Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 15 (1906)

Heft: 43

Anhang: 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: 08.10.2025

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

Beilage zu No. 43 der Schweizer Hotel-Revue. — 27 Oktober / Octobre 1906. — Supplément au No. 43 de la Revue Suisse des Hôtels.

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.**

Fachliche Fortbildungsschule in Cour-Lausanne

Ziehungsliste der für 1905 ausgelosten **150 Anteilscheine,** **zahlbar** bei der **Kantonalbank in Lausanne** gegen Einsendung der **quittiert. Anteilscheine.**

Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	Nos.	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	305	443	638	863	986	1159
36	169	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'élever 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 ne s'écoulent 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 lettre 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 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 phototypiées* qui font beaucoup plus d'effet que ne pourrait 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* coûtent 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*, ils ne donnent 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 (on hectographie 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.)

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 hôtelier 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 porte-monnaie, ni à toute place dont on pourra disposer.

Le vin acheté en moût, fait la première année un déchet en lie, 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 calcule 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 transvasage, les étiquettes, bouchons, capsules, (avec ou sans verre) la bouteille revient à fr. 2.—

Moncrod 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, Karthaüser, Effinger, Completer, et de tous les crûs 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 crû. 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 crûs sont chers, aussi bien sur les bords du Rhin qu'aux bords du Danube, et sur tout coteau où croît une 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 [1]). Que coûtera ce vin là 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: „unsere 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 du reste 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.

[1]) Notre correspondant s'élève avec raison contre le fait que dans beaucoup de régions vinicoles, on se sert de l'ancienne désignation du muid, de la contenence de 100 pots = 150 litres, quoique par la désignation actuelle de pot on entende 100 litres, soit l'hectolitre. — Cette habitude peut prêter à erreur.

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 fâcheuses conséquences. Mais celui qui a un estomac délicat, qui souffre de renvois, d'aigreurs, 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 aigreurs sont produites par les légumes amers, les vins acides, les sucreries, le poisson gras fumé, et les cigares 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 aigreurs en buvant de l'eau de Selters mêlée de lait éventuellement, et dans des cas graves, il faut prendre du 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 de 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 normal le digère en une heure. Le lait cru, les œufs crus, le pain, se digèrent en 1—2 heures, les pommes de terre en 2 heures et demie, le poisson gras et le pain bis en quatre heures, les choux et les œufs durs en 5 heures. En buvant de l'eau en mangeant on prolonge la digestion, la moutarde et autres condiments la rendent plus lente, quand on n'en use pas habituellement. Les gens anémiques devraient manger des jaunes d'œufs crûs, de la viande de bœuf pas trop grasse, du lait frais, du pain rassis et des épinards; ces aliments qui contiennent tous du fer leur feraient 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 quelquefois de jeuner 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. Bismark 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 aguerri 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 muscules, 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. De même, le matin, on ne devrait pas déjeûner 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 nérveuse 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 générale 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 figues 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 intempérance, 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.

Union Franco-Suisse.

Les sociétaires intéressés à cette entreprise sont priés de faire part 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.*

Commerce déloyal et mendicité.

L'éditeur du „*Mitteleuropäischer Fremdenführer*". M. R. E. Kostelezky, 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 notre 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 refusiez 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 aviez retourné le „Guide", nous le renverrions à votre adresse aussitôt le montant encaissé."

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 indignes d'une entreprise sérieuse; 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 Aenderung ihres Antriebsmediums entgegengehen 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 Kontinente sind zu nennen: Deutschland mit 54,426, Russland mit 53,258, Frankreich mit 45,226, Oesterreich-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 Verkehres 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.

In das Gebiet des Bahnwesens gehört gewissermassen auch eine neue, auf einer Versuchsstrecke in Paris bereits erprobte elektrische Schnellpostbeförderung. Bei dieser kommt eine Fahrgeschwindigkeit von 250 Kilometer in der Stunde, ein Laderaum 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 zweiräderigen Einschienenwagen werden eben in doppel-T-förmigen Gleitschienen, mittels Gleitrollen geführt und durch Drehstrommotoren angetrieben. Letztere erhalten vermittels 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 Zirkonglühkörper, hierauf die Jiridiumlampe und endlich die Wolframlampe. Die neueren Zirkonlampen lassen sich durch Verwendung mehrerer Glühfäden 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 mitunter auch grössere Häuser, glauben ihren Gästen dadurch zu imponieren bezw. ihrer Küche einen feineren Anstrich zu verleihen, dass sie ihre Speisekarte möglichst umfangreich ausstatten und dazu recht geheimnisvolle Benennungen wählen, während es andere für noch vornehmer halten, wenn sie sich zur Abfassung 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 ihren 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 gedient ist, während diejenigen, denen die französische Menüsprache geläufig ist, sich über die unfreiwillige Komik der meist in recht mangelhafter Orthographie zusammengestümperten Karte nur lustig zu machen pflegen.

Ueber die unrichtigen und sinnlosen Benennungen auf den Speisekarten ist schon häufig geredet und geschrieben worden, aber es hat fast den Anschein, als ob die obenangeführten Unsitten immer mehr Eingang fänden. Davon erhält man den deutlichsten Beweis auf der Reise, wo man die merkwürdigsten Studien machen kann. Ich habe von jeher 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 könne, liess ich mir zur Bereicherung meiner kulinarischen Kenntnisse gewöhnlich ein solches geheimnisvolles Gericht bringen, ohne dass ich aber auch nur ein einziges Mal vor einer Enttäuschung bewahrt geblieben wäre.

