

Zeitschrift:	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber:	Schweizer Hotelier-Verein
Band:	15 (1906)
Heft:	15
Anhang:	Beilage zu No. 15 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 15 de la Revue Suisse des Hôtels

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: 29.12.2025

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

Rapport

du

Bureau central de la Société Suisse des Hôteliers

sur le

mouvement des étrangers en 1905.

(Reproduction interdite sans en indiquer la provenance).

Avec notre coup d'œil rétrospectif sur la saison d'été, dans le No 38 de la "Revue" du 23 septembre 1905, nous avons mis nos lecteurs en garde contre un trop grand optimisme quand il s'agissait d'apprécier le succès d'une saison. Nous écrivions entre autres: "Les résultats de cette dernière saison nous imposent le devoir de ne pas considérer l'industrie hôtelière et les branches qui dépendent du tourisme à travers les lunettes roses de l'optimisme. Les résultats d'une industrie qui demande autant de sacrifices, de travail et de peine que l'industrie hôtelière doivent être examinés froidement et sans parti pris, afin que l'on puisse se faire une idée vraie de l'état des affaires et que l'on puisse se former un jugement juste." Cette manière de voir doit rester notre ligne de conduite. Un journal professionnel ne doit pas se laisser guider par un faux optimisme, il doit oser nommer les choses par leur nom, même en courant le risque de déplaire à l'un ou l'autre de ses lecteurs. Ainsi, déjà alors nous avons qualifié la saison d'été dernière comme médiocre, comme celle de l'année 1904.

Aujourd'hui, nous sommes en mesure d'appuyer notre jugement par les chiffres dès à la statistique. Les chiffres nous prouvent que, malgré l'affluence énorme des étrangers durant les mois de juillet et d'août, non-seulement la saison d'été proprement dite, mais aussi la moyenne de l'année rentre bien dans la catégorie des années médiocres. Le pourcentage des lits occupés chaque jour en 1905 est, il est vrai, légèrement supérieur à celui de 1904, sans sortir pour cela de la catégorie des saisons médiocres. En 1905, sur 100 lits, 28 lits ont été occupés tous les jours de l'année, et les hôtels de saison. En 1904, ce chiffre descendait à 26. Pour plus de clarté, nous renvoyons nos lecteurs au tableau ci-dessous:

Lits occupés en pour-cent.

Etaient occupés en moyenne tous les jours de l'année, de 100 lits:

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
	14,6	15,3	15,9	20,6	21,7	29,0	55	79,1	48,9	18,1	13,1	13,0

En ne considérant que les six mois du milieu de l'année, c'est-à-dire le second et le troisième trimestre, nous trouvons pour cette période une moyenne de 41 sur 100 lits. Pour les mois de juin, juillet et août, ce chiffre s'élève à 55%, pour juillet, août et septembre à 59%. Les mois de l'avant-saison, avril, mai et juin donnent 23%, ceux de l'arrière-saison, septembre et octobre 30%. Il est facile de reconnaître dans le tableau ci-dessus et les chiffres indiqués quelles fluctuations le tourisme a subi durant cette période. Il est parti d'une avant-saison très médiocre pour passer très rapidement à une haute saison très courte et pour finir par une arrière-saison médiocre aussi. Le tableau ci-dessous permettra aux lecteurs de comparer les chiffres de 1905 avec ceux des années précédentes:

Pour-cent des lits occupés durant ces six dernières années.

	1905	1904	1903	1902	1901	1900
Janvier	14,6	15,3	13,3	15,5	14,0	12,0
Février	15,3	14,8	14,0	16,5	18,0	14,0
Mars	15,9	14,5	14,4	16,5	17,0	14,0
Avril	20,6	17,0	16,6	20,0	20,0	15,0
Mai	21,7	21,7	18,2	19,0	20,0	16,0
Juin	29,0	29,0	26,7	28,0	27,0	29,0
Juillet	55,8	57,7	60,8	57,0	56,0	58,0
Août	79,1	76,9	79,3	76,5	77,0	68,0
Septembre	41,9	36,0	39,4	42,5	40,0	37,0
Octobre	18,1	15,6	16,0	19,5	17,0	16,0
Novembre	13,1	11,5	12,0	12,0	15,0	12,0
Décembre	13,0	12,2	12,0	13,5	14,0	12,0
Moyenne annuelle	28,0	26,0	27,0	28,0	28,0	25,0

Le résultat final de 1905 est donc semblable à celui des années 1901 et 1902.

Voici l'échelle établie d'après les expériences de bien des années et sur laquelle nous nous basons pour apprécier l'année en partant du nombre des lits occupés chaque jour durant l'année. De 0-25% = mauvaise, de 25-28% = médiocre, de 29-32% = moyenne, de 33-36% = bonne, de 37% et plus = très bonne; l'année 1905 a donc été médiocre.

Cela n'empêche naturellement pas que dans certains centres, quelques hôtels ouverts toute l'année, ou quelques hôtels de saison n'aient eu de meilleurs résultats à enregistrer. Notre statistique doit chercher la moyenne, si elle doit avoir une valeur pour toutes les indus-

tries dépendant du tourisme. Pour que le résultat de la saison et de l'année soit bon partout, il faut que l'avant-saison soit meilleure que celle de 1905 et que la haute saison dure plus longtemps. Puis celle-ci ne doit pas cesser aussi brusquement que cela a été le cas en 1905, et cela déjà au mois d'août, ce qui a rendu l'arrière-saison presque nulle. C'est ce qui a surtout abaisse la moyenne totale.

L'on peut considérer un mauvais temps comme le motif principal de ce résultat peu satisfaisant. Le beau temps a été de trop courte durée. Déjà dans l'article dont nous avons parlé au commencement de ce rapport, nous avions fait remarquer combien le temps avait été peu favorable au tourisme durant l'avant-saison, car les mois d'avril, mai et juin n'ont eu ensemble que 14 jours de soleil, sur 37 jours couverts et 45 jours de pluie. Le beau temps est la première condition pour que les touristes affluent. Mais les hôtels ont des frais d'exploitation qui en cas de mauvais temps ne sont pas couverts par les recettes, cela abaisse déjà le résultat final de l'année. Si la haute saison ne dure que peu de temps et qu'ensuite d'un brusque changement de température les touristes partent pour la haute montagne, on n'a pas de bonne saison à la plaine. Mais quand, comme cela a été le cas l'année dernière le 6 et le 11 août, la température s'abaisse brusquement et qu'il tombe de la neige jusqu'à une altitude de 1000 et de 800 m., à de rares exceptions près, la saison sera mauvaise pour les hôtels de montagne et des stations intermédiaires.

La Station centrale de météorologie à Zurich a établi le tableau suivant pour les jours clairs, couverts et pluvieux des mois d'avril à septembre inclusivement:

	Jours clairs	Couverts	Pluvieux
Avril	3,9	12,9	16,9
Mai	6,1	15,0	12,9
Juin	3,9	8,9	15,0
Juillet	11,2	4,4	10,9
Août	6,6	9,8	17,6
Septembre	3,0	14,5	17,8

La température moyenne des localités de la plaine à une altitude de 500 m. et au dessous, a été durant les mois d'avril à septembre:

	Avril	9,5°C	Juin	17,5°C	Août	18,1°C

Les chiffres de ces deux tableaux suffisent pour expliquer le résultat peu satisfaisant que la statistique a constaté.

