

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>

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Rapport

Bureau central de la Société Suisse des Hôtelières
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 entr'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 dus 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 pour-cent 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, en comptant les hôtels ouverts toute 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	14.6
Février	15.3
Mars	15.9
Avril	20.6
Mai	21.7
Juin	29.0
Juillet	58.5
Août	79.1
Septembre	48.9
Octobre	18.1
Novembre	13.1
Décembre	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	16.8	20.0	18.0	15.0
Mai	21.7	17.8	18.2	20.0	20.0	16.0
Juin	29.0	26.7	28.0	27.0	29.0	26.0
Juillet	58.5	67.7	60.8	57.0	58.0	58.0
Août	79.1	76.9	79.3	76.5	77.0	68.0
Septembre	48.9	36.0	39.4	42.5	40.0	37.0
Octobre	18.1	16.6	19.0	15.7	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 abaissé la moyenne totale.

L'on peut considérer le mauvais temps comme le motif principal de ce résultat peu satisfaisant. Le beau temps a été de trop courte durée. 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 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.
Mai 12,0° C.	Juill. 21,2° C.	Septembre 14,9° 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	21.8	21.6	24.0
Grande-Bretagne	14.0	15.0	16.5	15.7	14.7	15.1
France	12.0	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	3.0	3.1	3.1	3.6	2.9
Russie	4.0	4.0	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	2.5
Danemark, Suède et Norvège	0.6	0.5	0.7	0.6	0.9	0.6
Espagne et Portugal	0.5	0.5	0.6	0.7	0.5	0.4
Asie et Afrique	0.3	0.2	0.3	0.2	0.2	0.2
Australie	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2	0.1
Divers pays	3.0	3.1	2.2	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 pour-cent des différentes nationalités n'a pas beaucoup varié en général. Même le pour-cent de la Russie et des Etats-Unis n'a pas augmenté sensiblement. Probablement qu'à l'avenir 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 que 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 rémunérés. 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 fournissant 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 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 démontrait 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 là a 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 se 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 livrant 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 tous 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 la chose aux intéressés.

La fameuse Agence de voyage Donald Downie à Paris

fait de nouveaux 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 serait 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 lier 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. Celui-ci refusait de payer son annonce, vu que Donald Downie n'avait pas tenu sa promesse de lui envoyer des voyageurs.

L'hôtelier porta en plus plainte contre l'agent (Maurice Richard) et le tribunal conclut à la poursuite pour escroquerie.

Au mois de juillet 1905, le tribunal du district de Zurich a débouté Donald Downie de sa demande contre un hôtelier de cette ville, avec dépens, en invoquant 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 de septembre 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 de la même manière par Donald Downie, de voir quel parti il leur faut prendre. Nous sommes d'avis qu'ils doivent refuser de payer et attendre patiemment pour voir si Donald Downie aura encore le courage et l'impudence d'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 Menu, im bürgerlichen Restaurant und im feinen Hotel erscheint, und da verlohnt es sich, etwas näher auf den Spargel einzugehen. Als wildwachsende Pflanze gedeiht 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 wohlriechenden 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 Gärtner 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 begehen wir zunächst dem Spargel von Aubervilliers; es sind dieses zarte grüne dünne Spargelpflanzen, welche am meisten dem wildwachsenden Spargel gleichen. Dann dem holländischen Spargel, welcher, sobald seine Köpfe das Licht erblicken, vom zarten, ins violette gehenden Rot erscheint. Dieser Spargel wird mit Vorliebe gezogen; weiter der auch bei uns rühmlichst bekannte Spargel Argentineil, welcher durch Veredelung der holländischen Art gezogen wurde. Dann haben auch wir einheimische gute Spargelarten, so die grosse Erfurter Spargelpflanze, die Darmstädter und die Braunschweiger Arten, welche aber alle ihren Ursprung auf die holländische zurückführen.

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

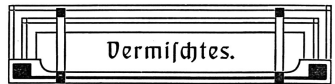
sind mit wenigen Ausnahmen weit länger als der hiesige, bald grün, bald violett, von mehr süßlichem Geschmack.

