Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **3 (1894)**

Heft 6

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Basel, *den 10. Februar 1894.* — **Bâle,** *le 10 Février 1894.*

Erscheint Samstags. — **№ 6.** — *Paraissant le Samedi.*

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 3.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland, Oesterreich und Italien:
Bei der Post abonnirt:
Fr. 5.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate:
20 Cts per 1spaltige Petitzeile oder deren Raum.
Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Pour l'Etranger:
Envoi sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne, l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 5.— par an.
Les sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
20 cts. pour la petite ligne ou son espace.
Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les sociétaires payent moitié prix.

3. Jahrgang — 3me ANNÉE

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins.**

Organe et Propriété de la **Société Suisse des Hôteliers.**

Redaktion und Expedition: **Sternengasse No. 23, Basel.**
Telegramm-Adresse: **„Hôtelrevue Basel."**

TÉLÉPHONE No. 1373.

Rédaction et Expédition: **Rue des Etoiles No. 23, Bâle.**
Adresse télégraphique: **„Hôtelrevue Bâle.**

Reformvorschläge für das Hotelwesen.

III.

Wir haben uns in der Annahme, es könnte dem Einen oder Andern unserer Leser willkommen sein, in Bezug auf die Reformvorschläge ein Wörtchen mitzusprechen, getäuscht, denn bis zur Stunde stehen wir in dieser Angelegenheit noch bei demselben Punkte, auf welchen wir die Kritik und Vorschläge unseres Gewährsmannes konzentriert haben, nämlich bei der Tariffrage. Wir müssen wohl annehmen, dass die Schwierigkeit der Durchführung und die geringe Aussicht auf Erfolg Schuld an dem Stillschweigen sind.

Auch wir verhehlen uns keineswegs, dass die Aufstellung eines Generaltarifs über die Preise in Hotels in der Theorie sich sehr schön ausnimmt, in der Praxis jedoch undurchführbar und überhaupt gar nicht praktisch ist. Sehen wir uns so einen Generaltarif, wie ihn sich unser Gewährsmann vorstellt, etwas näher an. Wir finden da die Schweiz in Hotels I., II., III. Ranges mit den entsprechenden Preisabstufungen rubriziert. Diese sind dann wiederum in drei Klassen eingeteilt, nämlich: Hotels in Städten und der Ebene, Hotels mit weniger leichten Verkehrmitteln und endlich Höhenhotels. Wir glauben kaum, dass unser Gewährsmann von der Ueberzeugung durchdrungen ist, dieser Tarif mit seinen 9 Rubriken bilde für den Reisenden den Schlüssel zur Aufstellung seines Reisebudget.

Wir fragen uns hier in erster Linie, wie der Fremde in den Besitz eines solchen Tarifs gelangen soll, denn die Existenz desselben müsste doch vorerst bekannt gegeben werden und zwar nicht nur im Lande selbst oder in einigen Nachbarstaaten, sondern in ganz Europa, ja, mehr noch, in allen fünf Weltteilen der Erde. Wenn dies geschähen wäre, so sähen wir den Vorteil eines solchen Generaltarifs für den Reisenden erst noch nicht ein, denn derselbe (der Tarif) würde dem Touristen nur die verschiedenen Preisstufen angeben, keineswegs aber die Namen der Hotels, welche unter jeder Rubrik verstanden wären. Wo ist die Grenze zwischen Hotels I. und II. und Hotels II. und III. Ranges zu finden?

Diese Frage dürfte selbst für unsern Gewährsmann schwer zu beantworten sein; wir wenigstens würden uns wohl hüten, diese Klassifizierung vorzunehmen. Wie Mancher schmeichelt sich, Besitzer eines Hotels ersten Ranges zu sein und dabei thäte er zehnmal besser, sein Haus an die Spitze der II. Rang Hotels zu stellen, als an dem Ende derjenigen I. Ranges zu vegetieren. Wie viele sind es, die überhaupt auf eine Rangbezeichnung verzichten? Gewiss nicht wenige und diese haben sehr oft ihren berechtigten Grund dazu. Hotels III. Ranges gibt es im Sommer überhaupt nicht, denn während dieser Zeit, resp. mit der Qualität der Gäste, steigt auch die einfachste Herberge um einige Stufen höher in ihren Pretentionen. Der Fremde stünde also vor diesen drei Rubriken des Generaltarifs wie der Ochs am Berge, er wüsste mit den verzeichneten Zahlen rein nichts anzufangen, noch viel weniger zu budgetieren. Und nun erst die Klassifizierung der verschiedenen Lagen der Hotels: Hotels in Städten und der *Ebene*. Sollen da vielleicht, um Beispiele anzuführen, die Hotels der Stadt Zürich mit denjenigen der *eben* gelegenen Ufergegenden des Wallenstadtersees oder die Stadt Bern mit Interlaken oder Meyringen unter ein und denselben Hut gebracht werden? Zu der zweiten Kategorie Hotels mit weniger leichten Verkehrsmitteln dürften z. B. das Gurnigelbad, die Hotels am Zugerberg, Waldhaus im Bündnerland, das ganze obere Rheinthal und das ganze Urserenthal gehören und doch wie unendlich verschieden zwischen diesen Gegenden sind die bei Aufstellung eines Tarifes in Betracht fallenden Faktoren. Ebenso verschiedenartig gestalten sich die Verhältnisse bei den sogenannten Höhenhotels, Beispiele: Hotel Pilatuskulm und Hotel Klimsenhorn, die Rigihotels und diejenigen des Engadins; alles Höhenhotels, jedoch diese Variationen in den Verkehrsverhältnissen und der daraus entstehenden Unterschiede in den Unterhaltungskosten in einem Generaltarif zu vereinheitlichen, wer wollte dies für möglich halten? Ferners käme noch die Rubrizierung der Preise nach den verschiedenen Zeitpunkten des Jahres: Vor-, Hoch- und Nachsaison etc. etc.

Unser Gewährsmann stellt sich entschieden auf einen zu oberflächlichen Standpunkt. Gesetzt den Fall, man wollte sich allseitig zu einem solchen Generaltarif bequemen und ihn durch gegenseitiges Entgegenkommen unter den Hoteliers so einheitlich wie möglich machen, so böte dieser Generaltarif dennoch so viele unumgänglich notwendige Variationen, so viele Rubriken und Abstufungen, dass es dem sein Reisebudget nach diesem Tarif aufstellenden Touristen grausen müsste, vor dem Chaos von Zahlen und dann hätte er während seiner Reise erst noch die „Ueberraschung", wahrzunehmen, dass er mit seiner Berechnung ganz neben das Ziel geschossen.

Nach all dem Gesagten kann der Vorschlag zur Aufstellung eines Generaltarifs für sämtliche Hotels der Schweiz in das Reich der frommen Wünsche verlegt werden, denn was auch mit dem besten Willen vielleicht möglich, aber dennoch unpraktisch wäre, das wäre allenfalls ein *Minimal*tarif, niemals aber ein *Maximal*tarif, wie er, aus allem zu schliessen, unserem Gewährsmann vorschwebt.

