

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **15 (1906)**

Heft 23

PDF erstellt am: **01.05.2024**

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.

BASEL, den 9. Juni 1906.

BALE, le 9 Juin 1906.

N^o 23.

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.

Insertate:

7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3/4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



N^o 23.

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 3/4 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

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-Annahme 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-Reclame“ à Lucerne

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

Schweizer Hotelier-Verein.

Die Tit. Mitglieder werden hiemit zur

ordentlichen Generalversammlung

auf

Samstag, den 16. Juni 1906, vormittags punkt 10½ Uhr
im Grossratssaal in Bern

zur Behandlung folgender Traktanden eingeladen.

1. Geschäftsbericht, Jahresrechnung und Budget.
2. Wahl der Rechnungsrevisoren.
3. Bericht und Antrag betreffend die Propagandafrage und Revision des Art. 14 der Statuten.
4. Frage betr. die Lebensmittelverteuerung und ihr Einfluss auf die Hotelpreise.
5. Mitteilungen und Unvorhergesehenes.
6. Persönliche Anregungen.

☛ Zu den Verhandlungen haben nur Vereinsmitglieder Zutritt. Das Vereinsabzeichen ist mitzubringen; neue Mitglieder können dasselbe an der Sitzung beim Sekretär in Empfang nehmen.

PROGRAMM.

Freitag, den 15. Juni:

Abends: Rendez-vous im Kursaal (Schänzli). Bei schlechtem Wetter im Grand Café du Théâtre.

Samstag, den 16. Juni:

Morgens von 9 Uhr an Kollation im Bahnhofbuffet.
10½ Uhr präzis: Generalversammlung im Grossratssaal.
1½ „ Gemeinschaftl. Mittagessen zu Fr. 4.— ohne Wein im Kursaal (Schänzli).
Nachher Ausflug auf den Gurten.

In Erwartung zahlreicher Beteiligung zeichnet mit kollegialischem Gruss

Zürich, im Mai 1906

Hochachtungsvoll

Für den Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins:

Der Präsident: F. Morlock.

Société Suisse des Hôteliars.

Les Sociétaires sont convoqués en

Assemblée générale ordinaire

le

Samedi, 16 Juin 1906, à 10½ heures précises du matin
à la salle du Grand Conseil à Berne.

L'ordre du jour est le suivant:

- 1^o Rapport de gestion, comptes annuels et budget.
- 2^o Election des commissaires-vérificateurs.
- 3^o Rapport et proposition concernant la question de propagande et révision de l'art. 14 des statuts.
- 4^o Question concernant l'encherissement des denrées alimentaires et leur influence sur les prix d'hôtel.
- 5^o Communications et imprévu.
- 6^o Propositions individuelles.

☛ Les sociétaires sont seuls admis à la séance. Apporter l'insigne; les nouveaux membres pourront se le procurer à la séance auprès du secrétaire.

PROGRAMME.

Vendredi, 15 Juin:

Soir: Rendez-vous au Kursaal (Schaenzli). En cas de mauvais temps au Grand Café du Théâtre.

Samedi, 16 Juin:

Matin, depuis 9 heures: Collation au Buffet de la Gare.
10½ heures précises: Assemblée générale dans la salle du Grand Conseil.
1½ „ Dîner en commun à fr. 4.— sans vin au Kursaal (Schaenzli).
Après le dîner excursion au Gurten.

Dans l'espoir d'une participation nombreuse, nous vous adressons, chers collègues, nos salutations les plus cordiales.

Zurich, Mai 1906.

Pour le Comité de la Société Suisse des Hôteliars:

Le président: F. Morlock.

Siehe Warnungstafel!



Herr Andreas Tichy, Besitzer des Hotel International, St. Moritz-Bad. — 45
 Paten: Herren A. Hirsch und G. Binder, Hotel Central, St. Moritz-Bad.
 Herr Ogi Wandfluh, Besitzer des Hotel Oeschinensee & Blümlisalp, Kandersteg. 50
 Paten: Herren F. Loosli, Grand Hotel, und G. Reichen, Kurhaus Kandersteg.

Der Schweizer Hotelier-Verein und das Lebensmittelpolizeigesetz.

In verschiedenen Tagesblättern erschien dieser Tage eine Einseitigkeit, in welcher darauf hingewiesen wird, dass namentlich die Schweiz. Hotelindustrie ein Interesse an der Annahme des Gesetzes habe. Es wird in dem Artikel auf die bisherige Stellungnahme des Schweiz. Hoteliervereins aufmerksam gemacht, unter Bezugnahme auf dessen Bericht vom Jahre 1894 an den Vorort des Handels- und Industrievereins, in welchem zu Gunsten eines eidgen. Lebensmittelgesetzes Stellung genommen wurde. Ferner wird gesagt, dass der gleiche Verein an einer von zahlreichen wirtschaftlichen Verbänden besetzten Versammlung am 17. Mai 1901 in Olten sich beteiligte und in einer gemeinsamen Eingabe an die Bundesversammlung das Gesetz begrüßte. Mit Rücksicht auf die speziellen Interessen der Hotelindustrie habe er u. a. das Begehren gestellt, dass eine Ausnahmebestimmung für die Einfuhr von Fisch, Wildpret und Geflügel angefertigt wäre, welchem Begehren dann insoweit entsprochen worden, als Art. 32 des Gesetzes eine Verordnung vorsieht, die bestimmen wird, inwieweit raschem Verderbnis ausgesetzte Lebensmittel von der Grenzkontrolle ausgenommen werden sollen.

Da nun der Verein als solcher oder dessen Vorstand sich an der gegenwärtigen Agitation für das Gesetz direkt nicht beteiligte, sondern eine mehr neutrale Stellung einnahm, weil im Hotelierverein auch gegenwärtige Meinungen vorhanden sind, so könnte leicht der Glaube erweckt werden, die jetzigen Mitglieder des Vorstandes seien anderer Gesinnung als ihre Vorgänger. Um dieser irrigen Meinung zu begegnen, geben wir hiermit folgende Erklärung ab:

Wir anerkennen die frühere Stellungnahme und die Bemerkungen unseres Vereins für das Zustandekommen eines Lebensmittelgesetzes vorbehaltlos und begrüssen das Gesetz als solches. Wir hätten jedoch für dessen Annahme heute mit mehr Wärme und grösserer Begeisterung eintreten können, wenn von Seite der gesetzgebenden Behörden den z. Z. vom Schweizer Hotelier-Verein formulierten Wünschen vollständiger als es geschah, entsprochen worden wäre.

Heute dürfen wir überdies noch fragen, warum, z. B., diese Restriktion in Art. 7 al. 3 und warum sollen die Schlachtthiere der Landwirte von der Fleischschau entlastet werden? Betr. Art. 8.: Nicht nur die amtliche, sondern auch die freiwillige Untersuchung sollte unentgeltlich sein.

Ein wesentlicher Mangel des Gesetzes liegt nach dem Erachten des Vorstandes darin, dass alzuviel auf den Verordnungsweg abgestellt wird. Etwas präzisere Abfassung des Gesetzes und etwelche Verweisungen auf zu erlassende Verordnungen weniger würden dem Gesetze unzählige Freunde erworben haben.

Die Hoteliers haben insbesondere mit Verordnungen zu kantonalen Gesetzen Erfahrungen gemacht, die es dem Vorstand nicht ganz unbedenklich erscheinen lassen, wenn in den Gesetzen alzuviel auf Verordnungen abgestellt wird.

Viel Opposition wäre unzweifelhaft in Wegfall gekommen, wenn im Gesetz festgelegt worden wäre, dass bei der Redaktion der Verordnungen Fachleute aus allen Interessenten- und Berufskreisen herangezogen werden müssten. Der Vorstand hofft aber, dass diesem Wunsche gleichwohl Rechnung getragen werde.

Für die Hotelindustrie selbst kann dieses Gesetz nur von Nutzen sein und für die hunderttausende von Touristen, die jedes Jahr die Schweiz besuchen, kann es eine Garantie bieten dafür, dass sie bei uns nur gute und gesunde Nahrung erhalten.

Wenn die unterzeichneten Mitglieder des Vorstandes die Annahme des Gesetzes empfehlen, so tun sie es von der Erwägung ausgehend, dass damit Remedur im Wirrwarr der kantonalen Vorschriften geschaffen wird und dass bei einer Verwerfung des Gesetzes leidige unhaltbare Verhältnisse auf unabsehbare Zeit fortbestehen würden.

Die Mitglieder des Vorstandes:
 F. Morlock. J. Boller. E. Mæcklin. C. Kracht.

Zur Richtigstellung.

(Eingessandt.)

In der „Hotel-Revue“ erschien eine Mailänder Zeitschrift, welche den betreffenden Fall in ganz schiefes Licht zu rücken geeignet ist. Wer jenen Journalisten näher kennt, weiss ohne weiteres, dass dieser weit davon entfernt ist, durch unerlaubte oder unanständige Praktiken sich nach Art gewisser ausländischer Journalisten unangemessene Vorteile zu verschaffen. Seine ganze Vergangenheit protestiert gegen eine solche Missdeutung.

Wie liegt die Sache in Wirklichkeit? Durch die Presse gingen s. Zt. unbestritten gebliebene Meldungen, wonach die Hotelpreise in Mailand für die Dauer der Ausstellung eine Steigerung von 50 bis 100 Prozent erfahren hätten; so seien beispielsweise die Preise für Zimmer, für die man bisher 3 oder 4 Fr. bezahlte, auf 6 bis 10 Fr. gestiegen.

Nun verlautete andererseits ebenso unwidersprochen, dass man in Mailand die Mitwirkung der Presse für Heranziehung eines starken Besuchs der Ausstellung zu schätzen wisse und daher von auswärtigen Journalisten im Voraus weitgehende Vergünstigungen zusichere. Diese Zusage ging also von Mailand selber aus und war, eben mit Hinsicht auf die ausserordentliche Ausstellung, auch ganz begreiflich; entsprach sie doch einem Herkommen, das in solchen Fällen so ziemlich überall üblich sein wird.

Getröstigt auf diese Tatsache fragte ein Journalist — unter Hinweis darauf, dass ein dort weilender schweizerischer Kollege in einem Feuilleton ein bestimmtes Hotel besonders empfahl — den Besitzer dieses Hotels an, ob bei Aufnahme dieser Empfehlung ein Entgegenkommen von Seite dieses Hotels erwartet werden dürfe. Wenn ja, werde die Empfehlung, zu der ja von Seite des Blattes keinerlei Verpflichtung vorlag, aufgenommen; im verneinenden Falle dagegen würde die Empfehlung gestrichen werden.

Ohne die Antwort aus Mailand abzuwarten, erschien dann der Beitrag gleichwohl sofort und zwar ohne jede Abänderung, also mit der Empfehlung.

Wer im öffentlichen Leben die Gepflogenheit der Loyalität hochhält, hätte nun wohl mit Grund erwarten dürfen, dass der betreffende Hotelier die Aufmerksamkeit durch ein bescheidenes Entgegenkommen erwidert haben würde, sei es durch etwelche Ermässigung der momentan hochgestiegenen Preise für den ganz kurz bemessenen Aufenthalt in Mailand, sei es durch die Zusage, das betreffende Blatt für die Dauer der Ausstellung im Hotel aufzulegen, oder dessen Inseratenteil das eine oder andere Inserat zuzuwenden. Auf letztere zwei Momente wurde in offener Korrespondenzkarte ausdrücklich hingewiesen.

Nichts von alledem geschah. Der betreffende Hotelier nahm die Gratis-Reklame für sich entgegen, ohne aber nach einer der genannten drei Richtungen irgendwelches Entgegenkommen zu zeigen.

Das war zweifellos sein gutes Recht. Ebenso zweifellos wird es aber ein Recht der Presse sein, aus dem Vorfall eine Lehre zu ziehen und künftig derlei Empfehlungen von Hotels — kommen sie woher sie wollen — von der Hand, resp. auf den — Inseratenteil zu verweisen.

Etwas Unrechtes oder Unerlaubtes liegt von Seite des betr. Journalisten absolut nicht vor. Der Vorfall wird ihm aber für künftig den Weg weisen.

Nachschrift der Redaktion. Gerne haben wir obigen Zeilen Raum gewährt, nicht nur aus journalistischer Kollegialität, sondern auch, weil diese Darstellung ein sprechender Beweis dafür ist, wie berechtigt unsere schon oft und immer wieder erhobene Forderung ist, die Redaktionen der Tagespresse möchten die Reklame für Hotels aus dem redaktionellen Teil (Saisonchronik etc.) ganz verbannen und sie dorthin verweisen, wohin sie ihrer Natur nach gehört, in den Inseratenteil. Wenn die Veröffentlichung des hier in Frage stehenden Falles dazu beiträgt, dass dieser Usus sich Bahn bricht und die geduldeten Zumutungen an die Hotels aufhören, so ist der Zweck vollständig erreicht. Um diese Sache war es uns zu tun, nicht um eine Person. Der Schluss obiger Einseitigkeit lässt uns den erfreulichen Schluss ziehen, dass auch fraglicher Redakteur durch den Vorfall belehrt worden ist. Dem „Luz. Tagbl.“, das an diesen Fall die Bemerkung knüpfte, es lasse sich an der für schweizerische Presseverhältnisse ungewöhnlichen und bemühten Geschichte durch eine seitens des betr. Redakteurs in Aussicht gestellte Entgegnung nicht viel verbessern, wenn die Briefe richtig abgedruckt seien, geben wir hiermit die Versicherung, dass die veröffentlichten Briefe wortgetreue Kopien sind und dass die Originale in unsern Händen sich befinden.

Nachdem obiges gesetzt war, lesen wir im „Vaterland“ — um dieses Blatt dreht sich nämlich die Geschichte — dieselbe sogenannte Richtigstellung wie oben, dagegen fügt die Redaktion des betr. Blattes einleitend hinzu, dass es sich seitens unseres Blattes um eine gehässige Anfeindung handle.

Demgegenüber wiederholen wir, dass es uns nur um die Sache zu tun war, aus diesem Grunde nannten wir auch den Namen des betr. Redakteurs nicht. Wie sehr aber die Sache Anlass zur Kritik bot, erhellt aus folgenden zwei Punkten:

Erstens ist in dem Briefe, in welchem von dem zu erwartenden Entgegenkommen die Rede ist, der Satz: „Sofern Sie mir ein befriedigendes Entgegenkommen zusichern“ unterstrichen. Auch in dem Satz, der von den grossen Vorteilen der Reklame des „Vaterland“ spricht, ist das Wort „grossen“ unterstrichen; also eine Art Wink mit dem Zaunpfahl an das betr. Hotel.

Zweitens wurde das „befriedigende Entgegenkommen“ nicht nur für eine, sondern für zwei Personen nachgeschickt.

