

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 30

Anhang: Beilage zu No. 30 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 30 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>

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Hotelführer, Ausgabe 1907.

Diejenigen Hotels, die bis jetzt am Hotelführer nicht beteiligt waren und gewillt sind, sich an der nächstjährigen Ausgabe zu beteiligen, werden hiermit eingeladen, sich bis spätestens Ende Juli beim Zentralbureau zu melden.

Für das Zentralbureau:

Der Chef: **Otto Amsler.**

Guide des hôtels, édition 1907

Ceux des hôtels qui n'ont, jusqu'à présent, fait partie du guide et qui désireraient figurer dans l'édition de l'année prochaine avec leurs prix etc. sont invités à en donner avis au Bureau central d'ici à fin juillet au plus tard.

Pour le Bureau central:

Le Chef: **Otto Amsler.**

Une nouvelle exploitation.

Il est vraiment étonnant de constater quelles combinaisons ingénieuses sont formées dans le domaine, apparemment lucratif de l'exploitation de l'hôtelier, et quelles pratiques on cherche à introduire au détriment de l'hôtelier et de sa clientèle. Nos lecteurs savent que nous cherchons à les prémunir contre les filets tendus à leur intention, et que nous ne manquons pas une occasion de marquer d'un fer rouge les procédés de ces amis des hôteliers. Le nombre des cas déjà signalés dans la Revue des Hôtels est légion.

Tout en admettant que nos précédents avertissements n'aient pas été utiles, et que nous ayons ainsi préservé plus d'un hôtelier «de donner dans le panneau», nous considérons comme de notre devoir de continuer à veiller sur cet abus. Les gens du métier cherchent à se surpasser les uns les autres en ruse et en fourberie. S'il ne s'agissait que de constater l'ingéniosité et l'intelligence déployées, et qui pourraient être appliquées à un meilleur usage, il y aurait lieu de s'incliner, mais l'industrie hôtelière moderne, grâce à son développement et à son internationalité, semble avoir un attrait tout particulier pour ces esprits inventifs, et ils visent à en tirer profit. Les chemins employés jusqu'ici étant quelque peu battus, on cherche à se créer de nouvelles voies, au risque même de se frayer des sentiers ténébreux ou de contrebande.

Un cas aussi raffiné que celui dont nous voulons parler aujourd'hui ne s'est cependant pas encore rencontré. Il s'agit d'un nouveau guide des hôtels, soit une publication de réclame que veut éditer un certain M. Paul Gaudois de Paris, et pour lequel il a lancé une circulaire en vue de grouper des souscripteurs.

Cette circulaire est un vrai chef-d'œuvre! Elle forme un traquenard dans lequel on voudrait faire tomber nos bons hôteliers. Voyons la chose de plus près. En voici le texte:

Aux Voyageurs, Touristes, etc.

Pour 4 sous!

Tu ne seras plus estompé!

Tu pourras établir tes dépenses avant de partir. Tu trouveras par ville la liste des hôtels offrant tout le confortable désirable et qui n'estompent pas.

Tu trouveras des bulletins de réclamations, si l'hôtel recommandé ne t'a pas donné satisfaction.

Après enquête, si cet hôtel t'a estompé, il sera rayé l'année d'après.

Tu trouveras des conseils de toute nature, utiles, indispensables en voyage, leurs chemins de fer, voitures, bateaux, télégraphes, etc.

Tu trouveras «Le petit Code du Voyageur», ses droits, etc., etc.

Tu trouveras un Cours d'hygiène, l'art de se soigner en attendant le médecin, etc.

En résumé: Achète-moi! — Consulte-moi! Tu me trouveras toujours prêt à te donner un bon conseil! A te tirer d'un mauvais pas! Le Guide.

Le texte adressé aux hôtels est ainsi conçu:

Le 28 Juin 1906.

Monsieur, Nous venons de classer par villes les Hôtels qui ont souscrit à notre publication.

Nous constatons l'absence de votre maison. N'auriez-vous pas reçu notre dernière lettre, dans ce cas veuillez consacrer quelques instants à la présente.

Prochainement va paraître un Guide formant environ 100 pages de texte:

«Les hôtels qui n'estampent pas»

Il sera vendu fr. 0.20 dans toutes les gares, librairies, kiosques, bazars, chez tous les marchands de journaux, etc.

Il suffit de jeter un coup d'œil sur le recto et le verso de la couverture, pour voir que ce guide sera indispensable à tout le monde qui voyage.

Ceci dit, examinez notre proposition:

Nous vous demandons de lire le Bulletin de souscription ci-joint. Après en avoir pris connaissance, vous allez tenir sûrement ce petit dialogue:

«Qu'est-ce que je risque en souscrivant:

Je recevrai 500 Guides utiles à tous les voyageurs; j'ai la facilité d'offrir ce guide ou de le vendre... Si je l'offre je fais plaisir à mes clients, coût — deux sous — si, au contraire, je les vends — je retire 100 francs d'une chose qui m'a coûté 50 fr. — bénéfice net 50 fr.

En plus de ce bénéfice:

Je suis assuré d'avoir la recommandation de mon hôtel entre les mains d'au moins un million de voyageurs, touristes, etc., susceptibles de s'arrêter dans ma ville.

Car, lorsque j'aurai donné ou vendu mes 500 guides j'aurai remis et recommandé à mes 500 voyageurs, comme chaque confrère aura fait dans son intérêt la même opération que moi, c'est donc 1200 x 500 = 600,000 fois la recommandation de mon hôtel! (nous pensons arriver à porter la liste à 2,000 ce qui donnerait alors 1 million de clients.)

Et de plus, il est certain que la vente atteindra au moins 500,000 exemplaires.

«Son titre, son prix». Tout le monde qui voyage voudra l'avoir en poche.

Que dites-vous de notre proposition «n'est-elle pas loyale»? Ses données ne sont-elles pas exactes? Que risquez-vous ???

Le seul motif que vous puissiez invoquer, c'est de n'être pas à la hauteur de vos confrères qui se font inscrire comme «Hôtels n'estampant pas».

C'est-à-dire que vous reconnaissez ne pas pouvoir donner aux voyageurs le confortable nécessaire que réclame vos prix.

Dans ce cas, inutile de souscrire, car, tôt ou tard, nous nous verrions dans l'obligation, à notre grand regret, de vous rayer.