Im Prinzip jedoch unterstützen wir unseren Gewährsmann. Tarifiere jeder seine Preise, bringe sie so viel wie möglich zu Jedermanns Kenntnis und — was die Hauptsache — halte daran fest, es lohnt sich.

Gehe man z. B. in ein x-beliebiges Handelsgeschäft, welches die Gewohnheit hat, seine Waaren mit verständlichen Zahlen zu markieren, d. h. dass man als Käufer den Preis lesen kann, so erweckt dies ein gewisses Gefühl der Beruhigung; man weiss, dass dieser Preis für Jedermann gleich ist, wogegen in einem Geschäft, welches nach dem System der geheimen Zahlen handelt, man sich der Vermuthung nicht erwehren kann, dieselben seien elastisch und richten sich nach dem Aeussern des Käufers oder nach seiner Gewohnheit des Marktens. Ganz dasselbe Gefühl muss wohl der Gast im Hotel haben, wenn ihm die Preise erst bei der Abrechnung bekannt werden und deshalb glauben wir unsern Lesern das Aufstellen von Tarifen, ihren örtlichen und häuslichen Verhältnissen entsprechend, nicht genug empfehlen zu können. Jedes Zimmer weise einen solchen Tarif auf, derselbe enthalte die vollständige Preisliste bis in die kleinsten Details. Dass ihn der Gast lesen und sich darnach richten wird, ist sicher, sicher ist aber auch, dass manche übliche Reklamation dann von selbst dahinfällt oder zum mindesten eine schnelle Erledigung dadurch findet, dass man auf den Tarif verweisen kann und was ja schliesslich die Hauptsache sein wird: Die von unserem Gewährsmann gerügten „Ueberraschungen" für den Gast verschwinden als solche und werden was sie immer waren, nämlich, berechtigte Forderungen.

Inwiefern sich die Tariffrage von der individuellen Initiative auf ein breiteres Eeld stellen lässt, ist uns zur Stunde noch nicht recht klar, glauben aber doch, dass sich diese Frage mit dem vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebenen Hotel-Adressbuch bei der nächsten Ausgabe in Verbindung bringen lässt, wodurch ein teilweiser Schritt im Sinne des Vorschlags unseres Gewährsmannes gethan wäre. Wir werden die Frage nach dieser Seite hin prüfen und im gegebenen Momente dann wieder darauf zurückkommen.

Aus dem Wallis.

(Korrespondenz.)

Von unserer stillen Wintersaison nicht viel Erhebliches. Eine fortdauernd milde Witterung ist ganz besonders geeignet und einladend zu Ausflügen in unsere sonnigen Alpenthäler. Zu verzeichnen sind zwei bedauernswürdige Todesfälle aus dem Kontingente der Oberwalliser Gastwirthe, nämlich derjenige des Veteranen Barman, Hotel de la Souste, welchem wir die Gründung der Post und Eisenbahnstation Souste verdanken, dem Verbindungspunkte der Jura-Simplonbahn mit den Leukerbädern und jener des noch kräftigen Altpostmeisters Anton Kluser, Hotel de la Poste in Simplon, welcher den Fremdenverkehr dieses Bergpasses seit Jahren beinahe ausschliesslich und mit patriarchalischer Einfachheit zu bedienen das Glück hatte.

Die Gasthöfe und Sommerpensionen waren von jeher nicht Schoosskinder der Steuerbehörden, es sind ihnen, wie es scheint, immer neue Ueberraschungen vorbehalten, währenddem die Kaffee- und Schnapswirtschaften sehr gnädig behandelt werden. So wird künftighin für jeden Hausknecht, Portier, Kellner oder Koch eine Steuer von 10 Fr. erhoben. Aus besonderer Rücksicht und Galanterie wird einstweilen für Dienstmädchen, Kellnerinnen und Köchinnen keine Steuer verlangt.

Infolge Schlag auf Schlag vorgekommener Fallimente einiger Bankfirmen in Vevey, welche die Einnahmequellen des Touristenverkehrs an sich zu ziehen wussten, um selbe zu verspekulieren, haben einem grossen Teile unserer Gastwirte bedeutende Verluste gebracht. Es ist daher nur zu bedauern, dass die längst ventilierte, in Brig zu gründende „Caisse mutuelle des maîtres d'hôtels" bis jetzt noch nicht zur Ausführung gekommen ist.

Der Sommerfahrplan der Jura-Simplonbahn wird mit seinem Vorgänger übereinstimmen, nur werden für den Fremdenverkehr mehrere Verbesserungen und Erleichterungen in Aussicht gestellt. Auch die Eröffnung der Grimselstrasse wird nicht ohne Einfluss bleiben und das Städtchen Brig immer mehr als Knotenpunkt der hiesigen Eisenbahnlinien und der Gebirgsposten zur Geltung kommen. Mit dem Simplondurchstich scheint es doch endlich Ernst zu werden.

Le lapin cuit dans sa peau.

Le „Journal de la Cuisine" à Bruxelles écrit:

„Notre spirituel confrère Joe, de la Réforme, qui a eu l'insigne honneur d'être reçu à la table de Victor Hugo, nous initie dans les Termes suivants aux secrets d'un plat exquis dont le maître raffolait et qu'il réservait pour ses convives les plus intimes, ses commensaux.

Vous prenez un lapin vivant, de dix à huit mois. Il ne sera pas moins tendre que le lapin de quatre mois, et sera déjà un peu plus gras. Enfermez l'animal dans une petite caisse à claire-voie et nourrissez-le pendant quinze jours avec des branches tendres de fenouil, à l'exclusion de tout autre aliment.

Au bout des quinze jours, tuez le lapin sans l'assommer ni le saigner. Le mieux est encore de lui ingérer de force un grand verre de bon cognac. Il tombera comme foudroyé.

Alors ouvrez-le et videz-le.

Préparez une farce dont la composition dépendrade vos goûts. Vous pouvez employer à loisir un hachis de porc relevé d'oignons ou une préparation au foie gras truffé. N'épargnez ni le beurre, ni les fines herbes, ni les épices. Une fois l'animal farci, son ventre rempli, vous recousez la peau aussi serrée que possible. Enfin vous liez l'animal sur une

broche avec du fil de fer, et vous le mettez à rôtir en plein air devant un feu de bois.

Le contact du feu avec le poil et la peau répand une odeur infecte. Prenez patience. Après une demi-heure la peau se fendille, se tigre de petits trous d'où s'échappent de minces jets de fumée. Quand ces trous et ces jets de fumée entourent complètement votre rôti, débrochez et retirez la peau qui se détachera au moindre effort, tout entière, comme un gant.

Servez sur un plat frotté de beurre frais.

