

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 8 (1899)
Heft: 6

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: 23.02.2026

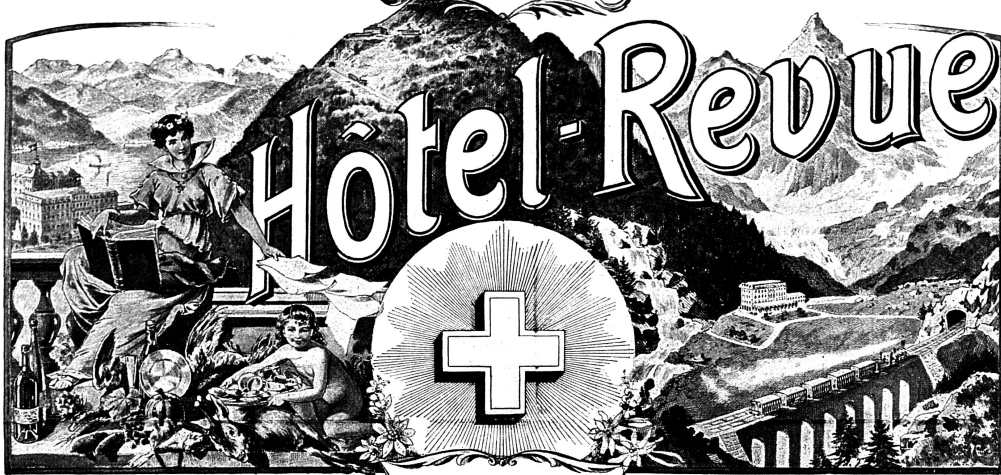
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Erscheint
• • • Samstag

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—
Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spalt-
ige Petitzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprech. Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 10 Cts.
netto per Petitzeile
oder deren
Raum.Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins8. Jahrgang | 8^{me} AnnéeOrgane et Propriété de la
Société suisse des Hoteliers

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

Paraissant
• • • le Samedi

Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—Pour l'Etranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—
Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la pe-
tite ligne ou son
espace. — Rabais en
cas de répétition de
la même annonce.
Les Sociétaires
payent 10 Cts. net
par petite-ligne ou
son espace.

An die Tit. Vereinsmitglieder!

Mit Ablauf des Vereinsjahres 1898/99, d. i. mit
31. März nächsthin, erreicht die Amtsdauer der Herren
Verwaltungsräte statutenmäßig ihr Ende. Es hat
deshalb die

Erneuerungswahl des Verwaltungsrates

stattzufinden und wird dieselbe im Laufe dieses
Monats durch Zusendung von Stimmkarten nebst
Begleitzirkular an die Mitglieder vorgenommen werden.

Für den Vorstand:

Der Präsident: J. Tschumi.

Gleichzeitig wird, behufs Richtigstellung des im
Druck liegenden

Mitglieder-Verzeichnisses

ein Ausschnitt der Firma-Eintragung beigelegt, mit dem
hört. Ersuchen, allfällige notwendig werdende Aende-
rungen darauf vorzunehmen und beförderlichst an das
Centralbureau zurückzusenden, an welche
Adresse auch die Stimmkarten zu senden sind.Für das offizielle Centralbureau:
Der Chef: O. Amsler-Aubert.

A MM. les Sociétaires!

En conformité de l'art. 17 des statuts, c'est cette
année que doit avoir lieu

l'élection du Conseil d'administration

à laquelle il sera procédé dans le courant de ce mois
par l'envoi aux sociétaires de bulletins de vote avec
circulaire explicative.

Pour le Comité:

Le président: J. Tschumi.

Pour faciliter la mise à jour de la

Liste des sociétaires

actuellement sous presse, nous joindrons à cet envoi
une épreuve des indications telle qu'elle figure sur
la liste actuelle, avec prière de bien vouloir y faire,
s'il y a lieu, les corrections nécessaires et la ren-
voyer le plus tôt possible au **Bureau central**,
à quelle adresse doivent être expédiées également
les bulletins de vote.Pour le Bureau central officiel
Le chef: O. Amsler-Aubert.

Agenten verboten.

