

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 10 (1901)  
**Heft:** 23

## Werbung

### 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:** 24.01.2026

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

Herren Seibel & Kohl, Hotel Alpenrose,  
St. Beatenberg, 120  
Hr. Jon. Herren, Hotel Bären, Biel, 20  
" Jakob Oesch, Sohn, Direktor des Hotel  
Jungfraublick, Interlaken (persönliches  
Mitglied).

## An die Tit. Mitglieder.

Am 4. ds. sind der Jahresbericht und eine  
Gedenkschrift zum 10jährigen Bestehen  
des Centralbureaus an die Tit. Mitglieder  
abgegangen. Wer die Sendung allenfalls nicht  
erhalten, ist gebeten, dieselbe zu reklamieren.

Basel, den 6. Juni 1901.

Offizielles Centralbureau  
Der Chef:  
Otto Amsler.

## Avis aux Sociétaires.

Le 4 juin nous avons expédié à MM. les  
Sociétaires le *Rapport de gestion* et un *Souvenir du 10<sup>me</sup> anniversaire du Bureau central*.

Ceux qui n'auraient pas reçu cet envoi sont  
priés de réclamer.

Bâle, le 6 juin 1901.

Bureau central officiel  
Le chef:  
Otto Amsler.

## Kochlehrlingsprüfungen.

Seit zirka 5 Jahren bildet diese Frage ein  
ständiges Traktandum unserer Generalver-  
sammlung.

Wie aus den Verhandlungen der letzten  
Sitzung des Vorstandes ersichtlich, wird die  
Frage der obligatorischen Kochlehrungsprüfungen  
an der Generalversammlung in Zermatt zur  
endgültigen Lösung geführt werden, nachdem  
dieselbe von der Initiativ, der Union Helvetia,  
nun endlich so weit zur Reife gebracht worden,  
dass der Vorstand Veranlassung nehmen konnte,  
sich der Sache ernstlich anzunehmen und dem  
Verein, resp. dem Verwaltungsrat in empfehl-  
endem Sinne zu unterbreiten.

Da es sich hier jedoch um eine Frage  
handelt, die, wenn einmal angenommen, zu einem  
Obligatorium für sämtliche Mitglieder wird, so  
erscheint es angezeigt, schon vor der Versammlung  
das Projekt in seinen Hauptzügen den  
Mitgliedern zur Kenntnis zu bringen, damit  
jedem genügend Zeit bleibt, die Konsequenzen  
abzuwarten und sich ein Urteil über dieses  
Traktandum zu bilden. Von grossen Nutzen  
dürfte es auch sein, wenn allfällige  
Anträge in der nächsten Nummer des Organs  
zur Vorkenntnis der Mitglieder gebracht werden  
können.

Das vorläufige, von der Union Helvetia auf-  
gestellte und vom Vorstande des Schweizer  
Hoteler-Vereins durchberatene Reglement hat  
folgenden Wortlaut:

**Grundrisse zum  
Programm betreffend Kochlehrlingsprüfungen.**

### I. Lehrzeit.

Der Lehrling soll sein 15. Altersjahr er-  
reicht und das 18. nicht überschritten haben  
und sich über eine gute Schulbildung ausweisen  
können.

Die Lehrzeit beträgt im Minimum 2 Jahre  
und ist in dem gleichen Geschäfte zu leisten.  
Ausnahmen können nur durch die Vereins-  
leitungen gestattet werden.

Das Lehrgeld ist in zwei Raten zahlbar,  
die eine Hälfte nach gut bestandener monat-  
licher Probezeit, die andere bei Beginn des  
zweiten Lehrjahrs.

Der Lehrling ist zum Besuche der Lehrungs-  
prüfungen verpflichtet (womit die Prüfungen  
von selbst obligatorisch würden).

### II. Organisation der Prüfungen.

Die Prüfungen finden jedes Frühjahr und  
jeden Herbst zu bestimmtem Zeit und für alle  
gemeinsam in einer Hotelküche des Prüfungs-  
ortes statt.