L'éditeur,

Paul Gaudois.

Nota: Nous attendons votre réponse par retour du courrier pour terminer notre classement et mettre sous presse.

En outre des brochures, vous recevrez deux magnifiques pancartes pour mettre très en vue des voyageurs et, si vous voulez, à votre omnibus de la gare.

Voilà le texte bombastique du prospectus. Pour compléter la chose, nous ajoutons encore le texte du bulletin de souscription:

Je soussigné, souscrit à 500 Guides «Les hôtels qui n'estampent pas» contre la somme de cinquante francs, payable à la réception franco des Guides (rien d'avance).

Il est entendu que je me réserve le droit d'offrir ou de vendre à mon profit le «Guide» à son prix marqué: fr. 0.20.

Tous les Guides souscrit par mes confrères, ainsi que tous ceux vendus en France et à l'étranger, devront porter la recommandation de mon hôtel.

Je m'engage à faire tout mon possible pour donner entière satisfaction aux voyageurs, toutefois, après 5 réclamations émanant de voyageurs mécontents et reconnues exactes, le présent engagement deviendra nul pour l'année qui suivra la radiation, sans aucune indemnité de part et d'autre.

Le présent est fait pour une durée de trois années, à raison de 500 Guides par an, suivant les conditions ci-dessus.

Signature.

Quoique les procédés de M. Gaudois ressortent suffisamment de ce prospectus, qu'on nous permette encore quelques réflexions.

Ce guide est un piège habile tendu aux hôteliers. Celui qui lit attentivement la réclame qu'il contient, — et il faut pour cela lire entre les lignes — ne se laissera pas prendre, mais pensera précisément le contraire de ce que l'ingénieur inventeur cherche à faire pénétrer dans l'entendement de ses victimes. Ce n'est pas du profit que rapporterait l'affaire proposée par Monsieur Gaudois, mais bien de la perte et du déshonneur.

La supposition que ce Monsieur fait à l'égard de ceux auxquels il a adressé son prospectus et son bulletin de souscription, est une véritable insulte! Donc, tous ceux qui ne veulent pas s'entendre avec M. Gaudois, tous ceux qui ne consentent pas à lui verser 50 fr. et qui ne veulent pas lui acheter son guide, sont des estampeurs, qui trompent leurs clients, se sont des négociants malhonnêtes qui surfont leurs hôtes!

Nous voudrions bien voir l'hôtelier ayant un certain respect de lui-même et de sa maison, supporter l'affront, inséré tout au long dans le prospectus de ce guide, et qui consiste à dire que cet hôtelier n'est pas à la hauteur de ses collègues du moment qu'il ne souscrit pas à la proposition soi-disant loyale de M. G. C'est là une grossière et infâme accusation à l'adresse de cet hôtelier en particulier et de la corporation toute entière, et la supposition de M. G. mérite d'être vivement et énergiquement réfutée.

Les 600,000 à 1 million de recommandations faites en faveur de l'hôtel, ainsi que le fait miroiter le prospectus, ne sont, cela va sans dire, que poudre aux yeux et fumée, de même que le bénéfice réalisable de 50 fr. Du reste une pareille recommandation serait plutôt négative, et tout le contraire d'une véritable recommandation, car elle serait la constatation d'une malhonnêteté, et une sorte de condamnation des collègues. Il est déjà douteux d'indiquer comme exacts, des chiffres qui ne peuvent être que problématiques, puisqu'il s'agit d'une affaire qui n'est qu'à l'état de projet, mais c'est précisément au moyen de ces indications que M. G. cherche à attraper les naïfs.

Encore un mot! Que peut penser de lui-même un honnête négociant qui a ses principes établis et ses expériences acquises, s'il se laisse aller à promettre, suivant la formule établie par M. G., qu'il fera son possible pour donner satisfaction à ses hôtes? Celui qui se laisserait arracher une pareille déclaration, démentirait par cela même, que s'il soigne bien ses clients c'est uniquement à cause de l'offre aimable qui lui est faite par M. G. Cette supposition du bulletin de souscription est également une impertinence lancée en pleine figure à l'adresse de ceux qui sont invités à souscrire.

Pour leur honneur et pour celui de toute la corporation, nous voulons espérer que personne ne se laissera engager par M. G. que chacun conservera ses 50 fr. en poche et renoncera sans autre à l'honneur d'une recommandation au moyen du guide de M. Gaudois! C'est un chiffon à mettre au panier!

A. n.

L'importance
des
stations balnéaires et climatiques suisses
et les
médecins suisses.

C'est là le titre d'une conférence qu'a donné M. le Dr. E. Mory à Adelboden, devant les membres de la Société balnéologique suisse, et dont nous voulons communiquer quelques passages à nos lecteurs.

Grâce à sa conformation géologique, grâce à sa situation géographique, aux charmes naturels que lui donnent les Alpes, le Jura, ses lacs et ses rivières, enfin last not least, grâce à l'industrie (et au sens pratique de ses habitants, notre pays est devenu l'Eldorado du monde des touristes et est, à cet égard certainement le premier pays de la terre.

Proportionnellement à son étendue, aucun autre pays ne possède autant de sources minérales, de stations climatiques, d'endroits propres à la villégiature et d'autres institutions destinées à l'humanité souffrante. En chiffres ronds, la Suisse possède 400 stations climatiques dont 150 ont des sources minérales. La moitié de ces stations et de ces sources ont une réputation universelle, sinon mondiale.

En revanche, quand on étudie l'histoire de ces stations balnéaires et autres, l'on découvre que beaucoup d'entre elles, et surtout celles qui possèdent des sources minérales, ne jouissent plus de la même vogue qu'autrefois. Non seulement les premiers intéressés, mais tout patriote, tout citoyen s'occupant d'économie nationale doit s'affliger d'une telle constatation.

Personne ne niera le rôle important que jouent les stations climatiques suisses, dans l'économie de notre patrie, et si l'Etat, qui doit veiller à un développement sain de notre économie, s'est encore peu occupé de l'industrie hôtelière, c'est parce qu'il avait d'autres questions sociales plus pressantes à résoudre.