* * *

Notre rapport doit aussi s'inquiéter à quelles nationalités appartiennent les touristes qui voyagent en Suisse. Les renseignements recueillis dans les questionnaires que nous avons envoyés donnent pour 1905 le tableau suivant:

Pour-cent des proportions dans lesquelles les nationalités sont représentées:

Allemagne	30,0%
Suisse	21,0%
Grande-Bretagne	14,0%
France	12,0%
Amérique	6,0%
Russie	4,0%
Italie	3,0%
Belgique et Hollande	3,0%
Autriche-Hongrie	2,5%
Danemark, Suède et Norvège	0,6%
Espagne et Portugal	0,5%
Asie et Afrique	0,3%
Australie	0,1%
Autres pays	3,0%
	100%

Si nous comparons les résultats obtenus ces cinq dernières années, nous trouvons les chiffres suivants:

	1905	1904	1903	1902	1901	1900
Allemagne	30,0	30,0	31,4	29,0	31,1	31,9
Suisse	21,0	20,0	18,5	21,5	21,6	24,0
Grande-Bretagne	14,0	15,0	16,5	15,7	14,7	13,1
France	13,0	12,0	12,3	10,1	11,2	10,9
Amérique	6,0	6,0	5,8	5,8	5,8	4,8
Belgique et Hollande	3,0	3,1	3,1	3,1	3,6	2,9
Russie	4,0	4,5	3,6	2,8	3,2	2,9
Autriche-Hongrie	2,5	2,5	2,1	2,1	2,2	2,0
Italie	3,0	3,0	2,8	2,1	2,6	2,6
Danemark, Suède et Norvège	0,6	0,5	0,7	0,6	0,9	0,6
Espagne et Portugal	0,5	0,6	0,6	0,7	0,5	0,4
Asie et Afrique	0,3	0,2	0,3	0,2	0,2	0,6
Australie	0,1	0,2	0,1	0,2	0,1	0,1
Divers pays	3,0	3,1	2,9	5,7	2,2	3,2

Ce tableau nous prouve que comme les années précédentes, c'est l'Allemagne qui nous envoie le plus de touristes et que le pourcentage des différentes nationalités n'a pas beaucoup varié en général. Même le pourcentage de la Russie et des Etats-Unis n'a pas augmenté sensiblement. Probablement qu'à l'avoir il n'y aura pas de grandes fluctuations à attendre, excepté peut-être pour ces deux pays; il est à désirer que le nombre de touristes de ces deux nationalités augmente encore.

Nous laissons à nos lecteurs le soin de faire d'autres comparaisons à l'aide des chiffres fournis et de tirer leurs conclusions. Ainsi nous l'avons démontré plus haut, il faut que le tourisme augmente encore beaucoup en Suisse pour profiter aux intéressés qui ne se recrutent pas uniquement dans l'industrie hôtelière. C'est une chose reconnue que les gens

qui travaillent dans les industries dépendant du tourisme et surtout les hôteliers, ne doivent ni se lasser, ni se décourager, ni surtout s'enorgueillir des succès obtenus et s'endormir sur leurs lauriers. Vis-à-vis des efforts des autres pays, il faut déployer toute l'énergie et toute l'habileté dont nous disposons, afin que les capitaux engagés et le travail soient suffisamment rénumérés. Ceci est dans la main de l'homme, mais le facteur principal des bonnes saisons et des résultats satisfaisants, le beau temps ne dépend pas de nous, c'est une force majeure. Nous ne pouvons que tâcher de rendre le séjour si agréable aux touristes que le confort l'emporte sur le mauvais temps. De cette façon la Suisse gardera son rang comme pays de tourisme, malgré la concurrence toujours grandissante des autres pays.

* * *

Maintenant nous nous permettrons encore un mot à l'adresse de ceux qui doivent remplir les questionnaires fournis au Bureau central les matériaux nécessaires pour établir la statistique des résultats obtenus.

En 1905, nous avons envoyé environ 800 questionnaires à remplir. On nous en a renvoyé 325, donc le 40%. Sur ces 325, il a fallu en éliminer 85, donc le 10%, parce qu'ils étaient mal remplis ou parce que certaines rubriques n'avaient pas du tout été remplies. Les questionnaires portent une remarque avec [redaction] où il est dit expressément que sans l'indication du nombre de lits, les autres chiffres n'ont point de valeur. Il paraît que cette remarque n'a pas été lue, car la plupart des 85 questionnaires nuls ont été éliminés précisément parce que le nombre des lits manquait.

Dans d'autres cas, il y avait dans la rubrique pour les lits occupés chaque mois, un chiffre quelconque, qui démontre nettement qu'il ne s'agissait pas du chiffre demandé. Quelquefois le nombre de lits occupés était remplacé par le nombre des jours de cure, ce qui ne revient absolument pas au même. Dans beaucoup de cas la rubrique n'avait pas été remplie.

Enfin la troisième rubrique, celle dans laquelle on doit indiquer le pour-cent de la nationalité des clients, n'était souvent pas du tout remplie, ou pas en pour-cent. Cette faute la moins à moins d'importance pour notre statistique que les deux premières. Il nous semble que, vu l'importance de notre travail pour l'industrie hôtelière, les intéressés devraient vaincre leur indifférence ou leur laisser aller, quand il s'agit de remplir les questionnaires. Plus il parviendra d'indications vraies et bien observées au Bureau central, mieux il pourra établir la statistique. Les chiffres donnés approximativement par négligence ou parce qu'on ne rend pas compte de la portée de la chose, n'ont aucune valeur et doivent être éliminés. Chaque maison devrait avoir assez le sentiment de sa valeur pour vouloir participer à l'établissement de la statistique, ce qui ne peut se faire qu'en indiquant les chiffres réels dans les questionnaires. Il est vrai qu'en 1905 nous avons reçu davantage de questionnaires bien remplis que les années précédentes, mais il ne semble pas que tout le monde ait vraiment compris l'utilité du travail de statistique du Bureau central. L'indifférence des premiers intéressés est encore grande sur ce point, et il faudrait arriver à ce que cette affaire fut mieux comprise et prise au sérieux.

Pour terminer, nous voudrions combattre une opinion absolument erronée, mais qui a cours dans le monde des hôteliers. Beaucoup d'hôteliers croient qu'en donnant les chiffres exacts ils livrent le secret de leur maison au public. Comme ils trouvent qu'en l'irrant ces chiffres ils se font du tort, ils préfèrent ignorer les questionnaires. Ils ne veulent pas qu'on connaisse les secrets de leur exploitation. Cette idée est aussi naïve qu'erronée. Les questionnaires portent toutes la remarque: Pas de signature. Le Bureau central ne veut pas compter avec des noms, mais avec des chiffres, il ne veut savoir ni d'où, ni de quelle maison viennent les chiffres. C'est pourquoi il ne peut citer de noms au public, mais donne uniquement un résultat tiré des chiffres purs et simples. Il n'y a donc ni secret livré, ni secret dévoilé! En remplissant les questionnaires, les hôteliers ne font aucun tort à leur hôtel, mais rendent un grand service à la cause commune.

Nous espérons que ces explications auront un bon effet. Lors de l'envoi des questionnaires pour 1906, nous nous permettrons de rappeler que le chose aux intéressés. A-n.

* * *

fit de nouveau des difficultés à plusieurs de nos membres. Ceux-ci se sont adressés à nous pour nous demander le parti qu'ils devaient prendre, et nous sommes prêts à leur donner quelques conseils.

Les hôteliers qui se sont engagés à faire insérer une annonce dans le *Paris-American*, sans avoir reçu la promesse qu'on leur enverrait des touristes, sont obligés de payer les sommes dues, si l'annonce a vraiment paru, ce dont il faut s'assurer. Nous leur conseillons en outre d'aviser la maison Donald Downie par lettre chargée, qu'à l'expiration du contrat celui-ci ne doit pas être renouvelé. En général les contrats sont faits pour trois saisons. Nous ne savons pas s'il n'y a pas quelque part dans le contrat une clause par laquelle, en cas où le contrat ne sera pas résilié assez tôt (3 ou 6 mois à l'avance) il subsisterait pour une nouvelle durée de 3 ans. Un hôtelier nous écrit que l'agent de Donald Downie a biffé sous ses yeux le passage indiquant une durée de 3 ans, comme il ne voulait pas se fier pour plus d'un an; malgré cela, l'agence cherche à le forcer à payer pendant 3 ans.

La grande majorité des victimes de Donald Downie ont fait insérer une annonce, parce que l'agent leur avait promis des voyageurs payant bien, mais ils attendent encore toujours le premier touriste envoyé par cette agence de voyage. Nous leur donnerons les renseignements suivants.

Au mois de mai 1905, le tribunal de Bâle a débouté Donald Downie avec dépens de sa demande contre un hôtelier de cette ville, avec dépens, en iniquitant les mêmes raisons que le tribunal de Bâle.

On peut prendre connaissance des dossiers de ces deux jugements auprès des tribunaux en cause.

Au mois d'août 1905, le tribunal correctionnel de Bâle a condamné Maurice Richard, agent de la maison Donald Downie, à 6 mois de prison pour escroquerie.

En présence de ces faits, il ne sera pas difficile à ceux qui ont été trompés par Donald Downie de voir si Donald Downie aura encore le courage et l'imprudence d'en appeler aux tribunaux suisses après avoir été débouté deux fois et condamné aux dépens ordinaires et extraordinaires. O. A.

* * *

Die Spargelarten und ihre Verwendung in der Küche.

(Aus "Küche und Keller".)

