Wasser.

Eine erst neuerdings erkannte Krankheitserscheinung ist die nervöse Dyspepsie, oder vielmehr handelt es sich hier gar nicht um eine wirkliche Magenkrankheit, sondern um eine scheinbare. Entweder sind es nur die allgemein geschwächten Nerven, welche die vermeintlichen Krankheitserscheinungen des Magens, insbesondere starkes Aufstossen, hervorgerufen, oder es handelt sich um Unter-nährung, die durch reichlichere und bessere Nahrung beseitigt wird.

Ursache vieler Magenkrankheiten ist auch die Verstopfung. Stoffe, die zu lang im Körper zurückbleiben, zersetzen sich immer mehr und können auf jeden einzelnen Körperteil, sowie auch auf die Blutmischung schädlich wirken. Am ehesten wird natürlich der Magen mitgenommen und zu Krankheiten geneigt. Auf die natürliche Weise ist Verstopfung zu beseitigen durch Obstgenuss, sparsame Klystiere, Massage und Gymnastik. Zu dem Obst, das günstig auf die Magens- und Darmtätigkeit wirkt, gehören auch die Feigen.

Folgende Regeln sind endlich, nicht allein für die Gesundheit des Magens, zu beachten: Nicht unmässig sein, nicht zu schnell mit der Gewohnheit brechen, immer heiter sein, stets die Luft rein halten, schnell Verdauliches essen, nicht immer gleichviel essen, sondern je nach der vorangegangenen Arbeitsleistung, Arzneien möglichst vermeiden.



Kleine Chronik.

Rigi-Klösterli. Infolge des zunehmenden Skisports auf dem Rigi wird das Hotel Schwert den ganzen Winter offen bleiben.

Locarno. Herr F. Habets, früher Hotel Röhita, Arosio, hat die Pension Villa Libertà in Murialto auf eigene Rechnung übernommen.

Zürich. Herr A. Mialin teilt uns mit, dass sein Hotel National in den Besitz der Herren Gebr. Wild aus Genf und Cairo übergegangen ist und dass die neuen Besitzer den Betrieb am 1. April 1907 übernehmen werden.

Bern. Das „Hotel de la Gare“ an der Neuen-gasse, Eigentum des Herrn Joh. Stalder, ist laut „Bund“ durch Kauf an Frau Witwe Tüller-Ochsen-ben übergegangen. Sie wird die Leitung des Hotels mit 1. Dezember übernehmen.

Der Hotel-Einsturz in Nagold. der am 5. April d. J. stattfand und 62 Menschen das Leben kostete, wird gegenwärtig den Verhandlungsgegenstand der Strafkammer in Tübingen. Die Klage richtet sich gegen den Baunternehmer Rückgauer und geht auf fahrlässige Tötung. Die Verhandlungen haben am 15. Oktober begonnen.

S. B. E.-Billet und Bundesurkunde. Die Frage, ob ein gefälschtes Fahrblatt des S. B. E. sich als Fälschung einer Bundesurkunde qualifiziere, die unlängst von den Basler Gerichten bejaht wurde, ist jüngst vom Zürcher Bezirksgericht mit nein beantwortet worden. Es werden sich damit noch die oberen Instanzen zu befassen haben, deren Entscheid von wichtiger prinzipieller Bedeutung sein wird.

Neunzigstündiges Litter „Rotwein“ wurden in Landau (Pfalz) erharungsgelöst in das unschuldige Wasser des Queilchflusses abgelassen, um sodann auf diesem etwas ungewöhnlichen Wege in den Rhein und diesen weiter zu gelangen. Dieser Handel von seinem Beruf so gründlich verfehlt hat, stammte aus der Prozessschleife Heinrich Mann; die in dieser Angelegenheit eingelegte Revision war vom Reichsgericht verworfen worden.

In Neapel erstellt die Schweiz A.-G. für Hotel-Unternehmungen mit Sitz in Luzern, das Bistrot des Hotel „Excelsior“ in Rom, eine Filiale zum Römer-geschäft. Das neue Hotel führt ebenfalls den Namen Excelsior-Hotel und wird mit demselben Komfort, wie das Römerhotel, nur in kleineren Dimensionen (180 Fremdenbetten) ausgeführt. Dasselbe kommt an den Quai der „Santa Lucia“-Quartiere zu liegen. Die Leitung dieses neuen Hotels wird, wie dasjenige in Rom, von Herrn Alphons Pfiffer übernommen.

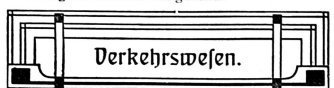
In Cairo wird von der Ritz Development Compagnie ein neues Ritzhotel erstellt, das 350 Fremdenbetten erhält, event. als Luxushotel in Genre der Ritzhotel in Paris und London ausgeführt wird. Die Oberleitung für die Durchführung dieser grossen Hotelbauteil hat Herr Hans Pfiffer, Hotel National in Luzern, übernommen. Mit dem Bau dieses Hotels wird die „Garden-City“, welche im Süden der Stadt Cairo am Nil im Entstehen begriffen ist, zu liegen.

Lugano. Bisher schüttelten alle Bemühungen für Erhaltung eines Kursals an der Platzfrage. Nun hat sich ein Initiativkomitee gebildet, das ein, wie man glaubt, ausführbares Projekt vorlegt. Es besteht in einer Vergrößerung des gegenwärtigen Apollo-theaters. Es liegt, geschützt durch den in unmittelbarer Nähe gelegenen Park Ciani, am See, ist viel-fach für die Zukunft geeignet. Das neue Hotel wird mit seinen verbunden mit Tram und Schiff. Da die Er-stellungs- und Betriebskosten bedeutend geringer sind als die des früheren Projektes, hofft man auch die Finanzierung durchführen zu können.

Winter in der Schweiz. Unter diesem Titel gibt das Publikationsbureau der Schweizerischen Bundesbahnen eine hübsch ausgestattete Reklame-broschüre heraus, die in Text und Illustration auf die Attraktionen der Schweiz im Winter hinweisen will. Die deutsche, wie die französische Ausgabe bieten immer auf einer Seite das Bild eines der hübschesten Winterorte der Schweiz, die sich vom Jura über Berner-alpen, Zentralschweiz hin erstrecken bis ins stark frequentierte Graubünden. Auf der andern Seite wird der Leser orientiert über Zukunftsmöglichkeit, Höhe, Arten des Sports und die Namen der im Winter zur Verfügung stehenden Hotels, Pensionen und Villen. Die Broschüre scheint sehr geeignet, dem gewollten Zweck zu dienen.

Die Fach- und Kochkunstausstellung in Köln. die mit grossem Tam-Tam inaszeniert und mit üppiger Reklame angekündigt worden war, scheint die Erwartungen nicht erfüllt zu haben. Zwar gibt sich die „Wochenschrift“ Mühe, sie als einen Erfolg hinzustellen, kommt aber doch zu dem Resultat, von weiteren Ausstellungen dieser Art ab-zuraten. Sie spricht den Fach- und Kochkunst-ausstellungen, mit und ohne Militärspeisung und Volksernährung auf Jahre hinaus zu Ende sein und

die ausstellungsbemühte Welt nicht sobald wieder durch sie gepeinigt werden möge.“ Das tüt gewiss nicht, wie der Nachklang eines sichern oder un-würdigen Erfolges, vielmehr die durch einen Misserfolg verursachte Resignation!



Verkehrswesen.

Eine internationale Strasse, nämlich diejenige, die Centovalli (Locarno) mit Valle Vigezzo (Novara) verbindet, ist dieser Tage dem Verkehr übergeben worden.

Schnellzugsgeschwindigkeit. Die General-direktion der Schweiz-Bundesbahnen hat an das eidg. Eisenbahndepartement ein Gesuch um Bewilligung der Erhöhung der Maximalgeschwindigkeit der schweizerischen Schnellzüge gerichtet „zum Zwecke der Einholung von Zugversparungen auf gewissen Strecken der Kreise I, II, IV.“ Nachdem eine Untersuchung der in Frage kommenden Geleise-anlagen ergeben hatte, dass beschränkte Ge-schwindigkeitserhöhungen noch zugelassen werden können, hat das eidg. Departement die Erhöhung auf 90 km pro Stunde gestattet.

Personenverkehr im September. Gotthard-Bahn 350,000 (329,992). Direkte Bern - Neuenburg 62,000 (63,409). Montreux-Berner Oberland-Bahn 43,374 (41,757). Sentalbahn 6,700 (7,183). Davos-Schotthalp 7,089 (5,437). Erlebnach-Zweimissen-Bahn 62,006 (52,006). Waldenburger-Bahn 11,000 (10,834). Thiersee-bahn 83,000 (77,391). Gürtelbahn 60,000 (62,485). Spiez-Trutnacht-Bahn 18,200 (17,330). Spiez-Erlenbach-Bahn 26,200 (22,788). Erlenbach-Zweimissen-Bahn 29,900 (17,918). Emmetten-Bahn 200 (82,038). Burg-der-Thun-Bahn 50,000 (54,468). Sental-Bahn 6,700 (7,183). Wengernalp 16,853 (15,922).

Speisewagen-Geschäfte. Von den Speisewagen der Montreux-Berner-Oberland-Bahn waren laut „Oberl. Volksk.“ in der letzten Saison zwei beständig in Dienst; der dritte steht in Mailand in der Aus-stellung. Die Wagen wurden in Sionchov (Böhmern) gebaut. In den Mittagszügen wurden täglich in jedem Wagen 50–60 Diners serviert, also mit Hinzu-rechnung der übrigen Restaurationseinnahmen ein gutes Geschäft für den Speisewagen-Gesellschaft. Gleichzeitg ersieht man aber daraus auch, welche Konkurrenz die Wagen den Hotels und Restaurants der End- und Zwischenstationen machen.

Die stärkste Lokomotive, die bisher für Per-sonenzüge je erbaut worden ist, hat ihren Dienst bei einer amerikanischen Eisenbahngesellschaft an den grossen Seen angetreten. Die Dieselmachine hat ein Gewicht von 2447 Zentnern, wovon 1700 Zentner auf Triebäder entfallen. Mit dem Tender zusammen wiegt sie 4037 Zentner. Die Lokomotive kann 30 Zentner Kohle und 35,000 Liter Wasser mit sich führen. Bei der ungeheuren Leistungsfähigkeit im Gebiet der grossen amerikanischen Seen wird diese neue Lokomotive als ein besonderer Fortschritt bezeichnet, obgleich bei ihr angeblich nur solche Grundstücke der Mechanik zur Anwendung gekommen sind, die als bereits erprobt gelten können.

Telephonverkehr mit Deutschland. Eine An-zahl Romantischer Firmen hat sich kürzlich in einer Eingabe an die Telegraphen-Direktion für eine Herab-setzung der Telephonkosten im schweizerisch-deutschen Verkehr verwendet. Nun ist die „Bodensee-Zig.“ bereits eine Antwort eingetroffen, dahin gehend, dass die beteiligten Verwaltungen einem den Wünschen der Gesuchsteller entsprechenden herabgesetzten Tax-system zweifellos ihre Zustimmung erteilen werden, sobald die ausschliesslich zur Vermittlung der inter-nationalen Gespräche dienende Leitung in ge-nügender Zahl vorhanden sein werden, so dass der Abwicklung des schweizerisch-ausländischen Tele-phonverkehrs im allgemeinen weniger Hindernisse mehr im Wege stehen.

