

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 21: x

Anhang: Beilage zu No. 21 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 21 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.

La profession d'hôtelier et la profession de cafetier dans la statistique.

Le Bureau fédéral de statistique a publié les résultats du recensement de la population en 1900. Dans un extrait du tome III, l'on trouve la population suisse classée d'après les professions exercées dans notre pays. Sous la rubrique "Hôtels et cafés de tous genres", la statistique indique le chiffre des personnes qui exercent les professions d'hôtelier et de cafetier (assimilées au commerce). Ainsi que l'indique ce titre, les hôtels ne forment pas une rubrique à part, mais ils ont été réunis aux auberges de tous genres. Il aurait été préférable pour notre travail de statistique, si les hôtels avaient été comptés à part, au lieu d'être mêlés aux auberges de tous genres. Cependant même ainsi, les chiffres de la statistique fédérale sont parlants. Vu le développement toujours grandissant de l'industrie hôtelière et son importance toujours croissante, il est évident que dans les chiffres de la rubrique citée ci-dessus, cette branche forme un pourcentage élevé. Il ne nous est pas naturel de déterminer de quelle proportion exacte les hôtels figurent dans ces chiffres, et nous sommes obligés de laisser ce soin au lecteur plus ou moins versé dans ces questions. Cependant nous voulons reproduire quelques-uns de ces chiffres du Bureau de statistique. La Suisse compte 84,485 personnes travaillant dans les hôtels et cafés de tous genres, dont 30,605 hommes et 53,880 femmes. 18,969 hôteliers et aubergistes hommes et 30,847 hôteliers et cafetiers femmes gagnent leur vie directement en exerçant leur profession; sur ce nombre 10,602 hommes et 3,357 femmes sont propriétaires d'hôtel ou de cafés; 1004 hommes et 7926 femmes travaillent comme directeurs, gérants, personnel de bureau, soit technique, soit commercial. La grande majorité de ces personnes travaillent probablement dans les hôtels. 4437 hommes et 14,367 femmes du métier gagnent leur vie en exerçant leur profession; 2992 hommes et 4161 femmes sont employés comme aides et domestiques. Il y a enfin 384 apprentis et 219 apprenties. Parmi les personnes exerçant leur profession directement, l'on compte 756 hommes et 9787 femmes aidant au titre de membre de la famille.

Il y a en tout 10,643 hommes et 23,033 femmes n'exerçant pas directement leur profession, 18 membres de famille du sexe masculin et 8924 du sexe féminin s'occupant du ménage, 30 domestiques hommes et 3010 domestiques femmes, enfin 622 adultes hommes et 672 adultes femmes ne gagnant pas leur vie.

Sur les 19,062 hommes exerçant directement leur profession, l'on trouve 4043 étrangers et sur les 30,847 femmes il y a 5696 étrangères.

Voilà quelques chiffres du bureau de statistique fédéral à l'aide desquels nous ne trouverons d'autres si nous ne craignons pas quelques calculs.

La Suisse a une population de 3,315,443 habitants; les 84,485 hôteliers et cafetiers de tous genres ne forment donc pas tout à fait la quarantième partie de la population, ce qui fait sur 100 habitants un 1/4 de 2,5 de personnes occupées dans ces deux branches. Dans l'industrie hôtelière proprement dite, il n'y a probablement que 1% du total de la population.

Quand on considère ce pourcentage si réduit, l'on se rend compte combien l'expression si banale de "peuple d'aubergistes" est peu appropriée en parlant du peuple suisse.

13,959 personnes sur 84,485 professionnels sont propriétaires d'un hôtel ou d'un café, donc la sixième partie, c'est-à-dire le 16,5%. Dans ce nombre, les propriétaires d'hôtels sont probablement en majorité, les auberges étant très souvent louées à un tenancier.

Ce qui frappe dans la plupart de ces rubriques, c'est la prépondérance de l'élément féminin dans cette profession, ainsi l'élément masculin représente le 36%, l'élément féminin le 64% du total des personnes exerçant le métier d'hôtelier ou de cafetier. Dans le personnel dirigeant des hôtels, dans les employés de bureau, personnes travaillant directement dans la branche hôtelière, les hommes forment le 11%, les femmes le 89%. Les hommes du métier travaillant directement dans la branche sont le 23,5%, les femmes du métier le 76,5%. Parmi les membres de famille aidant au chef de la maison à exercer sa profession, l'élément féminin y est pour 93%, et l'élément masculin pour 7% seulement. Presque le 100% des membres de la famille faisant le ménage et le 100% des domestiques sont des femmes, ce qui n'est nullement étonnant, c'est dans la nature des choses.

L'élément masculin est prépondérant dans les professionnels établis à leur propre compte, ce qui est aussi très compréhensible. Les hommes forment dans cette catégorie le 76%, les femmes seulement le 24%. Sur les 50,809

professionnels exerçant directement leur profession 10239 sont des étrangers, ce qui fait en chiffres ronds 1/4 ou le 20%. L'on peut admettre sans autre que le contingent des Suisses exerçant la profession d'hôtelier ou de cafetier à l'étranger compense largement le pourcentage d'étrangers exerçant cette profession en Suisse. Il serait intéressant de connaître les chiffres à cet égard.

Nous voulons encore mentionner une rubrique qui semble quelque peu extraordinaire et qui figure sous la dénomination suivante: professionnels exerçant directement leur métier, mais sans qu'on puisse indiquer exactement à quel titre. Il y a là 106 hommes et 123 femmes. Nous laissons le soin au lecteur de se représenter ce qu'on entend par là. Nous ne voulons pas discuter les autres rubriques et nous nous bornerons aux considérations que voilà; elles feront peut-être réfléchir l'un ou l'autre de nos lecteurs. Tous ceux qui voudront faire d'autres combinaisons trouveront assez de points de départ dans cette statistique.

A.n.

Réforme dans la construction des hôtels.

Nous avons signalé dans le No 12 de la "Revue des Hôtels" le projet présenté par M. l'architecte Indermühle, sous les auspices de la section bernoise de la ligne des intérêts nationaux, pour la construction d'un nouvel hôtel alpestre à Lauenen. Ce projet a été récemment soumis, dans le *Journal Suisse de la Construction*, à une critique de la part d'un ancien praticien, qui ne lui est pas favorable. On se plaint qu'une série de chambres à coucher ont leurs fenêtres donnant les unes sur les autres d'une façon désagréable. En outre, un des traits caractéristiques des constructions de l'Oberland bernois, manque totalement au projet, c'est-à-dire les grands avant-toits. Les grands avant-toits et les auvents ont un but éminemment pratique; ils préservent les façades et les murs, les fenêtres et les galeries contre les intempéries, et donnent aux habitations un charmant aspect de paix, de bien-être et d'intimité.