Vous avez alors un lapin rôti, farci, qui n'a perdu ni une goutte de sang, ni beurre, ni jus, qui a cuit comprimé et comme à l'étouffe, absorbant en sa chair le parfum de fenouil, le bon alcool qui l'aura tué, la farce ingénieuse que vous lui avez préparée.

Et vous vous en lécherez les doigts.

Rundschau.

Landesausstellung in Genf. Das Zentralkomitee für die Genfer Landesausstellung hat die Frage der Verschiebung der letzteren auf das Jahr 1897 in verneinendem Sinne beantwortet.

Schweizer Alpenklub. Die Sektion Oberland des S. A. C. hat kürzlich beschlossen, am Petersgrat eine Klubhütte erstellen zu lassen. Die Kosten derselben sind auf 5000 Franken veranschlag. Auch die berüchtigte Passage beim sogen. „Tschingeltritt" soll bei diesem Anlass verbessert werden. An die daherigen Kosten wird die Centralkasse um einen Beitrag von 500 Fr. ersucht. Sind diese Verbesserungen einmal ausgeführt, so wird der Petersgrat eines der beliebtesten und lohnendsten Ausflugsziele der Alpenklubisten werden.

Alkoholmonopol. Der vorläufige Abschluss der Rechnung der Alkoholverwaltung pro 1893 ergiebt einen Reingewinn von 5,368,000 Fr., gegenüber dem Budget einen Minderertrag von 692,000 Fr. Dieser Minderertrag erklärt sich durch den Rückgang des Verkaufs von Trinksprit, 355,000 Fr.; Mindereinnahme aus den Monopolgebühren auf ausländischen Qualitätsspirituosen 191,590 Fr.; Mehraufwand an Passivzinsen und für Unterhalt der Lagerhäuser 73,500 Fr. Der Rückgang des Trinkspritverkaufs hängt im Wesentlichen mit der reichen Wein- und Obsternte, die Mindereinnahme aus Monopolgebühren mit der Verminderung der Einfuhr aus Frankreich zusammen.

Postwesen. Die Poststellen sind angewiesen worden, Domizilveränderungen von Zeitungsabonnenten, welche eine Weitersendung der Blätter notwendig machen, soweit die Aenderung der Adresse nicht direkt vom Abonnenten beim Verleger bewirkt wird, von sich aus den betreffenden Zeitungsexpeditionen zur Kenntnis zu bringen und so direkte Uebersendung der Zeitungen an das neue Domizil des Abonnenten zu veranlassen. Diese Mitteilung an den Verleger hat zu erfolgen, gleichviel, ob es sich um Zeitungen handle, welche bei der Post abonniert oder um solche, welche direkt beim Verleger bestellt worden sind. Ebenso sind die Poststellen verpflichtet, die Zeitungsexpeditionen jeweilen zu avisieren, wenn ein Teil ihres Bestellkreises einer anderen Poststelle zugeteilt wird.

Das Land der Bergsteiger. Aus London schreibt man der „N. Z. Z.":

„Nicht weniger als sieben Bücher über „die Kunst, Alpen zu besteigen" sind soeben hier erschienen. Sie sind von verschiedenen Touristen über die Appeninen, die Lepontischen und Central-Alpen der Dauphiné geschrieben. Auch ein Werk über „die Ketten des Montblanc" von Heinrich Kurz ist darunter. Einer der Haupttouristen in den Alpen der Schweiz ist Conway und er lässt ein Buch dem anderen folgen. In einer Unterredung äusserte er: „Die Deutschen sind Alpenbesteiger in bescheidenem Grade. Franzosen lassen sich kaum blicken. Holland ist ein Flachland; aber wunderlicherweise sind manche Holländer als Alpenbesteiger wohlbekannt. Die Passion dafür scheint unter den Amerikanern sich zu steigern, von denen manche fast alljährlich im Sommer nach der Schweiz „zum Klimmen und Klettern" herüberkommen. Die Schweizer Alpen bleiben der echte Jagdboden für Europas Bergsteiger. Ein Rivale würde der Kaukasus werden können; aber Bergsteiger sind keine Millionäre und der Himalaya liegt zu fern und sein Besuch würde einer gefahrbringenden Expedition gleichkommen."

Geflügelzucht in der Schweiz. Das Präsidium der ornithologischen Gesellschaft in Würenlos (Pfarrer Burkhard Kretz) teilt dem „Bund" mit: „In meinem letzten Bericht über die Einfuhr von Eiern und Geflügel in der Schweiz, machte ich auf die Verminderung aufmerksam, welche der Import letztes Jahr (vom Januar bis September 1893) in Gestalt einer Minderausgabe von circa 220,000 Franken erfahren. Wohl Mancher hat daraus den Schluss gezogen, dass nun die einheimische Geflügelzucht einen kleinen Aufschwung genommen habe. Es mag indessen bemerkt werden, dass der Notstand des letzten Jahres eine Verminderung der Kauflust, besonders bei der landwirtschaftlichen Bevölkerung, hervorgerufen hat. Für einstweilen wäre die Einfuhr von italienischem Geflügel noch sehr zu begrüssen; es würde dies bei rationellem Betrieb die Einfuhr der Eier um einige Millionen Franken beschränken. Also ihr Geflügelzüchter und -Liebhaber! Immer stramm vorwärts! Dass die Schweiz noch mehr leisten, resp. unter Umständen eine starke Reduktion des Ausgabepostens herbeiführen könnte, will ich an Hand eines Berichtes, der mir in verdankenswerter Weise zugestellt wurde, nachweisen: Dänemark gibt uns einen lehrreichen Beweis, was richtiger Betrieb der Geflügelzucht leisten kann. Dieses kleine Reich (mit circa 2 Millionen Einwohnern) hat laut seiner Zollstatistik im Jahre 1866 an Eiern mehr aus- als eingeführt: 32,847 Stiegen mit einem Geldwert von ebensoviel Mark. (Eine „Stiege" gleich 20 Eier mit 5 Pfennig Durchschnittspreis). Dieses Land hat aber seine Geflügelzucht seither so gefördert, dass die Mehrausfuhr des Jahres 1882 auf 1,775,529 „Stiegen" im Wert von $1^3/_4$ Millionen Mark gestiegen ist. Es bedeutet das in einem Zeitraum von 16 Jahren eine Steigerung auf das 54fache!! — Sollte, was in dem kleinen Dänemark möglich war, nicht auch in unserm Schweizerlande mit seinen 3 Millionen Einwohnern möglich sein? Unsere klimatischen Verhältnisse sind doch keineswegs weniger günstige, ich glaube eher, das Gegenteil."

Verkehrswesen.

Genf. Die letzte Teilstrecke der elektrischen Bahn auf den Salève wurde am 3. ds. dem Betriebe übergeben.

Billigere Retourbillete. Nach den Beschlüssen des Verwaltungsrates der schweizerischen Zentralbahn vom 6. Februar wird künftig auf diesem Bahnnetze der Rabatt für die zweite Klasse auf $33\,^1/_3\,\%$ und für die dritte Klasse auf $40\,\%$ festgesetzt. Dagegen werden die Sonntagsbillete fallen gelassen. Die Einführung ist jedoch noch verschoben, bis die Massregeln, welche einen Missbrauch der Retourbillete ausschliessen, bereinigt sind.

