

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: 29.12.2025

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

Schweizer Hotel-Revue.

Revue Suisse des Hôtels.

Ecole professionnelle
à Cour-Lausanne

Liste de tirage
des 150 délégations
sortis au tirage pour 1906
remboursables à la
Banque Cantonale à Lausanne
contre envoi des délégations
acquittées.

Nos.	Nos.	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			

Fachliche Fortbildungsschule
in Cour-Lausanne

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

Nos.	Nos.	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 *mai-sons d'édition* 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 photographiques* qui font beaucoup plus d'effet que ne pourrait le faire presumer 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 photographique, 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 hétérographie 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 Yverdon a 33 à 41 centimes. Qu'attendait 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 conviendrait pas à tout hôtelier, ni à toute cave, ni à tout porte-monnaie, ni à toute place où on pourra disposer.

Le vin acheté en moult, 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 transvasement, les étiquettes, bouchons, capsules, (avec ou sans verre) la bouteille revient à fr. 2.—

Moncroix 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, Thuynger, Karthäuser, Effinger, Completer, 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'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 muid¹⁾. 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 Hôtels"* (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 Hôtels"* (nos hôtels les plus renommés); l'expression française employée était: *"principaux hôtels"*, et c'est ce qui nous a fait traduire par *"wichtigste Hôtels"*. 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 viticoles, on se sert de l'ancienne désignation du muid, de la contenance 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 joint 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 19°, 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 grua. 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 antiques devraient manger des jaunes d'œufs crus, de la viande de bœuf pas trop grasse, du lait frais, du pain rassis et des épinauds; 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 nour-

rissent 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 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. De 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 générale qui provoque des renvois, ou d'une alimentation insuffisante, et une nourriture meilleure et plus abondante fera bientôt disparaître ces symptômes malades.

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 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 *"Mittel-europäischer Fremdenführer"*, M. R. E. Kosteletzky, 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 répétées 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 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 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 Bahnhöfen 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, 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 kostspieligsten gebauten, indem ein Kilometer derselben auf 336,172 Franken im Durchschnitt zu stehen kommt, während die mittleren Herstellungskosten aller ausseruropäischen Bahnhöfen etwa 186,507 Franken betragen. Der Lokomotivpark aller Bahnen der Welt betrug Ende 1904 rund 150,000 Lokomotiven; an Personenzugwagen 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.

In das Gebiet des Bahnwesens gehört gewissermassen auch eine neue, auf einer Versuchsstrecke in Paris bereits erprobte elektrische Schnellpostbeförderung. Bei dieser kommt eine Fahrwegwindigkeit 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 Fahrrichtungen. Die zweirädrigen Einschiennwagen 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 Metallfäden an Stelle der Kohlenfäden 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 Jridiumlampe 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 Jridiumlampe 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-Koblitz:

Kleinere und mittlere Restaurants und Hotels, ja mitunter auch grössere Häuser, glauben ihren Gästen dadurch zu imponieren bzw. ihre 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 gedrungene 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 könnte, 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.

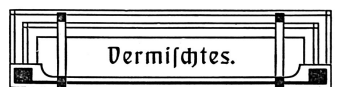
Mitunter erhielt ich auf Befragen des Kellners den Bescheid, dass in der Küche ein neuer Chef seinen Einzug gehalten habe, dem es von der Madame auf die Seele gebunden worden sei, recht viele neue Gerichte mit originellen Namen auf die Speisekarte zu bringen. Natürlich fühlt ein junger Koch — denn um solche handelt es sich in derartigen Betrieben meistens — durch den an ihn gerichteten Appell an sein Schöpfer-talent seinen Ehrgeiz mächtig angestachelt. Er verlegt sich also auf 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 unbehaglich finden, noch werden sie die Enttäuschung gewahr, die das nach langem Aussuchen gewählte Gericht vielfach bei ihnen hervorruft.

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 meistens kräftige 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 Übersetzung 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.; 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, Seizung 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 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 zum 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 Platen „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.