Bald ist die Zeit da, wo wir den Spargel ernten, wo er auf jedem Menü, im bürgerlichen Restaurant und im feinen Hotel erscheint, und da verloren es sich, etwas näher auf den Spargel einzugehen. Als wildwachsende Pflanze gedehlt der Spargel fast überall auf der nördlichen Halbkugel. Die Schriftsteller des Altertums erwähnen ihn ja selten, doch war er lange vor der Zeit dieser schon bekannt. Cesar berichtet uns in seiner Geschichte von einem Gastmahl, welches ein reicher Mailänder Namens Lio Valerius ihm und seinen Ministern zu Ehren gab, bei welchem es Stangenspargel mit einem wohrliechenden Oele anstatt des Olivenöles gab, und Plinius spricht von einer Spargelart aus Ravenna, von welcher drei Stangen ein Pfund gewogen haben sollen; wenn man aber dabei bedenkt, dass das römische Pfund nur 370 gr wog, so ist dieses weiter nichts besonderes, denn unsere Gärtnner haben schon Stangen von mehr als 250 gr gezogen.

Zwei Gattungen kommen für den Spargel in Betracht, der weisse Spargel und der violette, von welchen alle anderen heute bekannten Arten abstammen, deren Art und Eigenschaft durch den Einfluss des Bodens, des Klimas und der Behandlung bestimmt sind. Erwähnen wir also im nachfolgenden nur die Arten, welche sich durch anerkannte Merkmale unterscheiden, so begreifen wir zunächst den Spargel von Aubervilliers; es sind diese zarte grüne dünne Spargelpflanzen, welche am meisten dem wildwachsenden Spargel gleichen. Dann dem holländischen Spargel, welcher, sobald seine Körpe das Licht erblickt, vom zartesten, ins violette gehenden Rot erscheint. Dieser Spargel wird mit Vorliebe gezogen; weiter der auch bei uns rühmlich bekannt Spargel Argenteuil, welcher durch Veredelung der holländischen Art gezogen wurde. Dann haben auch wir einseitig gute Spargelarten, so die grosse Erfurter Spargelpflanze, die Darmstädter und die Braunschweiger Arten, welche aber ihren Ursprung auf die holländische zurückführen.

Auch in England gibt es eine Spargelart, welche mit dem Argenteuilspargel rivalisiert, diesen aber nicht übertrifft, es ist dieses *Conover's Colossal!* Die Spargelarten Amerikas

fit de nouveau des difficultés à plusieurs de nos membres. Ceux-ci se sont adressés à nous pour nous demander le parti qu'ils devaient prendre, et nous sommes prêts à leur donner quelques conseils.

* * *

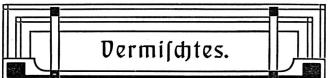
sind mit wenigen Ausnahmen weit länger als der hiesige, bald grün, bald violett, von mehr süßem Geschmack.

Da ein Gegenstand, je seltener er ist, um so mehr begehr wird, so haben sich auch die Spargelzüchter dieses zu Nutzen gemacht und in riesigen Treibhausanlagen, so besonders in Argenteuil und Brüssel, züchten sie den Spargel, welcher zur Weihnachtszeit auf dem Markt erscheint. Sein Aussehen lässt nichts zu wünschen übrig, sein Preis auch nicht, aber sein Geschmack reicht an dem im Freien gezogenen nicht heran. Auch sind, dieses sei hiermit gleich gesagt, die dicksten Spargel nicht die besten, sondern die guten Mittelsorten werden von jedem Spargelkenner bevorzugt. Auch eine Spargelgeschichte, welche uns die Chronik hinterlassen hat, sei hier gleich eingeschaltet. — Es war zur Weihnachtszeit, als Madame de Tencin bei einem häuslichen Diner Spargel servierte. Zwei ihrer Gäste, die Kardinäle Dubois und Fontenelle, waren besondere Spargelverehrer und ass der eine ihn gern *à la vinaigrette*, der andere mit Béchamel, und so hatte Madame de Tencin ihren Küchenchef beauftragt, beide Gerichte herzustellen. Doch kurz vor dem Spargel servieren sah der Kardinal Dubois vom Schlag gerührt vom Stuhle; Fontenelle, so sehr über die doppelte Portion Spargel schon im Geiste erfreut, hatte nichts eiligeres zu tun, als an den Fahrstuhl zu springen und in die Küche zu schreien: „Chef, keinen Spargel in Béchamel, nur in Vinaigrette!“; dieses war die unsterbliche Leichenrede dieses Prälaten. — Die Kochkunst hat sich des Spargels nicht nur als Gemüse bedient, sondern in einer Unmenge von Gerichten findet derselbe seine Verwendung, so in Suppen, als Einlage in Omelette, als Garnitur und nicht zu vergessen die Rührreis mit Spargelspitzen, welche schon manchen in Entzücken versetzen könnten. Betrachten wir uns nun den Spargel vom hygienischen Standpunkt aus, so haben wir in dem Spargel einen gesunden, wohlgeschmeckenden Nahrungsstoff, welcher aber, obwohl Carême ihm eine grosse Kraft zuspricht, keinesfalls eine solche besitzt. Aber kein Gemüse passt je wieder zu den Säuen und den so grundverschiedenen Zubereitungen wie der Spargel. Er ist von leichter Verdaulichkeit und kann mit einer wenig sauren holländischen Sauce Kranken und Rekonvaleszenten ohne Bedenken gereicht werden. Die Aerzte verordnen den Spargel gern solchen Personen, welche an den Nieren leiden, und da derselbe harntreibend und blutreinigend wirkt, ist der Spargel in Massen genossen nur zu empfehlen. Durch eine chemische Zersetzung des Spargels könnte nicht die geringste Menge Mehl- oder Stärkstoff gehaengt werden, sondern nur ein wässriger Gemenge, welches Pflanzenfasern, Zuckerstoff und Salzeile enthielt, ausserdem einen bitteren verflüchtigen Geruch und wenig Zellengewebe. Ein Zeichen gibt uns dieses dafür, dass der Spargel wohl Appetit anregen, aber keineswegs stillen könnte. Und seine harntreibende Wirkung schreibt man dem bitteren flüchtigen Stoff zu, welchen man auf längere Zeit zu bannen bemüht war, welches auch nach vielen Versuchen gelang. Gibt man diesem Stoff etwas Terpentinessenz oder Teer hinzu, so glaubt man einen herlichen Veilchenstrauß zu riechen. — Zur Spargelzeit, wo doch fast jeden Tag dieses so herrliche Gemüse hergestellt wird, sei ganz besonders darauf hingewiesen, dass man den Spargel nicht zu weich kocht; derselbe muss zart, aber unter den Zähnen krachend sein und nichts ist hässlicher, als einen weichen in Wasser ausgezogenen Spargel vorgesetzt zu bekommen. Im nachfolgenden einige der gebräuchlichsten Zubereitungenarten:

Stangenspargel. Derselbe wird in leicht gesalzenem Wasser nicht zu weich gesessen. Man legt denselben auf ein einwandfreies Tuch zum Abtropfen, garniert an seinen Enden mit einigen Blättchen Kopfsalat und reicht eine *Hollandaise* aus guter Butter, Eigelb und mit Citronensaft leicht gesäuert mit Vorliebe hinzu. Auch einfach zerlassene Butter ist beliebt, nur herrscht auch hier vielfach die Bequemlichkeit, gleich eine ordentliche Portion Butter zu klären, ohne zu bedenken, wie schlecht eine zerlassene Butter schmeckt, welche eine halbe Stunde lang warm gestanden hat. Als weitere Saucen seien genannt: *Sauce Mouseline*, *Sauce crèmeuse*. Stangenspargel auf Mailänder Art wird auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, dann ohne ein solches angerichtet und seine Köpfe werden dann mit geriebenem Parmesankäse bestreut, um im letzten Augenblick mit einem Guss *beurre noisette* überdeckt zu werden.

Schnittspargelgemüse. *Asperges à la velouté.* So schön dieses Gericht richtig bereitet schmeckt, so leicht und einfach dieses herzustellen geht, so glaubt man nicht, was man darunter manchesmal zu essen bekommt und wir selbst haben es in unserer Praxis oft sehen müssen, wie schwer es manchen Kollegen fiel, dieses richtig zuzubereiten. Also man kocht den zerschnittenen Spargel wie gewöhnlich, schwitzt unterdessen einige Löffel Mehl mit frischer Butter und verkocht dann diese *Roux* mit soviel Spargelwasser, um eine dicke,

gut gebundene Sauce zu erhalten. Man schlägt zuletzt noch ein Stück gute Butter in diese Sauce hinein und bindet damit den abgegossenen und auf dem Feuer nochmal trocken gedampften Spargel. Es darf nur soviel Sauce sein, dass der Spargel angebunden ist, und dieser muss so trocken sein, dass die Sauce nicht nachlässt und der Spargel hernach in einer Suppe schwimmt.