Da ein Gegenstand, je seltener er ist, um so mehr begehrt wird, so haben sich auch die Spargelzucht dieses zu Nutzen gemacht und in riesigen Treibhauseinrichtungen, so besonders in Argenteuil und Versailles, 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 den 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 servierte. Zwei ihrer Gäste, die Kardinale Dubois und Fontenelle, waren besondere Spargelverrührende und ass der ihm *à la vinaigrette*, der andere mit *Béchamel*, und die beide Madame de Tencin ihren Küchenchef beauftragte, beide Gerichte herzustellen. Doch kurz vor dem Spargelservieren sank der Kardinal Dubois vom Schlage 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 Rührer mit Spargelspitzen, welche schon manchen in Entzücken versetzen konnten. Betrachten wir uns nun den Spargel vom hygienischen Standpunkt aus, so haben wir in dem Spargel einen gesunden, wohlschmeckenden Nahrungsstoff, welcher aber, obwohl Carême ihm eine grosse Nährkraft zuspricht, keinesfalls eine solche besitzt. Aber kein Gemüse passt je wieder zu den Saucen 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 harnabtreibend und blutreinigend wirkt, ist der Spargel in Massen genossen nur zu empfehlen. Durch eine chemische Zersetzung des Spargels konnte nicht die geringste Menge Methyl- oder Stickstoffgehalt nachgewiesen werden, sondern nur ein wässriges Gemenge, welches Pflanzensamen, Zuckerstoff und Salztheile enthielt, ausserdem einen bittern verflüchtenden Geruch und wenig Zellgewebe. Ein Zeichen gibt uns dieses dafür, dass der Spargel wohl Appetit anregt, aber keineswegs stillen könne. Und seine harnabtreibende Wirkung schreibt man dem bittern 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 herrlichen Veichenstrass zu riechen. — Zur Spargelzeit, wo doch fast jeden Tag dieses so herrliche Gemüse hergestellt wird, sei ganz besonders darauf hingewiesen, dass der Spargel nicht zu weich kochen; 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 Zubereitungsarten:

Stangenspargel. Derselbe wird in leicht gesalzenem Wasser nicht zu weich gesotten. 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 crémuse*. Stangenspargel auf Mailänder Art wird auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, dann ohne ein solches angerichtet und seine Köpfe werden dann mit geriebenem Parmesanke bestrukt, 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 manchemal zu essen bekommt und wir selbst haben es in unserer Praxis oft sehen müssen, wie schwer es manchem Kollegen fiel, dieses richtig zuzubereiten. Also man kocht den zerschnittenen Spargel wie gewöhnlich, schwitzt unterdessen einige Löffel Mehl mit frischer guter Butter und verkocht dann diese *Roux* mit soviel Spargelwasser, um eine dicke,