Mitunter erhielt 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 originellen Namen auf die Speisekarte zu bringen. Natürlich fühlt ein junger Koch — denn um solche handelt es sich in derartigen Betrieben meistens — durch den an ihn gerichteten Appell an sein Schöpfertalent 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 seiner 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 unbequem finden, noch werden sie die Enttäuschung gewahr, die das nach langem Aussuchen gewählte Gericht vielfach 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 wenigen Köchen arbeiten und noch dazu meist billige 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 bitter 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 internationalen Publikum frequentiert werden, oder dass man wenigstens neben dem französischen Text die deutsche Uebersetzung bringen sollte. Man vermeide es auch, in eine 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 übersetzbare Namen handelt, durch die französische Wendung à la zu verbinden, z. B. Filet à la Nelson, Seezunge 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 isst 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 anzugehen. 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 zusammengestellt, 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 Wirrwarr 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 haarsträubende Fehler macht. Man bediene sich bei der Zusammenstellung der Speisekarte eines guten kulinarischen Wörterbuchs, und man wird dabei auf manchen Fehler stossen, der ausgemerzt werden muss.

Vermischtes.

Fleischpreise in alter Zeit. In einer Zeit, da sich jeder nicht übermässig mit Glücksgütern, dafür aber vielleicht desto mehr mit hungrigen Mäulern beschenkte Hausvater durch die zu fast unerschwinglicher Höhe gestiegenen Fleischpreise zur Erwägung 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 (verschnittenen) getzogenen Rindern“ und „gemest't kue, so über wintter ob Hew gestannden und gut“ waren, sowie von drei bis vierjährigen Kalbinnen kostete fürs Pfund 2 Pfennig. (1 Denar oder Pfennig mag damals einen Geldwert von etwa 4 deutschen Reichspfennigen gehabt haben.) „Sonst alles Pharren (Ochsen-) Fleisch, kue, kelber, die nit über Hew gestannden sind, ein Phundt für 3 Haller“ (= $1\frac{1}{2}$ Pfennig; 1 Heller = $\frac{1}{2}$ Pfennig). War es von besserer Beschaffenheit, so durften die Fleischschauer „vier Pfundt umb 7 phennig heissen geben“ (1 Pfund = $1\frac{3}{4}$ Pfennig). „Doch sol solchs beschehen mit Rat eines Vogts“. Ein Pfund Lendenbraten ohne Bein kostete 5 Heller (= $2\frac{1}{2}$ Pfennig). „Von schönen getzogenen Schwynen“ kostete ein Pfund Speck 3 Pfennig, das Bauchstück fürs Pfund 5 Heller und ein Pfund vom übrigen Fleisch 2 Pfennig. Finniges Fleisch, welches „usserhalb den Bennckhen gehowen und verkowfft werden“ musste, galt „ein yedes Phundt eines Hallers neher (näher—weniger), dann annder gesundt Fleisch“. „Die Metzger sollen ouch geben vier Phund Hemelfleisch umb nün Phening“, Schaf- und Widderfleisch vier Pfundt um 7 Pfennig. Man vergleiche damit die Strassburger Fleischtaxe vom Jahre 1577! Darnach verkaufte man: „Das gemest (Rind-) fleisch, 4 pfd. für 17 d. (d. = Denar, Pfennig). Das ungemest, ein pfd. 4 d. Kühfleisch, dass die schaw erleiden mag (vom Beschauer für gut befunden wurde) 4 d. Dass ander (minderwertige) $1\frac{1}{2}$ d. Item ein magen für 8 d., auch ein darm 8 d. Item die feuss sollen die kuttler feil haben dass pfd. $1\frac{1}{2}$ d., Kalbfleisch dass pfd. 4 d. Item kopff und kress (Gekröse) für 14 d. (im ganzen). Ein Gehenk (Lunge usw.) 14 d. Hammelfleisch; item bockfleisch 4 d. Schoffleisch 3 d. Lampsfleisch 5 d. bis uff Jacobi (25. Juli). Schweinenfleisch, dass ein zoll dick ist, das pfd. 4 d. dass ander $1\frac{1}{4}$ d.“ Trotz dieser niedrigen Fleischpreise war damals der Fleischverbrauch bei einer vorwiegend landwirtschaftlichen Bevölkerung verhältnismässig viel geringer als heute; die Volksernährung 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 hoch genug gewesen sein; denn bares Geld war rar. (*Strassburger Post.*)

Pilzvergiftung. Schwämme und Pilze dienen vielfach als Nahrungsmittel. Sie verdanken ihre Beliebtheit neben dem Wohlgeschmack vorzüglich dem hohen Nährwert und Gehalt an Eiweisstoffen 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 bekömmlichsten. 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 Siedehitze ihre giftigen 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 Giftschwämme einzeln lebend oder bildlich zur Anschauung zu bringen, um Gelegenheit zu geben, deren äussere Kennzeichen im Gedächtnis zu halten. Die Giftstoffe selbst hat man zwar aus den Pilzen zu isolieren und in der Heilkunde zum Teil in kleinen Mengen mit Nutzen zu verwerten verstanden, aber man hat noch kein Mittel entdeckt, den giftigen Inhalt an dem Pilze sinnfällig kenntlich zu machen. Eigentümlicher Geruch, lebhafte charakteristische Färbung, gewisse Fundstellen sind nur bei einzelnen, aber nicht bei allen diesen Schädlingen auffällig. In Zweifelfällen bleibt es immer geraten, jede nicht genau bekannte Pilzgattung für verdächtig zu halten. Wer nicht selbst über die erforderlichen botanischen Kenntnisse verfügt, ziehe 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 Giftproben, wie die schwarze Verfärbung einer mitgekochten Zwiebel, bieten keine Gewähr auf Verlässlichkeit. Ereignet sich eine Pilzvergiftung, so werden gewöhnlich mehrere Personen desselben Hausstandes vom gleichen Leiden gleichzeitig betroffen. Die Krankheitserscheinungen wechseln nach den Giftpilzgattungen. In der Regel stellen sich choleraartige Anfälle nach dem Genusse des verderblichen Gerichtes ein. Hinzu gesellen sich Zuckungen, Krämpfe und Störung der Sinneswahrnehmungen. Körperlicher und seelischer Erregung zum Beginn folgt Schwäche und Bewusstlosigkeit. Kräfteverfall und Herzschwäche bedingen die Lebensgefahr. Die heftige Entzündung der Verdauungsorgane und Blutzersetzung können den Tod herbeiführen. Zur Heilung muss zunächst die schnellste Beseitigung der giftigen Stoffe durch Magenausspülung, Brech- und Abführmittel und durch starken Kaffee oder Spirituosen die Herzkraft 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 noch allein verlassen bei der Beantwortung der Frage, ob ein Pilz essbar oder giftig.