En général, si l'on ne veut pas courir à la ruine, il faut prendre ses intérêts soi-même en mains, et c'est souvent pour avoir oublié cette vérité, que nos stations climatiques voient diminuer chaque année l'affluence des touristes.

Mais nous ne pouvons oublier un autre facteur très important, qui explique aussi l'oubli dans lequel tombent certains endroits, c'est l'ignorance totale et regrettable de beaucoup de nos médecins suisses à l'égard des stations balnéaires et des sources minérales suisses.

Il y en a aussi qui trouvent plus distingué d'envoyer leurs clients riches dans des bains à l'étranger. Cela se remarque surtout pour les sources d'eaux minérales, et pourtant nous en possédons tant et de composition si différente que les produits étrangers pourraient bien ne venir qu'en seconde ligne.

Mais «Vichy Grande Grille ou Célestin» sonne mieux que «Passugg», l'eau d'Embs a plus de renom que l'Eau d'Heustrich, et le mauvais goût de l'Hunyadi-Janos s'oublie quand on pense que c'est un «produit hongrois», tandis que l'Eau de Birnenstorf ne vient que de chez nous. Il se voit énormément d'eaux minérales en Suisse, mais la consommation des produits indigènes est bien inférieure à celle des eaux étrangères. Ce serait un acte de patriotisme de changer cela et, c'est avant tout, nous autres médecins suisses qui le pouvons, de même qu'au lieu d'envoyer nos phisiques dans le Midi, nous pouvons les envoyer dans les stations de la haute montagne, établies à cet effet. Les cures d'hiver pour les phisiques se font il est vrai depuis quelques années, mais il faut malheureusement aussi constater que nos collègues ne prescrivent pas encore la cure d'hiver aux neurasthéniques, aux convalescents, etc.

C'est un savant allemand (Erb à Heidelberg) qui le premier a indiqué nos stations d'hiver dans les Hautes-Alpes comme recommandables dans d'autres maladies que la tuberculose. Son appel n'a pas eu de succès auprès des médecins de notre pays, jusqu'à présent les stations d'hiver non destinées aux malades tuberculeux ne sont fréquentées en grande partie que par des Anglais. En revanche, nos médecins continuent à envoyer de nombreux malades en hiver dans le Midi, (neurasthéniques, convalescents, etc.). Ils en reviennent moins guéris et moins résistants au climat suisse, et leur portefeuille s'est allégé sensiblement.

Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Mai 1906.

(Gesammelt und zusammengestellt von C. Zuppinger, städtischem Polizeidirektor in St. Gallen.)

Gemeinden	Fleisch, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett						Milch, Butter und Käse					Brot		Eier		Obst		Kartoffeln				Brennholz														
	Ochsenfleisch		Kalbfleisch		Schweinefleisch		Schweineschmalz		Nierenfett		Milch ganze		Milch halbe		Tafelbutter		Süsse Butter in Ballen		Emmentalerkäse		I. Qualität		II. Qualität		Tafeläpfel		Kochäpfel		I. Qualität		II. Qualität		Tannenholz		Buchenholz	
	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	per Liter	per Liter	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	1/2 kg	per Stück	per Stück	1/2 kg	1/2 kg	per Stück	per Stück	1/2 kg	1/2 kg	50 kg	50 kg	1 Ster	1 Ster	1 Ster	1 Ster						
	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.		
Aarau	90	110	100	110	100	60	20	—	1.90	1.40	100	20	18	8 1/2	7 1/2	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Basel	80—85	80—140	100	120	80	60	20—22	20	1.85	1.40—1.60	100—120	16	15	9	8 1/2	50—80	40	4 1/2	5	4.50	4	4	14—15	13—14 1/2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Bern	80—90	100	110—115	90	80—85	60	20	—	1.60	1.50—1.60	100—110	17 1/2	15	7 1/2	7 1/2	60	40	4 1/2	4	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Biel	85	90—120	110	110	100	70	19	7	1.50—1.60	1.40—1.50	100—110	14	12 1/2	7	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Chur	90	100—110	100	90	90	50—60	22	—	1.70	1.50	110	20	18	10	7 1/2	25	20—25	5 1/2	4.50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Frauenfeld	95	120	110	100	100	50—85	20	5	1.60	1.50	110—120	18	16	9—10	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Freiburg	85	110	100	90	90	75	19	8	1.60	1.40	100	17	16	7 1/2	—	—	—	—	5	4.50, 4.75	4	3.50	11	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Genève	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Glarus	90	120	100	100	100	50	20	—	1.60	1.50	110	22	17 1/2	10	8	40	30	6	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Herisau	95	120	110	100	90	60	20	—	1.60	1.45	100	20	18	10	8	40	35	6	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Lausanne	85	95	100	80	85—90	—	18—20	15	1.65	1.50	115	17	16	7	—	—	—	3 1/2	3.35	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Liestal	90	110	100	110	100	50—60	20	18	1.60	1.40	110—120	15	13	10	7	—	—	5	4.50	4	4	14	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Lugano	85	95	90	85	75	75	22	—	1.60	1.50	110	16	14	8	7 1/2	—	—	6	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Luzern	90	110—120	110	90	80	60	20	—	1.65	1.40	100	16 1/2	14 1/2	8	7	50	40	6	5.50	5	4.50	12.50	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Neuchâtel	95	120	100	100	100	60	20	—	1.70	1.50	110	16	14	8	7	—	—	4	4.25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Neuenburg	95	120	100	100	100	60	22	20	1.80	1.45	120	17 1/2	16	8 1/2	8	30—35	—	—	4	3.50	—	13	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Schaffhausen	95	115—120	95—110	85	100	60	22	20	1.80	1.45	120	17 1/2	16	8 1/2	8	30—35	—	—	4	3.50	—	13	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Sitten	85	60	90	90	75	60	20	—	1.30	1.20	80	18	15	7	7	30	25	5	5	—	—	4	3.50	9	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Solothurn	85	120	100	100	80—90	60	20	—	1.75	1.40—1.60	110	20	17 1/2	8	8	—	—	5	4	—	—	15	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
St. Gallen	95	120	110	90	90	60	19—20	—	1.80	1.40	100	21	18	10	8	40—50	—	—	4	4.50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Winterthur	95	120	110	90	90	70	22	—	1.80	1.50	110	22—25	22	10	6—7	45—60	40	5	5	—	—	4	5	14—15	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Zürich	95	120	110	90	90	60	22	—	1.80	1.60	110	19	16	10	7	45	40	6	4.50	5	4.25	22	24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Zug	85—90	80—120	90—100	90	90	60	19	10	1.50—1.55	1.10	100—110	17	13—14	7—8	7	35	35	5	4	—	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		

Je ne veux pas m'étendre davantage sur ce sujet qui n'est guère réjouissant, mais je trouve que l'étude de la question: „De quelle manière la Société balnéologique suisse peut-elle favoriser le développement des stations climatiques suisses?“ est nécessaire et de saison.

