

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 19

Anhang: Beilage zu No. 19 der "Hotel-Revue"

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: 20.02.2026

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

BEILAGE zu N^o 19 der „HOTEL-REVUE“.

Der Internationale Verein der Gasthofbesitzer und die vom deutschen Reichsamt angeordneten Erbhörungen über die Berufsverhältnisse der im Gast- und Schankwirtschaftsbetriebe beschäftigten Kellner und Kellnerinnen.

Die vom deutschen Reichsamt des Innern an den Internationalen Verein der Gasthofbesitzer gestellten Fragen und die darauf von Letztem erfolgten Antworten sind nicht nur für Deutschland, sondern für die Hotelindustrie im Allgemeinen von so grossem Interesse und von so prinzipieller Bedeutung, dass wir die hauptsächlichsten Fragen und deren Beantwortung in Kürze unseren Lesern zur Kenntnis zu bringen für angezeigt erachten:

Frage 3: Hat die in Gasthäusern und Schankwirtschaften des Vereinsbezirks gegenwärtig übliche tägliche Arbeitszeit der Kellner (Oberkellner), Kellnerinnen und Lehrlinge nachteilige Folgen für a) die Gesundheit, b) die Fortbildung, c) das Familienleben dieser Personen? Wie machen sich diese Folgen im Allgemeinen und insbesondere bei den Personen unter 16 Jahren bemerkbar?

Antwort zu a) und b): Es kann mit Bestimmtheit behauptet werden, dass in allen denjenigen Betrieben, welche unsern Vereinsmitgliedern unterstellt sind, die gegenwärtig übliche Arbeitszeit der Kellner (Oberkellner) weder auf die Gesundheit noch auf die Fortbildung derselben nachteilig einwirkt.

Zu c): Dagegen lässt sich nicht bestreiten, dass ein eigentliches Familienleben dabei nicht wohl gedeihen kann. Es liegt dies eben an dem ganzen Wesen des Berufs, welcher seinen Trägern nur ausnahmsweise eine regelmässige oder längere Abwesenheit von seinem Berufsamt ermöglicht. Eine Vertretung aber lässt sich im Gasthofsbetriebe schwer einrichten und würde auch aus den Interessen der Beteiligten wenig entsprechend, nur in den seltensten Fällen von diesen in Anspruch genommen werden.

Insoweit nachteilige Folgen der gegenwärtig üblichen Arbeitszeit auf die Gesundheit der Lehrlinge unter 16 Jahren sich bemerkbar machen, lassen sich dieselben auf deren vielfach durchaus ungenügende körperliche Entwicklung zurückführen, nicht aber auf missbräuchliche Verwendung. Vielmehr wirkt im Allgemeinen die durch den Betrieb gebotene kräftigere und regelmässige Beköstigung vorteilhaft auf deren Gesundheitszustand ein, was sich durch einen Vergleich mit gleichaltrigen Lehrlingen anderer Berufsarten leicht konstatieren lässt.

Frage 4: Ist in der Regel die Arbeit des Kellnerpersonals ihrer Art nach in Gasthäusern ebenso anstrengend als in Schankwirtschaften?

Antwort: Die grössere Regelmässigkeit im Gasthofsbetriebe, sowie die damit verbundenen arbeits-erleichternden Einrichtungen lassen in der Regel die Arbeit des Kellnerpersonals in Gasthäusern weniger anstrengend erscheinen als in Schankwirtschaften.

Frage 5: Ist es erwünscht und durchführbar, die Arbeitszeit der Kellner (Oberkellner) und Kellnerinnen gesetzlich zu regeln?

Antwort: Es erscheint uns ebensowenig erwünscht wie durchführbar, die Arbeitszeit der Kellner gesetzlich zu regeln, da durch die Eigenartigkeit unseres Gewerbes, auf welche bereits in der Begründung zur Frage 3 c) hingewiesen wurde, ein derartiges Gesetz so viele Ausnahmsbestimmungen enthalten müsste, dass von einer Regel kaum mehr die Rede sein könnte.

