

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 2 (1893)
Heft: 17

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.01.2026

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

Basel, den 22. April 1893.

Bâle, le 22 Avril 1893.

Erscheint Samstags.

Paraissant le Samedi.

N° 17.

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 3.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (5 Mark) jährlich.
Deutschland,
Oesterreich und Italien:
Bei der Post abnommt:
Fr. 6.00 (Mk. 4.80) jährlich.
Vereinsmitglieder
erhalten das Blatt gratis

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

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Pour l'étranger:
Renvoyé sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne,
l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 6.00 par an.
Les sociétaires reçoivent
l'organe gratuitement.

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

Hôtel-Revue

2. Jahrgang

2^{me} ANNÉE

Organ und Eigentum

Organe et Propriété

des

de la

Schweizer Hotelier-Vereins.

Société Suisse des Hôteliers.

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

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction und Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

Nachdruck der Originalartikel nur mit Quellenangabe gestattet.

Offizielle
Nachrichten.

Nouvelles
officielles.

Mitglieder-Aufnahme. — Admission.

Aus Section Bernerobertland:
Hr. Ant. Brugger, Hôtel de la Tête noire in
Fribourg 14

Fremden-
zimmer.

An die Mitglieder!

Wie Sie der vorletzten Nr. 15 der „Hotel-Revue“ entnommen haben, sind vom Vorort des Schweizer Handels- und Industrievereins die Grundzüge für den Entwurf eines Bundesgesetzes über Lebensmittelpolizei eingelangt.

Bei der grossen Wichtigkeit, welche ein solches Gesetz für die Hotelindustrie haben wird, sehen wir uns veranlasst, in folgendem kurz diejenigen Punkte aufzuführen, welche in diesen Grundzügen enthalten sind und für uns von Interesse sind:

Durch das Gesetz soll der Konsument vor Gesundheitsschädlichkeiten und vor Betrug bewahrt und der reelle Produzent und Handelsmann vor unreeller Konkurrenz geschützt werden; dies soll durch einheitlich geregelte Beaufsichtigung des Lebensmittelverkehrs, durch Aufstellung von Normen bezüglich des Gehaltes oder der Qualität von Nahrungsmitteln, durch Vorschriften über Herstellung, Aufbewahrung, Verpackung und das Versenden der Waren erreicht werden, sowie durch einheitliche Strafbestimmungen.

Neben der Kontrolle über die wichtigsten Lebensmittel soll auch eine Aufsicht über sämtliche Nahrungs- und Genussmittel, sowie derjenigen Gebrauchsgegenstände ausgeübt werden, welche die menschliche Gesundheit gefährden können, wie Spielwaren, Tapeten, Geschirre, Bierpressionen, Apparate zur Herstellung von Lebensmitteln etc. — Diese Aufsicht wäre an der Landesgrenze durch Zollbeamte und im Innern des Landes durch kantonale Untersuchungsstellen, Ortsgesundheitskommissionen, Fleischschau, Kreisinspektoren, Bezirksexperten etc. auszuüben.

Bei vorhandenem Verdacht, dass eine Ware gesetzwidrig beschaffen, wäre dieselbe durch Beschlagnahme

dem Verkehere zu entziehen; bestätigt die Untersuchung, dass der Verdacht unbegründet war, so erwächst aus der Beanstandung das Recht auf angemessene Entschädigung.

Detaillierte Angaben sind in den Grundzügen enthalten, welche bei den in Nr. 15 bekannt gegebenen Adressen bezogen bzw. eingesehen werden können.

Es wäre für uns nun sehr angenehm, die Wünsche und Meinungen der Mitglieder in dieser Angelegenheit zu erfahren, sei es, dass dies durch direkte schriftliche oder mündliche Mitteilung an uns oder durch eine Besprechung in der „Hotel-Revue“ geschehe.

Luzern, den 20. April 1893.

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident:
J. Döpfner.

Extrait des délibérations du Comité.

(Séance du 13 Avril 1893.)

M. W. Scholl, ci-devant à Ragaz, fait savoir qu'il a pris le Restaurant Spatenbräu dans l'Hôtel Central à Lucerne et qu'en cette nouvelle qualité il désire rester sociétaire. Il est fait droit à cette demande.

M. Burcher-Andersley, Hôtel Bérissal à Bérissal, a envoyé sa démission de membre.

Il est donné lecture de la correspondance échangée avec la Société des Hôteliers de Zurich et environs au sujet du programme de l'Assemblée générale de l'Association internationale des propriétaires d'hôtels.

M. le Vice-président Bon est adjoint à la Délé-gation (MM. Wegenstein et le Président Döpfner) de notre Société à l'Assemblée des Délégués de l'Union suisse du commerce et de l'industrie, convoquée à Zurich pour le 29 avril.

Le Comité prend note de quelques observations relatives à un projet de loi fédérale sur la surveillance des produits alimentaires.

Il approuve un projet de circulaire aux sociétaires concernant l'assurance des effets du personnel d'hôtels.

Il est donné lecture des préavis généralement favorables, émis par les membres du Conseil d'administration sur le manuscrit de M. Bodemer à Zurich pour le livre de recettes culinaires qu'il se propose de publier; le Comité décide de retourner le manuscrit à M. Bodemer en lui faisant savoir qu'on est tout disposé à recommander cet ouvrage aux intéressés.

M. le Vice-président Bon rapporte sur la correspondance échangée entre les membres de la Commission instituée pour examiner la question des jours de repos; les avis exprimés démontrant qu'il serait désirable de poursuivre l'étude de cette question, M. Bon convoquera à bref délai ladite Commission.

La réclame.

Le président d'une société a, comme on sait, pour attributions de diriger la société, de prendre connaissance des rapports de commissions, convoquer les séances, commander les dîners de cérémonie, etc., mais certaines gens l'estiment apte à d'autres fonctions encore; c'est ce qu'apprendront nos membres par la lettre ci-dessous dans laquelle on essaie d'embaucher le destinataire pour des services sinon fort aisés ni des plus honorables, tout au moins assez rémunérateurs. Cette nouvelle procédure ne serait-elle pas de nature peut-être à nous éviter à l'avenir les tribulations inhérentes au choix des présidents, puisque désormais on s'arracherait ces places si lucratives que les candidats désignés n'acceptaient jusqu'ici qu'à force de prières et de supplications?

Le message adressé à notre Président est conçu en ces termes:

Paris, le 25 Mars 1893.

