

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 2

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: 17.05.2025

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

Basel, den 13. Januar 1906.

Bâle, le 13 Janvier 1906.

N^o 2.

Abonnement

Für die Schweiz:

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

Für das Ausland:

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

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

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

Schweizer Hotel-Revue



REVUE SUISSE DES HÔTELS

N^o 2.

Abonnements

Pour la Suisse:

1 mois . . Fr. 1.25
3 mois . . „ 3.—
6 mois . . „ 5.—
12 mois . . „ 8.—

Pour l'Etranger:

(inclus frais de port)
1 mois . . Fr. 1.50
3 mois . . „ 4.—
6 mois . . „ 7.—
12 mois . . „ 12.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

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

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

Organ und Eigentum des Schweizer Hoteller-Vereins

15. Jahrgang | 15^{me} Année

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

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

Aufnahme-Gesuche. * Demandes d'Admission.

Monsieur Carlo Clausen, propriétaire de l'Hôtel Beau-Séjour à Château d'Oex . . 60
Parrains: MM. Jules et Emil Berthod, Hôtel Berthod, Château d'Oex.

Monsieur H. Pierrot-Kühne, tenancier de l'Hôtel-Pension Moderne, à Bulle . . 60
Parrains: MM. F. Imsegg, Hôtel Victoria, et Ch. Cuénoud, Hôtel Continental, Lausanne.

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen.

Exonérations des Souhaits de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag zu Gunsten des Tschumi-Fonds der Fachschule haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden:

Par un don au profit du Fonds Tschumi de l'Ecole professionnelle se sont exonérés des souhaits de nouvelle année:

Übertrag aus letzter Nr. Fr. 4758 (Hievon Fr. 1600 in Antelcheineen).
Mr. Vignau G., Pension Minerva, Genève . . 10

Zur Ausbildung der Kochlehrlinge.

(Eingesandt.)

Mit grossem Interesse habe ich die Ausführungen des Experten zum Kapitel Kochlehrlingsprüfungen in No. 47 der „Hotel Revue“ gelesen und seien mir einige unmassgebliche Bemerkungen zu dem Thema gestattet.

Einen Satz in den Ausführungen des Herrn Experten möchte ich ganz besonders unterstreichen. Er lautet: „Die Theorie sollte in der Küche eine grosse Rolle spielen“ und bis heute ist es damit leider noch recht traurig bestellt. In den meisten Fällen beherrscht der angehende Koch nach beendeter Lehre kaum die allernotwendigste Terminologie und über die Wissenschaft, die einzelnen Geräte und Utensilien bei Namen zu nennen, ist er wohl kaum hinausgekommen. Zunächst ist eine, wenn auch nur oberflächliche Kenntnis der französischen Sprache unerlässlich. Die Franzosen haben nun einmal das Verdienst, technische Ausdrücke in der Küche zuerst gebracht und entwickelt zu haben, und wenn ihre Küche heute bei dem internationalen Publikum noch immer die bevorzugteste ist, so verdankt sie es wohl nicht zum geringsten Teile auch diesem Umstande. Der theoretische Unterricht soll zeigen, dass der Küche ein System zu Grunde liegt, dessen Grundlage, auf welcher sich die ganze Wissenschaft aufbaut, ein jeder beherrschen muss. Die Schwierigkeit liegt zunächst in der Sichtung des Stoffes; alles Unwesentliche muss weggelassen und besonders dem Unfug bei der Benennung der Gerichte energisch gesteuert werden. Man sehe sich nur einmal so ein Rezeptbuch von einem Lehrling an! Welch eine Verwirrung der Begriffe! Aber wo soll der Junge seine Weisheit hernehmen, wenn er keine theoretische Anweisung erhält und heimlich abends das niederschreibt, was er tagtäglich mit vieler Mühe manchmal sogar falsch abgesehen hat?

Man erzähle dem Jungen etwas über die Entwicklung der Küche, über das Leben der grössten Vertreter derselben, Brillat Savarin etc., und wecke auf diese Art zunächst sein Interesse; man bringe ihm den Begriff bei, dass die Küche

kein Handwerk, sondern eine Kunst sei, dass es nicht bloss genügt zu wissen, wie ein Gericht zusammengesetzt wird, sondern auch warum es gerade so gemacht wird; man setze ihm auseinander, wie das Menu zu stande kommt und erkläre ihm die Unterschiede zwischen Dejeuner, Diner und Souper. Man teile die Suppen in Gruppen, in klare Suppen, gebundene Suppen, Purée-Suppen u. s. w. Bei dem Kapitel „Sauce“, welches als das schwierigste gilt, lässt sich gerade in der Theorie das System am besten nachweisen; da gibt es zunächst zwei Grundsaucen, die Espagnole und die Velouté, von denen sich eine unendliche Menge anderer Saucen ableiten lassen durch einfaches Hinzufügen von fumets, Essenzen und Ingredienzien; die sinnverwirrende Mannigfaltigkeit und Verschiedenheit wird plötzlich einfach und klar und jetzt erst kommt der Lehrling zur Erkenntnis, weshalb der Chef ständig demi-glace und allemal die bain-mari bereit hält, trotzdem auf dem Menu nichts verzeichnet steht; dann kommen die verschiedenen selbständigen Gruppen, die Buttersaucen, Oelsaucen, Milchsaucen etc.

