Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 15 (1906)

Heft: 23

Anhang: Beilage zu No. 23 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 23 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: 08.10.2025

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

Beilage zu No. 23 der Schweizer Hotel-Revue. 9. Juni / Juin 1906. Supplément au No. 23 de la Revue Suisse des Hôtels.

Encore M. le Dr. Dietze.

La „Norddeutsche Allgemeine Zeitung“ nous écrit la lettre suivante:

Berlin, le 25 mai 1906.

A la
Rédaction de la Revue suisse des Hôtels,
Bâle.

Nous venons de recevoir le numéro 19 de votre honorable journal du 12 mai 1906, qui contient une lettre ouverte à M. le Dr. Dietze et dans laquelle vous intitulez ce dernier „correspondant“ de la „Allg. Nordd. Ztg.“

Nous avons appris que dans plusieurs cas, le sus-nommé s'est donné pour le rédacteur, le collaborateur ou le correspondant de notre journal. Nous déclarons par la présente qu'aucun membre de notre rédaction ou de notre administration ne connait personnellement le Dr. Dietze. Il y a déjà un certain temps, M. Dietze nous a offert par écrit de recueillir dans ses voyages des annonces pour la „Nordd. Allg. Ztg.“ Nous lui avons payé la commission fixée pour les annonces qu'il nous a procurées. Voilà à quoi nos relations se sont bornées.

Plus tard, de nombreuses plaintes nous apprirent que M. Dietze se montrait si désagréable dans ses transactions commerciales que nous avons préféré cesser toute relation avec lui.

Nous vous serions très reconnaissants si vous vouliez bien donner connaissance de cette lettre à vos lecteurs.

Veuillez agréer, M. le Rédacteur, l'assurance de notre haute considération.

La Rédaction et l'éditeur
de la „Norddeutsche Allgemeine Zeitung“.
O. Runge. *Mattenklott.*

A propos de la réforme de la cuisine d'hôtel.

Une dame allemande d'Eisenach nous envoie la correspondance suivante, dans laquelle elle soulève bien des questions intéressantes: „J'apprends par la femme d'un hôtelier que la Société des Hôteliers suisses a déjà souvent discuté si, vu les prix élevés de la viande, il ne serait pas temps de servir moins de viandes que jusqu'à présent. Je voudrais vous faire remarquer que vous répondriez par là aux vœux de beaucoup de voyageurs, car on se plaint très souvent que la cuisine d'hôtel d'aujourd'hui comprenne tant de viandes, c'est trop et c'est trop monotone, car les mêmes plats se répètent chaque jour, viande de veau, roastbeef, etc.

Or, il est reconnu aujourd'hui que l'homme n'a besoin que de peu ou de point de viande, et que l'abus de la viande est nuisible à la santé. Une nourriture composée exclusivement de viande est mauvaise pour le cœur et les reins, elle surcharge le sang de détritus, elle excite les nerfs, provoque la goutte et les rhumatismes, etc. Une nourriture plus variée, des soupes *bien épaisses* et en conséquent très nourrissantes, beaucoup de légumes, des farineux, du fruit, du laitage, du fromage, etc., offrent une nourriture bien meilleure à la santé, plus variée et moins coûteuse. Les personnes qui voyagent beaucoup se plaignent de la monotonie incroyable de la cuisine d'hôtel, partout c'est la même chose, les menus se ressemblent tous. C'est chose difficile que de commander un souper à la carte, chaque soir on offre la même chose, c'est-à-dire les mêmes viandes, car en général, il n'y a pas autre chose, à l'exception d'une omelette au naturel, ou farcie, à la confiture ou aux herbes. Pourquoi n'y a-t-il plus d'hôtels où l'on trouve une bonne cuisine bourgeoise simple, mais nourrissante, où l'on sert les mets nationaux du pays dans lequel on voyage, où l'on puisse se régaler de boulettes, de mâte-faim, de Schmarren bavarois, de Spätzle wurtembergeois, de nouilles, de beignets et d'autres plats populaires: La vraie cuisine autrichienne par exemple, jouit d'une juste renommée, et en Italie, le touriste recherche les hôtels italiens, où l'on peut goûter les mets italiens, seulement pour éviter la cuisine française si ennuyeuse et si monotone. Si, en Suisse, l'on voulait servir aux étrangers de petits plats faits avec ce délicieux lait suisse, de bon fromage du pays, du fruit, des noix, de bon pain bis, etc., ils se passeraient volontiers de toutes ces viandes. Le voyageur se porterait mieux, il resterait plus longtemps en villégiature, et les hôteliers pourraient se passer de grands chefs de cuisine; ils auraient des comptes de viande moins élevés.

Les pensions et les restaurants végétariens sont toujours plus recherchés, et chaque localité devrait avoir une auberge dans laquelle on trouve une bonne nourriture bourgeoise, où il y aurait des légumes en abondance. Je crois qu'un hôtel de ce genre trouverait beaucoup de clients et qu'une pareille innovation répondrait à bien des désirs. Disons plutôt que ce serait remettre en honneur d'anciennes coutumes, car bien des gens sont dégoûtés de la cuisine française et de la surabondance des viandes. Avec un hôtel de ce genre tous les goûts pourraient être satisfaits. En ce qui concerne les légumes, il ne faut pas oublier de rappeler que si ceux-ci doivent être succulents ils ne doivent pas être préparés à l'ancienne mode, qui consiste à les échauder, puis à les bouillir dans beaucoup d'eau que l'on jette ensuite. De cette manière, les sucs nutritifs sont perdus. Les légumes doivent être lavés à l'eau froide, puis bouillis dans peu d'eau qui doit être utilisée après pour la préparation du légume, quand on ne peut pas les cuire dans le beurre à l'étouffé. La salade devrait être faite au jus de citron.

Je possède le petit livre de cuisine si pratique, publié par la Société d'utilité publique des femmes suisses. Combien de recettes de bonnes soupes, de légumes, de farineux ne contient-il pas, qu'on pourrait servir au moins dans les petites pensions et les hôtels plus simples, si les grands hôtels trouvent que c'est au-dessous de leur dignité. Les hôtels devraient tenir compte de tous les goûts, et non seulement de ceux des Anglais et des Français. Les Allemands voyagent aussi beaucoup de nos jours. Il serait peut-être possible de changer tout cela peu à peu. *Mme V., colonel.*

L'art de manger.

(D'après le „Journal de la Cuisine“.)

Trop manger nuit.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur les deux articles ci-dessous.

Nous pensons bien que leur lecture approfondie ne fera pas changer les habitudes des hommes d'affaires qui avalent leur déjeûner en cinq minutes et des gourmants qui bouffent pour le plaisir de se remplir la bedaine.

Mais nous estimons de notre devoir de signaler à la nouvelle génération le „Fletcherisme“, qui n'exclut pas les raffinements culinaires.

Bien au contraire, nous croyons que celui qui apprécie les mets parfaits qui lui sont présentés, mange lentement, qu'il aspire avec satisfaction les parfums culinaires, qu'il les analyse avec attention en mâchant complètement, qu'il boit à petites gorgées en se délectant le palais du bouquet, du parfum des vins.

Chez lui l'odorat, le goût sont en éveil complet, et s'il mange peu, il mange bon et bien et digère à la perfection, comme l'indique et le recommande le Fletcherisme.

Ces réflexions faites, voici les articles en question:

Nous dépensons en moyenne quatre fois plus pour nous nourrir que pour nous vêtir ou nous meubler, et dans la majorité des ménages, c'est-à-dire dans les familles dont le revenu annuel ne dépasse pas 2,500 francs, la nourriture absorbe les trois cinquièmes des ressources.

De toutes les questions d'économie domestique, il n'en est donc pas qui l'emportent sur celle de l'alimentation, et de là vient l'extrême intérêt de toute recherche tendant à restreindre nos dépenses, de cet ordre, tout en assurant notre parfaite nutrition.

Ainsi, après avoir ri, en profanes, des idées de M. Horace Fletcher, „the chewchew man“, l'homme qui mâche, „l'apôtre du jeûne raffiné jusqu'à ce que mort s'ensuive“, convient-il d'exposer les progrès de sa propagande très louable et les conquêtes rapides du „Fletcherisme“. On sait que cette méthode est des plus simples: mâchez à fond vos aliments jusqu'à ce qu'ils se fondent véritablement dans votre bouche, et fiez-vous à votre seul appétit pour le choix de vos menus; ainsi vous mangerez trois fois moins et deviendrez plus robuste.

Pour établir une vérité qui semble si paradoxale, il faut plus que l'affirmation de l'inventeur ou que l'enthousiasme bruyant de quelques „snobs“. Le témoignage des hommes de science est indispensable. Précisément, il confirme les bons résultats du système.

A l'Université de Yales (Etats-Unis), sous la direction du professeur Russell H. Chittenden, trois groupes d'hommes — soldats, professeurs, athlètes — se sont soumis pendant six mois au Fletcherisme, restreignant strictement leur nourriture aux exigences de leur estomac. Le résultat fut que, à la fin de l'expérience, leur puissance de travail avait augmenté de 50 à 200 % et qu'ils étaient tous en meilleure santé qu'au début.

De même, au collège de Nashville (Tenn.), un groupe d'étudiants, au bout de six mois, étaient parvenus à réduire leur nourriture de moitié, sans aucun malaise, et en faisant preuve d'une plus grande activité physique et mentale.