C'est dans le meilleur sens du mot la vraie signification des toits. Or, qu'en fasse la comparaison avec les toits du projet, qui sont coupés à ras des façades, qui ne présentent pas trace d'avant-toit, et laissent les fenêtres complètement exposées aux intempéries. On peut parcourir l'Oberland de long en large, de même que l'Emmenthal et le Mittelland, sans rencontrer nulle part, dans aucune maison de paysans, des toits répondant si peu à leur destination, si disgracieux, et qui aient un aspect aussi nu et si peu confortable.

Il paraît bien évident que si les toits larges sont considérés comme agréables, pratiques et utiles pour les maisons particulières, ils peuvent aussi être recommandés pour les constructions d'hôtels. Cependant cette modification ne semble pas constituer une faute capitale du projet Indermühle, et la critique rend justice à l'idée fondamentale du projet en concluant comme suit: "Il y a lieu d'approuver l'idée principale du projet, consistant à essayer dans la suite, si dans bien des cas il ne serait pas préférable de construire des groupes de bâtiments moins élevés plutôt que de hauts colosses d'hôtels carrés. Si cette proposition rencontrait du succès, elle serait un véritable bienfait pour plus d'une région, notamment pour notre Oberland. Mais qu'on s'efforce de mettre ces constructions nouvelles en harmonie avec les belles et pratiques habitations du pays; alors seulement la Société des intérêts nationaux pourra appuyer avec conviction ces efforts."

Ce qui est dit de l'Oberland bernois, en ce qui concerne les modifications en question, peut aussi s'appliquer à d'autres régions. Les conclusions de la critique ont donc une portée plus générale.

Si Messieurs les architectes mettent à la base d'une idée de réforme des constructions d'hôtels, la nécessité des groupements d'habitations, en lieu et place des hôtels colosses, à l'aspect de casernes, il y aura déjà un grand pas de fait, car il sera beaucoup plus facile d'harmoniser ce genre de constructions avec la localité et avec la manière de construire en usage dans le pays.

A.n.

Le meilleur aliment.

Quel est le meilleur aliment?

Chacun ayant son estomac à lui comme sa manière d'être, la réponse à cette question est facile à prévoir; le meilleur aliment est celui que l'on digère le mieux. Tous les jours, on voit des personnes assimiler, avec la plus grande facilité, la pâtisserie, le homard, le melon, la charcuterie, etc., alors que le lait, les œufs frais et les viandes grillées suscitent de la part de leur estomac des révoltes continuelles.

Mais il faut se garder de falsifier l'énoncé de cette loi de la nature, en disant: "On digère avec facilité ce que l'on mange avec plaisir; *quod sapit nutrit*. Cet axiome si comode est un redoutable chant de sirène, la cause fréquente de bien des indigestions.

Sans méconnaître pour cela les bizarres caprices de l'estomac, il faut bien dire que les aliments ont un ordre scientifique de digestibilité exactement déterminé par l'expérimentation. Par exemple, cet ordre est, pour les viandes de boucherie: mouton, bœuf, agneau, veau, porc; pour les volailles: poulet, dindon, canard, oie. Pour les poissons, les plus faciles à digérer sont les poissons à chair blanche (carpe, sole); puis viennent les poissons à chair rouge comme le saumon, beaucoup plus nourrissant mais d'une digestion beaucoup plus dure; en dernier lieu les poissons gras (anguilles, lours et indigestes, etc., etc. Je conseille toujours aux anémiques les fricassées et les ragouts, et jamais les viandes rôties et grillées, plus propres à lever le cœur qu'à corser l'appétit: les anémiques n'acceptent ces dernières que lorsque leur estomac est déjà entraîné.

Il est évident que la nourriture doit varier selon les saisons: celui qui, par exemple, se nourrit pendant l'été de gibier, de viandes marinées, de champignons, de truffes, de mollusques et de pâtisseries, serait un fou, ou mieux un dyspeptique par préméditation. Il sera sage s'il mange des viandes blanches, des fruits bien mûrs et des légumes frais.

Selon le degré de cuisson, les aliments sont plus ou moins digestifs. Comparez le celeri cru et le celeri cuit, les œufs frais et les œufs durs. L'ordre de digestibilité culinaire des viandes peut s'exprimer ainsi: viandes grillées, rôties, bouillies, ragouts, hachis, viandes à l'étuvée, conserves, salaisons.

L'âge des viandes a une grande importance, surtout pour le gibier, dont l'ordre de digestibilité générale est, selon les espèces: perdreau, faisane, chevreuil, lièvre, bécasse.

Les enveloppes celluloso-fibreuses des pois, haricots et lentilles sont très indigestes. Elles ne sont faites que pour des estomacs robustes et causent chez les faibles l'embarras gastrique avec dilatation de l'organe.

Les boissons fraîches sont utiles à la digestion; mais il ne faut user que discrètement de la glace, dont l'abus engendre des troubles gastro-intestinaux. Le café et le sucre activent la digestion, le alcool engourdit et ralentit; les dyspeptiques doivent abandonner les liqueurs et même le cognac, que l'opinion vulgaire juge à tort indispensable à une bonne digestion. Il est important de remarquer que certains aliments, qui passent vulgairement pour nuisibles aux estomacs faibles, leur sont fréquemment, au contraire d'une grande utilité. Nous voulons parler surtout de la salade et des condiments vinaigrés, dont l'usage modéré rend les plus grands services en ranimant l'énergie des forces digestives; ainsi agit la moutarde, comme un vrai sursaut stimulant; de même, l'acide oxalique enfermé dans la tomate excite la langue des estomacs paresseux. C'est ainsi également que l'acide lactique contenu dans la choucroute rend cet aliment si lourd de réputation et d'allures, digestible pour le dyspeptique. C'est peut-être aussi à la faveur de ce dernier acide, qui est probablement celui du suc gastrique, que la diète lactée rend de si éminents services dans le traitement des affections aiguës et chroniques de l'estomac.

Les aliments froids tonifient les tempéraments lymphatiques. Le célèbre Priessnitz nourrit deux jeunes pores, l'un exclusivement d'aliments froids, l'autre d'aliments chauds. Quand il les tua, le premier avait les intestins blancs et résistants, l'autre, les intestins rouges et mous, impropres à faire des sautes. On peut en conclure que le régime fortifie les tissus en général.

