

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 21

Anhang: Beilage zu No. 21 der "Schweizer 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: 08.01.2026

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

Beilage zu No. 21 der „Schweizer Hotel-Revue.“

Statistische Erhebungen über den Fremdenverkehr im Jahre 1900.

In Nachstehendem geben wir die vom Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins gemachten Erhebungen über den Fremdenverkehr im Jahre 1900 wieder, wie sie dem Schweizer Handels- und Industrie-Verein als Beitrag zu seinem Jahresbericht geliefert worden:

Wie mit gleicher Bestimmtheit vorauszusehen war, steht das Ergebnis des Fremdenverkehrs von 1900 um ein Erhebliches hinter demjenigen des Vorjahrs zurück.

Die Pariser Weltausstellung, der südafrikanische Krieg, der Beginn der Wirren in China, das Oberammergauer Passionsspiel, die im allgemeinen wenig günstigen Witterungsverhältnisse, sowie namentlich auch der plötzliche und andauernde Temperaturwechsel kurz nach der ersten Hälfte August waren die Hauptfaktoren, welche die Fremdenfrequenz auf ein Minimum herunterdrückten. Das Jahr 1900 muss somit als ein geringes bezeichnet werden, was aus nachstehenden Zahlen übrigens deutlich hervorgeht:

Von je 100 Betten waren durchschnittlich alle Tage besetzt:

	1900	1899	1898	1897
	%	%	%	%
Januar	14	17	15	16
Februar	14	18	15	17
März	14	21	17	14
April	15	24	18	15
Mai	16	33	22	20
Juni	26	84	31	30
Juli	58	65	52	59
August	68	81	76	81
September	37	50	50	53
Oktober	16	32	23	30
November	12	19	18	14
Dezember	12	16	14	14
Im Jahresdurchschnitt	25	34	29	30

Wir sehen davon ab, aus diesen Durchschnittsziffern die Gesamtzahl der Logiergäste und aus diesen die Zahl der angekommenen Reisenden zu folgern, weil das betreffende Ergebnis, in welchem jeder Gast so oft gezählt ist, so oft er in einem Hotel abgestiegen, stets zu irrgänigen Aufassungen führt, indem es als die effektive Zahl der Reisenden angesehen wird.

Nach den Berichten der meteorologischen Centralstation in Zürich ergibt sich im Durchschnitt folgendes Zahlenbild in Bezug auf die schönen und trüben Tage und solche mit Regen während der Saisonmonate:

	hell	trübe	Regen
	6 Tage	11 Tage	13 Tage
Mai	4	14	14
Juni	4	7	9
Juli	9	8	10
August	6	18	15
September	5	8	10

Die Temperatur unter 500 Meter Höhe war während derselben Periode folgende:

	April 8° C.	Mai 12° C.	Juni 18° C.	September 16° C.
Juli 20° C.	August 17° C.			

Der Import fremder Mineralwasser bewegt sich seit Jahren in starker Progression. Er betrug

	1900	1899	1898	1897
	%	%	%	%
Deutschland	31,9	36,6	28,4	33,8
Schweiz	24,0	20,0	24,6	18,3
Grossbritannien	18,1	17,3	16,5	16,6
Frankreich	10,9	11,2	11,4	11,8
Amerika	4,8	5,2	5,6	8,1
Belgien und Holland	2,9	3,4	2,9	1,5
Rußland	2,9	2,9	2,4	1,8
Oesterreich-Ungarn	2,0	1,7	2,0	1,6
Italien	2,6	2,2	2,2	2,0
Dänemark, Schweden u.	0,6	0,7	0,4	0,5
Spanien und Portugal	0,4	0,2	0,2	0,2
Asien und Afrika	0,6	0,2	1,0	0,6
Australien	0,1	0,1	0,2	0,4
Verschiedene Länder	3,2	1,3	5,1	2,9

→→→

Die schweizerische Mineralwasser-Industrie im Konkurrenzkampf mit der ausländischen.

(Eingesandt.)

