

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 16 (1907)  
**Heft:** 27: Auskunft erteilt

**Anhang:** Schweizer Hotel-Revue : Zweites Blatt = La Revue Suisse des Hôtels : deuxième feuille

### **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**

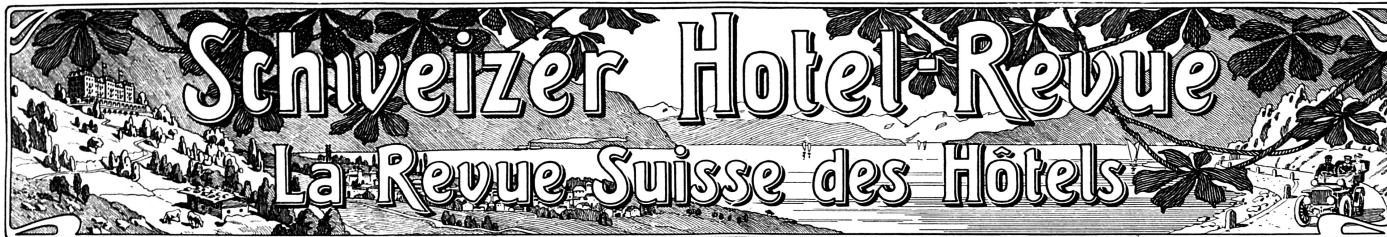
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 22.02.2026

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



## La centralisation de la propagande d'hôtel

En réponse à de nombreuses demandes, relatives à la centralisation de la propagande, telle qu'elle a été résolue à l'Assemblée générale, nous nous empressons de faire savoir à nos sociétaires que les travaux préliminaires pour l'organisation de ce service spécial sont assez avancés pour permettre à l'Union-Réclame à Lucerne d'exécuter les commandes d'annonces. On travaille actuellement à un catalogue, contenant la liste de tous les journaux, périodiques, guides, etc. qui entrent en ligne de compte pour la propagande de l'industrie hôtelière. Il sera envoyé prochainement à tous les membres pour faciliter les affaires avec l'Union-Réclame.

Pour toutes les autres détails, nos membres seront avisés par circulaire ou par un envoyé du service de propagande. Nous prions instamment les sociétaires de ne pas entrer en pourparlers avec d'autres agences, de ne pas faire de nouveaux contrats et de renvoyer tous les courtiers d'annonces à l'Union-Réclame à Lucerne ou à notre Bureau.

Le Bureau central.

## En route pour l'Egypte!

### Voyage sur mer en hiver

organisé spécialement pour les

Membres de la Société Suisse des Hôtelières.

De Gênes à Palerme, Alexandrie (Le Caire et Luxor),  
le Pirée (Athènes), Naples et Gênes

du 22 novembre au 15 décembre 1907.

A maintes reprises, les membres de notre Société ont exprimé le désir de faire un voyage comme celui que nous venons d'esquisser, mais quelque grande que fut l'envie, l'idée de voyager seul, avec des étrangers, a empêché jusqu'ici la plupart de nos sociétaires de donner suite à ce projet. Enfin les frais un peu élevés y sont probablement aussi pour quelque chose.

Mais, quand il s'agit de faire un voyage avec de bonnes connaissances, des collègues accompagnés de leurs dames, quand tous les passagers du vapeur ne forment pour ainsi dire qu'une grande famille, c'est toute autre chose.

A l'occasion de l'assemblée générale de Lugano, nous avons sondé le terrain, pour nous assurer si un voyage en Egypte aurait quelque chance de réussite. Tous ceux auxquels nous en avons parlé, ont accueilli notre proposition avec enthousiasme, ce qui nous autorise à croire qu'il se trouvera un nombre suffisant de voyageurs pour profiter d'une occasion aussi favorable, soit au point de vue de l'époque, soit au point de vue du coût.

Ainsi que nos sociétaires pourront le voir dans le supplément de la Revue d'aujourd'hui, l'agence de voyages bien connue, Lunn à Londres, organise un voyage pour l'Egypte, si toutefois il y a assez d'inscriptions. Le fait que les participants seraient tous des hôteliers, peut-être même rien que des membres de notre Société, exercera une grande attraction et les plus hésitants commenceront à se demander: «A combien reviendrait ce voyage? La réponse est encourageante, car tout le voyage Gênes-Palerme-Alexandrie-Le Caire-Le Pirée-Athènes-Naples-Gênes revient avec tout l'entretien à fr. 685 et à fr. 820 pour ceux qui entendent le voyage du Caire à Luxor. Ces prix représentent, il est vrai, le minimum, car ainsi que l'indique le supplément, les prix varieront selon le choix des cabines.

Nous attirons encore votre attention sur quelques points:

1° Le terme pour l'inscription est fixé au 15 juillet; les inscriptions se font à l'aide du bulletin d'inscription contenu dans le supplément du journal et sont envoyées au Bureau central à Bâle.