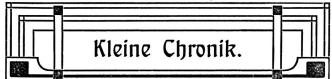
Aluminiumpapier als Nahrungsmittelumhüllung. Aluminiumpapier, das neuerdings an Stelle des Stanniol zur Haltbarmachung von Nahrungsmitteln empfohlen wird und diesem als weit billiger gegenübersteht, wird die Bayerische Industrie- und Gewerbeblatt berichtet, für das Stanniol ein starker Nebenbuhler sein, wenn es sich in der Benutzung als haltbar erweist. Bedingung ist, dass es nicht brüchig wird und sich den Flächen der einzupackenden Gegenstände genau anschmiegt. Luft, Wasser, Wein, Bier, Apfelsaft, Kaffee, Milch, Oele und Fette wirken weniger auf Aluminium ein als auf Blei, Zink, Zinn, und auch von Milch- und Essigsaure werden Zinn und Nickel stärker angegriffen als Aluminium; Kochsalzlösung wirkt mehr. Bei festen Nahrungsmitteln sowie für die Benutzung als Umhüllungsmittel von Chokolade, Bonbons, usw., kommt diese Angriffbarkeit nicht in Frage. Das Aluminium wird in zwei verschiedenen Arten in den Handel gebracht, einmal als mit Aluminium überzogenes Papier, dann als feingewalztes Aluminium, sogenanntes Blattaluminium. Zur Herstellung des ersten wird Pergamentpapier mit einer Schicht weingeisteriger oder ätherischer Harzlösung beschrieben. Die Lösung wird durch einen Luftstrom verdunstet, darauf das Papier erwärmt, bis sich das Harz wieder etwas erweicht hat, und das Ganze nach Aufstreuen von Aluminiumpulver scharf gepresst. Der so geschaffene metallische Überzug ist gegen Luft und fettige Körper unempfindlich, und die chemische Untersuchung von Aluminiumpapier hat ergeben, dass es wenig fremde Bestandteile enthält, frei von Arsen und giftigen Metallen ist, und dass die zur Herstellung benützten Aluminiumplatten, von etwas Aluminiumoxyd abgesehen, verhältnismässig rein sind. Das Blattaluminium besteht aus reinem Aluminium, das nach Art der Zinnoberle bis auf ein hundertstel Millimeter ausgewalzt ist. Da die Zeitschrift für Nahrungsmittel mithilft, dass die Verwendung von Aluminiumpapier und -folie vom hygienischen Standpunkte aus unbedenklich ist, so wird es sich wohl in kürzester Zeit einbürgern und dem Stanniol den Rang streitig machen.

Soll man nach dem Essen ruhen? Die einen sagen ja, die andern nein. Jene befreuen sich auf das Beispiel der Tiere, die nach erfolgter Sättigung alle Viere von sich strecken, diese meinen dagegen, dass der Schlaf die Verdauung beeinträchtige, dadurch weiterhin den Appetit störe und die Neigung zum Schlafguss befördere. Die letztere Anschaun muss, so meint die „Nordd. Allg. Ztg.“, jedenfalls schon recht alt sein, und sie erinnert an das lateinische Sprichwort: „Post coenam stabis vel passus meabis“, zu deutsch: „Nach dem Essen sollst du stehen oder tausend Schritte gehen“. Auch steht dies Sprichwort im Götz von Berlichingen jedenfalls an der rechten Stelle, wenn von Dr. Olearius, dem dicken Abt von Fulda, als Ratschlag gebeten wird, wožo Liebeträumt bemerkt: „Wahrhaftig, das Sitzen ist Ihnen nicht gesund, Sie kriegen noch einen Schlafguss“, worauf der Abt sich dann auch wirklich „aufhebt“, wie Goethe bedeutungsvoll vorschreibt. Schliesslich aber kann nur die wissenschaftliche Untersuchung einwandfrei feststellen, wer von den beiden Parteien recht hat. Dr. Schulz aus Freiburg hat auf chemischen Wege einen sicheren Schluss herbeizuführen versucht. Zwei Personen mit ganz gesundem Magen wurde der Mageninhalt einige Stunden nach der Mahlzeit wieder entnommen, nachdem eine geschaffene, die andere nur eine geringfügige Ruhe genossen hatte. Die Prüfung des Mageninhalts veranlasste Dr. Schulz zu der Angabe, dass der Schlaf nach der Mahlzeit immer die Wirkung ist, die Beweglichkeit des Magens abzuschwächen und gleichzeitig die Entwicklung der Magensäure zu steigern. Die einfache Ruhe in wagerechter Lage ohne Schlaf vermehrt dagegen die Tätigkeit des Magens ohne Zunahme der Magensäure. Daraus würde man schliessen, dass es vorteilhaft ist, sich nach dem Mahl auszustrecken, dass es aber nicht nötig ist, wirklich zu schlafen. Der Schlaf wird insbesondere von Personen zu vermeiden sein, die einen erweiterten Magen besitzen oder schon mit einem Überschuss von Magensäure zu schaffen haben.

Der schwerste Mann Europas, der Hotelbesitzer Hans Fromm in Willenberg (Ostpr.) ist einer Meldung der „Elb Ztg.“ zufolge nach

einem längeren, schweren Leiden gestorben. Fromm wag 525 Pfund und war in den weitesten Kreisen bekannt. Bei einer Grösse von 1,71 Meter hatte er eine Brustweite von 1,80 Meter und eine Gürtelweite von 1,97 Meter. Fromm war trotz seines gewaltigen Körpergewichts ein lebenslustiger Mann, konnte sich jedoch bei seiner riesigen Körperfülle nur langsam bewegen; auch sein Haus verliess er nur äusserst selten. Zuletzt soll dies im August 1900 geschehen sein, als er sich auf einem mit zwei Schecken bespannten Wagen nach dem Bahnhof begab, den er noch nicht gesehen hatte. Die Fahrt war ein Ereignis für das Städtchen. Grosses Scharen von Erwachsenen und Kindern gaben ihm das Geleit. Fromm war erst nach seiner Verheiratung dick geworden. Alle Entfettungscreme hatten nichts gebracht. Appetitlosigkeit konnte er nicht; es schmeckte ihm stets recht gut. Nur die Sommerhitze bereitete ihm Unbehagen. Fromm sollte in Paris ausgestellt werden, eine grosse Summe war ihm dafür geboten. Er war auch geneigt dazu. Aber die Eisenbahn streikte. Herr Fromm war nicht in einen Personewagen hineinzubringen, und in einem Packwagen wollte er nicht reisen. Es hätte also gegebenenfalls ein besonderer Eisenbahnwagen beschafft werden müssen. Da ein gewöhnlicher Stuhl die Last nicht zu tragen vermochte, bemerkte man in seinem Hotel einige Stühle von besonders dauerhafter Art. — Bis 1904 war der 58 Jahre alte Engländer Thomas Longley der Dickste gewesen, der ein Gewicht von 584 Pfund, hatte und am 22. Februar 1904 an Krebs zu Dover starb. Die Eisenbahn pflegte ihm zu seinen Reisen einen besonderen Eisenbahnwagen bereit zu stellen. In London benutzte er zu seinen Ausfahrten statt der Droschke einen Möbelwagen. Nach dem Tode Longleys fiel die Ehre des Dicksten an Fromm.

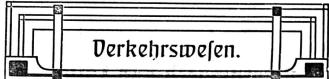
Die Hygiene des Festredners. Eine Festmahlzeit soll ein Mittel zur Geselligkeit sein, und es wird nicht nur als langweilig, sondern auch in gewissem Grade als gesundheitsschädlich angesehen, wenn man genötigt ist, ganz allein zu speisen. In der Begleitung guter Reden soll nach dem Schillerschen Wort auch die Arbeit munter fortfliessen. Viel allgemeiner aber könnte man den Wert der Unterhaltung für die Bekümmertheit des Essens behaupten und nachzuweisen versuchen. Dem steht nun aber eine andere Versicherung gegenüber, derzufolge eine anstrengende geistige Unterhaltung nach Tisch oder auch die Absolvierung einer grösseren Festrede am Ende eines reichlichen Mahls wirklich gesundheitsschädlich und in manchen Fällen geradezu bedenklich sein soll. Soviel scheint daran wahr zu sein, dass bei Personen, die überhaupt zum Schlag neigen, die Gefahr eines solchen Anfalles besonders dadurch verstärkt wird, wenn sie nach einem opulenten Essen sich ausserdem noch durch Erzählungen solcher Weise davor bewahren, sich durch lebhafte Gespräche oder durch eine längere Rede, die einen ziemlichen Aufwand von Geistesgegenwart und Beherrschung erfordert, erhitzen. Es muss vor allem in Betracht gezogen werden, dass die Leute, die bei grossen Festessen die Reden zu halten oder den Mittelpunkt der Unterhaltung zu bilden pflegen, meist ältere Herren sind, denen bei ihren Jahren überhaupt schon leicht etwas passieren kann als jüngeren Personen. Eine gute Lehre wird allerdings jeder vernünftige Mensch aus der Erörterung dieser Dinge ziehen können, nämlich dass man auch bei Festmahlzeiten sich den Magen und den Kopf nicht zu sehr überladen soll, ganz besonders wenn man auch noch eine geistige Anstrengung, wie sie eine Rede in gewissem Grade immer bedeutet, vor sich hat.