Wir halten uns verpflichtet, an dieser Stelle darauf hinzuweisen, dass eine gesetzliche Regelung der Arbeitszeit unserer Angestellten die Mehrzahl der gastwirtschaftlichen Betriebe zur Einstellung von Reserve- bzw. Ersatzpersonal zwingen würde, und dass eine solche Einstellung, welche einen Mehraufwand von 30—50 % im Personal-Conto bedeutet, von nur ganz wenigen und ganz exklusiven Betrieben geleistet werden könnte. Die übrigen, d. h. die Mehrzahl, würden geradezu genötigt werden, die kostspieligere männliche Bedienung möglichst zu beschränken und überall da, wo es sich nur um mechanische Dienstleistungen handelt, weibliches Personal einzuführen, wie dies bereits jetzt an vielen Luftkurorten der Schweiz, im Tyrol und anderwärts mit Erfolg geübt wird. Man wolle daher an hoher Stelle wohl beachten, dass die gesetzliche Regelung einer Arbeitszeit im Gasthofsgewerbe ein zweischneidiges Schwert werden könnte, da die von uns angeordneten Massnahmen einen sehr grossen Teil des männlichen Gasthofpersonals beschäftigungslos machen würde. Es müsste dieser Teil aber folgerichtig wiederum durch das vermehrte Arbeitsangebot so nachteilig auf die Gehalts- bzw. Einkommensverhältnisse ihrer Berufsgenossen einwirken, dass der Vorteil einer gesetzlich geregelten Arbeitszeit für sie nur allzu teuer erkauft wäre.

Frage 6: Wenn es zu einer gesetzlichen Regelung der Arbeitszeit der Kellner (Oberkellner) und Kellnerinnen kommen sollte, empfiehlt es sich dann, die Regelung in der Weise vorzunehmen, dass a) die Mindestdauer einer ununterbrochenen täglichen Ruhe

oder in der Weise, dass b) die Höchstdauer der täglichen Arbeit festgesetzt wird?

Antwort: Wenn es trotzdem zu einer gesetzlichen Regelung der Arbeitszeit kommen sollte, so dürfte die sub b) bezeichnete Höchstdauer der täglichen Arbeit festzusetzen sein, da eine Mindestdauer der Ruhe in ununterbrochener Weise absolut nicht garantiert werden kann. Jedenfalls aber müssten auch hier Ausnahmen vorgesehen werden.

Frage 7: Ist die Anordnung erwünscht und durchführbar, dass den Kellnern (Oberkellnern) und Kellnerinnen eine regelmässige Mittagspause von bestimmter Dauer gesetzlich zugesichert wird?

Antwort: Die bestimmte Dauer einer regelmässigen Mittagspause gesetzlich zu fixieren dürfte ebenso unmöglich sein, dagegen wird schon jetzt ziemlich allgemein in unsern Betrieben den Kellnern pp. in der geschäftlich ruhigeren Tageszeit eine Ausspannung in der Weise gewährt, dass sie sich gegenseitig vertreten können, was einem Teil derselben (bis zur Hälfte) ermöglicht, ein oder mehrere Male wöchentlich über eine freie Zeit von einigen Stunden (gewöhnlich des Nachmittags) zu verfügen.

Frage 8: Welche Stundenzahl wäre a) für die Dauer der ununterbrochenen täglichen Ruhe (Frage 6 a) oder, b) sofern die Festsetzung der Dauer der täglichen Arbeitszeit für zweckmässiger erachtet würde, für diese und c) falls die Einführung einer Mittagspause für möglich gehalten wird, für die Dauer dieser Pause festzusetzen?

Antwort: ad a) unter Frage 6 beantwortet.

b) Muss zunächst im Allgemeinen wieder darauf hingewiesen werden, dass nicht die ganze Zeit, welche die Kellner, Oberkellner pp. im Geschäft zubringen, als Arbeitszeit in gewöhnlichen Sinne, d. h. als eine unausgesetzte Tätigkeit angesehen werden kann; es finden dabei so viele kürzere und längere Perioden absoluter Unthätigkeit statt, dass wohl kaum etwas mehr als die Hälfte derjenigen Zeit, welche sie im Geschäft verweilen, als eigentliche Arbeitszeit zu betrachten ist, die andere Hälfte bedeutet lediglich eine Arbeitsbereitschaft.

So betrachtet, kann die (Hotel-)Kellner-Arbeitszeit, obwohl von einer durchschnittlich 16-stündigen Dauer, kaum höher als eine 10-stündige Normal-Arbeitszeit geschätzt werden.

c) Erachten wir durch Beantwortung der Frage 7 für erledigt.