Certains agents, que le vulgaire regarde comme favorables à la digestion, lui sont, au contraire, fréquemment nuisibles. Ce sont, d'abord, les eaux trop fortement gazeuses et les boissons trop chaudes, dont l'abus émousse peu à peu l'excitabilité de l'estomac; le tabac, en supprimant la déglutition salivaire, prive la digestion d'un de ses auxiliaires les plus utiles; les purgatifs et les vomitifs, dont les personnes qui souffrent de l'estomac abusent si souvent, et qui troublent profondément la mécanique et la chimie de la digestion. L'abus du bouillon est également nuisible; on peut rendre son usage utile, en l'administrant tiède, deux heures avant le repas. On sait, en effet, que le bouillon n'agit que comme stimulant de la muqueuse gastrique, comme un apéritif véritable, dans le sens hygiénique du mot.

(L'Echo d'Oran.) Dr. Ernest Monin.

Die Simplonstrasse.

In wenigen Wochen wird man nicht mehr bloss über den Simplon gehen zu Fuss und zu Wagen, sondern mitten durch die Felsenmasse hindurchfahren. Die Strasse über den Berg, die vor hundert Jahren, nämlich 1805,

dem Verkehr übergeben wurde, dürfte dasselbe Los treffen, wie es der Alpenstrasse über den Gottthard zuteil geworden, sie wird verlassen und verodet. Beide haben grosse Summen Geldes gekostet. Als man den Durchstich des Simplons begann (1897), hat der Genfer Ingenieur Antran einen auch heute noch sehr lesenswerten Vortrag über die Simplonstrasse gehalten, welche der französische Strassenbauinspektor vor 100 Jahren vollendet hat.

Zur Zeit der Römer gab es wohl kaum schon eine Militärstrasse über den Simplon, aber Meilensteine beweisen, dass eine Handelsstrasse durch das Rhonetal hinauf über den Simplon nach Italien führte. So trägt ein in Sitten (Sedunum) gefundener Meilenstein die Inschrift "Lenga XVII", welche also genau die Entfernung dieser Keltenstadt bis auf den Gipfel des Simplons bezeichnet. Gefährlos und leicht war der Weg allerdings nicht.

Im Mittelalter war der Simplonpass eine sehr begangene Strasse, obgleich sie sich jederzeit in einem traurigen Zustande befand. Elende Brücken führten über schreckliche Abstände und Schluchten. Trotzdem war der Verkehr zwischen dem Morgenland, Italien, Venedig, Lyon und Mailand ein sehr reger. Seit dem 14. Jahrhundert besteht ein Spital und ein Hospiz auf dem Simplon. Auch eine Zollstätte wurde errichtet. Als am 25. Juli 1395 ein päpstlicher Legat mit zahlreichem Gefolge über den Simplon kam und in seiner Eigenschaft als Vertreter des hl. Stuhls den geforderten Zoll nicht entrichten wollte, erklärte der Zollbeamte, er erkenne diese Vorgabe nicht, und der Legat musste für seine Leute und die 40 Pferde drei Morzter Pfennige erlegen (nach unserm Geld etwa 144 Fr.). Ja selbst zu Ende des 18. Jahrhunderts gab es noch keine gute Strasse, keine sichere und bequeme Verbindung zwischen Frankreich und Italien. Die sehr beschwerte Strasse über den Mont Cenis war nur für Pferde benutzbar. Die Walliser widersetzten sich dem Herzog Karl Emanuel, wohl aus politischen Gründen, als dieser eine Strasse von Genf nach dem Chablais anlegen wollte.

Chroniken geben uns ein Bild von dem Zustande des alten Simplonpasses. Die Strasse drängte sich zwischen dem Massiv des Monte Leone (3500 M.) und dem Fletschhorn (4000 M.) hindurch; der Pass selbst erreichte 2000 Meter. Auf dem Simplon teilen sich die Gletscherbäche; die Salina wendet sich nach Norden, der Krummbach gegen Süden. Die Salina, die rechts den Gantebach aufnimmt, wirft sich in einen schauerlichen Grund und ergiesst sich bei Brig in die Rhone (680 M.). Der Krummbach gibt sein Wasser bei Alagby dem Laguinbach ab, der dann auf italienischem Gebiete den Namen Doveria erhält, durch die Cherasca und bei Domodossola durch die Tosa verströmt wird und endlich in den Langensee fließt.

Napoleon I., Kaiser der Franzosen, wandte sich am 14. Mai 1797 an das Direktorat und legte seinen Plan zurecht. Von Paris nach Mailand seien es 160 französische Meilen, 15 von Versoix (am Genfersee) bis Bouveret, von da nach Brig 18, von Brig nach Mailand 28. Am 22. Wintermonat 1797 erhielt der Ingenieur Cèard den ersten Auftrag zum Vermessen, und am 7. September 1800 erliessen die drei Konsuln den Beschluss zum Baue dieser Strasse.

Niklaus Cèard, geb. 1745 in der Champagne, wurde darauf zum Inspektor des Simplonunternehmens ernannt. Damals machte man in Paris und in Genf, das seit 1798 von Frankreich gekapert zum Hauptort des Leman-departementes erhoben wurde, allerlei sehr kostspielige Pläne. So wollte man die Rhone mittels eines Kanals von Versoix bis nach Seissel mit dem Rhein verbinden. Die Militärverwaltung hatte anfänglich ganz unfähige Männer mit der Leitung der Simplonstrasse beauftragt, so den von den Wallisern mit Recht verhassten General Turreau. Als Cèard im März 1801 endlich selbst nach Brig kam, musste er alle angefangenen Arbeiten, weil unnütz, einstellen. Er machte selbst einen Plan und führte denselben dann auch aus. Die wirklichen, von Cèard geplanten Arbeiten begannen am 26. März 1801, dann bereitete er den Pass; seine einzigen Instrumente waren Uhr, Kompass und Stockdegen. Die Kosten von Gliss (bei Brig) bis Gondo wurden auf 7,500,000 Fr. berechnet; die gewölbte Strasse vom Hospiz bis Alagby (3 Stunden) samt den Weichstellen auf 5,200,000 Fr. Die cisalpinische Republik wurde zu einem Beitrag vom 3 1/2 Millionen herbeigekoren.