Eine Platzkommission, bestehend aus zwei  
Küchenchefs und zwei Hoteliers — Lehrherr  
und Lehrchef bei Prüfung ihrer eigenen  
Lehrlinge sind als Experten ausgeschlossen — nimmt  
die Prüfung ab. Dieselbe ist jedes Jahr neu zu  
ernennen. Sie erstattet Bericht an die beiden  
Vereine.

Der Hoteler-Verein ernennt die Hotelier-  
Experten, die Union Helvetia die Koch-Experten.

Die allfälligen Ersatzmänner sind durch  
die betreffende Kommission zu wählen.

Die Schweiz wird in folgende Prüfungskreise  
eingeteilt: St. Gallen, Zürich, Basel, Luzern,  
Lugano, Bern, Lausanne, Genf.

Den Sektionen der Union Helvetia in den  
Prüfungskreisen kommt das Vorschlagsrecht  
an den Koch-Experten für denselben zu. Der  
Hoteler-Verein wählt nach seinem besonderen  
Verfahren.

Die Prüfung ist Ehrensache, daher unab-  
zahlt für die Examinierten und kostenlos für  
die Examinierten. Die ordentlichen und ausser-  
ordentlichen Auslagen werden rückvergütet und  
die Kosten aus den Vereinskassen bestreitet,  
wovon die jeweiligen Platzkommissionen Rech-  
nung an die beiden Vereinsleitungen abzulegen  
haben.

Die Lehrlinge, welche die Prüfung bestanden,  
erhalten ein Diplom. Dasselbe wird unentgelt-  
lich verabfolgt und trägt die Unterschrift beider  
Vereinsleitungen.

### III. Die Prüfung.

Bei der Prüfung wird ordentlicherweise nach  
folgenden Grundregeln verfahren:

#### a) Die theoretische.

1. Allgemeine Kenntnisse der Kochutensilien,  
deren Herkunft, Anwendung und Gebrauch;
2. der verschiedenen Sorten Fleisch, Geflügel,  
Wildpferd, Fische etc., deren Verwertung und  
in welcher Jahreszeit. Ueber Ablagerung vor dem  
Gebrauche, Zubereitung vor dem  
Gebrauche. Verwendung der verschiedenen  
Stücke und Sorten Fleisches zum Braten,  
Bräusieren oder zur Herstellung von Bouillon.
3. Herstellung der Saucen und der Grundfonds.
4. Alle Sorten Mehlspisen; Pâtisserie und  
Entremets.
5. Zubereitung der Glacen, Sorbets etc.
6. Allgemeine Warenkunde und Aufstellung von  
Menus und Berechnung des verwendeten  
Materials.
7. Rechtschreibung.

#### b) Die praktische.

1. Aufteilung der verschiedenen Fleischstücke,  
Poults, Wildpferd etc.
2. Ausbeinen aller Fleischsorten.
3. Zerschneiden der Fische, wie Salm, Turbot,  
Ablösen der Filets de sole, Ferras, Hecht etc.
4. Herstellung eines Diners oder einzelner Ge-  
richte unter Aufsicht der Experten.
5. Herstellung der verschiedenen Buttersaucen.
6. Dressieren und Garnieren.
7. Handfertigkeit im Allgemeinen.

Aenderungen des Prüfungsplanes, Ergänzung  
und Erweiterung desselben ist Sache der Ex-  
perter.

>><

## Anträge und Erläuterungen zu den Traktanden 8, 9 und 10 unserer Generalversammlung.

(Eingesandt.)

**Traktandum 8, betr. die Prämierung von  
Angestellten.** Hierbei handelt es sich darum,  
dass immer mehr sich einreissenden Uebel des  
schnellen Stellenwechsels entgegenzutreten und  
die Angestellten zu längerem Verbleiben in der  
gleichen Stelle zu veranlassen, also mehr Aus-  
dauer und Beständigkeit zu erzeugen.

Um unseren Zweck zu erreichen, sollten  
die Auszeichnungen schon mit einem Jahre  
oder zwei auf einander folgender Saisons be-  
ginnen.