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



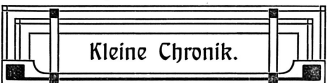
Aluminiumpapier als Nahrungsmittelumhüllung. Aluminiumpapier, das neuerdings an Stelle des Stanniols zur Haltbarmachung von Nahrungsmitteln empfohlen wird und diesem als weit billiger gegenübersteht, wird, wie das Bayerische Industrie- und Gewerbeblatt berichtet, für das Stanniol ein starker Nebenbuhler sein, wenn es sich in der Benützung als haltbar erweist. Bedingung ist, dass es nicht brüchig wird und sich den Flächen der einzupackenden Gegenstände genau anschmiegt. Luft, Wasser, Wein, Bier, Apfelwein, Kaffee, Milch, Ode und Fette wirken weniger auf Aluminium ein als auf Blei, Zinn und Zinn, und auch von Milch- und Essigsäure werden Zinn und Nickel stärker angegriffen als Aluminium; Kochsalzlösung wirkt mehr. Bei festen Nahrungsmitteln sowie für die Benützung als Umhüllungsmittel von Schokolade, Bonbons, usw., kommt diese Angreifbarkeit nicht in Frage. Das Aluminium wird in zwei verschiedenen Arten in den Handel gebracht, einmal als mit Aluminium überzogenes Papier, das als feingewalztes Aluminium, sogenanntes Blattaluminium. Zur Herstellung des ersten wird Pergamentpapier mit einer Schicht weingeistiger oder ätherischer Harzlösung bestrichen. 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 benutzten Aluminiumplatten, von etwas Aluminiumoxyd abgesehen, verhältnismässig rein sind. Das Blattaluminium besteht aus reinem Aluminium, das nach Art der Zinnfolie bis auf ein hundertstel Millimeter ausgewalzt ist. Da die Zeitschrift für Nahrungs- und Genussmittel mittelt, 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 berufen sich auf das Beispiel der Tiere, die nach erfolgter Sättigung alle Viere von sich strecken, diese meinen dagegen, dass der Schlaf die Verdauung beeinträchtigt, dadurch weiterhin den Appetit stört und die Neigung zum Schlagfluss befördert. Die letztere Anschauung muss, so meint die „Nordd. Allg. Ztg.“, jedenfalls schon recht alt sein, und sie erinnert an das lateinische Sprichwort: „Post coenam stabis vel passus mille malis“, zu deutsch: „Nach dem Essen sollst du stehen oder tausende Schritte gehen“. Auch steht dieses Sprichwort im Götz von Berlichingen jedenfalls an der rechten Stelle, wenn es von Dr. Olearius, dem dicken Abt von Fulda, als Ratschlag geboten wird, wozu Liebetraut bemerkt: „Wahrhaftig, das Sitzen ist Ihnen nicht gesund. Sie kriegen noch einen Schlagfluss“, worauf der Abt sich dann auch wirklich „aufhebt“, wie Göthe bedeutungsvoll vorschreibt. Schliesslich aber kann nur die wissenschaftliche Untersuchung einwandfrei feststellen, wer von den beiden Parteien recht hat. Dr. Schule aus Freiburg hat auf chemischem Wege einen sichern Schluss herbeizuführen versucht. Zwei Personen mit ganz gesundem Magen wurde der Mageninhalt einige Stunden nach der Mahlzeit wieder entnommen, nachdem eine geschlafen, die andere nur eine geringfügige Ruhe genossen hatte. Die Prüfung des Mageninhalts veranlasste Dr. Schule zu der Angabe, dass der Schlaf nach der Mahlzeit immer die Wirkung hat, die Beweglichkeit des Magens abzuschwächen und gleichzeitig die Entwicklung der Magensäure zu steigern. Die einfache Ruhe in wägereicher 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 wog 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 ausserst 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. Grosse Scharen von Erwachsenen und Kindern gaben ihm das Geleit. Fromm war erst nach seiner Verheiratung dick geworden. Alle Entfettungskuren hatten nichts gekehrt. 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 Personenwagen 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 Pfd. 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 auf Fromm.

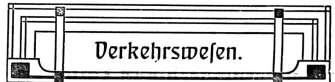
Die Hygiene des Festredners. Eine Festmahlzeit soll ein Mittel zur Geselligkeit sein, und es wird nicht nur als langweilig, sondern auch in gewissem Grade als gesundheitsschädlich angesehen, wenn man genötigt ist, ganz allein zu speisen. In der Begleitung guter Reden soll nach dem Schillerschen Wort auch die Arbeit munter fortfließen. Viel allgemeiner aber könnte man den Wert der Unterhaltung für die Bekömmlichkeit 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 lebhaftes Gespräch oder durch eine längere Rede, die einen ziemlichen Aufwand von Geistesgegenwart und Beherrschung erfordert, erhitzen. Es sind Fälle vorgekommen, die als Beweis dafür dienen können, dass gerade unter solchen Verhältnissen tödliche Schlagberührungen eintreten. Es wird jedoch von ärztlicher Seite in sehr verständiger Weise davor gewarnt, sich durch Erzählungen solcher Vorkommnisse die Freude an gelegentlichen Genüssen verderben zu lassen. 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 leichter 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 Viktoria-Jungfrau-Gesellschaft beschloss nun laut „Bund“ für den Fall, dass sich Montag morgens weniger als die Hälfte der Arbeiter auf dem Bauplatze einfinden, nachmittags die Arbeit einzustellen bis zum Herbst. Als sich Montag vormittags beim Viktoriaabau nicht die nötige Zahl von Arbeitern einfindet, so wurde von den Bau-Unternehmern ohne weiteres die Arbeit ganz eingestellt und alle Anwesenden entlassen. Erst im Herbst soll wieder angefangen werden.