Die Schweiz erfreut sich bekanntlich eines grossartigen Fremdenverkehrs, und es bildet derselbe eine wichtige Einnahmestelle des Landes. Es sind die unvergleichlichen Naturerscheinungen, die würzige, gesunde Alpenluft und namentlich die zahlreichen Gesundbrunnen, welche den Fremdenstrom in unsere Gau leiten. Es gibt wohl kaum ein Land, das so viele Heilquellen aufzuweisen hat, wie unsere kleine Alpenrepublik. Tausende pilgern alljährlich zu den-

selben und suchen durch Bade- und Trinkkuren ihre Gesundheit herzustellen oder zu stärken.

In loco werden unsere Mineralwasser fleissig benutzt, und manche von ihnen geniessen einen europäischen Ruf. Aus diesem erfreulichen Umstände sollte man auch schlussfolgern, dass der Export ins Ausland bedeutende Dimensionen annehmen würde; dem ist aber leider nicht so, denn dieser bleibt weit hinter den bescheidensten Erwartungen zurück. Es ist dies dem Umstände zuzuschreiben, dass eben unsere Nachbarstaaten ihre heimischen Produkte den fremden vorziehen. Sie besitzen eigene Mineralquellen, die sich zu Trinkkuren oder als Tafelwasser eignen, und wer wird sich darüber wundern, wenn sie dieselben in erster Linie zu Ehren ziehen, bekunden sie ja dadurch ihre nationale Gesinnung, und es wäre nur zu wünschen, dass es das Schweizervolk auch so machen würde. In unserm Lande lässt sich aber leider die Thatsache konstatieren, dass in den meisten Verkehrszentren auf den Karten nur ausländische Mineralwasser figurierten und die schweizerischen ganz fehlten. Wenn man etwa gelegentlich einen Hotelier fragt, warum nicht auch die vorzüglichen Erzeugnisse des heimischen Bodens Berücksichtigung finden, so erläutert man die Antwort: „Sie werden nicht verlangt.“ Diese Antwort mag zwar, direkt genommen, richtig sein, aber im Grunde ist sie nur eine Ausrede, die wir nicht gelten lassen können. Wenn einem Gaste die Weinkarte präsentiert wird, so wählt er sich ganz selbstverständlich eine Sorte aus, die auf der Karte steht und verlangt wohl in seltenen Fällen eine andere Marke. (Man würde ja einen solchen für einen Sonderling halten!) So ist es auch mit dem Mineralwasser, der Gast lässt sich dasjenige servieren, das ihm offeriert wird. Würden die Herren Hoteliers auch schweizerisches Mineralwasser auf ihre Karten setzen, so fände es sicher seine Liebhaber, das Renommé unserer Heilquellen würde dadurch viel gewinnen, denn jede Flasche Wasser, die verkauft wird, bildet eine Reklame für diesen, und der gesamte Fremdenverkehr würde damit noch mehr gehoben. Unsere Passanten-Hotels dürften den einheimischen Mineralwasser um so mehr Aufmerksamkeitschenken, als sie jahrlänglich Frequenz zum guten Teil diesen verdanken, die Gäste, die auf der Reise zu den Heilquellen begriffen sind oder zu denselben zurückkehren, bilden für sie eine schätzbare Clientel.

Der Mineralwasserverbrauch hat in der Schweiz in den letzten Jahren bedeutend zugenommen. Diese Zunahme, die wenigstens teilweise in Folge der Bewegung gegen den Alkohol stattgefunden hat, kommt aber vorzugsweise den fremden Erzeugnissen zu gut. Unsere schweizerischen Mineralwasser geniessen eben keinen ausreichenden Zollschatz, und ist es daher für sie ausserordentlich schwer, den Konkurrenzkampf mit der übermässigen ausländischen Mineralwasser-Industrie aufzunehmen und mit Erfolg durchzuführen.

Der Import fremder Mineralwasser bewegt sich seit Jahren in starker Progression. Er betrug

(1:1000) und dann wieder Kohlensäure imprägniert wird. Auch das Grolsteiner Wasser wird durch Aufpressen von Kohlensäure geniessbar und versandbar gemacht. Solche mit Kohlensäure versetzte Wasser, die mindestens so gut sind wie die obengenannten, setzt die Schweiz auf Genüge, z. B. die Quellen von Eglius, Baden, Montreux.