Vor allem warne man den Lehrling, fürs Auge zu arbeiten, solange wie Qualität der Zubereitung noch zu wünschen übrig lässt. Die Dekoration kommt erst in zweiter Linie.

Ich will hier nur die Anregung geben. Die Ausarbeitung des eigentlichen Lehrplanes muss ich der berufenen Feder eines Fachmanns überlassen. Ich bin fest überzeugt, dass ein intensiver theoretischer Unterricht dem jungen Manne ein grösseres Interesse für seinen Beruf einflösst, ihm eine Sicherheit in der Arbeit gibt und vor allem ihn zum logischen Denken und selbständigen Urteil heranbildet. Ein auf diese Weise ausgebildeter Koch wird, sofern er von Mutter Natur nur einiges Talent mitbekommen hat, auch imstande sein, das System weiter auszubilden und eigene Platten auszuarbeiten, (ohne stets an der Schablone kleben zu bleiben, wie das sehr häufig der Fall ist) dem jeweiligen Geschmack und Bedürfnis des Hauses, wo er gerade arbeitet, Rechnung zu tragen. Man bewahre den jungen Mann aber auch vor Ueberschätzung der französischen Küche; auch ausserhalb derselben gibt es leckere Gerichte, und auch die anderen Küchen sind des Studiums wert.

Jedem Chef ist es nun nicht gegeben, sein Wissen und Können auch theoretisch von sich zu geben und würde sich da wohl der Ausweg bieten, dass z. B. in einer grösseren Stadt von 2 bis 4 Uhr nachmittags Vortragskurse abgehalten würden, die von einer berufenen Persönlichkeit zu leiten wären.

Es gibt wohl kein anderes Geschäft, bei welchem sich der Lernende seine Kenntnisse so mühsam zusammensuchen muss, wie gerade im Hotelbetrieb; denn was bei der Küche zutrifft, ist leider auch in anderen Zweigen des Betriebes der Fall; ich greife für heute nur den Sekretär heraus. Nach vielen Bemühungen und Bestrebungen ist es in Deutschland gelungen, den Hoteller als Volk Kaufmann anerkannt zu wissen und es steht auch unumstösslich fest, dass der moderne Hotelbetrieb kaufmännisch betrieben und geleitet werden muss. Aber auch da happens es mit der Ausbildung der betreffenden Angestellten sehr. Unter 100 Sekretären, Kassierern, chef de reception und wie die Titel alle heissen, befinden sich — möchte ich behaupten — kaum 5, die mit „Soll“ und „Haben“ Bescheid wissen; es gibt da tausende tüchtige und mit Fach- und Sprachkenntnissen gut ausgerüstete junge Leute, die den eng gezogenen Pflichtenkreis ihres Postens wohl voll und ganz ausfüllen, die aber schon ein gelindes Gruseln überkommt, wenn sie von doppelter Buchhaltung

und Bilanz nur reden hören. Das Wort Bilanz ist für sie ein geheimnisvolles Etwas, ein Konglomerat von unentwirrbaren rätselhaften Zahlen, aus denen es kein Entrinnen gibt; über die Führung vom Hotel-Journal (Kolonnensystem), Kassabuch (Kladde) und Rekapitulation sind sie eben nicht hinausgekommen, aus dem einfachen Grunde, weil ihnen im Hotel mit ganz wenig Ausnahmen die Gelegenheit zur Ausbildung darin fehlt. In den kleineren Geschäften besorgt eben der Inhaber die innere Buchführung selbst, oder er lässt sich von Zeit zu Zeit einen Bücherexperten kommen, während die grösseren sowohl wie auch die Aktiengesellschaften sich einen speziellen kaufmännischen Buchhalter engagieren, der zu oft über den in dieser Hinsicht weniger geschulten Direktor das Uebergewicht erhält, was der Autorität des letzteren gewiss nicht zum Vorteil gereicht. Vielleicht macht ein Leser den Vorschlag, wie diesem Mangel an Ausbildungsgelegenheit abgeholfen werden könnte; er würde sich den Dank vieler Tausenden von Angestellten erwerben, die gewiss gerne alles tun würden, um sich auch in diesem Zweige ausbilden zu können. Es würde das Ansehen des ganzen Standes nur heben, wenn das Hotel auch diese Arbeit durch eigene Fachleute ausführen lassen könnte und nicht gezwungen wäre, so viele Elemente aus anderen Branchen herüberzunehmen, die zwar auf diesem einen Gebiet Spezialisten sind, dagegen meistens der Hotel-Fachkenntnisse entbehren; ganz abgesehen davon, dass dann Hotelangestellte nicht mehr in so leichtsinniger Weise Geschäfte übernehmen würden, um sich selbständig zu machen und dann erst hinterher durch Schaden klug werden.