Fleischpreise in alter Zeit. In einer Zeit, da sich jeder nicht übermässig mit Glücksgeiten, 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 ausnehmend 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 (verschütteten) getzogenen Rindern“ und „gemest“ kue, so über winter ob Hew gestanden und gut² 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 gestanden sind, ein Pfundt für 3 Heller“ (= 1 1/2 Pfennig; 1 Heller = 1/2 Pfennig). War es von besserer Beschaffenheit, so durften die Fleischschauer „vier Pfundt über 7 pfennig heissen geben“ (1 Pfund = 1 3/4 Pfennig). „Doch solchs beschehen mit Rat eines Vogts“. Ein Pfund Lendenbraten ohne Bein kostete 5 Heller (= 2 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. Finnisches Fleisch, welches „usserhalb den Banncken gehowen und verkofft werden“ musste, galt „ein yedes Pfundt eines Hallers neher (näher—weniger), dann ander gesundt Fleisch“. „Die Metzger sollen och geben vier Pfund 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 pf. für 17 d. (= 4 Denar, Pfennig). Das ungemest, ein pf. 4 d. Kühlfleisch, dass die schaw erleiden mag (vom Beschauer für gut befunden wurde) 4 d. Dass ander (minderwertige) 1 1/2 d. Item ein magen für 8 d., auch ein darm 8 d. Item die feuss sollen die kuttler feil haben dass pf. 1 1/2 d., Kalbfleisch dass pf. 4 d. Item kopff und kress (Gekröse) für 14 d. (im ganzen). Ein Gehenk (Lunge usw.) 14 d. Hammelfleisch; item bockfleisch 4 d. Schöffelfleisch 3 d. Lampsfleisch 5 d. bis uff Jacobi (25. Juli). Schweinefleisch, dass ein zoll dick ist, dass pf. 4 d. dass ander 1 1/2 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 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 bekömmlichsten. Durch Dörren verlieren sie an Wassergehalt und lassen sich in dünne Scheiben geschnitten. Manche Pilzarten, wie die Morchel, verlieren durch Siedehitze ihre gutherigen 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 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 Heimkunde 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, lebhaft charakteristische Färbung, gewisse Fundstellen sind nur bei einzelnen, aber nicht bei allen diesen Schädlingen auffällig. In Zweifelsfällen 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 der Pilzkunde trägt zur Belehrung und Verbreitung der Pilzkunde beitragen. Beschädigte Pilzexemplare beinträchtigen 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 mit gekochten Zwiebeln, bieten keine Gewähr auf Verlässlichkeit. Ereignis 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 cholerartige Anfälle nach dem Genusse des verderblichen Gerichates 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 Magenaspurgung, 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 Entwicklung unseres Hotelwesens hat eine bemerkenswerte Erscheinung zeitigt, 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 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 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 verfort 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 Hotel-spezialisten. 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 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 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 Teil 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 zufriednem Lächeln hatte man die Anzeige „Trinkgelder verboten!“, mit gemischten Gefühlen die Verköndigung: „Hier werden nur alkoholfreie Getränke beschenkt!“ gelesen und seine Bestellung gemacht. Während der eine Malzbier bestellt hatte, wollte es der andere mit „Pomrit!“ versuchen. Das Gewünschte erschien, und mit etwas argwöhnischer Zaghaftigkeit setzte der Pomrit-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 wohlverfahrenen 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 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 Naschen 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 erröthend 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 geirrt.“ 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 pantomimisch 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 treuerzueigende 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 Zeldache 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 Nachtisch noch etwas Pikantes, Scherles!“ — Kellner: „Bitte sehr, hier ist die Rechnung.“
Auch ein Beruf. „Was habt Ihr für einen Beruf, Loisl?“ — „Für die Touristen muss ich die Ansichtskarten auf die Gamskriekelpitz tragen und oben in den Briefkästen werfen.“
Ein populäres Bad. Sie besitzen doch ein Terrain am Vannsee und können es vorläufig nicht verkaufen. Ich habe da einen falschen Plan. Tun wir uns zusammen. Das Arrangement übernehme ich, den Landstreifen geben Sie, und was dabei herausprings, 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 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 bombensicher. Nu, rechnen Sie mal bloss, was das für die Unternehmung 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 11^e 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 E 6446 Q befördern **Haasenstein & Vogler, Basel.** (HO 3664) 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. 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.

Porzellan-Geschirre

für Hotels und Restaurants. Weltbekanntes erstklassiges Fabrikat.

Vielfach prämiert 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, 55 Park Place. Gebrüder Bauscher, Luzern.

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



En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

Schwarzwaldhotel

Jahresgeschäft, modern und neuerbaut, mit 40 Betten bei 30,000 Fr. Anzahlung zu verkaufen. F03616

Anfragen unter Chiffre **H 1596 R** an die Exped. ds. Bl.