Un petit boy d'hôtel, à New-York, avait profité de ses heures libres pour apprendre la sténographie. Depuis trois ans, ne mangeant que le strict nécessaire, mais mâchant à la perfection, il a pu se contenter de cinq heures de sommeil et faire le travail de deux hommes: de 1 à 7 heures du matin, il est de service à l'hôtel, et tient un emploi de sténographe de 9 heures du matin à 5 heures du soir.

Désireux d'interpréter ces faits, le docteur Higgins, ancien professeur d'anatomie à l'Université de Cambridge (Angleterre), a fait des recherches approfondies sur l'appareil qui permet au corps humain de mâcher et d'avaler, et son compte-rendu publié en mai 1905, dans la *Lancet*, de Londres, établit que M. Fletcher avait tout à fait raison de parler comme il l'a fait, il y a sept ans passés, d'une sorte de „filtre aliment“ que nous aurions dans l'arrière-bouche.

Dans une démonstration à Bruxelles, avec l'aide du professeur Heger et en présence d'autres savants de l'Université de Bruxelles et de l'institut Solvay, le docteur Higgins révéla, au moyen d'instruments spécieux, que l'arrière-bouche comporte un mécanisme de filtration qui, si l'on sait en user, permet le passage de toute nourriture assimilable et utile à la personne en train de manger et tend à s'opposer à l'absorption d'autres aliments. C'est là un vrai filtre qui fonctionne à merveille si l'on mâche complètement la nourriture solide et si l'on garde dans sa bouche les liquides autres que l'eau, un temps suffisant pour qu'ils se mélangent à la salive et soient naturellement absorbés par le filtre.

Sans doute, on peut passer outre à l'usage de ce filtre, et avaler par exemple une bille de verre, mais il y faut un effort et personne ne voudra prétendre que la bille puisse être digérée.

La découverte de cet appareil filtrant est capitale. Elle explique comment il nous suffit de nous en remettre à notre appétit pour la quantité et le choix de notre nourriture, certains de nous maintenir ainsi un excellent état de nutrition, de réduire au minimum la fatigue de la digestion et d'obtenir une vigueur plus grande.

Comme le dit M. Fletcher: „Tout homme est le chaufleur de son propre automobile — risquons le mot „body-mobile“, dans le présent cas. Admettons qu'une machine fonctionne bien, qu'elle soit propre et huilée. La première chose à faire, c'est de régler la consommation du combustible. Ainsi pour l'homme, et tout excès lui est plus dangereux qu'une insuffisance de nourriture, car il porte toujours sur soi des réserves d'aliments gras qui lui permettent d'attendre un réapprovisionnement convenable, de même qu'il faut une étincelle pour faire fonctionner un moteur, notre appétit est cette étincelle; sans lui, pas de bonne digestion.“

Comme on lui demandait son opinion sur les conséquences sociales qu'entraine une bonne éducation alimentaire, il se laissa aller à dire, avec enthousiasme, son rêve de philanthrope: „Plus de bouges ni de criminels, de tribunaux ni de police, plus de dégénérés, mais un peuple doué, dans sa diversité, de forces constructives et non plus destructives. Dans le cours d'une seule génération, toute la question sociale serait résolue. On épargnerait un tiers du coût de la vie, un quart des frais de gouvernement... Vous demandez si l'on serait heureux? Mais avez-vous jamais vu un homme bien portant qui ne fût heureux et content?“

Laissons M. Fletcher aux illusions du Fletcherisme intégral, mais convenons qu'un homme bien nourri se trouve être généralement fort, énergique, et que, dans l'ordre des qualités morales, il lui est plus aisé de montrer de la fermeté de caractère et des vertus altruistes. Par contre, souvent la sensualité, les passions violentes, la dépravation morbide, résultent d'une diète mauvaise, insuffisante ou trop abondante. Pour une part, notre moralité dépend de notre nourriture.

Retenons ce fait attesté par des médecins, des professeurs, des savants: l'application des principes dégagés par M. Fletcher eut des conséquences les plus heureuses pour de nombreuses personnes.

Dès lors, on comprend que des écoles américaines, des municipalités, des commerçants et des industriels aient tenu à répandre parmi leurs élèves, leurs concitoyens et leur personnel, le nouvel „Art de manger“ et des maximes telles que les suivantes:

„Mange lentement et mâche complètement.

„Ne prends aucun aliment quand tu es irrité ou nerveux; l'abstinence est un bon remède contre la colère et la nervosité. Attends pour manger d'être calme.

„Mâche tout aliment solide jusqu'à ce qu'il fonde dans ta bouche et s'absorbe de lui-même.

„Bois à toutes petites gorgées; goûte ce que tu bois, que ce soit de la soupe ou de la limonade. L'eau n'a pas de goût, tu peux l'avaler tout de suite.

„Mange ce qui te profite. Ne mange pas ce qui te déplait.

„Ne mange que pour répondre aux sollicitations de ton estomac, rien de plus, et fie-toi à ton appétit pour te dire ce qui te convient.

„Retiens ces préceptes et pratique-les. Tes dents seront belles, tu jouiras d'une bonne santé et d'une grande vigueur physique et morale.“ *T.*

* * *

C'est en mars 1904, dans un numéro du *World's Work* anglais, que le nom de M. Horace Fletcher nous est tombé pour la première fois sous les yeux.

Peu nous importe, évidemment, que, importateur et industriel à New-York, à San-Francisco, à la Nouvelle-Orléans et à Chicago, il ait d'abord fait fortune et que, ayant pris l'habitude des voyages, il ait établi sa demeure à New-York et réside à Venise. Mais sachez que cet heureux homme voulut, un jour, contracter une assurance sur la vie et que, en raison d'une maladie d'estomac, cette satisfaction lui fut refusée.

La richesse est une médiocre consolation quand pareille mésaventure arrive à un candidat au centenaire. Du moins permit-elle à M. Fletcher de prendre d'abord son mal en patience et de se consacrer ensuite tout entier à des recherches scientifiques sur l'estomac, la nutrition et la nourriture. Fortune, infortune, et surtout réflexion ont valu à M. Fletcher d'être le père du... „Fletcherisme“.

Car, depuis deux ans, le mot a été créé, symbolisant un système. Mais avant d'en noter les progrès, contentons-nous de marquer le point de départ. M. Fletcher a mal à l'estomac, ne peut obtenir son assurance et médite, — il a le temps et les moyens de méditer, — sur l'art de manger et de digérer correctement.

Et il a fait une découverte, une petite découverte qui ne semble d'abord qu'à demi destinée à révolutionner le monde, et cependant...

Mais n'anticipons pas. Donc, M. Fletcher découvrit ceci: l'appétit est un guide sûr du genre et de la quantité des aliments que chacun de nous doit prendre; et si le sens du goût, ce pauvre sens si inférieur dans l'esprit du vulgaire, est cultivé avec soin et développé par l'emploi judicieux des sucs digestifs de la bouche, le gosier a tôt fait d'empêcher de passer dans l'estomac toute nourriture impropre ou excessive.

Un reporter, — ces gens sont impitoyables, — observa plusieurs jours de suite les faits et gestes de M. Fletcher. „Un matin, nous dit-il, je le rencontrai à sept heures à la grande gare de New-York. Levé depuis cinq heures, il avait écrit plus de deux mille mots à la machine à écrire, et paraissait frais et dispos.

— Avez-vous déjeûné? demandai-je.

— Je n'ai rien pris, répliqua-t-il.

Au buffet de la gare, il demanda une tasse de café et ajouta du lait. Mais, au lieu d'avaler ce breuvage, il en prit une autre et fit de même. Dans le temps qu'il prenait deux gorgées, en six ou huit j'avais presque vidé ma tasse.

— Je goûte, je déguste ce que je prends, dit-il, et vous ne le faites pas. Essayez mon procédé.

Je le fis, et trouvai plus de goût à une seule gorgée de café qu'à tout ce que j'avais avalé.

Au lunch, M. Fletcher mange une feuille de laitue en salade, deux cakes de froment et un peu d'œuf au lait. „Il mâchait tout soigneusement“.

Le soir, à sept heures, ce propriétaire d'un bel hôtel alla dîner comme d'habitude dans une crèmerie. „Pourquoi prendre vos repas dans ces établissements? — J'y trouve la quantité de nourriture dont j'ai besoin. Bien souvent, „on mange trop“, parce qu'on nous sert plus qu'on ne peut manger.“

Là, après avoir savamment mâché des huîtres dont il rejetait ensuite la pulpe, il prit un café, — il aime beaucoup les pâtisseries, — et à chaque bouchée, il faisait au moins trente mouvements de mâchoire.

Comme il semblait éviter de manger de deux choses à la fois, par exemple des huîtres et du pain, le reporter lui en demanda le motif. „En mélangeant des aliments, j'irais à l'encontre de ce qui est le but même du goût et me priverais de tirer d'un aliment simple tout le plaisir possible.“

Mais laissons là toutes les observations que le reporter conte par le menu. L'important, c'est que, il y a douze ans, le refus des compagnies d'assurances alarma M. Fletcher. Il se mit à lire des livres d'hygiène et raisonna. „Si l'on alimente une machine à l'excès, elle cesse de bien fonctionner. Il doit en être ainsi du corps humain.“ Et il se mit à réduire sa nourriture.