E. R.

Zur Reform der Hotelküche

sprach an der ausserordentlichen Generalversammlung des Internationalen Vereins der Gasthofbesitzer am 7. Dezember in Braunschweig anlässlich der Beratung der Preiserhöhung in den Hotels Hr. Th. Bieger, Ems, ein gutes Wort, aus seiner 50 jährigen Erfahrung schöpfend. Wir zitieren aus der „Wochenschrift“ folgende Sätze:

„Wenn zu einer Zeit, in der der Getränkekonsum noch einen Hauptfaktor unserer Einnahmen bildete, die Anschauung, dass an der Küche aus Rücksicht auf diesen Konsum nichts verdient zu werden brauche, noch eine gewisse Berechtigung haben mochte, so kann diese Anschauung doch heute, nachdem die Einnahmen aus demselben sich infolge der Anti-Alkoholbewegung und vielleicht auch noch anderer Einwirkungen, um die Hälfte und mehr vermindert, die Ausgaben für die Küche aber durch eine sich mehr und mehr steigende Fleisch- und Lebensmittelverwertung sich innerhalb des letzten Jahres um 20—30% vermehrt haben, unmöglich länger aufrecht erhalten werden und dürften nachgerade auch die ängstlichsten Gemüter zu der Ueberzeugung gekommen sein, dass es so nicht weiter gehen kann. Es muss unter allen Umständen, und zwar durch gemeinsames Vorgehen, dahin gewirkt werden, dass der Küchenbetrieb, dessen mühevollste und undankbarste unseres Gewerbes, sich nicht nur selbst erhält oder gar noch Opfer erfordert, sondern dass er einen, seiner Bedeutung entsprechenden Nutzen an die Geschäftskasse abfließt, wie sich das eigentlich von selbst versteht und wie dies anders in einem kaufmännischen Betrieb auch gar nicht erwartet werden kann. Die Art, wie dies zu geschehen hat, wird sich natürlich nach dem Rang und der Eigenart des Hauses zu richten haben und kann entweder durch Er-

höhung der Preise für die einzelnen Leistungen oder, wo dies ganz untunlich, durch deren Vereinfachung bzw. weniger opulente Herstellung geschehen. Letzteres dürfte sich mit Ausnahme der von ganz exklusiver Kundschaft frequentierten Häuser wohl allgemein am leichtesten durchführen lassen und würde wohl auch zweifellos bei der Mehrzahl der Gäste Zustimmung finden, zumal ohnehin innerhalb der letzten zehn Jahre deren Neigungen sich unverkennbar mehr einer Vergrösserung des allgemeinen Komforts als der der kulinarischen Genüsse zugewandt zu haben scheinen. Am deutlichsten ist dies an der zunehmenden Table d'hôte-Mittigkeit zu erkennen, die fast regelmässig mit der zu grossen Reichhaltigkeit der Gerichte und der Opulenz ihrer Zubereitung erklärt wird. Die ungeheuren Opfer aber, die wir gerade damit bringen, werden weder erkannt noch gewürdigt. Fragen mich doch z. B. mehr als einmal Tischgäste (und darunter Damen!) nach Beendigung einer Table d'hôte aus 6—7 Gängen bestehend und von weit über 100 Personen, „ob dies alles denn meine Frau allein fertig bringe, oder ob sie wohl noch eine Hilfe habe?“ Als ich ihnen dann plausibel machte, dass hierzu nicht nur mehrere Köche, sondern auch noch verschiedenes andere Küchenpersonal erforderlich seien, waren sie höchstlich erstaunt über so grosse Unkosten und meinten, dass dann doch wohl nicht allzuviel verdient werden könne! Die meisten aber fragen nicht und halten uns für viel zu vernünftig, als dass wir ihnen etwas schenken wollten, daher auch die zartsinigste Redensart: „Lieber den Magen verrenken, als dem Wirt was schenken“.

Geschäftliche Ratschläge.

