

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
<b>Herausgeber:</b>	Schweizer Hotelier-Verein
<b>Band:</b>	15 (1906)
<b>Heft:</b>	43
<b>Anhang:</b>	Beilage zu No. 43 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 43 de la Revue Suisse des Hôtels

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 29.12.2025

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

Ecole professionnelle  
à Cour-Lausanne

Liste de tirage  
des 150 délégations  
sortis au tirage pour 1905  
remboursables à la  
Banque Cantonale à Lausanne  
contre envoi des délégations acquittées.

| Nos. |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 5    | 133  | 264  | 403  | 590  | 813  | 958  | 1105 |      |
| 9    | 148  | 281  | 416  | 594  | 832  | 963  | 1118 |      |
| 10   | 151  | 283  | 426  | 608  | 833  | 969  | 1129 |      |
| 17   | 154  | 287  | 429  | 619  | 853  | 977  | 1131 |      |
| 21   | 156  | 299  | 438  | 623  | 860  | 980  | 1145 |      |
| 22   | 162  | 303  | 443  | 638  | 863  | 984  | 1159 |      |
| 36   | 163  | 307  | 450  | 644  | 869  | 995  | 1163 |      |
| 41   | 174  | 313  | 451  | 659  | 880  | 997  | 1168 |      |
| 59   | 179  | 315  | 462  | 662  | 886  | 999  | 1172 |      |
| 68   | 187  | 338  | 469  | 667  | 892  | 1012 | 1176 |      |
| 73   | 190  | 343  | 476  | 669  | 897  | 1015 | 1179 |      |
| 77   | 203  | 345  | 481  | 675  | 908  | 1020 | 1186 |      |
| 88   | 213  | 359  | 489  | 677  | 912  | 1037 | 1188 |      |
| 94   | 216  | 360  | 509  | 699  | 923  | 1042 | 1192 |      |
| 95   | 218  | 368  | 512  | 705  | 931  | 1050 | 1195 |      |
| 108  | 224  | 374  | 546  | 714  | 939  | 1072 | 1198 |      |
| 111  | 229  | 383  | 558  | 751  | 940  | 1075 | 1200 |      |
| 115  | 230  | 388  | 568  | 758  | 953  | 1096 |      |      |
| 116  | 258  | 395  | 569  | 788  | 955  | 1103 |      |      |

## La réclame des hôtels.

Par  
H. Behrmann.  
(Suite).

(Reproduction interdite.)

## V. Cartes postales.

Les hôtels considèrent en général les cartes postales illustrées comme article de commerce avant tout, puis comme article de réclame ensuite, et l'on ne peut s'élèver contre ce mélange de commerce et de réclame. Mais les cartes de réclame avec la vue de l'hôtel sont en général moins appréciées par les voyageurs et ont moins d'attrait pour eux que les cartes illustrées proprement dites. C'est pourquoi elles n'écoutent guère quand on les met en vente, et ceci nuit au commerce aussi bien qu'à la réclame, car pour cette dernière, il faut avant tout que les cartes pénètrent un peu partout.

Les cartes postales, le papier à lettres et les enveloppes devraient être mis largement et gratuitement à la disposition des voyageurs pour leur correspondance. On peut choisir à cet effet des cartes d'une exécution bon marché, sur lesquelles la vue de l'hôtel est chose secondaire, quand on ne veut pas faire du tort à la vente des cartes postales illustrées proprement dites. Mais, une carte de belle exécution aura toujours plus d'attrait pour les clients et ils en emploieront beaucoup plus. Cette réclame faite par le client a une grande importance, ainsi que nous l'avons dit dans notre précédent article, et la dépense occasionnée par l'achat de quelques milliers de cartes est bien minime en comparaison des avantages de la réclame, même quand on y ajoute la somme que l'on aurait gagnée à la vente.

Il n'est absolument pas nécessaire pour cela de renoncer à la vente des cartes illustrées, car les cartes dans la salle de correspondance n'ayant qu'un dessin, tout au plus deux dessins différents, le client s'intéressera aussi au choix de cartes illustrées de la localité, que la carte de l'hôtel ne peut ni ne doit remplacer. L'hôtelier ne peut pas faire des cartes spéciales pour la vente, il lui faut les acheter comme tous les autres commerçants dans les maisons d'éditions qui livrent les quantités voulues. Ceci est une affaire purement commerciale et il ne peut être question de réclame à cette occasion. Cependant, l'on peut aussi faire servir la vente de ces cartes à la réclame, en faisant imprimer après coup sur le côté de l'adresse une petite notice sur l'hôtel. Si cette indication que chaque imprimeur fera pour peu de chose est bien faite et pas trop envahissante, les cartes se vendront très facilement et très bien.

Les cartes que l'hôtelier fait faire tout exprès pour lui ont une plus grande importance. S'il veut les vendre, il ne faut pas que la réclame se sente, et les cartes doivent répondre au goût et aux exigences des acheteurs. Il faut nommer en premier lieu les cartes phototypées qui font beaucoup plus d'effet que ne pourraient le faire présumer leur prix peu élevé. On les préfère pour cette raison aux grandes photographies chères quand on veut garder les cartes comme souvenir sans écrire quelque chose dessus et sans les envoyer. Les cartes au bromure d'argent sont encore plus distinguées que celles en phototypie et sont toujours plus répandues. Elles sont, il est vrai, d'un prix plus élevé, mais on peut en acheter en moins grande quantité à la fois et les vendre plus cher. La photochromie est le genre de reproduction en couleur que l'on préfère, mais elle est coûteuse et on est obligé de prendre

un assez grand nombre de cartes d'un même sujet à la fois. Les cartes que l'on vend sous le nom de cartes en autochrome contiennent moins, mais au point de vue artistique, elles n'ont pas une grande valeur.

Les genres de reproduction indiqués sont tous à base photomécanique, et ce n'est pas un hasard qu'on s'en serve surtout pour des poses d'après nature. Quand il s'agit de dessins, il ne donne pas un résultat satisfaisant; la lithographie dans ses différentes applications est alors à sa place. Il ne faut cependant pas oublier que le public préfère les cartes faites avec des poses d'après nature et que les reproductions de dessins ne peuvent rivaliser avec elles que si elles ont une vraie valeur artistique.

La carte postale forme quelquefois une partie de la carte de menu, dont la partie supérieure peut se détacher, et est munie d'une en-tête sur le côté de l'adresse. Cette réunion de la carte postale et du menu est en faveur et va assez bien, mais l'on pourrait étendre encore l'idée en arrangeant le menu de façon à ce qu'on puisse le plier et l'expédier comme imprimé (ou hectographié alors le menu même). Les jeunes gens et les dames aimeront envoyer la carte de menu à leur famille ou à leurs amis pour leur montrer qu'ils sont bien soignés.

Les petits hôtels qui ne peuvent faire la dépense de cartes de menus spéciales devraient exiger des maisons qui, en but de réclame, mettent à leur disposition de très jolies cartes, que ces menus portent aussi le nom de leur hôtel, afin qu'ils ne servent pas uniquement la réclame de la fabrique de chocolat. Il ne faut en outre pas craindre la peine d'écrire quelques menus de plus, afin qu'il y en ait suffisamment sur la table.

(Suite au prochain numéro.)

&gt;&amp;&lt;

Encore les vins suisses  
et les  
hôtels suisses.

Au sujet de l'article sur cet objet paru dans le No 41 de la Revue des Hôtels, un hôte nous écrit entre autres ce qui suit:

On a pu lire ces derniers jours dans différents journaux, par exemple dans le "Bund", qu'une maison de vins de Berne avait offert au Conseil communal de Lausanne fr. 1.50 le litre pour toute la récolte de Dézaley 1906, et que cette offre avait été refusée. Le Clos de l'Orphelinat de Corsier près Vevey vaut de 33 à 41 centimes. Qu'attendre alors d'un "important" hôtel? Qu'il serve du Dézaley ou du Clos de l'Orphelinat?

Lorsque le vin est payé un tel prix par le marchand de vins en gros, on ne peut conseiller à aucun hôtelier ou restaurateur d'avoir son propre vin en cave, car cela ne conviendra pas à tout hôtelier, ni à toute cave, ni à tout portemonnaie, ni à toute place dont on pourra disposer.

Le vin acheté en mout, fait la première fois un déchet en lié, d'environ 8 à 10%, et la deuxième année de 2 à 3%. A quoi il faut ajouter encore la perte d'intérêt de l'argent. Avant 2 ans le vin n'est pas prêt à être mis en bouteille, c'est-à-dire exempt de lie. Le marchand de vin calculera qu'il lui faut un bénéfice annuel de 20%. S'il l'obtient, c'est-à-dire s'il le demande, le Dézaley à fr. 1.50, prix d'origine, revient au bout de 2 ans à fr. 2.62 le litre. Si l'on compte les frais de transport, les étiquettes, bouchons, capsules, (avec ou sans verre) la bouteille revient à fr. 2.—

Moncrond vend ses vins en bouteilles à fr. 2.— et fr. 2.20.