Unterseeische Bahn England-Frankreich. Der langgeplante Bau der unterseeischen Bahn zwischen der englischen und französischen Küste soll nächsten seinen Anfang nehmen. Der Gesetzesentwurf darüber, der dem nächsten englischen Parlamente vorgelegt werden soll, wird, soweit sich bis jetzt übersehen lässt, keinem Widerstand begegnen. Der Bauplan dieser Bahn ist derselbe geblieben wie in jenem Projekte, das zum ersten Male im Jahre 1882 das englische Parlament beschäftigt, damals aber aus politischen Gründen keine Zustimmung fand; auch stützt dessen Ausführung, infolge der Fort-schritte auf dem Gebiete der Technik heute nicht mehr auf jene Schwierigkeiten, die vor einem Viertel-jahrhundert noch fast unüberwindlich schienen. Es sind zwei parallel laufende Tunnels von je 18 Fuss Durchmesser vorgesehen und ein elektrischer Betrieb in Aussicht genommen.

Zürich-Gottard-Mailand. Im Kreiseisenbahn-rat Zürich kam am 13. Oktober die Einführung eines neuen Morgenschnellzuges Zürich-Gottard-Mailand zur Verhandlung (mit Abgang in Zürich zirka 7 Uhr und Ankunft in Mailand zirka 4 Uhr nachmittags). An Schlüssen an die am Morgen zwischen 6 und 7 Uhr von Berlin-Stuttgart, von München-St. Gallen und Wien-Innsbruck eintreffenden Nachtschnellzüge. Das Eisenbahndepartement hat grundsätzlich ver-langt, dass die Züge 172 Berlin-Stuttgart-Zürich (an 6 Uhr 28) und 90 München-St. Gallen-Zürich (an 6 Uhr 33) direkte Fortsetzung via Gottard nach Italien erhalten. Da aber die Durchführung eines entsprechenden Zuges Verschiebungen bestehender Züge und Verhandlungen mit den italienischen Staatsbahnen notwendig macht, muss auf die Realisierung der verlangten Neuerung zurzeit verzichtet werden. Die beteiligten Verwaltungen wurden ein-geladen, die bezüglichen Verhandlungen so frühzeitig einzuleiten, dass die neue Verbindung Zürich-Italien in den Entwurf zum Sommerfahrplan 1907 auf-genommen werden kann.

Auskunft erteilt über:

Lucien Baud, Patissier-Koch, von Rolle:
C. Pfister, Hotel Pfister-Belvedere, Lugano.
Andreas Neuhäuser, Schenkbusche:
A. Hofmann, Hotel Merkur, Zürich.
Alfred Oggier, Küchenhausnecht, von Turtmann (Wallis):
E. Huber, Hotel Regina, Lido-Venise.

Vertragsbruch. — Rupture de contrat.

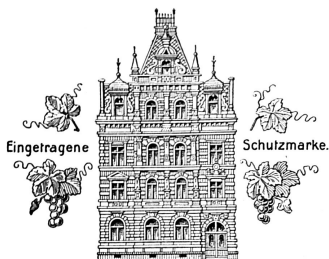
Barbara Jörg, Zimmermädchen, von Ems
Margarethe Jörg, Zimmermädchen, v. Ems
Elsa Weiss, Saaltochter, von Basel
Martha Leu, Saaltochter, von Winterthur
L. Klemm, Hotel Beau-Rivage, Rapallo.
Frau Anna Erne, Köchin
J. Lüthy, Hotel Bahnhof-Terminus, Wyl.

Hiezu eine Beilage.

Zur gefl. Beachtung.

Bevor Sie ein Hotel, Pension oder Kurestablisse-ment kaufen oder mieten, verhehlen Sie nicht, vor-her vom Hotels-Office in Genf Auskunft und Verlangung über das Innere proporzional zu verlangen. Das Hotels-Office in Genf ist von einer Gruppe best-bekannter Hoteliers geleitet und bezweckt, Käufer durch Erfahrungen, uninteressierten Rat zu unterstützen.

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**
48, Kaiserstrasse, MAINZ a. Rh.

Dépositaires:

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

Käse en gros Export - Fabrikation - Import
C. Hürlimann & Söhne
Luzern - Mailand
Vorteilhafte Bezugsquelle für
Emmentaler, Sbrinz- und Parmesankäse

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. Dütchler-Schweizer**, Ob. Graben 39, St. Gallen. (FO3511) 1599

Die Essgeschirrspülmaschinen und Apparate „SIMPLON“

Maschinenfabrik **H. KUMMLER & Co.**, Aarau
sind in allen Staaten patentamtlich geschützt.
Apparate von Fr. 437.- an.
waschen, trocknen und polieren bis 7000 Essgeschirre per Stunde.

Die vollkommenste, erproteste und billigste Maschine von allen Systemen, wird 10 Tage zur Probe aufgestellt. 2953
Prospekte und Kostenvoranschläge gratis. 1a. Referenzen.

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

liefert prompt und übernimmt zu coulantesten Bedingungen das Architektur- und Baubureau

Paul Huldli, 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.

Winter- Kurorte & Wintersport

Nur eine zielbewusste, sachgemässe Reklame kann von Erfolg sein. Lassen Sie sich daher unparteiisch und gewissenhaft beraten und fordern Sie kostenlos Propositionen, Klichschneidungen, Annoncenskizzen etc. ein von der

Union-Reclame in Luzern

und deren General-Agenturen.

Union schweiz. Zeitungen u. Inseratenverkehr

Zentrale in LUZERN Kapellplatz 2
General-Agenturen und Agenturen befinden sich in:
Basel, Bern, Winterthur, St. Gallen, Glarus, Herisau, Frauenfeld
Aigle, Montreux, Vevey, Le Locle, Bellinzona, Locarno, Lugano.
Filiale: LAUSANNE: Rue du Bourg 34
„ ZÜRICH: ab 1. November 1906.

Ganz sicheres Jahresgeschäft
bietet sich bestgl. Hotel-
pension v. 15-30 Zimmern,
600-1000 m. Pensionspreis
5-6 Fr. in Verbindung m.
deutschem Kurarzt (ohne
Schweizer Dipl.) durch Auf-
nahme v. leicht Lungenlei-
denden. Ausf. Angebote sub
Chiffre Z.Q.10341 an die An-
noncen-Exped. Rudolf Messe,
Zürich. (MO3584) 1592

Höhere Fachschule
für
Hotelangestellte.
Prop. v. F. de Lacroix, Frankfurt/Main.

A vendre

pour cause de santé, hôtel de
22 chambres dans un des meil-
leurs quartiers d'une ville du
centre d'Italie. Lumière élec-
trique, calorifères, lift. La
maison a toujours été tenue
par des Suisses allemands.
Prix très modéré.
Adresse: F. T. Poste re-
stante Genova. 382

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.

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.
2992 Diskret von (G1813)
Apoth. Reischmann, Näfels.

MAISON FONDÉE EN 1828.



LOUIS MAULLER & Co
MOTIERS-TRAVERS
(Genève).

Billig zu verkaufen

ein so gut wie neuer
Hotelherd und ein
Restaurationsherd
sowie verschiedene neue Herde
mit und ohne Warmwasserheizung
neuester Konstruktion. 287
Basler Kochherdfabrik
E. Zeiger, Basel.



NIZZA HOTEL DE BERNE

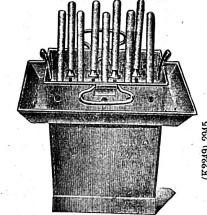
beim Bahnhof.
100 Betten.
Einziges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof.
Feine Küche. Zimmer von Fr. 2.50 an. Gepäcktransport frei.
Deutsch sprechender Portier am Bahnhof.
H. Morlock, Besitzer
auch Besitzer vom Hotel de Suède (früher Rouillon) und vom Terminus-Hotel.

Sie werden doch nachdenklich,

denn unentbehrlich als Schutz für Leben und Eigentum und im Interesse des
Hoteleigentümers und des Kurgastes gelegen ist in jedem
umsichtig und fürsorglich geleiteten Hotel
das Feuerlösch-System „Minimax“. Unabhängig von Wassermangel, kein Wasser-
schaden. Setzen Sie sich bitte unverzüglich in Verbindung mit
Minimax Co. Zürich (Mercatorium).



Nouvel appareil (déposé)
à laver les couteaux de table



permettant de laver les couteaux à
l'eau bouillante en protégeant com-
plètement le manche.
Faute de dépôt dans la localité
s'adresser directement au seul fabricant
F. Füederer, Leysin.
Prospectus gratis et franco.

Directeur d'hôtel

expérimenté, disposant d'un certain
capital est demandé pour Hôtel
à construire d'au moins 100 cham-
bres 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.
Fonctionnaire. S'adresser: Etude Fr.
Pache, notaire & E. Pilot, ré-
gisseur, 21 St-Laurent, Lausanne.
Même adresse: Villas de luxe et
de rapport à vendre. (H03484) 1585

Verlangen Sie gratis
den neuen Katalog
ca. 1000 photogr.
Abbildungen über
garantierte
Uhren, Gold- &
Silber - Waren
E. Leicht-Mayer
& Cie.
LUZERN 23
bei der
Hofkirche

COMESTIBLES.
E. CHRISTEN, BALE.

Rentables Hotel in Rom.

75 Betten. Anzahlung Fr. 80,000.
Offerten unter Chiffre H 1580 R an die Exped. ds. Bl.

Hotel-Sekretär,

Schweizer, aus guter Familie, 23 Jahre alt, sprachenkundig,
Absolvent der Hotelfachschule in Dresden, kautionsfähig, sucht
Anstellung. Eintritt eventuell sofort.
Offerten unter Chiffre H 389 R an die Exped. ds. Bl.

Stütze der Hausfrau.

Intelligente Tochter aus guter Familie, drei Sprachen
sprechend, sehr seriös, vertrauenswürdig, mit Kenntnissen in
Korrespondenz und Buchhaltung, sucht per 1. November Stelle
in gutes Hotel, mit Vorliebe in der Schweiz, um sich im Fache
weiter auszubilden. Offerten unter H 395 R an die Exp. d. B.

Direction - Gérance.

Directeur, expérimenté et énergique, très au courant de
l'industrie hôtelière et ayant beaucoup de relations,
cherche la direction d'un bon Hôtel.
Offres sous chiffres H 384 R à l'administration du journal.

Letzte
Neuheit!
Schwabenland's
Forellen-Kessel
D.R.G.M. O. Brevets suisses 3270
Ein vollendetes Service von Forellen und anderen Fischen direkt im Sud
bieten unsere
Neuesten patentierten Forellen-Fischkessel
aus Kupfer, Nickel und Silber.
GEBR. SCHWABENLAND, Zürich.

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Ecole professionnelle
à Cour-LausanneFachliche Fortbildungsschule
in Cour-Lausanne

Liste 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.
5	133	264	403	590	813
9	148	281	416	594	832
10	151	283	426	608	833
17	154	287	429	619	853
21	156	299	438	623	860
22	162	305	443	638	863
36	169	307	450	644	869
41	174	313	451	659	880
59	179	315	462	662	886
68	187	338	469	667	892
73	190	343	476	669	897
77	203	345	481	675	908
88	213	359	489	677	912
94	216	360	509	699	923
95	218	368	512	705	931
108	224	374	546	714	939
111	229	383	558	751	940
115	230	388	568	758	953
116	258	395	569	788	955

Ziehungsliste
der für 1905 ausgelosten
150 Anteilscheine,
zahlbar bei der
Kantonalbank in Lausanne
gegen Einsendung der
quittierten Anteilscheine.

Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.
590	813	958	1105		
594	832	963	1118		
608	833	969	1129		
619	853	977	1131		
623	860	980	1145		
638	863	986	1159		
644	869	995	1163		
659	880	997	1168		
662	886	999	1172		
667	892	1012	1176		
669	897	1015	1179		
675	908	1020	1186		
677	912	1037	1188		
699	923	1042	1192		
705	931	1050	1195		
714	939	1072	1198		
751	940	1075	1200		
758	953	1096			
788	955	1103			

An die tit. Mitglieder

und Abonnenten, die jeweils den Winter über
ihren Wohnort wechseln, richten wir hiemit die
höf. 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.)