Die Belohnungen sollten bestehen in leichten  
Jubiläums-Artikeln, oder auch nur in Abzeichen  
oder Initialen des Vereins, in Form einer  
Kravattennadel in Bronze, Silber und Gold,  
je nach Verhältnis, und in besonderen Fällen  
auch mehrwertige Schmucksachen und Uhren.  
Für weibliche Angestellte desgleichen, in Form  
von Brochen etc.

Es ist außer allem Zweifel, dass das Re-  
sultat ein sehr günstiges sein würde, oder  
glaubt man, dass ein junger Kellner nicht mit  
Stolz eine Kravattennadel mit den Abzeichen  
des Vereins zur Schau tragen wird?

Gewiss wird er es thun, und gewiss ist,  
dass er Nachahmer finden wird, und zwar  
nach und nach immer mehr.

Die beabsichtigten Vorschläge des Vor-  
standes, nach welchen die Belohnungen erst  
mit fünf Jahren Dienstdauer zu beginnen,  
dem Empfänger zum Kostenpreis ausgehändigt  
werden und in Diplomen bestehen sollen, finden  
meine Beifall keineswegs.

Um die fehlende Ausdauer und Beständigkeit  
zu erzeugen, müssen wir es den Angestellten  
möglichst erleichtern, eine Auszeichnung  
erlangen zu können; ist der erste Schritt ein  
mal gethan, so wird auch in vielen Fällen der  
zweite nicht ausbleiben.

Die Belohnung oder Auszeichnung zum  
Kostenpreis abzugeben, würde in vielen Fällen  
den Zweck ganz verfehlten und wäre dies in  
der That gar keine Belohnung mehr. Es soll  
der Verein eine Belohnung recht machen oder  
gar nicht. \*)

Die Belohnung durch Diplome ist weder  
ratsam noch zweckmässig, weil ein Stück  
Papier doch immer nur ein Stück Papier bleibt,

\*) *Antrag der Red. Der Vorschlag des Vorstandes*  
scheint daher Diplome mit Medaillen-Bedeckung zu sein.  
Medaillen-Bedeckung in Bronze, Silber und Gold nach 5, 10  
und 15 Jahren zu vorzuhängen, die Kosten der Medaillen  
hätte nicht der Empfänger, sondern der Prinzipal zu  
tragen.

leicht beschädigt, beschmutzt und zerrissen  
werden kann und im Grunde genommen nichts  
anderes ist, als ein Zeugnis, ohne jeden ma-  
teriellen Wert.

**Traktandum 9, betreffend die Versicherung  
der Angestellten.** Die Versicherung gegen Krank-  
heit und Unfall ist durchaus keine so wichtige  
Frage, sondern nur durch die Versicherungs-  
gesellschaften so aufgebaut und wichtig  
gemacht worden, um unser liebes Geld aus  
unseren Kassen in die ihrigen zu befördern  
und schöne Dividenden zu machen.

Beweise dafür sind:

1. Dass Schreiber dieses, wie auch gewiss  
eine grosse Anzahl Kollegen, die seit langen  
Jahren etabliert sind, die Erfahrung bestätigen,  
dass wirkliche Unfälle und ernste Krankheiten  
große Seltenheiten sind, weil die Art unseres  
Geschäfts es bedingt, fast ausschliesslich junge  
und gesundheitsrührige Angestellte zu wählen;
2. dass auch die Statistik der bisher statt-  
gehabten Versicherungen ein Zeugnis zu Gunsten  
der Versicherung durch den Verein abgibt.

Wird aber das eine oder andere Mitglied  
durch einen ernsten Unfall oder ernste Krankheit  
heimgesucht, so würde dann der Verein  
eintreten. Dies würde jedoch nur in wirklich  
ersten Fällen geschehen, z. B. wenn der Minimal-  
schaden Fr. 100 beträgt.