Les Yvorne et les Villeneuve, c'est-à-dire les vins fins supérieurs de la Suisse, sont en quelque sorte monopolisés en de certaines mains, et sont dans la règle excessivement chers; ils se paient en tout cas plus chers qu'ils ne valent. Il en est de même de toutes les qualités de vins, comme par exemple des: Osterfinger, Thaynger, Karthäuser, Eßfinger, Compteler, et de tous les crus spéciaux du canton de Vaud.

Un hôtel, important indique sur sa carte un prix fixe minimum, pour les vins en bouteille. Il ne peut pas en avoir à côté à meilleur marché, et encore moins tenir du vin ouvert; celui-ci étant destiné à la salle à manger des employés et des courriers. Il est étonnant, qu'un passionné de l'Italie, par exemple, lorsqu'il vante les délicieuses qualités de vins italiens, les a toujours bus dans une auberge de peintres allemands, ou dans un village, ou dans un cabaret inconnu, et non au Palace Hôtel ou au Regina Hôtel à Rome, ou dans un grand hôtel à Naples ou à Palerme ou ailleurs.

Il y a cependant partout dans les villes suisses des auberges, connues et renommées pour tel ou tel cru. Il faut savoir les trouver, mais cela est trop pénible. L'on voudrait avoir tout sous la main à l'hôtel et à bon marché; un autre, craignant de ne pouvoir obtenir ce qu'il désire, ne consomme rien à l'hôtel et va à la brasserie. Dans un hôtel de bon rang et

de bonne réputation, il n'y a pas de vins du pays à bon marché, et les bons crus sont chers, aussi bien sur les bords du Rhin qu'en Autriche, et sur tout coteau où croît pas bonne goutte.

Dans le "Bund", No 483, il est question de la récolte du Neftenbacher et l'on indique pour des plants ordinaires le prix de 95 à 100 fr. et pour les Wartgütler celui de 120 à fr. 130 le muid<sup>1</sup>). Que coûtera ce vin à rendu sur table?

Ce sont là les principales remarques, faites par notre correspondant, au sujet de l'article emprunté à la Revue de Lausanne. Notre correspondant souligne le terme que nous avons employé de "wichtigste Hotels" (les hôtels les plus importants). Il y a lieu de considérer que notre texte était une traduction du français. Nous aurions peut être mieux fait de dire: "unser namhaftesten Hotels" (nos hôtels les plus renommés); l'expression française employée était: "principaux hôtels", et c'est ce qui nous a fait traduire par "wichtigste Hotels". Cela ne change pas rien au fond même de la question: notre correspondant est d'un autre avis que l'écrivain de la Revue de Lausanne; il pense qu'il n'est pas dans l'intérêt de nos hôtels de bon rang et de bonne réputation, de tenir les vins du pays. (Ceux à bon marché étant trop ordinaires et les bons trop chers). Que messieurs les hôteliers fassent dans la pratique d'une manière ou de l'autre, c'est leur affaire, nous avons tenu, quant à nous, à signaler à nos lecteurs l'opinion émise par la feuille lausannoise. Pour savoir s'il convient de suivre cet avis, il faut naturellement s'en rapporter, aux circonstances spéciales de chaque cas particulier.

<sup>1</sup> Notre correspondant s'élève avec raison contre la faute qu'il voit dans beaucoup de gens de la sorte de l'ancienne désignation du muid de la contenance de 100 pots ou 150 litres, quoique par la désignation actuelle de pot on entende 100 litres, soit l'hectolitre. — Cette habitude peut prêter à erreur.

&gt;&amp;&lt;

## L'hygiène de l'estomac.

Celui qui a de bonnes dents et qui s'en sert, c'est-à-dire qui mâche bien, celui qui jouit d'un bon estomac peut de temps à autre enfreindre les règles de la sobriété sans faire de conséquences. Mais celui qui a un estomac délicat, qui souffre de renvois, d'algéries, de diarrhée ou de constipation, devra être prudent pour ne pas s'exposer à des maladies d'estomac plus sérieuses.

La première règle à observer, c'est de bien mâcher, afin que les aliments soient macérés par la salive, en un mot manger lentement. La seconde règle, c'est d'éviter les refroidissements. Quand on a l'estomac délicat, il faut le protéger quand vient l'âge au moyen d'une ceinture de flanelle. Il faut veiller à la température des aliments et des boissons surtout. La bière, l'eau de Selters, le vin, devraient être bus à 15°, l'eau à 12°, les boissons chaudes et le lait chaud dans l'étable, pas au-dessus de 30°, les soupes jusqu'à 50° Celsius. Les aliments sont produites par les légumes amers, les vins acides, les sucreries, le poisson gras fumé, et les cigarettes et le tabac. En fumant à jeun et en buvant du vin acide en même temps, on risque de s'attirer un fort catarrhe d'estomac. On peut se débarrasser des algéries en buvant de l'eau de Selters mêlée de lait éventuellement, et dans des cas graves, il faut prendre le bicarbonate de soude et de la magnésie, une cuillerée à thé de chacun dans de l'eau.

Un estomac délicat préfère des aliments légers; il lui faut en première ligne du lait au lieu du café, de thé et de bière, car le lait est le seul remède qui mérite le nom de panacée universelle. Celui qui ne digère pas bien le lait devrait le prendre avec du pain ou mêlé à la soupe au gruau.

Le riz est aussi un des aliments les plus faciles à digérer; un estomac délicat devrait manger des jaunes d'œufs crus, de la viande de bœuf pas trop grasse, du lait frais, du pain rassis et des épinaux; ces aliments qui contiennent tous du fer leur feront plus de bien que toutes les globules et autres remèdes ferrugineux. Les promenades pas trop fatigantes et le massage accélèrent aussi la digestion.

Les personnes délicates devraient manger, même quand elles n'ont pas d'appétit. L'appétit n'a pas d'influence sur la digestion. Il est bon quelques fois de jeûner un peu. Mais les repas trop copieux font beaucoup moins de mal qu'on ne le croit généralement, même quand on a l'estomac délicat.

Bismarck disait: "J'ai observé que les gros mangeurs atteignent en général un âge plus avancé que les petits mangeurs". En effet, bien des personnes souffrent de faiblesse, parce qu'elles ne se nourrissent pas suffisamment. Ceci arrive surtout aux personnes qui travaillent beaucoup soit intellectuellement, soit physiquement.

Schwenninger estime que la majorité des maladies d'estomac sont dues à l'heure mal choisie des repas, (il trouve que les heures de repas des Anglais sont préférables aux nôtres), à des excès de table, à des aliments mal choisis, comme le café et le thé, et au fait, qu'on a trop peu aguerrí son estomac et que l'on s'est habitué à ne prendre que certains aliments.

Il est bon de savoir quels sont les aliments qui fournissent au corps les matériaux de réparation nécessaires. L'albumen donne de la force aux muscles, la graisse entretient la chaleur du corps, où elle se brûle lentement; et il nous faut absorber de l'amidon et du sucre pour former de la graisse dans notre organisme.

Les minéraux sont indispensables à la formation des os et pour établir la vraie proportion entre les principes composants du sang. Le poisson, la viande, les œufs, le fromage, le lait, le pain bis, les pois et les haricots sont riches en albumine. La graisse se trouve dans les viandes grasses et dans les noix; les légumes et le fruit nous fournissent l'amidon et le sucre.

Après une grande fatigue, il est bon de se reposer un moment avant de se mettre à table. Dès même, le matin, on ne devrait pas déjeuner immédiatement après s'être levé; on devrait se reposer un moment, en lisant son journal et boire un verre d'eau froide en même temps.

La dyspepsie nerveuse que les médecins n'ont découverte que ces dernières années, n'est qu'une maladie apparente de l'estomac. Elle provient ou d'un état de faiblesse des nerfs généraux qui provoque des renvois, ou d'une alimentation insuffisante, et une nourriture meilleure et plus abondante fera bientôt disparaître ces symptômes maladifs.

Beaucoup de maladies d'estomac sont causées par la constipation.

Les matières qui séjournent trop longtemps dans l'organisme se décomposent et peuvent nuire à ses différentes parties et à la composition du sang.

C'est l'estomac qui dans la règle en souffre le premier et que cela prédispose aux maladies. L'on peut combattre la constipation en mangeant du fruit, par des lavements par trop fréquents, par du massage et de la gymnastique. Les figures en particulier exercent une bonne influence sur le fonctionnement de l'estomac et de l'intestin.