Je dépose donc aujourd'hui la proposition suivante: „La Société balnéologique est invitée à s'occuper de la propagande à faire pour les stations climatiques et balnéaires suisses.“ Je fais cette proposition avec la conviction que ce travail est dans l'esprit de nos statuts et du but de notre Société, que nous ne dérogeons pas en faisant cette démarche qui sera bien vue partout en Suisse.

Voici comment je pense que l'on pourrait s'y prendre:

Nous nommerions aujourd'hui une commission composée de représentants des différentes sphères d'intérêt. Cette commission aurait à accomplir la tâche suivante:

1° Rédiger un appel aux médecins suisses où il leur serait rappelé qu'en fait de sources minérales notre pays est privilégié entre tous, mais que ce fait est ignoré d'un grand nombre de médecins suisses.

Le „Korrespondenzblatt“ organe des médecins suisses, paraissant à Bâle, a toujours trouvé au-dessous de sa dignité de s'occuper des stations climatiques suisses, dès qu'il ne s'agissait pas d'accepter des annonces ou suppléments grassement payés. Le „Korrespondenzblatt“ dédaigne même de publier les conférences faites dans le sein de notre Société, probablement que ce journal s'imaginerait que ce serait déroger. Il préfère les articles plus ou moins lumineux des jeunes médecins assistants écrits sous la direction de M. le Chef, et c'est pourquoi l'organe des médecins suisses est devenu peu à peu bien insipide.

Si, au commencement de ma conférence, j'ai accusé les médecins suisses d'ignorer ce qu'est la balnéologie suisse, il me faut ajouter pour être équitable que ce reproche n'atteint pas en première ligne le médecin lui-même, mais avant tout l'Université où il a fait ses études. Le programme d'étude de la faculté de médecine a été remanié à plusieurs reprises ces vingt dernières années, mais il est encore un peu ancien régime. Il est difficile d'y faire entrer de nouveaux enseignements, même l'hydrothérapie, reconnue par tous comme ayant fait ses preuves, est encore peu enseignée à l'Université. Quant à la balnéologie, il n'en est pas question, quoique tout médecin suisse devrait être au courant de ce qui existe sur ce terrain en Suisse.

C'est à quoi je voudrais arriver avec ma motion. Les stations étrangères ont bien des trucs pour se rappeler au souvenir du médecin suisse. Qui de vous n'a pas sur sa table à écrire les élégants blocs de Contrexéville, les albums d'Evian, les héliogravures, etc., d'autres stations étrangères? Les échantillons d'eaux minérales arrivent par caissettes. Le Français dit: „Les petits cadeaux entretiennent l'amitié“ et il en tient compte.

Si nous adressons à nos collègues un appel bien motivé, l'on ne pourra nous reprocher une réclamation égoïste.

Vous trouverez peut-être que c'est exagéré de nommer une commission de plusieurs membres pour rédiger cet appel, mais ce n'est pas à cela que se réduirait son activité.

2° La commission serait chargée de s'entendre avec la Société suisse des Hôtelières, éventuellement avec la Fédération des Sociétés de développement suisses pour donner plus de poids à cet appel.

3° Elle devrait étudier la question s'il ne serait pas bon de procéder comme la Société balnéologique allemande qui exige qu'une localité remplisse certaines conditions pour être

rangée parmi les stations climatiques. J'entends par là des questions hygiéniques et sanitaires.

4° La commission aurait à se mettre en communication avec le Département fédéral de l'Intérieur (Bureau de salubrité) pour prier le Conseil fédéral, éventuellement les Chambres fédérales, de nous accorder une subvention pour la propagande (publications à l'instar du bureau de salubrité allemand). J'ai tité le terrain et je suis convaincu que la chose serait faisable si l'on s'y prend bien.

Voilà ce que pense M. le Dr. Mory sur la question indiquée par le titre de notre article. La motion a été adoptée et les différents points ont été remis à une commission de cinq membres. Il ne reste qu'à attendre le résultat de ses démarches. Nous sommes prêts à tenir nos lecteurs au courant de ce qui se fait à cet égard, avant tout en ce qui concerne les relations de la Société balnéologique avec la Société suisse des Hôtelières.

Amélioration des appareils frigorifiques.

Nous recevons le communiqué suivant de l'un de nos lecteurs:

En réponse à l'article: „Une proposition“ dans le No. 27 de la *Revue des Hôtels*, je puis vous donner quelques indications sur les améliorations apportées dans les appareils frigorifiques.

Un technicien de ma connaissance qui a travaillé autrefois dans cette branche, m'a expliqué le plan d'une nouvelle installation de ce genre, dans un hôtel de Zurich.

A l'aide de machines simples et prenant peu de place, sans grands frais d'exploitation l'on arrive à la température basse de l'appareil frigorifique tout en pouvant fabriquer des glaces, en même temps. Un moteur électrique de 3 HP. suffit pour faire marcher la machine.

30–50 kilos d'ammoniaque à 2 frs. suffisent pour toute une saison et là, où l'eau est chère, l'on peut arranger l'installation de façon à ce que l'on puisse employer toujours la même eau.

L'installation en question se trouvant dans un hôtel suisse, l'on pourra bientôt juger si les expériences faites avec ce nouveau système sont satisfaisantes et, je serais heureux de trouver dans la *Revue des Hôtels* quelle est l'opinion de mes collègues à ce sujet.

Peut-être l'hôtel en question à Zurich voudrait-il bien nous faire part des expériences faites.

Die Forelle.

Kulinarische Skizze von E. Falkenhorst.