Il avait lu le mot de Gladstone, disant que la nourriture devrait être mâchée au moins trente-deux fois. Il se mit à mâcher. Il débuta par un petit pain et put constater que plus il mâchait et plus ce pain lui semblait savoureux et crèmeux; jamais il n'en avait mangé d'aussi bon goût. L'expérience fut confirmée avec des pommes de terre, d'autres légumes, des gâteaux, de la soupe, du café au lait. Plus longtemps il en gardait dans sa bouche, et plus le goût se révélait avec une force et une douceur nouvelle.

Il fit ces premiers essais en juin 1898. Dès le milieu de juillet, il cessa de déjeûner le matin. Il commença de se dire: „Qu'ai-je envie de manger?“ et suivit son désir, quel qu'il fût, et qui se portait toujours sur des aliments simples. Il pesait alors 200 livres et avait comme tour de poitrine, 110 centimètres. Au bout de trois mois de vie simple, il ne pesait

plus que 165 livres et mesurait 92 centimètres de poitrine. „Mais son corps ne s'était nullement affaibli, bien au contraire.“ Il se sentait en meilleure condition; les maux d'estomac avaient disparu depuis qu'il ne prenait d'aliments que ce dont il avait besoin, rien de plus.

Les aliments convenablement mâchés sont, en effet, à demi-digérés; on épargne donc ainsi un énorme travail à l'estomac et à l'intestin. En outre, si l'on ingère une grande quantité de nourriture insuffisamment mâchée, l'estomac la rejette dans l'intestin en boulettes qui y fermentent et pourrissent, non plus au profit, mais au grand dam de l'intéressé. En comparant aux aliments absorbés d'après le procédé Fletcher les résidus et déchets, on note que tout le carbone, la graisse et l'albumine a été absorbée au bénéfice du corps, et que ces déchets sont très réduits.

En outre, M. Fletcher a fourni et continue à fournir la preuve, à cinquante ans passés, que son régime donne une vigueur remarquable et permet de supporter sans fatigue des épreuves physiques ou un entraînement sévère.

Résumons les résultats de ces expériences:

1. On peut vivre en mangeant „le tiers“ de ce que l'on consomme ordinairement de nourriture et être en bonne santé et en pleine vigueur.

2. Dans ces conditions, cinq heures de sommeil suffisent.

3. Si l'on mâche complètement les aliments, les déchêts de la digestion sont réduits de neuf dixièmes.

4. L'appétit signale les besoins du corps et ne demande qu'une nourriture simple.

5. Une part notable de la digestion s'opérant dans la bouche, il est nécessaire de mâcher à fond.

— Pourquoi avoir repris cette vieille étude sur M. Fletcher? C'est que, devenu apôtre, il a fait école et que nous pourrons désormais parler en connaissance de cause du „Fletcherisme“, — un mot qu'il faut bien mâcher aussi pour l'avaler. *Rittel.*

Vermischtes.

Die Spinne als Wetterprophet. Ein Sprichwort sagt von der Spinne: „Spinne am Morgen — Kummer und Sorgen; Spinne am Abend — erquickend und labend!“ Ein französischer Entomologe — in Frankreich lautet das Sprichwort: „Araignée du matin, chagrin; araignée du soir, espoir!“ — gibt nach der „Täglichen Rundschau“ dafür folgende Erklärung: die Spinne gibt ein beinahe unfehlbares Mittel an die Hand, das Wetter des Tages vorauszusagen. Wenn am Morgen viel Tau gefallen ist, was stets als ein Zeichen von schönem Wetter gelten kann, sieht man niemals eine Spinne, dagegen bemerkt man sie in trockenen taulosen Morgenstunden in ihrem Netz; ihr Erscheinen ist also ein Zeichen, dass das Wetter schlecht sein, dass es regnen wird. An warmen Tagen verlässt die Spinne gern ihr Netz, um Insekten zu fangen, die bei dem schönen Wetter in grosser Zahl in der Luft spielen und auch für den nächsten Morgen schönes Wetter erwarten lassen.

Bei Talleyrand. Der Fürst Charles Talleyrand-Perigord war ein ebenso berühmter Feinschmecker wie Diplomat, und dass der Ruhm seiner auserlesenen Festmahle weit über Frankreichs Grenzen ging, dafür sorgte sein Küchenmeister Antoine Carème, der 12 Jahre die Küche des Fürsten leitete. Zu einem solchen Mahl, das nur die höchsten Spitzen des Reichs vereinigte, erhielt der Fürst zwei Steinbutten von riesiger Grösse zum Geschenk. Da schon einer dieser Fische mehr als ausreichend war, Talleyrand sich aber nicht entschliessen konnte, den zweiten wegzugeben, teils um den Geber nicht zu beleidigen, teils auch um sich mit einem anderen nicht in den Ruhm zu teilen, ein gleiches Prachtstück auf die Tafel zu bringen, so sann er darüber nach, wie es wohl möglich sei, beide Steinbutten in würdiger Weise zu verwenden und vor seinen Gästen zur vollkommenen Geltung zu bringen. Carème, der auch einem Scherz nicht abgeneigt war, half dem Fürsten aus dieser Verlegenheit und erklärte, er würde, wie es sich gebühre, beiden Fischen zu gleicher Zeit gerecht werden. Das Mahl begann, die Suppe war vorüber, von einem hors-d'œuvre hatte man abgesehen, nun sollte die Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schüssel wurde der eine Prachtfisch hereingetragen. Jedoch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperte und mit Schüssel und Steinbutte zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlag. Dem fürchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammern, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd: „Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Türe von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und köstlicheren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gastgebers, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Kleine Chronik.

Engelberg. Der Kur- und Verkehrsverein hat in nächster Nähe des Bahnhofs ein Verkehrsbureau mit Telephonverbindung eingerichtet.

St. Moritz. Das Hotel Belvédère wurde einer umfassenden innern Renovation unterworfen und ist mit 1. Juni wieder eröffnet worden.

Hotelplünderung. Im Hotel Ferdinandshöhe am Stilfserjoch wurden während des Winters sämtliche Mundvorräte, Betten und Wäsche von italienischen Schmugglern geraubt.

Hotelprellerei. Wegen Hotelprellereien wurde in Zürich ein Ingenieur verhaftet Es werden ihm Betrügereien im Betrag von 10,000 Fr. zur Last gelegt.

Internationale Briefpost. Das internationale Bureau in Bern wird fortan eine Art Coupons ausgeben, die in jedem Lande gegen Marken umgetauscht werden können. Damit werden wir einen Ersatz für die internationale Briefmarke haben, deren Einführung augenblicklich aus Gründen nationaler Empfindlichkeit noch nicht im Bereiche der Möglichkeit liegt.

Höllochhöhle. Das bis jetzt gangbar gemachte Teilstück der Höllochhöhle im Muotatal wird am 1. Juli nächsthin eröffnet werden. Die Eintrittsgebühr ist vorläufig auf 2 Fr. angesetzt worden. Mitglieder des Alpenklubs erhalten 50 % Begünstigung, ebenso Vereine von wenigstens 20 Mitgliedern. Den Bürgern des Kantons Schwyz ist eine Vorzugstaxe in der Höhe von nur 50 Cts. eingeräumt worden.

Montreux. Die Generalversammlung der im November 1905 mit einem Aktienkapital von 300,000 Franken gegründeten Gesellschaft des *Grand Hôtel des Narcisses et Buffet Terminus de Chamby sur Montreux* hat die Erhöhung des Aktienkapitals um 150,000 Fr. auf 450,000 Fr. beschlossen. Die Gesellschaft hat ferner den Ankauf eines Gebäudes (bisher *l'Usine de Chamby*) genehmigt, das umgebaut als Dependance des zukünftigen Grand Hotel bestimmt ist.

Der Phonograph im Wartsaal. Die pennsylvanische Eisenbahngesellschaft hat eine neue praktische Verwendung für den Phonographen gefunden. In den Wartesälen der genannten Gesellschaft werden gewaltige Sprechmaschinen aufgestellt, die wenige Minuten vor Abgang oder Ankunft eines Zuges mit lauter Stimme den Reisenden alles Wissenswerte mitteilen. Diese Maschinen werden von den Signalstationen aus durch Elektrizität in Tätigkeit gesetzt.

Hotelführer. Der Verein der Vogesen-Hotelbesitzer hat einen Hotelführer herausgegeben nach dem Muster desjenigen des Schweizer Hotelier-Vereins. So sehr es zu begrüssen ist und so schmeichelhaft es für die Schweizer Hoteliers sein mag, dass ihr Führer überall Nachahmer findet und die Hoteltarife auch anderwärts ans Tageslicht treten, so wäre doch das mindeste, was man in einem solchen Falle erwarten dürfte, dass der Schweizer Hotelier-Verein, ehe man seinen Hotelführer in allen Details, auch inbezug auf die „Nützlichen Winke“, buchstäblich nachahmt, darum begrüsst würde, wie dies bei Entlehnung von geistigem Eigentum schicklich und üblich ist.