Enfin il est bon d'observer les règles suivantes et cela non seulement pour l'estomac, mais dans l'intérêt de tout l'organisme: se garder de toute intempérité, ne pas changer brusquement d'habitudes, être de bonne humeur, ne pas manger toujours en même quantité, mais en proportion des forces dépensées depuis le dernier repas; recourir aussi peu que possible aux remèdes.

&gt;&amp;&lt;

## Union Franco-Suisse.

Les sociétaires intéressés à cette entreprise sont priés de faire partie de leurs avis et de leurs expériences, à notre Bureau central, en vue d'un rapport qui paraîtra un peu plus tard dans les colonnes de la "Revue". L. C.

&gt;&amp;&lt;

## Commerce déloyal et mendicité.

L'éditeur du "Mitteleuropäischer Fremdenführer". M. R. E. Kostecky, à Budapest, emploie un système singulier pour garnir son guide d'annonces d'hôtels. Il insère sans autre un certain nombre d'annonces, et invite ensuite les hôtels en question à en payer le montant. Si cette manière de faire n'obtient pas de succès, c'est-à-dire si le paiement est refusé parce que l'annonce n'a pas été commandée, l'hôtelier reçoit alors, à réitérées fois, l'humble requête suivante:

"Dans l'intention de répondre à vos désirs, nous avons cru bien faire de reproduire dans notre édition de cette année, votre estimée annonce, (dans la même forme que l'an dernier) et à votre vif regret, nous sommes désagréablement surpris d'apprendre que vous n'êtes pas d'accord.

La chose est faite maintenant et ne peut plus être modifiée, même si vous refusez toute compensation. Toutefois nous espérons que vous prendrez en considération notre bon vouloir, et que si vous ne voulez consentir à nous dédommager du prix total de l'insertion, vous accepterez cependant de nous payer fr. 10.— Nous nous sommes permis de nous couvrir sur vous de ce montant par remboursement postal.

Si entretemps vous nous avez retourné le "Guide", nous le renverrions à votre adresse aussitôt le montant encaissé.<sup>2</sup>

Donc pour commencer, un procédé déloyal, par le fait qu'on insère une annonce qui n'a pas été commandée; puis de la mendicité

pure et simple, toutes choses absolument indigées d'une entreprise siérieuse; on sait par conséquent ce qu'on doit penser de cette maison, et nous espérons bien que personne ne se laissera extorquer de l'argent de cette manière.

>><

## Neues vom Eisenbahnwesen

teilt der technische Mitarbeiter der „N. Z. Z.“ mit. Wir entnehmen dem Artikel folgendes:

Die heutigen Bestrebungen, nach welchen die Eisenbahnen einer Änderung ihrer Antriebsmedien entgegengesehen sollen, lenkt die Aufmerksamkeit auf die Ausdehnung des gesamten Eisenbahnnetzes der Erde. Es dürfte von Interesse sein, hierüber einige Angaben zu vernehmen. Ende Dezember 1904 betrug die Gesamtlänge aller Eisenbahnen 859,355 Kilometer, wobei auf die europäischen Bahnlinien 300,429, auf die amerikanischen 432,618, auf die asiatischen 74,546, auf die afrikanischen 25,039 und auf die australischen 26,723 Kilometer entfallen. Von den grössten Netzen auf dem Kontinent sind zu nennen: Deutschland mit 54,426, Russland mit 53,258, Frankreich mit 45,226, Österreich-Ungarn mit 38,818, Grossbritannien und Irland mit 36,148 Kilometer. Der Gesamtwert aller Eisenbahnen der Welt wird mit 214 Milliarden Franken berechnet, wovon auf Europa allein 110 Milliarden entfallen; letztere sind die kostspieligst gebauten, indem ein Kilometer derselben auf 336,172 Franken im Durchschnitt zu stehen kommt, während die mittleren Herstellungskosten aller aussereuropäischen Bahnlinien etwa 186,507 Franken betragen. Der Lokomotivpark aller Bahnen der Welt betrug Ende 1904 rund 150,000 Lokomotiven; an Personenwagen waren 225,000, an Güterwagen 3,000,000 vorhanden. Seitdem sind diese Zahlenwerte natürlich bedeutend gestiegen.

Dem Signalwesen wird mit der Steigerung des Verkehrs naturgemäß erhöhte Aufmerksamkeit zugewendet. Man weiss, dass die optischen Signale durch äussere Umstände, z. B. Nebel, leicht ihren Dienst versagen können. Der Gedanke lag daher nahe, die optischen Signale durch akustische, und zwar durch selbsttätig hörbare zu ersetzen. Die Engländer wollen letztere nun auf allen Linien einführen, da in dieser Beziehung angestellte Versuche sehr günstig ausgefallen sind. Es werden alle akustischen Signale durch elektrische Lautzeichen gegeben. Die Lokomotive kommt auf ihrem Weg mit einem auf dem Geleise angebrachten Apparat in Berührung, welcher von der Signalstation bedient, einen einfachen Mechanismus in Bewegung versetzt, der die Signaltöne dem Lokomotivführer in deutlicher Weise mitteilt.

Das Gebiet des Bahnwesens gehört gewissermaßen auch eine neue, auf einer Ver suchsstrecke in Paris bereits erprobte elektrische Schnellpostbeförderung. Bei dieser kommt eine Fahrgeschwindigkeit von 250 Kilometer in der Stunde, ein Laderauum von rund 2 Kubikmeter und eine aus Briefen und Postsendungen kleineren Umfangs bestehende Nutzlast von rund 500 Kilogramm in Verwendung. Der Bahnkörper ist als Hochbahn oder Tunnelbahn ausgebildet. Letztere wird vorgezogen. Der Tunnel hat elliptischen Querschnitt, eine grosse Achse von 3,8, eine kleine von 2,8 Meter und besitzt zwei übereinanderliegende Geleise für die beiden Fahrtrichtungen. Die zweirädrigen Einschienenwagen werden eben in doppel-T-förmigen Gleitschienen, mittels Gleitrollen geführt und durch Drehstrommotoren angetrieben. Letztere erhalten vermittelst Bügel Strom von oben angeordneten Stromschienen.

Die Beleuchtungstechnik wendet sich immer mehr der Richtung zu, welche durch Verwendung von Metallfaden an Stelle der Kohlenfaden eine ökonomischere Glühlampe zu erreichen trachtet. Die Elektrizitätswerke versprechen sich eben von einer wirklich ökonomischen Glühlampe einen bedeutend grösseren Stromkonsum, welche Meinung die Anstrengungen in dieser Richtung genügend erklären. An dieser Stelle ist bereits über verschiedene solcher Metallfaden-Glühlampen berichtet worden. Nach der Osmiumlampe kam die Tantallampe, dann die Zirkonglühlampe, hierauf die Jiridiumlampe und endlich die Wolframlampe. Die neueren Zirkonlampen lassen sich durch Verwendung mehrerer Glühläden in einer Lampe für Spannungen bis 110 und 220 Volt verwenden, während die Jiridiumlampe nur für 24 Volt fabriziert wird. Welcher dieser Lampen der Preis zuerkannt werden soll, lässt sich heute noch nicht bestimmen. Immerhin bedeutet ihr Erscheinen einen Wendepunkt in der elektrischen Beleuchtungstechnik, der allgemein begrüßt werden muss.

>><

## Unrichtige und sinnlose Benennungen auf Speisekarten.

Wir entnehmen der in Frankfurt a. M. erscheinenden „Zeitung der Köche“ folgende Ausführungen von Alex. Mathis-Koblenz:

Kleinere und mittlere Restaurants und Hotels, ja minuter auch grössere Häuser, glauben ihren Gästen dadurch zu imponieren bzw. ihrer Küche einen feineren Anstrich zu verleihen, dass sie ihre Speisekarte möglichst umfangreich ausstatten und dazu recht geheimnisvolle Benennungen wählen, wenn sie sich zur Abbildung ihrer Speisekarte der französischen Sprache bedienen. Dass sowohl das eine wie das andere ein verkehrtes Beginnen ist, will den Wirten solcher Etablissements in der Regel absolut nicht in

den Sinn. Und doch liegt es auf der Hand, dass jeder Gast eine gedrängte Auswahl von gediegenen Gerichten lieber hat, als wie eine bandwurmartige Aufzählung von allerlei rätselhaften Speisen, von denen er nicht weiss, was sich unter ihnen phantastischen Benennungen verbirgt. Ebenso zweifelsohne ist es aber auch, dass dem für kleinere und mittlere Betriebe in Frage kommenden Publikum, das sich auf die fremde Sprache nicht versteht, mit einer französischen Speisekarte herzlich wenig gefallen ist, während diejenigen, denen die französische Menüsprache geläufig ist, sich über die unfreiwillige Komik der meist in recht mangelhafter Orthographie zusammengestimperten Karte nur lustig zu machen pflegen.