Sehr häufig, und zwar je länger je mehr,
findet man in Bekanntmachungen betr. den
Kauf oder Verkauf von Hotels oder auch an-
dern Geschäften die vielsagende Bemerkung:
„Agenten verboten.“ Man darf dreist behaupten,
obwohl auch hier keine Regel ohne Aus-
nahme, dass gute Gründe vorliegen, welche eine
Verwahrung gegen das Einmischen von
Agenten vollrecht fertigen. Nach approxi-
mativer Berechnung finden in der Schweiz
Hotelier jährlich ca. 100 Handänderungen
statt, zieht man bei dieser Berechnung 2000
Hotels — was man Hotel nennt — in Betracht,
so betragen die Handänderungen 5% der Ge-
samtheit, ein Prozentsatz wie ihn ausser dem
nahverwandten Gewerbe der Wirtschaften
wahrscheinlich kein anderes Gewerbe aufzu-
weisen hat. Interessant ist, wie die Zahl der
Handänderungen, welche meistens vom Herbst
zum Frühjahr stattfinden, von einem Jahr zum
andern schwankt, je nachdem die Saison eine
gute oder schlechte war. Nach schlechter Sai-son steigt sie, nach guter fällt sie. Es lässt
sich hieraus der Schluss ziehen, dass, wenn
auch eine Anzahl Hotels mit verhältnismässig
grossen Gewinnsummen zum Verkauf gelangen,
dies die geringe Zahl ist gegenüber denjenigen
Verkäufen, welche „verhältnissmässig“ statt-
finden. Was schon vor 10 oder 20 Jahren be-
hauptet werden konnte, nämlich, dass die Mehr-
zahl der Hoteliers zwar ihr Auskommen findet,
trotzdem aber, wie man sagt, von der Hand
in den Mund lebt und sich von einer Saison auf
die andere vertröstet, hat heute noch viel mehr
Berechtigung. Die Entwicklung der Hotelier-
industrie, wir meinen damit die Zahl der Etab-
lissements, hat mit der Zunahme des Fremden-
verkehrs nicht nur Schritt gehalten, sondern
sie ist ihr auf Jahre hin vorausgefallen und noch
ist kein Stillstand in dieser Beziehung zu beob-
achten, im Gegenteil. Was Wunder nun, wenn
das „vegetieren“ immer mehr zur Regel wird
und was Wunder, wenn der Besitzwechsel jähr-
lich immer mehr zunimmt. Wer sich dies zu
Nutzen zu ziehen weiss, das sind die Agenten.
Es fällt ihnen nicht schwer, für ein „verhält-
nissmässig“ zu veräußerndes Objekt Käufer zu
finden und noch weniger schwer fällt es ihnen,
die nötigen Vorspiegelungen zu finden, um beim
Käufer die Kauflust und beim Verkäufer das
Vertrauen gegenüber dem Käufer zu wecken.
Weder der eine noch der andere legt sich ge-
nügung Rechenschaft darüber ab, was man-
chmal mit in den Kauf genommen werden muss.
Die schönen Phrasen des Agenten blenden und
wenn man anfängt einzusehen, gleichviel ob
Käufer oder Verkäufer, dass der Handel nicht
mit rechten Dingen zugegangen, dann ist es
meistens zu spät.Die Gerichtsverhandlungen in diesem oder
jenem Kanton belehren uns zur Genüge, dass
auf dem Operationsfelde der Liegenschafts-
vermittlung Klüfte, Schliche und Ränke an der
Tagesordnung sind und glücklich der, welcher
eine Drittperson als Vermittler nicht bedarf.
Wir erinnern uns eines Hotelverkaufs, bei wel-