Monsieur Döpfner, Président du Syndicat des Hôtels Suisses, Lucerne.

„J'ai l'honneur de m'adresser à vous sous les auspices de M., propriétaire de l'Hôtel de, qui m'a autorisé à me servir de son nom comme d'une introduction pour vous faire la proposition suivante:

„Je prépare l'édition d'un „Guide-Souvenir“, que je tirerai à 25,000 exemplaires, et qui, à partir du 1^{er} Mai prochain, sera distribué gratuitement aux voyageurs des 9 hôtels: Balmoral, Scribe, Binda, Castiglione, Windsor, de Hollande, Vendôme, de Castille et de Lille et d'Albion, tous à Paris.

„Ce petit volume très élégant aura 250 pages, dont 150 seront consacrées aux renseignements utiles aux voyageurs, et 100 contiendront de la publicité.

„Mes prix pour ces 25,000 insertions sont les suivants: une page entière 300 frs., une

Feuilleton.

Die Cognac-Produktion in Spanien.

Wie der Name Cognac andeutet, ist die ursprüngliche Heimat des unter dieser Benennung bekannten Destillates die Stadt Cognac im Departement Charente des südlichen Frankreichs. Hier begann man in früheren Zeiten schon den Ueberfluss des produzierten Weines zu destillieren, und zwar nicht einzig zu hochgradigem neutralem Weingeist, da dieser vor andern neutralem Spirit sich nicht in dem Masse auszeichnet, wie es beim Produkt der langsamen niedrigen Destillation, dem sog. Cognac, der Fall ist. Bei letzterem besteht die Hauptsache darin, dass ausser dem Alkohol auch all' die feinen aromatischen Bestandteile, ätherischen Oele und überhaupt der ganze Charakter des Weines mit ins Destillat übergehen, welche dann dem letztern, besonders beim Altern, das vorzügliche feine und fruchtige Bouquet verleihen. Also einzig und allein das Destillationsprodukt aus reinem vergohrenem Wein kann Anspruch machen auf den Namen Cognac,

welcher für derartige Erzeugnisse schon längst zum Allgemeinbegriff geworden ist (im Deutschen haben wir z. B. gar keinen andern Ausdruck dafür), doch ist der Meinung entschieden entgegen zu treten, Cognac sei oder könne auch ein Destillat von Trostern, Hefe und dergleichen sein, oder Erzeugnisse aus gewöhnlichem Industriespirit mit Essenzen dürfen auf den Namen Cognac Anspruch erheben.

Auch aus verdorbenen oder stichigen Weinen kann kein anständig schmeckender Cognac mehr gewonnen werden, denn wie der passende gesunde Wein seine feinen aromatischen Bestandteile dem Destillate mitteilt, so kommen bei verdorbenen Weinen dessen Untugenden auch mit in den Cognac hinüber. Die besondern, nach den verschiedenen Produktions-districten der Charente herrührenden Bezeichnungen von Cognac als Grande oder Fine Champagne, Fin Bois, Bois ord. etc. beweisen am besten, dass der verwendete Wein und dessen Standort dem Destillat einzig seine Qualität verleihen.

In den guten Zeiten, als Frankreich noch sozusagen im Weinüberfluss schwamm, war es die einzige Bezugsquelle für Cognac; anders aber gestalteten sich die Verhältnisse, seitdem durch die Verheerungen der Phylloxera sein Rebbestand, speziell derjenige der Charente, in so bedenklichem Masse verwüstet

wurde. Die Nachfrage nach Frankreichs Cognac war da eher im Wachsen als im Abnehmen begriffen, allein der nötige Wein zu dessen Erzeugung fehlte und dies musste die Preise des authentischen Produktes auf eine dem grossen Konsum unerschwingliche Höhe treiben. Die Folge davon war, dass die Charente, um der an sie gestellten Nachfrage zu antworten, Preise zu genügen, ausser Landes die ihr fehlenden Weine aufsuchte und dieselben nach ihrer typischen Art destillierte. Doch damit nicht befriedigt, nahm man seine Zuflucht auch zum ordinären Industriespirit, mit welchem die wenigen Weine oder deren Destillate gemischt wurden, und so kam es dazu, dass die meisten sog. französischen Cognac in merkantilen Preislagen auf den Namen Cognac als reines Weindestillat nicht mehr Anspruch erheben können. Ausnahmen sind auch hier nicht ausgeschlossen, doch muss man sehr tief in den Beutel greifen, um sich solche zu verschaffen.

Es lag daher nahe, dass andere Länder, welche sich noch reicher Weinerzeugung erfreuen und ihre Produkte nach der Charente verkaufen sahen, sich selbst daran machten, diese Industrie auf ihrem eigenen Gebiete einzuführen, und solches fand hauptsächlich in dem an Wein noch so unerschöpflichen Spanien statt.

dem page 200 frs., un tiers de page 150 frs., un quart de page 100 frs.

Cette publicité aura un caractère durable, et sera destinée à s'étendre, car j'ose dire que le cachet artistique de mon „Guide“, le fera conserver par les voyageurs qui l'emporteront, à titre de souvenir dans leur pays.

Comme vous le verrez dans la liste ci-jointe, M. a bien voulu accepter de faire distribuer 1,500 exemplaires de ma publication parmi les voyageurs de l'Hôtel et il a de plus souscrit une annonce d'une page pour son Hôtel de (Mais gratuitement, il faut l'espérer, si tant est que M. protège réellement votre entreprise de son nom. *Réd.*)

Puis-je vous prier, Monsieur, de vouloir bien imiter son exemple, et de recommander mon entreprise aux membres de votre Syndicat? — S'il vous était possible de me procurer d'eux un certain nombre d'ordres, je serais heureux de reconnaître ce service, en insérant à titre gracieux, votre annonce dont vous voudriez bien me fournir le texte.

Pour la Société de Publicité automatique, Le Directeur-Gérant: C. d'Hauterive.

Assitôt après avoir reçu communication de cette lettre, nous nous sommes mis directement en rapport avec l'éditeur aux fins d'obtenir des renseignements précis sur son entreprise. Dans sa réponse, le personnage en question tente également de nous attirer dans ses filets en nous offrant une commission de 25 % sur tous les ordres que nous lui procurerions. On voit donc que les entrepreneurs parlent de ce principe que la fin justifie les moyens.

Dans leur sans-gêne, quelques-uns de ces messieurs semblent vouloir procéder plus ou moins diplomatiquement, attendu qu'ils cherchent à gagner à leur cause, c'est-à-dire à faire flèche de tout ce qui pourrait venir se mettre en travers du chemin, conduisant à leur but.