Durch den grünen Wald, an dem rauschenden Bach führt unser Weg. Die Mühle im kühlen Grunde ist unser Ziel und dort winkt uns Erholung, dort erwartet uns auch ein kulinarischer Hochgenuss. Forellen gibt es dort, jahraus, jahrein. Die Forellen sollen in ihrer eigenlichen Heimat viel besser munden als in der Stadt. Es verhält sich mit diesem Fisch ähnlich wie mit dem Spargel. Dieser bietet das feinste Aroma, wenn er unmittelbar aus der Erde in den Kochtopf wandert und so soll auch die Forelle den schönsten Wohlgeschmack zeigen, wenn sie aus dem Bache gleich in die Küche kommt; der Transport soll sie verderben.

Ob das wirklich wahr ist, darüber dürfen nur die Feinschmecker entscheiden. Der grösste Gourmet des Altertums, der als römischer

Verwalter in Kleinasien steinreich gewordene Lucullus, hätte sich allerdings über diese Frage aussprechen müssen. Er, der Kanäle bauen liess, um Seewasser in die Fischteiche seines Landsitzes zu leiten, wusste nichts von der Forelle! Das ist zu verwundern, denn die alten Römer waren so grosse Fischliebhaber, dass ihr gestrenger Landsmann Cato sie Fischmarken schalt, indem er ihnen vorhielt, dass sie einen feinen seltenen Fisch teurer als einen Ochsen bezahlten.

Die Geschichte der Forelle reicht nicht in uralte Zeiten zurück. Verhältnismässig spät wird sie in schriftlichen Urkunden erwähnt und diese erste Nachricht kommt aus Deutschland.

Im 4. Jahrhundert nach Chr. bereiste der römische Dichter Ausonius die Gegend an der Mosel und am Rhein und schilderte die gewonnenen Eindrücke in der epischen Dichtung „Mosella“. Er berichtet, wie hier die Knaben in Bächen und Flüssen fleissig dem Angelsport oblagen und erwähnt unter anderen Nutzfischen auch die Forelle. Doch ward sie noch nicht besonders gerühmt. Jahrhunderte vergingen und das Fischlein im klaren Bach wurde mehr und mehr gewürdigt, bis im 16. Jahrhundert der schweizerische Universalgelehrte Konrad Gessner von ihm schreiben konnte: „Die Forellen werden einhellig grösstlich gepriesen bey allen Nationen, zu jederzeit des Jars... Sauma, die besten Fisch aus den süssen Wassern sind die Foren.“ Seitdem hat sich in dieser Wertschätzung nichts geändert, trotz allen Schwankungen des Geschmacks und der Mode, trotz allen Neueinführungen hat sich die Forelle als Königin unter den Tafelfischen behauptet.

Es gibt bei uns verschiedene Arten von Forellen. In den meisten Alpenseen findet sich die Seeforelle, die bis 20 Kilo schwer wird; von der Nord- und Ostsee steigt in unseren Flüssen die Lachsforelle herauf, um hier zu laichen; aber als die edelste gilt die Bach- oder Steinforelle, die namentlich in Gebirgsbächen heimisch ist. In der Regel erreicht sie nur eine Länge von 20 bis 30 Zentimeter; sie leicht im Vorworte und ihr Fleisch ist im Mai am vollkommensten. Dass dieser Fisch in seiner Färbung unheimlich wechselt und sich darin den Farbentönen seiner Umgebung anzupassen sucht, war schon Gessner wohl bekannt, und er berichtet von Schwarzforellen, Goldforellen und Waldforellen. „Mit innerlicher Gestalt,“ schreibt er, „haben sie wenig ungleiches, allein dass etliche weisses Fleisch, andere rötliches viel besseres und löblicheres haben.“ Um diese Fleischfarbe haben nun die Feinschmecker später gestritten; vielen erschien das rote nicht gut und man ging so weit, dass man Forellen, die es hatten, ohne weiteres den Lachsforellen zählte. Genauere Forschungen ergaben jedoch, dass unser Edelich die Farbe seines Fleisches je nach der Ernährung verändert. Lebt die Bachforelle in einem Gewässer mit steinigem Grund, auf dem sie nur wenig Nahrung findet, so ist sie genötigt, die anliegenden Insekten wegzufangen und dann ist ihr Fleisch weiss. Hält sie sich aber im Wasser mit weichem schlammigen Boden auf, so findet sie reichlich Grundnahrung und ihr Fleisch färbt sich rötlich. Der Züchter hat bei künstlicher Ernährung in dieser Hinsicht den Fisch in seiner Hand; er kann je nach dem dargereichten Futter weisses oder rotes Fleisch erzeugen.

Bei der grossen Beliebtheit der Forelle ist es kein Wunder, dass die Kochkunst sich ihrer aufs sorgfältigste annahm. Es gibt eine grosse Menge von Rezepten und Vorschriften für die Zubereitung der Forelle und eine sucht die andere zu übertreffen. Das kunstvolle ist nicht immer das beste; es ist aber interessant zu sehen, was berühmte Köche aller Nationen mit unserem Edelich angefangen haben.

Gehen wir zunächst nach dem Süden! Da gibt es ein Forellengericht nach spanischer Art.

Man schneidet den Fisch aus, füllt ihn mit einer Mischung von Butter, gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und anderem Gewürz, röstet ihn in Öl und serviert mit Anchovenerbutter. Im Norden dagegen gibt man auf „russische Art“ die blaugesottene Forelle mit schaumig gerührter Butter, die mit Kaviar vermischt wurde. In der feinen Küche kennt man auch eine Matelote de truite à la russe, ein russisches Matrosengericht von Forelle, das aber den russischen Matrosen gewiss nicht verabreicht wird. Dazu kocht man den Fisch in Madeira mit Fleischgallerte und Butter und gibt als Umlage in Butter geröstete Schallotten, Scheiben von sauren Gurken, Krebschwänze, Pilze, Oliven, Sellerie, Möhren und Kapern in Rotweinsauce. Wenn das nicht schmecken sollte, kann die Forelle nach der lungfrau von Orleans, truite à la Jeanne d'Arc, versuchen. Man bereitet hierzu in Reiskruste ein Ragout von Austern, Muscheln, Krebschwänzen, Klössen und Tafelpilzen. Der Fisch wird gebeizt, in Öl geröstet, dann mit Krebsbutter bestreicht und über dem Ragout angerichtet. Auf schottische Art gibt man die Forelle auf Füllsel, begiesst sie mit einer weissen Sauce und backt sie im Ofen. Den Rest der Sauce färbt man grün und gibt ihn nebenbei. Einfacher ist die piemontesische Art. Die in Scheiben geschnittene, in Salzwasser gekochte Forelle wird mit Kapernsauce in Krebsauce, Salzkartoffeln und Petersilie unlegt. Es gibt noch viel solcher Forellengerichte: à la Romanow und à la Hot-schild, à la Borromeo und à la Gautier und auch eins nach Epikurierart. Doch Forellengerichte meinen nicht mit Unrecht, die Forelle stehe im Geschmack so hoch, dass sie all der Beigaben von Krebschwänzen, Trüffeln, Kaviar u. dergl. völlig entbehren kann. Das einfachste ist hier das beste und bei der blaugesottene Forelle, zu der man nur in diskretester Weise die üblichen Würzzutaten verwendet hat, kommt der eigenartige feine Geschmack am deutlichsten zum Ausdruck. Dazu geniesst man nur frische Butter. Hier sei noch ein Wort über das Blausieden der Forellen eingeschaltet!