chem dem Käufer seitens des Agenten das Ver-
sprechen gegeben wurde, er brauche für die
ihm zur Anzahlung mangelnde Teilsumme
keine Sorge zu tragen, am Tage der Fertigung
werde dieselbe zu seiner Verfügung stehen. Was
geschieht nun? Der Handel wird abgeschlossen,
notariell gefertigt, tritt aber nicht in Kraft,
mangels Deckung des vom Vermittler in sichere
Aussicht gestellten Fehlbetrages der Anzahlungs-
summe. Der Verkäufer wird klagbar, dem
Käufer wird die Zahlung einer ansehnlichen
Entschädigung auferlegt und um das Mass der
Enttäuschungen voll zu machen, klagt auch der
Agent seine Vermittlungsgebühr ein. Man sollte
meinen, dass dies ein lächerliches Beginnen des
Vermittlers gewesen sei, nachdem der Kauf
überhaupt nur auf sein Versprechen, den Fehlbetrag
der Anzahlung zu beschaffen, stattgefun-
den. Mit nichten, der Agent gewann seinen
Prozess und der Verkäufer, welcher jedoch
seinerseits wiederum den Käufer belogen, hatte
für die Vermittlungsgebühr aufzukommen.Ein ähnlicher Fall ist folgender: Ein Agent
spiegelt einem Kaufslustigen vor, er habe beim
Verkäufer des Hotels X 10,000 Fr. herab-
drücken können, dadurch entstehe jedoch für
ihn (den Vermittler) ein Verlust von 3000 Fr.,
da der Verkäufer nun nurmehr 2000 Fr. statt
5000 Fr. Provision bezahlen wolle. Der Käufer
liess sich, gestützt auf die um 10,000 Fr. ver-
minderte Kaufsumme bewegen, dem Agenten
einen Provisionsschein von 1500 Fr. auszustellen.
Die gerichtliche Untersuchung hatte dann er-
geben, dass der Verkäufer nie mehr als die
scheinbar verminderte Kaufsumme verlangt
hatte, somit ein Herabdrücken des Kaufpreises
dem Käufer vorgeschwindelt wurde. Ferner
stellte sich heraus, dass der Verkäufer sich nie
zu einer Provision von 5000 Fr. verpflichtet
und dass er dem Agenten nicht 2000 Fr., wohl
aber 3500 Fr. Provision bezahlt habe. DasUrteil lautete auf Freisprechung, immerhin mit
dem Vermerk, es seien in diesem Handel
schwindelhafte Angaben gemacht worden.Wir könnten noch eine Menge gerichtlicher
und aussergerichtlicher Fälle anführen, sie
laufen jedoch alle auf dasselbe hinaus, nämlich
dass ein guter Theil des Heeres von Liegen-
schaftsagenten skrupellos wirtschaftet und da-
her nur zu oft der eine oder der andere (man-
chmal auch beide) seiner Klienten das Opfer
leichtfertiger Manipulationen werden.Es ist doch gewiss anzunehmen, dass, wenn
Käufer und Verkäufer direkt mit einander
unterhandeln und wenn nötig, eine Vertrauens-
person, ein Kollege zu Rate gezogen wird,
dann viel eher ein ehrlicher Handel zu Stande
kommt, oder aber die Parteien ungeschädigt
auseinander gehen. Es ist nicht absolut nötig,
dass in einem derartigen Handel ein Agent sich
vorerst die Hände wäscht. Wer deshalb auf
dem Inseratenwege sein Hotel zu verkaufen
oder ein solches zu kaufen sucht, wird grösseren
Erfolg erzielen, wenn er die Anmerkung beifügt:
„Agenten verboten.“