Ob dann die Ablehnung des Handels seitens des Hotels ohne weiteres die ihm von dem betr. Redakteur gewordene Bezeichnung „nobles“ Verhalten — nobles in Gänsefüsschen — verdient oder ob die „Noblesse“ anderswo zu suchen ist, diesen Schluss zu ziehen, überlassen wir dem geneigten Leser. Soviel unsererits zu obiger Richtigstellung, die in Wirklichkeit keine ist. O. A.

Wovon lebt der Mensch?

Hygienische Skizze von Ella v. Haunstein.

Unter den im Sommer die Schweiz besuchenden zahlreichen Fremden sind viele, die des Landes zumeist kräftige und gesunde Bewohner mit einem gewissen Neid betrachten. „Das macht die gute reine Gebirgsluft, so sagt man dann gewöhnlich, und sicher sind die klimatischen Verhältnisse von Bedeutung für das Wohlbefinden der Menschen, aber nur, wenn auch die ganze Lebensweise vernunftgemäss ist.“

Die Mehrzahl der Schweizer begnügt sich mit mässigem Fleischgenuss und bringt auch die vegetabilischen Nahrungsmittel mehr zur Geltung als andere Völker. Wer dies tut, erreicht eben früher das, was nach der neueren Hygiene (Gesundheitslehre) jetzt allgemein erstrebt wird: bessere Verdauung und geregelten Stoffwechsel, welche ineinandergreifend, zur Erhaltung der Gesundheit unerlässlich sind.

Das Aufblühen der modernen Hygiene hat seinen Grund in der stets zunehmenden Erkenntnis, dass in Anbetracht der jetzt so sehr gesteigerten Anforderungen an unsere körperliche und geistige Arbeitskraft auch für das Gesundheitswesen andere Regeln als früher nötig sind. Hierzu gehört vor allem die zu einer Spezialwissenschaft entwickelte Diätetik, das ist die Lehre von der richtigen Wahl der Lebensmittel. Früher glaubte man, es sei gleichgültig, was man esse, wenn man nur satt werde. Jetzt aber weiss man, dass der menschliche Organismus zu seiner Gesunderhaltung verschiedener sich gegenseitig ergänzender Nährstoffe bedarf, und dass es wichtig ist, diese in richtigem prozentualen Verhältnis dem Körper zuzuführen.

Nicht nur eine entsprechende Menge von Speisen ist für unsere Existenz nötig, sondern diese Menge muss auch derart zusammengesetzt sein, dass sie gut verdaut werden kann, um sie zu befähigen, ins Blut aufgenommen zu werden. Aus diesem gehen dann die Nährstoffe in die einzelnen Organe über und bringen ihnen stofflichen Ersatz für die durch den Lebensprozess erlittenen Verluste an Körpersubstanz. Die sich hierbei ergebenden physischen Vorgänge, auf welche hier nicht näher eingegangen werden kann, nennt man Stoffwechsel.

Einer der bedeutendsten Hygieniker unserer Zeit, der kürzlich verstorbene Dr. Lahmann, hat dies in dem Kernspruch ausgedrückt: „Der Mensch lebt nicht von dem was er isst, sondern von dem, was er verdaut.“

Die Ernährungslehre hat nachgewiesen, dass der Mensch Eiweiss, Kohlehydrate (Stärke, Zucker, Gummi etc.), Fett und Mineralstoffe (Nährsalze) zu seiner Erhaltung bedarf, dass aber diese Lebensbestandteile nur dann ihren Zweck erfüllen können, wenn sie in richtigem Verhältnis zu einander stehen. Von keinem soll unsere Nahrung zu viel oder zu wenig enthalten. Das letztere ist aber bei den meisten Menschen der Fall; sie führen dem Körper zu wenig Nährsalze zu, die in den viel zu wenig gegessenen grünen Gemüsen, Salaten, Knollengewächsen (Rettig, Radieschen, Sellerie, Kohlrabi) und in dem besonders gesunden Obst enthalten sind.

Betreffs des Obstes wird nun so oft entgegnet, dass es nur während einer kurzen Zeit des Jahres für weitere Volkskreise beschaffbar sei, sonst aber wegen zu teurer Preise als Volksnahrungsmittel nicht gelten könne. Zum Teil ist dies richtig, besonders im letzten Winter waren allerdings die Äpfel — das einzige Winterobst — sehr hoch im Preis.

Es gibt aber ein gutes Hilfsmittel, das sind die Obstkonserven, welche, wie schon angedeutet, speziell in der Schweiz bei Hoch und Niedrig, bei Arm und Reich, als fester Bestandteil des ersten Frühstückes eingeführt sind. Früher verwendete man hierfür ausschliesslich den auch jetzt noch vielfach gebräuchlichen Honig, aber nach und nach wird man doch allmählich zu den Obstkonserven übergehen. Diese haben zwei Vorzüge. Erstens sind sie, wenn von der richtigen Bezugsquelle entnommen, billiger als reiner Honig, und nur solcher ist gesund, während der jetzt häufig angepriesene Kunsthonig nicht zu empfehlen ist. Zweitens sind die Konserven nicht so süß, wie der Honig, der darum stets ein starkes Durstgefühl verursacht, und selbst geschicklichen Kindern leicht widerlich wird.

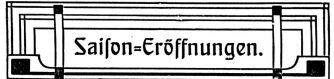
Für Kinder und Frauen ist aber gerade morgens der regelmässige Fruchtgenuss sehr vorteilhaft, weil sie mangels stärkerer Bewegung bei der Tagesbeschäftigung umso mehr den Stoffwechsel anregende Nahrungsmittel geniessen müssen. Ebenso nötig ist dies natürlich auch für Männer, deren Berufstätigkeit vieles Sitzen bedingt.

Die fabrikmässig hergestellten Konserven waren anfänglich, unter möglicher Erhaltung der Fruchtform, nur dazu bestimmt, als Kompots zu dienen. Auch in dieser Gestalt sind sie sehr gesundheitsförderlich, aber man empfand doch, dass hiermit allein der hygienische Zweck noch nicht völlig erreicht werde.

Da zeigte sich denn wieder die Richtigkeit des von dem berühmten Nationalökonom Reuleaux aufgestellten Satzes: „Es ist eine längst erkannte Wahrheit, dass in dem Auftreten neuer Erfindungen eine gewisse logische Reihenfolge herrscht, dass in den natürlichen Gruppen menschlicher Tätigkeit die eine Erfindung die andere weckt und fördert, bis eine Summe verwandter Aufgaben auf ein System ausgebaut ist.“

So entstand denn auch als eine natürliche Folge der Kompost-Fruchtkonserven die Herstellung von Konfitüren, das ist dick eingekochtes, aus besten Früchten bereitetes Fruchtmus, und dieser Artikel entwickelte sich infolge seiner hervorragenden hygienischen Vorzüge schnell zu einem grossartigen Industriezweig.

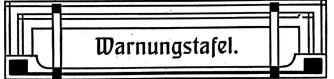
Früchte gehören eben zu denjenigen Nahrungsmitteln, deren regelmässiger Genuss wesentlich zur Erhaltung der Gesundheit beiträgt.



Bormio: Neue Bäder, 1. Juni (Alte Bäder, 1. Juli).
 Furka-Passhöhe: Hotel Furka, 8. Juni. — Hotel Furkablack, 26. Juni.
 Furkastrasse: 8. Juni.
 St. Moritz-Bad: Hotel National, 1. Juni.
 Villars s. Ollon: Grand Hotel, 1. Juni.
 Waldhaus-Plims: Hotel Segnes, 1. Juni. — Kur-Schönbach, 10. Juni.
 Wengen: Hotel National, 15. Juni.



Nach Montreux. Der uns gemeldete Fall ist von allgemeinem Interesse und antworten wir Ihnen deshalb auf diesem Wege. Laut Ihren Mitteilungen haben Sie am 25. Okt. 1902 an den Verleger des „Album Pittoresque“ in Genf eine Annonce für die Jahre 1903, 1904 und 1905 aufgegeben. In den Jahren 1903 und 1904 ist das Album vertrieben worden, erschienen, im Jahr 1905 jedoch nicht, d. h. die für 1905 bestimmte Ausgabe erschien erst im Mai 1906. Ihre Frage nun, ob Sie unter diesen Umständen verpflichtet seien, für 1906 zu bezahlen, müssen wir mit Nein beantworten; denn der Verleger hat durch das Nichterscheinen der Ausgabe 1905 seinen Vertrag gebrochen. In einem Schreiben vom 29. Mai d. J. teilten Ihnen der Verleger eine Kopie Ihres Vertrags, worin gesagt ist, dass Sie für drei aufeinanderfolgende Ausgaben des Albums unterschrieben hätten; wenn dem so wäre, d. h., wenn Sie nicht für 3 Jahre, sondern für 3 Ausgaben unterschrieben hätten, dann allerdings müssten Sie für 1906 bezahlen. Sie behaupten aber, für 3 Jahre unterschrieben zu haben, und wir glauben es, weil in dem vor uns liegenden Schreiben des Verlegers vom 1. Juni 1903, worin er Ihnen den ersten Wechsel ersand, deutlich gesagt ist, dass der Auftrag für 1903, 1904 und 1905 lautet. Wenn der Verleger sich jetzt dadurch schadlos zu halten sucht, dass er schreibt, die Ausgabe von 1904 sei auch für 1905 gültig gewesen, so ist das eine Behauptung, auf die Sie nicht eingehen brauchen, weil vertraglich nicht vorgesehen. Laut Ihrem Vertrag hätte das Album jedes Jahr erscheinen sollen, es ist dies aber nicht geschehen, folglich sind Sie Ihrer Verpflichtung enthoben. Es wäre übrigens interessant festzustellen, ob die Ihnen vom Verleger zugesandte Vertragskopie, worin davon die Rede ist, dass Ihr Auftrag auf 3 Ausgaben laute, wortgetreu ist. Sie können dies feststellen, indem Sie eine amtlich beglaubigte Kopie verlangen.



Scheckschwindel. „Schecks werden nicht angenommen.“ Ein Plakat mit dieser Aufschrift ist jetzt an den Kassen der meisten Berliner Hotels angeschlagen. Der Grund zu dieser Neuerung liegt darin, dass sich in jüngster Zeit die Betrugsmanöver mit falschen Schecks in erheblicher Weise häuften. Aber selbst da, wo es sich nicht um einen beabsichtigten Schwindel handelte, erwuchsen den Hotelbesitzern oft Scherereien, da die Schecks, wenn sie bei der Bank präsentierten liessen, von dieser nicht honoriert wurden. Besonders häufig kam das mit den sogen. „Russenschecks“ vor. Entweder die Bank hatte aus Russland noch keine Anweisung, oder sonstige, durch die ungeordneten russischen Zustände bedingte Ursachen lagen vor, die die Bank veranlassten, den Scheck nicht anzuerkennen. Der Anschlag soll verhindern, dass eine mündliche Weigerung des Hotelkassierers, die Schecks an Geldesstatt anzunehmen, von den Gästen als beleidigend empfunden werde.

Des Vertragsbruchs haben sich schuldig gemacht:

F. Glanzmann, Aide-Restaurant,
 Spillmann & Sichert,
 Hotel du Lac, Luzern.

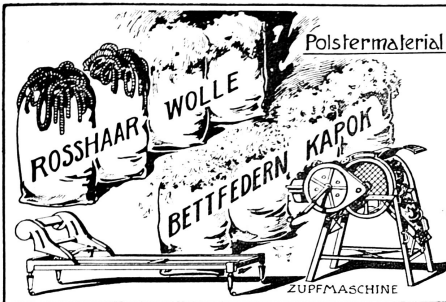
Hans Meier, Casserolier,
 A. Willi-Balmer,
 Hotel des Alpes, Meiringen.

John Flury, Aide de cuisine, von Jenaz.
 Vereinigte Hotels Bergin A. G.
 Der Direktor: Tob. Branger

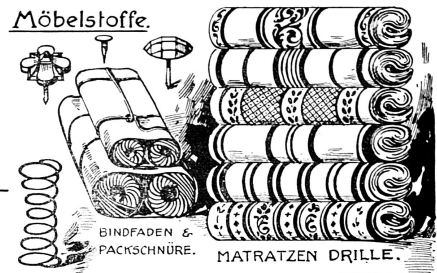
Hiezu eine Beilage.

Zur gefl. Beachtung.

Bevor Sie ein Hotel, Pension oder Kuretablissement kaufen oder mieten, verfehlen Sie nicht, vor dem Hotels-Office in Genf Auskunft und Schätzung über das Ihnen proponierte Geschäft zu verlangen. Das Hotels-Office in Genf ist von einer Gruppe best-knowner Hoteliers geleitet und bezweckt, Käufer durch erfahrenen, uninteressierten Rat zu unterstützen.



SCHOOP & COMP.
ZÜRICH
USTERISTRASSE 7.
Prima Hotel Referenzen.
PASSEMENTERIES



Roch-Holzhalb, Zürich

Lager echter Champagnerweine

165

Käse en gros
Export - Fabrikation - Import
C. Hürlimann & Söhne
Luzern - Mailand
315
Vorteilhafte Bezugsquelle für
Emmentaler-, Sbrinz- und Parmesankäse
Schutzmarke.

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

Besitzer oder Käufer von Waschmaschinen werden in ihrem eigenen Interesse ersucht, Prospekt über den
Waschmaschinen-Motor „Neptun“
das Neueste und Beste auf diesem Gebiete, zu verlangen.
E. Hänny & Cie.
(1841) Maschinenfabrik 2904
MEILEN.

Hotel Kurhaus Spiez
Pension Blümlisalp
Bestgelegenes Etablissement.
Nächst der Bahn- und Dampfschiffstation. 313
Zentrum für Ausflüge.
Moderner Komfort.
J. Thoenen-Zwahlen, Propr.

Direktor

Schweizer, 30 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit allen Hotelarbeiten vertraut, in ungekündeter Stellung, sucht auf 1. Januar 1907 oder später passende Stelle. Prima Referenzen. Offerten unter Chiffre H 316 R an die Exped. ds. Bl.

Kühlanlagen und Eisschränke
Bestes System. — Absolut trockene Luft.
Zahlreiche Referenzen.
Rienast & Bäuerlein, Zürich.

Verkauf von Bauterrain für Hotel und Villen in Weggis

in ausserordentlich günstiger, neben dem Hotel Bellevue befindlicher Lage, mit prachtvollem Gebirgs- und Seepanorama. 108 Meter Seefront, 5408 qm Flächeinhalt, reserviert für einen für Weggis absolut zeitgemässen, bis jetzt noch nicht vorhandenen Hotel-Neubau I. Ranges, mit 188 Betten, für welchen detaillierte Pläne mit Kostenberechnung bereits vorhanden und liegen solche für event. titl. Interessenten zur gef. Einsicht vor. Finanzielle Beteiligung event. zugesichert.
Gleichzeitig zu verkaufen ist noch Bauterrain unterhalb der sog. Gerbi mit 180 Meter Seefront zu 3-4 Villen sehr geeignet.
In Parzellen oder das Ganze en bloc samt diesbezüglichen Villenbauplänen zu Villen à Fr. 40,000 bis Fr. 60,000 fix und fertig erstellt. 183
Alles Nähere beim Besitzer C. G. Köhler, Hotel Köhler, Weggis.