Frage 12: Muss die Regelung der Arbeitszeit für das Kellnerpersonal etwa für die verschiedenen Ortsklassen (Grossstädte, Mittelstädte, Kleinstädte, u. s. w.) verschieden erfolgen? wenn ja, in welcher Weise?

Antwort: Wenn, entgegen unserm Dafürhalten, eine gesetzliche Regelung der Arbeitszeit dennoch ermöglicht würde, dann müsste allerdings diese Regelung auch für die verschiedenen Ortsklassen, d. h. für Gross-, Mittel- und Kleinstadt, Industrie-, Bade- oder Luftkurort verschieden erfolgen, da deren Betrieb ein grundverschiedener ist. Aber auch innerhalb dieser Ortsklassen bestehen noch ausserdem so grosse Unterschiede, welche durch die verschiedenen Rangklassen, durch Lage und Betriebsart, die Vermögensverhältnisse des Geschäftsinhabers u. s. w. bedingt sind, dass es einem Fachmann geradezu unmöglich erscheint, die Frage: „In welcher Weise“ auch nur annähernd so zu beantworten, dass die Antwort dem Gesetzgeber eine brauchbare Handhabe für die befriedigende Regelung dieser Materie abgeben könnte.

Frage 20: Wird eine Sonntagsruhe der Kellner (Oberkellner), Kellnerinnen und Lehrlinge für durchführbar gehalten? wenn ja, welchem Umfang a) bezüglich der Anzahl der Sonntage? b) bezüglich der Dauer der Ruhe an den einzelnen Sonntagen?

Antwort: Zu unserm eigenen Bedauern müssen wir diese Frage entschieden mit „Nein“ beantworten. Gerade der Sonntag stellt in der Regel die grössten Anforderungen an die meisten unserer Berufsgenossen und ihrer Angestellten und steht es auch nicht in deren Macht, dies zu ändern.

Denjenigen Gehilfen aber, welche ein wirkliches Bedürfniss nach Besuche des Gottesdienstes empfinden und das Verlangen äussern, wird, so viel uns bekannt, trotzdem allerwärts die Möglichkeit hierzu gegeben.

Frage 21: Empfiehlt es sich, an Stelle der Sonntagsruhe den genannten Personen a) einen vollen freien Tag oder b) zwei halbe freie Tage in der Woche gesetzlich zuzusichern? c) oder auf welche andere Weise wären dieselben für den Mangel einer Sonntagsruhe zu entschädigen?

Antwort: Das Einzige, positive Mögliche, was wir an Stelle der undurchführbaren Sonntagsruhe bieten können, ist die Gewährung einer freien Zeit von mindestens 12 Stunden pro Woche, deren Einteilung von dem Gang des Geschäfts abhängt und durch gegenseitige Uebereinkunft geregelt wird. Es ist dabei nicht ausgeschlossen, dass einige dieser Stunden dem Sonntag selbst zugeteilt werden können.

Frage 25: Kann die Mehrzahl der in dem Vereinsbezirk beschäftigten Kellner (Oberkellner) und Kellnerinnen mit den ihnen seitens des Prinzipals gewährten Einkommensbezüge ihren bzw. ihren und ihrer

Familie Unterhalt bestreiten, oder bedarf die Mehrzahl dazu ausserdem der ihnen als Trinkgelder zufließenden Einnahmen?

Antwort: Bis heute liegen die Verhältnisse in unserem Gewerbe allerdings so, dass die Kellner und Oberkellner in den Hotels, so lange sie nur für sich selbst zu sorgen haben, das absolut Notwendige für ihren Unterhalt mit den ihnen seitens des Prinzipals gewährten Einkommensbezüge bestreiten können, zumal ihnen (bis auf ganz geringe Ausnahmen) die unentbehrlichsten Lebensbedürfnisse, d. h. Verköstigung und Wohnung, vorweg gewährt sind und die Baarbezüge, welche je nach Alter und Leistungsfähigkeit zwischen 20—100 Mk. monatlich variieren, im Allgemeinen so bemessen sind, dass sie für die übrigen Bedürfnisse als Kleidung und Wäsche ausreichen können. Für weitergehende Ansprüche an Fortbildung oder Vergnügungen reichen sie allerdings bei den meisten nicht aus und müssen aus dem „Trinkgeld“ bestritten werden.