Über die unrichtigen und sinnlosen Benennungen auf den Speisekarten ist schon häufig geredet und geschrieben worden, aber es hat fast den Anschein, als ob die oben angeführten Unstüten immer mehr Eingang fänden. Davon erhält man den deutlichsten Beweis auf der Reise, wo man die merkwürdigsten Studien machen kann. Ich habe von jener in den Hotels und Restaurants, in denen ich speise, der Art und Abfassung der Speisekarten meine Aufmerksamkeit gewidmet und mich stets besonders für Gerichte mit rätselhaften Benennungen interessiert. In der Annahme, dass es sich bei derartigen Speisen vielleicht um eine geniale Erfindung handeln könnte, liess ich mir zur Bereicherung meiner kulinarischen Kenntnisse gewöhnlich ein solches geheimnisvolles Gericht bringen, ohne dass ich aber auch nur ein einziges Mal von einer Enttäuschung bewahrt geblieben wäre.

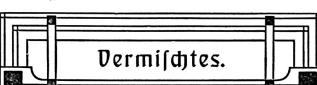
Unterhielt ich auf Befragen des Kellners den Bescheid, dass in der Küche ein neuer Chef seinen Einzug gehalten habe, dem es von der Madame auf die Seele gebunden worden sei, recht viele neue Gerichte mit originalen Namen auf die Speisekarte zu bringen. Natürlich fühlt ein junger Koch — denn um solche handelt es sich in derartigen Betrieben meistens — durch an ihm gerichteten Appell an sein Schöpfer-talent seinen Ehrgeiz mächtig angestachelt. Er verlegt sich also aufs Erfinden und kombiniert munter darauf los, ohne sich darum zu kümmern, dass er sich damit lächerlich macht und seine Kunst den denkbar schlechtesten Dienst erweist. Aber auch die Betriebsinhaber sind in solchen Fällen wie mit Blindheit geschlagen. Sie merken es weder, dass ihre Gäste eine unverständliche Speisekarte in hohem Grade unbedeckt finden, noch werden sie die Enttäuschung gewahr, die das nach langem Aussuchen gewählte Gericht vielleicht bei ihnen hervorrief.

Noch schlimmer liegen die Verhältnisse, wenn die Speisekarte noch dazu recht umfangreich ausgestaltet werden muss; denn da kleinere Betriebe in der Regel nur mit einigen billigen Köchen arbeiten und noch dazu meist keine Kräfte einstellen, ist es ohne weiteres klar, dass bei einer Massenfabrikation die Qualität der Gerichte unter der Quantität leiden muss. In der Regel stellt es sich bei näherem Zusehen in solchen Fällen allerdings heraus, dass die Betriebsinhaber nichts vom Fach verstehen und dass also der Grund für ihr verkehrtes Beginnen lediglich in ihrer Unwissenheit zu suchen ist, die sich freilich an ihnen selbst bittet zu rächen pflegt.

Um schliesslich auch noch auf die Abfassung der Speisekarte in französischer Sprache zu kommen, so sei dazu bemerkt, dass sich dies in deutschsprechenden Ländern nur in solchen Betrieben empfiehlt, die von einem internatio-nalen Publikum frequentiert werden, oder dass man wenigstens neben dem französischen Text die deutsche Übersetzung bringen sollte. Man vermeide es auch, in einer deutsch abgefasste Speisekarte zwischendurch französische Benennungen zu bringen. Ich meine damit nicht etwa allgemein gebräuchliche fremdsprachliche Benennungen, wie Sauce, Ragout, Omelette, Rumpsteak etc. etc.; auch finde ich es für ganz richtig, das Gericht und die Garnitur, soweit es sich um Eigennamen und andere nicht über-setzbare Namen handelt, durch die französische Wendung à la zu verbinden, z. B. Filet à la Nelson, Seeezung à la Colbert, Hammelskotelette à la Réforme usw. Im übrigen aber sollte man bei der Abfassung der Speisekarte stets Bedacht auf die Art der Kundschaft nehmen und das allerdings etwas drastische Sprichwort beherzigen: „Was der Bauer nicht kennt, das ist er nicht!“ Von der Wahrheit dieses Sprichworts kann man sich leicht überzeugen, wenn man ein Dutzend Gäste beim Studium der Speisekarte beobachtet. Nur wenige wagen den Versuch mit einem unbekannten Gericht, und noch geringer ist die Zahl derjenigen, die es über sich bringen, den Kellner um Auskunft anzu-gehen. Die meisten suchen erst lange hin und her, um sich schliesslich für ein Schnitzel oder eine Kotelette oder etwas ähnliches zu entscheiden, weil man dabei wenigstens ganz genau weiss, was man serviert bekommt.

Angesichts der vielfachen Unrichtigkeiten und Sinnlosigkeiten, denen man auf den Speisekarten begegnet, kommt man unwillkürlich zu dem Schluss, dass wir Köche die Aufgabe haben, hier mit Reformen hervorzutreten. Meistens wird ja die Speisekarte in der Küche zusammen gestellt, und selbst wo das nicht der Fall ist, erfolgt ihre Aufstellung doch auf Grund der vom Küchenchef gemachten Angaben. Man sei also stets bemüht, die in Vorstehendem erläuterten Verkehrtheiten zu vermeiden und lasse es sich vor allem angelegen sein, den Wirlwarr in den Speisebenennungen nicht noch dadurch zu vergrössern, dass man willkürlich neue Namen erfindet, die den Gast über die Art und Natur des Gerichts vollständig im Zweifel lassen, wie dies z. B. bei den Platten „Bene zuck zuck“, „Du ahnst es nicht“, „Lieder ohne Worte“ usw. der Fall ist. Wo französische Benennungen

angewandt werden, trage man dafür Sorge, dass sie orthographisch richtig geschrieben sind. Nichts macht einen schlechteren Eindruck, als wenn man mit seinen Kenntnissen prahlen will und dabei haarräubernde Fehler macht. Man bediene sich bei der Zusammenstellung der Speisekarte eines guten kulinarischen Wörterbuchs, und man wird dabei auf manchen Fehler gestossen, der ausgemerzt werden muss.



**Fleischpreise in alter Zeit.** In einer Zeit, die sich jeder nicht übermassig mit Glücksgütern, dafür aber vielleicht desto mehr mit hungrigen Mäulern beschäftigte, Hausvater durch die zu fast unerschwinglicher Höhe gestiegenen Fleischpreise zur Erwagung einer Einschränkung des Fleischgenusses gezwungen sieht, mag einem ordentlich der Mund wässern, wenn man beim Durchblättern alter Chroniken von den anscheinend fabelhaft billigen Fleischpreisen früherer Jahrhunderte liest. In dem Städtchen Heilig-Kreuz bei Colmar (vergleiche Alsatia VIII) wurden zum Beispiel im Jahre 1509 folgende Fleischpreise amtlich festgesetzt: Das Fleisch von „geheilten“ (verdorbenen) Rindern und „gemest“ (kau) Kue, so über winter ob Hew gestanden und gut“ waren, sowie von drei von vierjährigen Kalbinnen kostete für Pfund 2 Pfennig. (1 Denar oder Pfennig mag damals einen Geldwert von etwa 4 deutschen Reichspfennigen gehabt haben). „Sonst alles Pharren (Ochsen)- Fleisch, kue, kalber, die mit über Hew gestanden sind, ein Pfund für 3 Haller“ (= 1 1/2 Pfennig; 1 Heller = 1/2 Pfennig). War es von besserer Beschaffenheit, so durften die Fleischschauer „vier Pfund umb 7 pfennig heissen geben“ (1 Pfund = 1 1/4 Pfennig). „Doch sol gelobs beschlehen mit Rat eines Vogts“. Ein Pfund Lendenbraten ohne Bein kostete 5 Heller (= 2 1/2 Pfennig). „Von schönen getzogenen Schwyne“ kostete ein Pfund Speck 3 Pfennig, das Bauchstück fürs Pfund 5 Heller und ein Pfund vom übrigen Fleisch 2 Pfennig. Fünfzig Fleisch, welches „usserhalb den Benennken gehoben und verworfzt werden“ musste, galt „ein yedes Phund eines Halters neher (näher—weniger), dann andrer gesund Fleisch“. „Die Metzger sollen auch geben vier Phund Hemmefleisch umb nur Phening“, Schaf- und Widderfleisch vier Pfund um 7 Pfennig. Man vergleiche damit der Strassburger Fleischtaxe vom Jahre 1577! Darnach verkauften man: „Das gemest (Bind-) fleisch 4 pfid. für 17 d. (d. = Denar, Pfennig). Das ungemest, ein pfid. 4 d. Kuhfleisch, dass die schw erleiden mag (vom Beschauer für gut befunden wurde) 4 d. Dass andern (minderwertige) 1 1/2 d. Item ein magen für 8 d. auch ein darin 8 d. Item die feuss sollen die kutter feil haben dass pfid. 1 1/2 d. Kalbfleisch pfid. 4 d. Item kopf und kress (Gekröse) für 14 d. (im ganzen). Ein Gehenk (Lunge usw.) 14 d. Hammelfleisch; item bockfleisch 4 d. Schollfleisch 3 d. Lampsfleisch 5 d. bis auff Jacobi (25. Juli). Schweinfleisch, dass ein zoll dick ist, das pfid. 4 d. dass ander 1 1/4 d.“ Trotz dieser niedrigen Fleischpreise war damals der Fleischverbrauch bei einer vorwiegend landwirtschaftlichen Bevölkerung verhältnismässig viel geringer als heute; die Volksnahrung hing viel mehr vom Gedeihen von Frucht und Wein ab. So kommt es, dass die alten Chronisten nur selten über die Vieh- und Fleischpreise, dagegen fast regelmässig über Korn- und Weinpreise berichten. Uebrigens mögen die Fleischpreise in früheren Jahren den Käufern auch noch genug gewesen sein; denn ein Barde Geld war rar. (Strassburger Post).