Kautschuk-Gartenschlauch, Schlauchschlösser, Wendrohre, Rasensprenger, Schlauchwagen, Kautschuk-Schläuche aller Art, Wein, Bier etc., in bester Qualität und grösster Auswahl. (J. 1847)



Gummiwaren - Fabrik
H. Specker's Wwe., Zürich
Kuttelgasse 19, Bahnhofstrasse.
Prompter Versandt nach überall hin.

Comestibles
Gebr. Clar, Basel
Filiale in St. Moritz.

Hotel-Verkauf.

In schönster ruhiger Lage, 50 Minuten von Interlaken, am Thunersee gelegen, ist das

Hotel Beatushöhle

mit zirka 30 Fremdenbetten, zu verkaufen. Dasselbe führt eine Jahreswirtschaft und bietet fachkundigen Leuten sichere Existenz. Nähere Auskunft erteilt J. Hirni, Notar, Interlaken. 179

Zu verkaufen

event. zu verpachten

ein kleineres Hotel mit Dependence, in vielbesuchtem Fremdenkurorte Graubündens.

Nähere Auskunft erteilt

K. Hitz

Geschäftsbureau Chur.

319 (S 91 V)

Fischer & Kiefer, Karlsruhe, Filiale Zürich

(F. Bock & Cie.)
Medaillen Chicago 1893 Apparate- und Metallwaren-Fabrik Medaillen Paris 1900

Ingenieur-Bureau

Zentralheizungs-, Ventilations- und gesundheitstechnische Anlagen.

Besondere Spezialität:

Badetechnische Anlagen modernster Ausstattung nach neuesten und vervollkommensten Modellen eigener und patentierter Systeme. Fabrikation und Installation kompletter maschineller Einrichtungen für Brennereien, Mineralwasser- und Schaumwein-Fabriken. (B 519)

Ia. Referenzen.

Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel
SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
Expositions universelles, internationales et nationales
MEMBRE DU SYNDICAT NÉCHÂTOIS DES EXCAVEURS
GRAND PRIX COLLECTIF PARIS 1900
Marque des hôtels de premier ordre
Dépôt à Paris: V. Pader, au Chalet Suisse, 41 rue des Petits Champs
Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City E.C.

Unentbehrlich in jeder besseren Hotelküche ist die

Marzipanmasse, garantiert $\frac{2}{3}$ Mandeln, $\frac{1}{3}$ Zucker.

Mandel- u. Nussbackmasse, $\frac{2}{3}$ Zucker, $\frac{1}{3}$ Mandeln.

Probe-Kolis à 5 kg franko empfiehlt

Rob. Schreiner, Chaux-de-fonds
Spezialfabrik für Mandelerzeugnisse.
G1360 Dampf- und elektrischer Betrieb. 2910

AMER APÉRITIF
BRACCO
SANS RIVAL

Chômage Policen der URBAIN
Konsessioniert vom hohen schweiz. Bundesrat. Gegründet 1838.
Unentbehrlich für industrielle, Kaufleute, Bierbrauereien, Hoteliers mit und ohne Saisonbetrieb.
Prämie 15%
der Feuer-Versich.-Prämie.
Prospekte, Statuten sowie jegliche Auskunft erteilt die Spezial-Direktion
Gebr. Denner, Zürich.

Unparteiisch

wird jedes Hotel, Pension oder Kuranstalt in Insertionsangelegenheiten beratschlagt von der Union schweiz. Zeitungen für den Inseraten-Verkehr in Luzern. Vertreter, Kostenvoranschläge, Klischee-Entwürfe etc. zu Diensten.
Union-Reclame, Luzern.

Kellner- und Saaltöchter-Schuhe, mit Gummi-Sohlen u. Absätzen.

Geräuschloses Gehen, Ausgleiten unmöglich.
Ferner Gummi-Sohlen und Absätze zum Anbringen auf Lederschuhe.
Gummiwaren-Fabrik H. Specker's Wwe.
Zürich, Mittl. Bahnhofstr., Kuttelgasse 19.
Auswahlsendungen zu Diensten. 2906 (J 1846)

TAPETEN

in jeder Preislage, vom billigsten bis zum feinsten Genre in grosser Auswahl.

Spezialität: Uebernahme von Tapetenlieferungen und Tapezierarbeiten für Hotel-Neubauten und Renovationen. H D 895

Für die Herren Hoteliers **Vorzugspreise.**
Prima Referenzen erstklassiger Hotels.

Tapetenhaus I. Ranges

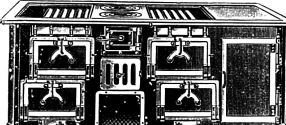
Kordeuter & Schermuly in Zürich. 2901

OUVERTURE DU SIMPLON.

Sierre, la perle du Valais, offre tous les avantages et, par conséquence, une chance assurée de gain considérable à quiconque construira Hôtels, Villas, Maisons locales, etc. sur les terrains de la **Société Immobilière de Sierre**. S'adresser pour information à Mr. W. D. Müller-Baure, à Sierre. 1428 (H J 1883)

Machine Américaine à laver la vaisselle
VORTEX
 de la Hamilton Low Co., New-York.
 Breveté dans tous les Pays.
 Cette machine répond aux exigences modernes de propreté et d'hygiène publique.
 Elle lave, rince et sèche 3000 pièces par heure. Force motrice nécessaire 1/2 HP.
 Les principaux avantages sont les suivants:
 1° Perfection du lavage; 2° réduction du personnel; 3° suppression de la casse et de l'ébréchure; 4° économie de temps et de linge.
 Sur demande, envoi du prospectus; s'adresser à:
ODIER & CIE
 Fournisseurs pour Hôtels
 Représentants pour la Suisse
 Quai de l'île, 13, Genève.
 Etablissements faisant usage de la „Vortex“: Touring-Hôtel et Hôtel de la Balance, Genève; Hôtel les Chamois à Leyrain (Vaud); Hôtel de l'Athénée, Paris; Savoy-Hôtel, Londres, etc., etc. 296

Patentkochherd mit Heisswasserbatterie
 + Patent No. 21649, Deutsches Reichs-Patent, Österreichisches Patent.



Kein Badeofen mehr nötig. Erhitzen grosser Wassermengen in verblüffend kurzer Zeit bei sparsamem Brennstoffverbrauch. Kein Verstopfen der Röhren wie bei Heizschlängen. Spezialgeschäft für techn. Anlagen. E. BURGER, Emmishofen (St. Gallen). NB. Die Heisswasserbatterie ist zum Einbau in bestehende gute Heizanlagen sehr geeignet. 334

KAMPMANN'S
Wassermotor-Waschmaschine
 ist unübertroffen, einfach, dauerhaft und billig.
 Prospekte kostenlos.
Ernst Walcker & Cie., Zürich III
 Allein-Vertrieb.
 (G1407) 1409

Directeur,
 allemand, célibataire, 34 ans, depuis plusieurs saisons d'été dans un des premiers hôtels d'un établissement de bains autrichiens, cherche pour la saison d'hiver direction d'un hôtel à la Riviera ou ailleurs. Références de premier ordre. Adresser les offres sous chiffres **H 175 R** à l'administration du journal.

Genf HOTEL D'ANGLETERRE
 Haus ersten Ranges, am See, gegenüber der Dampfschiffstation und Mont-Blanc. — Unvergleichliches Panorama. — Seit 1905 bedeutend vergrössert. — Appartements mit anstossendem Badezimmer. — Das ganze Jahr offen. — Mässige Preise. — **A. Reichert, Besitzer.**

Der beste, billigste, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg
NACH LONDON
 geht über Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover
 mit drei Schnellzügen täglich. Durchgehende Wagen auch III. Kl. Ganz moderne Dampfer in primitiver Ausstattung. — Einer dieser Dampfer ist die berühmte „Prinzessin Elisabeth“, das erste Teubner-Paketboot, das auf dem Norddeutschen Kanal 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 über Strassburg, Stuttgart, WAGEN OSTENDE-SALZBURG. TENDE-WIEN über Basel, Zürich, Aargau.
 Fahrplanbücher sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der **Verwaltung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albansgraben 1**, unentgeltlich erteilt.

Gérance, Direktion
 eventuell eines zu lancierenden Hotel-Unternehmens (Wintersaison) sucht erprobter, seriöser Fachmann, Schweizer, der diesbezüglich nachweisbare Erfolge aufzuweisen hat und Leiter eines erstklassigen Sommer-Etablissements ist, disponibel Oktober bis Mai, auch Vertrauensposten event. mit Beteiligung oder Pacht eines nachweisbar lebensfähigen Objektes gewünscht.
 Offerten unter Chiffre **H 143 R** an die Exped. ds. Bl.

Elektrische Automobile und Boote „Tribelhorn“
 Feldbach am Zürichsee.
Spezialität: Als Zukunfts-Wagen mein elektrischer Hotel-Omnibus
 General-Vertreter: **Xälin, Bärschwylerstrasse 10, Basel.**
 (H1975) 2903

A. Stamm-Mauren
 BERN
 liefert die vorteilhaftesten
gerösteten und rohen Kaffee.
 Muster und Preislisten zu Diensten. 293

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.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
 Amerikan. System Frisch.
 Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtskurfe. Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne vernachlässigte Bücher. Gehe nach auswärts. 329
E. Frisch, Buchhalter, Zürich I.

BRIG.
 Zu vermieten, dicht beim neuen Bahnhof, 8stöckiges, modernes, mit allem Komfort versehenes Haus, das sich vermöge seiner günstigen Lage als Hotel eignen würde. Zentralheizung, elektr. Licht, Fahrstuhl. Für Auskunft wende man sich an Chiffre **S.C., Postfach 3515, Filiale SBB, Basel.** (169)

Ausrottung der Wanzen
 durch Vergasen v. **Matthein** ist einzig rationell u. wirklich radikal. Keine Schmiererei. Auch empfohlen. Verlangen Sie Prospekte. 312
Matthey-Meier & Cie., Basel.

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

Hotel-Pension
 in Lugano-Castagnola nahe am See, Neubau, Raum für 25 Betten, möbliert oder unmöbliert, zu vermieten. Offerten an Giambonini, Cassarate-Lugano. 180

Garten-Möbel-Reparaturen
 übernimmt bei billiger Berechnung
J. BOSSHARDT, Zurzach
 (G 1811) (Aargau) 2923

A remettre
 dans la Suisse française bon Hôtel sec. ordre, de moyenne grandeur. Installation moderne.
 Adresser les offres sous chiffres **H 178 R** à l'administration du journal.

LUCERNA

 SCHWEIZER
MILCH-CHOCOLADE
 ISST DIE GANZE WELT

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 Roubin) und vom Terminus-Hotel.

Berndorfer Metallwaren-Fabrik
ARTHUR KRUPP
 BERNDORF, Nieder-Oesterreich.
 Schwerver Silberne Bestecke u. Tafelgeräte für Hotel- u. Privatgebrauch
 Rein-Nickel-Kochgeschirre. — Kunstbronzen
 Niederlage und Vertretung für die Schweiz bei:
Jost Wirz, Luzern
 Pilatusstr., gegenüber Hotel Viktoria
 Preis-Courants gratis und franko. 292

Was lehren uns die jüngsten grossen Brandereignisse in der Schweiz, spez. mit Hinsicht auf die Hotelindustrie?
 Dass einzig ein stets bereiter, für jedermann ohne Instruktion zu handhabender von Zuverlässigkeit wie beispielsweise Wassermangel unabhängiger Löschschutz in Form des „**MINIMAX-Handfeuerlöschers**“ im Interesse des Hotelbesitzers und der Gäste Katastrophen zu verhindern imstande ist. Verlangen Sie noch heute Gratisprospekt von der 2899 (D757)
Minimax-Gesellschaft Zürich (Mercatorium)
 London, Paris, Berlin, Wien, Brüssel, Mailand, New-York.

BÉHA'S HOTEL
 ET DE LA PAIX
LUGANO.
 Dans le quartier ouest de Lugano, au centre du mouvement des étrangers; vis-à-vis des bateaux à vapeur et de la station du tramway Lugano-Paradiso-San Salvatore. Situation tranquille et exempte de poussière. Entouré d'un superbe jardin particulier. Tout le confort moderne (ascenseur, lumière électrique, chauffage central, bains, grand hall, bibliothèque).
L'HOTEL BÉHA ne comprend que des chambres en façade.
 Direction personnelle du propriétaire **Alex. Béha**
 précédemment Hôtel du Parc.
 309

London. Tudor-Hotel
 Oxford Street W.
 In bester Lage des West-End, 200 Zimmer und Salons mit allem modernen Komfort eingerichtet, verbunden mit kontinentalem Restaurant u. grosser Lager-Bier-Halle mit Konzert, das einzige Hotel Londons mit Dachgarten und grossartiger Aussicht auf die Stadt u. Umgebung nur für Hotel-Gäste. Mässige Preise.
The Geneva Hotels Ltd., Prop. 298

MACKIE'S WHITE HORSE SCOTCH WHISKY
 — 10 YEARS OLD —
 UNIVERSALLY RECOGNISED AS THE
 BEST WHISKY IN THE MARKET
 GIVE IT A TRIAL — SOLD EVERYWHERE
 (E10669) 2906

Special-Tafel-Pilsener
 Besten Ersatz für echte Pilsener Biere.
 In Fässern und Flaschen.
 (G 1821) 2922
 Luzerner Brauhaus A.-G.
 vormals H. Endemann
 LUZERN

Direktor.
 Ein in allen Branchen des Hotelwesens erfahrener Mann, im besten Alter, mit tüchtiger, fachkundiger Gattin, kinderlos, sucht Stellung als Direktor. Derselbe würde event. passendes Geschäft pachtweise oder in Pacht und Kauf übernehmen.
 Offerten unter Chiffre **H 1494 M** an Haasestein & Vogler, Montreux. (H182) 2896

Junger Hotelier
 mit eigenem Sommergeschäft, tüchtig in allen Branchen, mit reicher Erfahrung aus mehrjähriger Tätigkeit in erstklassigen Häusern, sucht auf nächsten Winter Stelle als **Direkteur, Chef de réception oder Kassier** in grösserem Hause.
 Offerten unter Chiffre **H 187 R** an die Exped. ds. Bl.

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Encore M. le Dr. Dietze.

La „Norddeutsche Allgemeine Zeitung“ nous écrit la lettre suivante:

Berlin, le 25 mai 1906.

A la
Rédaction de la Revue suisse des Hôtels,
Bâle.