Zum gestohlenen Silberschatz im Schloss Basedow bemerkt die „Jugend“ humorvoll: Man nimmt gewöhnlich an, dass in unserem Zeitalter des Verkehrs alle Kunstschätze, auch diejenigen, die sich in privaten Sammlungen befinden, längst katalogisiert und bekannt sind. Allein, das ist nicht richtig. Grosse und wertvolle Schätze, die von emsiger und kunstverständiger Hand gesammelt sind, sind der Oeffentlichkeit noch ganz unbekannt. So hat die Welt erst jetzt von einer Sammlung europäischer Hotelgeräte erfahren, die sich im Besitz einer Fürstin Wrede befand und auf dem Schlosse Basedow untergebracht war. Wie das leidenschaftliche Sammler oft tun, hütete die Besitzerin ihren Schatz vor jedem fremdem Auge; und die Entdeckung der eigenartigen Sammlung ist nur einer Indiskretion zu danken. Man interessiert sich nunmehr allgemein für diese Angelegenheit, die besonders in den Kreisen der berufsmässigen Sammler lebhaft besprochen wird.

Die Hotelnot in Madrid, In Madrid erwartete man, dass anlässlich der glanzvollen Feste zur bevorstehenden Hochzeit des Königs Alfons einige hunderttausende Reisende aus der spanischen Provinz und nicht viel weniger Fremde eintreffen werden. Das Reisebureau Cook brachte allein 13,000 Engländer nach Madrid. Nun ist zwar Madrid eine Stadt mit einer halben Million Einwohner, aber auch eine Stadt, die nur ganz wenige kleine, dabei recht mittelmässige Hotels und noch viel weniger Wirtshäuser besitzt. Privatquartiere sind zwar zu haben, aber von welcher Art! Die meisten Spanier sind zu stolz, ihre Wohnung mit einem Fremden zu teilen. Dass unter solchen Umständen die Preise eine fabelhafte Höhe erreichen, ist erklärlich. So verlangte man schon vor 3 Wochen in einem Hotel „I. Klasse“ für ein Zimmer mit voller Pension 3000 Pesetas pro Woche. In den Zeitungen wurden Alkoven zum Preise von 600 Pesetas für 14 Tage angeboten. Den meisten Fremden blieb nichts anderes übrig, als in den kleineren Städten, wie Avila oder Toledo, die 2—3 Stunden Eisenbahnfahrt von Madrid entfernt sind, ein Unterkommen zu suchen und sich mit den zahlreichen Extrazügen zu den Festen in Madrid zu begeben.

Das höchste Hotel. Das Hotel Belmont an der Ecke der Park-Avenue und der 42. Strasse in New-York ist, wie der „Frkf. Ztg.“ berichtet wird, jetzt eröffnet worden. In Anlage und Ausstattung nimmt es dieses Hotel mit jedem andern der Stadt auf; in der Höhe seiner Stockwerke aber überragt es jedes andere Hotel der Welt. 27 Stockwerke erheben sich nämlich zu einer Höhe von 368 Fuss und 5 Stockwerke führen noch unter die Erde hinab. Die Grundmauern des Baues sind auf einem festen Felsboden aufgeführt und für das Stahlgerüst des Wolkenkratzers sind fast 10,000 Tonnen Stahl verwandt worden. Granit, Kalkstein, Ziegel und Terrakotta sind das Material, das zur Verkleidung des Gerüstes gedient hat. Vier Jahre lang hat der Bau gedauert und viele Millionen Dollars sind bis zu seiner Vollendung aufgewandt worden. Eine besondere Sehenswürdigkeit sind die Kühlräume, die grössten der Welt, in ihrer Art ganz einzig. In ihnen lagern u. a. eine Million Zigarren in den verschiedensten Sorten von der Zigarre für 10 Cent an bis zu den feinsten Havannas, von denen eine einzige 5 Dollars kostet, und die Gäste können sich selbst die ihnen genehme Sorte auswählen. Das Hotel enthält 1006 Zimmer und beschäftigt 1000 Angestellte.

Verkehrswesen.

Simplon-Bahn. Der Verkehr durch den Simplontunnel ist am 1. Juni eröffnet worden. Neben den elektrischen dienen vorläufig auch noch Dampflokomotiven.

Automobilverkehr. Die glarnerische Regierung verhält sich gegenüber den Bestrebungen, den Automobilverkehr längs des Walensees zu verbieten, ablehnend.

Schweizerische Seetalbahn. Diese immer mehr und mehr dem Touristenverkehr dienende Bahn wird für den elektrischen Betrieb umgebaut. Für die Linie Münster-Beinwil wird der Umbau sofort begonnen, sodass diese schon Ende dieses Jahres elektrisch betrieben werden kann. Bis im Herbst 1907 soll auch auf der übrigen Linie der elektrische Betrieb eingeführt sein. Vorläufig wird die elektrische Kraft von der Betznau bezogen.

Vernayaz-Chamonix. La ligne du chemin de fer de Vernayaz à Chamonix est terminée jusqu'à Châtelard (Frontière suisse). Les essais de voitures vont commencer incessamment, d'ici 15 jours 3 semaines aura lieu l'inauguration et la lingne sera livrée à l'exploitation. Le trajet Châtelard-Chamonix (partie française) n'est pas encore prêt; pour cette saison le service se fera avec des breaks de la Cie. Forestier de Genève.

Zollverkehr. Der Bundesrat legt im Geschäftsbericht der eidgen. Zollverwaltung ans Herz, ja nicht bureaukratisch zu werden, sondern gegenüber dem Publikum, seien es Handel und Industrie oder fremde Reisende, Sorgfalt und Schonung walten zu lassen. Fiskalische und kleinliche Rücksichten dürfen absolut nicht hindern, die lobenswerten Massnahmen zur Erleichterung der Zollabfertigung gegenüber den Besuchern unseres Landes noch weiter auszudehnen. Möglichst überall sollte die Gepäckrevision in den Zügen selbst vorgenommen werden.

Elektrischer Bahnbetrieb. In der „N. Z.-Z.“ macht ein Fachmann folgende Anregung: Im Interesse der Entwicklung der elektrischen Traktion in der Schweiz sollte die Generaldirektion der Bundesbahnen Kurse einführen, in denen das Personal für den elektrischen Bahnbetrieb herangebildet wird, Kurse, deren Hauptziel dahin gerichtet sein muss, die Dampftechniker der Bundesbahnen auch auf dem elektrischen Traktionsgebiete ebenso tüchtig zu machen, wie sie als Dampftechniker sind. Zwei Fliegen werden damit mit einem Schlage getroffen: Die öde Opposition gegen den elektrischen Bahnbetrieb hört auf und die Elektrifizierung unserer Bahnen wird Riesenschritte machen.

Simplontunnel-Verkehr. Der Zugsdienst (Zugbeförderung und Zugbegleitung) wird auf der ganzen Strecke Brig-Domodossola von den S. B. B. besorgt. Die Verkehrsübergabe zwischen der schweizerischen und der italienischen Verwaltung erfolgt in Domodossola. In Domodossola findet die schweizerische Zollbehandlung für die Reisenden, das Gepäck, die Geld- und Wertsendungen, die Poststücke, die Stückgüter in Eilfracht statt, während für die übrigen Transporte die Zollbehandlung in Brig erfolgt. Die Firma Brown, Boveri & Cie. versichert, dass der vollständige, fahrplanmässige und ausschliessliche Betrieb ungefähr bis 10. oder 15. Juni in Gang sein dürfte.

Einen Eisenbahntunnel durch den Kleinen Belt zu bauen, wird jetzt in Dänemark projektiert, um eine direkte Eisenbahnverbindung zwischen der Insel Fünen und Jütland zu ermöglichen, nachdem der Plan eines Brückenbaues an den hohen Kosten gescheitert ist. Als Ausgangspunkt ist die Gegend zwischen Middelfart und Strib an Fünens Nordwestspitze ins Auge gefasst. Nach Art der Tunnels in der Seine soll der Tunnel aus Eisen und Beton hergestellt, und zwar nicht unter dem Meeresgrunde hindurchgeführt werden, sondern durch das freie Wasser und nur so tief unter dem Meeresspiegel, dass er kein Hindernis für die Schiffahrt bildet. Die Kosten werden auf 8 Millionen Kronen angegeben, während eine Brücke etwa das Dreifache kosten würde.

Ein Simplon-Expresszug wurde gleichzeitig mit der Eröffnung des Simplontunnels in Betrieb genommen werden. Er tritt an Stelle des bisherigen Simplon-Oberland-Express. Der Simplon-Express geht von Paris über Dijon, Pontarlier, Lausanne und den Simplon nach Mailand. Nach dem vorläufigen Fahrplan verlässt der Simplon-Express Paris 7.40 nachm. auf dem Lyoner Bahnhof und geht 3.25 morgens von Pontarlier, 6.06 früh von Lausanne, um 8.58 in Brig und 9.53 morgens in Domodossola einzutreffen. In Mailand wird man gegen 1 Uhr ankommen. Der Gegenzug geht von Mailand ab etwa 4 Uhr nachm., von Domodossola 7.20, von Brig 8.42 abends und ist 11.32 nachts in Lausanne, 12.30 in Pontarlier und 7.15 früh in Paris. Der neue Luxuszug durchfährt eine Strecke von 836 km. Der Zug soll vorläufig dreimal in der Woche, und zwar von beiden Endpunkten Dienstag, Donnerstag und Sonntag verkehren.