Als echter milder Natronäuerling ausländischer Provenienz findet in der Schweiz Giesshübl am meisten Verwendung. Doch Castiel, Peiden und namentlich die Theophilquelle in Passugg liefern ein ebenso preiswürdiges Wasser als Giesshübl. (Siehe chem. Analyse.) Von starken Natronäuerlingen geniessen Vichy-Grande-Grille, Selters und Fachingen grosse Beliebtheit. Mit diesen hält aber die Ulrichsquelle in Passugg sowohl in Bezug auf günstige chemische Zusammensetzung (siehe Analyse), als auch in Hinsicht des therapeutischen Erfolges bei Krankheiten mindestens den Vergleich aus. Und welch schöne Zahl vorzüglicher Eisensäuerlinge entstehen unserm vaterländischen Boden! Wir nennen hier die weltbewährten Stahlquellen von St. Moritz, Fideris, Bernhardin, Tarasp.

Unsren Herren Hoteliers möchten wir ans Herz legen, in erster Linie die schweizerischen Mineralwasser zu berücksichtigen, wir wollen ja gerne zugeben, dass sie auch ausländische halten müssen, denn es gibt eben viele Reisende, die auch in der Ferne „Sions“, d. h. ihres Landes gedenken und seine Produkte zu geniessen wünschen.

Die schweizerischen Quellenbesitzer sind mit den Herren Hoteliers zufrieden, wenn sie ihr Wasser auf die Karten setzen und gelegentlich empfehlen. Sie werden mit den einheimischen Mineralwasser ebenso gut ihre Rechnung finden, als mit den fremden. Die meisten der letztern stehen im Preise nicht unter den schweizerischen und manche sind teurer. Es kommt dem ganzen Lande zu gut, wenn die Erzeugnisse, die es bietet, verwertet werden können.

Anmerkung der Redaktion. Wenn je ein Vorwurf an die Schweizer Hoteliers seine Berechtigung hätte, so ist es dieser und müssen wir daher unsern Korrespondenten in allen Teilen unterstützen. Zieht man die geschäftliche Seite in Betracht, so ist gewiss ausser allem Zweifel, dass an den einheimischen Mineralwässern nicht nur ebensoviel wie an den ausländischen verdient wird, sondern, aus naheliegenden Gründen eher ein grösserer Prozentsatz als Reingewinn abfällt, abgesehen von der viel grösseren Bequemlichkeit des Bezuges.

Möge die vorstehende Mahnung Beherzigung finden zum Segen der einheimischen Industrie.

Um rohe Kartoffeln auf ihre Güte zu prüfen, wende man folgendes Verfahren an. Man zerschneide eine Kartoffel und reibe beide Stücke an einander, wenn die Kartoffel mehlig und gut ist, so kleben dann beide Stücke zusammen und es zeigt sich an den Rändern und an der Oberfläche leichter Schaum. Wasser darf beim Druck nicht austressen, ist dies der Fall, so kochen die Kartoffeln sich wässriger und sind vom schlechten Geschmack.

Brandwunden schmerzlos und rasch zu heilen. Wenn man sich durch Dampf oder durch kochendes Wasser verbrennt, wickelt man den verletzten Körperteil schnell in ein mit Terpentin getränktes Tuch vollständig ein und behält ihn ungefähr eine Stunde verpackt. Man spürt alsdann keine Schmerzen mehr, illustriert die Thatsache, dass z. B. das Wasser der weltberühmten Tarasquelle im Auslande, namentlich in Deutschland, bessere Würdigung findet, als in der Schweiz. Bei uns zieht man ausländische und zum Teil minderwertige Waren der einheimischen vor. Grossartig ist z. B. der Import von Appolinaris und Gerolstein. Doch gerade der als mustergültig aufgestellte Apollinaris-Brunnen, im Besitze einer englisch-deutschen Aktiengesellschaft, ist in allerjüngster Zeit durch rüchigeren Spruch verhöhnt worden, sich fernher nicht als natürlich-kohlensäure Mineralwasser zu deklarieren. In der That wird das Wasser mittels Pumpen gehoben, längere Zeit durchliefert, wodurch sich Eisen-Oxid und Kalk ausscheiden und Kohlensäure entweicht, worauf das Wasser mit Kochsalz versetzt