Restaurant-Brasserie

In allerbesten 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. (H03707) 1610

Prima Hotel

II. Klasse in grosser Schweizerstadt mit grossem Café-Restaurant, 95 Betten, wegen Krankheit an nur solide, tüchtige, geschäftskundige Leute zu vermieten. (H03658) Offerten mit Angabe von Referenzen unter Chiffre **Z. R. 10647** an **Rudolf Mosse, Zürich.** 1603



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.

Hotel-Omnibusse.

Bei Unterzeichnung sind zwei zehn- und zwölfpfältige Omnibusse neuestes System, sowie 1 Landauer, und diverse Vis-à-vis zu verkaufen und können im Rohbau beschickt werden.

H. Weber, Wagenbauer (Spezialist) Interlaken. 420

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

3959 für (H6.9069) Hotelangestellte. Prosp. v. F. de Lacroix, Frankfurt/Main.

Für Hoteliers.

Gesucht für ein erstklassiges, vorzügliches Saisonhotel eine erste, kapital-kraftige Kraft zur selbstständigen Leitung. Prima Referenzen werden gegeben und verlangt. (H03647) 1602 Ausführliche Offerten von ernst. Fachleuten erbeten sub Chiffre **Z. T. 10569** an die Annoncenexpedition von **Rudolf Mosse, Zürich.**

Wanzolin tötet alle Wanzen

mit Brut unter Garantie radikal. 20jähriger Erfolg. Weder Schwefel, Gas noch Pulver. Probeflaschen à 1.50, 2.—, 3.—, Liter 5.— franko. 2932 Diskret von (G1818) Apoth. Reischmann, Näfels.

NACH LONDON

geht über Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover

Post-Route mit drei Schnelldiensten täglich. Durchgehende Wagen auch III. Kl. Nach London in 15 Stunden; von Basel in 17 Stunden. DURCHGEHENDE, OSTENDE-BASEL u. OSTENDE-SALZBURG über Strassburg, Stuttgart, WAGEN OSTENDE-SALZBURG u. TENDE-WIEN über Basel, Zürich, Arberg. Fahrplanblätter sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der **Verwaltung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albansgraben 1**, unentgeltlich erteilt.

Hotel- und Restaurationsherde in allen Grössen.



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 Hoteliers, 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. Übernahme sofort. Offerten unter Chiffre **H 418 R** an die Exped. 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 2,30x1,00 m (System C. Keller-Trüb in Zürich) zu verkaufen. Kaufpreis Fr. 500.—. Der Herd kann im Hotel im Betrieb beschickt werden, wo auch weitere Auskunft erteilt wird. Hotel und Pension Tivoli. 417

Zu verkaufen im Unterengadin

wegen Krankheit des Besitzers ein renommiertes Hotel

mit 80 Betten, inmitten eines stark frequentierten Kur- und Badeort. Genügend Umschwung zur Vergrößerung. Eventuell wird ein

tüchtiger, kapital-kraftiger Direktor gesucht, der später das Geschäft übernehmen könnte. Offerten unter Chiffre **H 402 R** an die Exped. ds. Bl.

TÜRZUSCHLAGEN

(schlimmste Störung der Nachtruhe) unmöglich durch meine Kissen von Jedermann befestigt werden. In hundert Hotels im Gebrauch. Paar bronziert Fr. 3.75, vernickelt Fr. 4.40 ab Freiburg, Nachn. Bei grösseren Bezügen Rabatt. **C. Kilsman, Freiburg i. B. No. 24.** (O 8977) 9071

Kleine Pension

am Vierwaldstättersee ist umzugshalber sofort zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre **H 390 R** an die Exped. ds. Bl.

Personnel - Anzeiger.

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

Chiffrebriefe von Plazierungs- bureaux werden nicht befördert.

Les lettres chiffrées des bu-
reaux de placement ne sont pas ac-
ceptées.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Vereinsmitglieder: Erstmalige Insertion . . . Fr. 2.-
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . 1.-
Für Nichtmitglieder: Erstmalige Insertion . . . Fr. 2.-
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . 1.-
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in
obigen Preisen nicht inbegriffen.
Belegnummern werden nur an Nichtabnehmer und nur nach
der ersten Insertion verlobt.