LE COLLAGE DES VINS.

La question du collage des vins a été posée
dans le „Conseiller pratique“ et Mr. le Dr.
Kulisch y a répondu en publiant la description
suivante du procédé, accompagnée de quelques
conseils généraux sur son application rationnelle.
Voici ce qu'il dit sur ce sujet qui intéresse
aussi la profession hôtelière:Le collage est une méthode de clarification des
vins. Dans certains cas, on l'emploie aussi pour
corriger des défauts de goût ou de coloration. Dans
ce but, on ajoute au vin certaines substances qui y
produisent un trouble entraînant dans sa précipi-
tation les matières qui s'agit d'éliminer. Lorsque
le précipité s'est suffisamment déposé, le vin qui se
trouve au-dessus du dépôt est parfaitement limpide;
on le soutire alors avec précaution. Quand il s'agit
de quantités un peu considérables, on regagne le
vin qui reste dans le dépôt au moyen de la filtration,
qui s'effectue au préalable à travers des chaus-
ses de toile ou d'ortie préalablement bien lavées.Les produits principaux qu'on emploie pour le
collage sont:1. La colle de poisson. Convient pour la plupart
des vins blancs et pour les cidres peu durs. On fait
fondre 5 grammes de colle de poisson dans un litre
de vin acide, sans chauffer, en ajoutant le vin
qui par petites portions à mesure qu'il est absorbé
par la colle. Quand l'opération est terminée, on
passe avec expression à travers une toile. On peut
conservé 1-3 litres de cette colle en la plaçant
dans un lieu frais. Elle s'altère facilement avec le
temps, ce qui se manifeste par une liquéfaction de
la gelée et une odeur désagréable.2. La gélatine. Pour beaucoup de vins rouges,
les vins blancs durs ou bruns, beaucoup de cidres,
surtout ceux qui renferment beaucoup de tannin.
On dissout 20 grammes de gélatine dans 1 litre
d'eau chaude, sans faire bouillir. La colle doit être
employée immédiatement après sa préparation, dès
qu'elle est refroidie et avant qu'elle ne se prenne en
gelée. S'altère facilement. Pour 1000 litres de vin
il faut 10 à 100 grammes de gélatine, soit 1/2 à
5 litres de la colle ci-dessus.3. Le blanc d'œuf. Pour vins rouges, parfois
aussi pour les vins blancs durs et bruns. Pour 1000
litres de vin, on compte 20-30 blancs d'œuf préa-
lablement fouettés ou battus en neige pour faciliter
leur division.Toutes les colles doivent être diluées avec 10 fois
leur poids de vin et bien mélangées par agitation. C'est
alors seulement qu'on verse la colle ainsi diluée dans
le fût à clarifier, en ayant soin d'opérer le mélange
d'une façon très intime. Si le vin renferme déjà un
dépôt un peu considérable, il faut se garder de le
remuer; il faut alors soutirer le vin une première
fois avant d'ajouter la colle.Le temps nécessaire à la précipitation complète
de la colle varie, suivant le produit employé, de 3
à 8 semaines. Il faut éviter un soutirage prématuré.
Il peut arriver que les couches supérieures du vin
soient limpides avant que la colle se soit entière-
ment déposée. Avec le temps le dépôt devient de
plus en plus compact. Si l'on n'est pas trop pressé,
il vaut mieux attendre 4-6 semaines. Toutefois, il
n'est pas bon que le vin reste trop longtemps en
contact avec la colle, car celle-ci risque alors deremonter et de troubler de nouveau le vin. Le
meilleur moyen d'obtenir une séparation complète,
c'est de ne pas soutirer le vin directement en
bouteilles, mais de le transvaser d'abord dans un
autre fût ou une bonbonne, et de ne mettre en
bouteilles qu'après un nouveau repos de plusieurs
semaines.La réussite du collage n'est certaine que lorsque
le vin a déjà acquis une certaine maturité. Mais
même avec des vins entièrement faits, un opérateur
inexpérimenté courra toujours certains risques de
le voir échouer. Non seulement les vins présentent
des différences au point de vue du produit à em-
ployer, mais l'insuccès peut être dû même à un
dosage incorrect de la colle. Ainsi il y a des cidres
qui resteront absolument troubles avec 1 gramme
de colle de poisson pour 100 litres, tandis qu'avec
une dose double la clarification est parfaite. Un bon
cariste se tirera en général d'affaire à l'aide de son
expérience personnelle, mais l'amateur qui ne fait
cette opération que de temps à autre risque fort
souvent de se tromper et de rendre son vin plus
trouble qu'il n'était auparavant, grâce à la colle qui
reste en suspension dans le liquide. Je ne recom-
manderai donc le collage à l'amateur que pour
quelques cas exceptionnels. Pour des raisons de
sécurité il emploiera de préférence la filtration, en
vue de laquelle on construit aujourd'hui des appareils
pratiques et peu coûteux. Dans le commerce en gros,
par contre, le collage garde toute son importance,
parce qu'il influe moins sur la fraîcheur et le bouquet
du vin.

Haut-Gout.