Die Versicherung durch den Verein würde  
den grossen Vorteil haben, dass alle Mitglieder  
versichert wären und gäbe dies somit auch allen  
Mitgliedern das beruhigende Gefühl, gegen  
einen allfälligen Unglücksfall geschützt zu sein,  
was hingegen jetzt bei vielen unterbleibt, weil  
man den Gesellschaften den grossen Gewinn  
nicht bringen will.

Sicher ist, dass auf diese Weise ein gutes  
Stück Geld in unseren Taschen bleibt und die  
so viel gepräsene Gegenseitigkeit und Solidarität  
einen Schritt vorwärts machen und zur Wahr-  
heit würden.

**Traktandum 10, betreffend Unterstützung  
an Wittwen, Waisen und gestrandete Kollegen.**  
Die Unterstützung von bedürftigen Wittwen  
und Waisen, sowie auch sogenannter gestrandeter  
Kollegen ist eigentlich nichts anderes als  
eine moralische Pflicht, zum mindesten gegen  
bedürftige Wittwen und Waisen unserer Mit-  
glieder, und wird gewiss gerne angenommen.

Bezüglich der Frage sogenannter gestrandeter  
Kollegen, wissen wir alle sehr gut, dass die  
meisten unseres Standes es nur mit grosser  
Ausdauer und eisernem Willen zu einem Ge-  
schäft und zu besserer Stellung gebracht haben;  
aber es unterliegt auch keinem Zweifel, dass  
Zufall und Glück eine grosse Rolle im Erreichen  
des vorgestreckten Ziels spielen und dass  
mancher trotz seiner Fähigkeiten und guten  
Eigenschaften, vom Zufall und Glück nicht  
begünstigt ist und es nicht nur auf keinen  
grünen Zweig bringt, sondern in vielen Fällen  
in kurzer Zeit sein mitmässiges Ersparnis verliert  
und dann, entmutigt und demoralisiert, nicht  
mehr die Kraft hat, von Neuem anzufangen.

In solchen Fällen, und wenn unverschuldet,  
sollte der Verein eintreten und die so Ge-  
fallenen wenigstens gegen Hunger und grössere  
Not schützen. Es ist dies eigentlich nur eine  
Pflicht der Bessergestellten gegenüber den  
Minderbegünstigten oder Verunglückten unseres  
Standes.

Zu einem solchen Liebeswerk werden ge-  
wiss die Meisten unseres Vereins gerne ihr  
Scharflein beitragen wollen.

Das Budget für obige drei Traktanden wäre  
auf Fr. 50,000 als Maximum zu limitieren.

Diese Fr. 50,000 wären dem Vereinsvermögen  
zu entnehmen und für die folgenden Jahre wäre  
der Mitgliederbeitrag so zu stellen, dass sich die  
dem Vereinsvermögen entnommene Summe  
immer wieder ergänzen würde.

Im Weiteren müssen wir es unserem ver-  
ehrten Präsidenten und den Komiteemitgliedern  
anheim stellen, sich der Ausarbeitung eines  
Ausführungsplanes mit gewohntem Wohlwollen  
und Opfergeist unterziehen zu wollen.

Eine Gruppe Genfer Kollegen.

**Kleine Chronik.**  
(Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.)

**Brüssel.** In hier verstarb im Alter von 66 Jahren Herr Louis Massinon, Besitzer des Hotel Europe.

**Zürich.** In den Gasthäusern Zürichs sind im Monat Mai 21,465 Personen abgestorben.

**Interlaken.** Für 1900 gelangt auf das 1,5 Millionen Fr. betragende Aktienkapital eine Dividende von 5,5 %, zur Verteilung gegen 6% im Vorjahr.

**Schaffhausen.** Die Eröffnung des Betriebes auf der Strecke Schaffhausen-Neuhausen des elektrischen Tramways hat am 11. Mai stattgefunden.

**Martigny.** Le Grand Hôtel Clerc, à Martigny, vient d'être agrandi et remis complètement à neuf. Il est tenu par son nouveau propriétaire Mr. Oscar Cornut-Brunner.