Man muss beim Bau dieser 14 Stunden (60 Km.) langen Strasse unterscheiden die Arbeiten, die unter der militärischen und die, welche unter der bürgerlichen Zeit vollendet wurden. Die ersten waren 3—5 mal teurer, weil die geldgierigen Beamten, gleich ihren russischen Amtsgenossen, viel Staatsgelder einsteckten. Cèard stoppte. So sah er, wie man den Kubikmeter Schutt mit 72 Fr. bezahlte; er stellte den Preis auf 12 Fr. fest; für die Galerie Gondo auf 19 Fr.; anderwärts auf 4 Fr., ja auf 3 und 2 Fr., je nach der Bodenlage. Ebenso begingen die jungen unerfahrenen Ingenieure viele Fehler in den Gefällverhältnissen; 4 bis 11 Prozent Irrtümer kamen vor. Zu Anfang der sog. Zivilperiode trat fast ein

Stillstand ein. Die Beamten wurden gewechselt und die Einnahmsquellen schienen zu versiegen, denn es war kein Geld in den Kassen. Das Wallis war ausgesogen und verarmt. Und doch brauchte Cèard Geld; denn er musste Sprengpulver, viel Werkzeug, Mais u. a. anschaffen. Um die 3000 Arbeiter auf beiden Abhängen zu bezahlen, musste er 4500 Fr. für die Briger, 4500 Fr. für die Domodossolaer bereithalten, und zwar täglich, d. h. also 300.000 Fr. im Monat. Das Schmiedewerkzeug liess er sich aus den Werkstätten von Morez (Jura) kommen. Daneben arbeitete er selbst unermüdet. Die von Cèard entworfenen Pläne befinden sich noch in den Archiven des Genfers J. Odier; sie zeugen vom Kunstsinne und dem Genie Cèards.

Endlich lag wieder Geld in der Kasse und die Arbeit wurde wieder eifrig fortgesetzt, besonders auf der Walliser Seite. Die Lärchenwälder bei Berisal wurden zu Brückenbauten benutzt. Und wie billig war das Holz! Eine Lärche von 80 Fuss Höhe und einem Durchmesser von drei Fuss zu unterst kostete auf dem Platze zwei Batzen = 30 Rappen! Der grösste Teil dieser Holzbrücken besteht noch heute. Damals zog man sie den steinernen vor, weil sie bei einer Kriegergefahr leicht abgebrochen werden konnten. Bezüglich der Arbeitsakkorde übergaben die Franzosen nach ihrer alten Gewohnheit die Arbeiten auf der Nordseite Grossunternehmern, welche dann kleineren Unternehmern Lose abtraten, während man auf der italienischen Seite kleinere Bauunternehmer vorzog, die ihre Aufgabe gut lösten. Die Arbeiter selber waren grösstenteils Piemontesen, denn die Walliser zeigten sich zu diesen Arbeiten nicht geeignet. Die piemontesischen Arbeiter waren offenbar keine lebenswürdigen Gesellen. Als ein Baubeamter nach der Ermordung des Wirtes bei Tavernen eine Untersuchung einleitete, rief man ihm davon ab, mit dem Bemerkten: „Wenn man alle Leute abfassen wollte, welche schon Mordtaten begangen haben, so müsste man sämtliche Leute einstecken.“

Von Gliss aus, dem früheren Anfang der Strasse, begegnete man bald einer ersten gedeckten Holzbrücke von 37 Meter Länge; weil schlecht unterhalten, wurde sie 1881 baufällig und 1886 vom Bund durch eine Eisenbrücke ersetzt. Heutzutage ist diese Brücke zwecklos, weil die Strasse unmittelbar bei Brig selbst anfängt; aber die Glisser verlangten den Neubau, da sie Eigentümer des zur Gemeinde gehörigen Brigberges sind. Die Gantebriücke, 20 Meter lang, besteht noch; sie ist ebenfalls hölzern, durch Hängebogen gestützt. Zwischen Berisal und dem Hospiz führt die Strasse durch eine Anzahl Galerien; so bei Kapfholz oder Schallbett von etwa 30 Meter Länge.

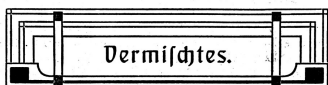
Die drei andern unter den Kaltwassergleichen führenden Galerien bezwecken, die Strasse vor den Schneelawinen zu schützen. Die Franzosen bauten einzig die 40 Meter lange Galerie; der Walliser Ingenieur Venez füllte später die Galerie St. Joseph und die Kaltwassergalerie dazu. Ueberhaupt verlässt man auf dieser Alpenstrasse eine Galerie, um baldigst wieder eine neue zu durchwandern, eine Menge Brücken folgen einander. Bei Albagy geht man über den Krummbach, nach dem Durchschreiten einer 70 Meter langen Galerie führt die Strasse zweimal über die Döberia — bei Ponte Alto und bei der Caserna — beides Holzbrücken. Diese Seite ist besonders den Lawinen ausgesetzt, weshalb die Telegraphenleitung unterirdisch angelegt ist. Hat man die letztgenannte Brücke hinter sich, so durchquert man die Strasse, den 222 Meter langen Granittunnel Gondo; wohl eine der schwierigsten aber auch staunenswertesten Leistungen Cèards. Dieser Tunnel, 8 Meter hoch und 8 Meter weit, brauchte 15 Monate Zeit und hat 270.000 Fr. gekostet. Die Unglücksfälle bei dieser Arbeit haben fast 100 Arbeiter das Leben gekostet. Auf der italienischen Seite sind die Galerien seltener, denn die Strasse mit schwacher Senkung hatte weniger Hindernisse geboten. Einem solchen begegnet man z. B. vor der Ankunft in Iselle; Brücken waren nötig über die Cherasca und eine letzte Galerie und Brücke bei Crevola.

Diese 14 Stunden lange Bergstrasse ist allerlei schlimmer Witterung und einem langen Winter ausgesetzt. Das Simplon-Hospiz sollte neu aufgebaut werden. Der erste Konsul liess ihm 1801 eine bedeutende Summe zuschreiben; Cèard stellte die Baukosten auf 500.000 Fr. fest. Im Jahre darauf überliess der Vizepräsident der italienischen Republik den Wert zweier in Pavia aufgehobener Klöster, 436.000 Fr., dem Hospiz. Der Jahresertrag erreichte 21.783 Fr. Der Bau wurde lange verzögert; die Klosterleute konnten erst 1809 einziehen.

Eine andere Einrichtung waren die Schutzhütten, wo sowohl die Arbeiter, Strassenaufseher wie auch die von Sturm und Unwetter Bedrängten Unterkommen finden. Einige davon sind aufgehoben, andere zu Wirtschaften umgestaltet; im ganzen gab es neun Schutzhütten. In Nr. 6 auf der Passhöhe hat man eine wundervolle Aussicht. In der Gondoschlucht waren die drei Schutzhütten besonders geräumig; hier konnten auch Pferde genächtigt werden.