Ihr Körper ist mit einer feinen Schleimhaut überzogen, die beim Kochen sich blau färbt. Ist diese zerstört, so sieht der Fisch weicher schön aus. Darum sollen die Forellen beim Ausnehmen recht vorsichtig behandelt werden; man legt sie dabei auf ein feuchtes Brett oder behandelt sie noch besser im Wasser und berührt sie möglichst nur an den Flossen. In der Regel ist aber an den Fischen, wenn sie in die Küche kommen, die Schleimhaut bereits abgerieben. Dann greift man zu einem Notbehelf und färbt die Fische blau, indem man sie mit heissem Essig übergiesst.

Auch eine gebratene oder gebackene Forelle ist ein delikates Gericht.

Die Königin unserer Tafelfische hat noch eine gute Seite. Ihr Fleisch ist leicht verdaulich, und wenn es durch Zutaten nicht beschwert wird, dann kann die gesottene Forelle auch von Kranken verpestet werden. Das wusste schon der alte Gessner, der da schrieb, „dass die Foren auch in allerley Krankheit erlaubt werden“. Für Kranke, die an Gährungserscheinungen in Magen und Darm leiden, ist sie allerdings nicht geeignet, da ihr Fleisch, wie das aller Fische, selbst zu Zersetzungen neigt. Sonst kann man sich an gut zubereiteten Forellen nicht so leicht krank essen. Vor einem Zuviel schützt übrigens weitere Kreise schon der hohe Preis des Fisches. Die künstliche Zucht der Forelle blüht zwar schon lange; man hatte auf sie grosse Hoffnungen gesetzt, und das Lösungswort war: „Die Forelle in den Topf des Arbeiters!“ Drei Jahrzehnte sind seitdem vergangen, aber so gross ist der Erfolg bisher nicht geworden. Doch die Fischzüchter arbeiten unverdrossen weiter und so dürfen wir für die Zukunft der Forelle das beste erhoffen. („Verband“).

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

Knaben-Institut. Handelsschule.

Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg.
Pensionspreis 1200 Fr. jährlich. (324) Gegründet 1859.

Pour commerçants.

Dans station d'étrangers de 1^{er} ordre Aux Plans sur Bex à vendre propriété des mieux situées, comprenant 1 grand chalet pour pension d'étrangers et 1 contigu pour magasin avec terrain attenant. Affaire assurée. 262 S'adresser sous J. V. 774 poste-restante à Bex (Vaud).

Direktor

des allerersten Hotels (200 Betten) an einem der bedeutendsten deutschen Kurorte und zugleich Direktor der dortigen 2 vornehmsten und grössten Restaurants, sucht bei massigen Ansprüchen eine leitende Stellung für den Winter. Disponibel von November bis März.

Offerten unter Chiffre H 232 R an die Exp. d. Bl.



Direktor

eines grossen Sommerhotels, A.-G., sucht die

Leitung eines Winter-Hotels.

Könnte mit seinem ganzen, gut eingearbeiteten Personal die Führung eines solchen übernehmen.

Offerten unter Chiffre H 253 R an die Exped. ds. Bl.

Zu verkaufen

aus Gesundheitsrücksichten gut geführtes und komfo: tabel eingerichtetes Hotel.

Zentralheizung, elektrisches Licht. Gute Rendite nachweisbar. Für tüchtigen Geschäftsmann prima Existenz. Nötiges Kapital 70–80,000 Fr. Ohne Barvermögen unnütz sich zu melden. Agenten verboten.

Offerten unter Chiffre H 261 R an die Exped. ds. Bl.

Direktor - Chef der réception.

Tüchtiger, erfahrener Fachmann, Schweizer, vier Hauptsprachen und spanisch perfekt, anfangs 30er, der schon ähnliche Stelle innegehabt und gegenwärtig Grand Hotel Chianciano (Prov. Siena, Italien) leitet, sucht ab 1. November einen, auch früher analoge Saison- oder Jahresstelle. Prima Referenzen aus nur erstklassigen Häusern zu Diensten.

Offerten an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 239 R.

HOTELIER

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

Direction ou Gérance

d'un bon hôtel à la Riviera ou ailleurs.

Adresser les offres sous H 265 R à l'adm. du journal.

Chef-de-Réception - Direktor

Schweizer. 27 Jahre, im Sommer in Hotel ersten Ranges (300 Betten) Graubündens tätig, sucht Stellung für den Winter, eventuell Jahresengagement. Vier Sprachen, in allen Zweigen des Hotelbetriebes praktisch ausgebildet. Prima Referenzen allererster Häuser. Als Direktor würde er sich eventuell auch beteiligen. Offerten an die Exped. dieses Blattes unter Chiffre H 223 R.

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'intermédiaire de l'Union-Reclame à LAUSANNE et LUCERNE

UNION-RECLAME
à LAUSANNE et LUCERNE

* Union des Journeaux *
suisses pour la Publicité.



MONTREUX
Hotel Eden.
In allerbesten ruhiger Lage am See
neben dem Kursaal. 305
Modernster Komfort. Garten.
Fallegger-Wursch, Bes.

DIRECTION OU LOCATION.