Die Reform der Eisenbahnbillete. Der Italiener Roberto Piacitelli aus Florenz hat eine Maschine erfunden, die, falls sie sich bewährt, voraussichtlich eine vollständige Umwälzung in den Schalteräumen unserer Bahnhöfe bewirken wird. Gegenwärtig müssen dort Tausende von verschiedenen Billetten für alle Stationen und Klassen im voraus gedruckt und in peinlicher Ordnung gehalten zur Verfügung stehen. Das macht nicht nur 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 dicken Papiers jedes Billet einzeln zu drucken. Die so hergestellte Fahrkarte trägt die Namen der Ausbestellenden und des Bestimmungsorts, das Datum der Ausgabe, die Nummer des Billets und die Wagenklasse, eine Unterscheidung für einzelne oder Rückfahrkarten, 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 zweiter Papierstreifen im Innern der Maschine gibt für Kontrollzwecke ein genaues Duplikat von jedem ausgegebenen Billet. Zunächst wird eine solche Maschine für die Eisenbahnstrecke zwischen Rom und Neapel eingeführt werden. Die Leistungsfähigkeit des Apparats 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 Zahl erscheint, die dem Käufer den Preis der geforderten Karte anzeigt. Der Apparat kann so abgestellt werden, dass der Druck und die Entnahme von Fahrkarten ausgeschlossen ist. Während der Betriebspausen wird der Apparat gesperrt und vor der Öffnung des Schalles von dem verantwortlichen Beamten freigegeben, nachdem alle Zahlen notiert und wieder auf 0 eingestellt sind.



Die Thunersee-Bahn kündigt auf 1. Juni einen Tarif für Sonntags- und Rundreisebillete auf ihren Linien Bern-Belp-Interlaken, Spiez-Bruggen und Spiez-Zweisimmen an.

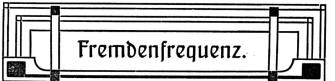
Weltpostkongress. Auf dem am 9. April eröffneten 7. Weltpostkongress in Rom stehen zur Debatte an: Die Reform der Briefpost-Transitgebühren, die Erhöhung des einfachen Briefgewichtes von 15 auf 20 Gramm und die Herabsetzung des internationalen Briefpostes von 25 auf 20 oder gar auf 10 Cts. Auch die Frage der Vorausankündigung von Antwortbriefen im internationalen Verkehr wird wieder zur 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 ausgeführt:

Vitznau	ab 10.30*	11.30	3.10
Rigi-Kulmbad	ab 11.10*	12.25	4.00
Rigi-Kulm	ab 11.34*	12.49	4.24
Rigi-Kulm	ab 1.31	3.30*	5.30
Rigi-Kulmbad	ab 1.57	3.57*	5.56
Vitznau	an 2.45	4.45*	6.43

(* Vom 15. April an.)

Verbesserungen im Telefonbetrieb. Wie die deutsche Reichspostverwaltung vor, um auch den modernsten Ansprüchen im Verkehrswesen Rechnung zu tragen, zeigt, dass in Wiesbaden, Erfurt, Plauen, Leipzig, Krefeld und Breslau ein völlig neues Telefonsystem eingeführt worden ist und auch andere grosse und kleine Ämter nach diesem Siemens & Halskeschen System im Bau begriffen sind. Bei den neuen Apparaten fällt die Induktorkurbel fort. Sobald der Teilnehmer den Hörer abnimmt, leuchtet eine Glühlampe an der Teilnehmerklemme des Betreffenden im Amt an. Das Amt meldet sich und sobald ihm Nummer mitgeteilt worden sind, wird von der Telefonistin die Verbindung hergestellt. Sollte die kleine Anrufglühlampe 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, bezw. welcher Teilnehmer seinen Hörer anhängt. Haben beide angehängt, so leuchten die zwei Lampen an und die Bedienung trennt die Verbindung. Neuerdings werden sämtliche Telefonämter in Berlin nach diesem System umgebaut. Auch in Holland, Trinidad und Bagota werden bereits Telefonämter nach dieser verbesserten Art errichtet.



Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 24. bis 30. März. Deutsche 1295, Engländer 371, Schweizer 34, Franzosen 152, Holländer 115, Belgier 81, Russen und Polen 244, Österreicher und Ungarn 89, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 129, 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 Metzner, Gouvernante.
H. Morlock, Hotel de Suède, Nice.