Berner Alpendurchstich. Der 3. der vom bernischen Regierungsrat bestellten Experten, der Nordostbahndirektor Arbenz, hat sich in seinem Bericht ebenfalls mit Bestimmtheit für das vom Komitee vorgeschlagene Lötschberg-Projekt mit 27 ‰ Maximalsteigung ausgesprochen. Das grosse Initiativkomitee für die Lötschbergbahn hat folgenden Beschluss gefasst: Das bernische Initiativkomitee für die Lötschbergbahn, in Erwägung: 1. dass das vom engern Ausschuss vorgelegte und von bewährten Fachmännern befürwortete Projekt eines bernischen Alpendurchstichs durch den Lötschberg in technischer, finanzieller und volkswirtschaftlicher Beziehung unter den verschiedenen Projekten eines bernischen Alpendurchstichs am besten entspricht; 2. dass sich dasselbe innert den vom Gesetz vom 4. Mai 1902 aufgestellten Grenzen bewegt und eine weitergehende als die dort vorgesehene finanzielle Beteiligung des Staates nicht erheischt, beschliesst: Es wird den Staatsbehörden das vom leitenden Ausschuss des Initiativkomitees vorgelegte Bauprojekt und Finanzprogramm grundsätzlich zur Annahme und weitern Ausführung empfohlen.

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 3. Juni 3924, 240 mehr als die Woche vorher.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1er et 2e rang de Lausanne-Ouchy du 17 mai au 23 mai: Angleterre 985, Russie 856, France 1016, Suisse 868, Allemagne 632, Amérique 547, Italie 35, Divers 297. — Total 5266

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. 19. bis 25. Mai: Deutsche 666, Engländer 137, Schweizer 234, Franzosen 42, Holländer 97, Belgier 20, Russen und Polen 138, Oesterreicher und Ungarn 48, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 76, Dänen, Schweden, Norweger 26, Amerikaner 37, Angehörige anderer Nationalitäten 22. **Total 1543.**

Luzern. Verzeichnis der vom 1.—31. **Mai** abgestiegenen Fremden: Deutschland 7513, Oesterreich-Ungarn 465, Grossbritannien 3761, Verein. Staaten u. Kanada 1826, Frankreich 1351, Italien 599, Belgien und Holland 994, Dänemark, Schweden, Norwegen 447, Spanien und Portugal 107, Russland 816, Balkanstaaten 73, Schweiz 5484, Asien und Afrika 204, Australien 97, verschiedene Länder 149. Total 23,886.

Witterung im April 1906.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

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

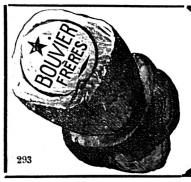
Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 160, Basel 146, Bern 167, Genf 162, Montreux 133, Lugano 148, Davos 174

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.*

Foulard- u. Liberty- **Seide** Chiné- u. Bast- **Seide** Merveilleux- u. Schotten- **Seide** Monopol- u. Armure- **Seide**

für Blusen und Roben in allen Preislagen, sowie stets das Neueste in schwarzer, weisser u. farbiger **„Henneberg-Seide“** v. 95 Cts. bis Fr. 25.— p. Met. — Franko ins Haus. Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, **Zürich.**



MAISON FONDÉE EN 1811.

BOUVIER FRÈRES

NEUCHATEL.

SWISS CHAMPAGNE.

Se trouve dans tous les bons hôtel suisses.

HORS CONCOURS (membre du jury)

EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

293

DIRECTEUR

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

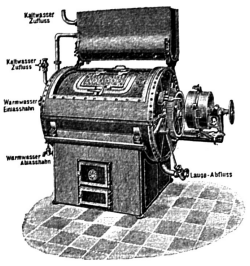
Adresser les offres sous chiffres H 314 R à l'adm. du journal.

DIRECTEUR-CHEF DE RÉCEPTION.

Jeune homme, 27 ans, sachant le français, allemand, anglais, italien et hollandais, actuellement gérant d'un Gd. Hôtel de prem. ordre (250 lits), cherche place comme tel pour la saison d'hiver 1906/1907, dans un établissement de prem. ordre, Riviera, Egypte ou ailleurs. Références excellentes. Disponible le 1er novembre.

Ecrire sous chiffre H. 184 R. à l'adm. du journal.

Dampfwäscherei-Einrichtungen



nach neuestem System

für Elektromotor, Wassermotor, Dampfbetrieb oder Handbetrieb.

Ausserordentliche Ersparnisse gegen Handwäscherei.

Grösstmögliche Schonung der Wäsche.

Bedeutend vereinf. Betrieb.

Vorzügliche 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).

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.

Joh. Gersbach & Cie., Kühlanlagen-Bau: Gessnerallee 38. Zürich.

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

Fleischaufbewahrung 15 Tage tadellos.

Kühlraum, Obereisfüllung,
Patent Gersbach No. 25,870 vom 16. März 1903.

Referenzen:

Dolder, Grand Hotel, Zürich. 9
Fritz Baumann, Fleischhalle, Zürich.
Jacques Lenz, Fleischhalle, Zürich.
Pius Ruff, Wurstfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.
J. Schmidhauser, Schützengasse Zürich.
Fritz Mörker, Wurstfabrik, Zürich.
Grand Hotel Axenfels ob Brunnen.
E. Strübin & Wirth, Hotel Schweizerhof, Interlaken.
Fréd. Schuh, Confiserie & Restauration, Interlaken.
Hotel Schweizerhof, Gebr. Hauser, Luzern.
Bahnhofrestaurant, Luzern.
Grand Hotel des Palmiers, Nice, Herren Manz & Cie.
" " de Cannes, " Menge.
" " Naples, " Hauser & Döpfner.
" " Santa Lucia, Naples, " Pietro Campione Co.
" " de Londres, Naples.
" " Hassler, Naples.
" " Savoy, Naples. (O.F.2756)
" " Victoria, Sorrento, Naples.

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

— Intensivste Luftzirkulation und Kühlung. —

Prospekte, Kostenberechnung etc. umgehend.

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

Zu mieten oder zu kaufen gesucht
Hotel-Pension

an einem Winterkurort von Hotelier mit Sommergeschäft.

Offerten unter Chiffre **H 190 R** an die Exped. ds. Bl.

Direktor-Gérant

(eventuell Chef de réception in ganz grosses Haus).

Ein in allen Branchen des Hotelwesens erfahrener und energischer Mann sucht Stellung als Direktor für den Winter oder Jahrestellung. Eintritt ersten November oder noch früher. Prima Referenzen zur Verfügung.

Offerten unter Chiffre **H 322 R** an die Exped. ds. Bl.

Hotel-Direktion.

Die Direktorstelle vom **Hotel Pilatus-Kulm** wird für das Betriebsjahr 1907 zur freien Bewerbung ausgeschrieben.

Bewerber können bis zum 20. Juni ihre Anmeldungen mit genügenden Referenzen und genauen Angaben ihrer früheren Berufstätigkeit versehen dem unterzeichneten Mitgliede des Verwaltungsrates der P. B. G. einsenden.

181 **Ed. Cattani sen., Engelberg.**

MONTREUX

Hotel Eden.

In allerbester ruhigster Lage am See neben dem Kursaal. 305

Modernster Komfort. Garten.

Fallegger-Wyrsch, Bes.

HOTEL

In einer industriellen Ortschaft des Kantons Zürich ist ein gut rentables **Geschäftsreisenden-** und **Passanten-Hotel** mit schöner, geräumiger Stallung wegen Familienverhältnissen billig zu verkaufen. Für tüchtiges Ehepaar sichere Existenz. Off. an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre **H 193 R.**

Chef de réception. – Directeur.

Erste Kraft, 37 Jahre alt, ledig, mit weitläufigen in- und ausländischen Beziehungen, sucht sich baldigst zu verändern. Gehalt nicht unter 500 Fr. per Monat.

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

Oberhofen.

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

Hotel Kurhaus Victoria.

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

163 **H. Ad. Wagner.**

A louer, à Dinard-St-Enogat
l'Hôtel des Deux-Mondes

Sur plans à la disposition immédiate du preneur

avec 75 chambres et cabinets, habitable toute l'année, chauffage à vapeur, salles de bains, grand Hall Le tout éclairé au gaz et à l'électricité. Tout le confort moderne y est préparé. Eau chaude et eau froide dans tout l'Hôtel. Admirablement situé au milieu d'un parc de 5000 mètres. En bordure de mer. Jouissant d'un panorama splendide sur toute la baie de St-Malo. Bains de mer au bas de l'Hôtel. Garage à autos, Ecuries, Préau convert pour jeux d'enfants.

S'adresser au journal **LA COTE D'EMERAUDE,** et à l'architecte **M. GRATIEN, à Dinard-St-Enogat.** 185

(2924) (J. 1816)

Für Aktien-Unternehmen

Junger energischer, im erstklassigen Hotel- sowie Winterkurort-Betrieb erfahrener Fachmann, mit geschäftstüchtiger Frau, sucht auf nächsten Winter die

Direktion

eines Hotels I. Ranges zu übernehmen.

Offerten an die Expedition unter Chiffre H. 188 R.

Verpachtung des Hotel nebst Bahn-Restaurant in Landquart.

Das **Hotel Landquart** nebst zugehörigen Restaurants erster, zweiter und dritter Klasse wird zur Uebernahme auf den **1. Januar 1907** zu freier Bewerbung ausgeschrieben.

Die Pläne und Bedingungen liegen im Direktionsbureau im Verwaltungsgebäude in Chur zur Einsichtnahme auf.

Angebote für Pachtübernahme sind bis spätestens **15. Juni** ds. Js. an die **Direktion der Rhätischen Bahn in Chur** einzureichen.