En soi ces propositions sont déjà fort osées, mais on est obligé de les qualifier d'effrontées, si l'est vrai qu'un hôtelier suisse bien connu accorde sa protection à cette entreprise ou même se pose en agent de celle-ci, bien qu'il ne puisse ignorer la lutte que depuis une année nous soutenons au nom de la Société contre les fourberies et les dupes de la réclame. Pour le moment nous nommerons point cet hôtelier, d'un côté par égard pour lui et de l'autre parce que nous ne savons exactement si l'on n'a pas fait abus de son nom. Nous serions heureux qu'il en fût ainsi.

Revenant au „Guide“ lui-même, nous remarquons en premier lieu que l'exemplaire que nous avons en mains ne justifie nullement les épithètes d'artistique et de luxueux que l'éditeur accole à son œuvre; à l'extérieur comme à l'intérieur, cet ouvrage est une imitation du „Guide de Paris“, publié par l'Hôtel Continental.

Ainsi que nous le rappelions dans le n° 13 de cette feuille, le „Grand Hôtel“ à Paris possède aussi son „Guide“, publié par la susdite Société de Publicité automatique. Quoi de plus simple que d'imprimer simultanément avec les 50,000 „Guides“ du „Grand Hôtel“, 25,000 autres exemplaires, pour autant qu'il s'agit du texte et de remplir de nouvelles annonces cette édition supplémentaire? Il n'en résulte aucun surcroît de frais, mais bien une notable plus-value de recettes, car (c'est le prospectus qui l'annonce), dans chacun des 25,000 „Guides“, il est réservé 100 pages à la réclame, la page à fr. 300 au minimum, cela fait pour le moins une recette de fr. 30,000, dont la plus grande partie devrait naturellement être fournie par les hôteliers.

Pour les annonces et insertions du commerce parisien, ces „Guides“ ont une utilité pratique incontestable; quant à savoir s'ils conviennent à la publicité des hôtels, c'est ce qui n'est pas encore démontré; nous croyons dans tous les cas que, par principe au moins, les hôteliers suisses devraient tous s'abstenir, parce qu'il n'existe qu'une différence minime entre cette entreprise et celles du genre *Cornely à Clèves* et des *Gordon Hotels*.

Nous voulons profiter de l'occasion pour mentionner encore une autre entreprise qui procède d'une manière analogue. Il s'agit d'une gazette d'ailleurs honorable des Pays-Bas. Dans ses prospectus, l'éditeur se glorifie du fait que six membres de l'Association internationale des propriétaires d'hôtels ont déclaré sous leur signature que ce journal était l'organe le mieux qualifié et le plus marquant de la presse catholique néerlandaise.

Les deux cas que nous venons de citer nous portent à croire que MM. les hôteliers agissent parfois un peu à la légère en octroyant leur protection. La pensée seule que leurs noms servent uniquement d'appât, devrait les faire réfléchir et leur imposer plus de circonspection, d'autant qu'il pourrait arriver plus tard que les conditions de l'entreprise protégée prennent une tournure fâcheuse et qu'alors le protecteur éprouve quelque peine à faire respecter les effets du retrait de sa bienveillance. Nous pourrions citer des faits à l'appui de cette assertion.

Sous ce rapport, un peu plus d'égoïsme et de retenue ne serait donc point nuisible, cela dans l'intérêt de l'hôtelier considéré isolément comme aussi dans celui de la communauté.

Rundschau.

Luzern. Wie dem „Luz. Tagbl.“ offiziell mitgeteilt wird, findet die Zusammenkunft zwischen der bundesrätlichen Delegation, bestehend aus: Bundespräsident Schenk, Vizepräsident Oberst Frey und dem Chef des Departements des Auswärtigen Lachenal, und dem deutschen Kaiserpaar den 2. Mai in Luzern statt. Dem Kaiserpaar, das gegen 10 Uhr, wenn das Wetter es erlaubt, mit dem Dampfschiff von Flüelen her in Luzern ankommen und sich dort bis ungefähr mittags aufhalten wird, wird ein Déjeuner offeriert werden. Nachher setzt der Kaiser die Reise über Basel fort. Drei höhere Offiziere werden dem Kaiser an die italienische Grenze entgegen geschickt werden und ihn auch auf der ganzen Fahrt durch Schweizergebiet bis an die deutsche Grenze begleiten.

Das dem Kaiser und der Kaiserin anbotene Déjeuner in Luzern wird im „Hotel Schweizerhof“ eingenommen werden. Für die offizielle Tafel werden nur 25 bis 30 Personen eingeladen. Ein zweites Frühstück wird in Göschenen dem kaiserlichen Gefolge, das in Luzern nicht teilnimmt, gegeben werden.

Unterwalden. Nächstens wird der Durchschliff des letzten Tunnels der Stanserhorn-Bahn erfolgen und damit die Linie bis zum Gipfel im Unterbau fertiggestellt sein.

Der **Gotthardpass** wurde bereits von Fremden begangen und es soll sowohl der Auf- als Abstieg keine Schwierigkeiten bieten.

Tessin. Das wundervolle Wetter hat einen grossen Fremdenstrom herbeigeloct, so dass die Hotels von Lugano und Locarno jetzt schon angefüllt sind.

Graubünden. Für den Bau der Klubbhütte für den Piz Kesch am Fuss des Porphabellagletschers haben die Vorarbeiten bereits begonnen. Bis zum Hochsommer wird die Hütte vollendet sein. Die Besteigung des grossartigen Piz Kesch, eines der aussichtsreichsten Gipfel im ganzen Alpengebiet, wird dadurch ungemein erleichtert werden, indem der Weg von der Hütte bis zum Gipfel nur drei Stunden beträgt.

Davos. Im Kurhause fand eine Versammlung der in Davos anwesenden Deutschen statt, um über eine Petition an den Reichskanzler um Errichtung eines deutschen Konsulats in Davos Beschlüsse zu fassen.

Rapperswil. Die Firma Gebrüder Gmür in Schänis hat Pläne und Kostenberechnungen für die Einführung der elektrischen Beleuchtung in Rapperswil ausgearbeitet.

Basel. (Mitgeteilt vom Öffentlichen Verkehrs-bureau). Laut den Zusammenstellungen des Polizeidepartements haben während des verfloffenen Monats März 1893 in den Gasthöfen Basels 8450 Fremde logiert. (1892: 7985).