**Meiringen.** Das Hotel Reichenbach ist in allen Räumlichkeiten mit elektrischem Licht versehen  
geworden. Gleichzeitig wurde eine grosse Terrasse  
angebaut.

**Bern.** Lau Mitteilung des offiziellen Verkehrs-  
bureaus verzeichnen die stadtbernerischen Gaströte-  
re im Monat Mai 1901: 12.214 Logierzähle (1900:  
12.640). Vom 1. November 1900 bis 31. Mai 1901:  
73.908 (gleiche Periode 1899/1900: 69.926).

**Prämierung von Angestellten.** Der Verein  
Leipziger Gastwirte hat die Auszeichnung von An-  
gestellten durch Ueberreichung von Diplomen und  
goldenen und silbernen Medaillen eingeführt. Letztere  
tragen die Inschrift „Für Treue und Fleiss“ und werden  
für eine Dienstzeit von mindestens 3 Jahren  
(an derselben Stelle) verabreicht.

**Lausanne.** En séjour dans les hôtels de 1<sup>er</sup> et  
de 2<sup>me</sup> rang de Lausanne-Ouchy, du 15 au 21 mai:  
Angleterre 1253, Allemagne 505, Suisse 585, France  
340, Amérique 331, Russie 213, Italie 63. Divers:  
Autriche, Belgique, Pays-Bas, Danemark, Etats bal-  
cans, Asie, Afrique, Australie, Turquie, 217.  
Total 3507.

**Luzern.** L'ordre des guides de montagne, Unter diesem  
Titel schreibt ein Londoner dem „Western Morning  
News“: „Warum ich vorziehe, ins Ausland zu reisen?“

Der Hauptgrund ist, weil ich die unerhörten Preise  
der englischen Hotelgesellschaften sehe. Ein  
englische Vergnügungsreise, die dazu ents-  
schliesse, England zum Ziele ihrer Erholungen zu  
wählen, müssten die Hotelbesitzer drei Dinge lernen:  
1. Ein Schlafzimmer auszustatten; 2. ein einfaches  
und schmackhaftes Dineen zu servieren und 3. ihre  
Preise herunterzusetzen.

**Luzern.** Verzeichniss der in den Gasthöfen und  
Pensionen Luzern vom 1. bis 31. Mai 1901 abgesto-  
ne Frenzen: Deutschland 5166, Österreich-Ungarn  
3272, Grossbritannien 3826, Verein. Staaten  
(U.S.A.) und Canada 966, Frankreich 830, Italien 280,  
Belgien und Holland 782, Dänemark, Schweden, Nor-  
wegen 309, Spanien und Portugal 37, Russland (mit  
Ostseeprovinzen) 399, Balkanstaaten 22, Schweiz 3902,  
Asien und Afrika (Indien) 119, Australien 64, Ver-  
schiedene Länder 29, Total 17.901 Personen.

**Notre guide d'hôtels.** La Gazette de Lausanne  
consacre un petit article en faveur de la nouvelle  
édition de notre guide *Les Hôtels de la Suisse* et  
auquel nous tenons à faire la plus grande attention.  
Le guide est édité en trois langues et une distribu-  
tion soigneuse en est assurée. Tel qu'il est dé-  
couvert, sous un aspect attrayant, sa typographie de luxe,  
son organisation claire, il constitue la publication  
la plus précieuse pour notre industrie hôtelière et  
pour les étrangers qui voyagent dans notre pays.  
C'est enfin une réclame faite dans l'intérêt général.“

**Eine Carambole-Serie von 7156 Punkten!**  
Der beste Billardspieler der Gegenwart, der erst  
27-jährige deutsche Billard-Champion Hugo Kerkau,  
welcher bis jetzt den Welt-Rekord mit 4285 Punkten  
holt, ist soeben von einer längern Tournee durch  
verschiedene Städte Europas an seine Billardkugeln  
in Berlin zurückgekehrt, nachdem er alle seine Rivalen  
vom glänzend geschlagen. In Zürich mache er  
etwa eine sechsmonatige Reise im „Europäischen Hof“ vor  
einer zahlreichen und gewillten Publikum die noch  
nie dagegenwesende Riesenserie von 7156 Punkten und hat  
damit seinen eigenen früheren Welt-Rekord weit  
geschlagen.