Die „Deutsche Wirtzeitung“ in Berlin
schreibt: „Haut-Gout nennt man jenen Ge-
schmack des Wildprets, der mit einem weniger
wohlwollenden aber desto ehrlicheren deutschen
Wort als „Verwesungsgeschmack“ bezeichnet
werden müsste. Findet sich dieser Missge-
schmack an dem Fleische zahmer Tiere oder
an Fischen, so wird dieses von Jedermann
voller Ekel zurückgewiesen und verfällt ohne
Widerspruch der Vernichtung. Wehe aber dem
Berliner Händler oder Gastwirt, der seinen
Kunden derartiges anbieten wollte; er würde
sicher mit dem Strafgesetzbuch Bekanntheit machen.
Anders liegt die Sache beim Wildpret. Zwar
wacht auch bei diesem die Gesundheitspolizei
darüber, dass nur frische Waare auf die Ber-
liner Märkte kommt; jedoch giebt es sogenannte
„Feinschmecker“, die in beklagenswerter Ge-
schmacksverirrung den Haut-Gout beim Wild-
pret für unerlässlich halten und das frisch ein-
gekaupte Fleisch so lange hängen lassen, bis es
in ihrem verderbten Geschmacksinne zuzugende
Verwesungsstufe erreicht hat. Selbstverständ-
lich ist es, dass eine solche Nahrung für den
menschlichen Körper durchaus schädlich ist, und
zwar wegen der darin entwickelten Leichen-
gifte, welche das Blut verderben und zu man-
nigfachen Erkrankungen Anlass geben können.
Dabei ist es gar nicht immer nötig, dass die
üblen Folgen unmittelbar nach dem Genüsse
eintreten; oft häufen sich Schädlichkeiten jahre-
lang im Körper an und treten schliesslich in
Form unheilbarer Krankheiten zu Tage, ohne
dass es immer möglich wäre, deren Ursprung
nachzuweisen. Die Vermeidung unreiner oder
verdorbenen Nahrung ist eine der ersten Be-
dingungen einer vorbeugenden Gesundheitspflege;
dadurch wird viel Unheil verhütet. Sagt doch
ein englisches Sprichwort mit Recht: „Eine
Unze Vorbeugung nützt mehr, als ein Pfund
Heilmittel.“ Kann man sich nur etwas Un-
reineres vorstellen, als verwesendes Fleisch? Und
doch giebt es Geschäftsleute, die auf dem
Wege der Zeitungsanzeige dem Publikum „Haus-
frauen und Hoteliers“ insbesondere den „un-
eigenmächtigen“ Rat erteilen, Wildpret mit starkem
Haut-Gout durch abwaschen mit übermangan-
saurem Kali von dem Verwesungsgeschmack
zu befreien. Wildpret mit starkem Haut-Gout
gehört auf die Abdeckerei und nicht in den
menschlichen Magen, und Gastwirte die sich
bewogen fühlen sollten, nach obiger Vorschrift
zu handeln, würden das ihnen von dem Publi-
kum entgegengebrachte Vertrauen in der unver-
antwortlichsten Weise täuschen.“

Osborn's
Tapeten
von Osborn & Shearman, London
zu Original-Preisen
bei der Allein-Vertretung für die Schweiz:

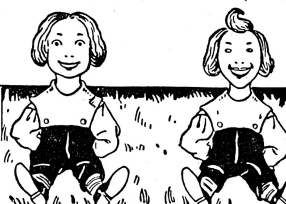
ausserordentlich hübsch in Colorit und Zeichnung
bei überraschend billigen Preisen.

Letzte 1899^{er} Neuheiten!

Muster werden durch die ganze Schweiz
franko hin und zurück spedirt.

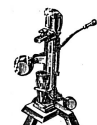
W. WIRZ-WIRZ, BASEL.

Hausfrauen! Die schönste Wäsche
erzielt Ihr beim Gebrauch der vorzüglichsten
Mohren-Seife!
garantirt rein und absolut frei von schädlichen Bestandtheilen.
Hohes Reinigungsvermögen. Zu haben in Stücken von
10 etc. und 30 etc. in den Consums und Spezialhandlungen.
Die alleinigen Fabrikanten
Huber & Cie., Märstetten (Thurgau.)



A vendre.
HOTEL-PENSION
pour familles et étrangers, ouvert toute l'année, situé dans une
jolie ville de la Suisse française, au bord d'un lac. Clientèle
assurée.
S'adresser chez Baillot & Cie. à Neuchâtel.

Flaschen-Korkmaschinen
Spühl-, Füll-, Verschluss-
Apparate etc. neuester bester
Construction, Schlauch-Geschirre,
Circular-Pumpen, sowie sämtliche
Kellerer-Geräthe. 811
Mehrjährige Garantie solider Ausführung.
F. C. Michel, Frankfurt a.M.