ist. Ein absolut schnell handelndes Gift für Insekten ist Hefe oder Sauerig. Man stellt ein paar Teller oder flache Schalen auf, auf denen etwas Preßhefe oder Sauerig mit Honig oder angefeuchtetem, klarem Zucker verrieben ist. Durch die in dem Magen der Tiere erzeugte Gährung und Zellenwucherung erfolgt der Tod. Ein weiteres recht gutes Mittel ist das Ausstreuen einer Mischung von gleichen Teilen Borax, Mehl und Zucker. Beide Mittel töten alle kleinen Ungeziefer, wie: Ameisen, Schaben, Schwaben, Russen, Feuerkäfer etc.

Insekten tödendes Gift. Ein absolut schnell handelndes Gift für Insekten ist Hefe oder Sauerig. Man stellt ein paar Teller oder flache Schalen auf, auf denen etwas Preßhefe oder Sauerig mit Honig oder angefeuchtetem, klarem Zucker verrieben ist. Durch die in dem Magen der Tiere erzeugte Gährung und Zellenwucherung erfolgt der Tod. Ein weiteres recht gutes Mittel ist das Ausstreuen einer Mischung von gleichen Teilen Borax, Mehl und Zucker. Beide Mittel töten alle kleinen Ungeziefer, wie: Ameisen, Schaben, Schwaben, Russen, Feuerkäfer etc.

Ein grober Schaffner ist unter Umständen angenehmer, als ein zu freundlicher Mitreisender.

Viele Reisende halten die Höflichkeit für ein überflüssiges Gepäck.

Welcher Honig ist der beste?

Farbe und Geschmack des Bienenhonig variieren je nach Art der Blüten, die von den Bienen belogen werden, ferner nach Boden, Höhenlage, Witterung u. s. w. und bilden für die Qualität keinen Massstab. Hell wie Dunkel unterscheiden sich im wesentlichen durch Güte, Aroma und Nährwert nicht. In allen Fällen aber ist Schleuderhonig der beste und namentlich als Heilmittel der empfehlenswerteste. Ein untrügliches Prüfstein für reine Qualität ist das Kandiren des unverfälschten Bienenhonigs, ein Prozess, wodurch dieser fest und körnig wird. Um Honigvorräte aufzubewahren, ohne an Güte einzubüßen, erläutert, wähle man ein frostfreies, gut gelüftetes, trockenes Zimmer (eventuell Schrank oder dergleichen). In dumpfen Räumen nimmt Honig Beigeschmack an, in feuchten Räumen beginnt er bald sauer zu werden. Als Verschluss der einzelnen Gefässer verwendet man Pergamentpapier. Soll Honig aber mehrere Monate oder Jahre lang gelagert werden, so muss er von jedem Luftzutritt peinlich abgeschlossen werden, am besten dadurch, dass man ihm mit einer 2 cm dicken Wachsschicht übergießt.

Eine neue Eierkonservierungsmethode,

die unsere Hausfrauen interessieren dürfte, veröffentlicht Dr. Haneke (München) im „Kl. Journal für Hygiene“. Alle zur Konservierung bestimmten Eier werden zunächst durch gegenständiges Beklopfen auf Risse und Sprünge untersucht, hierauf etwa eine Viertelstunde in Wasser von etwa 35° C. gelegt, jeder an der Schale anhaftende Schmutz mit einem in warmes Wasser getauchten Schwämmechen entfernt, dann in helbfeiger Zahl in einem Siebe, Netze oder besser lose geflochtenem Korb fünf Sekunden in siedendes Wasser gehalten und hernach sofort in kaltem Wasser abgekühlt. Noch nass werden die Eier nun auf ein reines, leinenes Tuch gelegt und an der Luft abgetrocknet oder abgerieben werden. Sobald die Eier trocken sind, werden sie sofort in Kisten mit Tortfmulle oder absolut trockenem Holzsache, Spreu, Häcksel, Holzwolle, Weizenkleie verpackt und an kühlen, doch frostfreien Orten aufbewahrt.

Die fünf Sinne beim Kochen.