Nous venons de recevoir le numéro 19 de votre honorable journal du 12 mai 1906, qui contient une lettre ouverte à M. le Dr. Dietze et dans laquelle vous intitulez ce dernier „correspondant“ de la „Allg. Nordd. Ztg.“

Nous avons appris que dans plusieurs cas, le sus-nommé s'est donné pour le rédacteur, le collaborateur ou le correspondant de notre journal. Nous déclarons par la présente qu'aucun membre de notre rédaction ou de notre administration ne connaît personnellement le Dr. Dietze. Il y a déjà un certain temps, M. Dietze nous a offert par écrit de recueillir dans ses voyages des annonces pour la „Nordd. Allg. Ztg.“ Nous lui avons payé la commission fixée pour les annonces qu'il nous a procurées. Voilà à quoi nos relations se sont bornées.

Plus tard, de nombreuses plaintes nous apprirent que M. Dietze se montrait si désagréable dans ses transactions commerciales que nous avons préféré cesser toute relation avec lui.

Nous vous serions très reconnaissants si vous vouliez bien donner connaissance de cette lettre à vos lecteurs.

Veuillez agréer, M. le Rédacteur, l'assurance de notre haute considération.

La Rédaction et l'éditeur
de la „Norddeutsche Allgemeine Zeitung“.
O. Runge. Mattenklott.

A propos de la réforme de la cuisine d'hôtel.

Une dame allemande d'Eisenach nous envoie la correspondance suivante, dans laquelle elle soulève bien des questions intéressantes: „J'apprends par la femme d'un hôtelier que la Société des Hôteliers suisses a déjà souvent discuté si, vu les prix élevés de la viande, il ne serait pas temps de servir moins de viandes que jusqu'à présent. Je voudrais vous faire remarquer que vous répondriez par là aux vœux de beaucoup de voyageurs, car on se plaint très souvent que la cuisine d'hôtel d'aujourd'hui comprend tant de viandes, c'est trop et c'est trop monotone, car les mêmes plats se répètent chaque jour, viande de veau, roastbeef, etc.

Or, il est reconnu aujourd'hui que l'homme n'a besoin que de peu ou de point de viande, et que l'abus de la viande est nuisible à la santé. Une nourriture composée exclusivement de viande est mauvaise pour le cœur et les reins, elle surcharge le sang de débris, elle excite les nerfs, provoque la goutte et les rhumatismes, etc. Une nourriture plus variée, des soupes bien épaisses et en conséquent très nourrissantes, beaucoup de légumes, des farines, du fruit, du laitage, du fromage, etc., offrent une nourriture bien meilleure à la santé, plus variée et moins coûteuse. Les personnes qui voyagent beaucoup se plaignent de la monotonie incroyable de la cuisine d'hôtel, partout c'est la même chose, les menus se ressemblent tous. C'est chose difficile que de commander un souper à la carte, chaque soir on offre la même chose, c'est-à-dire les mêmes viandes, car en général, il n'y a pas autre chose, à l'exception d'une omelette au naturel, ou farcie, à la confiture ou aux herbes. Pourquoi n'y a-t-il plus d'hôtels où l'on trouve une bonne cuisine bourgeoise simple, mais nourrissante, où l'on sert les mets nationaux du pays dans lequel on voyage, où l'on puisse se régaler de boulettes, de mâté-faim, de Schmarren bavarois, de Spätzle wurtembergeois, de nouilles, de beignets et d'autres plats populaires. La vraie cuisine autrichienne par exemple, jouit d'une juste renommée, et en Italie, le touriste recherche les hôtels italiens, où l'on peut goûter les mets italiens, seulement pour éviter la cuisine française si ennuyeuse et si monotone. Si, en Suisse, l'on voulait servir aux étrangers de petits plats faits avec de délicieux lait suisse, de bon fromage du pays, du fruit, des noix, de bon pain bis, etc., ils se passeraient volontiers de toutes ces viandes. Le voyageur se porterait mieux, il resterait plus longtemps en villégiature, et les hôteliers pourraient se passer de grands chefs de cuisine; ils auraient des comptes de viande moins élevés.

Les pensions et les restaurants végétariens sont toujours plus recherchés, et chaque localité devrait avoir une auberge dans laquelle on trouve une bonne nourriture bourgeoise, où il y aurait des légumes en abondance. Je crois qu'un hôtel de ce genre trouverait beaucoup de clients et qu'une pareille innovation répondrait à bien des désirs. Disons plutôt que ce serait remettre en honneur d'anciennes cou-

tumes, car bien des gens sont dégoûtés de la cuisine française et de la surabondance des viandes. Avec un hôtel de ce genre tous les goûts pourraient être satisfaits. En ce qui concerne les légumes, il ne faut pas oublier de rappeler que si ceux-ci doivent être succulents ils ne doivent pas être préparés à l'ancienne mode, qui consiste à les échauder, puis à les bouillir dans beaucoup d'eau que l'on jette ensuite. De cette manière, les sucres nutritifs sont perdus. Les légumes doivent être lavés à l'eau froide, puis bouillis dans peu d'eau qui doit être utilisée après pour la préparation du légume, quand on ne peut pas les cuire dans le beurre à l'étouffée. La salade devrait être faite au jus de citron.

Je possède le petit livre de cuisine si pratique, publié par la Société d'utilité publique des femmes suisses. Combien de recettes de bonnes soupes, de légumes, de farines ne contient-il pas, qu'on pourrait servir au moins dans les petites pensions et les hôtels plus simples, si les grands hôtels trouvent que c'est au-dessous de leur dignité. Les hôtels devraient tenir compte de tous les goûts, et non seulement de ceux des Anglais et des Français. Les Allemands voyagent aussi beaucoup de nos jours. Il serait peut-être possible de changer tout cela peu à peu. *Mme V., colonel.*

L'art de manger.

(D'après le „Journal de la Cuisine“.)

Trop manger nuit.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur les deux articles ci-dessous.

Nous pensons bien que leur lecture approfondie ne fera pas changer les habitudes des hommes d'affaires qui aient leur déjeuner en cinq minutes et des gourmants qui bouffent pour le plaisir de se remplir la bedaine.

Mais nous estimons de notre devoir de signaler à la nouvelle génération le „Fletcherisme“, qui n'exclut pas les raffinements culinaires.

Bien au contraire, nous croyons que celui qui apprécie les mets parfaits qui lui sont présentés, mange lentement, qu'il aspire avec satisfaction les parfums culinaires, qu'il les analyse avec attention en mâchant complètement, qu'il boit à petites gorgées en se délectant le palais du bouquet, du parfum des vins.

Chez lui l'odorat, le goût sont en éveil complet, et s'il mange peu, il mange bon et bien et digère à la perfection, comme l'indique et le recommande le Fletcherisme.

Ces réflexions faites, voici les articles en question:

Nous dépensons en moyenne quatre fois plus pour nous nourrir que pour nous vêtir ou nous meubler, et dans la majorité des ménages, c'est-à-dire dans les familles dont le revenu annuel ne dépasse pas 2,500 francs, la nourriture absorbe les trois cinquièmes des ressources.

De toutes les questions d'économie domestique, il n'en est donc pas qui l'emportent sur celle de l'alimentation, et de la vient l'extrême intérêt de toute recherche tendant à restreindre nos dépenses, de cet ordre, tout en assurant notre parfaite nutrition.

Ainsi, après avoir ri, en profanes, des idées de M. Horace Fletcher, „the chewchew man“, l'homme qui mâche, l'apôtre du jeûne raffiné jusqu'à ce que mort s'ensuive, convient-il d'exposer les progrès de sa propagande très louable et les conquêtes rapides du „Fletcherisme“. On sait que cette méthode est des plus simples: mâchez à fond vos aliments jusqu'à ce qu'ils se fondent véritablement dans votre bouche, et fiez-vous à votre seul appétit pour le choix de vos menus; ainsi vous mangerez trois fois moins et deviendrez plus robuste.

Pour établir une vérité qui semble si paradoxale, il faut plus que l'affirmation de l'inventeur ou que l'enthousiasme bryanant de quelques „snobs“. Le témoignage des hommes de science est indispensable. Précisément, il confirme les bons résultats du système.

A l'Université de Yale (Etats-Unis), sous la direction du professeur Russell H. Chittenden, trois groupes d'hommes — soldats, professeurs, athlètes — se sont soumis pendant six mois au Fletcherisme, restreignant strictement leur nourriture aux exigences de leur estomac. Le résultat fut que, à la fin de l'expérience, leur puissance de travail avait augmenté de 50 à 200% et qu'ils étaient tous en meilleure santé qu'au début.

De même, au collège de Nashville (Tenn.), un groupe d'étudiants, au bout de six mois, étaient parvenus à réduire leur nourriture de moitié, sans aucun malaise, et en faisant preuve d'une plus grande activité physique et mentale.

Un petit boy d'hôtel, à New-York, avait profité de ses heures libres pour apprendre la sténographie. Depuis trois ans, ne mangeant que le strict nécessaire, mais mâchant à la perfection, il a pu se contenter de cinq heures

de sommeil et faire le travail de deux hommes; de 1 à 7 heures du matin, il est de service à l'hôtel, et tient un emploi de sténographe de 9 heures du matin à 5 heures du soir.

Désireux d'interpréter ces faits, le docteur Higgins, ancien professeur d'anatomie à l'Université de Cambridge (Angleterre), a fait des recherches approfondies sur l'appareil qui permet au corps humain de mâcher et d'avaler, et son compte-rendu publié en mai 1905, dans la „Lancet“, de Londres, établit que M. Fletcher avait tout à fait raison de parler comme il l'a fait, il y a sept ans passés, d'une sorte de „filtre aliment“ que nous aurions dans l'arrière-bouche.

Dans une démonstration à Bruxelles, avec l'aide du professeur Heger et en présence d'autres savants de l'Université de Bruxelles et de l'Institut Solvay, le docteur Higgins révéla, au moyen d'instruments spéciaux, que l'arrière-bouche comporte un mécanisme de filtration qui, si l'on sait en user, permet le passage de toute nourriture assimilable et utile à la personne en train de manger et tend à s'opposer à l'absorption d'autres aliments. C'est là un vrai filtre qui fonctionne à merveille si l'on mâche complètement la nourriture solide et si l'on garde dans sa bouche les liquides autres que l'eau, un temps suffisant pour qu'ils se mélangent à la salive et soient naturellement absorbés par le filtre.

Sans doute, on peut passer outre à l'usage de ce filtre, et avaler par exemple une bille de verre, mais il y faut un effort et personne ne voudra prétendre que la bille puisse être digérée.

La découverte de cet appareil filtrant est capitale. Elle explique comment il nous suffit de nous en remettre à notre appétit pour la quantité et le choix de notre nourriture, certains de nous maintenir ainsi un excellent état de nutrition, de réduire au minimum la fatigue de la digestion et d'obtenir une vigueur plus grande.

Comme le dit M. Fletcher: „Tout homme est le chauffeur de son propre automobile — risquons le mot „body-mobile“, dans le présent cas. Admettons qu'une machine fonctionne bien, qu'elle soit propre et huilée. La première chose à faire, c'est de régler la consommation du combustible. Ainsi pour l'homme, et tout excès lui est plus dangereux qu'une insuffisance de nourriture, car il porte toujours sur soi des réserves d'aliments gras qui lui permettent d'attendre un réapprovisionnement convenable, de même qu'il faut une étincelle pour faire fonctionner un moteur, notre appétit est cette étincelle; sans lui, pas de bonne digestion.“

Comme on lui demandait son opinion sur les conséquences sociales qu'entraîne une bonne éducation alimentaire, il se laissa aller à dire, avec enthousiasme, son rêve de philanthrope: „Plus de bouges ni de criminels, de tribunaux ni de police, plus de dégénérés, mais un peuple doté, dans sa diversité, de forces constructives et non plus destructives. Dans le cours d'une seule génération, toute la question sociale serait résolue. On épargnerait un tiers du coût de la vie, un quart des frais de gouvernement... Vous demandez si l'on serait heureux? Mais avez-vous jamais vu un homme bien portant qui ne fût heureux et content?“

Laissons M. Fletcher aux illusions du Fletcherisme intégral, mais convenons qu'un homme bien nourri se trouve être généralement fort, énergique, et que, dans l'ordre des qualités morales, il lui est plus aisé de montrer de la fermeté de caractère et des vertus altruistes. Par contre, souvent la sensualité, les passions violentes, la dépravation morbide, résultent d'une diète mauvaise, insuffisante ou trop abondante. Pour une part, notre moralité dépend de notre nourriture.

Retenons ce fait attesté par des médecins, des professeurs, des savants: l'application des principes dégagés par M. Fletcher eut des conséquences les plus heureuses pour de nombreuses personnes.

Dès lors, on comprend que des écoles américaines, des municipalités, des commerçants et des industriels aient tenu à répandre parmi leurs élèves, leurs concitoyens et leur personnel, le nouvel „Art de manger“ et des maximes telles que les suivantes:

„Mangez lentement et mâchez complètement.

„Ne prenez aucun aliment quand tu es irrité ou nerveux; l'abstinence est un bon remède contre la colère et la nervosité. Attends pour manger d'être calme.

„Mâche tout aliment solide jusqu'à ce qu'il fonde dans ta bouche et s'absorbe de lui-même.

„Bois à toutes petites gorgées; goûte ce que tu bois, que ce soit de la soupe ou de la limonade. L'eau n'a pas de goût, tu peux l'avaler tout de suite.

„Mange ce que tu ti profites. Ne mange pas ce qui te déplaît.

„Ne mange que pour répondre aux sollicitations de ton estomac, rien de plus, et fies-toi à ton appétit pour te dire ce qui te convient.

„Retiens ces préceptes et pratique-les. Tes dents seront belles, tu jouiras d'une bonne santé et d'une grande vigueur physique et morale.“

T.

C'est en mars 1904, dans un numéro du „World's Work“ anglais, que le nom de M. Horace Fletcher nous est tombé pour la première fois sous les yeux.

Peu nous importe, évidemment, que, importateur et industriel à New-York, à San Francisco, à la Nouvelle-Orléans et à Chicago, il ait d'abord fait fortune et que, ayant pris l'habitude des voyages, il ait établi sa demeure à New-York et réside à Venise. Mais sachez que cet heureux homme voulut, un jour, contracter une assurance sur la vie et que, en raison d'une maladie d'estomac, cette satisfaction lui fut refusée.

La richesse est une médiocre consolation quand pareille mésaventure arrive à un candidat au centenaire. Du moins permit-elle à M. Fletcher de prendre d'abord son mal en patience et de se consacrer ensuite tout entier à des recherches scientifiques sur l'estomac, la nutrition et la nourriture. Fortune, infortune, et surtout réflexion ont valu à M. Fletcher d'être le père du... „Fletcherisme“.