Bureau-Fraülein gesucht zu baldigem Eintritt für mittlere
Büro der franz. Schweiz. Mass mit den nötigen Bureau-
kenntnissen, vertraut mit 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift
müchtig, sowie im Allgemeinen praktisch sein und obligatorisch
auch die Reception besorgen können. **Chiffre 537**

Demoiselle de salle. On demande comme demoiselle de
salle une jeune fille modeste, bien au courant du service.
Rentrée commencent novembre. Bon traitement assuré. **Chiffre 538**

Gesucht. Für Ober-Regen, mit Eintritt am 25. Dezember,
werden in ein Hotel gesucht: ein junger **Sekretär**, per-
fekt englisch und franz. sprechend und korrespondierend,
gelehrter **Kellner** bevorzugt; ein sprachkundiger junger **Ober-
kellner**, Anfänger nicht ausgeschlossen; ein **Barn**, event-
uell **Kellner**, der etwas von 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,
Zeugnisakten, Photographie & Referenzen erbeten. **Chiffre 539**

Gesucht in ein erstklassiges Hotel nach einer Wintersper-
re: 2 **Zimmermädchen**, wenn möglich englisch spre-
chend; 1 **Kaffeekochin**; 2 **Sauciers**, nur mit prima Referen-
zen. **Chiffre 540**

Gesucht für ein Sporthotel in Graubünden, per Mitte No-
vember: 1 **chef de cuisine** welcher auch in der Pâtisserie
bewandert ist; 1 **Oberkellner** oder 1 **Obersaaltochter**,
perfekt englisch sprechend; 2 **Saaltochter**, englisch sprechend;
3 **Saaltochter**; 2 **Zimmerkellner**, englisch und französisch
sprechend; 1 **Restaurationskellner**, perfekt englisch
sprechend. Nur Bewerber mit guten Referenzen werden
berücksichtigt. **Chiffre 553**

Gouvernante de lingerie et d'étage très capable, est
demandée pour la France et l'Alsace, dans une maison de
villes. Bons appointements à l'année, les indiquer en der-
vant. Entrée au plus vite. **Chiffre 551**

Kochlehrer gesucht für Hotel I. Ranges der franz. Schweiz.
Höl Giblin, Lausanne. (556)

Kochlehrer. Intelligent, kräftiger Knabe wird als Koch-
lehre aufgenommen. Gute Kenntnisse in der franz. und
engl. Küche. Fr. 60. Offerten mit Photographie an Dr. Turban Sanato-
rium, Dares-Platz. (515)

Officegouvernante. Zum 15. November wird eine tüchtige
Officegouvernante gesucht. Alters gering, Offerten mit
Zeugnisakten und Photographie an: Hôtel de Meise, Menton. (538)

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

Saalkellner suchen in Hotel I. Ranges der deutschen Schweiz
Stelle für sofort. Sprachkenntnisse erforderlich. Jahres-
stelle. Photographie und Zeugnisakten erbeten. **Chiffre 531**

Zur gef. Notiznahme.

Diejenigen Herrn, welche noch im Besitze
nicht passender Offerten (Zeugnisse und Photo-
graphien) sind, werden hiermit **dringend** ersucht,
dieselben dem betr. Bewerber **beförderlich**
wieder zuzustellen. Dergleichen werden die in-
srierenden **Angestellten** ersucht, ihnen zu-
gehende 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.
Vorauszahlung (in Postmarken) erforderlich.
Postmarken werden nur aus Deutschland, Frankreich, Italien,
England, Österreich oder der Schweiz angenommen.
Nachstellungen ist die Insert-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nur an Nichtabnehmer und nur
nach der ersten Insertion verlobt.

Bureau & Réception.

Buchhalter-Sekretär. Schweizer, aus der Bankbranche,
25 Jahre alt, mit sehr guten Kenntnissen in der franz. und
deutschen Sprache, sucht für kommende Wintersaison passende
Engagement. Bewerber ist gegenwärtig in gleicher Eigenschaft
in erstklassigem Hotel in Italien tätig und würde event. auch
Kontrollen- od. Sekretärvolontär-Stelle akzeptieren. Prima Zeug-
nisse u. Referenzen zu Diensten. Eintritt nach Wunsch. **Chiffre 537**

Buchhalterin. Fräulein, welches schon 7 1/2 Jahre in einem
Hotelbureau als Buchhalterin tätig war, in der einfachsten
doppelten und amerikanischen Buchführung (Kolonensystem)
sehr gut bewandert, stenographie- und maschinenschriftkundig
ist, auch einige Kenntnisse im Französischen besitzt, sucht eine
Stelle in Hotel, unter bescheidenen Ansprüchen. **Chiffre 402**