Ueber „Gäste die nichts bezahlen“, plaudert das „Berliner Tageblatt“ folgendes aus: Die grossartige Entwickelung unseres Hotelwesens hat eine bemerkenswerte Erscheinung gezeitigt, einen besonderen Typ von Menschen. Es sind Männer, die einen Teil Annehmlichkeiten des Hotellebens geniesseen, 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 verzehren, was sie hätten bezahlen müssen. Im übrigen verzehren 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 einladet. 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 wohlerworbenes Recht ausübten. 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 freundliche Unterkunft gewährt hatte. Das etwa ist der Grundzug im Wesen dieser Hotelspezialisten. Die Angestellten des Hauses lassen ihn glatt 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 anderm 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 Telephon nimmt der Hotelspezialist 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 eigene Wohnung ihr eigen nennen. Sie haben vielleicht nur nicht 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 Telephon 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 zufriedenem 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 Malzbier bestellt hatte, wollte es der andere mit „Pomril“ versuchen. Das Gewünschte erschien, und mit etwas argwöhnischer Zaghaftigkeit setzte der Pomril-Mann sein Glas an die Lippen; aber zusehends erhellten sich seine Gesichtszüge, nur der Ausdruck des Staunens blieb auf ihnen zurück, als er nach der Art des wohlerfahrenen Weinkenners das Getränk im Munde prüfte und dann langsam hinunterschlürfte. 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 schleunigst 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 errötend 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 pantominisch Stillschweigen anempfohlen hatte, ging er mit seinem Glase selbst zur Ausschankstelle und bat den Wirt, ihm lieber von dem „herberen, 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 Hofe 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 Zeltdache 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 Pikantes, Scharfes!“ — Kellner: „Bitte sehr, hier ist die Rechnung!“

Auch ein Beruf. „Was habt Ihr für einen Beruf, Loisl?“ — „Für die Touristen muss i' die Ansichtskarten auf die Gamskrickelspitz tragen und oben in den Briefkasten 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 herausspringt, das teilen wir.“ „Ja, was wollen Sie denn da eigentlich machen?“ „Ganz einfach so: Es fehlt bei Berlin eine populäre Badeanstalt grössten Stils. So eine will ich dort einrichten. Ganz ungezwungen, ohne den lästigen 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 bombensicher. Nu, rechnen Sie mal bloss, was da für die Unternehmer herauskommt!“ „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 IIe 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.**
Offerten sub **E6446Q** befördern **Haasenstein & Vogler, Basel.** (HO3664) 1604

Günstige Gelegenheit.

4 Stück Automobil-Omnibus, 16-plätzig, 20—22 pferd. Motor, **4 Stück Lastwagen,** 20—22 pferd. Motor, wie neu unter vorteilhaften Bedingungen bedeutend unter Ankaufspreis **zu verkaufen.** (MO3672) 1607
Offerten unter Chiffre **Z. O. 10639** an die Annoncen-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 eine gute Köchin.
Gefl. Offerten 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 Offerten unter Chiffre **H 422 R** an die Exp. d. 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.

MONTREUX EAU ALCALINE

(PLx 961) 2964
En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

Schwarzwaldhotel

Jahresgeschäft, modern und neuerbaut, mit 40 Betten bei 30,000 Fr. Anzahlung
zu verkaufen. FO3616
Anfragen unter Chiffre **H 1596 R** an die Exped. ds. Bl.

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

Restaurant-Brasserie

mit guter Klientel, Billard, Gesellschaftszimmer etc. zu übergeben.
Offerten von solventen Bewerbern unter Chiffre **D 14675 L** an **Haasenstein & Vogler, Lausanne** erbeten. (HO3707) 1610

Hotel-Omnibusse.

Bei Unterzeichnetem sind zwei zehn- und zwölfplätzige Omnibusse neuestes System, sowie 1 Landauer, und diverse Vis-à-vis **zu verkaufen** und können im Rohbau besichtigt werden.
H. Weber, Wagenbauer (Spezialist)
420 **Interlaken.**

Prima Hotel

II. Klasse in grosser Schweizerstadt mit grossem Café-Restaurant, 35 Betten, wegen Krankheit an nur solide, tüchtige, geschäftskundige Leute **zu vermieten.** (MO3658)
Offerten mit Angabe von Referenzen unter Chiffre **Z. R. 10617** an **Rudolf Mosse, Zürich.** 1603

Sehr gut eingerichtetes, von Geschäftsreisenden u. Fremden stark frequentiertes

HOTEL

in der Bodenseegegend mit Mark 100,000.— Umsatz ist an tüchtigen Fachmann um den Preis von Mk. 14,000.— jährlich zu verpachten.
Näheres unter Chiffre **M. 7356** durch **Chr. Pfeiffer, Stuttgart,** Schulstrasse 17. (O. 3710) 1611

Höhere Fachschule

2959 für (H6.9069)
Hotelangestellte.
Prosp. v. F. de Lacroix, Frankfurtmain.

Verlangen Sie gratis den neuen Katalog ca. 1000 photogr. Abbildungen über garantierte
Uhren, Gold- & Silber - Waren
E. Leicht-Mayer & Cie.
LUZERN
23 bei der Hofkirche
40

Für Hoteliers.

Gesucht für ein erstklassiges, vorzügliches Saisonhotel eine erste, **kapitalkräftige Kraft** zur selbstständigen Leitung. Prima Referenzen werden gegeben und verlangt. (MO3647)1602
Ausführliche Offerten von ernstl. Fachleuten erbeten sub Chiffre **Z. T. 10569** an die Annoncenexpedition von **Rudolf Mosse, Zürich.**

Billig zu verkaufen
ein so gut wie neuer
Hotelherd und ein Restaurationsherd
sowie **verschiedene neue Herde** mit und ohne Warmwassereinrichtung neuester Konstruktion. 287
Basler Kochherdfabrik E. Zeiger, Basel.