Postverkehr auf der Furkaroute. Nach dem „U. Wochenblatt" beabsichtigt die eidgenössische Postverwaltung im nächsten Sommer eine Vergrösserung im Postverkehr auf der Furkaroute vorzunehmen, insonderheit bezüglich Aufnahme und Beförderung von Fremden. Die Zahl der Kurse soll zwar zwei im Tage bleiben, aber statt 14 Personen würde jeder Kurs 20 Personen, also hin und zurück 80 Personen führen.

Eisenbahnwesen. Bekanntlich wird auf den schweizerischen Bahnen bei Abfahrt eines Zuges ausser dem Signal, welches der Zugführer mit der Mundpfeife giebt, gegenwärtig noch ein weiteres Abfahrtzeichen mit der Stationsglocke, aus 3 Schlägen bestehend, gegeben. Gemäss einer vom Eisenbahnverband angeregten Verfügung des schweizerischen Eisenbahndepartements soll nun dieses überflüssige Abfahrtsignal, welches in Deutschland schon vor einiger Zeit abgeschafft wurde, vom 1. März 1894 an auch bei den schweizerischen Bahnen in Wegfall kommen. Die im Interesse der Betriebssicherheit eingeführten elektrischen Glockensignale dagegen, welche dem Bahnpersonal und den Nachbarstationen den Abgang des Zuges melden sollen, bleiben unverändert in Kraft.

Vermischtes.

Aale am schnellsten zu töten. Sobald der Aal gefangen ist und am Boden liegt, setzt man das Messer daran, wo Kopf und Rückgrat zusammenhängen, und schneidet rasch den Kopf der Länge nach durch, so dass er förmlich gespalten ist. Nach solchem Verfahren gibt der Aal kein Lebenszeichen mehr von sich.

Feiner Kartoffelsalat. Kartoffeln werden gekocht, geschält und warm in Scheiben geschnitten, dann sofort mit dem nötigen Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und Essig, durchgerührt stehen gelassen. Dann quirlt man ein ganzes Ei, ein Stück rohe Butter und feines Oel schaumig und mischt die Sauce kurz vor dem Zurichten leicht durch den Salat.

Schwedische Streichhölzer dürfen nicht, wie dies gewöhnlich geschieht, in der Längsrichtung der Schachtel angestrichen werden, da die Zündmasse dadurch schneller verbraucht wird, als die Hölzer. Man streiche die Hölzer in der Querrichtung der Schachtel an und man wird immer, so lange der Inhalt derselben reicht, eine gute, brauchbare Reibfläche haben.

Echte Havanas. In den 60 Faktoreien von Vuelta-Abajo in Havana werden jährlich etwa 200 Millionen Cigarren hergestellt, davon gehen 70 Mill. nach Nordamerika, 50 Millionen nach England, 20 Millionen nach Deutschland, 15 Millionen nach Spanien, 7 Millionen nach Frankreich, die übrigen 38 Millionen nach verschiedenen Ländern, wie Schweden, Dänemark, Russland, Schweiz u. s. w. Es giebt aber in Havana noch 100 andere Faktoreien, welche geringere Sorten von Cigarren herstellen, etwa 150 Millionen, die meist nach Deutschland, England und den Vereinigten Staaten gehen.

Prüfung einer feuchten Wohnung. Ein sehr einfaches Verfahren, um zu wissen, ob eine anscheinend feuchte Wohnung für den Menschen bewohnbar ist, besteht darin, dass jedes Zimmer gut verschlossen ist und man in demselben eine ganz genau abgewogene Menge frisch gebrannten und fein zerstossenen Kalk aufstellt. Erst nach 24 Stunden wiegt man den Kalk wieder ab und stellt den Unterschied fest. Beträgt die Gewichtszunahme mehr als ein Prozent, so sind die Zimmer wegen der grossen Feuchtigkeit der Luft für die Gesundheit der Menschen nachteilig und sollten nicht bewohnt werden. Es müssen daher Vorkehrungen getroffen werden, um in solchen Wohnungen den Feuchtigkeitsgehalt der Luft zu vermindern.

Pro memoria!

„Der Zollkrieg mit Frankreich dauert auch unter der neuen Kammer fort. Jeder patriotisch gesinnte Schweizer und jede Schweizerin konsumieren keine französischen Waren mehr; der Handel bedient sich französischer Häfen und Eisenbahnen nicht mehr!"

Dieses „Pro memoria", welches seit einiger Zeit beständig in dem Inseratenteil der hauptsächlichsten Schweizerblätter erscheint, drückt uns die Feder in die Hand.

Als vor einem Jahre der Vorstand des Schweizer Hotelier-Verein angegangen worden, gegen das Vorgehen Frankreichs Stellung zu nehmen, und derselbe dann zu dem Schlusse kam, dass den Interessen der Hoteliers nicht mit Protestversammlungen gedient sei und dass es jedem Kollegen freigestellt bleiben müsse, seine Artikel zu beziehen wo er wolle, zumal es für einzelne derselben keine andere Bezugsquelle als Frankreich gebe, da wurde auch gleichzeitig betont, wie die Bekanntgabe von billigen Ersatzquellen für verschiedene aus Frankreich bezogene Artikel angezeigt sei. Als einen solchen Hauptartikel glauben wir nun in erster Linie die Weine hinstellen zu müssen und benutzen wir daher den gegenwärtig günstigen Zeitpunkt, eine Abhandlung über eines unserer bis jetzt immer noch zu wenig gewürdigten Schweizerprodukte, nämlich die Neuenburger Weine zu reproduzieren, hoffend, dass dem Einten oder Andern damit gedient sei.

Die Weine Neuenburgs, und ganz besonders seine Rotweine, sind eine Wiedererzeugung der Burgunder Weine.

Das setzt keineswegs diejenigen in Erstaunen, die mit Aufmerksamkeit den Boden der beiden Gegenden studiert und beobachtet haben, dass in Neuenburg wie in Burgund die Reben gewöhnlich auf sehr vorteilhaft gelegenen Hügeln angebaut werden und nur eine geringe Zahl in den Ebenen, deren Boden steinig ist; ferner dass die Erdarten die Leichtigkeit haben und auf Kalkschichten aufliegen, deren Härte erfahrungsgemäss der Hervorbringung der zartesten Weine so günstig ist; endlich, dass das Klima selbst, das demjenigen Burgunds gleicht, sich für das vollständige Reifwerden der Trauben eignet, wenn wenigstens der Monat September nicht allzusehr von heftigen Nebeln überfallen wird.