Von Meister Hämmerli*

1. Geordnete Buchführung und richtige Preisberechnung sind die notwendigen Grundlagen jeder Geschäftsführung.
2. Gute Ware, gute Preise; guter Name, gute Kundschaft.
3. Gute Kundschaft ist ein Vermögen wert, das man nicht ob einmaligem Gewinn aufs Spiel setzen darf.
4. Keine unlohende Arbeit annehmen, keine Verpflichtung abliefern.
5. Klein anfangen ist lobenswerter als grossartig verkrachen.
6. Was hilft mir der grosse Umsatz, wenn ich nichts verdiene?
7. Schlechte Gewohnheiten, schlechte Zeiten! Bessere denken und Wandel, und die Zeiten werden sich auch bessern.
8. Kaufe nur, was du notwendig gebrauchst. Was man bloß kauft, weil es wohlfeil ist, immer zu teuer bezahlt.
9. Viele unnötige kleine Ausgaben fressen das grösste Einkommen auf.
10. Nur mit Wechseln zahlen heisst: den Teufel an die Wand malen.
11. Bar einkaufen, nur gegen bar verkaufen, dann wird kein Betriebsbeamter dir nachlaufen.
12. Lange Kredite — lange Gesichter.
13. Vereinige deine Kräfte auf wenige Zwecke und Ziele. Erfasse den richtigen Moment zur Ausführung.
14. Fleiss und Ausdauer sind Anfang und Ende jedes geschäftlichen Erfolges.
15. Der erste und der letzte in der Werkstatt, dann geht alles Geschäft glatt.

* Aus dem „Schweizer Gewerkekalendar“ 1906. Verlag Böhler & Co., Bern. Preis in Leinwand Fr. 2.50, in Leder Fr. 3.—.

284

Letzte Neuheit!



Schwabenland's Forellen-Kessel
D.R.G.M. O. Brevets 3279

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.

Junges Ehepaar, tüchtiger, sparsamer Chef u. gewandte, sprachkundige Gouvernante suchen entsprechendes Engagement in gutem Hotel oder Pension. Auf Verlangen kann Kautions geleistet werden. Offerten unter Chiffre **H 2476 R** an die Exped. ds. Bl.

HOTEL

mittlerer Grösse mit Jahresbetrieb in schöner, verkehrsreicher Ortschaft in Graubünden, mit alter besserer Clientèle, Familienverhältnisse halber **billig zu verkaufen.**

Nähere Auskunft erteilt **S 2548 V**
K. Hitz, Geschäfts- u. Versicherungsbureau
— Chur. —

278

Sehr tüchtiger und erprobter

Hotel-Direktor

der nachweisbar Erfolge aufzuweisen hat, mit prima Referenzen und ausgedehnten Relationen, bilanzfähig, geschäftstüchtige Frau zur Seite, ist eventuell **sofort** disponibel. Wenn gewünscht auch allein. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 290 R** an die Exped. ds. Bl.

Plus de maladies contagieuses
par l'emploi de
l'Ozonateur.



Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un parfum agréable; il absorbe toute mauvaise odeur.

Indispensable
dans les salles d'écoles, hôpitaux, chambres de malades, Water-Closets, etc.

En usages dans tous les bons hôtels, établissements publics et maisons bourgeoises.

286

Nombreuses références.

Agent général: Jean Wäffler, 22 Boul' Helvétique, Genève.

Ein grosses Badeetablissement
allenommiertes schweizerisches Eisenbad (140 Fremdenbetten), mit grossem Park, in nebelreicher Lage, ist an einen solventen Käufer unter günstigen Bedingungen abzugeben. Anfragen sub Chiffre **Za G 2256** an Rudolf Mosse, St. Gallen. (Za G 2256) 2874

Hotel zu verkaufen
in **Promontogno** (Bergell.)
820 Meter ü. M., Mittelstation zwischen ital. Seen und Engadin, das (H 3090 Ch)

Hotel Bregaglia
65 Herrschaftsbetten samt Regressen. 1224
Offerten nimmt entgegen bis Mitte Januar
Für die Aktien-Gesellschaft in L.:
Promontogno. Der Verwaltungsrat.

B. Braun's Erben, Chur
Schreibbücher-Fabrik
empfehlen sich
zur Lieferung kompletter Hotel-Buchhaltungen,
zur Anfertigung aller Drucksachen in eigener,
best eingerichteter Buchdruckerei,
zur Ausstattung ganzer Hotel-Bureaus.
Ferner halten wir reichhaltiges Lager in
Torten-, Desserts- und Fischplattenpapieren
und verwandten Artikeln.
Closepaper
Preislisten und Musterkollektionen auf Verlangen zur Verfügung.
Referenzen erstklassiger Hotels stehen zu Gebote. 282

Tapeten

J. SALBERG, Bahnhofstrasse 72, zur Werdmühle, 280
Gleichzeitig Inhaber der Firma
J. BLEULER, Tapetenlager, Zürich.
Vornehmste und grösste Auswahl.