Davoser See-Eis in Blöcken.
Die Rätische Bahn hat den Unterzeichneten den
Verkauf übertragen und stehen billigste Offerten per Waggon
von 10,000 Kil., franko Stationen per Januar und Februar,
ebenso für Lieferungsabschlüsse zu successivem Bezug von
Januar bis Juni 1899 zu Diensten. Bezugsmeldungen be-
liebe man an die Unterzeichneten oder an die Rätische
Bahn in Chur zu richten.
Bürke & Albrecht, Zürich u. Landquart.

Hôtel de Hollande
MONTREUX
zu verkaufen oder zu vermieten.
Näheres: Meurs-Gerken, Montreux.

Institution Briod & Gubler,
Chailly sur Lausanne.
Vorbereitung auf die Hotelier-Fachschule in Ouchy.
Referenz: Herr Direktor Tschumi, Hotel Beau-Rivage, Ouchy.
Direktion:
H. Briod, ehemal. Leiter der Fachschule und J. H. Gubler.

Spécialité:
Porcelaine à l'épreuve du feu
pour la cuisson d'aliments
aux œufs, au gratin, à la casserole, etc.
Beaucoup de premiers hôtels de
différents pays louent la soli-
dité de cette porcelaine, sa
décoration artistique,
ainsi que la longue
durée de son
vernis.
1618
Bauscher frères à Weiden (Bavière)
Fabrique spéciale de porcelaine destinée pour hôtels, pensions,
restaurants, etc. toutes les exportations.
Norddeutscher Lloyd
pour ses 80 bateaux.
Dépôt et exposition d'échantillons
chez
M. J. Hallensleben-Lotz,
Lucerne. Téléphone

Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel
SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
Expositions universelles, internationales et nationales.
Marque des hôtels de premier ordre.
Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City EC.

Vin suisse
Mont-d'or
1895
Johannisberg
Riesling
Dôle 1898
Exportation
fûts
et bouteilles
GEORGES MASSON
SEUL PROPRIÉTAIRE
MONTREUX.



Essig.
Zur ged. Abnahme empfehle:
1^a Tafel- u. Speise-Essig (gelb)
1^a Wein-Essig (gelb oder rot)
1^a Burgunder-Essig (dill)
in Leihfässchen von 50 Ltr. an.
Fried. Müller, Essigfabr.
Zürich III, Werdstr. 58.

1 Liter à Fr. 1.60 von
NAGELS 80% altem ESSIG
gibt, mit mindestens 20 Liter Wasser
verdünn, den denkbar feinsten Speise-
essig. Im Geschmack von Weissessig
nicht zu unterscheiden. Vollkommen
rein. Bei grösseren Aufträgen ent-
sprechenden Rabatt.
E. K. Nagel, Essig- u. Seifenfabrik,
Hallerstr. 32, Zürich III.

Hotel
zu verkaufen.
Aus Altersrückichten ist ein
bestgehendes Hotel in einem
Freudenkurort, 900 Meter über
Meer, zu verkaufen. 65 Fremden-
zimmer m. 75 Betten, 6 Diensten-
zimmer, Veranda, Terrasse, Gar-
ten. Mit Rücksicht auf grossen
Passantenverkehr sind ent-
sprechende Speisesäle und Fest-
zimmer erstellt worden. Bäder
im Hause. Ganz neues Mo-
biliar. Einem tüchtigen Wirt
bietet sich eine äusserst
günstige Gelegenheit, sich
vorteilhaft zu etablieren.
Geß. schriftliche Anfragen an
A. Aeschbach, Notar,
Bern.

Speise- & Weinkarten
auf Wunsch auch mit Abbildung
der betreffenden Hotels etc.
in eleganter Ausführung.
Schweizer
Verlags-Druckerei
Basel.

A louer pour le 1^{er} Avril 1899
Le Grand Hôtel de Munster, à Munster (Haute-Alsace)
2378] (Société par actions au capital de 350 000 Francs). H 340 D
Etablissement de tout premier ordre à proximité de la gare avec parc et vue
superbe sur la chaîne des Vosges. — 40 chambres contenant 52 lits, meublées avec le plus grand confort.
Beaux salons, fumoir, véranda. Eau de source de qualité exceptionnelle et électricité à tous les étages.
Munster, centre de belles et nombreuses excursions, situé dans l'une des plus jolies vallées
des Vosges ayant des communications faciles avec le versant français (Gérardmer) par le pittoresque
col de la Schlucht, est un des points les plus visités par les touristes de tous pays et notamment par la
haute société anglaise.
Pour les conditions s'adresser à la Direction de l'Hôtel de Munster, à Munster (Alsace).