Zur Begründung bzw. zur Unterhaltung einer Familie müssen sich die zur Zeit gewährten Gehaltsbezüge als durchschnittlich ungenügend erweisen und bedarf die Mehrzahl dieser Familienversorger notwendig noch derjenigen Einnahmen, welche ihnen heute als „Trinkgelder“ zufließen. Dabei liegt es in der Natur dieses Berufs, dass deren Träger (einige wenige hervorragende Vertrauensposten ausgenommen) mit zunehmendem Alter nicht begehrenswerter, sondern umgekehrt weniger gesucht werden und kommen damit diese Beklagenswerten in die traurige Lage, dass in dem Masse, als sich ihre Familienfürsorge vergrössert, ihr Einkommen sich verringert.

Sie teilen eben hierin das Loos mit allen denjenigen Berufsarten, deren Ausübung sich nur für jugendliche Menschen eignet und wäre sehr zu wünschen, dass dieser Umstand bei der Wahl des Berufs mehr Berücksichtigung fände.

Frage 26: Sieht der Verein in dem Trinkgelderwesen einen Nachteil für den Kellnerstand? wenn ja, auf welche Weise wäre die Beseitigung des Trinkgelderwesens anzustreben?

Antwort: Als Antwort auf diese Frage gestatten wir uns auf die durch eine besondere Kommission unseres Vereins geführten eingehendsten Verhandlungen über diesen wichtigen Gegenstand sowie auf die gelegentlich der Zürcher General-Versammlung am 2. Juni 1893 angenommene Resolution hinzuweisen und die betr. Akten beizufügen.

Frage 29: Erblickt der Verein a) in dem Bestehen der gewerblichen Stellenvermittler an und für sich oder b) nur in der Zulässigkeit der freien Vereinbarung über die Höhe der Gebührensätze einen Nachteil für den Kellnerstand?

Antwort: a) Obwohl fast ganz allgemein in dem Bestehen der gewerblichen Stellenvermittler schon an und für sich ein Nachteil für den Kellnerstand erblickt wird und die Vereine der Arbeitgeber wie der Arbeitnehmer aus diesem Grunde bemüht sind, durch Selbsthilfe, d. h. durch Gründung eigener Arbeitsnachweisstellen, sich von jenen gewerblichen Stellenvermittlern unabhängig zu machen, muss doch zugegeben werden, dass zur Zeit noch und so lange diese eigene Nachweisstellen nicht ganz allgemein, d. h. in allen wichtigeren Arbeitsgebieten zur Einführung gelangt sind, die gewerblichen Vermittler nicht ganz entbehrt werden können.

b) Die Beantwortung dieses Absatzes dürfte, da praktische Erfahrung hierzu nötig, besser einem Kellnerverein überlassen werden.

Frage 30: Im Falle der Bejahung der Frage 29; auf welche Weise würde nach Ansicht des Vereins zur Beseitigung der bestehenden Missstände vorzugehen sein?

Antwort: Zur Beseitigung der bestehenden Missstände auf diesem Gebiete wäre behördlicherseits eine Gebühren-Ordnung einzuführen und die Innehaltung dieser Ordnung unausgesetzt kontrollieren zu lassen.

Ein automatisches Restaurant.

Das erste „automatische Restaurant“ befindet sich seit kurzer Zeit in Berlin in der Ausstellung Italien am Zoologischen Garten. Der Besitzer desselben ist ein Italiener, welcher seit acht Tagen behufs Herstellung des sinnreichen Apparates dort weilte. Das automatische Restaurant gewährt mit seinen „mechanischen Kellnern“ einen eigenartigen Anblick. Rings herum an den Wänden des Raumes stehen die automatischen Schankapparate, noch viel umfangreicher als die Strassen- und Bahnhofs-Automaten. Gegen Einwurf von 10 Pfg. verabreicht der Apparat mit grösster Genauigkeit belegte Brötchen, Weine und Liqueure aller Arten und in bester Qualität, ja sogar ein Tässchen heissen Mokka. Sogar das Ausspülen der Gläser und Tassen wird mechanisch bewerkstelligt. Welchen Zuspruch das automatische Restaurant bereits jetzt geniesst, lässt sich aus dem Verkauf des letzten Sonntags entnehmen; es wurden 2700 belegte Brötchen, 9000 Gläser Wein und 12,000 Tassen Kaffee verzehrt.