Im Mai 1805 fragte der zum Kaiser gewordene Napoleon den Erbauer der Alpenstrasse an: „Quand le canon passera-t-il au Simplon (Wann kann die Kanone über den Simplon fahren?)“, worauf Cèard antwortete: „Am Schlusse des Jahres, wie Eure Majestät befohlen hatte.“ In der Tat wurde dann am 25. September 1805 die Strasse für Pferde, am 3. Oktober auch für die Artillerie eröffnet. Trotz alledem ist Kaiser Napoleon I. niemals über die Simplonstrasse gezogen.

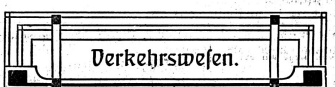
Cèard liess ein Relief des Simplonpasses im Massstabe von 1 : 40.000 anfertigen. Dieses Relief befindet sich in gutem Zustande, heute im Archiv des Herrn Odier in Genf. Schliesslich sei noch bemerkt, dass Niklaus Cèard später Genfer Bürger wurde; die Place Cèard trägt seinen Namen.



Das neueste Gemüse. Moos als Nahrungsmittel empfiehlt Dr. Hansteen, der erste Dozent an der Landwirtschaftlichen Schule in Aas (Norwegen). Bei einer Vorlesung, die er in Christiania hielt, führte er aus, Moos sei seiner Ueberzeugung nach dazu bestimmt, ein Massennahrungsmittel zu werden, da es sehr billig sei und grossen Nährwert habe. Das grüne Moos, das fast überall vorkommt, wird getrocknet und sorgfältig zu sehr feinem Mehl vermahlen, das nach Mischung mit gewöhnlichem Mehl zu ausgezeichnetem Brod verbacken werden kann. Noch besser aber ist Moos als Gemüse zu verwenden. Zu diesem Zwecke wird das weisse Moos gereinigt, einem gewissen chemischen Prozess unterzogen, gepresst und gekocht. Das so zustande gekommene Gericht wird dem verwöhnten Gaumen schmecken und übertrifft an Nährwert viele der heute beliebten Gemüse. Der bekannte norwegische Forscher Paulsen ist gegenwärtig mit Versuchen beschäftigt, um den Wert des Moores als Nahrungsmittel bei verschiedenen Krankheiten festzustellen.

Ein Gastmahl in Honolulu. Im Londoner „Strand Magazine“ veröffentlicht der englische Globetrotter George Lynch recht appetitliche Geschichten von einer Reise um die Welt, die er vor einigen Jahren gemacht hat. Von besonderem Interesse ist die Schilderung eines Gastmahls in Honolulu. Die Tischgesellschaft in dem vornehmen Hause setzte sich aus fünfzehn Damen und Herren zusammen, die bei ihrem Eintritt in den Saal die Tafel in ein mit Tellern und zahlreichen Schüsseln besetztes Blumenbeet verwandelt fanden. An der Stuhllehne hing eine „leise“, d. h. ein langes Gewinde von Blumen, mit denen die Tischgenossen, ehe sie Platz nahmen, sich schmückten. Eigentlich stürzten, wie der Gastgeber freundlich erklärte, die Stühle das stillvolle Ensemble, allein den Anachronismus rechtfertigte die Anwesenheit europäischer Gäste, die mit unterschiedlichen Beinen auf dem Fussboden sitzend, sich schwerlich gemütlich gefühlt haben würden.

Den Mittelpunkt des Mahles bildete ein Spanferkel, dessen Erscheinung in einem Nest von „ti“-Blättern seinen Mund wässrig machte. Genau nach den Vorschriften der uralten Kanakentische war es in einem Erdloch zwischen glühend gemachten Steinen in einer Umhüllung von „ti“-Blättern zwei Stunden lang gebacken worden bis zu dem Augenblick, da seine Aussenseite sich mit einem knusprigen Goldbraun überzog; diesen Augenblick bis auf die Sekunde abzupassen, ist die Kunst und der Stolz eines hawaianischen Mundkochs. George Lynch meint, etwas so köstliches wie dieses Spanferkel müsse man knien verzehren. Doch auch verschiedene anderen primitiven Gerichten liess er Gerechtigkeit widerfahren — Fischen, Geflügel, die beide ganz ähnlich zubereitet wurden, wie das „himmliche“ Spanferkel —, während eines Unbehagens ihm eine „squid“ genannte Schüssel mit getrockneten Fangarnen des Oktopus bereitete. Dieses Gericht „schmeckte wie der destillierte und doppelt kondensierte Geruch von Billingsgate“, d. h. dem Londoner Fischmarkt. Vor jedem Gaste stand ein glänzend poliertes Gefäss von Koaholz mit „poi“, dem aus Sage bereiteten nationalen Leibgericht der Sandwich-Inselaner. Anstatt der Messer und Gabeln bediente man sich zum Essen der Finger, die auch der Ungeübte nach wenigen Minuten kunstgerecht gebrauchen lernt; aber andere mit dieser fünfzinkigen Naturgabel speisen zu sehen, gewährt keinen sogenannten Genuss. „Poi“ bildet einen wichtigen Bestandteil der Mahlzeit; — die Damen führen den dicklichten Brei, indem sie den zierlichen kleinen Finger in das Gefäss stücken, zum Munde; Männer bedienen sich dagegen des Zeigefingers oder sie langen, sofern die Speise etwas dünn geraten ist, mit Zeigefinger und Daumen zugleich zu, in welchem Falle sie von „zwei Finger Poi“ sprechen. Unseres Globetrotters Tischdame unterhielt ihren Herren mit der lebhaften Schilderung einer interessanten Episode aus der Regierungszeit des tapferen Königs Kamehameha und begleitete ihre Worte mit heftigen Gestikulationen der rechten Hand, von deren kleinem Finger ein langes Kranz von „poi“ in der Luft baumelte. „Ich musste“, schreibt Lynch, „unwillkürlich daran denken, ob der Klems im nächsten Augenblick mir auf die Unausprechlichen oder ihr in den Busenanschnitt des Kleides fallen würde. Die Speise gelangte jedoch wohlbehalten an ihren Bestimmungsort; in den schönen Mund meiner lebenswürdigen Nachbarin.“ In dem Garten neben dem Saal lieferten vier eingeborene Musikanten mit Gesang und Spiel die Tafelmusik. Diese Kanakemusik klingt ganz melodisch und beinahe modern in unserem Sinne, zuweilen wie ein italienisches oder spanisches Liedchen, zuweilen wie die weichen Modulationen, die in den Balladen des irischen Volkes so ergreifend aus Herz gehen.