IV. Les imprimés.

Les en-têtes et les formulaires que l'on em-
ploie dans le service de l'hôtel, se ressemblent
partout, malgré une diversité apparente: la
monotonie est inévitable, car l'on emploie tou-
jours les mêmes moyens techniques et les
mêmes clichés. C'est malheureusement rare de
rencontrer des imprimés ayant une certaine
originalité.

Quand il s'agit des formulaires que l'on em-
ploie dans l'exploitation même de l'hôtel, c'est
compréhensible, puisqu'il sont destinés au même
but, et cela n'a pas d'importance. Mais, dès
qu'il s'agit d'imprimés destinés à la réclame,
c'est autre chose.

La plus grande partie d'imprimés d'hôtel
sont faits en lithographie et cela à l'aide de la
gravure mécanique bien connue et importée
d'Amérique. Cette gravure permet d'imprimer
avec un seul cliché en une fois les tons accen-
tués et les tons mous d'une même image. Un
graveur habile sait tirer d'excellents effets de
cette manière de procéder. Mais les bons ar-
tistes sont rares et demandent des prix très
élevés; l'on ne pourra donc leur remettre que
des travaux que l'on s'attend à payer cher. Pour
le reste, il y a un grand nombre de graveurs
médiocres, auxquels une certaine routine per-
met de triompher plus ou moins bien des dif-
ficultés techniques de ce procédé.

La raideur et le manque de ressemblance
de beaucoup de vues d'hôtels ne tiennent pas
toujours au dessin même, mais à la reproduction
faute dans des circonstances de ce genre.

Il faut compter sur une dépense assez
grande pour une belle gravure, et chacun ne
peut grever son budget de cette manière. Du
reste, il n'est pas dit qu'une gravure un peu
moins parfaite sera complètement sans valeur.
C'est-à-dire, il faut renoncer à la gravure, mais
il y a d'autres procédés avec lesquels l'on peut
atteindre de bons résultats et à meilleur mar-
ché, si l'on a du goût et du savoir faire.

Pour remplacer la gravure, l'on emploie
quelquefois la reproduction photomécanique en
demi tons qui a l'avantage d'être peu chère,
mais qui ne satisfait pas toujours, parce que
le dessin est trop flou, les lignes pas assez
accentuées. Il est étonnant que l'on se serve
si rarement du dessin à la plume qui permet
des effets charmants et qui donne souvent un
dessin beaucoup plus expressif que la gravure
même. Surtout les grands dessins à la plume

rapetissés par des procédés techniques sont
ravissants, parce qu'ils se rapprochent tout à
fait de la gravure à l'eau forte; nous rappeller-
ons ici que l'un des plus grands artistes alle-
mands, Otto Greiner à Rome, s'est servi de
préférence de ce procédé pour ses travaux
lithographiques.

Veut-on une décoration plus simple, sans
toutefois renoncer à l'illustration, l'on peut re-
courir à l'imprimerie. Depuis qu'à l'aide de la
photographie l'on transmet le dessin sur des
plaques de zinc, l'on peut obtenir des clichés
bon marché, et qui cependant ont un dessin
exact et ne s'écartant pas de l'original. Le
dessin à la plume peut donc s'employer ici
aussi bien qu'en lithographie. L'on pourrait
aussi faire de la gravure sur bois, mais les
premiers frais seront plus considérables que
pour le procédé précédent. La gravure sur bois
à l'ancienne mode a été reprise avec succès,
elle répond au goût moderne, se distingue fa-
vorablement des gravures sur bois à tons doux,
et a l'avantage de fournir des clichés capables
d'être imprimés sur les journaux du jour.
Mais il est difficile d'obtenir de bons dessins,
l'ancienne manière étant appliquée par très
peu de graveurs sur bois. Par contre, je dé-
conseillerais tout-à-fait l'autotypie, parce qu'il
est rare qu'elle donne des empreintes nettes
sur le papier mat.

Celui qui désire décorer artistiquement a
bien des procédés à sa disposition. Les planches
photographiques qui sont si nettes et pourtant
douces, conviennent surtout au paysage, mais
il faut imprimer le texte à part. La gravure
sur acier a été très perfectionnée dernièrement
et est employée en général pour les imprimés
à texte à part. Elle peut aussi servir pour
les vues et donne des empreintes magnifiques
et nettes. Des empreintes avec ou sans chiffre,
l'impression en plusieurs couleurs et bien d'au-
tres procédés sont à disposition. Il est moins
nécessaire de donner des conseils à cet égard,
les collections de modèles des instituts d'arts
graphiques sont très riches. Celui auquel cela
ne suffirait pas, trouvera dans les bibliothèques
des arts et métiers beaucoup de périodiques
techniques très intéressants, où il pourra puiser
bien des idées.

Pour choisir le procédé technique, il faudra
tenir compte du caractère spécial de la vue
d'hôtel. Ce qui est encore plus important, c'est
la rédaction et la disposition du texte dans les
imprimés destinés à la réclame. Les graveurs
n'apportent pas toujours tout le soin voulu
pour la netteté et la clarté du texte. On ne
peut assez déconseiller l'emploi exclusif des
majuscules, car cela rend l'écriture moins lisible
et ce n'est que pour l'agrément de l'imprimeur
qu'on les emploie.

Nous comptons le papier à lettre et les
enveloppes parmi les imprimés de réclame, quoi-
qu'on ne le fasse pas d'habitude. Presque par-
tout, l'hôtelier les met à la disposition du
voyageur, et souvent il voit avec chagrin que
les voyageurs usent trop largement de cette
faveur. Au lieu d'en ressentir du dépit, l'hôtel-
ier devrait saisir cette occasion pour utiliser
le papier à lettre comme réclame. Il devra
donc décorer son papier de façon à ce qu'il
puisse remplir le but proposé, car une feuille
de papier à lettre se prête admirablement à la
réclame. Plus on emploiera de ce papier, mieux
cela vaudra, les destinataires l'examineront en
général très attentivement. C'est donc dans
l'intérêt de l'hôtelier de donner beaucoup de
papier à lettre à ses hôtes.

Il ne faut cependant pas que la réclame
soit importune, mais elle peut dépasser ce que
l'on met actuellement comme en-tête sur le
papier à lettre. S'il y a une vue, l'on pourrait
ajouter dans la marge gauche du papier un
texte court, contenant une petite description.
Dans le papier grand format, l'on peut réserver
toute la dernière page à des dessins et au
texte, mais il faut que le texte forme un
tout et soit très lisible. Les hôtels des grandes
villes, qui ont beaucoup de clients appartenant
à la classe des commerçants, pourront ajouter
un petit plan de la ville, sur lequel l'on verrait
la gare, l'hôtel, les lignes de tram et quelques-
unes des rues principales. Les hôtels de saison
pourront ajouter quelques extraits du livre
d'étrangers, dans lesquels les clients ont loué
l'hôtel. Mais ce ne sont là que quelques pro-
positions destinées à donner des idées et non à
être suivies à la lettre.

Ce genre de réclame se fera donc par le
voyageur lui-même et se rapprochera ainsi de
l'idéal de la réclame, c'est-à-dire de la recom-
mandation par d'anciens clients.

(La suite au prochain numéro.)

Rectification.

Quelques erreurs ou plutôt quelques con-
fusions de mots techniques se sont glissées
dans la traduction française de l'article sur
les affiches et placards du No 41 de la «Revue
des Hôtels», dans le passage relatif aux moyens
techniques et reproductions, dans les dernières
30 lignes de la seconde colonne. Le passage
en question rectifié, doit être traduit comme
suit: (ligne 30 depuis le bas de la colonne)

... ou les belles épreuves à la gouache
d'après des photographies de paysages que
les amateurs réussissent souvent si bien.

Voilà donc les moyens techniques que l'on
emploiera pour l'affiche d'hôtel. Vu leur prix
élevé, on sera obligé de renoncer à l'héliogra-
vure et à l'épreuve à la gouache. Mais la pho-
totypie, le genre le plus distingué et le meilleur
marché des moyens de reproductions, atteint
à peu près l'effet de l'héliogravure et par son
bon marché la remplace avantageusement.
L'autotypie donne aussi de bons résultats, sur-
tout en employant une seconde planche.

Vins suisses et hôtels suisses.

A l'occasion de la vendange actuelle, la
«Revue» de Lausanne, du 5 courant, a reçu
l'intéressante communication suivante:

«Un étranger nous exprimait récemment le
regret que les cartes des vins de nos prin-
cipaux hôtels fussent si mal assorties en vins
suisses et que ces vins soient souvent à des
prix trop élevés.

«En voyage, nous disait-il, on aime géné-
ralement à goûter du vin du pays, parce qu'on
est sûr de la qualité et que l'on fait quel-
quefois d'agréables découvertes. Un Italien se
méfiait du Valpolicella ou du Chianti qu'on lui
offrait à l'étranger; un Français sera prudent
avec les Bourgognes tripotées par les mai-
sons du Midi ou les petits Chablis du commerce
de gros; un Allemand aura de l'inquiétude de-
vant les Moselle exportés, alors que dans son
propre pays il souffre déjà des coupages. Alors
pourquoi ne pas nous offrir de vos jolis vins
légers, qui arroseront si bien les premiers plats
du déjeuner? Et pourquoi les vendre 2 fr. 50.
3 fr., 3 fr. 75 et jusqu'à 4 fr. la bouteille de
6 à 7 décilitres, alors que le litre ne vous
coûte au pressoir que 40 à 60 centimes dans
les bonnes années?»

Ainsi raisonne ce connaisseur, et il y a
beaucoup de vrai dans ses observations. Nos
innombrables hôtels ne vendent pas assez de
vins suisses, parce qu'ils les vendent trop cher
et qu'ils ne s'adressent pas directement aux
producteurs pour garnir leurs caveaux. On cite
des hôtels importants de la contrée qui ne font
venir leurs bouteilles de vins suisses et étran-
gers, par paniers, de chez le marchand du coin,
au fur et à mesure des besoins! Est-ce comme
cela qu'on fera la réputation des caves des
hôtels suisses? On prétend que la faute en est
aux directeurs, généralement étrangers, qui
s'entendent bien en cuisine et en bières, mais
ne savent pas soigner les vins et préfèrent la
besogne toute faite. Je me hâte d'ajouter qu'il
y a d'honorables exceptions et que certains
bons hôtels savent encore organiser leur bou-
teillerie. A ce point de vue, l'Ecole des hôteliers
de Cour pourrait exercer une influence heu-
reuse, en donnant des conseils et des explica-
tions sur les vins aux jeunes gens qui seront
plus tard propriétaires ou gérants d'hôtels.

Quant aux prix trop élevés, ils sont pour
beaucoup dans la mode, passagère, espérons-le,
de ne plus boire de vin aux repas. Quand on
demande au client 3 fr. 50 pour une bouteille
d'Yverne qui a coûté 70 centimes le litre, il
ne faut pas s'étonner de voir les étrangers se
contenter de la carafe ou des eaux minérales.
Dans les hôtels du sud-est français, où le petit
vin du pays est à discrétion, chacun en prend
joyeusement sa rasade. La mode n'est donc
qu'une affaire d'argent.

Une occasion unique s'offre cette année aux
hôteliers suisses de sortir de leur vieille rou-
tine. Les 1906 seront un grand vin, un vin qui
sera digne de lutter avec les Moselle, les petits
Chablis, et autres produits des coupeurs étran-
gers. Que tous les hôtels suisses et spéciale-
ment les vaudais se fassent donc cette année
un point d'honneur d'encaver du vrai vin vau-
dois de vigneron ou de propriétaire. Ils n'au-
ront pas à s'en repentir, ni pour le bénéfice,
ni pour l'usage. On serait heureux aussi de
voir quelquefois leurs noms dans les listes des
acheteurs aux mises du Dézaley, des communes
d'Aigle, d'Yverne ou de Bonvillars.