Teppich-Lager
Wirz-Baader
44 Freie Strasse — BASEL — Freie Strasse 44
Teppiche am Stück, Bett- und Sopha-Vorlagen, Portièren, Reise-Decken, Cocos
und Manila, Linoleum am Stück, Milieux de Salon, Tischdecken, Rideaux,
Wolldecken, Thürvorlagen, Linoleum abgepasst, Schaf- und Ziegenfelle.
Möbel-Stoffe
Damast, Reps, Granité, Satin, Plüsch, glatt, gepresst und frisé, Leinen-Plüsch, Seiden-Plüsch,
Fantasie-Stoffe, Moquette 68 und 130, Seiden-Stoffe, Jute-Stoffe, Cretonne, Doublures, Moltons.
(K 5566 B) Grosse, neue Auswahl. 2388

MAISON FONDÉE EN 1820.
SWISS CHAMPAGNE
EXPOSITION GENEVE NATIONALE
MÉDAILLE 1896 D'OR
Extra Dry
Louis Mauller
CHAMPAGNE
MAILLER
MONTREUX-TRAVERS



LOUIS MAULLER & C^{ie}
MONTREUX-TRAVERS
(Suisse) 1896
Verbessertes
Schapirograph
Eldg. Patent Nr. 6449.
Bester und billigster Vervielfäl-
tigungsapparat zur selbständigen Her-
stellung von Drucksaften aller Art,
sowie zur Vervielfältigung von
Briefen, Zeichnungen, Noten, Menu,
Plänen, Programmen etc. Das Ab-
waschen wie beim Hektographen
fällt ganz dahin. H 54022
Papier-Handlung, Rudolf Furrer,
Münsterhof 13, Zürich.
Ausführliche Prospekte mit Referenzangaben
gratis und franko. 2225

Neuheit!
Ingrain-Tapeten
in Oelfarben.
Einfarbig und in ruhigen, feinen
Dessins. 2386
Vornehmste Wandbekleidung,
prachtvolle Stoffwirkung, ausser-
ordentlich solide (abwaschbar) und
in sehr mässiger Preislage.
J. Salberg,
Fraumünsterstrasse 11, ZÜRICH.
Telephon Nr. 1920
Für die Herren Hotelbesitzer Vorzugspreise.

English Plumbing & Sanitary Works
THOS LOWE Assoc. San. Inst. & SONS
Ingénieurs sanitaires
Cannes (France) St-Moritz-les Bains (Suisse) Nice (France)
7, rue des Roses Hôtel Central 22, Boulevard Rainaldi
Pour tous renseignements pour la SUISSE veuillez vous
adresser à l'Hôtel Central, St-Moritz-les Bains. 2206

Hotel-Verkauf.
Best eingerichtetes, gut geführtes Hotel mit Café-Restaurant
in bester Lage einer verkehrsreichen Stadt der Westschweiz ist
unter günstigen Bedingungen verkäuflich.
Geß. Offerten an die Expedition unter Chiffre H 2400 R.

Sekretär-Volontär.
Junger Mann, Hotelierssohn, der mit Erfolg die
Hotelfachschule besuchte und im Mai mit Erfolg die
Handelsschule in Neuchâtel absolviert, sucht auf kommende
Saison Stelle als Sekretärvolontär in gutem Hause.
Offerten an die Expedition d. Bl. unter H 2402 R.

Zu verkaufen.
Ein Gasthof, grosser, massiver Bau, mit schöner Land-
wirtschaft in schöner Gegend des Jura, an
der Elsässer-Grenze und Nähe Basels, beliebter Kurort, unter
günstigen Bedingungen.
Auskunft erteilt der Beauftragte
R. Vortisch-Burckhardt,
BASEL.

Die vorzüglichste
Hotel-Messerputzmaschine,
mit höchsten Auszeichnungen
auf Fachausstellungen
primiert,
in vielen Etablissements
über die ganze Welt
verbreitet,
liefern
W. & A. OPEL, Frankfurt a. M., Maschinenfabrik.