Luzern. Der neue Salon-Dampfer „Schiller“ ist Sonntag den 20. Mai in Dienst gestellt worden. Er für 1000 Passagiere berechnet.

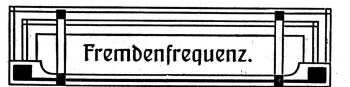
St. Moritz. Mit diesem Sommer gibt es während der Saison auch Postkurse nach der Val Sesia und zwar täglich zweimal hin und zurück.

Personeverkehr im Monat April: Schweizer Bundesbahnen 5,651,000 (1905 5,023,229). Schweizer Südbahn 34,000 (33,987). Rätische Bahn 77,716 (76,520). Emmentalbahn 84,000 (80,660). Burgdorf-Thun-Bahn 48,900 (48,026). Appenzeller-Bahn 51,800 (50,056). Berner Oberland-Bahnen 7665 (7636). Wengernalp-Bahn (1. Jan. bis 30. April) 360 (787). Schweiz. Seetalbahn 44,700 (36,770).

Alpenstrasse in Südf Frankreich. Die französische Regierung hat mit dem Bau einer neuen Alpenstrasse begonnen, die von Thonon am Genfersee bis Nizza die ganzen französischen Alpen der Länge nach durchschneiden soll. Sie wird im ganzen fünf Alpenpässe überschreiten und in ihrem mittleren Teil die grosse Einsenkung benutzen, die die mittleren und östlichen französischen Alpen trennt. Die technischen Schwierigkeiten werden bedeutend sein und der Bau der Strasse grosse Mittel und eine Reihe von Jahren beanspruchen. Landschaftlich und technisch wird die Strasse nach ihrer Vollendung eine Sehenswürdigkeit ersten Ranges bilden.

Damen-Coupees. In der „N. Z. Z.“ empfiehlt eine alleinerledigte Frau den Schweizerischen Bundesbahnen die Einführung von besonderen Frauen-Abteilen im Interesse des Schutzes der Frauen. Sie schliesst ihre Ausführungen mit folgendem Satze: „Wenn die Schweizerischen Bundesbahnen und die Gotthardbahn auf diese Anregungen hin sich endlich entschliessen könnten, auf ihren Hauptlinien in den Personenzügen und Schnellzügen die durch das Bedürfnis als notwendig nachgewiesenen Wagenabteilungen für alleinerledigte Frauen einzuführen, so würden sie sich um den Schutz von Hunderttausenden alleinerledigter Frauen verdient machen.“

Norddeutschland-Italien. In Baden-Baden hat eine Fahrplankonferenz zwischen den Stellvertretern der Eisenbahnverwaltungen Deutschlands, der Schweiz und der italienischen Staatsbahnen stattgefunden, zu dem Zweck, eine neue Schnellzugsverbindung zwischen Norddeutschland und Italien herzustellen. Mit dieser neuen Verbindung wird man von der Nordsee nach Mailand in 23 Stunden, nach Genus in 27, nach Rom in 38 Stunden fahren können. Der Fahrplan weist folgende Abfahrtszeiten auf: Hamburg 7.50 morgens, Frankfurt a. M. Abfahrt 4.30 nachmittags, Basel 9.25 abends, Mailand Ankunft 6.50 morgens, Genus Ankunft 10.35 morgens, Rom Ankunft 10.10 abends. Auf diese Weise wird man nur eine Nacht auf Reisen zubringen. Der Hamburgerzug führt nach Basel teils über Karlsruhe, teils über Strassburg, und wird längs seiner Fahrt die Anschlüsse von Berlin und anderen Städten aufnehmen. In entgegengesetzter Richtung weist der Fahrplan folgende Abfahrtszeiten auf: der Zug fährt von Rom um 8 Uhr morgens ab, von Genus um 7.35 abends, von Mailand um 11.10 abends, von Basel um 9.29 morgens. In Frankfurt kommt er um 9.30 nachm. an und in Hamburg um 11.35 abends. Auch diese Reise, ebenso wie die andere, teilt sich in Basel und fährt sowohl über Strassburg als über Karlsruhe und hat ebenfalls Anschlüsse mit den Schnellzügen nach Berlin und anderen nördlichen Städten. Durch diesen Zug wird hauptsächlich die Verbindung mit Genus abgekürzt, und zwar um mehrere Stunden. Der Zug wird wahrscheinlich mit dem nächsten Winter eingerichtet werden.



Baden. Anzahl der Kurgäste bis 20. Mai 3424, 369 mehr als die Woche vorher.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 3 mai au 9 mai: Angleterre 1260, Russie 819, France 884, Suisse 47, Allemagne 673, Amérique 370, Italie 13, Divers 352. — Total 6217.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 5. bis 11. Mai: Deutsche 826, Engländer 159, Schweizer 290, Franzosen 46, Holländer 105, Belgier 31, Russen und Polen 146, Oesterreicher und Ungarn 41, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 88, Dänen, Schweden, Norweger 31, Amerikaner 34, Angehörige anderer Nationalitäten 19. Total 1808.

Die Frau des Hoteliers. „Sie haben ja eine prächtige ehrliche Frau, Herr Wirt, die passt ins Hotelwesen wie geschaffen!“ — „Stimmt, hab sie mir auch nach'm Bescheidebuche rausgesucht!“

Kurgemäss. A.: „Sie trinken ja eine Stemmhas nach der andern und ich dachte, Sie wollen eine Kur durchmachen?“ — B.: „Mach' ich auch; der Arzt hat mir vor allem andern die sitzende Lebensweise verboten!“

Uebertroffen. Kapitän eines Nordseedampfers (etwa): „Wir machen in der Stunde 15 Knoten!“ — Passagier (bayrischer Gastwirt): „Wann's weiter nie ist: wir machen derhoam in der nächsten Zeit meistens 30 Knödel!“

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

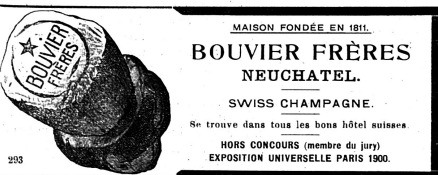
	Zahl der Tage					
	mit Regen	Schnee	Nebel	helle	trübe	mit starkem Wind
Zürich. . . .	14	8	0	7	10	12
Basel	11	6	0	8	13	7
Neuchâtel . .	11	6	0	6	11	11
Genf	8	4	0	7	11	13
Montreux . .	10	6	0	10	8	3
Bern	10	5	4	7	11	4
Luzern	16	10	0	7	13	2
St. Gallen . .	15	10	1	6	15	9
Lugano	10	4	0	13	6	7
Chur	11	10	0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

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 151, Basel 140, Bern 162, Genf 151, Montreux 139, Lugano 215, Davos 161

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“



DIRECTEUR

Suisse, marié, 30 ans, actuellement dans un des premiers hôtels de la Suisse française, cherche pour la saison d'hiver direction d'un bon hôtel à la Riviera ou ailleurs. Références de premier ordre.