Une dernière recommandation aux Vaudais
qui voyagent en Suisse: réclamez partout des
vins vaudais de provenance authentique et si
les prix sont trop élevés, faites des observations
au maître d'hôtel, avec fermeté. L'argent des
touristes suisses vaut bien celui des Allemands
ou des Anglais.

C'est ainsi que s'exprime le correspondant
de la «Revue». Nous avons à peine besoin
d'ajouter que ces lignes contiennent plus d'une
vérité et plus d'un bon conseil, qui mériteraient
d'être pris à cœur et traduits en pratique.
Quelques remarques s'appliquent tout spé-
cialement et en première ligne au canton de
Vaud, elles peuvent également s'entendre pour
telle ou telle autre région de la Suisse. Il est
évident que si les hôteliers veulent bien con-
tribuer à mettre les vins du pays de nouveau
plus en honneur, et à les faire consommer
davantage, ils contribueront en même temps de
ce fait à la prospérité générale.

De la conservation des fruits.

Sur cette question très importante, dans
l'économie des hôtels, nous trouvons dans la
«Nouvelle Gazette de Zurich» les lignes sui-
vantes de Joseph Buerbaum, qui sont tout spé-
cialement d'actualité:

La bonne conservation des fruits est encore
peu connue, et pour ainsi dire pas connue du tout.
Chaque hiver, on entend des plaintes sur la
mauvaise conservation des fruits. La faute est
alors généralement attribuée au fournisseur ou
au producteur, quoique le dommage résulte
très souvent d'une méthode défectueuse de
conservation. Ce n'est que par le concours de
la presse quotidienne qu'on pourra obtenir une
amélioration et des indications utiles sur la
manière de conserver les fruits. D'autre part,
le public est beaucoup trop indifférent à cette
question, il n'écoute pas les conseils donnés à
ce sujet, et ne sait pas apprécier à sa juste
valeur l'importance d'une bonne conservation
des fruits.

Comme première condition, pour la bonne
conservation des fruits il faut considérer: la cueillette
au moment voulu et l'emballage, lesquels sont du
ressort du producteur et de l'expéditeur. On
continue à commettre bien des fautes sur ces
deux points, quoiqu'on puisse constater un
certain progrès sur ce qui se faisait autrefois.
C'est par les expositions de fruits qui s'organi-
sent maintenant chaque année, qu'on peut
constater la grande importance qu'on doit
donner à l'emballage. Cependant comment cela
se passe-t-il encore en réalité? Des milliers de
quintaux de pommes d'hiver et de poires à
conservir sont vendues par les marchands de
primeurs, dans les sacs minces et transparents
qu'on sait. Il est évident que par les mani-
pulations nombreuses que subissent ces sacs,
une grande partie des fruits ont des marques
de coups qui nuisent grandement à leur aspect
et à leur conservation. Un progrès ne se réali-
sera que lorsque le public s'abstiendra d'ache-
ter du fruit mal emballé. A la question de la
cueillette et de l'emballage viennent s'ajouter
le choix et la préparation du fruit, les locaux
nécessaires, leur installation, ainsi que la sur-
veillance du fruit. Le fruit tombé, de même
que celui qui est cueilli trop tôt, ne sont pas
de conserve, ils se ratatinent et se fanent. Les
fruits d'hiver devraient, là où ils ne sont pas
trop exposés aux voleurs, rester aussi long-
temps que possible sur l'arbre; ils obtiendraient
ainsi une pelure plus fine et une plus belle
coloration. Le choix des sortes n'est pas non
plus indifférent pour la conservation. Les qua-
lités suivantes de poires et de pommes d'hiver
conviennent tout particulièrement pour la con-
serve. Parmi les pommes: les Reinettes du
Canada, pommes rouges du Paradis, Bors-
dorfer, Calville blanc d'hiver, Reinette Bau-
mann, Belle de Boscop, Reinette Cox orange,
Parkers Pepping, Reinette grise française,
Royale à courte tige, etc. Parmi les poires:
Olivier de Serres, Dechants d'hiver, Bergamotte
espérance, Saint-Germaine, poires beurrées
Diel, Noble corossane, Mue Verte, etc.

Avant d'être mis en couches, pour être con-
servés, les fruits à pelure lisse doivent subir
une sorte d'évaporation; ils sécrètent en effet,
une fois cueillis, une certaine quantité d'eau
qui se dépose sur la pelure. Ce suintement
dure de 3 à 4 semaines. C'est pourquoi ils ne
doivent pas être placés de suite dans des cham-
bres à conserve, sinon ils pourrissent fa-
cilement, mais il faut les mettre pendant quel-
ques semaines dans un local frais, sur de la
paille, jusqu'à ce que l'évaporation soit ter-
minée. Par contre, les fruits à pelure rêche,
comme par exemple les reinettes grises, doi-
vent être placés de suite dans la chambre à
conserve, à défaut de quoi ils se flétrissent
et se ratatinent.

Comme chambres à conserve, on utilisera
la cave, des voûtes, ou un souterrain, et, et
celles-ci doivent remplir les conditions de pro-
preté, être en sous-sol, avoir une température
si possible égale, un air pur, quelque peu hu-
mide, une ventilation suffisante et une péné-
tration de lumière régulière.

Tous les déchets, tels qu'épluchures de lé-
gumes, restes de pommes de terre, de même
que la vieille paille, doivent être soigneusement
enlevés, car ce sont de véritables foyers pour
la formation de champignons de moisissure.
Un blanchiment des murs à la chaux est
très recommandable. Les rayons qui supportent
les fruits doivent être convenablement nettoyés,
avec de la lessive de savon et au moyen d'une
brosse. Lorsque les locaux sont suffisamment
secs, on les soufre, en fermant les portes et
les fenêtres.

Pour ce soufrage, le mieux est d'utiliser
les bâtons de soufre qu'on trouve dans toutes
les drogueries. En brûlant ce soufre, il se forme
de l'acide sulfureux, lequel détruit tous les
champignons en formation. On laisse les locaux
fermés pendant 3 ou 4 jours, puis on les ven-
tiler comme il faut; ils sont alors prêts à rece-
voir les fruits. On peut ici employer deux
méthodes: ou bien, les fruits sont placés sur
des claies, ou emballés dans des tonneaux avec
des déchets de tourbe. Ce dernier procédé est

nouveau et encore peu connu, mais très à recommander. Les claires peuvent être confectionnées à bon marché par n'importe quel charpentier. On peut aussi se procurer ces treillis tout faits et de toutes dimensions convenables, auprès des fabricants de meubles. L'emploi de treillages en fer doit être tout à fait écarté. Dans la plupart des cas, les rayons sont fixés contre un mur. La largeur et la profondeur la plus pratique pour ces rayons est de 70 centimètres; et pour ceux qui ne sont pas fixés au mur, de 1 m. 70 centimètres. Les planchettes bien rabotées des rayons devront être séparées les unes des autres de 2 centimètres, et les rayons auront entre eux une distance d'au moins 35 centimètres. Afin de préserver le fruit de toute pression, on met une légère couche de laine de bois ou de paille de seigle, sur les rayons; ces produits ne prenant pas facilement l'humidité ou des odeurs étrangères. On peut alors commencer à placer les fruits, les pommes avec la tige en bas, et les poires avec la tige en haut. Les qualités grossières peuvent être placées en plusieurs couches superposées, ce qu'il faut par contre éviter soigneusement pour les qualités fines.

La température ne devra pas dépasser 8 à 10 degrés Celsius en automne, et 3 à 5 degrés Celsius en hiver. Une température égale est très nécessaire, par une forte chaleur les fruits mûrissent trop vite, et pour éviter cela, la ventilation la nuit est très bonne. S'il fait très chaud, il faut fermer les fenêtres déjà de bonne heure, ainsi que les volets, afin de créer de l'obscurité. Si le gel venait à pénétrer dans les locaux, il faudrait couvrir les treillis, en temps opportun, de vieux linges et de sacs; et en outre, fermer hermétiquement les ouvertures de caves et les fenêtres.

Le meilleur degré d'humidité de l'air est de 70° Celsius, d'après le baromètre hydrométrique Lambrecht. L'air sec fait flétrir les fruits, c'est pourquoi lorsque l'air est trop sec il faut arroser les murs et le plancher, ou installer des récipients d'eau, laquelle s'évaporera. D'autre part, un air trop humide favorise à une certaine température, la formation des dangereux champignons de moisissure dont il a déjà été question. En répandant quelques morceaux de chlorure de chaux on remédie à cet inconvénient, car ce sel absorbe fortement l'humidité. Autant que faire se peut, on évitera de placer d'autres conserves dans la chambre à fruits, telles que choucroute, fèves, concombres, etc., les fruits perdant leur arôme et prenant facilement l'odeur de ces autres conserves.

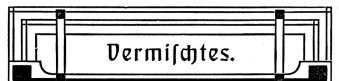
L'installation doit être telle qu'il puisse y entrer suffisamment d'air pur, pour remplacer l'air vicié. Les locaux sombres et peu éclairés sont ceux qui conviennent le mieux, et de cette façon les fruits conservent une belle coloration. Les sortes très délicates à pelure tendre, devront être enveloppées dans du papier de soie. La surveillance des fruits doit être faite avec la plus grande attention. Les fruits pourris, de même que ceux qui ne sont que légèrement atteints, devront être aussitôt sortis du dépôt afin de ne pas contaminer les bons. Il est préférable de ne pas trop les toucher, mais ce qui est surtout nuisible, c'est de les essuyer, car la couche de velouté qui se trouve sur la pelure est un préservatif naturel.

Si on n'a pas à sa disposition un local convenable pour l'installation d'une chambre à fruits, l'emballage dans des tonneaux, avec de la tourbe, est à recommander. Cette méthode est du reste la meilleure lorsqu'il s'agit d'une conservation pour un long temps. Le poids et l'arôme ne diminuent en rien, et la fraîcheur et la maturité du fruit peut être retardée de quatre à dix semaines. Les meilleurs récipients dans ce but sont ce qu'on appelle les tonneaux d'emballage, dont les planchettes présentent des interstices permettant à l'air de circuler. La tourbe devra être sèche, mais contenir néanmoins une certaine proportion d'humidité. On commencera par garnir le fond du tonneau d'une couche de tourbe de 5 centimètres de hauteur, puis on mettra une couche de fruits, puis une nouvelle couche de tourbe, et ainsi de suite. Les parois intérieures du tonneau seront garnies d'un peu de laine de bois, afin que les débris de tourbe ne traversent pas les interstices des planchettes. Pour emballer un quintal de fruits, il faut environ 10 livres de tourbe. Il est recommandable d'envelopper les

fruits de papier de soie, car la poussière de la tourbe peut se coller à la pelure du fruit. Le tonneau sera recouvert d'un couvercle qui n'a pas besoin d'être cloué. L'emballage dans les tonneaux peut avoir lieu dans les locaux dont il a été question plus haut, même par une température de 10 degrés Celsius, sans que les fruits en souffrent en quoi que ce soit. Au moment des besoins, les fruits seront retirés du tonneau. Un changement d'emballage, dans le courant de l'hiver, est à recommander, mais n'est cependant pas absolument nécessaire. Des caisses seront moins bonnes pour cet emballage, car l'air n'y pénétrerait pas. Les fruits ainsi emballés avec des déchets de tourbe, restent beaucoup plus frais que ceux placés sur des rayons. Il faut attirer encore l'attention d'une façon expresse, sur le fait que les fruits qui sont emballés avec de la tourbe ne se conserveront, que si on les a préalablement laissés suinter.