In der Küche sind unsere fünf Sinne ganz unentbehrlich und helfen einander aus. Vor allen Dingen heisst es sehen, was man vor sich hat und appetitlich und schmackhaft bereiten soll; doch auch hören muss man das Kochen, sowie Dampfen, Prozesseln, Pfeifen, Zischen und Schmoren, um aus der Art des Geräusches urteilen zu können, wie weit die Pezzette gediehen und was weiter zu thun ist. Die feinen Geruchsnerven sagen gar bald, ob im Topf oder in der Pfanne alles in Richtigkeit ist, ob die Nahrungsmittel frisch und von bester Beschaffenheit sind. Durch das Gefühl in der Hand lernt man das richtige Salzen der Speisen, merkt man beim Umrühren derselben, ob sie dick oder dünn, seimig oder wässriger sind. Der fünfte Sinn endlich, der Geschmack, ist der massgebendste und unentbehrlichste. Die besten Kochrezepte können ganz regelrecht ausgeführt werden, fehlt aber der eigene feine Geschmack, der nicht herausfindet, was dem Ganzen mangelt, so ist es doch um die Erfolge unserer Kochkunst geschehen. Aber auch hier macht die Uebung den Meister.

Welches Licht ist das beste für die Augen?

Bei der Einführung der elektrischen Beleuchtung haben sich gegen deren Wirkung auf die Augen zahlreiche Einsprüche geltend gemacht und noch heute gibt es eine Legion von Gegnern des elektrischen Lichtes, die behaupten, es sei von allen Beleuchtungsarten die schädlichste für das Auge. Es hat sich nunmehr, wie der Pariser „Electricien“ berichtet, ein russischer Gelehrter darum bemüht, diese Vorwürfe zu entkräften. Er ging von der Annahme aus, dass das unfreundliche Blinzeln der Augen von deren Ermüdung herführt, die eine Lichtquelle auf das Netzhaut ausübt. Er unterwarf daher verschiedene Personen der Beleuchtung mit verschiedenen Lichtquellen und zählte die Häufigkeit des Schliessens der Augenlider. Nach zahlreichen Versuchen dieser Art rechnete er folgende Durchschnittswerte heraus: Bei Kerzenbeleuchtung werden die Augenlider etwa siebenmal in der Minute bewegt, bei Gaslicht beinahe dreimal, bei Sonnenlicht mehr als zweimal und bei elektrischem Licht nicht ganz einmal. Wenn man die Voraussetzung, dass das unfreundliche Schliessen der Augenlider auf die durch das Licht hervorgerufene Ermüdung der Netzhaut zurückzuführen wäre, als zutreffend annehmen könnte, so liesse sich aus diesen Beobachtungen allerdings der Schluss ziehen, dass das elektrische Licht für die Augen noch zuträglicher wäre, als sogar das Sonnenlicht. In der That dürfte es jedoch noch viele Umstände geben, die auf das Blinzeln der Augen einwirken, sodass der an sich unwahrscheinlich erscheinende Schluss, noch zu beweisen sein möchte. Bemerkenswert ist diese Art der Untersuchung jedoch zweifellos, und sie wird vielleicht auch beitragen können, manchen über die Schädlichkeit des elektrischen Lichtes für die Augen zu beruhigen. (Medicinische Woche.)

Chemische Analyse.