**Pilzvergiftung.** Schwämme und Pilze dienen vielfach als Nahrungsmittel. Sie verdienen Ihre Beliebtheit neben dem Wohlgeschmack vorzüglich dem hohen Nährwert und Gehalt an Eiweißstoffen und Fett. In jedem Jahre wieder ereignen sich auch Pilzvergiftungen, die zur Vorsicht mahnen müssen bei der Auswahl der zum Genusse geeigneten Pilze. Frisch zubereitet sind die Pilze am schmackhaftesten und bekommlichsten. Durch Dörren verlieren sie an Wassergehalt und lassen sich dann leicht konservieren, am zweckmässigsten in dünne Scheiben geschnitten. Manche Pilzarten, wie die Morchel, verlieren durch Siede hitze ihre gewissen Eigenschaften. Gar gekocht darf man daher die Morchel nicht eigentlich unter die Giftpilze rechnen. Begreiflich bleibt das Verlangen nach sicheren Merkmalen zur Unterscheidung der giftigen von den harmlosen Pilzen. Leider ist es der Wissenschaft aber noch nicht gelungen, auf diesem Gebiete exakte Regeln und Methoden aufzustellen. Sie muss sich begnügen, jede Spezies der heimischen Giftpilzwämmen einzeln lebend oder bildlich zur Anschauung zu bringen, um Gelegenheit zu geben, deren äussere Kennzeichen im Gedächtnis zu halten. Die Giftpilze selbst hat man zwar aus den Pilzen zu isolieren und in der Heilkuide zum Teil in kleinen Mengen mit Nutzen zu verwerfen verstanden, aber man hat noch kein Mittel entdeckt, dem giftigen Inhalt an den Pilze sinnfällig kennenzulernen, um sie machen. Eigentümlicher Geruch, lebhafte charakteristische Färbung, gewisse Fundstellen sind nur bei einzelnen, aber nicht bei allen diesen Schädlingen auffällig. In Zweifelsfällen bleibe es immer gegeben, jede noch genannte Pilzgattung für verdächtig zu halten. Wer nicht selbst über die erforderlichen botanischen Kenntnisse verfügt, zieht bewährte Sachkundige zu Rate. Der Unterricht in den Schulen könnte viel zur Belehrung und Verbreitung der Pilzkunde beitragen. Beschädigte Pilzexemplare beeinträchtigen die Sicherheit der Beurteilung. Man wird zweckmässigerweise deswegen lieber Pilze in

frischem, unbeschädigtem Zustand im Haushalt zu verwenden trachten. Volkstümliche Giftpilze, wie die schwarze Verfärbung einer mitgekochten Zwiebel, bieten keine Gewähr auf Verlässlichkeit. Ereignet sich eine Pilzvergiftung, so werden gewöhnlich mehrere Personen desselben Haushaltes vom gleichen Leiden gleichzeitig betroffen. Die Krankheitserscheinungen wechseln nach den Giftpilzartungen. In der Regel stellen sich choleraartige Anfälle nach dem Genusse des verdorbenen Gerichtes ein. Hinzu gesellen sich Zuckungen, Krämpfe und Störung der Sinneswahrnehmungen. Körperliche und seelischer Erregung zum Beginn folgt Schwäche und Bewusstlosigkeit. Kräfteverfall und Herzschwäche bedingen die Lebensgefahr. Die heftige Entzündung der Verdauungsorgane und Blutversetzung können den Tod herbeiführen. Zur Heilung muss zunächst die schnellste Beseitigung der giftigen Stoffe durch Magenaspülung, Brech- und Abführmittel und durch starken Kaffee oder Spirituosen die Herzkräft zu erhalten versucht werden. Auch Bluttransfusion käme in Frage. So besteht bei der Ernährung mit Pilzen immer noch leider eine gewisse Gefahr. Doch darf man wohl hoffen, dass es den Fortschritten der modernen Hygiene und Chemie mit der Zeit gelingen wird, dieser Gefahr rechtzeitig und mit Sicherheit zu begegnen. Bis dahin muss man sich auf die individuelle Schulung, Erfahrung und Belehrung nicht allein verlassen bei der Beantwortung der Frage, ob ein Pilz essbar oder giftig.

**Über „Gäste die nichts bezahlen“,** plaudert das „Berliner Tageblatt“ folgendes aus: Die grossartige Entwicklung unseres Hotelwesens hat eine bemerkenswerte Erscheinung gezeitigt, einen besonderen Typ von Menschen. Es sind Männer, die einen Teil Annehmlichkeiten des Hotellebens geniessen, ohne einen Pfennig dafür zu bezahlen. Den Portiers der grossen Hotels sind diese Spezialisten durchaus bekannt, aber sie können nichts dagegen tun, weil ja schliesslich diese Gäste nichts verzeihen, was sie hätten bezahlen müssen. Um übrigen verzeihen sie dort prinzipiell nichts, denn das würde eben Geld kosten, und damit würde die ganze Sache illusorisch werden. Höchstens benutzen sie die Zeitungen oder das Kursbuch, die Adressbücher oder das Schreibmaterial des Hotels. Jede der grossen Fremdenherbergen unter den Linden und in der Friedrichstrasse hat ihre elegante Vorhalle, die förmlich zum Aufenthalt einlädt. Im Sommer Luft und Licht, im Winter der heimlich knisternde Kamin mit der wohligen gut temperierten Wärme — was will man schliesslich mehr, als all dies kostenlos geniessen können. Und das tun die Herren Spezialisten des Berliner Hotellebens, als ob sie ein wohlverworbenes Recht ausüben. Der Weg dazu ist so einfach wie möglich. Man geht durch den Eingang, ohne links und rechts zu blicken, ohne an jemand eine Frage zu stellen, direkt in die Halle, setzt sich auf einen der weichpolstrigen Faulenzer, steckt sich eine Zigarette an und beauftragt irgendeinen der vorbeilaufenden „Boys“, diese oder jene Zeitung zu bringen. Hat man schnell das neueste gelesen, so verfügt man sich mit der gleichen Ruhe wie vorher in den Schreibsalon und erledigt dort so schnell oder so langsam wie man eben will, seine Korrespondenz. Dann geht man wieder zurück, bestellt sich vielleicht ein Glas Wasser und einen Zahnstocher und verlässt die gastliche Stätte, die einem für ein oder zwei Stunden freudige Unterkunft gewährt hatte. Das etwa ist der Grundzug im Wesen dieser Hotel-spezialisten. Die Angestellten des Hauses lassen ihn gern passieren, meinen sie doch, dass es sich um einen der vielen hundert Gäste handelt, die dort täglich, ja stündlich aus und ein gehen. Es gibt aber noch verschiedene Spielarten. Unter andern Spezialisten, die einen Teil ihrer Geschäfte dort abwickeln, persönliche Konferenzen mit Freunden haben oder sich Offerten unterbreiten lassen. Es ist ja alles so bequem. Man verabredet eben: Bitte mich morgen in der Halle des Hotels N. N. zu erwarten. Dort trifft man sich also und dann spielt sich alles wie sonst üblich ab. Das Telefon nimmt der Hotel-spezialist natürlich ebenso sans façon in Anspruch, wie die anderen für den allgemeinen Bedarf bestimmten Einrichtungen. Man sieht also, dass dieses Hotelgeschäft durchaus keine Schwierigkeiten bereitet. Damit soll nicht gesagt sein, dass die Herren Spezialisten etwa keine eigenen Wohnung ihr eigen nennen. Sie haben vielleicht nur ein so elegantes Heim, wie es das Hotel gewährt. Uebrigens dient der Schreibraum in den Warenhäusern zum Teile den gleichen Zwecken. Auch dort kann man ungestört korrespondieren und das Telefon benutzen. Nur Besuche kann man nicht so angenehm empfangen wie im Foyer des Hotels; aber zur Not geht es auch so.