Jeune propriétaire d'un grand hôtel en Suisse, ayant déjà dirigé 2 hôtels en Italie et jouissant de nombreuses relations, cherche direction pour l'hiver prochain ou location d'un hôtel de premier ordre.
S'adresser à l'adm. du journal sous chiffre H 258 R.

Sur le Lac Léman un hôtel de premier ordre cherche pour entrer le 1er septembre en fonction un

DIRECTEUR

marié, qui a travaillé dans des premières maisons et en dispose de meilleures références.

Prière d'envoyer les offres avec photographie à l'adm. du journal sous chiffre H 254 R.

Praktisch für Hotels!

Ausnahme-Offerte in billigen

Lederpapier- Pantoffeln

nur soweit der Vorrat reicht, naturbraun Mk. 4.75, farbig Mk. 6.— per 100 Paar mit oder ohne Firmadruck, Porto (innerhalb Deutschland) und Verpackung frei gegen Voreinsendung oder gegen K 2455
Nachnahme zuzüglich Nachnahmekosten. 2961

Industrie-Werk H. Thiemann, Dessau.

Hotel à remettre à Genève.

Hôtel de 2^{me} ordre, sur grande artère et au centre des affaires, composé de salons, salle à manger, bonnes chambres à coucher. Ascenseur, lumière électrique, chauffage central. Remise frs. 50,000.—. Location frs. 15,000.—. (K 2476) 1471

S'adresser à MM. E. Mazel & Fils, régisseurs, Rue de la Monnaie 3, à Genève.

Kaufmännischer Leiter eines grossen Hotels wünscht sich eventuell schon auf kommenden Winter zu verändern. Bewerber befindet sich momentan noch in fester Stellung. — Offerten unter Chiffre H 263 R an die Exp. ds. Bl.

RIVIERA.

Tüchtiger, kapitalkräftiger Hotelier sucht sich an der Riviera zu etablieren. Zu diesem Zwecke wünscht er mit verkaufslustigen Hotelbesitzern in Verbindung zu treten. Gefl. Offerten rentabler Objekte an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 327 R.

Das Neueste in Servietten
Leinen- und Fantasiedessins. Billige Preise. Musterkollektion zu Diensten
Für Bahnhofbuffets
feines, durchsichtiges **Einwickelpapier** mit Aufdruck **Sandwiches** etc.
Schweiz. Verlagsdruckerei G. Böhm, Basel

Knopfannähen an Kissen
erspart durch Anschaffung unserer ges. gesch.
Kissenbezüge
Lieferung in jeder Qualität und Grösse zu Fabrikpreisen.
Schweiz. Wäschefabrik LUZERN
16 Pfistergasse 16.
K 2426. 1469

Für Hoteliers.
Durchaus tüchtige, alleinstehende Hoteliers suchen ein kleines Geschäft zu pachten oder als Directrice zu leiten. Ausgewählte treue Kundschaft.
Offerten unter Chiffre H 268 R an die Exped. ds. Bl.

Nouvel appareil (déposé) à laver les couteaux de table

permettant de laver les couteaux à l'eau bouillante en protégeant complètement le manche.
Faut de dépôt dans la localité s'adresser directement au seul fabricant **F. Füederer, Leysin.**
Prospectus gratis et franco.

Garten-Möbel-Reparaturen
übernimmt bei billiger Berechnung
J. BOSSHARDT, Zurzach
(G 1811) (Aargau) 2923

Hotel
auf erstem Fremdenplatz der Schweiz, direkt am Bahnhof und Dampfschiffstation, ausgezeichnet geführt, sichere, nachweisbare Rendite, wird an tüchtigen Fachmann mit ca. 50 mille Anzahlung zur sofortigen Uebernahme **verkauft.**
Auskunft erteilt: (M 2104) 2934
Brupbacher-Gran, Tölzstrasse 36, Enge-Zürich.

Neubau zu vermieten
(ev. zu verkaufen), speziell geeignet als **Hotel**
ca. 30 Betten, mit allem Komfort und Zubehören, an bester Lage in bedeutendem Zentrum im Tessin. Speziell günstige Bedingungen. Erfolg sicher. Adolo Schäfer, Vermittlungen, Lugano. (HK 2564) 1479

MAISON FONDÉE EN 1829.
SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION NATIONALE GENEVE 1896
MÉDAILLE D'OR
LOUIS MAULER & C^e MOTIERS-TRAVERS
(Suisse).

betzte Neuheit!
Schwabenland's Forellen-Kessel
D.R.G.M. - D. Brevetsuisse 3276
Ein vollendetes Service von Forellen und anderen Fischen direkt im Sud bieten unsere
Neuesten patentierten Forellen-Fischkessel
aus Kupfer, Nickel und Silber.
GEBR. SCHWABENLAND, Zürich.

Zu mieten gesucht
event. zu **kaufen gesucht** von kapitalkräftigem Hotelier auf kommenden Herbst oder Frühling: 2949
nachweisbar rentables Hotel I. oder ganz prima II. Ranges, mit 70 à 100 Betten, allen modernen Ansprüchen genügend. Gefl. Offerten mit Detailangaben, unter J 3560 Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern. HK 2428

Schöne Glashalle
bereits neu, 14x4 Meter, wegen Umbaute auf nächsten Herbst zu verkaufen.
Besichtigung jederzeit gestattet.
Anfragen an Postfach 1238, Luzern. 264

Chef de réception et caissier.
Jeune homme, propriétaire et directeur d'un grand hôtel de station d'été désire place comme **chef de réception** dans hôtel 1^{er} ordre de la **Riviera** ou dans un bureau d'administration d'un grand hôtel, saison d'hiver 1906/07. — Offres sous chiffres **K 2554 à l'Union-Reclame à Lucerne.** 1475

Zu verkaufen.
Aus Gesundheitsrücksichten **erstklassige Fremdenpension in Luzern.** Grosse Clientele. Anzahlung 50,000 Fr. **Agenten verboten.** Offerten unter Chiffre **H 326 R** an die Expedition der Hotel-Revue.

Hoteliersonn
33 Jahre, mit besten Referenzen des In- und Auslandes, sucht Engagement als **Direktor, Chef de réception** für Saison- oder Jahres-Stelle.
Offerten an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre **H 256 R.**

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.