Zu verkaufen
in einer industriellen grösseren Ortschaft des Kantons Bern ein best frequentiertes

Bahnhof-Hotel mit Restaurant.
Grosser Konzertsaal. Schöner Wirtschaftsgarten, Kegelbahn etc. Bedeutender Wein- u. Bierkonsum. Jahresumsatz Fr. 65—70,000. Nötiges Kapital fr. 30—40,000. Brauereihilfe zugesichert. Antritt nach Uebereinkunft. Für tüchtige Fachleute ganz vorteilhafte Gelegenheit. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2489 R** an die Exped. ds. Bl.

Hotel gesucht.
Ein fachkundiger Hotelier, in bestem Alter, dem eine tüchtige Gemahlin zur Seite steht, sucht **pacht- eventuell kaufweise** ein Fremdenhotel zu übernehmen. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2477 R** an die Exped. ds. Bl.

DIRECTEUR
cherche place de saison.
Références premier ordre.
Adresser les offres sous chiffre **H 285 R** à l'adm. du journal.



S. GARBARSKY
ZÜRICH

Feine Herren-Wäsche-Ausstattungen

Zu verkaufen ev. zu verpachten oder vertauschen das altbekannte
Hotel und Bad Wäggithal
mit eigener Heilquelle. Hotel und Bäder sind neu renoviert; grosse Verandas und Anlagen. Anfragen kostenlos durch Bureau „Columbia“, Neu-Seidenhof, Zürich I. 2481

Hoteliere Sohn, 25 Jahre alt, flotte Erscheinung, englisch und französisch sprechend, sucht Stelle als
2. Sekretär oder Aide-Chef de Réception
wo er Gelegenheit hätte, sich in der deutschen Sprache auszubilden. Eintritt nach Belieben. Offerten befördert die Exped. ds. Bl. unter Chiffre **H 2482 R**.

Verlangen Sie gratis den neuen Katalog, es. 1000 photogr. Abbildungen über
garantierte Uhren, Gold- & Silber-Waren
E. Leicht-Mayer & Cie.
LUZERN 23
bei der 41 Hofkirche

Die Pension u. Restauration Schloss Rietberg am Bodensee
mit prachtvoller Lage und Ausblick auf See und Landschaften, sowie herrlichen Park- und Schatten-Anlagen u. empfehlenswerter, schönster Sommeraufenthalt für Familien, ist an einen tüchtigen Pächter neu

zu verpachten.
Die Leitung würde auch einer ganz durchaus selbständigen und im Service bewanderten Dame übergeben.
Off. unt. Chiffre **Z 4944 G** an Hasenstein & Vogler, St. Gallen. 1281

Der beste, billige, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg
NACH LONDON
geht über **Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover**

Post-Route
unter belgischer Staatsverwaltung

mit drei Schiffsdiensten täglich. Durchgehende Wagen auch III. Kl. Ganz moderne Dampfer in prachtvoller Ausstattung. — Einer dieser Dampfer ist die berühmte „Prinzessin Elisabeth“, das erste Turbinen-Paketboot, das auf dem europäischen Kontinent gebaut wurde. Dieser Dampfer hat den Weltrekord der Paketboote mit 24 Knoten (bei 45 km in der Stunde) geschlagen und macht die

Seefahrt in nur 2 Stunden 40 Min.

TELEGRAPHIE MARCONI UND POSTDIENST AUF JEDEM DAMPFER.

NACH LONDON von STRASSBURG in 15 Stunden; von BASEL in 17 Stunden. DURCHGEHENDE OSTENDE—BASEL u. OSTENDE—SALZBURG ü. Strassburg, Stuttgart, WAGEN OSTENDE—SALZBURG, TENDE—WIEN ü. Basel, Zürich, Arberg.

Fahrplanbücher sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der **Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albansgraben 1**, unentgeltlich erteilt.

Junges Ehepaar, durchaus geschäftstüchtig, sucht für sofort
Gérance od. Direktion eines mittelgrossen Hotels oder Pension eventuell auch **Pachtübernahme**. Offerten unter Chiffre **H 2488 R** an die Expedition ds. Bl.

DIRECTEUR-GÉRANT.
Jeune Suisse, ayant occupé la place de directeur dans une maison de première ordre à Paris, cherche engagement comme **Directeur-gérant-chef de réception**. Place à l'année de préférence. Bonnes références. Adresser les offres à l'adm. du journal sous chiffre **H 2492 R**.