Bureauvolontär. Junger Schweizer, der deutschen und
russischen Sprache in Wort und Schrift mächtig, teilweise
auch der franz. Sprache u. englischen, wünscht Stelle als Volon-
tär in Hotelbureau, an Winterkurort. **Chiffre 411**

Directrice. Deutschschweizerin, sprachkundig, im Sommer
als Directrice in erstkl. Hotel tätig, sucht ähnliche
Engagement für kommenden Winter, im Süden der Schweiz oder
Italien. Prima Referenzen. **Chiffre 438**

Gerant. Schweizer, ledig, 36 Jahre alt, die 4 Hauptsprachen
sprechend, sucht auf 15. November Stelle als Gerant oder
Sekretär in besseres Etablissement. Hat ähnliche Posten schon für
versuchen. **Chiffre 538**

Hotel-Gerant. Gelehrter Koch, in allen Teilen des Hotel-
und Restaurationswesens bewandert, 34 Jahre alt, der drei
Hauptsprachen mächtig, gegenwärtig noch in ungekündigter
Stellung als Sekr. seines Stills zu sein, sucht eine Stelle zu
ändern, eventuell auch ein passendes Geschäft zu übernehmen.
Demselben steht ebenfalls tüchtiges Hotelbureau zur Seite. Prima
Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre
V 5642 an Hasenstein & Vogler, Zürich. (106) HO 3070

Leitende Stellung. Gebildete Dame, Deutsche, englisch
und franz. sprechend, sucht leitende Stellung in grösseren
Unternehmen des Fremdenverkehrs. 33 Jahre alt, ev. ev. in
grösserem Haushalt, Küche und Krankenkopf. 5 Jahre in Man-
chester und Paris. Vorzügliche Empfehlungen und Zeugnisse.
Offerten unter S. A. 4982 an Rudolf Mosse, Breslau. (1579) NO 4862

Sekretaire. Junge, sérieuse, connaissant les 3 langues, cherche
place en Italie. Bons certificats à disposition. S'adresser à
W. B., poste restante Avenches (Vaud). (351)

Sekretaire. Suisse française, âgé de 21 ans, ancien élève de
l'Ecole des Hôtellers, connaissant les travaux de bureau,
savant à colonnes, demandant place. Références de prem. ordre.
Adresser les offres à Chs. Delisle, chez Mme. Krüger, 6 Avenue
Georgette, Lausanne. (1605) HO 3697

Sekretaire. 24 ans, connaissant les 4 langues et la comptabi-
lité, bien au courant de la réception, d'un restaurant de
premier ordre, cherche place pour l'hiver. **Chiffre 513**

Sekretaire-cassier. 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
Espagne. Références de premier ordre. **Chiffre 421**

Sekretaire-cassier. Demeillé, Suisse, expérimenté,
désireux pour l'hiver place de secrétaire-cassier, de préfé-
rence sur le littoral. Ecrite sous initiales M. S. 569 poste restante
Morges (Vaud). (517)

Sekretär. tüchtig, fachkundig, zuverlässig und seriös, die
3 Küche kennen, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht auf An-
fang December event. später Stelle. Beste Referenzen. **Chiffre 486**

Sekretär. Erfahrener Hotelsekretär, englisch und franzö-
sisch, sucht in der Schweiz oder in der Schweiz für viele
Tätigkeit, ab 1. December. Beste Referenzen. **Chiffre 507**

Sekretär. Schweizer, 23 Jahre alt, perfekt in den 4 Haupt-
sprachen u. Buchhaltung, wünscht sich zu verändern. **Chiffre 524**

Sekretär. Schweizer, 32 Jahre alt, der 3 Hauptsprachen mä-
chtig, mit der Reception sowie Kolonnensystem vertraut, sucht
Stelle. **Chiffre 547**

Sekretär (II) oder Volontär. Oberkellner, Oesterreicher,
28 Jahre alt, mit besten Zeugnissen aus Hotels I. Ranges der
Schweiz, bringt Referenzen, sucht in der Schweiz oder in der
Schweiz wandert und suchen Kurs für innere Hotelbuchführung beendi-
gung, sucht baldigste Stelle in obiger Eigenschaft. **Chiffre 483**