Das Alles würde freilich nicht genügen, um die Produktion von Weinen, die denjenigen Burgunds gleich sind, herbeizuführen, wenn man in der Schweiz Rebstöcke anbauen würde, die von denjenigen verschieden sind, welche in Frankreich die ausgezeichneten Burgunderweine geben; denn es ist nicht zweifelhaft, dass wenn der Boden und das Klima die Qualität des Weines bestimmen, die Pflanzenart dessen Natur bestimmt, welche weit entfernt ist ohne Bedeutung zu sein.

Die Neuenburger scheinen daran gedacht zu haben, denn, im Besitze eines Bodens und eines Klimas, die man denjenigen Burgunds gleich halten kann, haben sie sich bei der Einführung der Traubenkultur gehütet, sich Versuchen des Zufalls hinzugeben, welche sie zu nachteiligen Resultaten hätten führen können. Sich von den Burgundern beeinflussen lassend und sich sagend, dass sie, weil sie ja über die gleichen Mittel verfügten, zu denselben Resultaten gelangen könnten, haben sie seit Jahrhunderten allgemein die Pflanzen aus dem Burgund angenommen, welche ihnen in der That Weine geliefert haben, die man mit den guten Burgunderweinen verwechseln könnte.

Die berühmtesten Gewächse sind diejenigen zwischen St. Blaise im Osten und Auvernier im Westen, das Zentrum dieser Region ist Neuenburg. Der beliebteste Rotwein ist der sogenannte „Crû de la ville", ferner: Derrière-Moulin, Hauterive, Saint-Blaise, Boudry-Cortaillod.

Alle diese Weine sind, in ein wenig verschiedenen Graden und mit Verschiedenheiten des Parfums und selbst der sehr bemerklichen Farbenunterschiede, ausgezeichnete Weine, sehr reichlich gefärbt, sehr stark (man wird anerkennen, dass dies sehr burgundisch ist), mit einem köstlichen Aroma begabt.

Eine weitere, nicht minder bemerkenswerte Eigenheit der weissen Neuenburger Weine ist, dass die meisten davon, in Flaschen abgezogen, leicht moussieren. Wo man auch diese Weine trifft, erkennt man sie sofort durch ihr ausserordentliches Bouquet, eine Eigenschaft, die nur wenige in solchem Masse haben.

Das Jahr 1893 ist auch den Neuenburger Weinen besonders günstig gewesen.

Litterarisches.

Meisterwerk der Speisen und Getränke. Herausgegeben von Blüher und Petermann. Verlag von P. M. Blüher, Leipzig. Zweite gänzlich umgearbeitete Aufl. Vollständig in ca. 40 Lfg. zu je 1 Mark.

Bereits ist das 15. Heft dieses kulinarischen Werkes erschienen. Die Verfasser haben es verstanden, ein Werk des gesamten kulinarischen und gastronomischen Wissens zu schaffen, das ohne Zweifel das bedeutendste dieser Art werden wird, so viel ist schon jetzt aus den bereits erschienenen Lieferungen mit Sicherheit zu erkennen. In 4 starken Bänden und in mehreren Sprachen behandelt dasselbe alles, was Küche, Keller, Tafel und deren Nebenressorts betrifft. Auf grösste Vollständigkeit, Rechtschreibung und unbedingte Zuverlässigkeit ist die grösste Sorgfalt verwendet worden.

Nicht als Kochbuch im landläufigen Sinne, sondern als „Buch der Bücher" für Küche und Tafel, dürfte sich das Meisterwerk empfehlen. Namentlich in Bezug auf die Rechtschreibung der Speisen und Getränke im Gastwirtsgewerbe ist dasselbe zu begrüssen und wird es hoffentlich dem oftmals schauderhaften „Küchen-Latein" auf den Menus der Wirtstafel nach und nach den Garaus machen. Wer auf Strebsamkeit in seinem Beruf Anspruch erheben will, sei er nun Hotelier, Gastwirt, Koch oder Kellner, dem wird dieses Werk willkommen sein und liegt es im Interesse derselben, wenn wir „das Meisterwerk der Speisen und Getränke" von Blüher und Petermann allen warm zur Anschaffung empfehlen. Es kann beim Verleger, sowie durch jede Buchandlung bezogen werden.

Kleine Chronik.

Frauenfeld. Das Projekt zur Einführung der elektrischen Beleuchtung in Frauenfeld nimmt rüstig seinen Fortgang.

Auf den **Rochers de Naye** wird ein alpiner Garten errichtet, für den die Gemeinde Veytau den nötigen Boden abgetreten hat.

Kreuznach. Infolge Ablebens des bisherigen Pächters sind die Kurhotels „Englischer Hof" und „Hotel Royal" ab 1. Mai zu verpachten.

Reichenhall. Durch die Vergrösserung der elektrischen Anlage wird der ganze Kurort mit Beginn der nächsten Saison elektrische Beleuchtung erhalten.

Obwalden. Vom Regierungsrat wurde eine Kommission beauftragt, die Frage der Errichtung von Telephonlinien, resp. einer telephonischen Verbindung Sarnens mit Luzern und den nicht im Besitze des Telegraphenbureaus befindlichen Ortschaften Obwaldens zu prüfen.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 20. bis 26. Januar: Deutsche 670, Engländer 543, Schweizer 276, Holländer 127, Franzosen und Belgier 222, Amerikaner 42, Russen 80, Diverse 87, Summa 2013. Davon waren Passanten 81.

In **Thusis** langte am Donnerstag Morgen Prinz Romeo Napoleon Bonaparte mit Begleitung an und stieg im Hotel „Post" ab. Er ist ein Grossneffe Napoleons I. und reist mit Begleitung unter dem Namen Comte des Espioux aus Paris. Am Freitag reiste er per Extrapost über den Schyn nach Davos.

Warnung.

Seit einigen Tagen thut sich in Basel ein junges Bürschchen auf Kosten der Hotels gütlich. Alter 20 bis 22 Jahre, mittlere Statur, blond, kleines Schnurrbärtchen, gesundes Aussehen, dunkle Kleidung, trägt eine Rolle Musikblätter sichtbar bei sich und nennt sich Friedrich Wagner, auch Niederberger.

Schweizer Handels- und Industrieverein.
Union Suisse du Commerce et de l'Industrie.

Vom Schweizer Handels- und Industrie-Verein sind folgende Druckschriften eingegangen und können von den Mitgliedern beim **Vorstande,** oder beim **Offiziellen Centralbureau** od. beim Präsidenten des Aufsichtsrates für die Fachschule, **Herrn Tschumy in Ouchy,** sowie auch bei Hrn. **F. Wegenstein, Hotel Schweizerhof, Neuhausen,** eingesehen resp. Einsichtnahme bezogen werden und zwar:

L'Union suisse du commerce et de l'industrie a transmis les imprimés ci-après énumérés, que nos sociétaires peuvent consulter ou emprunter chez le **Président du Comité,** au **Bureau central officiel** ou chez **M. Tschumy à Ouchy,** Président du Conseil de surveillance de l'Ecole professionnelle ainsi que chez **M. F. Wegenstein, Hôtel Suisse, Neuhausen:**

Zirkular betr. Aufnahme des Zentralkomitee der Schweizerischen Landesausstellung in Genf 1896 und des Vereins der Geschäftsreisenden der welschen Schweiz.