**Saison-Eröffnungen**  
Ouvertures de saison.

**Albulapass, 24. Mai.**  
Anderer. Hotel Fravi, 1. Juni.  
Arosa. Hotel Seehof, 15. Juni.  
Berninapass, 26. Mai.  
Guarda. Hotel Meisser mit Dep. Sonne, 5. Juni.  
Gurnigel. Bad Gurnigel, 6. Juni.  
Jungfraubahn, 5. Juni.  
Kurort Stoos ob Morschach, 10. Juni.  
Rigi. Hotel Rigi-First, 1. Juni.  
St. Beatenberg. Hotel Victoria, 1. Juni.  
St. Moritz-Bad. Neues Stahlbad, 10. Juni.  
Wengen. Hotel Victoria, 1. Juni.  
Zermatt. Hotel Monte-Rosa, 1. Juni; Hotel  
Riffelalp, 4. Juni; Hotel Mont-Cervin, 10. Juni.

**An Mehrere.** Die Einführung der Prämierung  
langjähriger Angestellter in unserem Verein ist noch  
kein *fait accompli*, sondern diese Frage wird erst  
der Generalversammlung in Zermatt entschieden  
werden; aber auch wenn der Antrag angenommen  
wird, was wir hoffen, werden noch einige Monate  
vergehen, bis die Diplome und Medaillen erstellt  
und mit der Auseilung begonnen werden kann.

**An Mehrere.** Von den gewünschten zwei  
Legitimationsscheinen für die Fahrt Visp-Zermatt ist  
Ihnen nur eine zugesandt worden, da jedes Mitglied  
Anspruch auf nur eine Freifahrt hat und für Be-  
gleitung (Gebälin, Tochter, Sohn etc.) die Fahrt  
bezahlt werden muss. Nur bei der Gornergratbahn  
ist für sämtliche Festteilnehmer eine Freifahrt. Im Pro-  
gramm ist dies übrigens deutlich gesagt.

**R. B.** Von drei Mitgliedern ist das in  
Budapest erschienene „Neue Blatt“ ohne irgend  
welche Verlängerung Lohartikel über dieses oder  
jenes Hotel bringt, ohne überhaupt dieselben näher  
zu kennen, und dann einfach Rechnung zu stellen,  
nehmen wir an dieser Stelle Notiz. Hoffentlich  
zählen alle, die es trifft, mit derselben Minzle, wie  
sie, wird dann betr. Blatt die Lust zu weiteren  
Anzapfungen wohl vergeben.

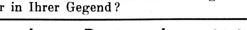
**M. W.** Sie schreiben uns: „Der Wink mit dem  
Zaunpfahl Ihren Einsenders L. dürfte von allen  
Korrespondenten der Hotel-Revue“ verstanden  
werden können. Um die „Revue“ abwechslungsreicher  
nicht etwa gehäuft zu machen, wäre folgender  
Druckzettel, Fr. 1.—, wohlaus am Jalousieblatt an-  
zuhängen. Dieser Artikel werden speziell honoriert. Das  
Preisgericht besteht aus den Herren Mahn (Leipzig),  
Segessennan (Bern), Erb (Zürich), Mosey King (New-York). Die Zahl der Richter kann beliebig  
erhöht werden, dieselben müssen jedoch in einem  
gewissen „goldenen Büchlein“ unseres Vereins ein-  
getragen sein.“

Frage der Red.: Wieviel Grad Wärme zeigt der  
Thermometer in Ihrer Gegend?

**Vertragsbruch. — Rupture de contrat.**

Charles Herrmann, 1<sup>er</sup> sommelier.

Gottfried Müller, Oberkellner, Zürich.

Hiezu eine Beilage. 

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

und höher! — 14 Meter — franko ins Haus! Muster zur  
Auswahl, ebenso von schwarzer, weißer und farbiger  
„Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Sta-  
bis Fr. 23.30 per Meter.