Interlaken. Die Maurer und Handlanger beim Neubau des Hotel Viktoria begannen letzte Woche einen Streik. Der Verwaltungsrat der Viktoriaturmstrasse hat beschlossen, laut „Bund“ für den Fall, dass sich die Streikenden wünschen, die Hälfte der Arbeiter auf dem Bauplatz einzufinden, nachmittags die Arbeit einzustellen, bis zum Herbst. Als sich Montag vormittags beim Vikiotoriabau nicht die nötige Zahl von Arbeitern einfand, so wurde von den Bauunternehmern ohne weiteres die Arbeit ganz eingestellt und alle Anwesenden entlassen. Erst im Herbst wieder angefangen werden.

Die Reform der Eisenbahnbillette. Der Italiener Roberto Pisicelli aus Florenz hat eine Maschine erfunden, die falls sie sich bewährt, voraussichtlich eine vollständige Umwidlung in den Schaltterrassen unserer Bahnhöfe bewirken wird. Gegenwärtig müssen dort Tausende von verschiedenen Befehl für alle Stationen und Klassen im voraus gedruckt und peinlich Ordneten gehalten, zur Verfügung stehen. Das macht nichts, grosse Kosten in der Herstellung der Fahrkarten, sondern nimmt auch viel Raum fort und beansprucht die Aufmerksamkeit der Beamten in hohem Grade. Die neue Maschine ist dazu bestimmt, mit wenigen Hand-

griffen auf einem Streifen dicke Papier jedes Billet einzeln zu drucken. Die so hergestellte Fahrkarte trägt die Namen der Ausgabestationen und den Bestimmungsorts, das Datum der Ausgabe, die Nummer des Billets und die Wagenklasse, eine Unterscheidung für einzelne oder Rückfahrtkarten, die Angabe des Preises und etwa noch anderer Vermerke, vielleicht sogar irgend eine Geschäftsanzeige, wie man sie auf den Fahrscheinen der Strassenbahnen findet und wie sie auch von manchen Eisenbahngesellschaften ausserhalb des Staatsbetriebs aufgenommen werden. Ein Kontrollzettel im Inneren der Maschine gibt für Kontrollzwecke ein genaues Duplikat von jedem ausgeschenkten Billet. Zunächst wird eine dicke Maschine für die Eisenbahnstrecke zwischen Zürich und Neapel eingeführt werden. Die Leistungsfähigkeit des Apparates ist bereits sehr bedeutend, da er 400 verschiedene Arten von Billetten zu drucken und zu registrieren vermag. Alle Teile der Maschine greifen ineinander ein. Alle kleinen Handgriffe befinden sich auf der innerhalb des Schalterraums gelegenen Seite, während auf der Aussenseite eine Zarge erscheint, die dem Käufer den Preis der gegebenen Karte anzeigt. Der Apparat kann so abgestellt werden, dass er derart die Entnahme von Fahrkarten ausschliessen ist. Während der Betriebspausen wird der Apparat gesperrt und vor der Öffnung des Schaltes von dem verantwortlichen Beamten freigegeben, nachdem alle Zahlen notiert und wieder auf 0 eingestellt sind.



Die Thunersee-Bahn kündet auf 1. Juni einen Tarif für Sonntags- und Rundreisebillets auf ihren Linien Bern-Belp-Interlaken, Spiez-Frutigen und Spiez-Zweisimmen an.

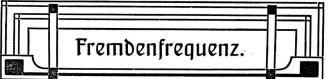
Weltpostkongress. Auf dem am 9. April eröffneten Weltpostkongress in Rom stehen zur Debatte am 1. Die Reform der Briefpost-Transitgebühren, die Erhöhung des einfachen Briefgewichts von 15 auf 20 Gramm und die Erhöhung des internationalen Briefportos von 25 auf 30 oder gar auf 40 Cts. Auch die Frage der Vorausfrankierung von Antwortbriefen im internationalen Verkehr wird wieder auf Erörterung kommen.

Vitznau-Rigi-Bahn. Der Betrieb ist bei Rigi-Kulm eröffnet. Wenn die Witterungsverhältnisse es gestatten, werden bis auf weiteres täglich Züge in jeder Richtung nach folgender Fahrordnung ausgetragen:

Vitznau	ab 10.20*	11.30	3.10
Rigi-Kaltbad	ab 11.10*	12.25	4.00
Rigi-Kulm	an 11.34*	12.49	4.24
Rigi-Kulm	ab 1.31	3.30*	5.80
Rigi-Kaltbad	ab 1.37	3.57*	5.66
Vitznau	an 2.45	4.45*	6.43

(* Vom 15. April an.)

Verbesserungen im Telephonbetrieb. Wie die deutsche Reichspostverwaltung vorgeht, um auch den modernsten Ansprüchen im Verkehrswesen Rechnung zu tragen, zeigt, dass in Wiesbaden, Erfurt, Plauen, Leipzig, Krefeld und Breslau ein völlig neues Telephonensystem eingeführt worden ist und auch andere grosse und kleine Aemter nach diesem Siemens & Halskeschen System im Bau begriffen sind. Bei den neuen Apparaten fällt die Induktorkurbel fort. Sobald der Teilnehmer den Hörer abhebt, erledigt eine Glühlampe an der Teilnehmerklinke den Befehl, den Apparat in Betrieb zu setzen. Das Amt meldet sich und sobald ihm Anrufer und Nummer mitgeteilt werden sind, wird von dem Telephonisten die Verbindung hergestellt. Sollte die kleine Anruflampe defekt werden, so leuchtet für jede Abteilung des Amtes, die von einer Dame bedient wird, eine besondere Kontrolllampe auf. An zwei anderen Lampen kann das Amt erkennen, ob der gerufene Teilnehmer sich meldet, bzw. welcher Teilnehmer seinen Hörer anhängt. Haben beide angehängt, so leuchten die zwei Lampen auf und die Beamtin kann die Verbindung. Neuerdings werden sämtliche Telephonämter in Berlin nach diesem System umgebaut. Auch in Holland, Trinidad und Bagdad werden bereits Telephonkänter nach dieser verbeserten Art errichtet.



Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 24. bis 30. März. Deutsche 1295, Engländer 371, Schweizer 344, Franzosen 152, Holländer 115, Bürger 81, Russen und Polen 244, Österreicher und Ungarn 89, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 123, Dänen, Schweden, Norweger 29, Amerikaner 62, Angehörige anderer Nationalitäten 34. Total 2939.

Des Vertragsbruchs haben sich schuldig gemacht:

Lucie Graf, Kellnerin,
Alfred Müller, Hotel Adler, Flüelen.
Elise Metzener, Gouvernante,
H. Morlock, Hotel de Suede, Nice.

Witterung im Februar 1906. Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage			
	mit Regen	Schnee	Nebel	heile
Zürich . . .	16	14	3	0
Basel . . .	14	9	5	1
Neuchâtel . .	15	13	2	0
Genf . . .	9	7	2	1
Montreux . .	12	6	0	3
Bern . . .	16	13	1	1
Lucerne . .	15	10	0	1
St. Gallen . .	16	15	2	2
Lugano . . .	6	4	0	13
Chur . . .	10	7	0	3
Davos . . .	16	16	0	2
Rigi . . .	15	15	16	1

Sonnenschein dauer in Stunden: Zürich 52, Basel 60, Bern 80, Genf 85, Montreux 79, Lugano 132, Davos 82.