La Compagnie soi-disant suisse des wagons-restaurants

a été déboutée de sa demande contre une maison de commerce de vins des bords du Rhin, le 18 septembre, par jugement du tribunal de Fribourg en Brisgau. La Compagnie exigeait le paiement de 500 fr. pour réclamer dans l'Indicateur international; le tribunal a fondé son jugement sur les faits bien connus.



Der Tee mit seinen anregenden Eigenschaften scheint besonders dazu geeignet zu sein, dem modernen Menschen, bei dem tagtäglich gesteigerte Anspannung und nervöse Erschlaffung mit einander abwechseln, als Genussmittel zu dienen. Tatsächlich hat er auch in Europa erst seit ungefähr 50 Jahren eine ausgedehnte Verbreitung gefunden. Zum ersten Mal eingeführt haben ihn die Holländer bereits vor 300 Jahren. In Asien hat der Tee als Genussmittel schon sehr viel früher eine bedeutende Rolle gespielt. Das ist natürlich, denn in Asien ist der Tee heimisch. Allerdings ist es eine Streitfrage, wo man die engere Heimat des Tees zu suchen hat. In der Zeitschrift "Asien" werden zwei Auffassungen einander gegenübergestellt. Nach der einen soll der Tee aus China stammen; dort soll der Teekultur erst um die Mitte des dritten Jahrhunderts nach Christus bedeutendere Aufmerksamkeit geschenkt worden sein, obgleich sie viel älter ist und bereits von Konfuzius in einer seiner Schriften erwähnt wird. Von China aus wäre sie dann nach Indien und Ceylon verpflanzt worden. Nach einer anderen Auffassung soll die wirkliche Heimat des Tees nicht in China, sondern im nördlichen Indien zu suchen sein. Von hier aus ist die Pflanze um das Jahr 700 nach China und Japan gebracht worden. Diese Behauptung wird damit begründet, dass man in mehreren Orten in Indien, vor allem in Assam, wilde Teestrauch einer scheinbar hochgezüchteten Art gefunden hat, von der die geringere chinesische Sorte entstanden sein soll. Die chinesische und die indische Teepflanze weisen sowohl in der Blattform und Blattstruktur als auch im allgemeinen Aussehen erhebliche Unterschiede auf. So ist z. B. das Blatt der chinesischen Art elliptisch, das der assamesischen lang und breit. Ausser in China, Japan, Indien und Ceylon wird neuerdings auch in Java, Amerika, Natal und auf den Fidschi-Inseln Tee gepflanzt, sogar in Südrussland hat man mit Erfolg Versuche gemacht. Demnach gedeiht der Tee unter sehr verschiedenen Klima- und Bodenverhältnissen. Genügende Wärme und Feuchtigkeit sind die wichtigsten Vorbedingungen für sein Fortkommen. In einem heissen und feuchten Klima gedeiht er am besten. Im Winter schadet ihm die Trockenheit nicht, im Gegenteil, die Pflanze ruht unter solchen Umständen besser aus. Kalte und auch trockene heisse Winde sind ihr schädlich. Der Boden muss humusreich an Nährstoffen, der Untergrund durchlässig sein, denn stehende

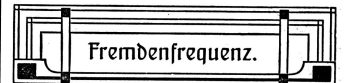
Nässe bekommt ihr sehr schlecht. Die Teepflanzen können schon im zweiten Jahr bis einen Meter hoch werden und müssen dann beschnitten werden, damit das Wachsen in die Höhe aufgehalten wird und sie sich zu breiten Büschen entwickeln. Die Verschneidung ist alljährlich, und zwar in der kältesten Zeit zu wiederholen, damit ein grosser Säfteverlust vermieden werde. Zur Ausnutzung reif ist der Busch erst nach dem vierten Jahre, doch kann man auch schon im dritten Jahr eine spärliche Ernte erhalten. In Indien ist die Teeproduktion seit 1866 jährlich durchschnittlich um 4 Millionen Pfund gestiegen, in Ceylon stieg sie seit 1883 etwa um 5 1/2 Millionen Pfund.

Nicht zuviel Kaffee! Ueber den Missbrauch von Kaffee findet sich in den Blättern für Volksgesundheitspflege ein vorzüglicher und für die Praxis lehrreicher Aufsatz des bekannten Hygienikers Prof. Dr. Hueppe (Prag). Hueppe geht von der Tatsache aus, dass alle Reizmittel, die uns die überfeinerte Kultur gebracht hat, ausnahmslos ein Agens enthalten, das sich bei Missbrauch als Gift geltend macht. Zu den wichtigsten und verbreitetsten dieser Reizmittel gehört der Kaffee. Das eigentliche Agens im Kaffee, d. h. der Stoff, durch den die charakteristische Wirkung des Kaffees bedingt wird, ist, wie alle wissenschaftlichen Versuche übereinstimmend ergeben haben — das Koffein. Nach einer Untersuchung über den chemischen Charakter des Koffeins, die vorwiegend fachmännisches Interesse hat, kommt Hueppe auf die spezifischen Erscheinungen zu sprechen, die durch Koffeingenuss im menschlichen Organismus hervorgerufen werden. Er schildert sie folgendermassen: „Die Verdauungsorgane reagieren mit nervösen Verdauungsstörungen, Erbrechen und Durchfall; später tritt oft hartnäckige Verstopfung ein; manchmal werden auch Hämorrhoidalerkrankungen beobachtet. Auch auf die Nieren und die Schleimhäute der Harnblase und Harnröhren übt Koffein eine Reizwirkung aus. Direkter Einfluss auf die Eiweisszersetzung erfolgt nicht, wohl aber indirekt dadurch, dass es die Muskeltätigkeit anregt und damit den Zerfall von Muskelweiss vermehrt. Damit im Zusammenhang steht auch eine Erhöhung der Eigenwärme. Der chronische Koffeinismus beim Menschen äussert sich in Herzkrämpfen, Muskelzittern, Halluzinationen und Angstzuständen; es treten Kopfschmerzen, Schwindelanfälle, Schlaflosigkeit ein, die oft verkannt und als Erscheinungen anders gerateter schwerer Hysterie gedeutet werden.“ Ein vom sozial-hygienischen Standpunkt besonders wichtiges Moment ist nach Hueppe ferner die ungünstige Wirkung des Koffeins auf das Herz, für welche die moderne Wissenschaft immer mehr unumstössliche Tatsachen und Beweise liefert. Der Zunahme des Kaffeeconsums in den Kulturländern ist direkt die erschreckende Ueberhandnahme der Herzkrankheiten zuzuschreiben. Aus den weiteren hochinteressanten Ausführungen Hueppes sei schliesslich noch ein Punkt herausgegriffen, der in sozialer, hygienischer wie pädagogischer Hinsicht von gleich grosser Bedeutung ist, nämlich die Schädlichkeit des Bohnenkaffees für Kinder, auf welche Hueppe dankenswerterweise mit allem Nachdruck hinweist. „Wo aber bei Kindern“, so fährt es dann fort, „und bei Erwachsenen eine Gewöhnung an den Kaffeeconsum bereits eingetreten ist, mit der man zu rechnen hat, müssen Ersatzgetränke platzgreifen, die das Wesentliche des Genussmittels retten.“

Wein-Individualitäten. Auch die Weine haben ihre Individualitäten. Es ist darauf aufmerksam gemacht worden, dass ganz abgesehen vom Alkohol, den die Weine in sehr verschiedenen Mengen enthalten, Champagner, Rotwein, Rheinwein, Portwein und Cherry eine sehr verschiedene Wirkung auf den Organismus haben und dass diese Wirkung auf gewisse Bestandteile des Weines, die nicht alle in gleicher Weise enthalten, zurückzuführen ist. Dies gilt z. B. vom anregenden Aether. Cherry enthält hiervon grössere Mengen, als alle andern Weine und ist deshalb ein sehr brauchbares Anregungsmittel in Krankheiten. Portwein hat ähnliche Eigenschaften, doch werden sie durch einen Gehalt an Farbstoffen und adstringierenden Substanzen zum Teil aufgehoben. Während Cherry eine leicht abführende Wirkung hat, ist

beim Portwein das Gegenteil der Fall. Cherry hat auch den Vorzug, nie sauer zu werden oder seine „Blume“ zu verlieren, und zwar wahrscheinlich dank diesem Gehalt an gewissen aromatischen Substanzen, die in alkoholischer Lösung eine antiseptische Wirkung ausüben und den Wein vor unliebsamen Veränderungen bewahren. Dies ist wahrscheinlich der Grund, warum er in seiner Heimat als antiseptisches Mittel bei Wundbehandlung Verwendung findet. Das Gegenteil des Cherry ist guter Rotwein. Dieser wird ausserordentlich leicht sauer und schimmelig, verliert auch seine Blume leicht, so dass er als der zarteste Wein betrachtet werden kann. Seine Empfindlichkeit gegen die Einflüsse seiner Umgebung lassen ihn ungeeignet erscheinen, am Schluss eines Diners kreuzt zu werden, denn Tabakqualm wirkt sehr ungünstig auf sein Aroma ein. Dieses Schicksal teilt er übrigens mit dem Champagner und dem Rheinwein. Wenn der Champagner in einer geöffneten Flasche nicht so schnell verdirbt wie Rotwein, so hat er dies seinem Gehalt an kohlensäurem Gas zu verdanken. Ist dies entwichen, so wird auch er leicht sauer.

Telegraphendrähte aus Aluminium. In den Vereinigten Staaten von Nordamerika hat man jetzt damit begonnen, das Monopol, das der Kupferdraht zur Verwendung zu Kabeln und elektrischen Leitungsdrähten besass, zugunsten des Aluminiumdrahtes zu durchbrechen. Der Kupferdraht hat allerdings eine bessere Leitfähigkeit für Elektrizität als der Aluminiumdraht, so dass dieser zum Ausgleich etwa um die Hälfte dicker genommen werden muss als der kupferne; aber dieser Nachteil wird mehr als ausgeglichen durch das geringere Gewicht und den grösseren Widerstand gegen Zerreißen, den das Aluminium besitzt. Diese beiden Eigenschaften ermöglichen es, dass die Telegraphenstangen bei Aluminium in viel grösseren Entfernungen voneinander aufgestellt zu werden brauchen. Dazu kommt der Preisunterschied: Der Preis für Kupfer ist in beständigem Steigen begriffen, der für Aluminium dagegen sinkt beständig. Unter diesen Umständen erscheint die Verwendung des weissen Metalls zu Telegraphendrähten allerdings sehr aussichtsreich.



Baden. Anzahl der Kurgäste bis 14. Okt. 992, 153 mehr als die Woche vorher.

Lausanne. Ein séjour dans les hôtels de l'1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Juchy du 12 au 18 septembre: Angleterre 1187, Russie 653, France 1596, Suisse 760, Allemagne 541, Amérique 544, Italie 451, Divers 701. — Total 6163

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 29. Sept. b. 5. Okt. Deutsche 732, Engländer 150, Schweizer 297, Franzosen 110, Holländer 85, Belgier 12, Russen und Polen 283, Oesterreicher und Ungarn 87, Portugiesen, Spanien, Italiener, Griechen 92, Dänen, Schweden, Norweger 16, Amerikaner 39, Angehörige anderer Nationalitäten 37. Total 1290.

Luzern. Verzeichnis der vom 1.—15. Okt. abgestiegenen Fremden: Deutschland 2047, Oesterreich-Ungarn 149, Grossbritannien 693, Verein. Staaten u. Kanada 328, Frankreich 449, Italien 297, Belgien und Holland 295, Dänemark, Schweden, Norwegen 62, Spanien und Portugal 39, Russland 265, Balkanstaaten 22, Schweiz 2388, Asien und Afrika 61, Australien 29, verschiedene Länder 74. Total 7,191.