**In einem Vegetarianer-Restaurant.** Die „Strassburger Post“ berichtet von einem fröhlichen Erlebnis zweier Berliner in einem Vegetarianer Speisehaus. Mit zufrieden Lächeln hatte man die Anzeige „Trinkgelder verboten!“, mit gemischten Gefühlen die Verkündigung „Hier werden nur alkoholfreie Getränke verschenkt“ gelesen und seine Bestellungen gemacht. Während der eine Matzbiere bestellt hatte, wollte es der andere mit „Pomrill“ versuchen. Das Gewünschte erschien, und mit etwas argwöhnischer Zaghaftheit setzte der Pomrill-Mann sein Glas an die Lippen; aber zusehends erhelltet sich seine Gesichtszüge, nur der Ausdruck des Staunens blieb auf ihnen zurück, als er nach der Art des wohlerfahrener Weinkenners das Getränk im Munde prüfte und dann langsam hinunter schlürfte. Das Zeug schmeckte ja ausgezeichnet! Guter alter Rheinwein konnte nicht besser schmecken! Der Freund musste kosten und kam zu demselben Urteil. Dann liess der glückliche Entdecker

dieses köstlichen Labetrunkes, von dem das ganze Glas nur zehn Pfennige kostete, behaglich den Rest der Flüssigkeit verschwinden und bestellte schleinigst ein zweites Glas Pomril. Als er aber von diesem den ersten kräftigen Schluck genommen hatte, fuhr er das bedienende Mädchen ziemlich unwirsch an: „Ich habe doch Pomril bestellt! Was haben Sie mir denn jetzt gebracht?“ Behutsam führte das Mädchen das Glas an das Näschen und erklärte dann freundlich, aber bestimmt: „Das ist Pomril.“ „Ja, aber was war denn das vorhin?“ polterte der enttäuschte Gast heraus. „Das war,“ erwiderte verschämt errödend und vorsichtig flüsternd die Maid, „das war... aus des Herrn Flasche. Wissen Sie, wenn der Herr den ganzen Abend hier mit den Stammgästen die süßen Sachen trinken muss, dann trinkt er zum Trost immer noch ein paar Glas Rheinwein. Na, und da

hatte er sich nun bei Ihnen in der Flasche vergriffen.“ Ein paar Minuten sass der Gast nach dieser Eröffnung trübe sinnend da, dann aber zuckte ein spitzbübisches Lächeln um sein Gesicht und, nachdem er dem Mädchen pantomatisch Stillschweigen anempfohlen hatte, ging er mit seinem Glase selbst zur Ausschankstelle und bat den Wirt, ihm lieber von dem „herbaren, rheinweinähnlichen Pomril“ zu geben, den süßlichen möge er nicht. Nach einem Blick in das jetzt ganz treuherzige Gesicht des Gastes, griff der Wirt zur Rheinweinflasche, und er musste diese Bewegung noch 8 oder 9 mal wiederholen, weil sein Gast an dem „billigen, herben Pomril“ so viel Geschmack gefunden hatte.

**Künstlicher Regen für Hotelgäste.**  
Der Besitzer eines kleinen vornehmen Hotels in der Rue de Castiglione in Paris ist auf den Gedanken verfallen, seinen Gästen bei der

Schwüle der Sommertage eine höchst angenehme und erfrischende Abkühlung zu bereiten. Er lässt nämlich über dem Hof seines Hotels, der zugleich als Erholungsraum und Rauch- und Lesezimmer dient, einen künstlichen Regen herstellen. Das Prinzip, nach dem dies geschieht, ist im Grunde ein ganz einfaches. Der Hof ist mit einem Zeltdach bedeckt, das sich ausnimmt, wie ein aufgespannter riesiger Regenschirm. Und vermittels eines vielfältigen Systems kleiner feiner Röhren, das seitwärts an den Dächern angebracht ist, ergiesst sich ein ganz richtiger starker Regen, vielleicht eine Stunde lang, auf das Dach herab. Die Gäste können also ruhig unter diesem sitzen bleiben und verspüren bald eine sehr erfreuliche Abnahme der glutvollen Temperatur. Und die Abkühlung dringt natürlich auch durch die geöffneten Fenster in die Zimmer hinein.

**Ein Kellnerwitz.** Gast: „Bringen Sie mir zum Nachttisch noch etwas Pfeckiges, Schönes!“ — Kellner: „Bis jetzt hier ist die Rechnung.“

„Auch ein Brötli.“ — Was habt Ihr für einen Beifall, Loisl?“ — Für die Touristen muss i' die Ansichtskarten auf die Gamskörkelspitz tragen und in den Briefkästen werfen!“

**Ein populäres Bad.** „Sie besitzen doch ein Terrain am Wannsee und können es vorläufig nicht verkaufen. Ich habe da einen famosen Plan. Tun wir uns zusammen. Das Arrangement übernehme ich, den Landstreifen geben Sie, und was dabei herauspringt, das teilen wir.“ „Ja, was wollen Sie denn da eigentlich machen?“ „Ganz einfach, so es gilt, ich bekomme eine populäre Landgestalt erstellen Stil. So eine will ich dort einrichten. Ganz ungewöhnlich ohne den listigen Zellen- und Toilettenzwang. So ein Mittelding zwischen Ostende und Trouville, nur viel billiger. Wissen Sie, so wie die Hindus im Euphrat baden. Billiges Entree, höchstens 20 Pfennig pro Person. Da sind wenigstens zweitausend Badende täglich bombenischer. Nu, rechnen Sie mal blos, was da für die Unternehmer herau kommt!“ „Sechs Monate Gefängnis.“

## A LOUER

à Annecy (Haute-Savoie, France) l'ancien Hôtel de l'Aigle, restauré, dans la rue centrale, près le lac. Etablissement de II<sup>e</sup> ordre; 30 chambres; salle de cent couverts, pouvant s'exploiter aussi comme hôtel meublé, hôtel-pension. Conditions accommodantes. S'adresser sur lieu, à Mme E. Bovier, propriétaire, ou à M. Chenu, notaire, à Annecy. (O 3540) 1599

## Zu verpachten. Hotel II. Ranges

mit besserer Bürgerkundschaft, an bester Lage Basels, flott renoviert, ca. 70 Betten, mit gutgehendem Restaurant, ist an solvable, tüchtige Wirtsleute zu verpachten.

Offertern sub E 6446 Q befördern Haasenstein & Vogler, Basel.

(HO3664) 1604

## Günstige Gelegenheit.

4 Stück Automobil-Omnibus, 16-plätz, 20—22 pferd. Motor, 4 Stück Lastwagen, 20—22 pferd. Motor, wie neu unter vorteilhaften Bedingungen bedeutend unter Ankaufspreis zu verkaufen. (MO3672) 1607

Offertern unter Chiffre Z. O. 10639 an die Annonce-Expedition von Rudolf Mosse, Zürich.

Eine junge Tochter aus guter Familie, deutsch und französisch sprechend, geschickt und energisch, sucht sich für kommenden Winter zu plazieren, sei es als

## Stütze, Aide-Gouvernante

oder auch als Volontärin neben einer gute Köchin.

Gef. Offertern unter Chiffre H 421 R an die Exp. ds. Bl.

## HOTELIER

Besitzer eines grossen Sommer-Hotels wünscht an einem besuchten Winter-Kurort oder Winter-Sportplatz ein komfortabel eingerichtetes

## Hotel per sofort zu mieten.

Genaue Offertern unter Chiffre H 422 R an die Exp. ds. Bl.

## A vendre ou à louer à Sierre (Valais)

un petit Hôtel-Pension ou Restaurant avec grande terrasse nouvellement construit dans une position magnifique en plein midi, à 5 minutes de la gare. Comfort moderne, chambre de bain, lumière électrique, eau de source. S'adresser à Mr. Clivaz, architecte, Sierre. 415

## Servietten in Leinen- Imitation, neue Dessins

von Fr. 5.— bis Fr. 14.— per mille.

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

Musterkollektion gratis u. franko.

Bei grösserer Abnahme Rabatt.