Car, depuis deux ans, le mot a été créé, symbolisant un système. Mais avant d'en noter les progrès, contentons-nous de marquer le point de départ. M. Fletcher a mal à l'estomac, ne peut obtenir son assurance et médite, — il a le temps et les moyens de méditer, — sur l'art de manger et de digérer correctement.

Et il a fait une découverte, une petite découverte qui ne semble d'abord qu'à demi destinée à révolutionner le monde, et cependant...

Mais n'anticipons pas. Donc, M. Fletcher découvrit ceci: l'appétit est un guide sûr du genre et de la quantité des aliments que chacun de nous doit prendre; et si le sens du goût, ce pauvre sens si inférieur dans l'esprit du vulgaire, est cultivé avec soin et développé par l'emploi judicieux des sucres digestifs de la bouche, le gosier a tout fait d'empêcher de passer dans l'estomac toute nourriture impropre ou excessive.

Un reporter, — ces gens sont impitoyables, — observa plusieurs jours de suite les faits et gestes de M. Fletcher. „Un matin, nous dit-il, je le rencontrai à sept heures à la grande gare de New-York. Levé depuis cinq heures, il avait écrit plus de deux mille mots à la machine à écrire, et paraissait frais et dispos. — Avez-vous déjeuné? demandai-je.

— Je n'ai rien pris, répliqua-t-il.

Au buffet de la gare, il demanda une tasse de café et ajouta du lait. Mais, au lieu d'avaler ce breuvage, il en prit une autre et fit de même. Dans le temps qu'il prenait deux gorgées, en six ou huit j'avais presque vidé ma tasse.

— Je goûte, je déguste ce que je prends, dit-il, et vous ne le faites pas. Essayez mon procédé.

Je le fis, et trouvai plus de goût à une seule gorgée de café qu'à tout ce que j'avais avalé.

Au lunch, M. Fletcher mange une feuille de laitue en salade, deux cakes de froment et un peu d'œuf au lait. „Il mâchait tout soigneusement“.

Le soir, à sept heures, ce propriétaire d'un bel hôtel alla dîner comme d'habitude dans une crèmerie. „Pourquoi prendre vos repas dans ces établissements? — J'y trouve la quantité de nourriture dont j'ai besoin. Bien souvent, „on mange trop“, parce qu'on nous sert plus qu'on ne peut manger.“

Là, après avoir savamment mâché des huîtres dont il rejetait ensuite la pulpe, il prit un café, — il aime beaucoup les pâtisseries, — et à chaque bouchée, il faisait au moins trente mouvements de mâchoire.

Comme il semblait éviter de manger de deux choses à la fois, par exemple des huîtres et du pain, le reporter lui en demanda le motif. „En mélangeant des aliments, j'irais à l'encontre de ce qui est le but même du goût et me priverais de tirer d'un aliment simple tout le plaisir possible.“

Mais laissons là toutes les observations que le reporter conte par le menu. L'important, c'est que, il y a douze ans, le refus des compagnies d'assurances alarma M. Fletcher. Il se mit à lire des livres d'hygiène et raisonna. „Si l'on alimente une machine à l'excès, elle cesse de bien fonctionner. Il doit en être ainsi du corps humain.“ Et il se mit à réduire sa nourriture.

Il avait lu le mot de Gladstone, disant que la nourriture devrait être mâchée au moins trente-deux fois. Il se mit à mâcher. Il débuta par un petit pain et put constater que plus il mâchait et plus ce pain lui semblait savoureux et crémeux; jamais il n'en avait mangé d'aussi bon goût. L'expérience fut confirmée avec des pommes de terre, d'autres légumes, des gâteaux, de la soupe, du café au lait. Plus longtemps il en gardait dans sa bouche, et plus le goût se révélait avec une force et une douceur nouvelle.

Il fit ces premiers essais en juin 1898. Dès le milieu de juillet, il cessa de déjeuner le matin. Il commença de se dire: „Qu'ai-je envie de manger?“ et suivit son désir, quel qu'il fut, et qui se portait toujours sur des aliments simples. Il se serait alors 200 livres et avait comme tour de poitrine, 110 centimètres. Au bout de trois mois de vie simple, il ne pesait

plus que 165 livres et mesurait 92 centimètres de poitrine. « Mais son corps ne s'était nullement affaibli, bien au contraire. » Il se sentait en meilleure condition; les maux d'estomac avaient disparu depuis qu'il ne prenait d'aliments que ce dont il avait besoin, rien de plus.

Les aliments convenablement mâchés sont, en effet, à demi-digérés; on épargne donc ainsi un énorme travail à l'estomac et à l'intestin. En outre, si l'on ingère une grande quantité de nourriture insuffisamment mâchée, l'estomac la rejette dans l'intestin en boulettes qui y fermentent et pourrissent, non plus au profit, mais au grand dam de l'intéressé. En comparant aux aliments absorbés d'après le procédé Fletcher les résidus et déchets, on note que tout le carbone, la graisse et l'albumine a été absorbée au bénéfice du corps, et que ces déchets sont très réduits.

En outre, M. Fletcher a fourni et continue à fournir la preuve, à cinquante ans passés, que son régime donne une vigueur remarquable et permet de supporter sans fatigue des épreuves physiques ou un entraînement sévère.

Résumons les résultats de ces expériences:

1. On peut vivre en mangeant « le tiers » de ce que l'on consomme ordinairement de nourriture et être en bonne santé et en pleine vigueur.

2. Dans ces conditions, cinq heures de sommeil suffisent.

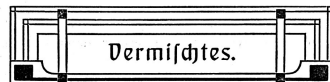
3. Si l'on mâche complètement les aliments, les déchets de la digestion sont réduits de neuf dixièmes.

4. L'appétit signale les besoins du corps et ne demande qu'une nourriture simple.

5. Une part notable de la digestion s'opérant dans la bouche, il est nécessaire de mâcher à fond.

Pourquoi avoir repris cette vieille étude sur M. Fletcher? C'est que, devenu aïeule, il a fait école et que nous pourrions désormais parler en connaissance de cause du « Fletcherisme », un mot qu'il faut bien mâcher aussi pour l'avaler.

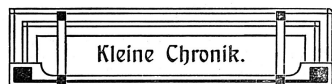
Rittel.



Die Spinne als Wetterphrophet. Ein Sprichwort sagt von der Spinne: « Spinne am Morgen — Kummer und Sorgen; Spinne am Abend — erquickend und labend! » Ein französischer Entomologe — in Frankreich lautet das Sprichwort: « Araignée du matin, chagrin; araignée du soir, espoir! » — gibt nach der «Täglichen Rundschau» dafür folgende Erklärung: die Spinne gibt ein beinahe unfehlbares Mittel an die Hand, das Wetter des Tages vorauszusagen. Wenn am Morgen viel Tau gefallen ist, was stets als ein Zeichen von schönem Wetter gelten kann, sieht man niemals eine Spinne, dagegen bemerkt man sie in trockenen tauglichen Morgenstunden in ihrem Netz; ihr Erscheinen ist also ein Zeichen, dass das Wetter schlecht sein, dass es regnen wird. An warmen Tagen verlässt die Spinne gern ihr Netz, um Insekten zu fangen, die bei dem schönen Wetter in grosser Zahl in der Luft spielen und auch für den nächsten Morgen schönes Wetter erwarten lassen.

Bei Talleyrand. Der Fürst Charles Talleyrand-Perigord war ein ebenso berühmter Feinschmecker wie Diplomat, und dass der Ruhm seiner ausserordentlichen Festmahl über Frankreichs Grenzen ging, dafür sorgte sein Küchenmeister Antoine Carême, der 12 Jahre die Küche des Fürsten leitete. Zu einem solchen Mahl, das nur die höchsten Spitzen des Reichs vereinigte, erhielt der Fürst zwei Steinbutten von riesiger Grösse zum Geschenk. Da schon einer dieser Fische mehr als ausreichend war, Talleyrand sich aber nicht entschliessen konnte, den zweiten wegzugeben, teils um den Geber nicht zu beleidigen, teils auch um sich mit einem anderen nicht in den Ruhm zu teilen, ein gleiches Prachtstück auf die Tafel zu bringen, so sann er darüber nach, wie es wohl möglich sei, beide Steinbutten in würdiger Weise zu verwenden und vor seinen Gästen zur vollkommenen Geltung zu bringen. Carême, der auch einem Scherz nicht abgeneigt war, half dem Fürsten aus dieser Verlegenheit und erklärte, er würde, wie es sich gebühre, beiden Fischen zu gleicher Zeit gerecht werden. Das Mahl begann, die Suppe war vorüber, von einem hors-d'œuvre hatte man abgesehen, nun sollte die

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintraf, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten: da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schüssel wurde eine Prachtstube heringetragen. Jedoch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperte und mit Schüssel und Steinbutte zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlag. Dem fürchterlichen Gepöhl folgte allgemeines Entsetzen und Jammern, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erleichtertes Gesicht richtete sich wütend nach dem Hausgenosse, doch dieser versicherte ruhig lächelnd: « Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen. » Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und köstlicheren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schäferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gastgeber, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.



Engelberg. Der Kur- und Verkehrsverein hat in nächster Nähe des Bahnhofs ein Verkehrsbureau mit Telefonverbindung eingerichtet.

St. Moritz. Das Hotel Belvédère wurde einer umfassenden innern Renovation unterworfen und ist mit 1. Juni wieder eröffnet worden.

Hotelländerung. Im Hotel Ferdinandshöhe am Stillfisch wurden während des Winters sämtliche Mundvorräte, Betten und Wäsche von italienischen Schmugglern geraubt.

Hotellereirei. Wegen Hotellereirei wurde in Zürich ein Ingenieur verhaftet. Es werden ihm Beträge im Betrag von 10,000 Fr. zur Last gelegt.

Internationale Briefpost. Das internationale Bureau in Bern wird fortan eine Art Coupons ausgeben, die in jedem Lande gegen Marken ausgetauscht werden können. Damit werden wir einen Ersatz für die internationale Briefmarke haben, deren Einführung augenblicklich aus Gründen nationaler Empfindlichkeit noch nicht im Bereiche der Möglichkeit liegt.

Hölllochhöhle. Das bis jetzt gangbar gemachte Teilstück der Hölllochhöhle im Jura wird am 1. Juli nächsthin eröffnet werden. Die Eintrittsgelder sind vorläufig auf 2 Fr. angesetzt worden. Mitglieder des Alpenklubs erhalten 50% Begünstigung, ebenso Vereine von wenigstens 20 Mitgliedern. Den Bürgern des Kantons Schwyz ist eine Vorzugskarte in der Höhe von nur 50 Cts. eingeräumt worden.

Montreux. Die Generalversammlung der im November 1905 mit einem Aktienkapital von 300,000 Franken gegründeten Gesellschaft des *Grand Hotel des Narcisses et Buffet Terminus de Chamby sur Montreux* hat die Erhöhung des Aktienkapitals um 150,000 Fr. auf 450,000 Fr. beschlossen. Die Gesellschaft hat ferner den Ankauf eines Gebäudes (bisher *l'Usine de Chamby*) genehmigt, das umgebaut als Dependence des zukünftigen Grand Hotel bestimmt ist.

Der Phonograph im Wartsaal. Die pennsylvanische Eisenbahngesellschaft hat eine neue praktische Verwendung für den Phonographen gefunden. In den Wartsälen der genannten Gesellschaft werden gewaltige Sprechmaschinen aufgestellt, die wenige Minuten vor Abgang oder Ankunft eines Zuges mit lauter Stimme den Reisenden alles Wissenswerte mitteilen. Diese Maschinen werden von den Signalstationen aus durch Elektrizität in Tätigkeit gesetzt.

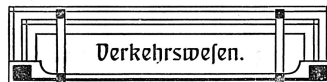
Hotelführer. Der Verein der Vogesen-Hotellbesitzer hat einen Hotelführer herausgegeben nach dem Muster desjenigen des Schweizer Hotellvereins. So sehr es zu begrüssen ist und so schmeichelt es für die Schweizer Hotelliers sein mag, dass ihr Führer überall Nachkommen findet und die Hotelarie auch anderwärts ans Tageslicht treten, so wäre doch das mindeste, was man in einem solchen Falle erwarten dürfte, dass der Schweizer Hotellierverein, ehe man seinen Hotelführer in allen Details, auch inbezug auf die «Nützlichen Winke», buchstäblich nachnimmt, darauf bedacht wäre, wie dies bei Entlehnung von geistigem Eigentum schieflieh und üblich ist.

Zum gestohlenen Silberschatz im Schloss Basodow. bemerkt die «Jugend» humorvoll: Man nimmt gewöhnlich an, dass in unserem Zeitalter des Verkehrs alle Kunstschätze, auch diejenigen, die sich in privaten Sammlungen befinden, längst katalogisiert und bekannt sind. Allein, das ist nicht richtig. Grosse und wertvolle Schätze, die von emsigem und kunstverständiger Hand gesammelt sind, sind der Öffentlichkeit noch ganz unbekannt. So hat die Welt erst jetzt von einer Sammlung europäischer Hotelgerätschaften erfahren, die sich im Besitz einer Fürstin Wrede befand und auf dem Schloss Basodow untergebracht war. Wie das leidenschaftliche Sammler

oft tun, hütete die Besitzerin ihren Schatz vor jedem fremden Auge; und die Entdeckung der eigenartigen Sammlung ist nur einer Indiskretion zu danken. Man interessiert sich nunmehr allgemein für diese Angelegenheit, die besonders in den Kreisen der berufsmässigen Sammler lebhaft besprochen wird.

Die Hotelnot in Madrid. In Madrid erwartete man, dass anlässlich der glanzvollen Feste zur bevorstehenden Hochzeit des Königs Alfons einige hunderttausende Reisende aus der spanischen Provinz und nicht viel weniger Fremde eintreffen werden. Das Reisebureau Cook brachte allein 13,000 Engländer nach Madrid. Nun ist zwar Madrid eine Stadt mit einer halben Million Einwohner, aber auch eine Stadt, die nur ganz wenige kleine, dabei recht mittelmässige Hotels und noch viel weniger Wirtschaften besitzt. «Privatquartiere sind zwar zu haben, aber von welcher Art! Die meisten Spanier sind zu stolz, ihre Wohnung mit einem Fremden zu teilen. Dass unter solchen Umständen die Preise eine fabelhafte Höhe erreichen, ist erklärlich. So verlangte man schon vor 3 Wochen in einem Hotel «I. Klasse» für ein Zimmer mit voller Pension 3000 Pesetas pro Woche. In den Zeitungen werden Alkohole zum Preise von 600 Pesetas für 14 Tage angeboten. Den meisten Fremden blieb nichts anderes übrig, als in die kleineren Städte, wie Avila oder Toledo, die 2-3 Stunden Eisenbahnfahrt von Madrid entfernt sind, ein Unterkommen zu suchen und sich mit den zahlreichen Extrazügen zu den Festen in Madrid zu begeben.