Es sei bemerkt, dass wie ein anderes Land z. B. nicht die gleichwertigen grossen Marken moussierender Weine der Champagne ersetzen kann, so auch Spanien sich nicht mit seinem Cognac an die Seite der aus früheren Zeiten bekannten grands crus der Charente stellen will, denn jedes Land hat seinen besondern Boden und darauf seine charakteristischen Weine. Die Auswahl der letztern ist in Spanien jedoch so gross und mannigfaltig, dass man sich leicht das Passende auswählen kann, und der Hauptzweck besteht darin, dem grossen Konsum wieder zu authentischen reinem Wein-Cognac zu verhelfen und dies zu Preisen, welche Jedermann zugänglich sind.

Hiebei finden ausschliesslich rein vergohrene Weissweine von zirka 12–13° Alkoholstärke Verwendung (an Trestrern vergohrene, also auch Rothweine sind nicht dienlich). Die Destillationsart mit in Frankreich gebauten Apparaten ist dieselbe wie seit alten Zeiten in der Charente üblich, und der Cognac wird in dem ihm am besten zusagenden französischen Eichenholz von Limoges gealtert. Seine bräunlichgelbe Farbe erhält er ausschliesslich durch das Lagern in Fässern (in der Charente wird ihm meist Caramel zugesetzt, um ihn älter erscheinen zu lassen). Eine leichte Abbrundung des etwas stechenden Geschmacks, welchen jeder reine Cognac zeigt, wird mit 1–2% Zuckerzugabe bewerkstelligt. Es sei hier ausdrücklich bemerkt, dass man zuerst den Cognac ohne diese wenn auch minime Verstärkung einzuführen trachtete, allein der Geschmack der Konsumenten ist dergestalt an diese vollmundigere Abbrundung gewöhnt, dass er ihn ohne letztere gar nicht zu goutieren verstand. Die normale Gradstärke für den Konsum ist 50°. Die Herstellung dieses Cognac ist in kurzen Worten folgende: Möglichst bald nach Vergärung des betreffenden Weines — in diesem Stadium ergibt er zwar weniger Gradstärke, jedoch mehr aromatische Bestandteile, welche sich beim Altern entwickeln — wird er in den Destillationsapparaten durch Dampf langsam erhitzt, wobei das Produkt der ersten Destillation, spanisch lissos, französisch flegme genannt, in einer Gradstärke von 35/40° abfließt. Erst die zweite Destillation dieser lissos ergibt aber das gute endgültige Produkt und zwar nur dessen mittlerer Ablauf, indem das zuerst (Vorlauf) und zuletzt (Nachlauf) Abfließende als nicht fein, separat gehalten und einer ferneren Destillationsmasse einverleibt wird. Dieser mittlere gute Ablauf

Bernerobersland. Der Fremdenverkehr im Böödeli kommt allmählich in Fluss, schreibt das „Oberland“. Das wunderschöne Wetter lockt die Fremden in immer grösserer Anzahl heran. Am 1. April wurde das „Grand Hotel Victoria“ eröffnet und bereits schon am ersten Tage beehrten einige Söhne Albions Einlass; seither steigt die Zahl der fremden Gäste von Tag zu Tag.

In **Interlaken** geht man mit dem für einen Kurort vom Range Interlakens allerdings sehr zeitgemässen Gedanken um, eine grosse Bade-Anstalt mit Schwimmbassin etc. zu erstellen. Die vorläufige Kostenberechnung ergab die Summe von 160,000 Fr., welche das Initiativ-Comité durch die Ausgabe von Aktien zusammenzubringen hofft.

Montreux. Les frères Dufour, propriétaires du Grand Hôtel des Avants, viennent de se rendre acquéreurs de la source de la Chandanne, près Château-d'Oex, avec l'intention de la descendre dans nos parages par un tunnel de 8 kilomètres de long, passant sous la dent de Jaman. Ce tunnel pourrait être appelé à rendre de grands services pour relier Montreux au Pays-d'Enhaut, soit par un chemin de fer, un tramway ou même une route, éclairée à la lumière électrique, ça va sans dire. Ce trajet serait de 14 kilomètres, tandis qu'en passant par le col de Jaman, la distance des Avants à Château-d'Oex est de 25 kilomètres. Les études de ce projet grandiose vont commencer incessamment et seront poursuivies rapidement.

Kleine Chronik.

Basel. „Hotel Baslerhof“ ist seit 14 Tagen geschlossen und wird, wie man uns mitteilt, nächsten zur Versteigerung gelangen.

Zürich. Am 29. April findet in der „Waag“ in Zürich die ordentliche Generalversammlung der Aktionäre des „Neuen Stahlbad in St. Moritz“ statt.

Luzern. Hotel und Pension „Rigi-Kaltbad“ samt Dependancen, Park-Anlagen, Wald etc. und dem aus-sichtsvollen „Rigi-Künzeli“ sind von der Konkursverwaltung Luzern am Samstag den 29. April d. J. zur öffentlichen Versteigerung ausgeschrieben.

Unter dem Namen „Villa Maria“ ist hier eine neue Fremdenpension entstanden.

Vitznau. Die Vitznau-Rigibahn ist bis Kulm eröffnet. **Andermatt.** Vor einigen Tagen machte durch einen Teil der Schweizer Presse die Mitteilung die Runde, das „Grand Hôtel Bellevue“ in Andermatt werde vom eidgen. Militär-Departement angekauft werden. Herr Christen-Kesselbach, als Besitzer des betr. Etablissements, erklärt diese Nachricht als unwarh. Gegen den Korrespondenten dieser erfundenen Mitteilung hat Herr Christen bereits Strafanzeige bei der Staatsanwaltschaft gestellt.

St. Gallen. Bei der ersten Versteigerung des „Hotel Stieger“ wurde letzteres zu 260,000 Fr. angeschlagen, ohne dass weitere Angebote erfolgt wären.

St. Moritz. Die Aktiengesellschaft „Grand Hôtel Victoria“ in St. Moritz-Bad wählte Hrn. Karl Sutter-Ackermann, bisher Direktor der Kuranstalt Sonnenberg auf Seelisberg, im Winter des „Grand Hôtel Continental“ in Hyères, zum Geranten.

Waadt. Das „Grand Hôtel“ in Vevey ist eröffnet.

Quittung

über die s. Z. für die betroffenen Hotelangestellten Grindelwalds gesammelten Liebesgaben.