Adresser les offres sous chiffres H 124 R à l'administration du journal.

— nur acht, wenn direkt von mir bezogen — (schwarz, weiß u. farbig v. 95 Cts. bis 35. 25. — p. Met. — glatt, gefaltet, farziert, gemustert, Damaste etc.

Seiden-Damaste	v. Fr. 1.30 — Fr. 25. —	Ball-Seide	v. 95 Cts. — Fr. 25. —
Seiden-Bastkleider p. Robe	„ 16.80 — „ 85. —	Braut-Seide	„ Fr. 1.35 — „ 26.70
Foulard-Seide bedruckt	„ 95 Cts. — „ 5.80	Blousen-Seide	„ 95 Cts. — „ 24.50

p. Met.

Seiden, Seid. Völles, Hossaline, Taffet, Cambréon, Armure Stréne, Crystalline, Ottoman, Surah u. f. v. Bronco ins. Quat. Muster umgeben.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Hotel Schweizerhof und Hotel Bellevue

Grosse Terrassen und Speise-Veranda. — Prachtvolle Aussicht. am Rheinfalle. Im Juni und Juli jeden Sonntag, Dienstag, Donnerstag und Samstag, im August jeden Abend

Rheinfalle-Beleuchtung.

Hotel-Verkauf.

In schönster ruhiger Lage, 50 Minuten von Interlaken, am Thunersee gelegen, ist das

Hotel Beatushöhle

mit zirka 30 Fremdenbetten, zu verkaufen. Dasselbe führt eine Jahreswirtschaft und bietet fähkundigen Leuten sichere Existenz. Nähere Auskunft erteilt J. Hirni, Notar, Interlaken. 179

DIRECTEUR

qui dirige grand établissement cherche place de saison ou à l'année.

Adresser les offres sous chiffres H 314 R à l'adm. du journal.

Erreur!

Vous dépensez votre argent mal à propos quand vous faites insérer vos annonces et réclames au petit bonheur dans des organes de publicité mal choisis. Laissez-vous conseiller par l'

UNION-RECLAME

à LUCERNE et LAUSANNE

qui exécutera vos ordres d'insertions avec tout le soin désirable.

Union des Journaux Suisses pour la Publicité.

Gent HOTEL D'ANGLETERRE

Haus ersten Ranges, am See, gegenüber der Dampfschiffstation und Mont-Blanc. — Unvergleichliches Panorama. — Seit 1905 bedeutend vergrößert. — Appartements mit anstossendem Badezimmer. — Das ganze Jahr offen. — Mässige Preise. — A. Reichert, Besitzer.

Fischer & Kiefer, Karlsruhe, Filiale Zürich

Medaillen Chicago 1893 Apparate- und Metallwaren-Fabrik Medaillen Paris 1900

Ingenieur-Bureau

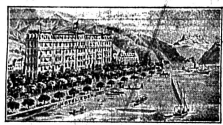
Zentralheizungs-, Ventilations- und gesundheitstechnische Anlagen.

Besondere Spezialität:

Badetechnische Anlagen modernster Ausstattung nach neuesten und vervollkommensten Modellen eigener und patentierter Systeme.

Fabrikation und Installation kompletter maschineller Einrichtungen für Brennerien, Mineralwasser- und Schaumwein-Fabriken.

Ia. Referenzen.



MONTREUX Hotel Eden.
in allerbesten ruhiger Lage am See
neben dem Kursaal.
Modernster Komfort. Garten.
Fallegger-Würsch, Bes.

Kohlensäure-Bäder

(Badesalze)

Marke „Jungbrunn“ — gesetzlich geschützt nach ärztlichen Angaben in 5 Stärken hergestellt, können in jeder Badewanne verwendet werden.

Mit Muster und Prospekten stehe zu Diensten.

Es empfiehlt sich bestens

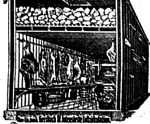
Hans Kettiger, Aarau

Nachfolger von Louis Imhof

Fabrik chemischer Produkte. 177

Joh. Gersbach & Cie.

Internat. Kühlenanlagen-Bau, Zürich (Bureau: Niederdorfstrasse 90).
Kühlschränke u. Kühlenanlagen für Speisen u. Getränke mit Kalttrockenluftzirkulation.
Fleischaufbewahrung 15 Tage tadello.



Referenzen:
Dolder, Grand Hotel, Zürich.
Restaurant Sellbach, Zürich.
Fritz Baumann, Fleischhalle, Zürich.
Jacques Lenz, Fleischhalle, Zürich.
Pius Kauf, Wurstfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.
J. Schmidhauser, Schlitzgasse, Zürich.
Fritz Mörker, Wurstfabrik, Zürich.
Grand Hotel, Ascona, bei Bruggen.
E. Strubbe & Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken.
Fritz Schuch, Confiserie & Restauration, Interlaken.
Hotel Schweizerhof, Gehr. Häuser, Luzern.
Bahnhofrestaurant, Luzern.
Grand Hotel des Palmiers, Nice, Herren Mann & Cie.
de Cannes, Menge.
Naples, Hauser & Düprier.
Santa Lucia, Naples, Pietro Campione Co.
de Londres, Naples.
Hassler, Naples.
Savoy, Naples.
Victoria, Sorrento, Naples.

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

Intensivste Luftzirkulation und Kühlung. — Prospekt, Kostenberechnung etc. umgehend.

Alle Isoliermaterialien, wie holzartige Isoliermatten, Isolierplatten, Isolierpappen etc. liefern zu en gros Preisen und übernehmen Isolierungen jeder Art.

Chef de réception. — Directeur.

Erste Kraft, 37 Jahre alt, ledig, mit weitläufigen in- und ausländischen Beziehungen, sucht sich baldigst zu verändern. Gehalt nicht unter 600 Fr. per Monat.

Offerten unter Chiffre H 132 R an die Exped. ds. Bl.



BRIG.
Zu vermieten, dicht beim neuen Bahnhof, 3stöckiges, modernes, mit allem Komfort versehenes Haus, das sich vermöge seiner günstigen Lage als Hotel eignen würde. Zentralheizung, elektr. Licht, Fahrstuhl. Für Auskunft wende man sich an Chiffre S.C., Postfach 3515, Filiale SBB, Basel. (189)

Direktor.