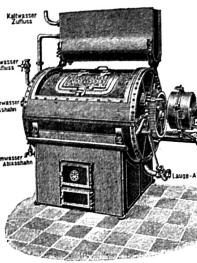
— nur ächt, wenn direkt von mir bezeugt — schwarz, weiß u. farbig v. 95 Cts. bis Fr. 25. — p. Met. — Seiden-Dame-Mäntel v. Fr. 1.30 — Fr. 25. — Seiden-Bastkleider p. Rob. " 16.80 — 85. — Foulard-Seide bedruckt " 95 Cts. — 5.80 — Metter. — Ferner Seide Voiles, Messaline, Taffet Caméleon, Armure Sirène, Cristalline, Ottoman, Surah u. i. w. Franco ins Haar. Mutter umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

An die fit. Inserenten! Gesuche um Empfehlung im redaktionellen Teil werden nicht berücksichtigt. — Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. — Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen einen Zuschlag von 10 bis 25% reserviert.

„Henneberg-Seide“

Dampfwäscherei-Einrichtungen



nach neuestem System
für Elektromotor, Wasser-
motor, Dampfbetrieb oder
Handbetrieb.

Ausserrordentliche Erspar-
nisse gegen Handwäscherei.
Größtmögliche Schonung
der Wäsche.
Bedeutend vereinf. Betrieb.
Vorzügliche Rentabilität.
Wasch-, Koch- u. Spülmaschinen,
Centrifugen,
Schnell-Trocken-Apparate,
Plättmaschinen, Drehrollen
neuester Konstruktion.

Verlangen Sie Prospekt und Kosten-Anschlag. Beste Referenzen.

Oscar Beyer, Plauen i. V. (Deutschland).

Gehalt garantiert.

Waschmaschinen-Seife „OLIVIA“

gemahlene grüne Olivenölseife

gibt die vorteilhafteste Lauge für Waschmaschinen
und macht dieselben tadelloser funktionieren.

Beziehbar durch unsern Generalvertreter:

J. Lustenberger-Kronenberg, Luzern.
Handels- und Fabrikvertrittungen.

Ferner empfehlen wir für Hotel-Wäsche unsere vorzüglichsten
Salmiak - Terpentin - Seifenpulver „Mignon“

Kernseifenpulver

Prima Silberglanzstärke, Marke „Matrose“

Flüssiges Waschblau, Marke „Matrose“.

Chemische Industrie A. G., Luzern

Spezialfabrik für Wasch- und Glätte-Artikel.

27



Kontroll-Uhren
Za 100 g Bürk's Patent
Württ. Uhrenfabrik Schwenningen.
Tragbar oder stationär
für Wächter, Wärter, Heizer, Arbeiter etc.
Man verlange Prospekte!
Hans W. Egli, Zürich II
Werke für Feinmechanik.

HOTELIER

propriétaire d'un hôtel de 1^{er} ordre en Suisse, Saison d'été, cherche pour la Saison d'hiver

DIRECTION OU GÉRANCE

d'un bon hôtel à la Riviera ou ailleurs.

Adresser les offres sous chiffres H 110 R à l'administration du journal.

Joh. Gersbach & Cie. Internat. Kühlanlagen-Bau, Zürich
(Bureau: Niederdorfstrasse 90).

Kühlschränke u. Kühlanlagen für Speisen u. Getränke mit Kalttrockenluftzirkulation.

Fleischaufbewahrung 15 Tage tadello.

Referenzen:

Dolder, Grand Hotel, Zürich.
Restaurant Sallina, Zürich.
Festsaal Bürkli, Zürich.
Jacques Lenz, Fleischhalle, Zürich.
Plus Ruff, Wurstfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.
Fritz Mörker, Wurstfabrik, Zürich.
Grand Hotel Axaefels ob Zürich.
Grand Hotel Schweizerhof, Interlaken.
Fred. Schuh, Confiserie & Restaurant, Interlaken.
Hotel Schweizerhof, Gebr. Hauer, Luzern.
Hahnenfresserei, Zürich.
Grand Hotel des Palmiers, Nea, Herren Manz & Cie.

Kühraum, Oberreisfüllung,
Patent Gersbach No. 25,870
vom 16. März 1901.

Das Neueste und Beste in dieser Branche. — 2 jährige Garantie.
— Intensiv Luftzirkulation und Kühlung. —

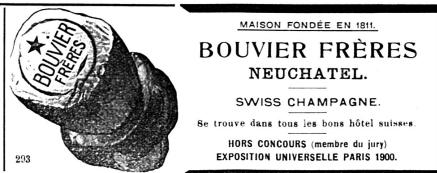
Prospekte, Kostenberechnung etc. umgehend.

Alle Isoliermaterialien, wie holländische Isoliermatten, Korksteinplatten, Isolierpappen etc.
liefern zu gros Preisen und übernehmen Isolierungen jeder Art.

Für Hoteliers

In herrlichster und frequentester Lage
Oberbayerns (fast ohne Konkurrenz) ist ein
neuerbautes, modern eingerichtetes Hotel mit
20 Betten per 1. Mai ds. Jrs. zu verpachten
event. auch zu verkaufen. Einem tüchtigen,
kautionsfähigen Fachmann bietet sich eine
seltene Gelegenheit, eine vorzügliche Existenz
zu erlangen. Nähre Auskunft erteilt der
Beauftragte: Max Schlesinger, Bahnhof-
strasse 78, Zürich I.

Musterzeichnungen zu Diensten.



MAISON FONDÉE EN 1811.
BOUVIER FRÈRES

NEUCHATEL.

SWISS CHAMPAGNE.

Se trouve dans tous les bons hôtels suisses.

HORS CONCOURS (membre du jury)

EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

Kühlanlagen und Eisschränke

Bestes System. — Absolut trockene Luft.
Zahlreiche Referenzen.

Kienast & Bäuerlein, Zürich.

Als Spezialfirma für den Hotelbau
empfehlen sich

Vogt & Balthasar

Architekten in Luzern.

Grosse praktische Erfahrungen. — Beste Referenzen.

Ausgeführte Hotel-Neu- und Umbauten:

ROM: Grand Hotel Excelsior. — FLORENZ: Grand Hotel, Hotel Villa La Castagnola.
LUGANO: Hotel Villa Engadina. KUNZ: LUZERN: Grand Hotel National. Hotel Central und Metrop. Hotel Savoy und Waldstätterhof. Hotel Rütti. Hotel-Pension Pilatus und Gesegegnet Mutt. Hotel-Restaurant Gütch, Pension Felsberg. — BRUNNEN: Grand Hotel Brunnen, Park Hotel, Hotel Adler, Hotel Belle-Vue. — AXENSTEIN: Grand Hotel. — GERSAU: Hotel Müller. — HOCHDORF: Hotel Post. — FLÜHLI: Kurhaus. — ENTLEBUCH: Hotel Port. 107



J. SALBERG, Bahnhofstrasse 72, zur Werdmühle.
Gleichzeitig Inhaber der Firma 280
J. BLEULER, Tapetenlager, Zürich.
Vornehmste und grösste Auswahl.

Fischer & Kiefer, Karlsruhe, Filiale Zürich

(F. Bock & Cie.)

Medaillen Chicago 1893 Apparate- und Metallwaren-Fabrik

Medaillen Paris 1900

Ingenieur-Bureau

für

Zentralheizungs-, Ventilations- und gesundheitstechnische Anlagen.

Besondere Spezialität:

Badetechnische Anlagen modernster Ausstattung nach neuesten und vervollkommensten Modellen eigener und patentierter Systeme. Fabrikation und Installation kompletter maschinelle Einrichtungen für Brennereien, Mineralwasser- und Schaumwein-Fabriken.

(B 519)

Ia. Referenzen:

Hotel Kurhaus Spiez
Pension Blümisalp
Bestegelegenes Etablissement
nächst der Bahn- und Dampf-
schiffstation. 313
Zentrum für Ausflüge.
Moderner Komfort.
J. Thoemen-Zwahlen, Prop.

Hotel de II^{me} ordre

au bord du lac de Genève est à vendre. Pour qu'un preneur sérieux puisse se rendre compte du bon rendement de l'hôtel, on donnera ce dernier en location pour la durée d'une année. Capital nécessaire environ Fr. 25,000.— On ne donnera de plus amples renseignements que verbalement. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre H 126 R.



Besitzer oder Käufer von Wasch-
maschinen werden in ihrem eigenen

Interesse ersucht, Prospekt über den

Waschmaschinen-Motor

„Neptun“

das Neueste und Beste auf diesem
Gebiete, zu verlangen.

E. Häny & Cie.

(B 541) Maschinenfabrik 204

MEILEN.

Grands vins de Bordeaux
Schröder & Schyler & Cie.
Bordeaux.

La maison de vin la plus ancienne de Bordeaux
fondée en 1739.