1000 Gramm Mineralwasser enthalten in Gramm:

Eisensäuerlinge

	Grieshöhl König Otto Quelle	Passugg Theophil	Castiel	Peiden	Vichy Grande Grille	Fachingen	Niederselters	Passugg Ulrichs	St. Moritz Surgent	Fideris	St. Bernhardin	Tarasp Wy-Quelle
Natrium	8,6610	5,1480	7,1652	3,8686	18,4710	13,4690	13,0000	20,4200	0,8059	2,6226	0,1604	0,0606
Kalium	0,7776	0,2669	0,5881	0,3138	1,5110	0,4230	0,3000	0,4615	0,0156	0,1645	0,0685	0,0489
Lithium	—	—	0,0111	—	—	0,0095	0,0003	0,0028	—	—	—	—
Calcium	0,9551	3,4477	2,6709	5,7112	1,2070	1,7360	1,2330	2,0634	2,7963	2,7168	7,1589	5,3787
Magnesium	0,4021	0,6418	0,7065	0,7516	0,5860	1,0886	0,5818	1,0896	0,4073	0,2998	0,7473	0,2442
Eisen	0,0127	0,0133	0,0494	0,0936	0,0156	0,1018	0,0146	0,1162	0,1769	0,0575	0,1051	0,1271
Mangan	0,0047	0,0073	0,0044	—	—	0,0303	0,0024	0,0036	0,0128	0,0094	0,0121	0,0059
Chlor	0,1448	0,1260	1,3688	1,3430	3,2100	4,0191	1,4313	4,0171	0,0392	0,0010	—	—
Brom	—	0,0072	0,0251	—	—	0,0018	0,0001	0,0003	0,0044	—	—	—
Jod	—	0,0025	0,0068	—	—	0,0001	—	0,0003	0,0044	—	—	—
Schwefelsäure	0,1874	1,0502	1,4909	11,1415	1,9680	2,0839	0,2554	1,4372	2,3417	0,4485	11,9768	0,1365
Phosphorsäure	—	0,0010	Spuren	—	—	0,0370	—	0,0047	0,0004	—	—	0,0226
Ammonium	—	—	—	—	0,0156	—	—	0,0002	—	—	0,0001	—
Salpetersäure	—	—	—	—	—	0,0707	0,0446	—	—	—	—	—
Kieselgsäure	0,7515	0,2516	0,1591	0,3089	0,8850	0,3292	0,2688	0,2631	0,7859	0,1009	9,3352	0,2429
Kohlensäure	7,0704	11,7548	13,5186	7,7219	23,9219	19,5373	8,0203	27,7390	—	7,6681	5,3023	8,1810

AVIS.

Die vom Schweizer Hotelier-Verein eingeführten

Zeugnisformulare und

Anstellungsverträge

für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fortwährend gegen Nachnahme bezogen werden beim

Offiziellen Centralbureau in Basel.

Zeugnisformulare: Heft à 50 Blatt Fr. 3.50

 " à 100 " 6.—

 " à 200 " 10.—

Anstellungsverträge (deutsch od. franz.): per 100 " 2.50

Zur gefl. Kenntnisnahme

bringen wir hierdurch unserer verehr. Kundenschaft, dass wir in Folge bedeutender Erweiterung unserer Lagerräume und Vergrösserung unseres Betriebes von heute ab unser Geschäft nach unsern neuen Lokalitäten in

Mannheim G 7, 38-46

verlegt haben und bitten höfl. für die Folge alle Korrespondenzen etc. dahin gefl. richten zu wollen.

Indem wir noch für das uns in so reichem Masse zugewendete Vertrauen verbindlich danken, bitten wir ergebenst, uns dasselbe auch ferner bewahren zu wollen, wir werden es wie bisher so auch fernerhin durch reelle und sorgfältige Bedienung zu rechtfertigen suchen.

Mit aller Hochachtung

Gebrüder Schwabenland

139

Spezial-Haus für gediegene Küchen-Einrichtungen für Hotels, Restaurants, Cafés.

Permanente Ausstellung von Musterküchen, Kaffeeküchen, Spülküchen, Patisserien etc. und laden wir zum Besuch höflichst ein.

Tische für Restaurants und Garten.

121

Ich empfehle runde und viereckige Tische mit schweren Gussfüßen und Platten von weissem, hauptsächlich aber von grauem oder farbigem Marmor.

Th. Hofstetter, Marmorwerkstätte, Sihlholz, Zürich.

Grand Hôtel à San Remo

à vendre ou louer tout meublé 13

Position splendide — Plein midi. — Belle vue de mer. — Grand jardin bien ombragé. — Confort moderne. — Lumière électrique. — S'adresser à M. Roverio, notaire, San Remo (Italie.)

Aiagin

bewährtestes Mittel zum sofortigen Entfernen aller Obst-, Wein- und Tintenflecken aus weissen Leinen, Baumwoll- und anderem weissen Geweben (Handtücher, Tisch- u. Leibwäsche) garantiert unschädlich für das Gewebe.