Neue Flaschenreinigungs-Maschine
Rasche Arbeit, einfach, praktisch
Gründliche Reinigung!
Kein Bruch mehr!
Keine Flaschen mehr mit bleibendem Satz.

Garantie
Konzessionär:
C. Kluser-Schwarz
Schneitter & Villars
Fabrikanten
Leubringen, ob Biel.



Sehr schönes Objekt bei Locarno
zu verkaufen. Herrliche, gesunde Lage, Nähe von See und Locarno. Sehr geeignet für Erstellung einer Pension, Herrschaftssitz oder Spekulations-Objekt. Preis und Bedingungen äusserst günstig. Auskunft kostenlos durch Bureau „Columbia“, Neu-Seidenhof, Zürich I. 2480

ZU VERMIETEN.
Eine gut accreditierte
Pension in Locarno
ist für nächsten Mai zu vermieten.
Offerten unter Chiffre **H 2490 R** an die Exped. ds. Bl.

Steiner's Paradies-Betten (Patent)*



* Kopfkissen
Steppdecken
Matratzen
Bettstellen.
R. Weber, Alleinverkauf Zürich
Bleichervweg
No. 52.
Ges. geschützt.

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

Dampfmangel
wenig gebraucht, wie neu hergerichtet, 1600×410 mm., unter Garantie, billig.
Waschmaschine
System Pönsen, neu, 900×600 mm., billigst abzugeben.
Hydoron, Zürich
Höschgasse 72. 2494

Das Neueste in Servietten
Leinen- und Fantasiedrucke. Billige Preise. Musterkollektion zu Diensten
Für Bahnhofbuffets
feines, durchsichtiges
Einwickelpapier
mit Aufdruck
Sandwiches
etc.
Schweiz. Verlagsdruckerei G. Böhm, Basel

Habana-Haus Gegründet 1875

Max Oettinger

Altbekanntes

Zigarren-Import-Geschäft **Basel**

bestens empfohlen.

289

Das Türzuschlagen
(die schlimmste Störung der Nachtruhe in Gasthäusern) wird **unmöglich** durch die Anbringung der vorzüglichen

Schlagdämpfer.

Vorzügliche, gleichzeitig erzieherisch wirkende Vorrichtung. Dieselben gestatten nur ein Zuziehen oder Zudrücken, aber kein Zuschlagen der Türe. Können von Jedermann befestigt werden. Preis für das Paar bronziert Fr. 3.75 | ab **Freiburg i. B.** vernickelt Fr. 4.40 | **per Nachnahme.**

Viele Zeugnisse. — Bei grossen Bezügen Rabatt.

C. Hülsmann, Freiburg Nr. 24 in Baden.

Ein grosses Wirtschafts-Etablissement in einer Stadt der Ostschweiz, neu, praktisch gebaut und mit allem Komfort versehen, nachweisbar sehr stark besucht, besonders von Gesellschaften und Vereinen, konkurrenzlos, ist an einen geeigneten Käufer preiswürdig abzutreten. Routinierter und kapitalkräftiger Reflektanten erfahren Näheres durch Anfrage sub Chiffre **Za G 2253** an **Rudolf Mosse, St. Gallen.** (Za G 2253) 2875

Gérance gesucht

von tüchtiger Hoteliersfrau mit sprachkundigen Töchtern, event. Miete eines guten **Saisongeschäftes** für die Saison 1906. Referenzen zu Diensten. Offerten befördert die Exped. ds. Bl. unter Chiffre **H 2485 R.**

Mech. Verweberei Wyl (St. Gallen)

C. A. Christinger

empfiehlt sich den tit. Hotels und Pensionen zum fachgemässen maschinellen Verweben von defekten Gardinen, Tüll- u. Spitzenkleidern, Spitzenkragen etc., sowie jeder Art Wäsche-Gegenständen, auch farbige Tischdecken. Prompteste und billigste Ausführung, auch der kleinsten Aufträge. Garantie für Nicht-Ausreissen und Haltbarkeit. Die Ware muss jeweilen gewaschen eingesandt werden. 2422

Die tit. Kurhaus-Gesellschaft in Interlaken

hat für die Sommersaison 1906 folgende Stellen zu vergeben:

1 **tüchtige Haushälterin** (Buffetdame), der drei Hauptsprachen mächtig.

1 **Concierge**, der drei Hauptsprachen mächtig.

Einige Kellnerinnen (Bernertracht erforderlich).

Office- und Küchenmädchen.