Tit. Redaktion der „Hôtel-Revue“ in Basel zu handen des Schweiz. Hoteliervereins.

Hochgeehrter Herr Ansler!

Wir haben Ihre, für die brandschädigten Hotelangestellten gesammelten Fr. 630 richtig erhalten und werden dieselben Ihrem Verlangen gemäss verteilen.

Wir danken Ihnen und dem Tit. Hotelierverein auf's herzlichste für die thätkräftige Teilnahme, welche Sie den heimgesuchten Hotelangestellten von Grindelwald bewiesen haben. Der Allmächtige verleihe Ihnen und allen Gekern seinen reichen Segen!

Mit Hochachtung!

Namens des Hilfscomités:

G. Strasser, Pfr.

Grindelwald, 18. Aug. 1893.

Es sei bemerkt, dass wie ein anderes Land z. B. nicht die gleichwertigen grossen Marken moussierender Weine der Champagne ersetzen kann, so auch Spanien sich nicht mit seinem Cognac an die Seite der aus früheren Zeiten bekannten grands crus der Charente stellen will, denn jedes Land hat seinen besondern Boden und darauf seine charakteristischen Weine. Die Auswahl der letztern ist in Spanien jedoch so gross und mannigfaltig, dass man sich leicht das Passende auswählen kann, und der Hauptzweck besteht darin, dem grossen Konsum wieder zu authentischen reinem Wein-Cognac zu verhelfen und dies zu Preisen, welche Jedermann zugänglich sind.

Hiebei finden ausschliesslich rein vergohrene Weissweine von zirka 12–13° Alkoholstärke Verwendung (an Trestrern vergohrene, also auch Rothweine sind nicht dienlich). Die Destillationsart mit in Frankreich gebauten Apparaten ist dieselbe wie seit alten Zeiten in der Charente üblich, und der Cognac wird in dem ihm am besten zusagenden französischen Eichenholz von Limoges gealtert. Seine bräunlichgelbe Farbe erhält er ausschliesslich durch das Lagern in Fässern (in der Charente wird ihm meist Caramel zugesetzt, um ihn älter erscheinen zu lassen). Eine leichte Abbrundung des etwas stechenden Geschmacks, welchen jeder reine Cognac zeigt, wird mit 1–2% Zuckerzugabe bewerkstelligt. Es sei hier ausdrücklich bemerkt, dass man zuerst den Cognac ohne diese wenn auch minime Verstärkung einzuführen trachtete, allein der Geschmack der Konsumenten ist dergestalt an diese vollmundigere Abbrundung gewöhnt, dass er ihn ohne letztere gar nicht zu goutieren verstand. Die normale Gradstärke für den Konsum ist 50°. Die Herstellung dieses Cognac ist in kurzen Worten folgende: Möglichst bald nach Vergärung des betreffenden Weines — in diesem Stadium ergibt er zwar weniger Gradstärke, jedoch mehr aromatische Bestandteile, welche sich beim Altern entwickeln — wird er in den Destillationsapparaten durch Dampf langsam erhitzt, wobei das Produkt der ersten Destillation, spanisch lissos, französisch flegme genannt, in einer Gradstärke von 35/40° abfließt. Erst die zweite Destillation dieser lissos ergibt aber das gute endgültige Produkt und zwar nur dessen mittlere Ablauf, indem das zuerst (Vorlauf) und zuletzt (Nachlauf) Abfließende als nicht fein, separat gehalten und einer ferneren Destillationsmasse einverleibt wird. Dieser mittlere gute Ablauf

von 70/75° Gradstärke, vollständig wasserhell, ist nun das soweit fertige Produkt, welches in den eichenen Fässern gelagert wird, und nach erlangter Entwicklung durch destilliertes Wasser (welches mit Cognac vermischt und, auf 20/22° gebracht, selbst auch gealtert wird) auf die gewünschte Gradstärke gebracht wird; für den Konsum meist 50°. Die sog. Columnen-Apparate, welche den Cognac in einem einzigen Male und in höherer Gradstärke brennen, erzeugen ein nicht gleich feines Produkt. Auch bei der Einführung hochgradiger Cognac (60–75°), welche dann erst bei uns mit einfachem destilliertem, nicht gealtertem Wasser (oder gar gewöhnlichem Brunnwasser) herabgesetzt werden, erreicht man kein harmonisch abgerundetes Endprodukt. Ausser dem geringen versäuernden Zusatz von reinem Zucker muss jede weitere Beimischung von Spirit, Essenzen u. s. w. als Verfälschung angesehen werden.

Zu erwähnen ist noch, dass selbstverständlich für diese Cognac nicht Malaga-Weine destilliert werden, welche viel zu teuer sind, sondern es kommen passende Weissweine aus dem Innern Spaniens zur Verwendung.

Die Conservenfabrik Seon (Aargau)

(Eigenthümer: F. BAUMANN)

Leistungsfähigstes schweizerisches Etablissement in Gemüse-Conserven
empfiehlt sich den Herren Hoteliers und Comestibles-Geschäften.

Grosse eigene Pflanzungen, unterstützt durch ca. 400 gemüsepflanzende Landwirte der Umgebung und ausgedehnter Maschinenbetrieb machen es möglich, die vorteilhaftesten Bedingungen zu bieten.

184

Preis-Courants zur Verfügung, ebenso Muster.

Max Cettinger
Basel

Trésor des Maitres d'Hôtels

150 Menus de 2 à Fr. 30.

Prix Frs. 7.—

Alb. Maillard, Prof., Lausanne.

Kellner-Volontair

wird für die Saison in einem Gasthof der französischen Schweiz zu placieren gesucht gegen freien Unterhalt. — Offerten unter Chiffre W 3168 Y an Haasenstein & Vogler in Bern.

Zu kaufen gesucht.

Ein guterhaltener, vierplätziger, leichter Omnibus.
Hotel National, Ragaz.

Hotel-Fahnen.

Fahnen, Flaggen, Wimpel in allen Nationalfarben, mit und ohne Wappen und Schrift, verfertigt.
A. Arbenz, Decorateur
Zürich, U. 15.