HOTEL-PERSONAL
aller Branchen.

Den Vereinsmitgliedern und Abonnenten der „Hotel-Revue" sei bei Bedarf das Stellenvermittlungsbureau des Schweizer Hotelier-Vereins hiemit aufs Angelegentlichste empfohlen.

Basel, Sternengasse 23. Telegramm-Adresse: **Hotelierverein Basel. Telephon No. 1573.**

G. Henneberg's Seidenfabrik
in **Zürich** sendet **direct** an **Private**

schwarze, weisse und **farbige** Seidenstoffe von **65 Cts.** bis **Frcs. 22.80** per Meter — glatt, gestreift, karriert, gemustert etc. (ca. 240 versch. Qual. u. 2000 versch. Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste	von	**Frcs.**	**2.10—20.50**
Seiden-Foulards	„	„	**1.50— 6.55**
Seiden-Grenadines	„	„	**1.50—14.85**
Seiden-Bengalines	„	„	**2.20—11.60**
Seiden-Ballstoffe	„	„	**—.65—20.50**
Seiden-Bastkleider p. Robe	„	„	**16.65—77.50**
Seiden-Plüsche	„	„	**1.90—23.65**
Seiden-Mask.-Atlasse	„	„	**—.65 4.85**
Seiden-Spitzenstoffe	„	„	**3.15—67.50**

etc. — Muster umgehend. 219

G. Henneberg's Seiden-Fabrik, Zürich.

Hotel zu verkaufen.

Neu und solid gebautes Hotel in **Meiringen,** in unmittelbarer Nähe des **Bahnhofs.** Enthält **Kellergeschoss, Plainpied** und **3 Stockwerke** mit **21 Zimmern.** Dazu gehörend **2½ Jucharten Land** zu Gartenanlagen. [445

Anfragen unter Chiffre H. 445 R. befördert die Expedition dieses Blattes.

DÉPOSÉ

Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel 359
Médailles de 1re ordre aux Expositions.
Marque admise dans tous les bons hôtels suisses.
Dépôt à Paris: **J. Huber,** 41 rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: **J. & R. Mc Cracken,** 38 Queen Street City EC.

Maison fondée en 1796

Hotel-Verkauf.

In einem der schönsten Kurorte der Ostschweiz ist ein schön eingerichtetes Hotel in bester Lage, zirka 40 Fremdenbetten, feines Restaurant mit Münchnerbier-Ausschank, elektr. Licht, Waschhaus, Stallungen bestens eingerichtet, in Folge Krankheit des Besitzers billig zu verkaufen, und wäre einem tüchtigen Wirt günstige Gelegenheit geboten, sich ein schönes Anwesen anzueignen. Erforderliches Kapital Fr. 40,000.—

Schriftliche Offerten unter Chiffre W. 293 Y. befördern **Haasenstein & Vogler, Bern.** 429

BILLARDS
von
F. MORGENTHALER, Fabrikant in BERN
Telephon. **Permanente Ausstellung** *Telephon.*
von 40 bis 60 neuen Billards von Fr. 600 bis Fr. 3000
von 20 bis 30 umgeänderten Billards von Fr. 300 bis Fr. 700
Diverse andere Salonspiele. — Auswahl in sämmtlichen Zubehörden.
Illustrirte Kataloge, alle näheren Details enthaltend, gratis u. franco.
Militär. — **Tanzfuß.** — **Reparaturen.**
Medaillen in Zürich, Brüssel, Paris, Madrid etc. 188
Electrische Beleuchtung. Eigene Wasserkraft.

Ein junger ***Portier,*** *21 Jahre, ziemlich gut deutsch sprechend, mit guten Zeugnissen und Referenzen,* ***sucht Stelle*** *als* ***alleiniger*** *oder*

Etage-Portier.

Sich wenden an ***M. Burnand,*** ***Vullieus*** *bei Moudon.* [434

CORNAZ FRÈRES & Cie
LAUSANNE
MAISON FONDÉE EN 1770
VINS DU PAYS ET ÉTRANGERS
SPÉCIALITÉ DE
VINS FINS VAUDOIS
Seuls concessionaires du vin d'Yvorne „**Clos du rocher**"
Médaille d'or à Paris 1889. 38

Flaschen-Korkmaschinen

Spühl-, Füll- Verkapselungs-Apparate etc. neuester bestbewährter Construction, **Schlauch-Geschirre, Circular-Pumpen,** sowie sämmtliche **Kellerei-Geräthe.** 170

Mehrjährige Garantie solider Ausführung.

F. C. Michel, Frankfurt a. M.

REKLAME

Diejenigen H.H. Mitglieder, die vor Vergebung ihrer Annoncen über gewisse Reklame-Objekte Aufschluss wünschen, belieben sich an linksstehende Adresse zu wenden.

Schweizer Hotelier-Verein Abteilung: Reklame, Basel. - Telephon 1573.

Offizielles Central-Bureau

MM. les Sociétaires, désirant avant la répartition de leurs annonces se renseigner sur certaines publications-réclame sont priés de s'informer à l'adresse ci-contre indiquée.

Bureau central officiel

Société Suisse des Hôteliers Département: Réclame, Bâle. - Téléphone 1573.

PERMANENTE AUSSTELLUNG
AUSFÜHRUNG FEINSTER SCULPTUREN

EXPORT IN ALLE LÄNDER
ETABLIRT 1868
GRABMONUMENTE
ANFERTIGUNG ALLER ARBEITEN
in Marmor, Granit & Syenit.
LOUIS WETHLI
BILDHAUER
ZELTWEG, ZÜRICH

Ein intelligenter, sprachkundiger Mann, 27 Jahre alt, gelernter Kellner, welcher seit einem Jahre in Hotel I. Ranges die Stelle als [450

Sekretär-Kassier

inne hat, sucht auf April oder Mai ähnliche Stellung. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter H 450 R an die Exped. d. Bl.

Diplôme de 1re Classe à l'Exposition Culinaire, Zurich 1885.
Médaille à l'Exposition d'Agriculture, Neuchâtel 1887.
GRANDE MEDAILLE D'ARGENT
à l'Exposition Nationale, Zürich 1883.
VINS DE NEUCHATEL & CORTAILLOD
ED. VIELLE
Propriétaire et Négociant
à Neuchâtel - Suisse
MAISON A DIJON (Côte d'Or)
Entrepôt & Agence:
CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK
Produits authentiques de la
GRANDE CHARTREUSE

VINS DE BOURGOGNE
et
BEAUJOLAIS
Ancienne maison
Vve JOSEPH FONTAGNY
Ed. Vielle & Cie
SUCCESSEURS
(Côte d'Or) **DIJON** (Côte d'Or)

Schweiz - England
über
OSTENDE - DOVER
Billigste schnelle Route.
Drei Abfahrten täglich.
Seefahrt: 3 Stunden.
Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

Conzetti & Co., Chur & Poschiavo

vorm. Schmid & Conzetti

Gegründet 1834

Sassella, Grumello, Inferno, flaschenreif à Fr. 150 — 200 per Hectoliter. 427

Montagna, alt, Fr. 100—140 per Hectoliter.