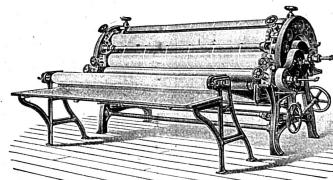
Alleiniges Fabrikat der Aluminium-Industrie-Akt. Gesellschaft Nenhausen (Schweiz).

Zu haben in den meisten Apotheken und Drogerien.

Rentables Hotel

zu kaufen oder zu mieten gesucht von tüchtigem Fachmann. Anzahlung Fr. 20,000 — 30,000.

Offerter befördert die Expedition dieses Blattes unter Chiffre H 118 R.



Troy Laundry Machinery Co. Ltd.

Chicago * New York * San Francisco

offerter:

Amerik. Waschmaschinen

von Fr. 400. — an. Gebotene Vorzüge gegenüber anderen Systemen: Unerreicht schonende Behandlung bei gründlichster Reinigung, blendend weisse Wäsche bei ganz geringem Materialverbrauch. Grosse Ersparnis an Arbeitspersonal, Seife etc.

Amerik. Schwingmaschinen

von höchster Tourenzahl bei absoluter Sicherheit, geräuschloser Gang.

Amerik. Dampfmangel

von 120 — 300 cm. Walzenlänge.

Amerik. Kragen- und Hemden-Stärkemaschinen.

Amerik. Kragen- und Hemden-Bügelmaschinen

neuesten Systems, Tagesproduktion 2500 Kragen oder 500 Hemden.

Auf obige Maschinen eingebütes Personal zur Verfügung.

Illustrierte Preisakatale können von unserem Vertreter bezogen und die bezügl. Maschinen bei denselben jederzeit im Betrieb besichtigt werden.

Die Vertreter:

1317 G. Heubach-Labhart, Dampf-Waschanstalt, Bern
B. Rist-Hager, Dampf-Waschanstalt, Ragaz.

Das Heruntermachen eines Fabrikates durch die Konsumenten ist der sprechendste Beweis für seine gute Qualität.

Nervin gibt vorzügliche Bouillon und würzige Suppen, Saucen, Fisch, Gemüse u. s. w. in feiner natürlicher Weise.

Herzrollen kräftige, schmackhafte, natürliche Suppen sofort gebend.

Herz's Tapioca, Haferpräparate, gekochte Mehle von unübertroffener Güte.

Moriz Herz, Präservenfabr., Lachen am Zürichsee. 105



Aufnahme von Stellengesuchen nur gegen Vorausbezahlung.

Stellenofferten * Offres de places

In dieser Rubrik kosten Personalgesuche bis zu 8 Zeilen, inkl. Postporto, 100 Fr. für den Inland, 150 Fr. für den Ausland. (Postporto ausser für Postleute, Fr. 2.50.) Wiedergabe je Fr. 2.50; jede Wiedergabe Fr. 1.50. (Ausland: Postleute extra.) Inserate müssen jeweils bis spätestens Freitag Mittag eingetragen werden, wenn sie in der daraufliegenden Samstag-Nummer erscheinen sollen.

Büffetdame zu baldigem Eintritt in ein grosses Bierrestaurant, gesucht, gutes Fotographie und Zeugnisschriften an die Exped. unter Chiffre 601.

Büroaufzüchter, 25 Jahre, gesucht eine schenkungsfähige, zuverlässige Tochter für das Bureau gesucht. Zeugnisschriften nebst Fotographie und Angabe des Alters befreit die Exped. unter Chiffre 602.

Chef de cuisine, gesucht, um jenen chef de cuisine, der eben, ayant déjà fait 2 à 3 années avec engagement à l'année. Entrée au 1^{er} juillet prochain. S'adresser à l'Hôtel du Vieuxse à Neuchâtel pour conditions 529.

Chef de service, tüchtig und auvergneig, gesucht in ein schweiz. Bierrestaurant der Central-schweiz. Anmelungen an die Exped. unter Chiffre 509.

Etagen-Gouvernante, gesucht für unsere Dépendance Bâtiment-Salon, Chêne Haas von 50 Zimmer, eine tüchtige Person, die nicht mit Hand u. Augenphotographie, Zeugnisschriften und Angabe der Gehaltsansprüche sind zu richten an Holland Hotel, Baden-Baden. 588

Gesuchter 1 Küchenchef und 1 Saalkellnerin mit gutem Gehalt, guten Referenzen finden Saisonzeit in einem Bier-hotel. Offerter mit Photographe, Zeugnissen und Angabe der Gehaltsansprüche an die Exped. unter Chiffre 617.