Im Centrum von Hamburg

belegenes, in vorzüglichem Betriebe befindliches Hotel, 80 Zimmer, f. Restaurant, durchgehend elegant und mit elektrischer Beleuchtung ausgestattet, ist Familienverhältnisse halber zu verkaufen und nach Abschluss sofort zu übernehmen. — Nachweislich gut rentirendes Unternehmen, auch für 2 Fachleute passend. Selbsttrekkanten belieben sich an E. Heucke, Hamburg, Annenstrasse 6, zu wenden.
[Hc.1087/4]

Flaschen * Böhmisches * Flaschen

Offerte in bester Qualität — 60 Tage Ziel. Comptant 3% Sconto.
Burgunder- und Bordeaux-, flachbündig, einfach Glas, 1/2 Mass Fr. 11.50
Bordeaux- und Burgunder-, flachbündig, Doppelglas, 1/2 Mass „ 12.—
Bierflaschen mit Patent-Verschluss, 1/10 und 1/16 Liter „ 19.—
Champagner- und Astifflaschen, extra stark, 1/2 Mass „ 15.50
Literflaschen, Burgunder- und Bordeaux-Form, flachbündig „ 13.50
Korbf Flaschen * Eigenes Fabrikat * Demyohns
Inhalt Liter 10 12 15 20 25 30 40 45 50 60
rohes Geflecht à 1.35 1.50 1.75 1.90 2.15 2.35 2.85 3.— 3.25 3.75
Friedrich Beff, Korbf Flaschen-Fabrikant, Aarburg.

Soeben erschienen:
HOTEL-ADRESSBUCH
Schweizerisches
1893 herausgegeben vom 1892
Schweizer Hotelier-Verein.
Enthaltend in beiden Sprachen das Verzeichniss sämtl. dem Fremdenverkehr dienenden Hotels, Pensionen und Kuranstalten der Schweiz nebst interessanten Details. Verfasst nach Mittheilungen der Kantonsregierungen und Angaben der Interessenten. Preis Fr. 3.50. — Zu beziehen durch das Offizielle Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins
Sternengasse 23, Basel.

Max Cettinger
St. Ludwig i. S.

Versilberung aller Hotelgeräthschaften: Spezialität.

Gewichtsversilberung von Essbestecken à la Christoffe, Gabel, Messer, Löffel à Fr. 1.50 per Stück mit Garantie der Silbers-Plage. Ferner: Kaffee-, Thee-, Milch- und Rahmkännchen, Service-, Plateaux-Teller, Champagnerkühel, Tafelluchter, Hand- und Klavierluchter, Pfeffer- und Salzständer etc. empfiehlt zu billigsten Preisen
Versilberungsanstalt F. Bock & Lutz, Zürich, Industriequartier.

Reparaturen an alten Gegenständen werden prompt besorgt.

Ein 16-jähriger, kräftiger Knabe, wünscht sich als

Koch

auszubilden und sucht entsprechende Lehrstelle.

Offerten beliebe man unter Chiffre O 3980 B an Orell Füssli-Annoucen Basel, zu richten. (O 3980 B.) 259

Gesucht.

Für einen 16 Jahre alten Jüngling, der deutsch und französisch spricht, wird eine

Kochlehrlings-Stelle

gesucht. Eintritt nach Belieben.
Offerten unter Chiffre H. 263 R. an die Expedition dieses Blattes.

Secrétaire.

Un jeune homme connaissant à fond le service et la cuisine, parlant trois langues, cherche une place de II Secrétaire dans une maison I. Rang en Italie ou en Allemagne. Offres sous Chiffres O 6367 à Orell Füssli, Annonces à Zürich. (O 6367) 253

Für Hoteliers.

Wegen Räumung eines Lokales verkaufen wir eine grosse Parthie

Polstermöbel und Betten,

sowie

Wirthschaftsmobiliar

zu billigsten Preisen.

Steiner & Wirz
Basel.

270

Alt renommirtes, bestergerichtetes, bürgerliches Haus.
Gute Küche und Keller. — Gänzlich renovirt.
Schönste Lage an der Promenade beim Centralbahnplatz.
— Mässige Preise. —
Basel Hôtel du Faucon (Falken) Bâle
II. Ranges. — II. Ordre.
Maison d'une ancienne renommée confortablement installée. Bonne cuisine et cave. Nouvellement restaurée.
La plus belle situation près la gare Central Suisse.
Prix modérés. S. REY-GUYER, propr.

Eiserne Gartenmöbel:

Stühle, Bänke, Tische, Zelte, Pavillons, Blumentische in schönster, reicher Auswahl. 400 Stück zusammenlegbare Stühle auf Lager, welche, um damit aufzuräumen, zu allerbilligsten Preisen erlasse. Eiserne Bettstellen mit und ohne Matratzen billigst. — Vorzugspreise bei grösseren Bezügen für Hotels und Gartenwirtschaften. Einzig grösseres Lager in Chur. — Zeichnungen und Preiscurant gerne zu Diensten.
J. Traber, Chur.

RAGAZ. HOTEL NATIONAL mit Restaurant

Gegenüber den Bädern. — Elektrische Beleuchtung.
Ganz neu eingerichtet.
Säle für Gesellschaften. — Bier vom Fass. — Billige Preise.
Es empfiehlt sich bestens P. Goerg, nunmehriger Besitzer Vereinsmitglied.

Hotel-Haushälterin gesucht

für kommende Saison in ein grosses Kurhotel I. Ranges. Nur ganz tüchtige, erfahrene und sprachkundige Reflektantinnen, welche schon in andern grossen Hotels in gleicher Stelle gedient und repräsentationsfähig sind, finden Berücksichtigung. Hoher Gehalt. Eintritt sofort.

Offerten mit Photographie und Zeugnissen unter Chiffre O-1027-Lu an Orell Füssli-Annoucen, Luzern. (O-1027-Lu)

Mans Stickelberger, Ingénieur, Bâle

Atelier de constructions en fer et en tôle.

Echelle de sauvetage

„PROTECTEUR“
pour les hôtels, fabriques, théâtres etc.

AVANTAGES DE CET ENGIN:

Fixé au bâtiment, mais plié à l'ordinaire.

Toujours prêt à l'usage.

Fort solide. — Simple manœuvre.

Adaptable partout sans déparer les édifices.

CAGE AUTOMATIQUE

„PROMETHÉE“

POUR LES CHEMINÉES.

(Plus de fumée dans les cuisines par tous les temps).

Pare-étincelles et para-suie.

Sonneries et Réveils-matin électriques.