(HG1657) 1424 **Die Direktion der Rhätischen Bahn.**

Die

Champagner-Kellerei

2917 A.-G. (G 1531)

Biel (Schweiz)

empfiehlt ihre anerkannt vorzüglichen und preiswürdigen Marken

Champagne Etoile

und

Champague Etoile Extra Cuvée.

(1427) (G. 1812)

Ueberall erhältlich, oder zu verlangen in Restaurants, Hotels, Mineralwasserhanlungen.

Heirat.

Bureauchef eines erstklassigen Hotels sucht mit charaktervollem Fräulein oder Dame mit Vermögen zwecks Heirat in Korrespondenz zu treten. **Hotelier-Tochter** oder **Hotelière** bevorzugt. Briefe befördert die Expedition unter Chiffre **H 196 R.**

Für Hoteliers oder Private.

Infolge Total-Ausverkauf günstige Gelegenheit.

Ein hübsches eichen geschnitztes

Speisesaalbüffet

2,00×2,80 m.

Ein Dressoir

mit rotem Marmorpl. u. Etagèrenaufsatz.

Ein Silberschränkle

Zwei Pfeilerspiegel

mit Konsole, alles zusammen passend.

Appartes Eckmöbel

als Heizkörpervorsteller mit Marmorplatte, darüber Etagèren-Aufsatz mit Spiegel und Fayencearrangement.

Ein Paneeldivan

mit Spiegelaufsatz.

Wegen baldiger Räumung der Lokalitäten wird sämtliches mit hohem Rabatt abgegeben.

Gefl. Anfragen unter Chiffre **H166R** an die Exped. ds. Bl.

Omnibus

(wenn möglich Splätzig)

zu kaufen gesucht.

Offerten an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre **H 195 R.**

Fachmann

40 Jahre, kautionsfähig, wünscht baldmöglichst **Hotel** oder Restaurant, als **Gerant,** event. in **Pacht** zu übernehmen. — Offerten an die Exped. unter **H 189 R.**

Grands vins de Bordeaux

Schröder & Schyler & Cie.

Bordeaux.

La maison de vin la plus ancienne de Bordeaux

fondée en 1739.

Vertretung und Niederlage: 275

Felix Müller

Weine und Liqueurs **INTERLAKEN.**

Kautschuk-Kegelkugeln

Kegelringe, Bierteller, Saug- u. Druckschläuche für Bier-, Wein- und Säure-Leitungen. Bierabfüllheber, Dichtungsmaterial jeder Art, wie Platten, Ringe, Ventile etc. etc.

Gummiwaren-Fabrik

Gegründet 1880. **H. Specker's Wwe., Zürich.** Gegründet 1880.

(2927) (J. 1851) **Kuttelgasse 19, Bahnhofstrasse.**

TAORMINA (Sizilien). Terrain für Hotelbau.

Zu verkaufen ca. 20,000 m² Terrain an einer Fahrstrasse in östlicher Richtung gelegen; das Bauland enthält genügend Steine für einen grossen Bau, ebenso zur Fabrikation von Kalk. Es verbreitet sich von der Stadt bis zum Sanctuaire Madonna della Rocca und del Vecchio Castello, mit Aussicht auf den Aetna, das Meer, das griechische Theater und la Calabra; die Aussicht kann nie verbaut werden. Preis mässig, günstige Zahlungsbedingungen. Besitzer **G. Scuderi-Zuccaro, Taormina.** Auf Verlangen Photographie mit Aufklärung. Taormina ist die Stadt, welche zufolge ihrer reizenden Lage und ihres hygienischen Klimas zum Kuraufenthalt des Prinzen Eitel gewählt wurde. 192

Impartial!

Tel sera le choix que nous ferons des meilleures organes de publicité à vous proposer pour l'insertion des annonces et réclames que vous voudrez bien transmettre aux journaux suisses par l'indermédiaire de l'

UNION-RECLAME

à LAUSANNE et LUCERNE

Union des Journeaux suisses pour la Publicité.

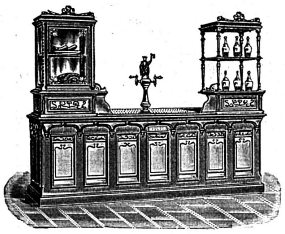
5

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.

Eis-Schränke. Kühl-Anlagen. Eis- und Bier-Keller.



Konservatoren. Glace-Maschinen. Bier- und Speisen-Aufzüge.

E. Carigiet, (vorm. E. Schneider & Co.)

Eiskasten-Fabrik Zürich III Lagerstrasse 55

Bier-Buffets in beliebiger Grösse und Ausführung, mit allen neuesten und bewährtesten Verbesserungen, für Syphons- und Schanksäulen-Anstich im Buffet selbst oder im Keller. (D572) 2891

Komplette Buffet-Einrichtungen.

Stets grosses Lager. Prima Referenzen. Illustrierte Preislisten gratis

Infolge Todesfall ist in einem Bezirkshauptorte des Kantons Baselland ein 1429 (H. J. 1917)

bestrenommierter Gasthof

mit Stallung, Remise, Kegelbahn und schönem Gemüsegarten **zu verkaufen.** Derselbe liegt ganz nahe **beim Bahnhof** und erfreut sich der besten Frequenz. Schöne Rendite nachweisbar. Nur solvable Käufer wollen sich melden.

Unentgeltliche Auskunft erteilt **Wilh. Nägelin in Liestal.**

Zu verkaufen.

Der altrenommierte 2925 (H. G. 1831)

Gasthof zur Krone

mitten im industriereichen Städtchen **Arbon** am Bodensee gelegen, wird aus Gesundheitsrücksichten zum Verkaufe angeboten. Sich zu wenden an die Besitzerin **Wwe. Ida Bucher-Hungerbühler.**

Wer eine Stelle oder Personal sucht, findet das eine oder andere mit ziemlicher Sicherheit durch ein Inserat im Personal-Anzeiger der Schweizer Hotel-Revue.

Inseraten-Tarif:

Stellengesuche:
(Vorausbezahlung)
Erste Insertion . . Fr. 2.–
Wiederholungen . „ 1.–
Vom Ausland . . . „ 2.50
Wiederholungen . . „ 1.50

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in diesen Preisen inbegriffen.

Stellenofferten:
Erste Insertion . . Fr. 3.–
Wiederholungen . „ 2.–
Für Mitglieder . . „ 2.–
Wiederholungen . . „ 1.–

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in diesen Preisen nicht inbegriffen.

Prix des Annonces:

Demandes de places:
(Payable d'avance)
Première insertion fr. 2.–
Répétitions . . . . „ 1.–
De l'Etranger . . „ 2.50
Répétitions . . . . „ 1.50

Les frais de port pour l'expédition d'offres sont compris dans ces prix.

Offres de places:
Première insertion fr. 3.–
Répétitions . . . . „ 1.–
Pour sociétaires . „ 2.–
Répétitions . . . . „ 1.–

Les frais de port pour l'expédition d'offres ne sont pas compris dans ces prix.

Si vous cherchez une place ou du personnel il est très probable, que vous trouverez l'une ou l'autre par une annonce dans le Moniteur des Vacances.

Wo keine Adresse angegeben ist, sind Offerten unter der angegebenen Chiffre an unsere Expedition zur Weiterbeförderung einzusenden.

Sauf désignation spéciale les offres doivent être adressées, munies du chiffre indiqué, à l'expédition qui les fera parvenir à destination.

Chiffrebriefe von Plazierungsbureaux werden nicht befördert.

Les lettres chiffrées des bureaux de placement ne sont pas acceptées.

Offene Stellen * Emplois vacants

Gärtner. Gesucht ein tüchtiger II. Gärtner, für Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photographie an **Grand Hotel de l'Europe, Lugano.** (172)

Gesucht nach Spaa (Belgien), für die Saison: 1 **Courrier-Kellner** der engl. spricht; 1 **Chasseur** (Page Boy), engl. sprechend; 2 **Zimmermädchen,** französisch erforderlich; mehrere **Kellnerlehrlinge** mit absolvierter Lehrzeit. Photographie, Zeugnisabschr. und Angabe der Grösse erbeten. Ch. **685**

Gesucht für Grand Hotel I. Ranges in Graubünden für Ende Juni: 1 **Chasseur,** 1 **Passeplatier,** 1 **Tellerabwascher** (Tellerwaschmaschine), 1 **Angestelltenköchin,** 2 tüchtige **Courrierkellnerinnen.** Event. alles Jahresstellen. Chiffre **78**

Gesucht für demnächst zu eröffnendes Hotel allerersten Ranges am Lago Maggiore, folgendes Personal, mit Eintritt Mitte u. Ende Juni, für Jahresstellung:

1 **I. Sekretär-Chef de réception,** 4 Sprachen.
1 **II. Sekretär.**
1 ganz tücht. **Oberkellner-Maître d'hôtel,** 4 Sprach.
1 **Restaurantkellner,** 4 Sp.
1 **Zimmerkellner,** 4 Sprach.
1 **Barman,** 4 Sprachen.
2 **Commis de restaurant.**
6 **Saalkellner.**
1 **Aide d'étage.**
1 **Restaurantkellnerin** für Café-Bar, 3 Sprachen.
1 **Etagengouvernante,** 3 Sprachen.
1 ganz tüchtiger **Chef de cuisine** der in nur erstkl. Hotels konditionierte und flotter Restaurateur ist.
1 **Saucier.**
1 **Entremetier-Pâtissier.**
1 **Rötisseur.**
1 **Kaffeeköchin.**
1 **Casseroller.**
2 **Küchenmädchen.**
1 **Dispensière.**
3 **Zimmermädchen.**
3 **Portiers d'étage.**
1 **I. Lingère.**
1 **II. Lingère.**
1 **Glätterin.**
1 **Concierge,** 4 Sprachen, hauptsächlich italienisch.
2 **Conducteurs,** 4 Sprachen.
1 **Page Boy.**
1 **Liftier.**
1 **Kutscher** für Omnibus.
1 **Kutscher** für Landauer.
1 **Chauffeur** für Automobile.