Wanzolin tötet alle Wanzen

mit Brut unter Garantie **radikal.** 20jähriger 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

Post-Route unter belgischer Staatsverwaltung — mit drei Schnelldiensten täglich. Durchgehende Wagen auch III. Kl. Ganz moderne Dampfer in prachtvoller Ausstattung. — Einer dieser Dampfer ist die berühmte „Prinzessin Elisabeth“, das erste Turbinen-Paketboot, das auf dem europäischen Kontinent gebaut wurde. Dieser Dampfer hat den **Weltrekord** der Paketboote mit 24 Knoten (bei 45 km in der Stunde) geschlagen und macht die

Seefahrt in nur 2 Stunden 40 Min.

TELEGRAPHIE MARCONI UND POSTDIENST AUF JEDEM DAMPFER.
NACH **LONDON** von STRASSBURG in 15 Stunden; von BASEL in 17 Stunden.
DURCHGEHENDE WAGEN: OSTENDE—BASEL u. OSTENDE—SALZBURG üb. Strassburg, Stuttgart. OSTENDE—SALZBURG u. TENDE—WIEN üb. Basel, Zürich, Arlberg.
Fahrplanbücher 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 erteilt.

Hotel- und Restaurationsherde in allen Grössen.

Nach Wunsch mit neuester Wasserheizung und bestem Sparrost der Zeit.
Gasherde in allen Grössen mit oder ohne Schiff, emailliert, grösste Gasersparnis. Zeichnungen und Preise gratis. Für alle Waren Garantie.
Beste Referenzen.
R. Brenneisen
Güterstrasse
Basel.
3270 O 3642

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 Bahnhöfen, 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.
Offerten unter Chiffre **H 418 R** an die Exped. ds. Bl.

DÉPOSÉ — Maison fondée en 1796
Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel 232
Marque des hôtels de premier ordre
Dépôt à Paris: **V. Päder,** au Chalet Suisse, 41 rue des Petits Champs
Dépôt à Londres: **J. & R. Mc Cracken,** 38 Queen Street City EC.
Dépôt à New-York: **Cusenier Company,** 110 Broad Street

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.** 417

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.
Offerten unter Chiffre **H 402 R** an die Exped. ds. Bl.

TÜRZUSCHLAGEN

(O3677)2971
(schlimmste Störung der Nachtruhe) **unmöglich** durch meine
Können von Jedermann befestigt werden. **Schlagdämpfer.** In hunderten Hotels im Gebrauch.
Paar bronziert Fr. 3.75, vernickelt Fr. 4.40 ab **Freiburg, Nachn.**
Bei grösseren Bezügen Rabatt. **C. Külsmann, Freiburg i. B. No. 24.**

Porzellan-Geschirre

für Hotels und Restaurants. Weltbekanntes erstklassiges Fabrikat.

Vielfach prämiiert mit Staatspreisen und Goldenen Medaillen. — Grosse Goldene Medaille des Intern. Hotelbesitzer-Vereins.

Langjährige Lieferanten des Norddeutschen Lloyd, der Pullmann-Cars, in- und ausländischer 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. (O. 3708) 2972

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

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

Kleine Pension

am Vierwaldstättersee ist umzugshalber sofort
zu verkaufen.
Offerten unter Chiffre **H 390 R** an die Exped. ds. Bl.

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'exoédition qui les fera parvenir à destination.

Chiffrebriefe von Plazierungsbureaux werden nicht befördert.

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

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Vereinsmitglieder: Erstmalige Insertion	Fr. 2.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	1.—
Für Nichtmitglieder: Erstmalige Insertion	3.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	2.—

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

Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten 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 mächtig, sowie im Allgemeinen praktisch sein und nötigenfalls auch die Réception besorgen können. Chiffre **537**

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. **512**

Gesucht. Für Ober-Egypten, mit Eintritt am 25. Dezember, werden in ein Hotel gesucht: ein junger **Sekretär,** perfekt englisch und franz. sprechend und korrespondierend, gelernter Kellner bevorzugt; ein sprachenkundiger junger **Oberkellner,** Anfänger nicht ausgeschlossen; ein **Barman,** event. ein Kellner, der etwas vom Mischen der amerik. Drinks versteht und gestützt hierauf die Funktionen eines solchen versehen könnte; ein junger **Zimmerkellner,** englisch und französisch sprechend; ein **Zimmermädchen,** mögl. englisch sprechend. Zeugniskopien, Photographie u. Retourmarken erbeten. Ch. **482**

Gesucht in ein erstklassiges Hotel nach einer Wintersportstation: **2 Zimmermädchen,** wenn möglich englisch sprechend; 1 **Kaffeeköchin;** 2 **Sauciers,** nur mit prima Referenzen. Chiffre **540**

Gesucht für ein Sporthotel in Graubünden, per Mitte November: 1 **chef de cuisine** welcher auch in der Pâtisserie bewandert ist; 1 **Oberkellner** oder 1 **Obersaaltochter,** perfekt englisch sprechend; 2 **Saaltöchter,** englisch sprechend; 2 **Saalletrtöchter;** 4 **Zimmermädchen,** französisch oder englisch sprechen; 1 **Restaurationstochter,** perfekt englisch sprechend. Nur Bewerber mit guten Referenzen werden berücksichtigt. Chiffre **555**

Gouvernante de lingerie et **d'étage** très capable, est demandée pour la France et à l'année, dans conséquente ville d'eaux. Bons appointements si capacité; les indiquer en écrivant. Entrée au plus vite. Chiffre **511**

Kochlehrling gesucht für Hotel I. Ranges der franz. Schweiz. **Hôtel Gibbon, Lausanne.** (556)

Kochlehrling. Intelligenter, kräftiger Knabe wird als Kochlehrling aufgenommen. Lehrzeit bei zweijähriger Lehrzeit Fr. 600. Gefl. Offerten mit Photographie an **Dr. Turbans Sanatorium. Davos-Platz.** (513)

Officegouvernante. Zum 15. November wird eine tüchtige Officegouvernante gesetzten Alters gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photogr. an: **Hôtel de Malte, Menton.** (536)

Saallehrtochter gesucht. Offerten mit Referenzen und Photographie an **Hotel Beauregard et Continental, Lugano.** (522)

Saalkellner finden in Hotel I. Ranges der deutschen Schweiz Stelle für sofort. Sprachkenntnisse erforderlich. Jahresstelle. Photographie und Zeugnisabschriften erbeten. Ch. **531**

Zur gefl. Notiznahme.