Nur ächt, wenn direkt von mir bezogen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

**Foulard-Seiden-Robe** Fr. 17.50

# STEINMANN - VOLLMER, ZÜRICH

Grosses Lager garantiert reeller ostschweizerischer Landweine

sowie nur echter Marken Champagner - Weine.

MONOPOL

785

A. DE LUZE & FILS, BORDEAUX

für die Schweiz, Elsass - Lothringen, Königreich Italien und Riviera.

Die letzten Neuheiten in

1182

Dessins von Otto Eckmann, Walter Leistikow, Hans Christiansen, Paul Bürek u. a. sind in grösster Auswahl eingetroffen. Zu gefl. Besichtigung und Abnahme empfiehlt sich bestens

Für die Herren Hoteliers Vorzugspreise. — J. Bleuler, Tapetenlager, Zürich, 38 Bahnhofstrasse 38.

## Hochmodernen Tapeten

Muster überallhin franko.

89

Schützen die einheimische Industrie!

## „Rooschüz“ \* \* \* Waffeln

89

Bestes Dessert!

10 verschiedene Sorten.

An Hotels, Pensionen, Restaurants etc. Probier-Muster gratis und franko durch

Abteilung: Waffeln-Fabrik.

ROOSCHÜZ & C<sup>o</sup>, BERN.

Division: Fabrique de Gaufrettes.

Protégez l'industrie suisse!

## Gaufrettes \* \* \* „Rooschüz“

Le meilleur dessert!

10 sortes différentes.

Für die Hotelküche empfohlen wir  
I<sup>a</sup> Saarkohlen: Püttlingen I, Louisenthal I  
I<sup>a</sup> Ruhnrusskohlen, Nuss I & II  
I<sup>a</sup> belgische Würfekohlen „Concorde“  
25/50, 50/80 mm.  
Die „Concorde“-Kohle empfiehlt sich allen Hotels mit Garten- und Terrassen-  
Anlagen, da jede Belüftung durch Rauch und Russ vermieden wird.  
In Originalwagons von 10,000 kg. nach allen Stationen.  
Bürke & Albrecht in Zürich & Landquart

MAISON FONDÉE EN 1811



se trouve dans tous les bons Hôtels suisses

## POULETS GRAS

Expédiés plumés, vidés et préparés  
pour la table. Ces poulets sont d'une finesse et d'une  
délicatesse de chair exquise.  
3 francs le kilo, français de port et  
d'emballage dans toute la Suisse.  
Il ne saurait être trop recommandé  
cette nouvelle manière de vente directe  
du producteur au consommateur.

C. Imseng, à Lausanne

Hotel du Nord,  
Représentant de la maison ROBIN à  
AUTUN (France). 159

## Erste Schweiz. Kaffeerösterei nach Wiener Art

Inhaber: J. Bollag-Feuchtwanger in Basel

empfiehlt ihre rühmlich bekannten und aufs sorgfältigste zusammengesetzten

## Kaffee-Mischungen

in 6 Qualitäten. No. 1 No. 2 No. 3 No. 4 No. 5 No. 6

Fr. —, 90 Fr. 1.10 Fr. 1.25 Fr. 1.40 Fr. 1.60 Fr. 1.80 per 1/2 Kilo.

Täglich frische Röstung. \* Promoter Versand franko in hermetisch verschlossenen

Teleg.-Adr.: Kaffeerösterei - Basel. la Referenz zu Diensten.

Telephon Nr. 4080.

## A vendre ou à louer

à long bail, belle propriété située  
au bord du Lac Léman près de  
Lausanne, occupée depuis nombre  
d'années par restaurant, pension  
famille et café. Un hôtelier  
trouverait bonne occasion pour  
créer Hôtel-Pension. Situation ex-  
ceptionnellement favorable. Patente  
assurée.