Den Offerten sind Zeugniskopien, Photographie, sowie Retourmarke beizufügen, Gehaltsansprüche zu stellen u. an den Direktor, Herrn **W. Seeger,** Grand Hôtel, **Brissago** (Lago Maggiore) einzusenden. (114)

Gesucht nach Scheveningen: zwei tüchtige **Serviertöchter** für den Courriersaal. Gehalt Mk. 60 u. Reisevergütung. Eintritt kann sofort erfolgen. Ferner zwei **Kupferputzer** zum sofortigen Eintritt. Gehalt Mk. 75 monatlich. Offerten an Direktor **H. A. Fuhr, Scheveningen.** (152)

Gesucht: ein tüchtiger **Etagenportier** und ein tüchtiges **Zimmermädchen.** Event. Dauer des Engagements bis zirka Mitte November. Offerten mit Photographie an: **Grand Hôtel de l'Europe, Lugano.** (157)

Gesucht: eine jüngere **Saallehrtochter** oder **Volontärin** von gutem Hause. Günstige Gelegenheit die französische Sprache zu erlernen. Adresse: **Grand Hôtel de Sion, Sion** (Valais). (141)

Gesucht für September: 1 tüchtige **Küchen-** und 1 **Office-gouvernante.** Nur bestempfohlene werden berücksichtigt. Zeugnisabschriften nebst Photographie erbeten. Chiffre **143**

Gouvernante. On demande pour château en Belgique, du 15 juillet au 15 octobre, une gouvernante (ménagère), capable de diriger nombreux personnel et connaissant l'ordonnance des repas. Elle serait chargée de la commande des provisions et aurait en outre la surveillance du château et l'examen du linge, vaisselle, etc. Gage très élevé. Frais de voyage, aller et retour payés. Envoyer photographie et certificats. Chiffre **117**

Helzer in erstkl. Sanatorium nach Davos gesucht. Jahresstelle. Photographie, Zeugnisabschriften und Gehaltsanspr. erbeten. Chiffre **122**

Kellnerlehrling. Gut erzogener Sohn wird in mittelgrosses Hotel I. Ranges am Genfersee als Kellnerlehrling sofort aufaufgenommen. Photographie u. Altersangabe erbeten. Chiffre **175**

Kochlehrling gesucht per sofort oder später für **Hotel Storchen & Tonhalle, Herisau** (Appenzell). (146)

Köchin, junge, tüchtige, gesucht per 25. Juni, in kleines Berghotel in Graubünden. Lohn 80—100 Fr. Chiffre **95**

Lingère. On demande bonne lingère pour place à l'année. Envoyer certificats, indication de l'âge et photogr. Ch. **121**

On demande pour août: 1 **maître d'hôtel,** 1 **Gouvernante d'étage,** sachant tous deux parfaitement l'anglais et 1 **lingère,** pour maison de premier ordre à Montreux. Ch. **77**

On demande pour la montagne: un bon **premier sommelier;** un jeune **secrétaire,** pouvant au besoin aider à la réception; une **cuisinière à café.** Bons gages. Ch. **173**

Restaurationstochter gesucht für **Glarnerhof, Glarus** Sehr einträgliche Jahresstelle. Offerten nur mit prima Zeugn. erbeten. (150)

Sekretär. Gesucht für Hotel I. Ranges von St. Moritz, zu sofortigem Eintritt (Jahresstelle), ein jüngerer, tüchtiger Sekretär, der drei Hauptsprachen (event. auch italienisch) in Wort und Schrift mächtig, mit guter, schöner Schrift. Anfangs-Salär Fr. 60—70. Selbstgeschriebene Offerten mit Zeugnissen und Photographie erbeten. Chiffre **110**

Sekretär-Volontär für **Hotel National, Bern,** per 15. Juni gesucht. Nach Schluss der Saison entsprechende Gratifikation. (149)

Sekretärin. Gesucht auf 1. Juli in ein Berghotel der franz. Schweiz eine sprachenkundige Sekretärin-Kassierin, event. Volontärin. Zeugnisabschriften u. Photographie erbeten. Ch. **164**

Zur gefl. Notiznahme.

Diejenigen Hotels, welche noch im Besitze nicht passender Offerten (Zeugnisse und Photographien) sind, werden hiemit dringend ersucht, dieselben den betr. Bewerbern beförderlichst wieder zuzustellen. Dessgleichen werden die inserierenden Angestellten ersucht, ihnen zugehende Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beantworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue".

Stellengesuche * Demandes de places

Bureau & Réception.

Bureau-Volontär. Junger Mann, von 18 Jahren, welcher schon 1 Jahr in einem erstkl. Hotel tätig war und eine höhere Fachschule mit Erfolg absolviert hat, sucht Stelle als Bureau-Volontär, in grosses Hotel der franz. Schweiz oder Frankreich. Chiffre **113**

Caissier-Chef de réception, Allemand, 27 ans, au courant des langues, correspondance et versé dans toutes les branches du métier, cherche poste analogue dans maison de premier ordre. Chiffre **115**

Direktor-Chef de réception, Schweizer, im Hotelfach durch und durch bewandert, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stellung. Eintritt nach Belieben. Chiffre **877**

Directrice-, Sekretärin- oder **Gouvernantenstelle** sucht im Hotelfach tüchtige, gewandte und sprachenkundige Tochter. Chiffre **151**

Secrétaire-caissier-Chef de réception, Suisse, 28 ans, parlant les trois langues, au courant de la comptabilité et de la correspondance, cherche poste à l'année, de préférence dans la Suisse française, pour de suite ou plus tard. Bons certificats et références à disposition. Actuellement prem. secrétaire dans hôtel de prem. ordre à Paris. Chiffre **153**

Secrétaire, chef de service ou **gérant,** parlant les 4 langues, muni des meilleures références, cherche place de suite. Chiffre **124**

Sekretär, 24 Jahre alt, deutsch, franz. u. englisch sprechend, gewesener Koch, sucht Stellung auf Anfang Oktober oder später, wo er sich noch ausbilden und womöglich an der Reception teilnehmen könnte. Chiffre **137**

Sekretär. Junger Mann sucht für sofort Stelle als Sekretär, in ein Hotel, Westschweiz bevorzugt. Perfekt deutsch und englisch in Wort und Schrift und ziemlich französisch. Ch. **103**

Sekretär-Kassier, bilanzfähig, gelernter Kaufmann, englisch und franz. korrespondierend, Stenograph, Maschinenschreiber, sucht für den Winter gleiche Stellung nach der Riviera, Italien oder Egypten. Beste Referenzen und Jahreszeugnisse. Chiffre **126**

Sekretär-Kassier-Chef de réception, Schweizer, 23 Jahre, militärfrei, präsentabel, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit besten Zeugnissen, sucht Winterengagement. Gefl. Offerten an **E. B.,** Ritter's Park-Hotel, **Homburg v. d. H.** (145)

Sekretär (I.)-Kassier, Chef de réception. Schweizer, Hoteliersohn, der 3 Hauptsprachen in Wort u. Schrift mächtig, mit der Buchhaltung total vertraut, im Hotelwesen durchaus bewandert, da Koch und Kellner gewesen, 4 Saisons in Bureau, z. Z. in ganz erstkl. Haus als Kassier beschäftigt, sucht passendes Engagement für nächsten Winter. Italien bevorzugt. Prima Referenzen. Chiffre **162**

Sekretärstelle für kommende Wintersaison sucht zuverlässiger, tüchtiger und sprachenkundiger junger Schweizer, mit allerbesten Zeugnissen und Referenzen erster Häuser. Disponibel ab Oktober, event. früher. Chiffre **67**

Sekretärstelle II. sucht junger Deutscher, in Hotel ersten Ranges, gelernter Koch, französisch und englisch sprechend. Offerten a **H. Marquardt, Le Cottage, Yverdon.** (96)

Salle & Restaurant.