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

Die Expedition der „Hotel-Revue".

Stellengesuche * Demandes de places

	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 2.—	Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	1.—	1.50

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.
Vorausbezahlung (in Postmarken) erforderlich.
Postmarken werden nur aus Deutschland, Frankreich, Italien, England, Oesterreich und der Schweiz angenommen.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Buchhalter-Sekretär. Schweizer, aus der Bankbranche, 23 Jahre alt, mit sehr guten Kenntnissen in der italien. und französ. Sprache, sucht für kommende Wintersaison passendes Engagement. Bewerber ist gegenwärtig in gleicher Eigenschaft in erstklass gem Hotel in Italien tätig und würde event. auch Kontrolleur- od. Sekretärvolontär-Stelle akzeptieren. Prima Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten. Eintritt nach Wunsch. Chiffre **137**

Buchhalterin. Fräulein, welches schon 7½ Jahre in einem Hotelbureau als Buchha terin tätig war, in der einfachen, doppelten und amerikanischen Buchführung (Kolonnensystem) sehr gut bewandert, stenographie- und maschinenschreibekundig 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 französ. schen u. englischen, wünscht Stelle als Volontär in Hotelbureau, an Winterkurort. Chiffre **411**

Directrice. Deutschschweizerin, sprachenkundig, 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, 36 Jahre alt, die 4 Hauptsprachen sprechend, sucht auf 15. November Stelle als Gérant oder Sekretär in besseres Etablissement. Hat ähnliche Posten schon versehen. Chiffre **558**

Hotel-Gérant. Gelernter Koch, in allen Teilen des Hotel- und Restaurationsfaches bewandert, 34 Jahre alt, der drei Hauptsprachen mächtig, gegenwärtig noch in ungekündigter Stellung, wünscht auf Neujahr oder auch später seine Stelle zu ändern, eventuell auch ein passendes Geschäft zu übernehmen. Demselben steht ebenfalls tüchtige Hotelersfrau zur Seite. Prima Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre **V 5642 Z an Haasenstein & Vogler, Zürich.** (1606) HO 3670

Leitende Stellung. Gebildete Dame, Deutsche, englisch und franz. sprechend, sucht leitende Stellung in grösserem Unternehmen des Fremdenverkehrs. 33 Jahre alt, ev. erf. in grösserem Haushalt, Küche und Krankenpflege. 5 Jahre in Manchester und Paris. Vorzügliche Empfehlungen und Zeugnisse. Offerten unter **s. A 4982 an Rudolf Mosse, Breslau.** (1579) M O 3462

Secrétaire, jeune, sérieux, connaissant les 3 langues, cherche place en Italie. Bons certificats à disposition. S'adresser à **O. W. B., poste restante Avenches** (Vaud). (391)

Secrétaire. Suisse français, âgé de 21 ans, ancien élève de l'Ecole des Hôteliers, connaissant les travaux de bureau, système à colonnes, demande place. Références de prem. ordre. Adresser les offres à **Chs. Delisle,** chez Mme. Krieg, 6 Avenue Georgette, **Lausanne.** (1605) HO 3697

Secrétaire, 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 **515**

Secrétaire-caissier, Américain, 26 ans, connaissant à fond l'anglais, l'allemand et le français, cherche engagement pour la saison d'hiver, dans Grand Hôtel en France, Italie ou en Egypte. Références de premier ordre. Chiffre **421**

Secrétaire-caissière. Demoiselle, Suissesse, expérimentée, cherche pour l'hiver place de secrétaire-caissière, de préférence sur le Littoral. Ecrire sous initiales **M. S. 569 poste restante Morges** (Vaud). (517)

Sekretär, tüchtig, fachkundig, zuverlässig und seriös, die Küche kennend, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht auf Anfang Dezember event. später Stelle. Beste Referenzen. Ch. **468**

Sekretär. Erfahrener Hotelsekretär, englisch und französisch sprechend, sucht Aushilfsstelle, einerlei für welche Tätigkeit, ab 1. Dezember. Beste Referenzen. Chiffre **507**

Sekretär, Schweizer, 23 Jahre alt, perfekt in den 4 Hauptsprachen u. Buchhaltung, wünscht sich zu verändern. Ch. **524**

Sekretär, Schweizer, 32 Jahre alt, der 3 Hauptsprachen mächtig, mit der Réception sowie Kolonnensystem vertraut, sucht Stelle. Chiffre **547**

Sekretär (II.) oder **Volontär.** Oberkellner, Oesterreicher, 29 Jahre alt, mit besten Zeugnissen aus Hotels I. Ranges der Schweiz und des Südens, in der Führung des Hoteljournals bewandert und soeben Kurs für innere Hotelbuchführung beendigend, sucht baldigst Stelle in obiger Eigenschaft. Chiffre **483**

Sekretär (II). Deutscher, 19 Jahre alt, gelernter Kellner, geläufig französisch und italienisch sprechend, welcher eine höhere Fachschule mit Erfolg absolviert hat, derzeit gleiche Stelle in allerersten Hause Italiens inne hat, sucht Engagement. Eintritt ab 1. November oder nach Belieben. Chiffre **361**