Das höchste Hotel. Das Hotel Belmont an der Ecke der Park-Avenue und der 42. Strasse in New-York ist, wie der «Frk. Ztg.» berichtet wird, jetzt eröffnet worden. In Anlage und Ausstattung nimmt es dieses Hotel mit jedem andern der Stadt auf; in der Höhe seiner Stockwerke aber übertrifft es jedes andere Hotel der Welt. 27 Stockwerke erheben sich nämlich zu einer Höhe von 368 Fuss und 5 Stockwerke führen noch unter die Erde hinab. Die Grundmauern des Baues sind auf einem festen Felsboden aufgeführt und für das Stahlgitter des Wolkenkratzers sind fast 10,000 Tonnen Stahl verwandt worden. Granit, Kalkstein, Ziegel und Terrakotta sind das Material, das zur Verkleidung des Gerüsts gedient hat. Vier Jahre lang hat der Bau gedauert und viele Millionen Dollars sind bis zu seiner Vollendung aufgewandt worden. Eine besondere Sehenswürdigkeit sind die Kühlmächinen, die grössten der Welt, in ihrer Art ganz einzig. In ihnen lagern u. a. eine Million Zigarren in den verschiedensten Sorten von der Zigarre für 10 Cent an bis zu den feinsten Havannas, von denen eine einzige 5 Dollars kostet, und die Gäste können sich selbst die ihnen genehme Sorte auswählen. Das Hotel enthält 1000 Zimmer und beschäftigt 1000 Angestellte.



Simplon-Pahn. Der Verkehr durch den Simplontunnel ist am 1. Juni eröffnet worden. Neben den elektrischen dienen vorläufig auch noch Dampflokomotiven.

Automobilverkehr. Die glarnerische Regierung verbietet sich gegenüber den Bestrebungen, den Automobilverkehr längs des Walensees zu verbieten, ablehnend.

Schweizerische Seetalbahn. Diese immer mehr und mehr dem Touristenverkehr dienende Bahn wird für den elektrischen Betrieb umgebaut. Für die Linie Muri-Bruggwil wird der Umbau sofort begonnen, sodass dieses schon Ende dieses Jahres elektrisch betrieben werden kann. Bis im Herbst 1907 soll auch auf der übrigen Linie der elektrische Betrieb eingeführt sein. Vorläufig wird die elektrische Kraft von der Betznau bezogen.

Vernayaz-Chamonix. La ligne du chemin de fer de Vernayaz à Chamonix est terminée jusqu'à Châtillard (Frontière suisse). Les essais de voitures vont commencer incessamment, d'ici 15 jours 3 semaines aura lieu l'inauguration et la ligne sera livrée à l'exploitation. Le trajet Châtillard-Chamonix (par la France) n'est pas encore prêt; pour cette saison le service sera avec des breaks de la Cie. Forestière de Genève.

Zollverkehr. Der Bundesrat legt im Geschäftsbericht der eidgen. Zollverwaltung ans Herz, ja nicht bürokratisch zu werden, sondern gegenüber dem Publikum, seien es Handel und Industrie oder fremde Reisende, Sorgfalt und Schonung walten zu lassen. Fiskalische und kleinliche Rücksichten dürfen absolut nicht hindern, die lobenswerten Massnahmen zur Erleichterung der Zollabfertigung gegenüber den Besuchern unseres Landes noch weiter auszudehnen. Möglichst überall sollte die Gepäckrevision in den Zügen selbst vorgenommen werden.

Elektrischer Bahnbetrieb. In der «N. Z. Z.» macht ein Fachmann die Anregung, die Interessen der Entwicklung der elektrischen Traktion in der Schweiz sollte die Generaldirektion der Bundesbahnen Kurse einführen, in denen das Personal für den elektrischen Bahnbetrieb herangebildet wird. Kurse, deren Hauptziel dahin gerichtet sein müsste, dass die Opposition gegen den elektrischen Bahnbetrieb hinfällig wird und die Elektrifizierung unserer Bahnen wird Riesenschnelle machen.

Simplontunnel-Verkehr. Der Zugsdienst (Zugbeförderung und Zugbegleitung) wird auf der ganzen Strecke Brig-Domodossola von den S. B. B. besorgt. Die Verkehrsübergabe zwischen der schweizerischen und der italienischen Verwaltung erfolgt in Domodossola. In Domodossola findet die schweizerische Zollbehandlung für die Reisenden, das Gepäck, d. d. Geld- und Wertsendungen, die Poststücke, die Stück-

güter in Eilfracht statt, während für die übrigen Transporte die Zollbehandlung in Brig erfolgt. Die Firma Brown, Boveri & Cie. versichert, dass der vollständige, fahrplanmässige und ausschliessliche Betrieb ungefähr bis 10. oder 15. Juni in Gang sein dürfte.

Einen Eisenbahntunnel durch den Kleinen Belt zu bauen. Eine Eisenbahnlinie zwischen der Insel Fünen und Jütland zu ermöglichen, nachdem der Plan eines Brückenbaues an den hohen Kosten gescheitert ist. Als Ausgangspunkt ist die Gegend zwischen Middelfart und Strib an Fünens Nordwestspitze ins Auge gefasst. Nach Art der Tunneln in der Seine soll der Tunnel aus Eisen und Beton hergestellt, und zwar nicht unter dem Meeresgrunde hindurchgeführt werden, sondern durch das freie Wasser und so tief unter dem Meeresesspiegel, dass er kein Hindernis für die Schifffahrt bildet. Die Kosten werden auf 8 Millionen Kronen angegeben, während eine Brücke etwa das Dreifache kosten würde.

Ein Simplon-Expresszug wurde gleichzeitig mit der Eröffnung des Simplontunnels in Betrieb genommen. Er tritt an Stelle des bisherigen Simplon-Oberrand-Express. Der Simplon-Express geht von Paris über Dijon, Pontarlier, Lausanne und den Simplon nach Mailand. Nach dem vorläufigen Fahrplan verlässt der Simplon-Express Paris 7.40 nachm. vom Lyoner Bahnhof und geht 8.25 morgens von Pontarlier, 6.06 früh von Lausanne, um 8.58 in Brig und 9.53 morgens in Domodossola eintrifft. In Mailand wird man gegen 1 Uhr ankommen. Der Gegenzug geht von Mailand ab etwa 4 Uhr nachm., von Domodossola 7.20, von Brig 8.42 abends und ist 11.32 nachts in Lausanne, 12.30 in Pontarlier und 7.15 früh in Paris. Der Zug soll vorläufig dreimal in der Woche, und zwar von beiden Endpunkten Dienstag, Donnerstag und Sonntag fahren.

Berner Alpenbahndirektion. Der 3. der vom bernischen Regierungsrat bestellten Experten der Nordostbahndirektion Arbuz, hat sich in seinem Bericht ebenfalls mit Bestimmtheit für das vom Komitee vorgeschlagene Lötschberg-Projekt mit 27% Maximaleigung ausgesprochen. Das grosse Initiativkomitee für die Lötschbergbahn hat folgenden Beschluss gefasst: Das bernische Initiativkomitee für die Lötschbergbahn, in Erwägung: 1. dass das vom engern Ausschuss vorgelegte und von bewährten Fachmännern befürwortete Projekt eines bernischen Alpenbahndirektion durch den Lötschberg in technischer, finanzieller und volkswirtschaftlicher Beziehung unter den verschiedenen Projekten eines bernischen Alpenbahndirektion am besten entspricht; 2. dass sich dasselbe innert dem vom Gesetz vom 4. Mai 1902 aufgestellten Grenzen bewegt und eine weitergehende als die dort vorgesehene finanzielle Beteiligung des Staates nicht erfordert, beschliesst: Es wird den Staatsbehörden das vom leitenden Ausschuss des Initiativkomitees vorgelegte Hauptprojekt und Finanzprogramm grundsätzlich zur Annahme und weiteren Ausführung empfohlen.



Baden. Anzahl der Kurgäste bis 3. Juni 3924, 240 mehr als die Woche vorher.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 17 mi au 23 mai: Angleterre 985, Russie 856, France 1016, Suisse 888, Allemagne 632, Amérique 547, Italie 35, Divers 297. Total 5295.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 19. bis 25. Mai: Deutsche 695, Engländer 137, Schweizer 334, Franzosen 42, Holländer 97, Belgier 20, Russen und Polen 138, Oesterreicher und Ungarn 48, Portugiesen 3, Spanier, Italiener, Griechen 76, Dänen, Schweden, Norweger 26, Amerikaner 37, Angehörige anderer Nationalitäten 22. Total 1543.

Luzern. Verzeichnis der vom 1.-31. Mai abgestiegenen Fremden: Deutschland 7513, Oesterreich 495, Grossbritannien 3761, Verein. Staaten u. Kanada 1826, Frankreich 1351, Italien 599, Belgien und Holland 994, Dänemark, Schweden, Norwegen 447, Spanien und Portugal 107, Russland 816, Balkanstaaten 73, Schweiz 5484, Asien und Afrika 204, Australien 97, verschiedene Länder 149. Total 29,886.

Witterung im April 1906.
Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage					
	Regen	Schnee	Nebel	helle	trübe	mit stark Wind
Zürich	8	0	2	7	10	5
Basel	12	1	1	6	10	1
Neuchâtel . . .	13	2	1	4	15	9
Genf	13	0	0	5	12	7
Montreux . . .	12	0	0	7	11	2
Bern	14	4	5	6	12	4
Luzern	12	1	0	5	11	2
St. Gallen . . .	9	3	1	5	11	5
Lugano	16	2	0	5	16	1
Chur	6	1	0	10	10	1
Davos	12	10	0	8	11	0
Rigi	12	11	14	9	12	7

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 160, Basel 148, Bern 167, Genf 162, Montreux 133, Lugano 145, Davos 174

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.

Foulard-
u. Liberty-

Seide

Chiné-
u. Bast-

Seide

Merveilleux-
u. Schotten-

Seide

Monopol-
u. Armure-

Seide

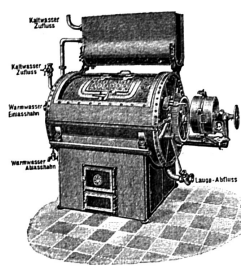
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

MAISON FONDÉE EN 1811.
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL.
SWISS CHAMPAGNE.
Se trouve dans tous les bons hôtel suisses.
HORS CONCOURS (membre du jury)
EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

DIRECTEUR
qui dirige grand établissement cherche place de saison ou à l'année.
Adresser les offres sous chiffres H 314 R à l'adm. du journal.

DIRECTEUR-CHEF DE RÉCEPTION.
Jenne homme, 27 ans, sachant le français, allemand, anglais, italien et hollandais, actuellement gérant d'un Gd. Hôtel de prem. ordre (250 lits), cherche place command. tel pour la saison d'hiver 1906/1907, dans un établissement de prem. ordre, Riviera, Egypte ou ailleurs. Références excellentes. Disponible le 1^{er} novembre.
Ecrire sous chiffre H. 184 R. à l'adm. du journal.

Dampfwäscherei-Einrichtungen



nach neuestem System
für Elektromotor, Wasser-
motor, Dampftrieb oder
Handtrieb.
Ausserordentliche Erspar-
nisse gegen Handwäscherei.
Grösstmögliche Schonung
der Wäsche.
Bedeutend vereinf. Betrieb.
Vorzügliche Rentabilität.
Wasch-, Koch- u. Spülmaschinen,
Centrifugen, 265
Schnell-Trocken-Apparate,
Plattmaschinen, Drehrollen
neuester Konstruktion.

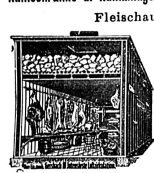
Verlangen Sie Prospekt und Kosten-Anschlag. Beste Referenzen.

Oscar Beyer, Plauen i. V. (Deutschland).

Bauterrain zu verkaufen.

In allerschönster Lage der italienischen Riviera ist ein
grosses Bauterrain zu verkaufen.
Interessenten wollen Offerten unter Chiffre H 76 R an die
Exped. ds. Bl. senden.

Joh. Gersbach & Cie., Kühlanlagen-Bau: Zürich.
Kühlschränke u. Kühlanlagen für Speise- u. Getränke mit Kalttrockenluftzirkulation.
Fleischaufbewahrung 15 Tage tadelloß.



Referenzen:
Dolder, Grand Hotel, Zürich.
Fritz Baumann, Fleischhalle, Zürich.
Jacques Lenz, Fleischhalle, Zürich.
Plus Raff, Wurstfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.
Fritz Möker, Wurstfabrik, Zürich.
Grand Hotel Avenel, Ol. Brunnen.
R. Strübin & Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken.
Fried. Schuh, Confection & Restauration, Interlaken.
Hotel Schweizerhof, Gebr. Hauser, Luzern.
Bahnhofrestaurant, Luzern.
Grand Hotel des Palmiers, Nice, Horron Manz & Cie.
de Cannes, Monaco.
de Naples, Hauser & Döpfner.
de Santa Lucia, Naples, Pietro Campione Co.
de Londres, Naples.
Hassler, Naples.
Savoy, Naples.
Victoria, Sorrento, Naples.

Kühlraum, Obereinstellung,
Patent Gerlach No. 25,870
vom 16. März 1903.

Das Neueste und Beste in dieser Branche. — 2 jährige Garantie.
— Intensivste Luftzirkulation und Kühlung. —
Prospekte, Kostenberechnung etc. umgehend.
Alle Isoliermaterialien, wie holzartige Isoliermatten, Korksteine, Isolierpappen etc.
liefern zu en gros Preisen und übernehmen Isolierungen jeder Art.

Zu mieten oder zu kaufen gesucht Hotel-Pension

an einem Winterkurort von Hotelier mit Sommergeschäft.
Offerten unter Chiffre H 190 R an die Exped. ds. Bl.

Direktor-Gérant

(eventuell Chef de réception in ganz grosses Haus).
Ein in allen Branchen des Hotelwesens erfahrener und
energiereicher Mann sucht Stellung als Direktor für den Winter
oder Jahrestellung. Eintritt ersten November oder noch früher.
Prima Referenzen zur Verfügung.
Offerten unter Chiffre H 322 R an die Exped. ds. Bl.

Hotel-Direktion.

Die Direktorstelle vom Hotel Pilatus-Kulm wird
für das Betriebsjahr 1907 zur freien Bewerbung aus-
geschrieben.
Bewerber können bis zum 20. Juni ihre Anmel-
dungen mit genügenden Referenzen und genauen An-
gaben ihrer früheren Berufstätigkeit versehen dem un-
terzeichneten Mitgliede des Verwaltungsrates der P. B. G.
einsenden.
181 Ed. Cattani sen., Engelberg.



MONTREUX
Hotel Eden.
In allerbesten ruhiger Lage am See
neben dem Kursaal.
305
Modernster Komfort. Garten.
Fallegger-Wursch, Bes.