Büffetstelle. Intelligentes, karakterfestes Fräulein, sucht Anfangsstellung an Büffet, in Hotel oder besseres Restaurant. Offerten an **Frieda Gössler,** Hotel Bahnhof, **Wil** (St. Gallen). (167)

Kellner, gesetzter franz. und englisch sprechend, bewandert im Hotel- und Restaurantfach, welcher frei bis 1. August, sucht passende Beschäftigung als Aushilfe für beliebige Dauer. Chiffre **107**

Maître d'hôtel du restaurant, excellent restaurateur, parlant les quatre langues, muni des meilleures références, cherche place dans bon restaurant, pour la saison d'hiver prochain. Chiffre **864**

Maître d'hôtel ou **chef de service,** âgé de 29 ans, parlant les quatre langues principales, muni des meilleures références des grandes maisons, cherche place pour de suite ou plus tard. Chiffre **70**

Oberkellner. Suche für meinen Oberkellner, der deutschen, franz. und englischen Sprache mächtig und in den Bureauarbeiten bewandert, Winterstellung als solcher, in mittleres Haus, nach Frankreich oder Italien. Gefl. Offerten an **Carl Lang,** Hotel Stadt Baden, **Baden-Baden.** (61)

Oberkellner, Deutscher, 27 Jahre alt, z. Zt. in erstklassigem Familien- und Passantenhotel tätig, sucht ähnliche Stelle auf kommenden Winter. Chiffre **104**

Oberkellner, junger, tüchtiger, sucht guten Posten auf kommende Wintersaison. Chiffre **119**

Oberkellner, Schweizer, 32 Jahre alt, der Hauptsprachen mächtig, tüchtig und erfahren, seit 5 Jahren in grösseren erstkl. Hotels als solcher tätig (3 Saisons in gleichem Haus), wünscht Winterengagement. Schweiz bevorzugt. Eintritt vom 15. Sept., an. Zeugnisabschriften u. Photographie z. D. Ch. **170**

Oberkellner, tüchtiger Restaurateur, 30 Jahre alt, 1,73 m hoch, energisch, sprachenkundig, mit allen Bureauarbeiten vertraut, sucht passende Stellung. Eintritt nach Wunsch. Ch. **144**

Saaltochter, jung und gewandt, welche deutsch und franz. spricht, sucht Stelle auf Mitte oder Ende September, nach Davos. Photographie und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **64**

Saaltochter (erste), der 4 Sprachen mächtig, im Saal- wie Restaurationsservice durchaus bewandert, sucht Stelle als erste oder alleinige Saaltochter. Würde auch Stelle in Hotelrestaurant annehmen. Zeugnisse und Photographie z. D. Ch. **136**

Saaltochter. Junge Tochter, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle in kleineres Hotel, als Saaltochter. Chiffre **147**

Saaltöchter (zwei), gut bewandert im Service, suchen auf Oktober Stelle in besserem Passantenhotel, am liebsten in Davos oder Montreux. Photographie u. Zeugnisse z. D. Ch. **138**

Serviertochter. Deutsch und franz. sprechende Tochter, von 20 Jahre alt, im besseren Restaurationsservice bewandert, wünscht Engagement als Saal- oder Restaurationstochter. Beste Referenzen und Photographie zur Verfügung. Chiffre **161**

Zapfer, junger, tüchtiger, sucht Stelle in grösseres Hotel. Chiffre **140**

Cuisine & Office.

Aide de cuisine, welcher eine Lehrzeit von 2 Jahren und abendsaelbst die Volontäre in einem Hause ersten Ranges durchgemacht hat, sucht Engagement. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre **100**

Chef de cuisine, capable, cherche place dans bonne maison. Libre à partir du 25 mai 1906. Ecrire: **H. G. 10, poste restante Genève.** (11)

Chef de cuisine, très capable, pouvant fournir les meilleures références, désire place de chef dans très bonne maison, pour saison d'hiver. Adresse: **Jean Reybaud,** chef de cuisine, International Hotel, **Vichy,** Allier (France). (171)

Chef de cuisine. Tüchtiger, selbständiger Koch sucht Saisonstelle. Chiffre **159**

Cuisinier. Jeune homme, 24 ans, cherche place dans premier hôtel, comme cuisinier. Bons certificats. Adresser les offres à **M. G., poste restante, Genève.** (148)

Gouvernante d'Economat, caissière ou de restaurant, très capable et expérimenté, désire place dans maison de prem. ordre de la Suisse ou Etranger. Adr. les offres sous chiffre **A. B. 30, poste restante Lucerne.** (118)

Kaffeeköchin, seit längerer Zeit in erstkl. Hotel tätig, wünscht Stelle für sofort. Chiffre **158**

Kochlehrling. Intelligenter Jüngling, mit Vorkenntnissen der Küche, sucht Stelle als Kochlehrling, zu baldmöglichstem Eintritt. Chiffre **65**

Kochvolontär. Konditor der sein Geschäft abgetreten sucht passende Stelle als Kochvolontär, um sich tüchtig als Koch auszubilden. Beste Zeugnisse z. D. Eintritt 1. Juli. Chiffre **134**

Officegouvernante-Dispensière, tüchtige, gesetzten Alters, sprachenkundig, sucht Stellung. Chiffre **160**

Etage & Lingerie.

Etagengouvernante, sprachenkundig und selbständig, gesetzten Alters, sucht Stelle, event. auch Vertretung der Hausfrau, in kleinerem Hause. Chiffre **135**

Etagengouvernante, tüchtig und erfahren, seriös, der drei Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen von ersten Häusern, sucht wieder derartige Stelle in gutem Hause. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre **132**

Lingère. Gutempfohlene Tochter sucht in Hotel oder Sanatorium II. Lingerestelle, die Beschäftigung im Nähen bietet. Eintritt könnte sofort oder nach Belieben erfolgen. Chiffre **165**

Zimmermädchen, gewandt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Engagement in besseres Hotel. Eintritt nach Belieben. Chiffre **97**

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht per sofort Stelle in Hotel. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre **139**

Zimmermädchen, im Service gut bewandert, welches schon viele Jahre im Fache gearbeitet hat, sucht Stelle auf kommende Herbstsaison. Am liebsten an die italienischen Seen. Drei Sprachen. Prima Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **155**

Zimmermädchen, durchaus tüchtig, sucht baldmöglichst Stelle in gutes Hotel. Zeugnis und Photographie zu Diensten. Chiffre **174**

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge, Suisse, âgé de 36 ans, parlant quatre langues, bonnes références, actuellement dans hôtel de premier ordre en Suisse, cherche engagement pour l'hiver, de préférence en Algérie ou Egypte. Chiffre **5**

Concierge, ernster, erfahrener Mann, mit prima Zeugnissen, sucht Engagement in erstkl. Hause, für die Sommersaison. Chiffre **71**

Concierge, tüchtig und erfahren, bis jetzt nur in ersten Häusern beschäftigt gewesen, sucht seine Stelle sofort zu ändern. 4 Sprachen. Chiffre **101**

Concierge, 32 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, gut präsentierend, mit vorzüglichen Referenzen, sucht baldmöglichst als solcher Engagement. Chiffre **130**

Concierge. Suisse, 30 ans, bien au courant des 4 langues principales, depuis 8 saisons d'été même maison en qualité de concierge, désire situation pour l'hiver. Entrée à partir du 15 septembre. Copies de certificats et photographie à disposition. Chiffre **168**

Concierge-Conducteur, Schweizer, 26 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, tüchtig und solid, sucht Winterengagement. Eintritt vom 15. Oktober an. Zeugnisabschriften und Photographie zu Diensten. Chiffre **169**

Concierge-Conducteur, Schweizer, 30 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle für die Saison. Eintritt nach Belieben. Chiffre **163**

Bains, Cave & Jardin.

Baigneur-Masseur, expérimenté, cherche place pour la saison d'hiver, event. aussi comme garde-malade ou Terrassendiener. Parle français et allemand. Bonnes références et certificats à disposition. Chiffre **166**

* Divers. *

Ehepaar, Koch und Kellnerin, suchen Sommersaisonstelle in Hotel. Gute Referenzen und Sprachkenntnisse. Eintritt sofort. Offerten unter **A. P. 38, postlagernd Locarno.** (1431) (J. 1933)

Gouvernante (Anfängerin). Fräulein gesetzten Alters, im Hotelfach bewandert, sucht Stelle als Anfangsgouvernante. Bescheidene Ansprüche für die ersten Monate. Chiffre **142**

Hotel-Maschinist, 27 Jahre alt, gelernter Mechaniker, gewandter Elektriker, gepr. Heizer, mit Dampf-, Sauggas- und elektrischen Anlagen, Aufzügen und Eismaschinen vertraut, durchaus solid, tüchtig und selbständig, sucht wegen Konkurs des Hauses anderweitig Stelle in grossem Hotel oder Geschäftshaus. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Kaution kann eventuell geleistet werden. Chiffre **93**

Jüngling, 18jähriger, der italienischen, franz. und englischen Sprache mächtig, sucht Stelle in einem Hotel. Auskunft **Pavillonweg No. 11, Bern.** (1430) (F. J. 1913)

Ménage. Maitre d'hôtel, marié, 32 ans, parlant les trois langues principales, depuis 5 saisons d'été dans maison de premier ordre, sa femme, gouvernante, contrôleuse d'office ou gouvernante d'étage ou de lingerie, tous deux munis des meilleures références, cherchent engagement pour la saison d'hiver prochain où à l'année. Chiffre **154**

Zeugnishefte & Anstellungsverträge
stets vorrätig für Mitglieder.
Offizielles Centralbureau in Basel.

AVIS.

Wer auf die unter Chiffre ausgeschriebenen Personal- oder Stellengesuche Offerten einsendet, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem Inserat beigegebenen Chiffre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann uneröffnet und franko an die richtige Adresse befördert werden.

Die Expedition ist nicht befugt, die Adressen der Inserenten mitzuteilen.

Nichtkonvenierende Offerten sind nicht an die Expedition, sondern an die Bewerber direkt zu retournieren.

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.