Sekretär, Kassier, Chef de réception, Schweizer, 30 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift perfekt, sowie mit allen Buchführungen und Bureauarbeiten bestens vertraut, mit besten Zeugnissen und Referenzen, sucht Stelle für baldmöglichst. Chiffre **446**

Sekretär, Kassier oder **Chef de réception,** 29 Jahre, 1.72 m gross, korrespondenz- und sprachgewandt, kaufmännisch gebildet, mit langjähriger Erfahrung als Oberkellner, sucht Stelle bei bescheidenen Ansprüchen. Chiffre **506**

Sekretär-Kassier. Deutschschweizer, Hoteliersohn, 25 J., kaufmännisch gebildet, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit allen Systemen der Buchhaltung sowie mit der Réception vertraut, schöne Handschrift, stenographie- und maschinenschreibekundig, sucht Engagement für den Winter. Eintritt nach Wunsch, event. sofort. Chiffre **534**

Sekretärin. Junge Tochter aus achtbarer Familie, mit guten Referenzen, der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, im Kolonnensystem bewandert, korrespondenzfähig und gut präsentierend, sucht Stelle in erstkl. Hotel. Chiffre **476**

Sekretärin. Im Hotelwesen tüchtiges, selbständig arbeitendes Fräulein, deutsch und franz. sprechend, mit Buchführung gut vertraut, sucht Winteregagement als Sekretärin oder Gouvernante. Prima Referenzen und Zeugnisse. Chiffre **477**

Sekretär-Volontärin. Junge Tochter mit Handelsschulbildung sucht Stelle per sofort. Chiffre **463**

Salle & Restaurant.

Bureaustelle. Kaufmann, Mitte der 30er, im Hotelfach, Buchführung etc. erfahren, längere Zeit an leitender Stellung in grösserem Betriebe, mit prima Empfehlung, sucht passendes Engagement. Chiffre **545**

Bureau-Volontär. Junger, solider Mann, der drei Hauptsprachen mächtig, Chef de cuisine, sucht Volontärstelle, wo ihm Gelegenheit geboten würde, sich im obern Hotelwesen besser auszubilden. Chiffre **544**

Fille de salle. Jeune fille, parlant les 3 langues, connaissant bien le service, cherche pour la saison d'hiver place de fille de salle dans bon hôtel, en Suisse ou au Midi. Certificats et photographie à disposition. Chiffre **560**

Kellnerlehrling. Junger Mann von 16 Jahren sucht Volontärstelle als Kellnerlehrling oder Aehnliches, in ein gutes Hotel der deutschen Schweiz. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 4640 F an Haasenstein & Vogler, Fribourg.** (1595) H O 3610

Kellnerlehrling. Jüngling, Schweizer, deutsch und französisch sprechend, gut präsentierend, wünscht Kellnerlehrstelle in besseres Hotel der Schweiz. Chiffre **552**

Oberkellner, guter Restaurateur, Oesterreicher, 28 Jahre alt, 1.75 m gross, deutsch, französisch und englisch sprechend, repräsentabel, doppelte Buchführung, hübsche Handschrift, prima Referenzen, sucht Stelle. Chiffre **470**

Oberkellner, die vier Hauptsprachen vollständig beherrschend, in der Réception und Buchführung bewandert, sucht Vertrauensstellung. Chiffre **504**

Oberkellner, Schweizer, 29 Jahre alt, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht Winteregagement als solcher oder aufs Bureau. Chiffre **455**

Oberkellner, Deutscher, tüchtiger Fachmann, 27 Jahre alt, 1.75 m gross, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Winteregagement oder Jahresstelle in erstkl. Hause. Chiffre **445**

Oberkellner oder **Chef de restaurant,** energischer junger Mann, Schweizer, 27 Jahre alt, mit prima Referenzen, sucht Stelle. Chiffre **413**

Oberkellner, 29 Jahre, sprachenkundig, gewandt u. tüchtig mit Buchführung und Korrespondenz vertraut, sucht Winterstellung. Chiffre **539**

Oberkellner, 29 Jahre alt, sprachenkundig, solider, energischer Fachmann, gewandt im Tafeldekorieren und Restaurantwesen, sucht Stellung. Chiffre **505**

Oberkellner, Deutscher, gesetzten Alters, guter Restaurateur, tüchtiger, energischer Fachmann, präsentabel, der vier Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, mit Réception und Buchführung vertraut, mit langjährigen Zeugnissen und prima Referenzen erster Häuser der Schweiz, Deutschland, Italien und der Riviera, sucht Stelle als Oberkellner oder Geschäftsführer. Chiffre **523**

Oberkellner, 28 Jahre alt, Deutscher, sprachenkundig, mit der Buchführung (Kolonnensystem) und Réception gut vertraut, mit prima Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle für 1. November oder später. Chiffre **525**

Oberkellner, 28 Jahre alt, 1.80 m gross, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Saison- oder Jahresstelle in der Schweiz oder Süden, gute Zeugnisse und Referenzen. 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 gefl. Disposition. Chiffre **542**

Restaurantkellnerin. Junge Tochter, beider Sprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in besseres Restaurant. Chiffre **487**

Restaurationskellnerin. Tochter von 26 Jahren, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle als Restaurationstochter oder Barmaid. Gute Zeugnisse aus ersten Geschäften zu Diensten. Chiffre **549**

Saallehrtochter. Junge, brave Tochter, die etwas franz. spricht und die Damenschneiderei versteht, sucht Stelle auf kommenden Winter, als Saallehrtochter, in ein besseres Hotel in die franz. Schweiz. Auch würde sie Stelle annehmen zu besserer Privatherrschaft. Chiffre **475**

Saaltochter, bewandert im Service, sucht Stelle, ginge auch als Restaurationskellnerin. Gefl. Offerten an **E. Weiss, Knonau** (Zürich) (532)

Saaltochter, vertraut und tüchtig im Service, sucht Stelle in kleinerem Haus. Zeugnisse zu Diensten. Adresse: **Frau Brügger,** Speichergasse 12, **Bern.** (508)