Pliée

158 b

Ouverte

Max Cettinger
Zürich

Wer darauf hält, im Obst und Gemüsebau

höchste Erträge
zu erzielen, auch jeder Blumenfreund und jeder

Villa- und Gartenbesitzer
verlange gratis und franco: Prof. Dr. Paul Wagners interessante Broschüre über hochkonzentrierte, reine Pflanzennährstoffe (Nährsalze), 40 Seiten mit 14 Tafeln in Lichtdruck. Versandt für die Westschweiz, einschliesslich der Kantone Aargau, Basel, Bern und Solothurn durch Müller & Cie. in Zofingen. Versandt für die Ostschweiz, einschliesslich der Kantone Zug, Luzern, Uri, Schwyz, Unterwalden und Tessin durch A. Rebmann in Winterthur.

Geschäftsbücher-Fabrikation

Spezialität

Hotel-Comptabilité

Kontrolle u. Statistik.

Bei diversen Ausstellungen prämiert.

Buchbinderei, Druckerei
Perforier-, Linier- und Präge-Anstalt
mit mech. Betrieb

Zeitungsmappen, Spielkartenmetis
Speise- und Weinkarten-Fabrikation
Artistische Menus
Billigste Closetpapiere
Rollen, Pakete, Apparate
Elegante Papier-Servietten

Engros-Papier-Lager

Vollständige Bureau-Einrichtungen

E. Fenner-Matter

Basel

(neben dem Rathause).

Preisangaben, Muster u. Auskunft
zu Diensten. 255

Teppiche

am Stück

MILIEUX

Bettvorlagen

Alle Läufertoffe

Tischteppiche

1^{re} Linoleum in allen Breiten

Büchervorlagen

ferner, als Occasion:

1 Posten reinwoll. Bettdecken

(weiss mit Endstreifen) 150x205 cm.

à Fr. 11 — 13 per Stück

(Muster franco)

empfiehlt

J. Hallensleben

Engros-Lager: Luzern

Habsburgerhof, Seidenhofstrasse 4.

Max Cettinger
Basel

Speise- und Weinkarten
in gedruckter Ausführung
liefert prompt und billig
Schweiz. Verlags-Druckerei, Basel.

G. Henneberg's Seidenfabrik

in Zürich sendet direct an Private

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

Seiden-Damaste	von Frs. 2.10—20.50
Seiden-Foulards	1.50—6.55
Seiden-Grenadines	1.50—14.85
Seiden-Bengalines	2.20—11.80
Seiden-Balstoffe	1.65—20.50
Seiden-Bastkleider p. Robe	16.65—77.50
Seiden-Plüsch	1.90—23.65
Seiden-Mask.-Atlasse	1.65—4.85
Seiden-Spitzenstoffe	3.15—67.50

etc. — Muster umgehend.
G. Henneberg's Seiden-Fabrik, Zürich.

BILLARDS von

F. MORGENTHAUER, Fabrikant in BERN
Telephon. Permanente Ausstellung Telephon.
von 40 bis 60 neuen Billards von Fr. 600 bis Fr. 2200
von 20 bis 30 umgeänderten Billards von Fr. 300 bis Fr. 700
Diverse andere Salonspiele. — Auswahl in sämtlichen Zubehörden.
Illustrierte Kataloge, alle näheren Details enthaltend, gratis u. franco.
Reparaturen. — Einricht. — Reparat. —
Medaillen in Zürich, Brüssel, Paris, Madrid etc. 138
Electriche Beleuchtung. Eigene Wasserkraft.

★

SWISS CHAMPAGNE
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL
Se trouve dans tous les bons
Hôtels Suisses.

HOTEL DE L'EUROPE. FREIBURG i. B.

Neues mit allem Comfort ausgestattetes Haus I. Ranges, in der Nähe des Hauptbahnhofes. Schönste freie Lage mit Garten und Promenaden. Glasgedeckte und offene Terrasse. Elegante Appartements und einzelne Zimmer. Neueste sanitäre Einrichtungen. Bäder auf Etage. Electriche Licht und Niederdruck-Dampfheizung in allen Zimmern.
Es empfiehlt sich bestens
der Besitzer: **Friedrich Harrer.**

Thonwaarenfabrik Allschwil.
PASSAVANT-ISELIN, BASEL.
Englische Washout-Closets aller Art.
Unitas, Salute, Argo, Champion, Excelsior
und Andere von anerkannt bester Construction.
Erprobt als vor Kälte und Säure nicht leidend.
Grösstes Lager des Continents.
Automatiche spülende Closet-Einrichtungen.
Englische Toilette- und Wasch-Ständer
für Villas, Hotels und Restaurants.
Toiletten-Tische, Toiletten-Einrichtungen
aller Art. 146a
Englische Faience-Badewannen aus einem Stück
für Mineral- und andere Bäder.
Dutzende im Jahr an Hotels und Private, Schwefel-,
Salz- und Jobbäder geliefert.
Faience-Badewannen aus Kacheln mit Stufen.

Erste Pilsner Actienbrauerei
in Pilsen.
Bürgerliches Bräuhaus
(Bürgerbräu) in München
Actienbrauerei
z. Feldschlösschen
in Rheinfelden
Die berühmten Flaschen-Export-
biere obiger Exportbrauereien em-
pfehlen nach dem isothermischen
Verfahren mit Kohlensäuredruck ab-
gefüllt.
Der Depositär
für die Kantone an Vierwaldstätter-
see, die Orte der Brühnabnahme
und den Canton Tessin
Carl Gossweiler, Luzern
Burgerstrasse 15 (Telephon)
Die Firma lässt nicht reisen
und ist dadurch in der Lage den
Herren Hotelier, Wirten und Tit.
Pensionen ganz besondere Vorteile
zu bieten.
Man verlange gefl. Preiscurant
und Muster. 200

Hotel- und Restaurations-Herde
mit und ohne Wasserheizung sowie alle sonstigen
Back- und Bratapparate
liefert als Spezialität die
Erste Darmstädter Herdfabrik und Eisengiesserei
Gebrüder Roeder, Darmstadt.

450
Arbeiter.

Tägliche
Produktion
65
Kochherde.

Zwanzig erste Preise. — Zeichnungen, Preislisten gratis. 185

Carl Pfaltz, Basel
Südwein-Import- & Versandgeschäft
empfehlen sich den Hotel- und Pensions-Besitzern zum vor-
theilhaftesten Bezuge von Madeira, Sherry, Portwein, Marsala,
Malaga, Capweinen, Tokayen, Cognac, Rhum, Vermouth,
in Flaschen und Gebinden, in garantirt reiner und ächter Waare.
Billigste Preise. — Grösste Erleichterung des Bezuges. 150

CORNAZ FRÈRES & C^{ie}
LAUSANNE
MAISON FONDÉE EN 1770
VINS DU PAYS ET ÉTRANGERS
SPECIALITÉ DE
VINS FINS VAUDOIS
Seuls concessionnaires du vin d'Yvorne „Clos du rocher“
— Médaille d'or à Paris 1889. — 38

Für Hotel, Pensionen, Restaurant etc.
Bierpressionen mit oder ohne flüssiger Kohlensäure,
einfachstes und bewährtestes System.
Bierpressionen zum aufschrauben an's Fass. Bierspritz-
Hahnen. — Billigste Preise. 261
J. Traber, Chur.