Verfehlte Mahnung. „Na — jetzt hast du aber grad g'ung Bier getrunken!“ — „Recht hast d'! Kellner, die Weinkarte!“

Angenehmer Arzt. „Sie wollen die Medizin nicht nehmen? Ach, trinken Sie sie doch und denken Sie, es sei Bier!“ Patient: „Da trinke ich doch lieber Bier und denke, es sei Medizin!“

Renommée. A.: „Als ich in Paris war, habe ich in einem Hotel im neunten Stock gewohnt.“ — B.: „Das ist noch gar nichts, in Chicago habe ich in einem Hotel gewohnt, wenn ich da am Freitag abends künftels, dann kam der Kellner erst Sonntag früh in mein Zimmer.“

Parodie zu Uhlands „Singe, wem Gesang ge-geben“:

„Autle, wem ein Aut gegeben,
Durch die Auen, durch den Wald,
Das ist Freude, das ist Leben,
Wenn es laut 'Töff! Töff!' erschallt.
Nicht allein für reiche Leute
Ist das Auteln reserviert,
Auch auf Raten wird dir heute
Gern ein Schnauferl kreditiert.“

An die tit. Inserenten!

Gesuche um Empfehlung im redaktionellen Teil werden nicht berücksichtigt. — Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. — Ein bestimmter Platz wird, nur auf längere Dauer und gegen einen Zuschlag von 10 bis 25% reserviert

Hochzeits-
u. Braut-
Seide

Damast-
u. Brocat-

Seide

Cristall-
u. Moire-

Seide

Crêpe de Chine-
u. Eolienne-

Seide

für Bräute und Braut in allen Breislagen, sowie stets das Neueste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. 95 Cts. bis 8 Fr. 25. — p. Met. — Granit ins Haus. Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

LOCARNO

1600 (N 3255)

Schwarzwaldhotel

Jahresgeschäft, modern und neu erbaut, mit 40 Betten bei 30,000 Fr. Anzahlung zu verkaufen.

Anfragen unter Chiffre H 1596 R an die Exped. ds. Bl.

Gratis-Auskünfte über Hotels, Pensionen, Villen, Wohnungen, Liegen-schaften, Bauland, Landgüter etc., welche zu vermieten oder zu verkaufen sind, erteilt das Vermittlungs-bureau V. Danzi & Cie., Locarno.



En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

Hotel-Neubauten und Umbauten

projektiert und übernimmt das

Architektur- und Baugeschäft

LA ROCHE, STÄHELIN & Co

(Ersteller des Grand Hôtel de l'Univers in Basel) 331

16 Malzgasse - BASEL - Malzgasse 16

Gelegenheits-Offerte.

Aus einem Privatkeller sind ca. 100 Hektoliter

la. Schaffhauser Weine 1904er rot u. weiss

aus besten Lagen, samthaft oder in Posten von mindestens ca. 500 Liter an zu verkaufen. (MO3637) 1600

Für Hotels oder grössere Restaurants beste Gelegenheit, sich einen ausgezeichneten Wein zu sichern.

Interessenten belieben ihre Adresse unter Chiffre ZK 10485 an Rudolf Mosse, Annoncen-Expedition, Zürich, einzureichen.

Kurhotel

mit Restaurant und prächtigem Garten, in bester Lage eines süddeutschen Bäderortes nächst der Schweiz, preiswert zu verkaufen, event. ein tüchtiger Fachmann als Teilhaber, gesucht. Erforderliches Kapital für Kauf oder Beteiligung, Fr. 25,000.—. Agenten verboten. — Offerten unter Chiffre H 411 R an die Expedition ds. Blattes.

Hôtel et Café-Restaurant, à louer pour de suite.

On cherche pour entrer de suite un locataire solvable et recommandable sous tous les rapports et connaissant bien la partie, pour un bon hôtel, café et restaurant, muni de tout le confort moderne, situé dans la Suisse française et fréquenté par les voyageurs de commerce et les passants, affaire d'avenir pour preneur sérieux.

Adresser les offres sous chiffre H 393 R à l'administration du journal.

Direktor-Gerant.

Die Harderbahn-Gesellschaft (Interlaken-Harder) sucht für die Saison 1907 einen Direktor für ihr Restaurant auf dem Harder. Erstklassige Referenzen verlangt.

Offerten sind an das Bureau der Gesellschaft, 28, Rue de Bourg, Lausanne oder an Hermann Wyder, Interlaken, zu adressieren. 406

LES SOCIÉTAIRES

peuvent se procurer

AU BUREAU CENTRAL A BALE:

Contrats d'engagement (français ou allemands) pour employés les 100: fr. 2.50, les 50: fr. 1.50 pour apprentis de cuisine gratis.

Formulaires de certificat: Cahier à 50 feuilles . fr. 3.50
" à 100 " " " 6.—
" à 200 " " " 10.—

Frais concernant les commandes de chambres (encadré) „ 1.50

Médailles de mérite (breloque ou broche) pour employés:
Pour 5 à 10 années ou saisons de service méd. de bronze fr. 8.—
" 10 à 15 " " " d'argent „ 15.—
" 15 et plus " " " d'or „ 45.—

Diplôme gratis. Demander le bulletin de commande.

Les médailles sont décernées aux époques suivantes: fin Mars, fin Août et Noël.

Gesucht gangbare Hotel-Pension

in Pacht event. Kauf zu nehmen. Jahresgeschäft. Offerten unter Chiffre B 7458 Y an Haasenstein und Vogler, Bern. (H03513) 1588

Weinhandlung

Ferd. Steiner Winterthur

Gegründet 1878 — Telefon No. 512 empfiehlt 404

reale Ostschweizerweine
Waadtländer, Walliser
Tiroler, Veltliner
Bordeaux, offen und in Flaschen
Malaga sowie alle Dessertweine
prima Coupierweine

Muster gratis und franko.

A LOUER

à Annecy (Haute-Savoie, France) l'ancien Hôtel de l'Aigle, restauré, dans la rue centrale, près le lac. Etablissement de 11^e ordre: 30 chambres; salle de cent couverts, pouvant s'exploiter aussi comme hôtel meublé, hôtel-pension. Conditions accomodantes. S'adresser sur lieu, à Mme E. Bovier, propriétaire, ou à M. Chenu, notaire, à Annecy. (O 3540) 1599



Pour un grand hôtel en Suisse, ouvert toute l'année, un chef de réception célibataire intéressé, avec apport de fr. 50—60,000.— Facilité de reprendre la suite. — S'adresser sous chiffres H 410 R à l'administration du journal.



Schöne Glashalle

bereits neu, 14x4 Meter, wegen Umbaute auf nächsten Herbst zu verkaufen. 408
Besichtigung jederzeit gestattet.
Anfragen an Postfach 1238, Luzern.

A VENDRE

dans une des stations les plus fréquentées de la Riviera Ponente belle propriété, contenant deux maisons avec environ 46 pièces et grand jardin. Se prêterait aussi pour l'installation d'un hôtel-pension, sanatorium ou clinique. Conditions avantageuses. Pour tous renseignements s'adresser à Mrs M. & G. Gerster, notaires, à Berne. (H. O. 3636) 1598

Hotel zu verkaufen!

In nächster Nähe des Bahnhofs Bern, ein alt renommiertes Hotel. — Es enthält nebst Restaurant einen Speisesaal, 50 Fremdenbetten und grosse Stallungen. — Erwünschte Anzahlung ca. 30,000 Fr. Offerten an Z. A. 666 Poste restante Bern. 380

Gesucht f. sofort

von einem Arzt an international stark frequentiertem Jahreskurort einen (H03494) 1584

tüchtigen Fachmann

mit etwas Betriebskapital zum gemeinsamen Betrieb einer

Fremden-Pension

mit 24 Zimmern. Offerten unter Chiffre S2706Ch an Haasenstein & Vogler, Chur.



Zu verkaufen

weil zu klein komplette Wasch-Anlage mit Antrieb für Hotel mit 60 bis 80 Betten. 399

Hotel National, Zürich.

Zu mieten gesucht

event. zu kaufen gesucht von kapitalkräftigem Hotelier auf kommenden Herbst oder Frühling: 2949 nachweisbar rentables Hotel I. oder ganz prima II. Ranges, mit 70 à 100 Betten, allen modernen Ansprüchen genügend. Gef. Offerten mit Detailangaben, unter J 3560 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern. HK2428

F. Widmer, Cham

Spezialhaus für feine Weine

wie:

Bordeaux, Burgunder, Rhein- und Moselweine, Veltliner, Asti und Chianti, Waadtländer, Walliser, Neuenburger und Tiroler etc.

Lieferant erster Hotels etc.

2943 Abgabe im Fass und Flaschen. FK2973

Es werden nur auslesene, preiswürdige Weine erster Produzenten zum Versand gebracht. — Preislisten zu Diensten.

Spezialassortiments in Kisten von 12 Fl. an.

Direktor oder Chef de réception.

Tüchtiger, energischer und erfahrener Fachmann, Schweizer, mit gewandten Umgangsformen, 4 Sprachen sprechend, bilanzfähig, sucht für sich allein oder in Gemeinschaft mit seiner ebenfalls tüchtigen, sprachkundigen Gattin Stellung auf Mai 1907 in gutem Hause. Kautions. Prima Referenzen.

Offerten unter Chiffre H 407 R an die Exped. ds. Bl.

Zu verpachten

in einer industriereichen Universitätsstadt mit 120,000 Einwohnern ein mit allem Komfort der Neuzeit eingerichtetes

Hotel II. Ranges

mit sehr geräumigen Restaurations- und Bierauschanklokalitäten, Billards, Kegelbahnen, Biergarten etc. Keine ebenbürtige Konkurrenz am Platze. Sehr coulante Bedingungen, da nur auf hervorragende tüchtige und solvente Wirtsleute reflektiert wird.

Nähere Auskunft durch W 6347 Q Haasenstein & Vogler Basel. (H03614) 1594

Concierge,

Schweizer, 29 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Erstklassige Zeugnisse und Referenzen. Eintritt nach Belieben.

Offerten unter Chiffre H 401 R an die Exped. ds. Bl.

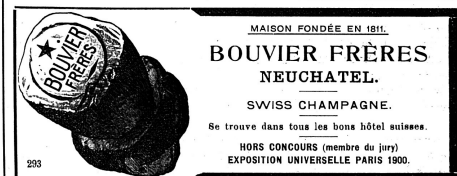
Hotel-Direktor.

Erfahrener, strebsamer Hotelfachmann, verheiratet mit fachkundiger Frau, Mitte der 30er, repräsentabel, 3 Hauptsprachen, z. Zt. Direktor eines Sommerhotels, sucht anderweitiges Engagement (auch nach der Riviera).

Offerten unter Chiffre H 403 R an die Exped. ds. Bl.

Demande d'hôtel.

On demande à acheter ou à louer hôtel de 1er rang de 60 à 80 chambres ou propriété avec terrain, laquelle pourrait être transformée en hôtel, de préférence à la Riviera italienne, Lac de Come ou Lac Majeur. Capital disponible 100 à 200,000. Adr. les offres sous chiffre H 405 R à l'adm. du journal.



FINHAUT (Valais) altitude 1250 m.

HOTEL-PENSION meublé, à vendre ou à louer.

Adresser les offres sous chiffres E. V. 420 à l'Union-Réclame, Lausanne. (R Lx 1216) 1595

Zu verkaufen im Unterengadin

wegen Krankheitlichkeit des Besitzers ein

renommiertes Hotel

mit 80 Betten, inmitten eines stark frequentiertem Kur- und Badeort. Genügend Umschwung zur Vergrößerung.

Eventuell wird ein

tüchtiger, kapitalkräftiger Direktor gesucht, der später das Geschäft übernehmen könnte.

Offerten unter Chiffre H 402 R an die Exped. ds. Bl.

Mises publiques.