Vertretung und Niederlage:
Felix Müller
Weine und Liqueurs
INTERLAKEN.

276

Kleineres Hotel I. Ranges

in Süddeutschland umständelicher noch vor der Saison zu verkaufen. Das Geschäft ist das erste am Platze und arbeitet ausgezeichnet. Fremdenverkehr: Einnahmen ca. 95,000 Fr., Preis ca. 210,000 Fr. Einrichtung neu und modern. Antritt sofort. Offerten unter Chiffre H 127 R an die Exped. ds. Bl.

Hotel II. Ranges

in der Deutschschweiz zu verkaufen wegen Todesfall. Flott gehendes Haus mit nachweisbarer Rendite. Bahnhofsnähe. Grosser Restaurantbetrieb. Alte Kundschaft.

Kapitalkräfte Reflektanten erhalten Auskunft unter Chiffre H 130 R durch die Exped.

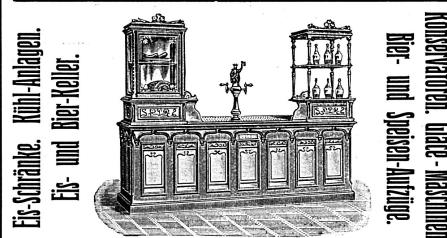
Servietten in Leinen- Imitation, neue Dessins

von Fr. 5.- bis Fr. 14.- per mille.

SCHWEIZ. VERLAGS-
DRUCKEREI G. BÖHM
* BASEL. *

Nusterkollektion gratis u. franko.

Bei grösserer Abnahme Rabatt.



Konservatoren, Gläser, Maschinen
Büro- und Speise-Auslagen.

E. Carigiet, (vorm. E. Schneider & Co.)
Eiskasten Zürich III Lagerstrasse 55
Bier-Buffets in beliebiger Grösse und Ausführung, mit allen neuesten
und bewährtesten Verbesserungen, für Syphons- und
Schauksäulen-Anstich in den Buffet selbst oder im Keller. (D 572) 2891
Komplette Buffet-Einrichtungen.
Stets grosses Lager. Prima Referenzen. Illustrierte Preislisten gratis.

Chef de réception-Directeur.

Jeune homme, 27 ans, propriétaire et directeur d'un grand hôtel de station d'été, désire place chef de réception dans hôtel 1^{er} ordre de la Riviera ou dans un bureau d'administration d'un grand hôtel. Saison d'hiver 1906/07. Offres sous chiffre E 957 à l'Union Réclame, Lucerne. 1370

Metall-Bettstellen

in einfacher bis feinster Ausführung,
solid, elegant und preiswürdig.
(Gesetzlich geschützte Muster.)
Patient-Stahlfederdräht-Matratzen
unübertroffen, praktisch, hygienisch.
Hölzler Unbegrenzte Garantie. 2892
Eigene schweizerische Fabrikat.
Kataloge werden gratis zugesandt.

Suter-Strehler & Cie., Eisenmöbelfabrik, Zürich.



STAHL-
SPRUDEL

(D 616) 1345

Schweizerisches Mineral- und Tafelwasser I. Ranges

aus der Stahlquelle des

Bad Knutwil (Luzern) - Troller & Co.

Goldene Medaillen LONDON und Grand Prix PARIS

1905 BRÜSSEL

Erbältlich in Restaurants, Hotels und Mineralwasserhandlungen.

Personal-Anzeiger.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Vereinsmitglieder: Erstmalige Insertion Fr. 2.—
Jede ununterbrochene Wiederholung 1.—
Für Nichtmitglieder: Erstmalige Insertion 3.—
Jede ununterbrochene Wiederholung 2.—
Die Spesen für Förderung eingehender Offeren sind in
obigen Preisen nicht inbegriffen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach
der ersten Insertion verabfolgt.

Aide de cuisine. Gesucht für Familienhotel I. Ranges ein
täthiger Aide de cuisine, der bis zum Eintritt des Chefs die
Küche allein leiten kann und mit der franz. Küche vollständig
vertraut ist. Eintritt sofort. Hotel Bellevue, Luzern. (712)

Chef de cuisine, capabte, ist demandé pour un petit hôtel.
Place à l'année. Envoyer certificats, photographie et indication
Chiffre 715

Chef de cuisine. Jungerer täthiger Restaurationschef zu
täldigem Eintritt gesucht. Sommer Fr. 175, Winter Fr. 150.
Chiffre 735

Cuisinière. On demande pour un hôtel de second ordre une
bonne cuisinière. Gage Fr. 60 par mois. Adresser les offres et
références à l'Hôtel de France, Bourboune-les-Bains, Haute-Maurienne
(706).

Etagengouvernante, täthig und energisch, wird für erat-
klassiges Sanatorium gesucht. Jahresstelle. Gehalt Fr. 80
bei freier Leibwache. Zeugnissabschriften und Photographie er-
hoffen. Chiffre 733

Femme de chambre. Grand Hôtel du Globe à Lyon. demandé
une bonne femme de chambre-gouvernante d'âge moyen, parlant
français, allemand et si possible anglais. Age 30 ans au moins.
Bon appétitement. Place à l'année. Envoyer copie de certifi-
cats et photographie. Chiffre 725

Gesucht für ein Berghotel I. Ranges in Tirol: 1. **Concierge,**
2. **Kaffeekochin.** Kochvolontär (gelehrter Koch),
Zeugnissabschriften und Photographie erhoffen. Chiffre 518

Gesucht in Hotel mit Jahresbetrieb: 1. **Chef de cuisine,**
2. **Kaffeekochin.** Kaffeekochin für Massechensalate und vorwiegend
Kaffeekochin. Chiffre 664

Gesucht für Bregenz, Bogensee, in Ettersberg's Hotel Montafon:
1. ein 25. April täthiger **Sekretär** der drei Hauptsprachen
in Wort und Schrift mächtig. Saisonstelle. Salär per Monat
Kr. 100. Zeugnissabschriften und Photographie einsenden. Ant-
wortmarken erbeten. Ferner: ein junger **Sankteller**. Salär Kr.
30 per Monat. Sprachkenntnisse nicht erforderlich. Chiffre 734

Gesucht für Familienhotel I. Ranges der Zentralschweiz eine
durchaus täthige **Glättin;** former ein täthiger **Zimmermädchen,**
späthendig, Salär 60 Fr. monatlich. Hotel
Betteli, Luzern. (725)

Gesucht für erstkl. Sanatorium in Davos: 1. täthige **Kaffeekochin.** 2. **Assistenz-Kochin.** Sekretärin der drei Haupt-
sprachen, die Fleischerin. Salär per Monat Fr. 100. Zeugniss-
abschriften und Photographie einsenden. Antwortmarken er-
beten. Chiffre 734

Gesucht nach Span (Boligen), für die Saison: 1. **Oberkellner;**
2. **Conducteur,** nicht unter 25 Jahren, gross, der
drei Hauptsprachen; 3. **Etageportier;** 4. **Courier-Kellner;**
5. **Assistenz-Kochin.** Sekretärin der drei Haupt-
sprachen. Chef de réception, der drei Hauptsprachen mächtig. Kellner-
meister der franz. spricht, nicht unter 20 Jahren; 1. **Chas-
seur (Page Boy),** englisch sprechend; 2. **Zimmermädchen,**
französisch sprechend, Photographie, Zeugnissabschriften und
Angabe der Grösse erbeten. Chiffre 685

Gesucht für Mitte Juni ein Kochlehrling nach der franz.
Schweiz. Hans erthal Ranges, 3 Jahre Lehrzeit, jedes Jahr
einige Monate Ferien; degleichen ein **Kellnerlehrling**, Salär Fr. 40.
Jahresstellen. Fotophr. u. Zeugnissabschriften erbeten. Chiffre 734

Gesucht nach Span (Boligen), für die Saison: 1. **Oberkellner** für Hotel-Pension mit 100 Betten,
im Berner Oberland. Kenntnis der Bäuerarbeiten sowie
die Sprache. Sanktler und Schrift wird verlangt. Photographie
und Gehaltsansprüche erbeten. Ferner ein **Office** und
Küchenmädchen. Chiffre 747

Gouvernante gesucht für ein Hotel mit 30 Betten. Muss in
den 4 Hauptsprachen und der gesamten Hotelkunst be-
herrschen. Vertragsnossen. Anstellungster 1. Juni bis
Ende September. Photographie, Zeugniss, Referenzen u. Alters-
angabe erbeten. Chiffre 592