Flaschen-Korkmaschinen
Spühl-, Füll-, Verkapselungs-
Apparate etc. neuester bestbewährter
Construction. Schlauch-Geschirre,
Circular-Pumpen, sowie sämtliche
Kellerei-Geräthe. 170
Mehrjährige Garantie solider Ausführung.
F. C. Michel, Frankfurt a. M.

Lozschmitte
Cliehs
jeder Art für
Handel und Industrie
werden als Spezialität
rasch, gut und preis-
würdig erstellt im
ART. INSTITUT
Orell Füßli
in ZÜRICH
Bureau im Bären, I. Stock.
Auf Verlangen werden Zeich-
nungen nach der Natur aufgenommen
und Entwürfe geliefert.

Hoteliers, Wirthe und Angestellte
werden hiemit aufs Angelegentlichste eingeladen, sich gegebenenfalls
ausschliesslich nachstehender Placierungsbureaux zu bedienen:

Placierungsbureau	des Schweizer Hotelier-Vereins 23 Sternengasse Bureau-Chef: O. Amsler.	BASEL.
Placierungsbureau	des Schweizer Wirthe-Vereins „Löwenhof“, Zähringerstr. Bureau-Chef: W. Bolter.	ZÜRICH.
Placierungsbureau	d. Genfervereins d. Hotelangestellten Rue Gevray 4 Bureau-Chef: Ch. Mössinger.	GENÈVE.
Placierungsbureau	des Schweiz. Hotelangestellten-Vereins „Union-Hevétique“ Bureau-Chef: H. Bieder.	LUZERN.
Placierungsbureau	d. Genfervereins d. Hotelangestellten Zähringerstrasse 33 Bureau-Chef: J. Zureich.	ZÜRICH.

Bureau de Placement Central
de la Société Suisse des Hôteliers.

Emplois vacants:

On demande	Langues				Lieu	Entrée
	all.	frs.	angl.	ital.		
3 I. cuisiniers	"	"	"	"	Suisse all. et Alsace	Avril—Juin
1 chef de cuisine	"	"	"	"	Suisse allemande	place à l'année
1 secur.-compt. et caissier	"	"	"	"	"	Avril—Mai—Juin
1 sommelier de salle	"	"	"	"	"	de suite
2 sommeliers d'étage	"	"	"	"	Suisse occidentale	Saison 1893
1 I. sommelier, jeune	"	"	"	"	Suisse allemande	"
8 sommeliers de salle	"	"	"	"	Suisse all., Eng., Free	"
1 portier dont sa femme	"	"	"	"	Unterwald	Juin
peut aider au service	"	"	"	"	Tyrol, Suisse all. & fr.	de suite
3 casseroles	"	"	"	"	Suisse all. et Tyrol	"
3 filles de cuisine	"	"	"	"	"	"

Personnel enregistré:

Personnel	Age	Langues				Entrée
		all.	frs.	angl.	ital.	
7 Directeurs	25—45	"	"	"	"	de suite ou plus tard
6 secrétaires	21—35	"	"	"	"	"
15 conc.-conducteurs	20—40	"	"	"	"	"
14 aides de cuisine	18—35	"	"	"	"	"
4 apprentis cuisiniers	17—21	"	"	"	"	"
2 gouvernantes	25—40	"	"	"	"	"
11 I. sommeliers	20—32	"	"	"	"	"
5 chefs de cuisine	28—39	"	"	"	"	"
3 secrétaires femmes	25—30	"	"	"	"	"
4 gouv. d'office	22—35	"	"	"	"	"
8 sommeliers de salle	18—27	"	"	"	"	"
4 sommeliers de restaurant	24—28	"	"	"	"	"
16 portiers d'étage	20—40	"	"	"	"	"
12 H. portiers	18—26	"	"	"	"	"
8 sommeliers de salle	18—35	"	"	"	"	"
1 Lingère — une première	35	"	"	"	"	"
1 apprenti pour la pâtisserie	20—35	"	"	"	"	"
4 repasseuses	17—21	"	"	"	"	"

Schöne Spargeln
empfiehlt das 5 Kilo-Kistchen à 7 Fr.
franco gegen Nachnahme
R. Egg, jardinier
Saxon, Valais.
265

Grösstes
Tapeten-Lager
Billigste Bezugsquelle.
Musterkarten franco.
Stets spottbillige
Ausverkaufs-Parteien
in moderaten Dessins und bester
Qualität bei
E. Fenner-Matter
Basel. 256

Eau de cerises du Valais
1^{er} choix.
Récolte 1891: fr. 2.80 le litre.
1892: „ 2.50
S'adresser à (H-3000-X) 266
C. Bompard, distillateur,
à Martigny-Ville (Valais).

A VENDRE
en un mas ou par lots
L'HOTEL DE LA FLEUR DE LYS
et ses dépendances, à la Chaux-de-fonds. S'adresser en l'Etude
des notaires H. Lehmann et A. Jeanneret et à Mr. Edouard Perret
au dit lieu, où les offres seront reçues jusqu'au 15 Mai
prochain. 271 (H. 1274 Ch.)

Als Hoteldirector oder Leiter
eines grossen feinen Restaurant sucht Stellung ein cautious-
fähiger, erfahrener Herr, welcher mehrere Jahre in England und
Frankreich war, beider Sprachen in Wort und Schrift mächtig ist.
Guter Ruf und praktische Kenntnisse, welche sich derselbe als
früherer Leiter und Inhaber der grössten Hotels u. Etablissements
erworben hat, stehen zur Seite. Näheres unter G. P. 824 an
Rudolf Mosse, Berlin S. W. 273

Gesucht
auf 1. Mai in ein Hotel I. Ranges eine
Vertrauensperson
die schon Stellungen als **Secretärin** oder **Buffetdame** in
ersten Häusern innegehabt.
Zeugnisse und Photographie unter Chiffre O. H. an Orell Füßli, Luzern. 269