Vendredi 26 octobre, dès 2 heures du jour, à l'Hôtel-Pension du Lion d'Or, à Avry devant Pont (Gruyère), il sera procédé à la vente en mises publiques du dit hôtel-pension meublé, avec toutes ses dépendances, boulangerie, magasin, jardins, vergers, etc. Situation exceptionnelle pour un preneur sérieux. (H03573) 1591

S'adresser à l'Agence de publicité Haasenstein & Vogler, à Bulle, sous H 2060 B.

Personal = Annonces des Vacances.

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

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

**Chiffrebriefe von Plazierungs-
bureaux werden nicht befördert.**

**Les lettres chiffrées des bu-
reaux de placement ne sont pas ac-
ceptées.**

Offene Stellen * Emplois vacants

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

Gesucht. Für Ober-Egypten, mit Eintritt am 25. Dezember,
werden in ein Hotel gesucht: ein junger **Sekretär**, per-
fekt englisch und franz. sprechend und korrespondierend,
gelernter Kellner bevorzugt; ein sprachkundiger junger **Ober-
kellner**, Anfänger nicht ausgenutzt; ein **Barmen**, event.
ein Kellner, der etwas vom Mischen der amerik. Drinks versteht
und gestattet, die Funktionen eines solchen versehen
könnte; ein junger **Zimmerkellner**, englisch und französisch
sprechend; ein **Zimmermädchen**, mögl. englisch sprechend.
Zeugnisbriefe, Photographie u. Retourkarten erbeten. Ch. 482

Oberkellner gesucht in grösseres Hotel 1. Ranges.
Jahres-
stellen, ohne ganz prima Zeugnisse und Referenzen un-
möglich zu melden. Chiffre 492

Zimmermädchen. Gesucht auf Mitte November, in Winter-
sportstation der Zentralalpen, 2 tüchtige Zimmermädchen
mit prima Referenzen, möglichst englisch sprechend. Zeug-
nisbriefe und Photographie erbeten. Chiffre 427

Zur gefl. Notiznahme.

Diejenigen Hotels, welche noch im Besitze
nicht passender Offerten (Zeugnisse und Photo-
graphien) sind, werden hiemit **dringend** ersucht,
dieselben den betr. Bewerbern **beförderlichst**
wieder zuzustellen. Dessenungeachtet werden die in-
serierenden **Angestellten** ersucht, ihnen zu-
gehende Offerten in ihrem eigenen Interesse
möglichst rasch zu beantworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue“.

Stellengesuche * Demandes de places

Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion . . . Fr. 2.— Fr. 5.—
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . 1.— 1.50
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in
obigen Preisen inbegriffen.

Vorausbezahlung (in Postmarken) erforderlich.
Postmarken werden nur aus Deutschland, Frankreich, Italien,
England, Österreich und der Schweiz angenommen.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur
nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Buchhalter-Sekretär. Schweizer, aus der Bankbranche,
25 Jahre alt, mit sehr guten Kenntnissen in der italien. und
französischen Sprache, sucht für kommende Wintersemester
Engagement. Bewerber ist gegenwärtig in gleicher Eigenschaft
in erstklassigem Hotel in Italien tätig und würde event. auch
Kontrollanten- oder Sekretärstellen in der Schweiz in Betracht
nehmen. Zeugnisse u. Photographie zu Diensten. Chiffre 137

Buchhalterin. Fräulein, welches schon 7 1/2 Jahre in einem
französischen Hotelbureau als Buchhalterin tätig war, in
deutsch-amerikanischer Buchführung (Kolonnen-system)
sehr gut bewandert, stenographisch und maschinenschriftkundig
ist, auch einige Kenntnisse im Französischen besitzt, sucht eine
solche Stelle in Hotel, unter bescheidenen Ansprüchen. Ch. 402

Bureau. Tochter aus guter Familie sucht Stelle in Bureau,
wo sie Gelegenheit hätte wenn möglich auch im Saal auszu-
helfen. Chiffre 488

Bureauvolontär. Gebildeter junger Mann, der viele Be-
kauntschaffen unter den Touristen und Hotelgästen hat,
französisch, deutsch, englisch und italienisch in Wort u. Schrift
mächtig und mit den Bureauarbeiten vertraut, sucht Stelle
in einem Winterkurort, um das Hotelwesen zu erlernen. Eintritt
sofort. Chiffre 478

Bureauvolontär. Junger Schweizer, der deutschen und
russischen Sprache in Wort und Schrift mächtig, teilweise
auch sehr französische u. englische, wünscht Stelle als Volontär
in Hotelbureau, an Winterkurort. Chiffre 411

Directrice in Fremdenpension oder Sekretärin in Kurhotel.
Fräulein, im Hotelwesen erfahren, sucht Stelle, vorzugsweise
Lugano oder Montreux. Zeugn. und Photographie zu Diensten.
Chiffre 392

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

Direktor. Jung und strebsam, im Sommer Leiter eines Hotels
in Deutschland, wünscht Winterengagement (Vertrauens-
stellung). Beste Referenzen, angenehme Erscheinung, Absichtliche
bescheiden. Offerten unter N. 3755 an Hasenstein & Vogler A. G.,
Karlsruhe. (1591) H. N. 3453

Leitende Stellung. Gebildete Dame, Deutsche, englisch
und franz. sprechend, sucht leitende Stellung in grösseres
Unternehmen des Fremdenverkehrs. 33 Jahre alt, ev. erl. in
grösserem Haushalt, Küche und Krankenpflege. 5 Jahre in Man-
chester und Paris. Vorzüge: iche Empfehlungen und Zeugnisse.
Offerten unter N. 4922 an Rudolf Mosse, Breslau. (1579) M 3462

Sekretäre. Junge, seriöse, kommissarische 3 Sprachen, welche
place in Italien. Bons certificats à disposition. S'adresser à
O. W. B., poste restante Avenches (Vaud). (391)

Sekretäre-cassiers. Américain, 26 ans, connaissant à
fond l'anglais, l'allemand et le français, cherche engagement
pour la saison d'hiver, dans un grand hôtel en France, Italie ou
Egypte. Références du premier ordre. Chiffre 421

Sekretär. Deutschschweizer, 26 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen
mächtig, mit der Réception sowie Kolonnen-system ver-
traut, sucht Engagement für den Winter. Chiffre 81

Sekretär. tüchtig, fachkundig, zuverlässig und seriös, die
Küche kennend, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht auf An-
fang Dezember event. später Stelle. Beste Referenzen. Ch. 468

Sekretär (II.) oder Volontär. Oberkellner, Österreichischer,
28 Jahre alt, mit besten Zeugnissen aus Hotels 1. Ranges der
Schweiz und des Südens, in der Führung des Hoteljournals be-
wandert und soeben Kurs für innere Hotelbuchführung beendi-
gend, sucht baldigst Stelle in obiger Eigenschaft. Chiffre 483

Sekretär (III). Deutscher, 19 Jahre alt, gelernter Kellner,
gelingend französisch und italienisch sprechend, welcher eine
höhere Fachschule mit Erfolg absolviert hat, derzeit gleiche Stelle
in illustriertem Hause Italiens inne hat, sucht Engagement. Ein-
tritt ab 1. November oder nach Belieben. Chiffre 361

Sekretär-Kassier. Deutschschweizer, 26 Jahre alt, der 4
Hauptsprachen mächtig und im Hotelfach tüchtig, sucht Stelle
für den Winter. Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Ch. 422

Sekretär, Kassier, Chef de réception. Schweizer, 33
Jahre alt, der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift perfekt,
sowie mit allen Buchführungen und Bureauarbeiten bestens ver-
traut, 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 Kassas-
wesen, sowie Réception gut vertraut, sucht Saison- oder Jahres-
stelle in der Schweiz oder in Norditalien. Chiffre 323

Sekretärin. Junge Tochter aus achtbarer Familie, mit guten
Referenzen, der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift tüchtig,
im Kolonnen-system bewandert, korrespondenzfähig und gut
präsentierend, sucht Stelle in erstkl. Hotel. Chiffre 476

Sekretärin. Im Hotelwesen tüchtiges, selbständig arbeiten-
des Fräulein, deutsch und franz. sprechend, mit Buchführung
gut vertraut, sucht Winterengagement als Sekretärin in einem
vertrauten. Prima Referenzen und Zeugnisse. Chiffre 477

Sekretärin-Gouvernante. deutsch, französisch u. englisch,
in Buchhaltung, Korrespondenz und Réception, sowie allen
Teilen des Hauswesens praktisch erfahren, sucht für den Winter
passende Stelle. Beste Referenzen zur Verfügung. Chiffre 378

Sekretär-Volontärin. Junge Tochter mit Handelskenn-
bildung sucht Stelle per sofort. Chiffre 463

Salle & Restaurant.

Kellnerlehrling. Junger Mann von 16 Jahren sucht Volon-
tärstelle als Kellnerlehrling oder Aushilfskellner in ein gutes
Hotel der deutschen Schweiz. Gef. Offerten unter Chiffre H 4605F
an Hasenstein & Vogler, Fribourg. (1595) H 10 3610

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

Oberkellner. guter Restaurateur, Österreichischer, 38 Jahre
alt, 1.75 m gross, repräsentabel, doppelte Buchführung,
hübsche Handschrift, prima Referenzen, sucht Stelle. Ch. 470

Oberkellner. die vier Hauptsprachen vollständig beherr-
schend, der Réception und Buchführung bewandert, sucht
Vertrauensstellung. Chiffre 504

Oberkellner. Schweizer, 29 Jahre alt, der 3 Hauptsprachen
mächtig, sucht Winterarbeitsstelle. Chiffre 455

Oberkellner. 31 Jahre, Franzose, der drei Hauptsprachen
mächtig, sucht Winterarbeitsstelle. Chiffre 386

Oberkellner oder Chef de restaurant. energischer
junger Mann, Schweizer, 27 Jahre alt, mit prima Referenzen
und Referenzen zu Diensten. Chiffre 413

Oberkellner. Schweizer, 26 Jahre alt, der Sprachen
und Österreichisch mächtig, sucht Engagement. Zeugnisse
und Referenzen zu Diensten. Chiffre 423

Oberkellner. tüchtiger Fachmann, 27 Jahre alt, 1.75 m
gross, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Winterenga-
gement oder Jahresstelle in erstkl. Hause. Chiffre 445

Oberkellner oder Sekretär. deutscher, gesetzter Mann,
sehr erfahren, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Saison-
oder Jahresstelle in der Schweiz oder im Süden. Chiffre 348

Oberkellnerin. seriöse Tochter, im feineren Saal-
und Restaurations-service durchaus tüchtig, der 4 Hauptsprachen
mächtig, sucht Stelle als Oberkellnerin oder selbständige Restau-
rationskellnerin. Zeugnisse u. Photographie zu Diensten. Ch. 467

Restaurant- oder Oberkellner. 30 Jahre alt, tüchtig und
französisch in Wort und Schrift sprechend, sucht Stelle in besse-
ren Restaurant, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in besse-
ren Restaurant. Chiffre 487

Saalkellnerin. Junge Tochter, der etwas franz. Sprech-
weise, sucht Stelle in Damen- oder Herren-restaurant, sucht Stelle
in einem Winterkurort, um das Hotelwesen zu erlernen. Eintritt
sofort. Chiffre 475

Saalkellnerin. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig, der drei Hauptsprachen mächtig
und im Hotel- und Restaurantwesen sehr erfahren, sucht Stelle
in einem Winterkurort, um das Hotelwesen zu erlernen. Eintritt
sofort. Chiffre 478

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Saalkellner. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. Chiffre 480

Cuisine & Office.