DIRECTEUR
30 ans, marié, dirigeant depuis plusieurs saisons d'été hôtel de tout 1^{er} ordre (200 lits) dans les Vosges, cherche pour la saison d'hiver direction d'un hôtel dans le midi ou ailleurs. Sa femme, connaissant la partie à fond, pourrait aussi s'occuper dans l'affaire. Accepterait aussi place chef de réception dans maison de tout 1^{er} ordre. Adr. les offres à l'adm. du journal sous chiffre **H 255 R.**

Personal - Anzeiger. 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.

Offene Stellen * Emplois vacants
Für Vereinsmitglieder: Erstmalige Insertion Fr. 2.—
jede ununterbrochene Wiederholung 1.—
Für Nichtmitglieder: Erstmalige Insertion 2.—
jede ununterbrochene Wiederholung 2.—
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen nicht inbegriffen.
Belagnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Apprenti-sommelier. On demande pour bon hôtel du Jura Bernois un apprenti-sommelier. Entrée au plus tôt. Occasion d'apprendre le français. Chiffre 327

Barmen oder Maid. Gesucht nach Italien, auf 1. Oktober, ein tüchtiger, fachkundiger Barmen oder Barmid. Ch. 311

Buchhalter. Gesucht auf nächsten Herbst (Eintritt im September), in mittelhochem Hotel I. Ranges Graubünden, ein tüchtiger, seriöser, zuverlässiger, junger (21-25 Jahre) Buchhalter-Kassier, sprachgewandt, auch italienisch, mit sämtlichen Buchhaltungsarbeiten und dem Hotelbetrieb vertraut. Jahresstelle (Kontrakt). Selten geschriebene Offerten mit Zeugnissen, gewissen Referenzen (auch ob militärfrei, ledig etc.), Saläransprüche und Photographie erbeten. Andere Offerten werden nicht berücksichtigt. Chiffre 237

Buffetdame (Tochter oder Frau) gesucht für erstkl. Café-Restaurant der franz. Schweiz. Muss selbstständig und energisch sein, perfekt französisch und englisch sprechen, sowie Amerikaner Drinks haben. Eintritt Ende August event. früher. Nur prima Referenzen werden berücksichtigt. Photographie und Altersangabe erbeten. Chiffre 335

Cafetier-Glacier. On demande pour de suite un jeune homme, fort et intelligent, comme cafetier-glacier. Bon gage. S'adresser au Kursaal de Montreux. (1477) H K 2552

Chef de cuisine. Tüchtiger, alleiniger Küchenchef für Anfang August in Jahresstelle gesucht. Zeugnisabschriften n. Photographie erbeten. Chiffre 468

Dispensiere. Für mittleres Haus an der italien. Riviera wird sprachkundige, seriöse Dienstverwahrerin gesucht. Monatsgeh. 75 Fr. Offerten an J. Albrecht, Wimpfen a. M. (571)

Etagengouvernante. routinierte, sprachkundige, findet auf 15. Oktober gutbezahlte Jahresstelle in einem erstklassigen Sanatorium. Photographie und Zeugnisabschriften erbeten. Chiffre 324

Gesucht. Drei flotte **Sanitätsochtern**, im Restaurants- und Table d'hôte-SERVICE. Bieten sofort Engagement in feinem Hotel. Dasselbe wird eine **junger Köchin** für 1. August gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Photographie und Zeugnisabschriften umgehend an: **Hotel Stern, Bern** (Schweiz). (489)

Gesucht nach Cannes für Haus I. Ranges: 1 **Gouvernante d'Econome** (80 Fr. per Monat); Eintritt Mitte September; Saisondauer bis Mitte Mai; 1 **tüchtiges Fräulein**, (franz. sprechend); 1 **Lingère**, welche schon gleichen Posten bekleidet hat, ebenfalls franz. sprechend. Chiffre 322

Kaffeeköchin. tüchtige, für sofort gesucht in Jahresstelle. Offerte mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an: **Grand Hôtel du Lac, Vevey** (Genève). (567)

Köchin. tüchtige, gesucht auf 1. September, für das Privatkrankehaus Winterthur. Zeugnisse erbeten. Chiffre 335

Köchin gesucht auf 1. Oktober. Jahresstelle. Hoher Gehalt. Zeugnisabschriften u. Photograph. an **Hotel Lattmann, Ragaz.** (572)

Maitre d'hôtel. On demande un maitre d'hôtel, sérieux, avec de bonnes références. Entrée de suite. S'adresser au **Grand Hôtel Bellevue, Neuchâtel.** (418)

Oberkellner gesucht für 1. Oktober in ein Hotel I. Ranges mittlerer Grösse, der im Hotelfach in jeder Beziehung bewandert ist und bei der Reception mitzuwirken hat. Zeugnisse und Photographie nebst Altersangabe erbeten. Chiffre 463

On demande pour maison de premier ordre à la Riviera: 1 **secrétaire-volontaire**, parlant l'anglais; 3 **femmes de chambre**; 1 **cocher d'omnibus**; 2 **garçons de salle**; 1 **littier**; 1 **gouvernante d'économe**. Ch. 525

On demande pour le 1^{er} août: une **prem. lingère**; une **gouvernante d'étage**, parlant l'anglais; 1 **Anglais**. S'adresser à **Hôtel Bonnard, Ferret-Sullyen.** (470) H K 332

On demande: 1 cuisinière pour commencement de septembre ainsi qu'une **jeune volontaire pour la cuisine.** Toutes deux doivent savoir le français. S'adresser à l'Hotel Châtelard, Garmes. (480)

Sekretär. Gesucht für mittelgrosses Familienhotel I. Ranges von St. Moritz, mit Eintritt auf Ende August-Anfang Sept., für Jahresstelle, ein junger, tüchtiger Sekretär, der drei Hauptsprachen (event. auch Italienisch) in Wort und Schrift mächtig, mit guter, schöner Schrift, selbstgeschriebene Offerten mit Zeugnissen, Photographie und Gehaltsanspr. erbeten. Chiffre 238

Sekretärin oder auch **Sekretär**, tüchtig, gesucht für sofort. Zeugnisabschriften und Photographie sowie Gehaltsansprüche erbeten. Chiffre 357

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

Die Expedition der „Hotel-Revue“.