Witterung im Februar 1906.
Bericht der schweizer meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage					
	Regen	Schnee	Nebel	heile	trübe	stark Wind
Zürich.	16	14	3	0	14	6
Basel.	14	9	5	1	17	1
Neuchâtel.	15	13	2	0	18	10
Genf.	9	7	2	1	15	8
Montreux.	12	6	0	3	11	1
Bern.	15	13	1	1	16	2
Luzern.	15	10	0	1	16	1
St. Gallen.	16	15	2	2	14	1
Lugano.	6	4	0	13	6	5
Chur.	10	7	0	3	12	4
Davos.	16	16	0	2	11	3
Rigi.	15	15	16	1	12	11

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 52, Basel 60, Bern 80, Genf 55, Montreux 79, Lugano 132, Davos 82.

An die tit. 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“

— nur acht, wenn direkt von mir bezogen — schwarz, weiß u. farbig v. 95 Cts. bis 25. — p. Met. — glatt, gestreift, farbig, gemustert, Damaste etc.

Seiden-Damaste	v. Fr. 1.30 — Fr. 25.	Bal-Seide	v. 95 Cts. — Fr. 25.
Seiden-Bastkleider p. Robe	„ 16.80 — „ 85.	Brat-Seide	„ Fr. 1.35 — „ 26.70
Foulard-Seide bedruckt	„ 95 Cts. — „ 5.00	Blusen-Seide	„ 95 Cts. — „ 24.50

Feiner Seid. Volles, Messaline, Taft, Camélie, Armure Stréne, Cristalline, Ottoman, Surah u. s. w. Franco ins Haus. Muster umgegend.

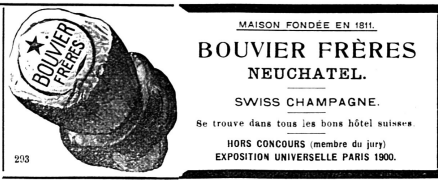
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Dampfwäscherei-Einrichtungen



Verlangen Sie Prospekt und Kosten-Anschlag. Beste Referenzen.

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



Bouvier Frères
NEUCHÂTEL.
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 Hôtel Excelsior. — FLORENZ: Grand Hôtel, Hotel d'Italie. — LUGANO: Hotel Villa Castagnola. — ST. MORITZ: Grand Hôtel Engadiner Kulm. — LUZERN: Grand Hôtel National, Hotel Monopol und Metropole, Hotel Savoy und Waldstätterhof, Hotel Rudi, Hotel-Pension Pilatus und Gesegnet Matt, Hotel-Restaurant Gatsch, Pension Felsberg. — BRUNNEN: Grand Hôtel Brunnen, Park Hotel, Hotel Adler, Hotel Belle-Vue. — AXENSTEIN: Grand Hôtel. — GERSAU: Hotel Müller. — HOCHDORF: Hotel Post. — FLÜELI: Kurhaus. — ENTEBUCH: Hotel Port.

Fischer & Kiefer, Karlsruhe, Filiale Zürich
(F. Bock & Cie.)
Medaillen Chicago 1893 Apparate- und Metallwaren-Fabrik 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 maschineller Einrichtungen für Brennereien, Mineralwasser- und Schaumwein-Fabriken.

Hotel Kurhaus Spiez
Pension Blümlisalp
Bestgelegenes Etablissement
nächst der Bahn- und Dampf-
schiffstation.
Zentrum für Ausflüge.
Moderner Komfort.
J. Thoenen-Zwahlen, Propr.

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 Waschmaschinen werden in ihrem eigenen Interesse ersucht, Prospekt über den
Waschmaschinen-Motor „Neptun“
das Neueste und Beste auf diesem Gebiete, zu verlangen.
E. Häny & Cie.
Maschinenfabrik
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.

Kleineres Hotel I. Ranges
in Süddeutschland umständehalber 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. Bahnhofnähe. Grosser Restaurantbetrieb. Alte Kundschaft.
Kapitalkräftige 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. *

E. Carigiet, (vorm. E. Schneider & Co.)
Eiskasten-Fabrik Zürich III Lagerstrasse 55
Bier- und Speise-Anstich in beliebiger Grösse und Ausführung, mit allen neuesten und bewährtesten Verbesserungen, für Syphons- und Schanksäulen-Anstich im Buffet selbst oder im Keller.
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.