Saaltochter, junge, deutsch und franz. sprechend, wünscht Stelle für die Wintersaison. Chiffre **516**

Saaltochter. Tochter gesetzten Alters, tüchtig im Saal- und Restaurationsservice, sprachenkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als selbständige Saaltochter in gutes Hotel oder Pension, für sofort oder später. Ginge auch als Gouvernante. Chiffre **546**

Saaltochter. Im Servieren bewanderte Tochter, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle als Saaltochter in besseres Hotel. Zeugnis und Photographie zu Diensten. Chiffre **550**

Saaltochter, französisch, italienisch und deutsch sprechend, sucht Wintersaisonstelle. Gute Zeugnisse. Adresse: **Bertha Reber,** Faubourg Hôpital, **Neuchâtel.** (551)

Saaltöchter. In Hotel oder feines Restaurant event. Bahnhof-Büffet suchen 2 tüchtige, nette Töchter zusammen per sofort Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **521**

Saaltochter. Tochter, im Hotel und Restaurant durchaus tüchtig, wünscht Stelle für Saal event. grösseres Büffet nach der französischen Schweiz, um sich in der Sprache auszubilden. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **383**

Saaltochter, tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre **460**

Saaltochter, junge, mit guten Zeugnissen versehen, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle zum Servieren, im Saal oder in feines Restaurant. Eintritt auf November. Gefl. Offerten an **Marg. Janzi, Grindelwald.** (459)

Saaltöchter, zwei junge, deutsch u. franz. sprechend, suchen Stelle, am liebsten in die franz. Schweiz. Eintritt nach Belieben. Chiffre **494**

Saal- oder Restaurationstochter. Junge, im Service durchaus tüchtige Tochter sucht Engagement. Chiffre **501**

Serviertochter. Junge, nette Tochter, der 4 Hauptsprachen mächtig, im Saal- und Restaurationsservice bewandert, mit sehr guten Zeugnissen, wünscht baldigst passendes Engagement. Photographie und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **559**

Cuisine & Office.

Aide. Jeune homme de 20 ans cherche place pour le 1er novembre, comme aide de cuisine ou pâtissier. Références de prem. ordre. Chiffre **456**

Aide de cuisine. Junger Koch von 21 Jahren, der seine Militärzeit beendet hat, sucht Stelle in grösseres Hotel. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre **473**

Aide oder **Commis.** Junger Koch, 22 Jahre, deutsch und etwas französisch sprechend, sucht Stellung in einem grösseren Hause der franz. Schweiz, wo er Gelegenheit hätte, die franz. Sprache und Küche kennen zu lernen. Chiffre **206**

Aide de cuisine. Junger Pâtissier, der schon in Hotels tätig war, sucht Stelle in besseres Haus, als Aide oder Pâtissier. Offerten an **E. Engeler,** Neuhauserstrasse, **Frauenfeld.** (526)

Aide de cuisine, Deutscher, 18 Jahre alt, sucht für sofort passende Stellung. Prima Zeugnisse und Empfehlungen zu Diensten. Offerten an **Herm. Stelzig, Schallenburg bei Sömmerda** (Thüringen). (529)

Aide de cuisine oder **Rötisseur.** Junger, tüchtiger Koch, 22 Jahre alt, gelernter Pâtissier, der schon im Auslande tätig war, mit prima Referenzen und Zeugnissen, sucht Stelle, event. als alleiniger, in kleines Haus. Chiffre **543**

Aide de cuisine, junger, welcher schon wiederholt in Hotels I. Ranges gearbeitet hat, deutsch u. französisch spricht und mit guten Zeugnissen versehen ist, sucht Engagement. Eintritt nach Belieben. Chiffre **561**

Chef de cuisine. Propriétaire d'un hôtel de saison 1er ordre) recommande chaleureusement à ses collègues, pour la saison d'hiver, son chef de cuisine qui est à son service depuis de nombreuses années. Chiffre **226**

Chef de cuisine, 33 ans, très sobre expérimenté, demande place pour cet hiver ou de préférence des remplacements. Références 1er ordre. S'adresser à **A. Cerraz,** rue du Progrès 113a, **La Chaux-de-Fonds.** (333)

Chef de cuisine, 26 Jahre alt, sparsam, seriös, in allen Teilen der Küche durchaus bewandert, im Besitze von sehr guten Zeugnissen und Empfehlungen, wünscht baldigst Winter- oder Jahresstelle. Spricht französisch und italienisch. Chiffre **380**

Chef de cuisine, 35 ans, muni de bons certificats, demande place à l'année ou saison. Libre fin octobre. Chiffre **436**

Chef de cuisine, Français, sérieux et capable, parlant les 3 langues, actuellement disponible, cherche engagement pour la saison d'hiver ou à l'année. Suisse ou étranger. Bons certificats et photographie à disposition. Chiffre **480**

Chef de cuisine, tüchtiger u. zuverlässiger Mann, 32 Jahre alt, der mehrere Saisons in gleichem Hause garbeitet, auch in der Restauration bewandert, wünscht passendes Engagement. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre **534**

Chef de cuisine, Schweizer, 26 Jahre alt, ökonomisch, mit besten Referenzen von England, Schweiz u. Italien, wünscht passende Stelle in der Schweiz oder im Ausland. Gehaltsansprüche 150—200 Fr. pro Monat. Chiffre **557**

Cuisinier-volontaire. Jeune cuisinier, ayant fait deux ans d'apprentissage dans un grand hôtel de Genève, désire place de volontaire dans une bonne maison, pour se perfectionner. S'adresser à **M. Mérie,** Hôtel de Russie, **Genève.** (562)

Gouvernante d'économat, tüchtige, gelernte Büffetdame, sucht Engagement. Süden bevorzugt. Chiffre **484**

Kochlehrling. Junger Mann, Absolvent der Hotelier-Schule, sucht auf Frühjahr 1907 Stelle als Kochlehrling, neben Chef, in kleineres, erstkl. Hotel oder Restaurant. Nähere Auskunft erteilt: **A. Glaser,** Klosterhof, **Muri** (Aargau). (514)

Pâtissier, tüchtiger, mit besten Zeugnissen des In- und Auslandes, sucht baldmöglichst Engagement, event. auch als Aide-Pâtissier. Chiffre **520**

Pâtissier sucht Stelle in Hotel, zur weiteren Ausbildung in der Küche. Ansprüche bescheiden. Chiffre **491**

Etage & Lingerie.