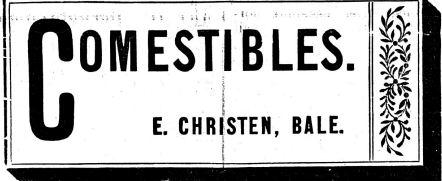
Ein in allen Branchen des Hotelwesens erfahrener Mann, im besten Alter, mit tüchtiger, fachkundiger Gattin, kinderlos, sucht Stellung als Direktor. Derselbe würde event. passendes Geschäft pachtweise oder in Pacht und Kauf übernehmen. Offerten unter Chiffre H 1494 M an Hasenstein & Vogler, Montreux. (HD182) 2896

Occasion!

Wegen Mangel an Platz eine so gut wie neue Geschirr-Spülmaschine billig zu verkaufen. 170 Gd. Restaurant du Théâtre, Bern.

Flügel (Klavier)
wie neu, 5 Jahre Garantie, bei sofortiger Wegnahme nur 900 Fr.
G. Ruegg-Moll Frauenfeld. HG1488 2914

A remettre
dans la Suisse française bon Hôtel sec. ordre, de moyenne grandeur. Installation moderne. Adresser les offres sous chiffres H178R à l'administration du journal.



COMESTIBLES.
E. CHRISTEN, BALE.
Grands vins de Bordeaux
Schröder & Schyler & Cie.
Bordeaux.
La maison de vin la plus ancienne de Bordeaux fondée en 1789.
Vertretung und Niederlage:
Felix Müller
Weine und Liqueurs INTERLAKEN. 276

Occasion.
Rheinische Weingrosshandlung verkauft wegen Ueberfüllung ihrer Lager meist eigene und selbst gekelterte reine Gewächse von
Rhein, Mosel, Nahe und Pfalz
im Fass und in Flaschen zu äusserst billigen Preisen in jedem Quantum und assortiert nach Wunsch. Proben gerne zu Diensten.
Referenzen erster Hoteliers. 2905
Offerten unter Chiffre E 1044 an die Union Reclame, Luzern.

Elektrische Automobile und Boote „Tribelhorn“
Feldbach am Zürichsee.
Spezialität: Als Zukunfts-Wagen mein elektrischer Hotel-Omnibus
Generalvertreter: Kälin, Bärschwylerstrasse 10, Basel. (HE257) 2903

Hydorion Zürich

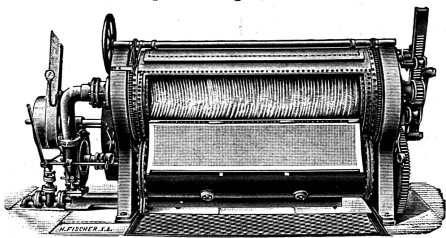
Internationale Wäscherei-Maschinen-Gesellschaft

liefert komplette Anlagen, sowie einzelne

In Ausführung:

Zentral-Wasch-Anstalt
A.-G.
St. Moritz (Engadin)

Palace-Hotel
Luzern
etc.



In Ausführung:

Zentral-Wasch-Anstalt
H. G. Werle
Bad Ems (Deutschland).

Hotel du Lac
Luzern
etc.

Patent-Wasch- u. Spül-Maschinen

nach dem anerkannt einzig richtigen, konkurrenzlosen Treichler'schen Schwemmsystem.

(Siehe den Artikel „Zur Wäschefrage“ in No. 6 vom 10. II. 06 ds. Ztg.)

2990 (G1570)

Oberhofen.

Schönste Lage am Thunersee. 4 Min. von der Dampfschiffstation.

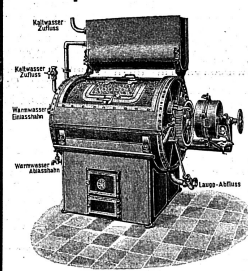
Hotel Kurhaus Victoria.

Moderner Neubau mit grosser Terrasse und Garten. Wundervolles Gestrüppsauna. Sehr günstige, bevorzugte Lage; mässige Preise. Familienarrangement mit Aufenthalt im Frühjahr und Herbst. Auch Passanten gelegentlich empfohlen, da günstige Fahrgelegenheit nach jeder Richtung des Berner Oberlandes. Saison April-November. 163 H. Ad. Wagner.

Für Hoteliers.

Ia. Jahresgeschäft, vis-à-vis dem neuen Bundesbahnhof, ist per sofort zu verkaufen. Selbstreflektanten erhalten gewissenhafte Auskunft unter Chiffre H 167 R durch d. Exp.

Dampfwäscherei-Einrichtungen



nach neuestem System für Elektromotor, Wassermotor, Dampftrieb oder Handtrieb. Ausserordentliche Ersparnisse gegen Handwäsche. Grösstmögliche Schonung der Wäsche. Bedeutend vereinf. Betrieb. Vortreffliche Rentabilität. Wasch-, Koch-, u. Spülmaschinen, Centrifugen, 265 Schnell-Trocken-Apparate, Plättmaschinen, Drehrollen neuester Konstruktion. Verlangen Sie Prospekt und Kosten-Anschlag. Beste Referenzen.

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

Wald-Restauration.

In einer industriereichen Stadt im Ober-Elsass ist eine mitten im Stadtwald befindliche, sehr schön gelegene und gut besuchte Restauration samt Inventar zu verkaufen. Terrasse 200 Personen fassend. Günstige Verkehrsverbindung. 60,000 Mk. Kapital erforderlich. Agenten verboten. Offerten von Selbstreflektanten unter Chiffre H 160 R an die Exped. ds. Bl.

Zu verkaufen

event. zu verpachten

ein kleineres Hotel mit Dependence, in vielbesuchtem Fremdenkurorte Graubündens.

Nähere Auskunft erteilt

K. Hitz

319 (S 31 V)

Geschäftsbureau Chur.

Bauterrain zu verkaufen.

In allerschönster Lage der italienischen Riviera ist ein grosses Bauterrain zu verkaufen.

Interessenten wollen Offerten unter Chiffre H 76 R an die Exped. ds. Bl. senden.

LUGANO (Tessin).

Eine gutgehende Hotel-Pension

am See wird direkt vom Besitzer verkauft (notwendiges Kapital 30 Mille) oder vermietet, event. auch möbliert. Vermittler ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre H 162 R an die Exped. ds. Bl.

werden hiemit dringend ersucht, **nicht konvenierende Offerten mög-
lichst bald** an den Absender zu **retournieren** und zwar **direkt**, nicht
durch unsere Vermittlung. **Die Expedition.**