Metall-Bettstellen
in einfacher bis feinsten Ausführung, solid, elegant und preiswürdig.
Patent-Stahlfederdraht-Matratzen
unübertroffen, praktisch, hygienisch.
Eigene schweizerische Fabrikat.
Kataloge werden gratis zugesandt.
Suter-Strehler & Cie., Eisenmöbelfabrik, Zürich.

STAHL-SPRUDEL
Schweizerisches Mineral- und Tafelwasser I. Ranges
aus der Stahlquelle des Bad Knutwil (Luzern) - Troller & Co.
Goldene Medaillen LONDON und Grand Prix PARIS 1905 — BRÜSSEL
Erhältlich in Restaurants, Hotels und Mineralwasserhandlungen.

Waschmaschinen-Seife „OLIVIA“
gemahlene grüne Olivenölseife
gibt die vorteilhafteste Lauge für Waschmaschinen und macht dieselben tadellos funktionieren.
Beziehbar durch unsern Generalvertreter:
J. Lustenberger-Kronenberg, Luzern.
Handels- und Fabrikvertretungen.
Ferner empfehlen wir für Hotel-Wäsche unsere vorzüglichen
Salmiak-Terpentin-Seifenpulver „Mignon“
Kernseifenpulver
Prima Silberglanzstärke, Marke „Matrose“
Flüssiges Waschblau, Marke „Matrose“.
Chemische Industrie A. G., Luzern
Spezialfabrik für Wasch- und Glätt-Artikel.

Kontroll-Uhren
Bürk's Patent
Wirt. Uhrenfabrik Schwenningen.
Tragbar oder stationär
für Wächter, Wärter, Heizer, Arbeiter etc.
Man verlange Prospekte!
Hans W. Egli, Zürich II
Werkstätte 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).
Kühlräume u. Kühlenanlagen für Speise- u. Getränke mit Kalttrockenluftzirkulation.
Fleischaufbewahrung 15 Tage tadellos.
Referenzen:
Dolder, Grand Hotel, Zürich.
Restaurant Seilbahn, Zürich.
Fritz Baumann, Fleischhalle, Zürich.
Jacques Lenz, Fleischhalle, Zürich.
Plus Raff. Wurstfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.
J. Schmidhauser, Schlitzengasse Zürich.
Fritz Morke, Wurstfabrik, Zürich.
Grand Hotel Asenfeld ob Brunnen.
K. Stübli & Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken.
Fried. Schulz, Confiserie & Restauration, Interlaken.
Hotel Schweizerhof, Gebr. Häuser, Luzern.
Bahnhofrestaurant, Luzern.
Grand Hotel des Palmiers, Nice, Herren Manz & Cie.
de Cannes, „Menge“
Naples, „Tavet & Düpfer“
Santa Lucia, Naples, „Pietro Campione Co.“
de Londres, Naples.
Hasler, Naples.
Savoy, Naples.
Victoria, Sorrento, Naples.
Kühlraum, Obereisfüllung, Patent Gersbach No. 25,870 vom 16. März 1901.
Das Neueste und Beste in dieser Branche. — 2 jährige Garantie.
Prospekte, Kostenberechnung etc. umgehend.
Alle Isoliermaterialien, wie bituminöse Isoliermatten, Korksteintafeln, Fensterrahmen etc. liefern zu en gros P. Eisen 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. Js. zu verpachten event. auch zu verkaufen. Einem tüchtigen, kautionsfähigen Fachmann bietet sich eine seltene Gelegenheit, eine vorzügliche Existenz zu erlangen. Nähere Auskunft erteilt der Beauftragte: Max Schliesinger, Bahnhofstrasse 72, Zürich I.

Hotel-Direktor gesucht.
Durchaus selbständiger und erfahrener Leiter mit vollkommener Kenntnis des Englischen und Französischen, für ein Hotel ersten Ranges in Shanghai (China).
Nur allerbeste Referenzen werden berücksichtigt.
Nähere Auskunft erteilt E. A. Postfach 10516 Zürich. 2900 H D 925

Prinzipale wie Angestellte werden hiemit dringend ersucht, **nicht konvenierende Offerten möglichst bald** an den Absender zu **retournieren** und zwar **direkt**, nicht durch unsere Vermittlung. **Die Expedition.**