Sadresser à H. Doret, Gérant,  
Bourg 33, Lausanne. 136

## VINS FINS VAUDOIS

### EMILE MONNET LAUSANNE

SPÉCIALITÉ DE VINS DE

\* DÉZALEY \* YVORNE \*

\* \* \* VILLENEUVE \* \* \*

MÉDAILLE D'OR: GENEVE 1896

MÉDAILLE D'ARGENT: PARIS 1900.



## Malaga-Kellereien

von Alfred Zweifel in Lenzburg

(Stadt Zoll-Niederlage)

Spezial-Geschäft und Lager authentischer

Malaga-Weine

Insel Madeira (auch Koch-Weine)

Jerez (Sherry) — Oporto

Marsala — Cognac

Schutz-Marke

Versandt in Original-Fässern und Flaschen.

Seit Jahren in vielen ersten Etablissementen eingeführt.

Export nach dem Ausland ab obigem Zoll-Lager. 9285

## = HOTELIER =

30 Jahre alt, welchem eine tüchtige Frau zur Seite steht,  
kinderlos, mit mehrjährigem eigenen Geschäft (Pacht) in der  
Schweiz und Italien, deutsch, franz., engl. und ital. sprechend,  
sucht für Anfang Juli oder später die

## Direktion eines Hotels

zu übernehmen.

Spätere Beteiligung oder Kauf nicht ausgeschlossen.

Offerten kann in jeder Höhe gestellt werden.

Offerten an die Hotel-Revue unter Chiffre H 7 R.

Fromage vieux à râper d'Unterwald x x x

Bourre frais de table de centrifuge x x x

Bourre frais de cuisine de pure crème x

Miel d'abeilles extrait pur x x x

fournit en bonnes qualités à prix modéré

Otto Amstad à Beckenried, Unterwald.

(„Otto“ est nécessaire pour l'adresse).

Medaille d'argent: Exposition universelle Paris 1900.

11

## Kaufmann

täglich, in ungekündiger Stellung  
sucht sich gelegentlich zu verändern  
und zwar für Bureauposten verbunden  
mit kleineren Reisen, Platzvertretung,  
als Kassier, Sekretär, Mitarbeiter einer  
Zeitung oder ähnliche Stelle.

1. September (Witterungszeit 7 Monate). In schicker Lage des Fremdenverkehrs,  
einem Garten, Mittelpunkt der Stadt, Nähe der Post und Strand-Promenade.  
Sämtliche Einrichtung samt Weinlager ca. 1800 Flaschen Wein, verschiedene  
Sorten, Ankunftspreis Fr. 23,000, Anzahlung Fr. 18,000, bei Barzahlung nur  
Fr. 23,000. Pächter hat Fr. 3000 Pacht jährlich zu bezahlen. Nur ernste  
Reflektanten werden berücksichtigt. Agenten ausdrücklich verboten.

Auskunft erteilt: A. Briand, Nervi bei Genua.

106

Zu vermieten.

Ein gut frequentiertes, an der Riviera in Nervi bei Genua gelegenes

HOTEL - PENSION

mit 20 Betten und entsprechender Einrichtung ist zu vermieten.

1. September (Witterungszeit 7 Monate). In schicker Lage des Fremdenverkehrs,

einem Garten, Mittelpunkt der Stadt, Nähe der Post und Strand-Promenade.

Sämtliche Einrichtung samt Weinlager ca. 1800 Flaschen Wein, verschiedene

Sorten, Ankunftspreis Fr. 23,000, Anzahlung Fr. 18,000, bei Barzahlung nur

Fr. 23,000. Pächter hat Fr. 3000 Pacht jährlich zu bezahlen. Nur ernste

Reflektanten werden berücksichtigt. Agenten ausdrücklich verboten.

Auskunft erteilt: A. Briand, Nervi bei Genua.

106

## Placerungsbureau des Schweiz. Wirvereins

1884 Waisenhausgasse 5, II, Zürich (beim Bahnhof)

placierte Hotel-Personal aufs gewissenhafte. Wir stehen in engster Fühlung

mit den beiden Vereins-Säuren „Union Helvetic“ und „Genter Verein“.

K 500 B an die Annoncen-Expedition H. Keller, Basel.