Sekretär (III). Deutscher, 19 Jahre alt, gelehrter Kellner,
sehr gut französisch und italienisch sprechend, welcher eine
Stelle in der Schweiz oder in der Schweiz sucht, in der Schweiz
in allererster Hand Italienische Linie hat, sucht Engagement. Ein-
tritt 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,
auch in der Buchführung und Bureaupersonal bestens ver-
traut, 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.,
sehr gut französisch, deutsch und englisch sprechend, mit allen
Systemen der Buchhaltung sowie mit der Reception vertraut,
schöne Handschrift, stenographie- und maschinenschriftkundig,
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 zu-
verlässend, sucht Stelle in erstkl. Hotel. **Chiffre 476**

Sekretärin. Im Hotelwesen tüchtiges, selbständig arbeiten-
des Fräulein, deutsch und französisch sprechend, mit Buchführung
gut vertraut, sucht Winterengagement als Sekretärin oder Gou-
vernante. Prima Referenzen und Zeugnisse. **Chiffre 477**

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

Salle & Restaurant.

Bureaustelle. Kaufmann, Mitte der 50er, im Hotelfach,
Buchführung etc. erfahren, längere Zeit an leitender Stellung
in grösseren Betriebe, mit prima Empfehlung, sucht passendes
Engagement. **Chiffre 545**

Bureau-Volontär. Junger, soliden Mann, der drei Haupt-
sprachen mächtig, Chef de cuisine, sucht Volontärstelle, wo
ihm Gelegenheit geboten würde, sich im oberen Hotelwesen be-
sonn 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, au Suisse ou au Midi. Certificats
et photographie à disposition. **Chiffre 560**

Kellnerlehrling. Junger Mann von 16 Jahren sucht Volon-
tärstelle als Kellnerlehrling oder Aushilfskellner, in ein gutes
Hotel der deutschen Schweiz. Gef. Offerten unter Chiffre V 46407
an Hasenstein & Vogler, Fribourg. (1036) HO 3610

Kellnerlehrling. Jüngling, Schweizer, deutsch und franzö-
sisch sprechend, gut präsentierend, wünscht Kellnerlehrling
in besseres Hotel der Schweiz. **Chiffre 532**

Oberkellner. junger Restaurateur, Oesterreicher, 18 Jahre
alt, 1,75 m gross, deutsch, französisch und englisch sprachen-
kundig, doppelte Buchführung, hübsche Handschrift, prima
Referenzen, sucht Stelle. **Chiffre 476**

Oberkellner. die vier Hauptsprachen vollständig beherr-
schend, in der Reception und Buchführung bewandert, sucht
Vertrauensstellung. **Chiffre 504**

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

Oberkellner. Deutscher, tüchtiger Fachmann, 27 Jahre alt,
1,75 m gross, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Winter-
engagement 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, sprachkundig, gewandt u. tüchtig
im Buchführung und Korrespondenz vertraut, sucht Winter-
stellung. **Chiffre 539**

Oberkellner. 29 Jahre alt, sprachkundig, seriös, energi-
scher Fachmann, gewandt im Tafeldekoration und Restau-
rantwesen, sucht Stellung. **Chiffre 305**

Oberkellner. Deutscher, geachteter Alters, junger Restau-
rantier, tüchtiger, energischer Fachmann, präsentabel, der vier
Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, mit Reception und
Buchführung vertraut, mit langjährigen Zeugnissen und prima
Referenzen erster Häuser der Schweiz, Deutschschweizer oder
der Riviera, sucht Stelle als Oberkellner oder Geschäftsführer.
Chiffre 523

Oberkellner. 28 Jahre alt, Deutscher, sprachkundig, in
der Buchführung (Kolonnensystem) und Reception gut ver-
traut, in der Buchführung bewandert, sucht Saison- oder Jahres-
stelle ab 1. November oder später. **Chiffre 525**

Hôteliers des Vacances.

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

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 gef. Disposition. **Chiffre 342**

Restaurationskellnerin. Junge Tochter, beider Sprachen
mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in besseres
Restaurant. **Chiffre 457**

Restaurationskellnerin. Tochter von 26 Jahren, der drei
Hauptsprachen mächtig, sucht Wintersaison- oder Jahres-
stelle als Restaurationskellnerin oder Barnaid. Gute Zeugnisse
aus ersten Geschäften zu Diensten. **Chiffre 546**

Saaltochter. Junge, brave Tochter, die etwas franz-
sisch spricht und die Dauphinois versteht, sucht Stelle auf
kommenden Winter, als Saaltochter, in ein besseres Hotel in
der franz. Schweiz. Auch würde sie Stelle annehmen zu besse-
ren Privatverhältnissen. **Chiffre 475**