Gärtner gesucht per sofort bis Ende September, Vierzig Franken, Zeugnisse, Zeugnisschriften und pouvant servir à table. Adresse: Maitre d'hôtel, poste restante, Sierre (Valais). 598

Repassouse, On demande pour un hôtel de montagne une personne allemande sachant bien repasser et pouvant servir à table. Adresse: Maitre d'hôtel, poste restante, Sierre (Valais). 598

Saaltöchter (erste) gesucht. Muss selbständig in jeder Beziehung sein, wenn möglich der drei Hauptsprachen mächtig. Saisonstelle, event. auch Jahresengagement. Offerter befördert die Exped. unter Chiffre 422.

Saaltöchter (zweii) gesucht für sofort. Zeugnis und Photographe an Hotel Bregaglia, Promontogno (Graubünden). 598

Secrétaire, parlant trois langues et posséssant le système de l'ordre, 28 à 30 ans, 1500 Fr. et gratifications. Salaire fr. 1800 et gratifications. Adresser les offres avec références à l'administration du journal, sous chifre 591.

Sekrétaire (zweiter), gesucht per 1. Juni. Photographe, und Zeugnisschriften an Hotel National, Genève. 598

Sekrétaire, welche-deutsch, französisch und englisch spricht und schreibt, wird für ein Bergdorf für Juli und August gesucht. An die Exped. unter Chiffre 576.

Sekrétaire, Junger Mann aus guter Familie, 19 bis 24 Jahre alt, mit guter Schrift, per 1. bis 15. Juni gesucht. Gehalt 50 — 60 Mk. bei freier Station. Ged. Offerter an J. G. Rot, Conversationshaus, Baden-Baden. 593

Zimmermädchen per sofort gesucht bis Ende September 25 Jahre. Zeugnisse und Photographe an Hotel Bregaglia, Promontogno (Graubünden). 598

Stellengesuche * Demandes de places

In dieser Rubrik kosten Stellengesuche bis zu 7 Zeilen, inkl. Postporto, 100 Fr. für den Inland, 150 Fr. für den Ausland. (Postporto für Postleute extra.) Vorausbezahlung Fr. 2.50; jede Wiedergabe Fr. 1.50. (Ausland: Postleute extra.) Inserate müssen jeweils bis spätestens Freitag Mittag eingetragen werden, wenn sie in der daraufliegenden Samstag-Nummer erscheinen sollen.

Bureau et salle. Jeune femme de 18 ans, ayant fait fait l'annexe d'apprentissage de cuisine, connaissant passablement le service de table et sachant le français, l'allemand et un peu d'anglais, desire place pour aider dans bureau et salle; au printemps de l'année prochaine, offrir ses services à l'administration du journal, sous chifre 601.

Cassierer, 27 Jahre alt, wohnt viel in der Küche nach, helfen sieht, sucht und f. 1. Juil. Anstellung. Offerter an die Exped. unter Chiffre 584.

Chef de cuisine, tüchtig und erfahrun, sucht Saisonstelle, offerte an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, sehr tüchtig und solider Mann, immer referenzen, sucht Stellung für Saison- event. Jahresengagement. Offerter an die Exped. unter Chiffre 585.

Chef de cuisine, 36 ans, meilleures références, dispon. 30 juin à fin septembre, demande place. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chifre 586.

Chef de cuisine, in jeder Beziehung tüchtig und solide. Offerter an die Exped. unter Chiffre 583.

Chef de cuisine, sehr tüchtig und solide Mann, immer referenzen, sucht Stellung für Saison- event. Jahresengagement. Offerter an die Exped. unter Chiffre 585.

Chef de cuisine, 36 ans, meilleures références, dispon. 30 juin à fin septembre, demande place. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chifre 586.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.

Chef de cuisine, 36 ans, terminant saison d'hiver fin mai, cherche place. Offerter an die Exped. unter Chiffre 582.