Anmeldungen mit Zeugnisabschriften und Photographie sind bis zum 20. Januar zu richten an 2484

J. Oesch, Hotel Jungfraublick, Interlaken.

Zu verkaufen

per Zufall die Liegenschaft

„Zum Schützenhaus“ in Thalweil

bestehend aus grösseren und kleineren Restaurationsräumlichkeiten, grosser Festhalle, mit daran anschliessenden grossen, prächtigen Wirtschaftsgarten, zusammen für ca. 700 Personen Platz bietend, gedeckter, heizbarer Kegelbahn, Waschhaus, Scheune, Hofraum und Ziergarten. Alles ist für einen bequemen Betrieb vorzüglich eingerichtet, ebenso elektrische Beleuchtung in der Festhalle und den übrigen Räumlichkeiten. Der weitbekannte, grosse und schöne Schiessplatz wird nebst auswärtigen Schützengesellschaften durch die drei grossen Schiessvereine der eigenen Gemeinde stark frequentiert.

Durch die prächtige Lage und der vielen freundlichen Zimmer würde sich dieses Objekt ausserdem ganz vorzüglich als Fremden-Pension eignen. Das Ganze könnte event. auch in Pacht genommen werden. Nähere Auskunft erteilt: **Arnold Gattiker**, „zum Freihof“, Thalweil. 1244 (A 55)

Der beste Bodenbelag

für stark begangene Lokalitäten

wie Restaurants, Speisesäle, Vestibules etc. ist

Riemenboden

in **Indisch. Hartholz „Limh“.**

Laut Befund der Eidg. Materialprüfungs-Anstalt: Grösste Widerstandsfähigkeit gegen Abnützung. Geringste Veränderung des Volumens.

Prima Atteste erster Autoritäten des In- und Auslandes, sowie Muster zur Verfügung. (44)

Parquet- & Chalet-Fabrik Interlaken.

Cafés torréfiés
aux prix les plus avantageux.

A. Stamm-Maurer
BERNE. 253

Echantillons et offres spéciales à disposition.

Cafés verts.

A remettre à Genève

après fortune faite, beau et bon Café-Brasserie, situation unique, bénéfice 8000 à 10,000 frs. par an, appui financier d'une Brasserie. Capital nécessaire fr. 85,000 au moins. Pour tous renseignements s'adresser à la Direction de la Brasserie de St-Jean à Genève. (A 17) 1241

Ernst Messmer
Kupferschmied

Neuhausen bei Schaffhausen

empfiehlt sich zur Anfertigung sämtlicher Hotels-, Wirtschafts- und Kucheneinrichtungen, Casserollen mit Sautoir-Deckel, Bratieren mit Deckel, Röstissoire, Bain-marie-Marmieten, Reparaturen und Verzinigungen, Wäscherien für grössere u. kleinere Hotels, alles unter Garantie und billigster Berechnung. (O 247) Sch.

Fachschule f. Hotelkellner

und 2monatige Kurse für Buchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekte von **P. de Lacroix, Frankfurt a. Main.** (H 5912) 97

Ratten

Mäuse, Schwaben, vertilgt man rasch u. sicher mit Hunzlers Giftpräparaten. Portion Ratten- und Mäusegift Fr. 3.50, 1/2-Portion 1.50; Schwabengift 1 Pf. 3.50, 1/2 Pf. 1.80. Zu beziehen durch **G. Widmer-Trüb, Olten.** (A 12) 2884

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtstafeln, Hunderte von Anweisungsschreiben, Garantieren für den Erfolg. Verlangen die Gratisprospekte. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne verlässliche Bücher. Gehe nach auswärts. 217 **H. Frisch, Böchersperle, Zürich I.**

HOTEL

98.1 altbekanntes Haus, wegen hohen Alters des Besitzers zu verkaufen, am liebsten an junge, tüchtige, gelernte Hotelier-eheleute. Beliebte Sommerfrische in einer der schönsten Gegenden des bayer. Hochlandes. 9 Bahn- und mehrf. Automobilverb. Jahresgeschäft, doch auch als Sommersaisonbetrieb in Verbindung mit Städtler u. d. süd-schweizer Unternehmen sehr geeignet; event. Sanatorium. Preis ca. M. 170,000.—, bei mind. 30,000 Anzahlung. Unterhändler verboten. Off. unt. **M.O. 5780** an **Rudolf Mosse, München, erb.**

Welches Hotel

(A 57)

oder Restaurant kauft Nierstücke und Stotzen prima inländische Ware gegen Kassa? Bescheidene Preise. Nur Abnehmer für das ganze Jahr können berücksichtigt werden. Gefl. Offerten unter Chiffre **O. F. 67** an **Orell-Füssli-Annoncen, Zürich.** 1245

MAISON FONDÉE EN 1829.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION GENEVE 1896 NATIONALE 1896

MÉDAILLE D'OR

EXTRA DRY

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

Mech. Leinenweberei Worb (vorm. Röthlisberger & Cie.)
in **WORB bei BERN**
gegründet im Jahre 1785
empfiehlt sich für die Lieferung von

erstklassiger Hotelwäsche

mit oder ohne eingewebten Namen. Musterkollektionen stehen gerne zur Verfügung. Devisen und Arrangements bei Neueinrichtungen. Eigene Naturbleiche. — Konfektionsatelier. 264

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 Roubion) und vom Terminus-Hotel.