HOTEL

In einer industriellen Ortschaft des Kantons Zürich ist ein
gut rentables Geschäftsreisenden- und Passanten-
Hotel mit schöner, geräumiger Stallung wegen Familienver-
hältnissen billig zu verkaufen. Für tüchtiges Ehepaar sichere
Existenz. Off. an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 193 R.

Chef de réception. — Directeur.

Erste Kraft, 37 Jahre alt, ledig, mit weitläufigen in- und
ausländischen Beziehungen, sucht sich baldigst zu verändern.
Gehalt nicht unter 500 Fr. per Monat.
Offerten unter Chiffre H 132 R an die Exped. ds. Bl.

Oberhofen.

Schönste Lage am Thunersee. 4 Min. von der Dampfschiffstation.

Hotel Kurhaus Victoria.

Moderner Neubau mit grosser Terrasse und Garten. Wundervolles
Gebirgs-panorama. Sehr günstige, bevorzugte Lage; mässige Preise.
Familienarrangement mit Aufenthalt im Frühjahr und Herbst. Auch
Passanten gelegentlich empfohlen, da günstige Fahrgelegenheit
nach jeder Richtung des Berner Oberlandes. Saison April-November.
163 H. Ad. Wagner.

A louer, à Dinard-St-Enogat l'Hôtel des Deux-Mondes

Sur plans à la disposition immédiate du preneur
avec 75 chambres et cabinets, habitable toute l'année, chauffage à vapeur,
salles de bains, grand Hall. Le tout éclairé au gaz et à l'électricité. Tout le
confort moderne y est préparé. Eau chaude et eau froide dans tout l'hôtel.
Admirablement situé au milieu d'un parc de 5000 mètres. En bordure de mer.
Jonissant d'un panorama splendide sur toute la baie de St-Malo. Bains de mer
au bas de l'hôtel. Garage à autos, Ecuries, Préau couvert pour jeux d'enfants.
S'adresser au journal LA COTE D'EMERAUDE, et à l'architecte
M. GRATIEN, à Dinard-St-Enogat. 185



Für Aktien-Unternehmen

Junger energischer, im erstklassigen Hotel-
sowie Winterkurort-Betrieb erfahrener Fach-
mann, mit geschäftstüchtiger Frau, sucht
auf nächsten Winter die

Direktion

eines Hotels I. Ranges zu übernehmen.
Offerten an die Expedition unter Chiffre
H. 188 R.

Verpachtung des Hotel nebst Bahn-Restaurant in Landquart.

Das Hotel Landquart nebst zugehörigen Restaurants
erster, zweiter und dritter Klasse wird zur Uebernahme auf
den 1. Januar 1907 zu freier Bewerbung ausgeschrieben.

Die Pläne und Bedingungen liegen im Direktionsbureau im
Verwaltungsgebäude in Chur zur Einsichtnahme auf.

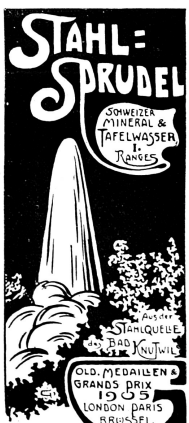
Angebote für Pachtübernahme sind bis spätestens 15. Juni
ds. Js. an die Direktion der Rhätischen Bahn in Chur
einzureichen.

(HG1657) 1424

Die Direktion der Rhätischen Bahn.

Die Champagner-Kellerei

A.-G. (G 1531)
Biel (Schweiz)
empfiehlt
ihre anerkannt vor-
züglichen und preis-
würdigen Marken
Champagne Etoile
und
Champagne Etoile
Extra Cuvée.



Überall erhältlich, oder zu ver-
langen in Restaurants, Hotels,
Mineralwasserhandlungen.

Heirat.

Bureauchef eines erstklassigen
Hotels sucht mit charaktervollem
Fräulein oder Dame mit Vermögen
zwecks Heirat in Korrespondenz zu
treten. Hotelier-Fechter oder
Hotellere bevorzugt. Briefe be-
förder die Expedition unter Chiffre
H 196 R.

Für Hoteliers oder Private.

Infolge Total-Ausverkauf
günstige Gelegenheit.
Ein hübsches eichen geschnitztes
Speisesaalbuffet
2,00 x 2,80 m.

Ein Dressoir
mit roter Marmorpl. u. Etagerenaufsatz.

Ein Silberschränke
Zwei Pfeilerspiegel
mit Konsole, alles zusammen passend.

Apparate Eckmöbel
als Heizkörpervorsteller mit Marmor-
platte, darüber Etageren ufer mit
Spiegel und Fayencearrangement.

Ein Paneeldivan
mit Spiegelauflage.

Wegen baldiger Räumung der Lokali-
täten wird sämtliches mit hohem
Babatt abgegeben.

Gef. Anfragen unter Chiffre H 1168 R
an die Exped. ds. Bl.

Omnibus

(wenn möglich Splitzig)
zu kaufen gesucht.
Offerten an die Exped. ds. Bl.
unter Chiffre H 195 R.

Fachmann

40 Jahre, kautionsfähig, wünscht bald-
möglichst Hotel oder Restaurant, als
Gerant, event. in Pacht zu über-
nehmen. Offerten an die Exped.
unter H 189 R.

Grands vins de Bordeaux Schröder & Schyler & Cie. Bordeaux.

La maison de vin la plus ancienne de Bordeaux
fondée en 1789.

Vertretung und Niederlage:

Felix Müller
Weine und Liqueurs INTERLAKEN.



Kautschuk-Kegelkugeln

Kegelringe, Bierteller, Saug- u. Druckschläuche
für Bier-, Wein- und Säure-Leitungen.
Bierabfüllheber, Dichtungsmaterial jeder Art,
wie Platten, Ringe, Ventile etc. etc.

Gummiwaren-Fabrik
H. Specker's Wwe., Zürich.
Kuttelgasse 19, Bahnhofstrasse.
Gegründet 1880. Gegründet 1880.

TAORMINA (Sizilien). Terrain für Hotelbau. Zu verkaufen

ca. 20,000 m² Terrain an einer Fahr-
strasse in östlicher Richtung gelegen;
das Bauland enthält genügend Steine für einen grossen Bau, ebenso
zur Fabrikation von Kalk. Es verbreitet sich von der Stadt bis
zum Sanctuaire Madonna della Rocca und del Vecchio Castello,
mit Aussicht auf den Aetna, das Meer, das griechische Theater
und la Calabra; die Aussicht kann nie verbaut werden. Preis
mässig, günstige Zahlungsbedingungen. Besitzer G. Scuderi-
Zuccaro, Taormina. Auf Verlangen Photographie mit Auf-
klärung. Taormina ist die Stadt, welche zufolge ihrer reizenden
Lage und ihres hygienischen Klimas zum Kuraufenthalt des
Prinzen Eitel gewählt wurde. 192

Impartial!

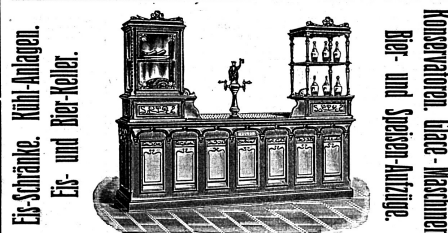
Tel sera le choix que
nous ferons des meil-
leures organes de pub-
licité à vous proposer
pour l'insertion des
annonces et réclames
que vous voudrez bien
transmettre aux jour-
naux suisses par
l'intermédiaire de l'

UNION-RECLAME
à LAUSANNE et LUCERNE

Union des Journaux
suisses pour la Publicité.

DIRECTEUR

Suisse, marié, 30 ans, actuellement dans un des premiers hôtels
de la Suisse française, cherche pour la saison d'hiver direction
d'un bon hôtel à la Riviera ou ailleurs. Références de premier ordre.
Adresser les offres sous chiffres H 124 R à l'administration
du journal.



Konservieren, Eise-Maschinen,
Bier- und Speisen-Aufzüge.
Eis-Schränke, Kühl-Anlagen,
Eis- und Bier-Keller.

E. Carigiet, (vorm. E. Schneider & Co.)
Eiskasten-Fabrik Zürich III Sägereistrasse 55

Bier- und Speisen-Aufzüge in beliebiger Grösse und Ausführung, mit allen neuesten
und bewährtesten Verbesserungen, für Syphons-
und Schanksäulen-Anstich im Buffet selbst oder im Keller. (1872) 2891

Komplette Buffet-Einrichtungen.
Stets grosses Lager. Prima Referenzen. Illustrierte Preislisten gratis

Infolge Todesfall ist in einem Bezirkshauptort
des Kantons Baselland ein 1429 (H. J. 1917)

bestrenommiert Gasthof

mit Stallung, Remise, Kegelbahn und schönem Gemüsegarten
zu verkaufen. Derselbe liegt ganz nahe beim Bahnhof
und erfreut sich der besten Frequenz. Schöne Rendite nach-
weisbar. Nur solvable Käufer wollen sich melden.
Unentgeltliche Auskunft erteilt Wilh. Nägelin in Liestal.

Zu verkaufen.

Der altrenommierte 2995 (H. G. 1831)

Gasthof zur Krone

mitten im industrireichen Städtchen Arbon am Boden-
see gelegen, wird aus Gesundheitsrücksichten zum Ver-
kauf angeboten. Sich zu wenden an die Besitzerin
Wwe. Ida Bucher-Hungerbühler.

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

Personal-Anzeiger

MONITEUR DES VACANCES

Inseraten-Tarif:
Stellengesuche:
(Normenbezug)
Erste Insertion... Fr. 2.-
Wiederholungen... Fr. 1.-
Nach Anschlag... Fr. 1.50
Wiederholungen... Fr. 1.-
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in diesen Preisen inbegriffen.
Stellenofferten:
Erste Insertion... Fr. 2.-
Wiederholungen... Fr. 1.-
Für Mitglieder... Fr. 1.-
Wiederholungen... Fr. 1.-
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in diesen Preisen inbegriffen.

Prix des Annonces:
Demandes de places:
(Payable d'avance)
Première insertion fr. 2.-
Répétitions... fr. 1.-
De l'étranger... fr. 2.50
Répétitions... fr. 1.50
Les frais de port pour l'expédition d'offres sont compris dans ces prix.
Offres de places:
Première insertion fr. 2.-
Répétitions... fr. 1.-
Par assimilation... fr. 1.-
Répétitions... fr. 1.-
Les frais de port pour l'expédition d'offres ne sont pas compris dans ces prix.

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

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 bureaux de placement ne sont pas acceptées.

Offene Stellen * Emplois vacants

Gärtner. Gesucht ein tüchtiger II. Gärtner, für Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photographie an Grand Hôtel de l'Europe, Lugano. (172)

Gesucht nach Spaa (Belgien), für die Saison: 1 Courrier-Kellner der engl. spricht; 1 Chasseur (Page Boy), engl. sprechend; 2 Zimmermädchen, französisch erforderlich; mehrere Kellnererhilfen mit absolvierter Lehrzeit. Photographie, Zeugnisausschr. und Angabe der Grösse erbeten. Ch. 685

Gesucht für Grand Hotel I. Rang in Graubünden für Ende Juni: 1. Chasseur, 1 Fassepattler, 1 Kellerwäscher (Tellerwaschschneide), 1 Angestelltenkochen, 2 tüchtige Courrierkellnerinnen. Event. alles Jahreslohn. Chiffre 78

Gesucht für demnächst zu eröffnendes Hotel allererst. Rangos am Lago Maggiore, folgendes Personal, mit Eintritt Mitte u. Ende Juni, für Jahreslohn:
1. I. Sekretär-Chef de réception, 4 Sprachen.
2. II. Sekretär, ganz tüchtig, Oberkellner-Maitre d'hôtel, 4 Sprachen.
3. Restaurantkellner, 1 Sp. 4. Zimmerelement, 1 Sp. 5. Zimmerelement, 1 Sp. 6. Commis de restaurant, 1 Sp. 7. Saalkellner, 1 Sp. 8. Aide d'étage, 1 Sp. 9. Restaurantkellnerin für Café-Bar, 3 Sprachen. 10. Ertrags-Gouvernante, 3 Sprachen. 11. ganz tüchtiger Chef de cuisine der in nur erstkl. Hotels konditionierte und gut restaurierte ist. 12. Saucier.
Den Offerten sind Zeugniskopien, Photographie, sowie Retourmarken beizufügen. Gehaltsansprüche zu stellen u. an den Direktor, Herrn W. Seeger, Grand Hôtel, Brissago (Lago Maggiore) einzusenden. (114)

Gesucht nach Scheveningen: zwei tüchtige Serviertochter für den Courraiser. Gehalt Mk. 60 u. Reisevergoütung. Eintritt kann sofort erfolgen. Ferner zwei Kupferputzer zum sofortigen Eintritt. Gehalt Mk. 75 monatlich. Offerten an Direktor H. A. Fuhr, Scheveningen. (152)

Gesucht: ein tüchtiger Ertragsportier und ein tüchtiges Zimmermädchen. Event. Dauer des Engagements bis zirka Mitte November. Offerten mit Photographie an: Grand Hôtel de l'Europe, Lugano. (157)

Gesucht: eine jüngere Saalkellnerin oder Volontärin von gutem Hause. Günstige Gelegenheit die französische Sprache zu erlernen. Adresse: Grand Hôtel de Son, Son (Valais). (141)

Gesucht für September: 1 tüchtige Köchin- und 1 Office-Gouvernante. Nur bestempelte werden berücksichtigt. Zeugnisausschriften nebst Photographie erbeten. Chiffre 143

Gouvernante. On demande pour château en Belgique, du 15 juillet au 15 octobre, une gouvernante (ménagère), capable de diriger nombreux personnel et connaissant l'ordonnance des repas. Elle serait chargée de la commande des provisions et aurait en outre la surveillance du château et l'examen de linge, vaisselle, etc. Gage très élevé. Frais de voyage, aller et retour payés. Envoyer photographie et certificats. Chiffre 111

Heizer in erstkl. Sanatorium nach Davos gesucht. Jahresstelle. Photographie, Zeugnisausschriften und Gehaltsanpr. erbeten. Chiffre 122

Kellnererhilfen. Gut erzogener Sohn wird in mittelgroßes Hotel I. Rangos am Genesee als Kellnererhilfen sofort aufgenommen. Photographie u. Altersangabe erbeten. Chiffre 175

Kocherhilfen gesucht per sofort oder später für Hotel Storchen & Tonhalle, Horisau (Appenzell). (146)

Kochin. Junge, tüchtige, gesucht per 25. Juni, in kleines Berghotel in Graubünden. Lohn 80-100 Fr. Chiffre 95

Lingere. On demande bonne lingère pour place à l'année. Envoyer certificats, indication de l'âge et photogr. Ch. 121

On demande pour août: 1 maître d'hôtel, 1 Gouvernante d'étage, sachant tous deux parfaitement l'anglais et 1 lingère, pour maison de premier ordre à Montreux. Ch. 77

On demande pour la montagne: un bon premier sommelier; un jeune secrétaire, pouvant au besoin aider à la réception; une cuisinière à café. Bons gages. Ch. 173

Restaurationskellner gesucht für Glarnerhof, Glarus. Sehr einträgliche Jahresstelle. Offerten nur mit prima Zeugnis. erbeten. (150)

Sekretär. Gesucht für Hotel I. Rangos von St. Moritz, zu sofortigen Eintritt (Jahresstelle), ein junger, tüchtiger Sekretär, der drei Hauptsprachen (event. auch Italienisch) in Wort und Schrift mächtig, mit guter, schöner Schrift, Anfangs-Salar Fr. 60-70. Selbstgeschriebene Offerten mit Zeugnissen und Photographie erbeten. Chiffre 110

Sekretär-Volontär für Hotel National, Bern, per 15. Juni gesucht. Nach Schluss der Saison entsprechende Gratifikation. (149)

Sekretärin. Gesucht auf 1. Juli in ein Berghotel der franz. Schweiz eine sprachkundige Sekretärin-Kassierin, event. Volontärin. Zeugnisabschriften u. Photographie erbeten. Ch. 164

Zur gefl. Notiznahme.