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

Saaltochter. vertraut und tüchtig im Service, sucht Stelle
in kleinerem Hause. Zeugnisse zu Diensten. Adresse: Frau
Brigger, Spiegelgasse 12, Bern. (568)

Saaltochter. deutsch und franz. sprechend, wünscht
Stelle für baldigsten Eintritt. **Chiffre 540**

Saaltochter. Tochter geachteter Alters, tüchtig im Saal-
und Restaurantservice, sprachkundig, mit guten Zeugnissen,
sucht Stelle als selbständige Saaltochter in gutes Hotel oder
Pension, für sofort oder später. Ginge auch als Saal- oder
Rezeptionskellnerin. Gute Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 546**

Saaltochter. Im Service bewanderte Tochter, deutsch u.
franz. sprechend, sucht Stelle als Saaltochter in besseres Ho-
tel. Zeugnis und Photographie zu Diensten. **Chiffre 550**

Saaltochter. französisch, italienisch und deutsch sprechend,
sucht Wintersaisonstelle. Gute Zeugnisse. Adresse: Berth-
Robert, Faubourg Hospital, Neuchâtel. (551)

Saaltochter. In Hotel oder feines Restaurant event. Bahn-
hof-Stelle suchen 2 tüchtige, nette Tochter zusammen per
sofort. Gute Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 521**

Saaltochter. Tochter, im Hotel und Restaurant durchaus
tüchtig, sucht Stelle für Saal event. grösseres Etablissement
der französischen Schweiz, um sich in der Sprache auszubilden.
Sucht gute Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 563**

Saaltochter. tüchtig und gewandt im Service, sucht Stelle
auf Ende Oktober oder Anfang November. Zeugnisse und
Photographie zu Diensten. **Chiffre 540**

Saaltochter. Junge, mit guten Zeugnissen versehen, deutsch,
französisch und englisch sprechend, sucht Stelle zum Ser-
vice, im Saal oder in feines Restaurant. Eintritt nach Wunsch.
Gef. Offerten an Marg. Jahn, Grindelwald. (539)

Saaltochter. junge, deutsch u. franz. sprechend, suchen
Stelle, am liebsten in der franz. Schweiz. Eintritt nach
Belieben. **Chiffre 494**

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

Serviertochter. Junge, nette Tochter, der 4 Hauptsprachen
mächtig, in der Schweiz, Restaurantwesen bewandert, sucht
sehr gute Zeugnisse, wünscht baldigst passendes Engagement.
Photographie und Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 539**

Cuisine & Office.

Aide. Jeune homme de 20 ans cherche place pour le 1^{er}
avembre, comme aide de cuisine ou pâtissier. Références de
premier ordre. **Chiffre 456**

Aide de cuisine. Junger Koch von 21 Jahren, der seine
Stelle in der Schweiz oder in der Schweiz sucht, in der Schweiz
und Photographie zu Diensten. **Chiffre 473**

Aide oder Commis. Junger Koch, 22 Jahre, deutsch und
etwas französisch sprechend, sucht Stellung in einem gröss-
eren Hause der franz. Schweiz, pro 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 Pâ-
tissier. Offerten an E. Engler, Neuhausstrasse, Frauenfeld. (535)

Aide de cuisine. Deutscher, 18 Jahre alt, sucht für sofort
eine Stelle in der Schweiz oder in der Schweiz, in der Schweiz
Diensten. Offerten an Herm. Stetig, Schallenburg bei Sömers
(Thüringen). (529)

Aide de cuisine des Rôtisseurs. Junger, tüchtiger Koch,
22 Jahre alt, sucht in der Schweiz oder in der Schweiz, in der
Schweiz, mit prima Referenzen und Zeugnissen, sucht Stelle, event-
uell alleiniger, in kleines Haus. **Chiffre 343**

Aide de cuisine. Junger, welcher schon wiederholt in Ho-
tels tätig war, sucht Stelle in der Schweiz oder in der Schweiz,
mit guten Zeugnissen versehen ist, sucht Engagement. Ein-
tritt nach Belieben. **Chiffre 561**

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

Chef de cuisine. 33 ans, très sobre expérimenté, demande
place pour cet hiver où de préférence des remplacements.
Références 1^{er} ordre. S'adresser au Cerat, rue du Progrès 1133,
la Chaux-de-Fonds. (333)