Gouvernante. On demande une gouvernante d'étagé et
d'office pour un hôtel-sanatorium de 40 lits de la Suisse
française. Salaire Fr. 80 par mois. Place à l'année. Envoyer
photographie et copie de certificats. Chiffre 639

Hofleugouvernante, gesuchte Alters, energisch und sel-
bstständig, für Hotel I. Ranges gesucht. Referenzen u. Photo-
graphie erbeten. Chiffre 732

Maitre d'hôtel, der 3 Hauptsprachen mächtig, routiniert
Restauranteur, für ein Hotelrestaurant I. Ranges gesucht,
Zeugnissabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 731

Oberkellnerin. gesucht in ein Hotel I. Ranges im Empa-
nagement. Eine täthige Oberkellnerin (Sala), durchs selbstständig und
gewandt im Service. Photographie und Gehaltsansprüche er-
beten. Chiffre 707

Obersaalschafter. Gesucht für Hotel I. Ranges gesucht.
Maitre d'hôtel, der 3 Hauptsprachen mächtig, routiniert
Restauranteur, für ein Hotelrestaurant I. Ranges gesucht,
Zeugnissabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 694

Maitre d'hôtel, der 3 Hauptsprachen mächtig, routiniert
Restauranteur, für ein Hotelrestaurant I. Ranges gesucht,
Zeugnissabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 731

Oberkellnerin. gesucht in ein Hotel I. Ranges im Empa-
nagement. Eine täthige Oberkellnerin (Sala), durchs selbstständig und
gewandt im Service. Photographie und Gehaltsansprüche er-
beten. Chiffre 707

Obersaalschafter. Gesucht für Hotel I. Ranges in Davos,
Schweiz. Photographie und Gehaltsansprüche erbeten. Chiffre 694

Ondemande pour grand hôtel en Savoie, pour saison 1890,
entrée le 15 juil.; une **gouvernante** pour étage et office
20 fr. par mois; deux **repasseuses;** une **fille de linge;**
un **conducteur;** un **bagagiste** pour une **balnéographe**, capabte,
ce qui est nécessaire pour les bains. Offres sous
chiffre E. 956 à l'Union-Reclame, Lucerne. (1308)

Ondemande pour le 1er juil.: un **chef de cuisine,**
une **gouvernante d'office;** une **cuisinière à café,** 80 fr. par
mois; une **bonne repasseuse.** Chiffre 654

On demande: 1 femme de chambre, sachant conduire
et repasser; 1 jeune **casseroller.** Places à l'année. Chiffre 652

On demande pour hôtel de prem. ordre, pour saison d'été,
dans les Vosges; un **premier secrétaire-caissier,** sé-
rieux, connaissant le système (système à colonnes) et
cassier, avec un peu de connaissance en comptabilité.
Un **conducteur;** un **bagagiste** pour une **balnéographe**, capabte,
ce qui est nécessaire pour les bains. Offres sous
chiffre E. 956 à l'Union-Reclame, Lucerne. (1308)

On demande pour le 1er juil.: un **chef de cuisine,**
une **gouvernante d'office;** une **cuisinière à café,** 80 fr. par
mois; une **bonne repasseuse.** Chiffre 654

On demande: 1 femme de chambre, sachant conduire
et repasser; 1 jeune **casseroller.** Places à l'année. Chiffre 652

On demande pour hôtel de prem. ordre, pour saison d'été,
dans les Vosges; un **premier secrétaire-caissier,** sé-
rieux, connaissant le système (système à colonnes) et
cassier, avec un peu de connaissance en comptabilité.
Un **conducteur;** un **bagagiste** pour une **balnéographe**, capabte,
ce qui est nécessaire pour les bains. Offres sous
chiffre E. 956 à l'Union-Reclame, Lucerne. (1308)

**Sekretär-Concierge gesucht für Passantenhotel, Jahres-
geschäft mit 45 Betten.** Sprachkenntnisse, deutsch, franz.
und englisch verlangt. Eine prima Referenzen unntzt sich zu
mich. Zeugnissabschriften und Photographie erbeten an Bahnhof-
hotel Terminus, Grindelwald. (110)

Sekretär-Concierge. On demande de suite dans un hotel
paris de premier ordre de la Suisse française un secrétaire-caissier
parlant et écrivant couramment les trois langues, connaissant le
système à colonnes et ayant déjà rompu poste analogue dans
une autre maison. Photographie und Zeugnissabschriften erbeten.
Chiffre 728

Sekretär-Concierge (zweiter) gesucht per sofort in ein erstklassige-
s Hotel in Mailand. (709)

Sekretär-Kassierin gesucht nach dem Engadin. Diese
deutsch, franz. und englisch sprechen und schon in gleicher
Stellung tätig gewesen sein. Zeugniss und Photographie er-
beten. Chiffre 668

Vertrauensnästelle in gutes Haus sucht eine 24jährige,
seriose, in allen Branchen des Hotels erfahrene Tochter, die
die 3 Hauptsprachen sprechend.

Principale wie Angestellte

Moniteur des Vacances.

Salle & Restaurant.

Büffet-Dame. Fräulein, der vier Hauptsprachen mächtig,
sucht nach einer Stelle als Büffet-Dame in besseres Restau-
rant oder Hotel. Chiffre 752

Büffet- oder Servierstelle. Junge, seriöse Tochter, deutsch
und franz. sprechend, im Service täthig, wünscht Stelle an
einem Hotel als Steward, oder in gutes Restaurant. Zeugniss
und Photographie zu Diensten. Geb. Offerten an Fri. Bertha
Jehle, Alberswil (Lucern). (424)

Oberkellner, sprachenkundig, mit der Buchführung vertraut;
im Besitz einer Zeugniss, sucht Engagement für April
oder 1. Mai, an liebsten gutes Haus (Jahresselle). II. Ranges. Chiffre 476

Oberkellner, 30 Jahre, 173 cm gross, energ. soldner Mann,
doter Restauranteur, sprachenkundig, mit allen Hotel-
und Bäuerarbeiten vertraut, sucht Saison- oder Jahresselle. Ch. 573

Oberkellner, Schweizer, 29 Jahre, militärfrei, der 4 Haupt-
sprachen gut, gutes Restaurant, gegenwärtig nach Stelle
in gutes Hotel gesucht. II. Ranges. Chiffre 711

Oberkellner, 29 Jahre alt, grosser Statur, englisch sprechend,
sowie mit der franz. Sprache mächtig, sucht Saison- oder
Jahresselle. Chiffre 724

Oberkellner, junger, guter R.-stauranteur, 27 Jahre alt, z. Z. in be-
gängtem Hotel, sucht Saison- oder Jahresselle. Prima Referenzen. Chiffre 716

Oberkellner, Schweizer, täthig und energisch, der 3 Haupt-
sprachen mächtig, gegenwärtig noch in Winterstelle, sucht
Saison- oder Jahresselle. Chiffre 728

Restaurationskellner, Schweizer, täthig und bestens em-
pfohlen, perfekt deutsch, franz. und englisch sprechend,
sucht Stelle in erstkl. Haus. Chiffre 637

Saaltöchter. Junge, netto und täthige, sucht Engagement,
event. Saisonstelle. Geb. Offerten sub Chiffre K 823 Ch. an
Hasenstein & Vogel, Chur. (1373) (D 922)

Saaltöchter, üchtige, deutsch und franz. sprechend, sucht
Saison- oder Jahresselle, event. auch in feinere Restauran-
t. Chiffre 736

Saaltöchter, beider Sprachen mächtig, sucht Stelle auf kom-
mende Saison. Gute Zeugnisse u. Photographie z. D. Ch. 745

Servierstochter, 23 Jahre alt, deutsch, franz. und englisch
sprechend, sucht Stelle in einem Fremdrestaur. oder Kursaal.
Prima Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre 750

Servierstochter. Junge, flinke Tochter, Büffetdame, sucht
Stelle zum Servieren oder für Büffet in besseres Hotel-Resta-
urant. Chiffre 746

Cuisine & Office.

Aide-cuisinier, ayant fini ses trois ans d'apprentissage dans
un bon hôtel de Besançon, cherche place pour le 15 mai ou
1^{er} juil. Certificat d'apprentissage. Adresser à M. A. Bühler, Rue
Fritz Courvoisier 8, La Chaux-de-Fonds. (722)

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, cherche place
dans un hôtel de restaurant de la Suisse romande, comme
cuisinier ou garde-manger. Chiffre 622

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-
tissage dans un hôtel de premier rang, d'après d'un bon certificat
et sachant le français et l'allemand, demande place à l'automne.
Chiffre 662

Aide de cuisine. Jeune femme, cuisinier, ayant fait son appren-<