## Billig zu verkaufen

ein so gut wie neuer  
Hotelherd und ein  
Restaurationsherd

sowie verschiedene neue Herde  
mit und ohne Warmwasseranheizung  
neuester Konstruktion. 287

Basler Kochherdfabrik  
E. Zeiger, Basel.

für Hotels und Restaurants. • • • • Weltbekanntes erstklassiges Fabrikat.

## Porzellan-Geschirre

Vielfach prämiert mit Staatspreisen und  
Goldenen Medaillen. — Gross Goldene  
Medaille des Intern. Hotelbesitzer-Vereins.

Langjährige Lieferanten des Norddeutschen  
Lloyd, der Pullmann-Cars, In- und aus-  
ländischer erster Hotels. • • • •

Letzte Auszeichnung: Bayerische Landes-Ausstellung Nürnberg 1906: Goldene Staats-Medaille für ganz besondere Leistungen auf dem Gebiete der Fabrikation von Wirtschaftsgeschirren.“

Verkaufsstellen mit Musterlager in fast allen grösseren Plätzen des In- und Auslandes. Wo unser Fabrikat nicht erhältlich, erbitten direkte Anfragen.

Filialen: Bauscher Bros, New York, 53 Park Place. Gebrüder Bauscher, Luzern.

Porzellansfabrik Weiden, Gebr. Bauscher, Weiden (Bayern).



## Schwarzwaldhotel

Jahresgeschäft, modern und neuerbaut, mit 40 Betten bei 30,000 Fr. Anzahlung  
zu verkaufen. (FO3616)

Anfragen unter Chiffre H 1596 R an die Exp. ds. Bl.

In allerbester Geschäfts- u. Verkehrsstrasse in Lausanne ist ein kleines aber Ia.

## Restaurant-Brasserie

mit guter Klientel, Billig, Gesellschaftszimmer etc. zu übergeben. Offertern unter Chiffre D 14675 L an Haasenstein & Vogler, Lausanne erbeten. (HO3707) 1610

## Prima Hotel

II-Klasse in grosser Schweizerstadt mit grossem Café-Restaurant, 85 Betten, wegen Krankheit an nur solide, tüchtige, geschäftskundige Leute zu vermitteilen. (MO3658)

Offertern mit Angabe von Referenzen unter Chiffre Z. R. 10617 an Rudolf Mosse, Zürich. 1608

Offertern unter Chiffre H 1596 R an die Exp. ds. Bl.

Sehr gut eingerichtetes, von Geschäftreisenden u. Fremden stark frequentiertes

## Hotel-Omnibusse.

Bei Unterzeichnung sind zwei zehn- und zwölfplätzige Omnibusse neuestes Modell an Landauer, und diverse Vis-à-vis zu verkaufen und können im Rohbau beobachtigt werden.

H. Weber, Wagenbauer (Spezialist) 420 Interlaken.

Sehr gut eingerichtetes, von Geschäftreisenden u. Fremden stark frequentiertes

## HOTEL

im Bahnhofsgesäule mit Markt 20,000.— Umsatz an täglichem Fachhandel und der Preis von Mz. 14,000.— jährlich zu verpachten. Näheres unter Chiffre M. 7356 durch Chr. Pfeiffer, Stuttgart, Schulstrasse 17. (O. 3710) 1611

## Höhere Fachschule

2959 für (H. 9069)

## Hotelangestellte.

Prosp. v. F. de Lacroix, Frankfurt am Main.

## Für Hoteliers.

Gesucht für ein erstklassiges Saisonhotel eine erste, kapitalkräftige Kraft zur selbstständigen Leitung. Prima Referenzen werden gegeben und verlangt. (O. 3710) 1602

Abwechslungsreiche Offertern von erneut Fachleute erbeten

sub Chiffre Z. T. 10569 an die Annonce-Expedition von Rudolf Mosse, Zürich.

Offertern unter Chiffre H 1596 R an die Exp. ds. Bl.

## Wanzolin tödt alle Wanzen

mit Brat unter Garantie radikal, 50jähriger Erfolg. Weder Schwefel, Gas noch Pulver. Probeflaschen à 1,20, 2.—, 3.—, Liter 5.— franko.

2932 Diskret von (G1813)

Apoth. Reischmann, Näfels.

Der beste, billige, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg

## NACH LONDON

geht über Strassburg-Brüssel-  
Ostende-Dover

mit drei Schnellzügen täglich. Durchgehende Wagen auch III. Kl. Ganz moderne Dampfer in praktischer Ausstattung. Einer dieser Dampfer ist die berühmte „Prinzess Elisabeth“, das erste Schiff, das die Reise von Ostende nach London in 24 Stunden gebraucht.

Seefahrt in nur 2 Stunden 40 Min.

TELEGRAPHIE MARCONI UND POSTDIENST AUF JEDEM DAMPFER.

NACH LONDON von STRASBURG in 15 Stunden; von BASEL in 17 Stunden.

DURCHGEHENDE OSTENDE-BASEL, OSTENDE-SALZBURG ob. Strassburg, Stuttgart, WAGEN (OSTENDE-SALZBURG). TENDEN-WIEN ob. Basel, Zürich, Arberg.

Fahrlaunen sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albangraben 1, unentgeltlich eröffnet.

## Hotel- und Restaurationsherde in allen Größen.

Nach Wunsch mit neuester Wasserheizung und bestem Sparrost.

**Gasherde** in allen Größen, ausserlich am einfachsten, grösste Gasersparnis. Zeichnungen und Preise gratis. Für alle Waren Garantie. Beste Referenzen.

R. Brenneisen Güterstraße 320 Basel.

## RIVIERA.

Wegen Todesfall ist an bedeutendem Fremdenplatz der Riviera ein kleines Hotel II. Ranges abzugeben. Das Hotel umfasst ca. 20 Betten, Restaurant, Buvette, und dient gleichzeitig als Buffet von zwei Bahnhäusern, in deren Mitte es liegt. Das Hotel ist einfach, aber sauber und eignet sich speziell für Hotelier, der mehr auf guten Verdienst als auf ein imposantes Haus sieht. Einnahmen durchschnittlich 65,000 Franken per Jahr. Verkaufspreis der Einrichtung ca. 45,000 Fr. Zins 7,000 Fr. per Jahr. Uebernahme sofort.

Offertern unter Chiffre H 418 R an die Exp. ds. Bl.



## Günstige Gelegenheit für Hotel u. Restaurants.

Infolge Vergrösserung des Hotel und Pension Tivoli in Luzern ist der bestehende, in tadellosem Zustand befindende

## Kochherd

Grösse 2,30×1,00 m (System C. Keller-Trüb in Zürich) zu verkaufen. Kaufpreis Fr. 500.— Der Herd kann im Hotel im Betrieb besichtigt werden, wo auch weitere Auskunft erteilt wird. Hotel und Pension Tivoli.

Zu verkaufen im Unterengadin wegen Kränklichkeit des Besitzers ein

## renommiertes Hotel

mit 80 Betten, inmitten eines stark frequentiertem Kur- und Badeort. Genügend Umschwung zur Vergrösserung.

Eventuell wird ein

tüchtiger, kapitalkräftiger Direktor gesucht, der später das Geschäft übernehmen könnte.

Offertern unter Chiffre H 402 R an die Exp. ds. Bl.

## TÜRZUSCHLAGEN

(schlimmste Störung der Nachtruhe) unmöglich durch meine Kabinen von Jedermann bestellt werden.

Schlagdämpfer. im Gebrauch.

Paar bronziert Fr. 3,75, vernickelt Fr. 4,40 ab Freiburg, Nachn. Bei grösseren Bezeugen Rabatt. C. Küllmann, Freiburg i. B. No. 24.

## Kleine Pension

am Vierwaldstättersee ist umzugshälber sofort

## zu verkaufen.

Offertern unter Chiffre H 390 R an die Exp. ds. Bl.

# Personal-Anzeiger.

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

Chiffrebriefe von Plazierungsbureaux werden nicht befördert.