Aide. Jeune homme de 20 ans cherche place pour le 1^{er} no-
vembre, comme aide de cuisine ou pâtissier. Références de
premier ordre. Chiffre 436

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

Aide. Junger Mann von 20 Jahren wünscht Stelle als Aide
de cuisine. Chiffre 433

Aide. Junger Koch, gelernter Pâtissier, sucht Stelle Zeugnis-
und Photographie zu Verfügung. Auskunft bei Frau Riegli,
Rieschalden, Rothrist (Aargau). (434)

Aide de cuisine mit guten Zeugnissen sucht für sofort
A. Stellung in gutes Haus; ebenso ein Casseroier der mit Ab-
waschmaschine vertraut ist. Chiffre 417

Aide de cuisine. 19 Jahre alt, Schweizer, wünscht Stelle
im In- oder Ausland. Prima Zeugnisse und Referenzen zu
Diensten. Chiffre 465

Aide de cuisine. Junger Koch von 21 Jahren, der seine
Militärzeit beendet hat, sucht Stelle in grösseres Hotel, Zeug-
nisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 473

Aide gouvernante d'office cherche place pour se perfec-
tionner dans cette branche. Chiffre 392

Chef de cuisine. tüchtiger Kraft, langjährige beste Zeug-
nisse, erster Haus, sucht Engagement. Disposition für
1. oder 15. Nov. Offerten an Postfach 5814, Neuchâtel. (1583) H 10 3502

Chef de cuisine. âgé de 28 ans, sérieux et économique, con-
naissant toutes les parties, ayant travaillé dans maisons de
premier ordre en Suisse, Allemagne et la Riviera, désire enga-
gement à partir du 1^{er} octobre, en Suisse ou au Midi. Chiffre 354

Chef de cuisine. Propriétaire d'un hôtel de saison (1^{er} ordre)
recommande châteaueusement à ses collègues, pour la saison
d'hiver, son chef de cuisine qui est à son service depuis de nom-
breuses années. Chiffre 226

Chef de cuisine. 33 ans, très sobre expérimenté, demande
Références 1^{er} ordre. S'adresser à A. Cerraz, rue du Progrès 11/12,
La Chaux-de-Fonds. (333)

Chef de cuisine. 36 Jahre alt, sparsam, seriös, in allen
Teilen der Küche durchaus bewandert, im Besitze von sehr
guten Zeugnissen und Empfehlungen, wünscht baldigst Winter-
oder Jahresstelle. Spricht französisch und italienisch. Chiffre 380

Chef de cuisine. 35 ans, muni de bons certificats, demande
place à l'année ou saison. Libre fin octobre. Chiffre 436

Chef de cuisine. 27 ans, muni de bonnes références, de-
mande place à l'année ou saison. Libre 20 octobre. Ch. 437

Chef de cuisine. Française, sérieuse et capable, parlant les
3 langues, actuellement disponible, cherche engagement pour
la saison d'hiver ou à l'année. Suisse ou étranger. Bons certi-
ficats et photographie à disposition. Chiffre 480

Cuisinier. Jeune, au courant de la cuisine, cherche place de
Cuisinier ou d'aide. S'adresser à A. Cerraz, rue du Progrès 11/12,
La Chaux-de-Fonds. (442)

Gouvernante d'économat. tüchtige, gelernte Büffettante,
sucht Engagement. Süden bevorzugt. Chiffre 484

Koch. Junger, mit guten Zeugnissen versehen, sucht Stelle
als 1. Cuisinier oder Rotisseur. Chiffre 430

Koch. Junger, tüchtiger, mit besten Empfehlungen, sucht
unter bescheidenen Ansprüchen Stelle im In- oder Ausland.
Chiffre 435

Koch. 19 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als
Cuisinier oder Aide. Offerten an Alfred Rued, Gasthof z. Adler,
Sohnbad (Bad Schwarzwald). (454)

Kochvolontär. Starker, grossgewachsener Jüngling von
25 Jahren, sucht Stelle nach der franz. Sprache, Zeugnis zu
Diensten. Offerten an Fritz Graf, Bellevue, Wengen. (469)

Officier. Jüngling mit guten Zeugnissen sucht Stelle als
Officier oder Aehnliches. Chiffre 458

Pâtissier cherche place pour la saison d'hiver, dans une
maison moyenne ou dans un Grand Hôtel, comme commis-
pâtissier. Bons certificats à disposition. S'adresser à G. Schenker,
pâtissier, Mülhausen (Alsace). (416)

Pâtissier sucht Stelle in Hotel, zur weiteren Ausbildung in
der Küche. Ausdrücke bescheiden. Chiffre 461

Pâtissier. Schweizer, 22 Jahre alt, welcher schon in besseren
Hotels des In- und Auslandes gearbeitet hat und nur prima
Zeugnisse besitzt, sucht per sofort oder später passende Winter-
stelle. Chiffre 449

Pâtissier. 21 Jahre alt, welcher in grossen Hotels u. Restau-
rations des In- und Auslandes gearbeitet hat, sucht Stelle, am
liebsten in Frankreich oder Italien. Bis zum 1. November noch
in der franz. Schweiz. Beste Referenzen zur Verfügung. Ch. 469

Etage & Lingerie.

Etagegouvernante. Fachkundige, seriöse Tochter, der
4 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle als Etagegouvernante
oder Stütze der Hausfrau, in Hotel 1. Ranges. Zeugnisse
und Photographie zu Diensten. Chiffre 496

Etageportier. Junger Schweizer, deutsch, franz. u. englisch
sprechend, in Stellung in Oberitalien, wünscht
baldmöglichst bessere Stelle. Eintritt nach Belieben. Ch. 467

Etageportier. Junger, tüchtiger, mit guten Zeugnissen,
sucht Stelle, am liebsten in der deutschen Schweiz. Offerten
an Eduard Hehr, Alchenhül bei Kirchberg (Bern). (464)

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

Etageportier. deutsch und französisch sprechend, sucht
Engagement für sofort. Chiffre 429

Gläserin. Junges, gesundes und tüchtiges Mädchen, sucht
Saisonstelle an Winterkurort oder dergl. Haus wo strenge
Dienstbotenaufsicht vorhanden, bevorzugt. Chiffre 457

Gläserin wünscht sofort Anstellung. Gef. Offerten unter
Chiffre N 3257/12 an Hasenstein & Vogler, Luzern (1591) HO 3639

Gläserin. gewandte, gesetzten Alters, franz. und italienisch
sprechend, auch in der Lingerie bewandert, wünscht Stelle
in gutem Hotel. Chiffre 498

Zimmermädchen. gewandt, deutsch und franz. sprechend,
sucht für sofort Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 482

Zimmermädchen. tüchtig und brav, deutsch und franz.
sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht baldmöglichst Stelle
in besserem Hotel. Chiffre 474

Zimmermädchen. tüchtiges, mit guten Zeugnissen und
Sprachkenntnissen, sucht Engagement nach der Riviera oder
Italien. Eintritt nach Belieben. Chiffre 495

Zimmermädchen. Tochter in den 20er Jahren, deutsch,
englisch und etwas franz. sprechend, im Zimmerdienst gut
bewandert, wünscht Stelle in grösseres Hotel. Gute Zeugnisse
sowie Photographie zu Diensten. Chiffre 490

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 Wintersemester- oder Jahresstelle, auch nach der
italienischen Schweiz oder Riviera. Adresse: M. Winterberg, Pen-
sion Joliment, Bern. (404)

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

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

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge. Mitte Vierziger, sprachkundiger, energischer,
verheirateter Mann, auch mit der Réception vollkommen ver-
traut, präcise Erscheinung, im Besitze langjähriger und
besten Zeugnisse 1. Häuser, sucht Engagement für die Winter-
saison. Chiffre 392

Concierge. im Hotelwesen tüchtig, der Hauptsprachen mäch-
tig, sucht Stelle. Chiffre 502

Concierge. sprachkundig, sucht gestützt auf gute Zeug-
nisse auf 10. November oder später Saison- oder Jahresstelle.
Gefällige Offerten unter N. M. poste restante, Lugano-Paradiso. (340)

Concierge-Conducteur im Alter von 30 Jahren, der
die 3 Hauptsprachen geläufig spricht und gut präsentiert,
sucht Stelle auf 1. November. Zeugnisse und Photographie zu
Diensten. Chiffre 444

Concierge-Conducteur. energischer Mann, 30 Jahre, der
vier Hauptsprachen mächtig, mit besten Referenzen, sucht
Stelle in Haus 1. Ranges. Chiffre 433

Conducteur event. Concierge. Schweizer, 29 Jahre alt,
der 3 Hauptsprachen vollständig mächtig, sucht Saison- oder
Jahresstelle. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre 432

Concierge oder Conducteur. Schweizer, 35 Jahre alt,
der 4 Hauptsprachen mächtig, weit- und fachgewandert, mit
prima Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt so-
fort oder nach Belieben. Chiffre 341

Conducteur. Jeune homme, Suisse allemand, 31 ans, par-
tant à l'anglais correctement, cherche place comme conducteur
du premier ordre dans la nuit, en Italie ou en Egypte. Ch. 339

Litier. Braver Jüngling von 19 1/2 Jahren, deutsch u. franz.
sprechend, sucht baldmöglichst Stellung in erstkl. Hotel,
Schweiz oder Ausland. Gute Zeugnisse zu Diensten. Gef. Of-
ferten an Hotel Bleuer, Rem (Jura Bernois). (455)

Portier. tüchtiger, sucht Stellung. Eintritt nach Belieben.
Offerten an Hermann Merz, Herrengasse, Lys (424)

Portier. Jeune homme allemand, 18 ans, cherche place dans
un hôtel de la Suisse française. Bon certificat. Offres à
M. Salmi, pasteur, Immenkirchen (Bern). (405)

Portier. 24 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht auf
kommenden Winter Stelle als solcher oder Litier. Prima
Zeugnisse und Photographie zur Verfügung. Chiffre 420

Portier. tüchtiger, sucht Stelle ins Französische, wenn mög-
lich als Bahnportier, spricht aber nur deutsch. Derselbe
kann auch mit Pferden umgehen. Sehr gute Zeugnisse. Ch. 300

Portier. 24 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit prima
Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle als Portier d'étage
oder Conducteur. Schweiz oder Ausland. Chiffre 459

* Divers. *

Bursche. junger, kräftiger und intelligent, franz. sprechend,
sucht Stelle als Officebursche, Argentinier oder Aide Cavalier.
Chiffre 499

Chauffeur d'automobile. 18 ans, ayant son brevet, pré-
sente bien, très capable, parlant le français, l'allemand et
un peu italien, cherche place dans hôtel ou famille comme chan-
auffeur, ou comme appariteur agréé. Chiffre 355

Deux demoiselles. capables et bien recommandées, dé-
clarent situation de confiance pour bureau d'économat, si pos-
sible dans station de montagne (Vaud ou Valais). Chiffre 481

Dispensière. Jüngere Tochter aus guter Familie, sprach-
kundig, energisch und tüchtig im Hotel-service, sucht Stelle
als Dispensière oder II. Etagegouvernante, in Hotel 1. Ranges.
Chiffre 462

Gouvernante. gesetzten Alters, sprachkundig, mit lang-
jähriger Referenzen erstkl. Häuser, sucht Stelle in besserem
Hotel oder Pension. Eintritt 1. November oder später. Ch. 432

Stütze der Hausfrau. Tochter aus gutem Hause, 21 Jahre
alt, beider Sprachen mächtig, war schon als Sekretärin tätig,
sucht Stelle in Hotel, wo sie unter persönlicher Leitung der
Frau den Betrieb gründlich erlernen könnte. Familiennachschasse
erwünscht. Chiffre 398

Tapissier. erfahren und zuverlässig, ruhigen, gesetzten Cha-
racters, schon mehrere Jahre in Hotels arbeitend, mit besten
Zeugnissen, sucht wieder Stelle. Ch. 342