Telegramme:
Rooschüz - Bern.

Firma gegründet 1857

TELEPHON.

Rooschüz & Cie., Bern.

Magazine und Keller durch Schienengeleise mit dem Güterbahnhof Bern verbunden.

Spezial-Geschäft für alle natürlichen Tafelwasser:

Apollinaris, Biliner, Emser, Evian, Fachinger, St. Galmier, Gerolsteiner, Giesshübler, Johannis, Kronthaler, Passugger, Selters (in Krügen u. Flaschen), Sulzmatter, Vals, Vichy, etc.

Genau Preislisen auf Verlangen gratis und franko.

Die Kaffee-Rösterei von AUGUST HOENES in BASEL

ausgerüstet mit Maschinen allerneuesten Systems empfiehlt
ihre garantiert reinschmeckenden, sich durch aromatischen und kräftigen Geschmack auszeichnenden, ohne jede Beimischung
Gerösteten Kaffee
in Blechtrommeln von 12½ und 25 Kilos verpackt.
Halbkilo-Muster von den billigsten bis feinsten Sorten à Fr. 1.40 bis Fr. 2.10 stehen auf Verlangen zu Diensten.

Zu beziehen
durch alle
Wein-Groß-Handlungen
Kapfenberg Gold.
Deutscher Schaumwein.
Chr. Ad. Kapfenberg & Co., Mainz
Gründungsmitglied Hessische
u. Königl. Bayerische
Hoflieferanten.

Cigarren-Versand

nur gute, preiswerte Qualitäten.
Zu jeder Cig.-Bestellung von Fr. 6 an gratis: 1 feines Cigarr.-Etuis, gefüllt mit den feinsten türk. Cigarretten und ein Nickel-Feuerzeug mit Bier-Uhr.
200 Vevey-Courts Fr. 1.50
200 Rio Grande, 10er Packli, „ 2.20
200 Virginie Courts „ 2.95
200 Habana I. „ 2.90
200 Flora, Brasil, echte „ 3.—
200 Victoria Bouts „ 3.—
100 Indianer 5er „ 2.10
100 General Herzog 7er „ 2.60
50 Sumatra 10er „ 2.40
Garantie: Jede Sendung, welche nicht als preiswürdig befunden, nehme auf meine Kosten zurück.
J. Winiger, Boswyl, Aarg.
H 1515 Q

B. Bohrmann Nachfolger FRANKFURT a. M.

Fabrik schwer versilberter Tafelgeräte auf weissem Metall.

Gegründet 1865.

Spezialität: Artikel für Hôtels, Restaurants und Cafés.

Garantie für langjährige Haltbarkeit bei täglichem Gebrauch.

Anerkennungen der grössten Etablissements und Hôtels für Solidität und Qualitätsgüte.

Löffel, Gabeln,

Messer,

Thee- und Café-

Service,

PLATTEN.



Saucières,

SOUPIÈRES,

Huiliers,

Plateaux,

Brodkörbe etc.

Hotel-Gérant gesucht.

Zu selbständigem Betrieb eines bestfrequentierten Hôtels I. Ranges (circa 100 Zimmer) mit englischer Clientèle in Nizza, dessen Besitzer sich vom Geschäft total zurückziehen will, wird ein nicht zu junger, in allen Branchen erfahrener, solider Géant gesucht.
Derselbe würde im Geschäft interessiert, muss verheiratet sein, ohne Kinder, event. kleine Familie bevorzugt, sowie dessen Frau ebenfalls im Geschäft tüchtig und thätig sein.
Kenntnis der franz. und englischen Sprache von beiden Personen verlangt. Kautio circa 15-20 Mille. Antritt 1. Oktober.
Offerten mit Beifügung der nötigen Referenzen unter Chiffre R W 44, poste restante Nice, France. 20

The English Plumbing and Sanitary Works

7 Rue des Roses, CANNES (France)

THOS LOWE Assoc. San. In^d AND SONS

SANITARY ENGINEERS AND CONTRACTORS.

Estimates furnished for fitting up HOTELS AND PRIVATE BUILDINGS.