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

## Offene Stellen \* Emplois vacants

Für Vereinsmitglieder: Erstmalige Insertion . . . . . Fr. 2.—  
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . . . 1.—  
Für Nichtmitglieder: Erstmalige Insertion . . . . . 2.—  
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . . . 1.—  
Die Spesen für Referenzen abgängiger Offerten sind in obigen Preisen nicht inbegriffen.  
Belegnummern werden nur an Nichtbundenen und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau-Fräulein gesucht zu baldigem Eintritt für mittleres Hotel der franz. Schweiz. Muss mit den üblichen Bureauarbeiten vertraut, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mitsprechen, od. Alterswissen praktisch sehn und Kenntnisse auch die Reception besorgen können. Chiffre 337

Demoiselle de salle. On demande comme demoiselle de salle une jeune fille modeste, bien au courant du service. Entrée commencement Novembre. Bon traitement assuré. Ch. 312

Gesucht. Für Ober-Equipes, mit Eintritt am 25. Dezember. Werden in ein Hotel gesucht: ein junger Sekrétaire, perfekt englisch und französisch; eine sprachkenntnissreiche jüngere Oberkellnerin, Anfänger nicht ausgeschlossen; ein Barman, event. ein Kellner, der etwas vom Mixen der amerik. Drinks versteht und ein kleiner Kellner, der etwas vom Mixen versteht. Ein junger Zimmerschreiber, englisch und französisch sprechend; ein junger Zimmerschreiber, englisch und französisch sprechend; ein Zimmerschreiber, mögl. englisch sprechend. Zeugniskopien, Photographie u. Referenzen erbeten. Ch. 482

Gesucht in ein erstklassiges Hotel nach einer Wintersportstation: 2 Zimmerschreiberinnen, wenn möglich englisch sprechend; 1 Kaffeekochin; 2 Sauciers, nur mit prima Referenzen. Chiffre 340

Gesucht für ein Sporthotel in Graubünden, per Mitte November: 1 chef de cuisine welcher kennt in der Patisserie wie in der Bäckerei. Oberkellner, sprachkenntnissreicher, perfekt englisch sprechend; 2 Saaltochter, englisch sprechend; 2 Saallehrtochter; 2 Zimmerschreiberinnen, französisch oder englisch sprechend; 1 Restaurationschreiber, englisch sprechend. Nur Bewerber mit guten Referenzen werden berücksichtigt. Chiffre 555

Gouvernante d'ingerie et d'étage très capable, est demandée pour la France et à l'année, dans conséquente ville d'eau. Bon appentissons si capacité, les indiquer en écrit. Entrée au plus vite. Chiffre 311

Kochlehrerin gesucht für Hotel 1. Ranges der franz. Schweiz. Hotel Gibson, Lausanne. (556)

Kochlehrerin. Intelligenz, kräftiger Knafe wird als Kochlehrerin aufgenommen. Lehrzeit bei zweijähriger Lehrzeit. Preis: 1500.— mit Photographie an Dr. Turban Sanatorium, Davos-Platz. (518)

Officiegouvernante. Zum 15. November wird eine tüchtige Officiegouvernante gesuchten. Alters gesucht. Offerten mit Zeugnissabschriften und Photogr. an: Hôtel de Maté, Montreux. (558)

Saallehrtochter gesucht. Offerten mit Referenzen und Photographie an Hotel Beauograd à Continental, Lugano. (552)

Saalkellner finden in Hotel 1. Ranges der deutschen Schweiz Stelle für sofort. Sprachkenntnisse erforderlich. Jahresstelle. Photographie und Zeugnissabschriften erbeten. Ch. 351

## Zur gefl. Notiznahme.

Diejenigen Hotels, welche noch im Besitz nicht passender Offerten (Zeugnisse und Photographien) sind, werden hiermit dringend ersucht, dieselben den betr. Bewerbern beförderlich wieder zuzustellen. Dasselgleichen werden die insierenden Angestellten ersucht, ihnen zugetheilte Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beantworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue“.

## Stellengesuche\* Demande de places

Schweiz Ausland  
Erstmalige Insertion . . . . . Fr. 2.—  
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . . . 1.—  
Die Spesen für Referenzen sind in obigen Preisen inbegriffen.  
Vorausbezahlung in Postmarken erforderlich.

Postmarken werden nur aus Deutschland, Frankreich, Italien, England, Österreich und der Schweiz angenommen. Nachbestellungen für die kommenden Bezahlungen. Belegnummern werden nur an Nichtbundenen und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

## Bureau & Réception.

Buchhalter-Sekrétaire. Schweizer, aus der Bankbranche, B 25 Jahre alt, mit sehr guter Kenntnis der italien. und franz. Sprache, für ein erstklassiges Wintersport-Hotel gesucht. Bewerber ist gegenwärtig in gleicher Eigenschaft in erstklassigem Hotel in Italien tätig und würde event. auch Kontrolleur od. Sekretär-Volontär-Stelle akzeptieren. Prima Zeugnisse. Referenzen zu Diensten. Eintritt nach Wunsch. Chiffre 137

Buchhalterin. Fräulein, welches schon 7½ Jahre in einem Hotelbureau als Buchhalterin tätig war, in der einfachen, aber sehr geschäftigen Abteilung, ein sehr tüchtiger und sehr gut bewertender, stenographie- und maschinen-schreibkenntnig ist, auch einige Kenntnisse im Französischen besitzt, sucht ähnliche Stelle in Hotel, unter bescheidenen Ansprüchen. Ch. 402

Bureauvolontär. Junger Schweizer, der deutschen und Russischen Sprache in Wort und Schrift mächtig, teilweise auch der französischen u. englischen, wünscht Stelle als Volontär im Hotelbureau, am Winterkort. Chiffre 411

Directrice. Deutschschweizerin, sprachkenntnig, im Sommer als Directrice in erstkl. Berghotel tätig, sucht ähnliches Engagement für kommenden Winter, im Süden der Schweiz oder Italien. Prima Referenzen. Chiffre 438

Gérant. Schweizer, ledig, 35 Jahre alt, die 4 Hauptsprachen sprechend, sucht auf 15. November Stelle als Gérant oder Sekrétaire in besseres Etablissement. Hat ähnliche Posten schon. Chiffre 358

# Moniteur des Vacances.

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

Ober-Sekrétaire. Gelehrter Koch, in allen Teilen des Hotel- und Restaurantfaches bewandert, 34 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, gegenwärtig noch in ungekündigter Stellung, wünscht auf Neujahr oder auch später seine Stelle zu rückgewinnen. Eintritt Ende November oder später. Chiffre 518

Ober-Zimmerkellner oder Chef de rang sucht Stelle für sofort oder später, 27 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig. Gute Zeugnisse zur gesd. Disposition. Chiffre 542

Restaurantkellnerin. Junge Tochter, heiter Sprachenkenntniss, sucht mit guter Zeugnisse, sucht Stelle in besseres Restaurant. Chiffre 487

Restaurantschreiberin. Tochter von 26 Jahren, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 549

Secretaire. Jeune secrétaire, connaissant les 3 langues, cherche à 0. W. B., poste restante Avenches (Vaud). (304)

Secretaire. Suisse français, âgé de 21 ans, ancien élève de bureau, et de colonie, bonne étude, très travaillé. Adresser: M. Georges, Lausanne (1865) MO 3697

Secretaire, 24 ans, connaissant les 4 langues et la comptabilité, bien au courant de la réception, ayant références de premier ordre, cherche place pour l'hiver. Chiffre 513

Secretaire-caissière. Américain, 26 ans, connaissant le fond l'anglais, l'allemand et le français, cherche engagement pour la saison d'hiver, dans Grand Hotel en France, Italie ou en Egypte. Référence de premier ordre.

Secretaire. Jeune femme, connaissant les 3 langues, cherche à 0. W. B., poste restante Avenches (Vaud). (304)

Secretaire. Suisse français, âgé de 21 ans, ancien élève de bureau, et de colonie, bonne étude, très travaillé. Adresser: M. Georges, Lausanne (1865) MO 3697

Secretaire. 24 ans, connaissant les 4 langues et la comptabilité, bien au courant de la réception, ayant références de premier ordre, cherche place pour l'hiver. Chiffre 513

Secretaire-caissière. Suisse, expérimentée, expérimentée, cherche pour l'hiver place de secrétaire de préférence à Lugano. Ecrire sous initiales M. S. 569 poste restante Morges (Vaud). (514)

Secretaire, tückig, fachkundig, zuverlässig und seriös, die Kette kennt, und kann, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle. Beste Referenzen. Ch. 468

Secretaire-caissière. Demoiselle, Suisse, expérimentée, tückig, die Kette kennt, und kann, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle. Beste Referenzen. Ch. 468

Secretaire. Erfahrener Hotelsekretär, englisch und französisch sprechend, sucht Aushilfssekretär, einer für welche Tätigkeit, Anfänger nicht ausgeschlossen; ein Barman, event. ein Kellner, der etwas vom Mixen der amerik. Drinks versteht und ein kleiner Kellner, der etwas vom Mixen versteht. Ein junger Zimmerschreiber, englisch und französisch sprechend; ein junger Zimmerschreiber, englisch und französisch sprechend; ein Zimmerschreiber, mögl. englisch sprechend. Zeugniskopien, Photographie u. Referenzen erbeten. Ch. 482

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542

Secretaire. 24 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 542