Etagenportier, junger Schweizer, deutsch, franz. u. englisch sprechend, gegenwärtig in Stellung in Oberitalien, wünscht baldmöglichst bessere Stelle. Eintritt nach Belieben. Ch. **467**

Etagenportier, deutsch und französisch sprechend, sucht Engagement für sofort. Chiffre **429**

Glätterin, junge, tüchtige, welche schon in Saisonstelle war, sucht weiteres Engagement. Chiffre **528**

Lingère. Junges Mädchen mit guten Zeugnissen wünscht Stelle in Lingerie. Kann auch servieren. Chiffre **527**

Lingère. Tochter die das Weissnähen erlernt hat und schon in erstkl. Hotels als I. Lingère tätig war, sucht ähnliche Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **563**

Lingère, tüchtig und gewandt, sucht Jahresstelle in besseres Haus, so sofortigem Eintritt. Chiffre **541**

Zimmermädchen, tüchtig und brav, deutsch und franz. sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht baldmöglichst Stelle in besseres Hotel. Chiffre **474**

Zimmermädchen, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle in ein besseres Hotel. Chiffre **486**

Zimmermädchen, tüchtiges, mit guten Zeugnissen und Sprachenkenntnissen, sucht Engagement nach der Rivira oder Italien. Eintritt nach Belieben. Chiffre **495**

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge, Mitte Vierziger, sprachenkundiger, energischer, erfahrener Mann, auch mit der Réception vollkommen vertraut, präsentable Erscheinung, im Besitze langjähriger und bester Zeugnisse I. Häuser, sucht Engagement für die Wintersaison. Chiffre **32**

Concierge, im Hotelwesen tüchtig, der Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle. Chiffre **502**

Concierge, sprachenkundig, sucht gestützt auf gute Zeugnisse auf 15. November oder später Saison- oder Jahresstelle. Gefällige Offerten unter **H. M., poste restante, Lugano-Paradiso.** (340)

Concierge, Schweizer, 32 Jahre, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle. Chiffre **548**

Concierge. Tüchtiger Mann, 28 Jahre, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht baldigst Stelle als Concierge oder Conducteur, in gutes Hotel, Saison- oder Jahresgeschäft. Chiffre **530**

Concierge. Jüngling von 27 Jahren, im Hotelfach erfahren, deutsch, französisch, englisch und ziemlich italienisch sprechend, sucht Stelle als Concierge, Conducteur oder Nachtportier. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Offerten unter **C. 9084 L. an Haasenstein & Vogler, Lausanne.** (1608) H O 3671

Conducteur event. **Concierge,** Schweizer, 29 Jahre alt, der 3 Hauptsprachen vollständig mächtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre **452**

Liftier. Braver Jüngling von 16½ Jahren, deutsch u. franz. sprechend, sucht baldmöglichst Stellung in erstkl. Hotel, Schweiz oder Ausland. Gute Zeugnisse zu Diensten. Gefl. Offerten an **Hotel Bleuer, Renan** (Jura Bernois). (425)

Liftier. Junger Mann von 15 Jahren sucht Stelle als Liftier oder Kellnerlehrling, in die franz. Schweiz, vorzugsweise Genfersee. Chiffre **519**

Liftier oder **Commissionär.** Schweizer, 20 Jahre alt, sucht Stelle in besseres Hotel der franz. Schweiz. Deutsch und französisch sprechend. Prima Zeugnisse zu Diensten. Ch. **533**

Portier, tüchtiger, sucht Stelle ins Französische, wenn möglich als Bahnhofportier, spricht aber nur deutsch. Derselbe kann auch mit Pferden umgehen. Sehr gute Zeugnisse. Ch. **500**

Portier, 24 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle als Portier d'étage oder Konducteur. Schweiz oder Ausland. Chiffre **489**

Portier, 28 Jahre alt, tüchtig, gewandt und solid, deutsch u. französisch perfekt und etwas englisch sprechend, gut präsentierend, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement als Portier oder Portier d'étage, Saison- oder Jahresstelle, per sofort. Ch. **535**

Bains, Cave & Jardin.

Bademeister, geübter Masseur, Deutscher, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht baldmöglichst Engagement. Chiffre **508**

* Divers. *

Aushülfe. Deutschschweizerin, sprachenkundig, im Sommer als Directrice in erstkl. Hotel tätig, sucht für zirka zwei Monate Stellung zur Aushülfe in kleineres Hotel I. Ranges. Prima Referenzen. Bescheidene Ansprüche. Chiffre **538**

Chauffeur d'automobile, 18 ans, ayant son brevet, présentant bien, très capable, parlant le français, l'allemand et un peu italien, cherche place dans hôtel ou famille comme chauffeur, ou comme apprenti secrétaire. Chiffre **355**

Deux demoiselles, capables et bien recommandées, désirent situation de confiance pour bureau et économat, si possible dans station de montagne (Vaud ou Valais). Chiffre **481**

Haushälterin. Tüchtige Hotelhaushälterin wünscht selbständige Stellung auf 1. November. Graubünden bevorzugt. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre **S. E., Bahnpost restante Zürich.** (553)

Tapezierer, tüchtiger Polster-Dekorateur, wünscht Stelle in Etablissement oder Hotel. Chiffre **510**

Vertrauensstelle. Eine Frau aus guter Familie sucht Vertrauensstelle irgend welcher Art. Chiffre **503**

AVIS.

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

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

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

Zeugnishefte & Anstellungsverträge

stets vorrätig für Mitglieder.

Offizielles Centralbureau in Basel.

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

Die Expedition.