Diejenigen Hotels, welche noch im Besitze nicht passender Offerten (Zeugnisse und Photographien) sind, werden hiemit dringend ersucht, dieselben dem betr. Bewerber beförderlich wieder zuzustellen. Desselben werden die inserierenden Angestellten ersucht, ihnen zugehende Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beantworten.
Die Expedition der „Hotel-Revue“.

Stellengesuche * Demandes de places

Bureau & Réception.

Bureau-Volontär. Junger Mann, von 18 Jahren, welcher schon 1 Jahr in einem erstkl. Hotel tätig war und eine höhere Fachschule mit Erfolg absolviert hat, sucht Stelle als Bureau-Volontär, in grosses Hotel der franz. Schweiz oder Frankreich. Chiffre 115

Caissier-Chef de réception. Allemand, 27 ans, au courant des langues, correspondance et versé dans toutes les branches du métier, cherche poste analogue dans maison de premier ordre. Chiffre 115

Direktor-Chef de réception. Schweizer, im Hotelfach durch und durch bewandert, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stellung. Eintritt nach Belieben. Chiffre 677

Direktice-, Sekretärin- oder Gouvernantenstelle sucht im Hotelfach tüchtige, gewandte und sprachkundige Tochter. Chiffre 151

Secrétaire-caissier-Chef de réception. Suisse, 38 ans, parlant les trois langues, au courant de la comptabilité et de la correspondance, cherche poste à l'année, de préférence dans la Suisse française, pour de suite ou plus tard. Bons certificats et références à disposition. Actuellement prem. secrétaire dans hôtel de prem. ordre à Paris. Chiffre 153

Secrétaire, chef de service ou gérant, parlant les 3 langues, muni des meilleures références, cherche place de suite. Chiffre 124

Sekretär. 27 Jahre alt, deutsch, franz. u. englisch sprechend, gewesener Kellner, sucht Stellung auf Anfang Oktober oder später, wo er sich noch ausbilden und womöglich an der Reception teilnehmen könnte. Chiffre 137

Sekretär. Junger Mann sucht für sofort Stelle als Sekretär. In ein Hotel, Westschweiz bevorzugt. Perfekt deutsch und englisch in Wort und Schrift und ziemlich französisch. Ch. 103

Sekretär-Kassier. bilanzfähig, gelernter Kaufmann, englisch und franz. korrespondierend, Stenograph, Maschinen-schreiber, sucht für den Winter gleiche Stellung nach der Riviera, Italien oder Ägypten. Beste Referenzen und Jahreszeugnisse. Chiffre 126

Sekretär-Kassier-Chef de réception. Schweizer, 28 Jahre, militärfrei, präsentabel, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit besten Zeugnissen, sucht Winterangabe. Geht. Offerten an E. B. Ritter's Park-Hotel, Homburg u. d. H. (148)

Sekretär (I.)-Kassier, Chef de réception. Schweizer, Hotelkassier, der 3 Hauptsprachen in Wort u. Schrift mächtig, mit der Buchhaltung total vertraut, im Hotelwesen durchaus bewandert, da Koch und Kellner gewandte, 4 Saisons in Bureau, 2 1/2 in ganz erstkl. Haus als Kassier beschäftigt, sucht passendes Engagement für nächsten Winter. Italien bevorzugt. Prima Referenzen. Chiffre 162

Sekretärstelle für kommende Winterseason sucht zuverlässiger, tüchtiger und sprachkundiger junger Schweizer, mit allerbesten Zeugnissen und Referenzen erster Häuser. Disposition ab Oktober oder früher. Chiffre 67

Sekretärstelle II. sucht junger Deutscher, in Hotel ersten Rangos, gelernter Koch, französisch und englisch sprechend. Offerten an H. Margarett, Le Collage, Yverdon. (96)

Salle & Restaurant.

Büffetstelle. Intelligentes, charakterfestes Fräulein, sucht Anfangsstellung als Büffet, in Hotel oder besseres Restaurant, an Frieda Gessler, Hotel Bahnhof, Wil (St. Gallen), (167)

Kellner. gesetzter franz. und englisch sprechend, bewandert in der Küche, sucht Stelle als Kellnererhilfen oder als Aushilfe für beliebige Dauer. Chiffre 107

Maitre d'hôtel du restaurant. excellent restaurateur, parlant les quatre langues, muni des meilleures références, cherche place dans bon restaurant, pour la saison d'hiver prochain. Chiffre 684

Maitre d'hôtel ou chef de service. âgé de 29 ans, parlant les quatre langues principales, muni des meilleures références des grandes maisons, cherche place pour de suite ou plus tard. Chiffre 70

Oberkellner. Suche für meinen Oberkellner, der deutschen, franz. und englischen Sprache mächtig und in den Bureauarbeiten bewandert, Winterstellung als auch in der Hotel-Haus, nach Frankreich oder Italien. Geht. Offerten an Carl Lang, Hotel Stadt Baden, Baden-Baden. (61)

Oberkellner. Deutscher, 27 Jahre alt, z. Zt. in erstklassigem Familien- und Passantenhotel tätig, sucht ähnliche Stelle auf kommenden Winter. Chiffre 104

Oberkellner. junger, tüchtiger, sucht guten Posten auf kommende Winterseason. Chiffre 119

Oberkellner. Schweizer, 32 Jahre alt, der Hauptsprachen mächtig, tüchtig und erfahren, seit 5 Jahren in grösseren erstkl. Hotels als solcher tätig (3 Saisons in gleichem Hause), wünscht Winterangabe. Schweiz bevorzugt. Eintritt vom 15. Sept. an. Zeugnisabschriften u. Photographie z. D. Ch. 170

Oberkellner. tüchtiger Restaurateur, 30 Jahre alt, 1,73 m hoch, energisch, sprachkundig, mit allen Bureauarbeiten vertraut, sucht passende Stellung. Eintritt nach Wunsch. Ch. 144

Saaltöchter. jung und gewandt, welche deutsch und franz. spricht, sucht Stelle auf Mitte oder Ende September, nach Davos. Photographie und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 64

Saaltöchter (erste). der 4 Sprachen mächtig, im Saal- wie S. Restaurantservice durchaus bewandert, sucht Stelle als erste oder alleinige Saaltöchter. Würde auch Stelle in Hotelrestaurant annehmen. Zeugnisse und Photographie z. D. Ch. 136

Saaltöchter. Junge Tochter, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle in kleineres Hotel, als Saaltöchter. Chiffre 147

Saaltöchter (zwei). gut bewandert im Service, suchen auf Oktober Stelle in besserem Passantenhotel, am liebsten in Davos oder Montreux. Photographie u. Zeugnisse z. D. Ch. 138

Serviertöchter. Deutsch und franz. sprechende Tochter, 20 Jahre alt, im besseren Restaurantservice bewandert, wünscht Engagement als Saal- oder Restaurantsöchter. Beste Referenzen und Photographie zur Verfügung. Chiffre 184

Zapfer. junger, tüchtiger, sucht Stelle in grösseres Hotel. Chiffre 140

Cuisine & Office.

Aide de cuisine. welcher eine Lehrzeit von 2 Jahren und durchgemacht die Volontäre in einem Hause erster Ranges Hotel, comme cuisinier. Bons certificats. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 100

Chef de cuisine. capable, cherche place dans bonne maison. Genève. (11)

Chef de cuisine. très capable, pouvant fournir les meilleures références, désire place de chef dans très bonne maison, pour saison d'hiver. Adresse: Jean Reynaud, chef de cuisine, International Hotel, Vidy, Allier (France). (171)

Chef de cuisine. Tüchtiger, selbstständiger Koch sucht Saal-sonstige. Chiffre 150

Cuisinier. Jeune homme, 24 ans, cherche place dans premier hôtel, comme cuisinier. Bons certificats. Adresser les offres à M. G. poste restante, Genève. (145)

Gouvernante d'Econamat. caissière ou de restaurant, très capable et expérimentée, désire place dans maison de prem. ordre, de la Suisse ou Etranger. Adr. les offres sous chiffre A. B. 30, poste restante Lucerne. (118)

Kaffeeköchin. seit längerer Zeit in erstkl. Hotel tätig, wünscht Stelle als Saaltöchter. Chiffre 156

Kocherhilfen. intelligenter Jüngling, mit Vorkenntnissen der Küche, sucht Stelle als Kocherhilfen, zu baldmöglichstem Eintritt. Chiffre 65

Kochvolontär. Kommt der sein Geschäft abzutreten sucht passende Stelle als Kochvolontär, um sich tüchtig als Koch auszubilden. Beste Zeugnisse z. D. Eintritt 1. Juli. Chiffre 124

Officegouvernante-Dispensiere. tüchtige, gesetzten Alters, sprachkundig, sucht Stellung. Chiffre 160

Etag & Lingerie.

Etagengouvernante. sprachkundig und selbständig, gesetzten Alters, sucht Stelle, event. auch Vertretung der Hausfrau, in kleinerem Hause. Chiffre 135

Etagengouvernante. tüchtig und erfahren, seriös, der drei Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen von ersten Häusern, sucht wieder derartige Stelle in gutem Hause. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 132

Lingere. Gutempfohlene Tochter sucht in Hotel oder Sanatorium II. Lingerestelle, die Beschäftigung im Nähen bietet. Eintritt könnte sofort oder nach Belieben erfolgen. Chiffre 163

Zimmermädchen. gewandt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Engagement in besserem Hotel. Eintritt nach Belieben. Chiffre 97

Zimmermädchen. tüchtiges, sucht per sofort Stelle in Hotel. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 139

Zimmermädchen. im Service gut bewandert, welches schon viele Jahre im Pächterverhältnis hat, sucht Stelle auf kommende Winterseason. Am liebsten an die italienischen Seen. Drei Sprachen. Prima Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 155

Zimmermädchen. durchaus tüchtig, sucht baldmöglichst Stelle in gutes Hotel. Zeugnis und Photographie zu Diensten. Chiffre 174

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge. Suisse, âgé de 36 ans, parlant quatre langues, un bonnes références, actuellement dans hôtel de premier ordre en Suisse, cherche engagement pour l'hiver, de préférence en Algérie ou Egypte. Chiffre 5

Concierge. erstanter, erfahrener Mann, mit prima Zeugnissen, sucht Engagement in erstkl. Hause, für die Sommerseason. Chiffre 71

Concierge. tüchtig und erfahren, bis jetzt nur in ersten Häusern beschäftigt gewesen, sucht seine Stelle sofort zu ändern. 4 Sprachen. Chiffre 101

Concierge. 32 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, gut präventierend, mit vorzüglichen Referenzen, sucht baldmöglichst als solcher Engagement. Chiffre 130

Concierge. Suisse, 30 ans, bien au courant des 4 langues principales, depuis 3 saisons d'été même maison en qualité de concierge, désire situation pour l'hiver. Entrée à partir du 15 septembre. Copies de certificats et photographie à disposition. Chiffre 168

Concierge-Conducteur. Schweizer, 26 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, tüchtig und solid, sucht Winterangabe. Eintritt vom 15. Oktober an. Zeugnisabschriften und Photographie zu Diensten. Chiffre 169

Concierge-Conducteur. Schweizer, 30 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle für die Saison. Eintritt nach Belieben. Chiffre 163

Baiis, Cave & Jardin.

Baigneur-Masseur. expérimenté, cherche place pour la saison d'hiver, évent. aussi comme garde-malade ou Terasseur. Parle français et allemand. Bonnes références et certificats à disposition. Chiffre 166

*** Divers. ***

Ehepaar. Koch und Kellnerin, suchen Sommerseasonstelle in Hotel. Gute Referenzen und Sprachkenntnisse. Eintritt sofort. Offerten unter A. P. 38, postlagernd Locarno. (151) (J. 1933)

Gouvernante (Anfängerin). Fräulein gesetzten Alters, im Hotelkochen bewandert, sucht Stelle als Anfangsgouvernante. Bescheidenen Ansprüchen für die ersten Monate. Chiffre 142

Hotel-Maschinenist. 27 Jahre alt, gelernter Mechaniker, gewandter Elektriker, gep. Heizer, mit Dampf-, Benzin- und elektrischen Anlagen, Anzügen und Eisenmaschinen vertraut, durchaus solid, tüchtig und selbständig, sucht wegen Konkurs des Hauses anderweitig Stelle in grossem Hotel oder Geschäfts-haus. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Kauton kann eventuell geleistet werden. Chiffre 93

Jüngling. 18jähriger, der italienischen, franz. und englischen Sprache mächtig, sucht Stelle in einem Hotel. Auskunft Pavillonweg No. 11, Bern. (1430) (F. J. 1913)

Ménage. Maitre d'hôtel, marié, 32 ans, parlant les trois langues principales, depuis 5 saisons d'été dans maison de premier ordre, sa femme, gouvernante, contrôleuse d'offices ou gouvernante d'étage ou de lingerie, tous deux munis de meilleures références, cherchent engagement pour la saison d'hiver prochain ou à l'année. Chiffre 154

Zeugnisshefte & Anstellungsverträge
stets vorrätig für Mitglieder.
Offizielles Centralbureau in Basel.

AVIS.

Wer auf die unter Chiffre ausgeschriebenen Personal- oder Stellengesuche Offerten einleitet, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem Inserat beigegebenen Chiffre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann uneröffnet und franko an die richtige Adresse befördert werden.

Die Expedition ist nicht befugt, die Adressen der Inserenten mitzuteilen.

Nichtkonvenierende Offerten sind nicht an die Expedition, sondern an die Bewerber direkt zu retournieren.

Prinzipale wie Angestellte werden hiemit dringend ersucht, nicht konvenierende Offerten möglichst bald an den Absender zu retournieren und zwar direkt, nicht durch unsere Vermittlung.