London. Tudor-Hotel
Oxford Street W.

In bester Lage des West-End, 200 Zimmer und Salons mit allem modernen Komfort eingerichtet, verbunden mit kontinentalen Restaurant u. grosser Lager-Vier-Halle mit Konzert, das einzige Hotel Londons mit Dachgarten und grossartiger Aussicht auf die Stadt u. Umgebung nur für Hotel-Gäste. Mässige Preise.

Besitzer: **The Geneva Hotels Ltd.** Manager: **Max Hoffmann.** 228

Für Hotel- und Pensions-Wäsche

sind von grösstem Vorteil:

SCHULERS Bleich-Schmierseife

SCHULERS Goldseife-Savon d'or

SCHULERS Goldseifen-Spähne

SCHULERS Salmiak-Terpentin-Waschpulver

sowie alle gewöhnlichen Haushaltsseifen

Carl Schuler & Co., Kreuzlingen

Fabrik von Seifen, Soda und chemischen Produkten. 270

Die Weinfirma Th. Binder-Broeg & Co.

ZÜRICH I

hat den Alleinverkauf des echt amerikanischen Schnellpropfziehers „Rapid“

und aller Ersatzteile: heussig Apparaturen, so dass nie ein „RAPID“ unbrauchbar wird.

Spezialität: Schweizerweine

Einleitung durch eine Bewegung!

Café-Restaurant

zu verkaufen, am Ufer des Genfersees, sehr frequentiert, Kundschaft und Reingewinn gesichert. Nichts zu bezahlen für Uebernahme, nur für das Haus, das Material und die Waren. (H 13972 X) 1250

Enoch, poste restante, Gent.

Billig zu verkaufen

gebrauchte aber ganz gut erhaltene **Mangeln** oder sog. Plattmaschinen mit Gas- oder Benzinheizung für Hand- und Kraftbetrieb; eine **Waschmaschine** für Dampf- und Kraft; **Centrifugen** für Hand- u. Wasserkraft, sowie eine bereits neue **Halblökomobile**, 3-4 HP, 8 Atm., aus der Lokomotivfabrik Winterthur.

Gefl. Anfragen befördert unter Chiffre **H 272 R** die Exp. ds. Bl.

MAISON FONDÉE EN 1811.

BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL.

SWISS CHAMPAGNE.

Se trouve dans tous les bons hôtels suisses.

HORS CONCOURS (membre du jury)
EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

Tüchtiger Fachmann

sprachkundig, 40 Jahre alt, lange Jahre ein eigenes Geschäft betreibend, wünscht mit oder ohne seine ebenfalls geschäftstüchtige Frau die **Direktion eines Hotels oder Restaurants** zu übernehmen. Jahresengagement bevorzugt. Offerten unter Chiffre **H 2478 R** an die Exped. ds. Bl.

Zu verkaufen

wegen Aufgabe des Geschäfts

aus einer feinen Pension das **Ameublement** für 12 Schlafzimmer, das nur 4 Monate gebraucht wurde, sowie diverse Möbel, am liebsten en bloc, billig. Betr. Besichtigung und Preise wenden man sich unter Chiffre **A 6909 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern.**

Wäscherei-Einrichtungen für Hotel- und Grossbetrieb

in nur erstklassiger, tadelloser Ausführung liefern

STUTE & BLUMENTHAL, LINDEN bei Hannover.

Prima Referenzen. Prospekte und Vorschläge sowie jede wünschenswerte Auskunft bereitwilligst durch die Vertreter **ZAG 683**

E. Schiess-Müller, St. Gallen **Ingenieur Neidhardt, Gent**
für die deutsche Schweiz für die französ. Schweiz.

Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel

SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE ET NATIONALE
MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHÂTOIS DES ENCAVEURS
GRAND PRIX PARIS 1900

Marque des Hôtels de premier ordre

Dépôt à Paris: **V. Pélard, au Chalet Suisse, 41 rue des Petits Champs**
Dépôt à Londres: **J. & R. McCracken, 38 Queen Street City E.**

[illegible]