THE MOST SUITABLE FITTINGS FOR THE CLIMATE AND GOOD SUBSTANTIAL PLUMBING BY LONDON WORKMEN GUARANTEED.

The Sanitary Arrangements of the following buildings have been successfully carried out by us with all the most modern Sanitary Improvements:
HOTEL KURSAAL, MALOJA. HOTELS VICTORIA AND ST. PETERSBURG, VILLAS JOSS AND GRUNENBURG OF ST. MORITZ. HOTELS ROSENG AND DEPENDANCE. SARATZ, WEISSES KREUZ AND ENDERLIN OF PONTRESINA.

For Inspections and Particulars for the Engage after 1st March 1895 please address: HOTEL CENTRAL, ST. MORITZ. 788

In Ragaz ist ein

alt renommierter Gasthof II. Ranges mit vollständigem Inventar

Familienverhältnisse halber unter sehr günstigen Bedingungen zu verkaufen.

Gefl. Anfragen beliebe man sub Chiffre A. Z., Poste restante Ragaz, zu adressieren. (O F 4077) 973

Ein Küchenchef,

der schon mehrere Saisons in der Schweiz und in Italien gemacht, dreier Sprachen mächtig und mit besten Referenzen versehen ist, sucht Stelle auf kommende Saison.
Sich zu wenden an
L. Gayfert, Ferrette,
(Ober-Elsass).

Gesucht

für einen gesunden, 16 Jahre alten, französisch und etwas deutsch sprechenden Jüngling
Stelle als Köchlerlehrling
in ein Hotel der deutschen Schweiz oder Deutschlands.
Offerten sub H 18 R an die Expedition dieses Blattes.

Der Sohn eines Gasthofbesitzers, gelernter Kaufmann, im Besitze des 1-jährigen Zeugnisses, 21 Jahre alt, sucht im Auslande, behufs Ausbildung im Hotelwesen und der franz. Sprache in einem Hotel einen Posten als

Buchhalter-Volontär.

Derselbe kann auch etwas servieren helfen.
Offerten an Ernst Hoffmann, Kölnerstrasse 114, Elberfeld.

Feinster Unterwaldner-Mrinzkäse.

3-jährig, bester u. ebenbürtiger Ersatz für Parmesankäse, Laibe von 15-20 kg. franko alle schweizerischen Stationen.
H. Petit, Käsehandlung.
(O 23212) Luzern. 987

Louis XV. 955

Hotelzimmer

1 Bettlade, 1 Nachttisch mit Marmorplatte, 1 einplätziges Waschkommode mit Marmorauflage und Spiegelaufsatz, 1 Spiegelschrank mit Kristallglas. Nussbaum poliert, innen tannen à Fr. 285. Nussbaum gewiebt, innen tannen à Fr. 265 franko verpackt mit Garantie für solide Arbeit.

Ad. Aeschlimann,
Schifflande 12, ZÜRICH.



J. G. Mehne

Uhrenfabrik

Schwenningen

(württemb. Schwarzwald)

empfiehlt

nach neuester Verbesserung

Signaluhren

für Zug- und

Schiff-Abfahrts-Meldungen

in feinsten Ausführung und mit jeder Garantie für gute Funktion,

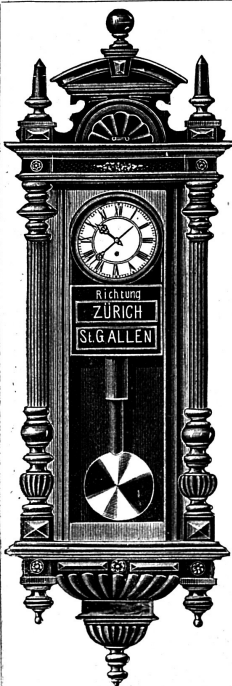
mit Richtungsangabe schon von Mark 72.— an, ohne Richtungsangabe von Mark 45 an.

Selbstthätig funktionierend.

Bei Fahrplan-Aenderung kann die Signalvorrichtung vom Besitzer selbst ohne Kosten verstellt werden.

Abbildungen und Preise

stehen auf Wunsch gerne zur Verfügung.



Schweiz - England über OSTENDE-DOVER

Billigste schnelle Route.

Drei Abfahrten täglich.

Seefahrt: 3 Stunden.

Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