Guter Veltliner, von Fr. 50.— an per Hectoliter.

Zu verkaufen.

In der deutschen Schweiz, ein am Bahnhof gelegenes neueres

Hotel II. Ranges mit Jahresbetrieb,

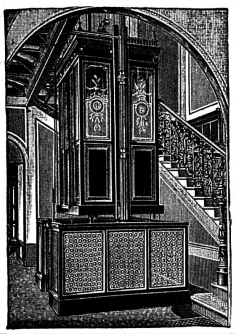
enthaltend 40 sehr gut möblierte Zimmer mit 52 Fremdenbetten. Grosse Bierhalle. [442

Anzahlung 30—40,000 Fr. Offerten unter H 442 R an die Expedition der „Hotel-Revue“ Basel.

Ing. Augusto Stigler

Hydraulische Personen-Aufzüge

700 Anlagen in Europa, 28 Anlagen in der Schweiz.



Hydraulische Warenaufzüge,
Hydraulische Gepäckaufzüge,
Speiseaufzüge,
Transmissionsaufzüge.

Alleinvertretung:

Geo. F. Ramel,

Maschinen-Ingenieur,

Seefeld 41, ZÜRICH.

Prima Referenzen.

Ausarbeitung von Projekten und Kostenvoranschlägen gratis.

System der Personenaufzüge für bestehende und Neubauten. 278

Kaufgesuch.

Hotelier sucht [447

Gasthof I. oder II. Ranges

zu kaufen. Anträge unter H. 447 R. an die Exped. d. Bl.

Hotel Victoria, Glion (Genfersee.)

Wir suchen auf 1. April einen jungen gebildeten, durchaus tüchtigen [444

Chef de Réception

der sich über seine Leistungen ausweisen kann und über Sprachkenntnisse verfügt.

Küpfer Frères.

Zu verkaufen

in einem der beliebtesten Höhenkurorte der Schweiz ein

Hotel I. Ranges

mittlerer Grösse. Feine Kundschaft. Familienverhältnisse halber billig. Auskunft an Selbstreflectanten unter Chiffre **Sch. No. 115** erteilt die **Expedition des Gastwirth, Zürich.** [437

FORTUNE

assurée à un bon maître d'hôtel qui voudrait construire aux environs de Paris dans un endroit très fréquenté et ne possédant que 3 mauvaises auberges.

S'adresser pour plus de détails à Mr. H. Fivaz, gérant d'affaires à Lausanne. 430

Bürgerliches Bräuhaus in Pilsen

(gegründet 1842)

SCHUTZMARKE **Pilsner Bier.** SCHUTZMARKE

Flaschenbier-Dépôt: CARL GOSSWEILER

Burgerstrasse 15, LUZERN.

Das Bier aus dem **Bürgerlichen Bräuhaus in Pilsen, gegründet 1842,** ist dasjenige Bier, auf dessen Güte, Reinheit und Schmackhaftigkeit **einzig und allein der Weltruf des Pilsner Bieres beruht** und sind die Interessenten gebeten, genau auf die Schutzmarke zu achten und dieses Bier nicht mit andern Erzeugnissen zu verwechseln. 200

Das bedeutendste und rühmlichst bekannte

Bettfedern-Lager

Harry Unna in Altona b. Hamburg

versendet gegen Nachnahme (nicht unter 10 Pfd.)

gute neue

Bettfedern für 70 ct. u. 1 fr. das Pfund, vorzüglich gute Sorte 1 fr. 50 ct. prima Halbdaunen nur 2 fr. u. 2 fr. 50 ct. prima Ganzdaunen nur 3 und 4 fr.

Verpackung zum Kostenpreis. Bei Abnahme von 25 Pfd. 5% Rabatt. — Umtausch bereitwilligst. [441

Offene Stelle

in einem Kurhaus für eine mit dem **Post- und Telegraphenwesen** vertraute Tochter, die gleichzeitig die Bureau-Arbeiten für das Hotel zu besorgen imstande ist. Reflektantinnen belieben ihre Offerten unter Chiffre H 446 R an die Exped. d. Bl. zu adressieren.

Hotel-Direktor

tüchtiger, jüngerer, **prakt. Fachkenntnisse, vier Hauptsprachen schriftlich** und **mündlich, vorzügliche Empfehlungen,** sucht Saison- oder Jahresstelle event. auch als **Chef** de **Réception.** Offerten u. Chiffre B 480 Z an die Annoncen-Exped. **Haasenstein & Vogler, Zürich.** [448

Eine jüngere, starke

Kaffeeköchin

sucht Stelle auf 1. März in einem Hotel. [443

Gefl. Offerten richten an **A. H.** poste restante **Bern.**

Terrain zu einem Hotelbau

ist in schönster Lage zu verkaufen. Belebte Fremdenstation d. Schweiz. Dampfschiff- und Drahtseilbahn-Station. Eventuell würden sich die Eigentümer mit einer gewissen Summe am Hotel beteiligen.

Offerten sub Chiffre H. 433 R. an die Expedition dieses Blattes. [433

Carl Pfaltz, Basel

Spezialität: **Südweine**

Schutzmarke.

Madeira
Sherry
Portwein
Malaga
Marsala

Capweine, Cognac

in grösster Auswahl.

Versandt in Flaschen und Gebinden, zu billigsten Preisen. 337

SWISS CHAMPAGNE

BOUVIER FRÈRES

NEUCHATEL

Se trouve dans tous les bons Hôtels Suisses.

HOTEL-ADRESSBUCH

Schweizerisches

herausgegeben vom **Schweizer Hotelier-Verein.**

Enthaltend in beiden Sprachen das Verzeichniss sämmtl. dem Fremdenverkehr dienenden Hotels, Pensionen und Kuranstalten der Schweiz nebst interessanten Details. Verfasst nach Mittheilungen der Kantonsregierungen und Angaben der Interessenten. Preis Fr. 3.50. Zu beziehen durch das **Officielle Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins Sternengasse 23, Basel.**

Habana-Cigarren-Import

MAX OETTINGER

BASEL

ZÜRICH
76 Bahnhofstrasse 76

ST. LUDWIG
(Elsass)

Ein **Hotelbesitzer** an der Riviera **sucht,** um den Sommer Beschäftigung zu haben, **Stelle** als

Direktor-Gérant

in einem bessern Hotel oder Pension. Derselbe wäre bereit, das Geschäft nach einem Probejahre auf eigene Rechnung zu übernehmen. Ansprüche bescheiden. Gefl. Offerten unter Chiffre Q c 567 Y an **Haasenstein & Vogler, Bern.** [449

B. Bohrmann Nachfolger

FRANKFURT a. M.