Chef de cuisine. 36 Jahre alt, sparsam, seriös, in allen
Teilen der Küche durchaus bewandert, im Besitz 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 ou au étranger. Bons certi-
cats et photographie à disposition. **Chiffre 480**

Chef de cuisine. tüchtiger u. zuverlässiger Mann, 32 Jahre
alt, der mehrere Restaurants in gleichem Hause gearbeitet,
sucht Engagement für den Winter. Gute Zeugnisse und Re-
ferenzen zu Diensten. **Chiffre 554**

Chef de cuisine. Schweizer, 26 Jahre alt, ökonomisch,
mit besten Referenzen von England, Schweiz u. Italien, wünscht
ausländische Stelle in der Schweiz oder im Ausland. Gehaltsan-
sprüche 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 cuisinier ou de commis, dans un hôtel ou restaurant.
S'adresser à M. Mériel, Hôtel de Russie, Genève. (562)

Gouvernante d'économat. tüchtige, gelehrte Büffeldame,
sucht Engagement. Süden bevorzugt. **Chiffre 484**

Kochlehrer. Junger Mann, Absolvent der Hoteliers-Schule,
sucht für Frühjahr 1907 Stelle als Kochlehrer, neben Chef
in kleinerem, erstkl. Hotel oder Restaurant. Schöne Auskünf-
terlei: A. Glaser, Klosterhof, Muri (Aargau). (514)

Pâtissier. tüchtiger, mit besten Zeugnissen des In- und Aus-
lands, sucht baldmöglichst Engagement, event. auch als
Aid-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, tüchtig in Stellung in Oberfluren, wünscht
baldmöglichst bessere Stelle. Eintritt nach Belieben. **Chiffre 467**

Etagenportier. deutsch und französisch sprechend, sucht
Engagement für sofort. **Chiffre 420**

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

Lingerie. Junges Mädchen mit guten Zeugnissen wünscht
Stelle in Lingerie. Kann auch servieren. **Chiffre 327**

Lingerie. Tochter die das Weissenaher erlernt hat und schon
in erstkl. Hotels als 1. Lingerie tätig war, sucht ähnliche
Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 585**

Lingerie. tüchtig und gewandt, sucht Jahresstelle in besseres
Haus, an sofortigem Eintritt. **Chiffre 541**

Zimmermädchen. tüchtig und brav, deutsch und franz-
sisch 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
Sprachkenntnissen, sucht Engagement nach der Riviera oder
Italien. Eintritt nach Belieben. **Chiffre 495**

Zimmermädchen. deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle
in ein besseres Hotel. **Chiffre 541**

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

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge. Mitte Vierziger, sprachkundiger, energischer,
erfahrener Mann, auch mit der Reception vollkommen ver-
traut, präsentable Erscheinung, im Besitz langjähriger und
besten Zeugnisse I. Häuser, sucht Engagement für die Winter-
saison. **Chiffre 52**

Concierge. im Hotelwesen tüchtig, der Hauptsprachen mä-
chtig, sucht Stelle. **Chiffre 502**

Concierge. sprachkundig, sucht gestützt auf gute Zeug-
nisse 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 mä-
chtig, sucht Stelle. **Chiffre 548**

Concierge. Tüchtiger Mann, 28 Jahre, der 3 Hauptsprachen
in Wort und Schrift mächtig, sucht baldigste Stelle als Con-
cierge oder Conducteur, in gutes Hotel, Saison- oder Jahres-
stelle. **Chiffre 530**

Concierge. Jüngling von 27 Jahren, im Hotelfach erfahren,
deutsch, französisch, englisch, deutsch ziemlich italienisch
sprechend, sucht Stelle als Concierge, Concierge oder Nachtpor-
tier. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Offerten an C. 60841,
an Hasenstein & Vogler, Lausanne. (1608) HO 3671

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

Lifter. Braver Jüngling von 16 1/2 Jahren, deutsch u. franz-
sisch sprechend, sucht baldmöglichst Stellung in erstkl. Hotel,
Schweiz oder Ausland. Gute Zeugnisse zu Diensten. Gef. Of-
ferten an Hotel Bleuer, Renan (Jura Bernois). (425)

Lifter. Junger Mann von 15 Jahren sucht Stelle als Lifter
oder Kellnerlehrling, in der franz. Schweiz, vorzugsweise
Genève. **Chiffre 519**

Lifter oder Commissionär. Schweizer, 23 Jahre alt, sucht
Stelle in besseres Hotel der franz. Schweiz. Deutsch und
französisch sprechend. Prima Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 523**