Fabrik schwer versilberter Tafelgeräte auf weissem Metall.

Gegründet 1865.

Spezialität: **Artikel für Hôtels, Restaurants und Cafés.**

Garantie für langjährige Haltbarkeit bei täglichem Gebrauch.

Anerkennungen der grössten Etablissements und Hôtels für Solidität und Qualitätsgüte.

Löffel, Gabeln,
Messer,
Thee- und Café-Service,
PLATTEN.

Saucières,
SOUPIÈRES,
Huiliers,
Plateaux,
Brodkörbe etc.

Bureau de Placement Central

de la Société Suisse des Hôteliers.

Rue des Etoiles No. 23 — Rue des Etoiles No. 23

Bâle — **Emplois vacants:** — **Bâle**

On demande	Langues all.	frçs.	angl.	ital.	Lieu	Entrée
1 apprenti-sommelier	,,	,,	—	—	Alsace	de suite
2 secrétaires	,,	,,	,,	—	Suisse	Mars — Mai
1 caissière	,,	,,	—	—	Suisse	Mars
5 cuisinières de café	,,	,,	—	—	Suisse	de suite — Mars
1 secrétaire-femme	,,	,,	—	—	Suisse	de suite
2 I. cuisinières	,,	,,	—	—	Suisse	Février
2 I. repasseuses	,,	,,	—	—	Italie	Avril
2 I. lingères	,,	,,	—	—	Suisse	Avril — Mai
2 I. cavistes	,,	,,	—	—	Suisse	Avril
3—4 filles de salle	,,	—	—	—	Suisse	Avril
2 apprentis cuisinier	,,	—	—	—	Suisse	de suite
1 gouvernante	,,	,,	—	—	Suisse	de suite
1 portier d'étage	,,	,,	—	—	Suisse — Italie	de suite
8 filles de chambre	,,	,,	—	—	Italie	de suite et Mai
8 chefs de cuisine	,,	,,	—	—	Suisse	Mai
4 cuisinières	,,	—	—	—	Suisse	Avril — Mai
1 cuisinière	,,	,,	—	—	Suisse	de suite
2 sauciers	,,	,,	—	—	Suisse	Mai
1 caviste	,,	,,	—	—	Suisse	Mai
1 repasseuse	,,	—	—	—	Suisse	Mai
1 jardinier	,,	,,	—	—	Suisse	de suite — Mai
4 concierges-conducteurs	,,	,,	,,	—	Suisse	Avril et Mai
2 secrétaires	,,	,,	,,	—	Suisse	Mai
1 secrétaire-volontaire	,,	,,	—	—	Suisse	Mai
1 secrétaire-volontaire	,,	,,	—	—	Suisse	Mars
1 aide de cuisine	,,	,,	—	—	Suisse	Mars
1 cuisinière de café	,,	,,	—	—	Suisse	1 Mai
1 II. repasseuse	,,	,,	—	—	Suisse	15 Mai
1 I. aide de cuisine	,,	,,	—	—	Suisse	Février
1 cuisinière de café	,,	—	—	—	Suisse	Février
1 gouvernante d'office					Suisse	Février
2 II. portiers	,,	,,	—	—	Suisse	Avril
5 sommeliers de salle	,,	,,	—	—	Suisse	de suite ou en Mai
1 I. sommelier	,,	,,	,,	—	Suisse	Avril
4 sommeliers de chambre	,,	,,	,,	—	Suisse	de suite et 15 Juin
1 sommelier de rest.	,,	,,	—	—	Suisse	1 Mai
1 casserolier	,,	—	—	—	Suisse	1 Mai
2 sommeliers de rest.	,,	,,	,,	—	Suisse	de suite
1 baigneuse	,,	,,	—	—	Suisse	Avril
1 I. sommelier-secrétaire	,,	,,	,,	—	Suisse	Avril
1 doucheur	,,	,,	—	—	Suisse	Mai
1 entremetier-légumier	,,	,,	—	—	Suisse	15 Février

Personnel inscrit:

Personnel	Age	Langues all.	frçs.	angl.	ital.	Entrée
1 I. sommelier de salle	29	,,	,,	,,	—	de suite
4 directeurs	26—37	,,	,,	,,	—	de suite ou en Avril
4 concierges	28—45	,,	,,	,,	—	de suite ou plus tard
1 gouvernante d'office	25	,,	,,	—	—	,, ,,
1 secrétaire-femme	22	,,	,,	—	—	,, ,,
5 chefs de cuisine	21—40	,,	,,	—	—	,, ,,
4 I. aides de cuisine	21—22	,,	,,	—	—	,, ,,
8 II. aides de cuisine	18—19	,,	,,	—	—	,, ,,
1 sommelier volontaire	16	,,	—	—	—	,, ,,
1 I. fille de salle	24	,,	,,	—	—	,, ,,
2 sommelières de rest.	22—26	,,	,,	,,	—	,,
5 portiers d'étage	21—27	,,	,,	—	—	de suite ou en Avril
2 buffetières	34	,,	—	—	—	Mars
4 apprentis cuisiniers	15—18	,,	—	—	—	de suite et en Août
4 I. sommeliers	30—34	,,	,,	,,	,,	Avril
2 sommelières de salle	22	,,	,,	—	—	de suite
4 cuisiniers-volontaires	18	,,	—	—	—	de suite
2 pâtissiers	24	,,	—	—	—	Février
2 sommeliers d'étage	23—34	,,	,,	,,	—	de suite ou plus tard
12 filles de chambre	23—28	,,	,,	—	—	Février ou Mars
3 conducteurs	26—28	,,	,,	,,	—	
4 secrétaires	22—32	,,	,,	—	—	de suite ou Avril
7 II. portiers	19—24	,,	,,	—	,,	,, ,,
3 cavistes	29—32	,,	,,	—	—	,, ,,
5 sommeliers de salle	18	,,	—	—	,,	,, ,,
1 apprentie sommelière	18	,,	—	—	—	,, Février ,,
2 jardiniers	21—25	,,	,,	—	—	,,
1 gouvernante d'étage	23	,,	,,	—	—	de suite ou plus tard
1 volontair femme	18	,,	,,	—	—	,, ,,
1 sommelier-volontaire	18	,,	—	—	—	,, Juin ,,
1 repasseuse	21—26	,,	—	—	—	de suite et 15 Mai
1 I. lingère	43	,,	,,	—	,,	Juin
1 chef de réception	28	,,	,,	,,	,,	Mai
1 secrétaire-aide	19	,,	,,	—	—	,,
1 I. sommelière de salle	26	,,	,,	,,	—	,,
1 sommelier de salle	22	,,	,,	,,	,,	de suite

Herausgegeben vom Offiziellen Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins. Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert, Basel. Druck der Schweiz. Verlags-Druckerei, Basel.