2° Il n'est pas nécessaire de déposer 10 fr. en retenant les cabines, ainsi que cela se fait d'habitude. Elles sont réservées aux personnes inscrites jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre, date à laquelle il faut payer la première moitié des frais de voyage. La seconde moitié est payable le 1<sup>er</sup> novembre. Tous les paiements peuvent être faits au Bureau central à Bâle.

3° Il faut environ 170 participants pour pouvoir effectuer le voyage. Dans le cas où ce chiffre ne serait pas atteint parmi les sociétaires, l'on inviterait les hôteliers des

pays limitrophes, de l'Allemagne du Sud, du Tyrol, de l'Italie et de la France, à se joindre à nous.

4° Dans le cas où une cabine serait retenue plusieurs fois, l'agence de voyage Lunn à Londres avertirait directement les intéressés des dispositions prises à ce sujet.

Nous renvoyons nos sociétaires pour tout autre renseignement au supplément et, nous espérons qu'ils seront nombreux à prendre part à ce beau voyage qui leur donnera l'occasion de connaître ce pays en vogue aujourd'hui et dont ils garderont le meilleur souvenir.

## La propagande dans les Hôtels.

On trouve continuellement des gens occupés à inventer de nouvelles combinaisons pour utiliser en vue de la propagande, les chambres, les vestibules, les halls, les escaliers, les corridors des hôtels. On voit ainsi apparaître une quantité de projets, qui sont censés offrir de grands avantages aux propriétaires d'hôtels et aux hôtes, mais qui en réalité servent beaucoup plus l'intérêt personnel de ces entrepreneurs, qu'il s'agisse même d'indications à placer sur des pendules, des réveille-matin, et des tableaux à l'intention des hôtes. Il a déjà été donné pas mal d'avertissements à ce sujet écrit la «Wochenschrift», mais les années passent et avec le temps ces avis tombent dans l'oubli, ou bien ces avertissements sont inconnus des jeunes membres de notre corporation. Aussi n'est-il pas inutile de revenir sur cette question qui ne manque pas d'importance.

Cette occasion nous est fournie par une communication de la section L.H.V. et il peut être utile de voir sous quelle forme cette sorte de propagande se fait jour et les réflexions qu'elle suggère.

On voit arriver un Monsieur plus ou moins élégant, qui se présente au propriétaire de l'hôtel et qui propose avec le «bagout» indispensable, qu'il livrera absolument gratis une pendule élégamment confectionnée, qui sera l'ornement du vestibule (cela peut être aussi un bulletin météorologique, un baromètre, un thermomètre, encadré et éclairé, ou un cadre pour l'indication des spectacles). Si l'hôtelier s'engage par écrit, à suspendre cet objet pendant un certain nombre d'années dans son vestibule, on placera sur ces objets à titre de réclame, les adresses de quelques maisons de premier ordre. Par bonheur pour lui, l'hôte courtois obtient généralement l'assentiment de l'hôtelier, et une fois muni de son autorisation, et en se référant au bon renom de l'hôtel en question, il va à la recherche des clients pour sa propagande.

Je ne sais pas si je vois le monde sous un jour différent des autres hommes; mais tandis que la plupart des gens trouvent que cette cueillette d'annonces est tout à fait dans l'ordre des choses, elle m'apparaît au contraire comme une monstrueuse prétention! L'hôtelier est sollicité de céder ses chambres, ses murs, son habitation, sans aucune compensation véritable, pendant que le courtier gagne des centaines et des milliers de francs. Qu'on se figure le cas inverse, d'un hôtelier qui viendrait proposer à un directeur de théâtre, un propriétaire ou un négociant de l'autoriser à placer dans ses salles une recommandation de sa maison. Personne n'y consentirait sans dédommagement. Ou bien il paiera une location convenable, ou bien il donnera au propriétaire en question quelques compensations sous formes d'avis ou de renseignements concernant les marchandises dont il a besoin, etc. Quand les hôteliers arriveront-ils enfin à comprendre, qu'il n'y a aucun avantage à se laisser tondre tranquillement la laine sur le dos. Quant à moi je suis de l'opinion que si l'on veut chercher à exploiter la réputation de ma maison, qui m'appartient, qui est le produit de mon travail et de mon capital, et qui est mon œuvre, c'est moi seul auquel le profit doit en revenir. Le pire cependant est qu'il ne se trouve pas seulement des maisons de commerce pour vendre leurs poches dans celles de ces entrepreneurs, mais même des hôteliers qui paient pour faire inscrire leur adresse sur les pendules de leurs collègues. Je pense que tout propriétaire d'hôtel sera volontiers disposé à placer gratuitement dans sa maison une recommandation en faveur d'un collègue de l'étranger et demandera à titre de seule compensation le même droit pour lui-même. Pourquoi donc remplir les poches de l'intermédiaire?

La-dessus la «Wochenschrift» ajoute les réflexions suivantes qui sont tout à fait celles que nous aurions faites:

Nous sommes entièrement de cet avis et nous nous rangeons complètement aux conclusions énoncées. On ne peut absolument pas reprocher à Messieurs les marchands de propagande

d'essayer de faire de bonnes affaires sur le dos des hôteliers, pour autant qu'il n'y a rien de malhonnête à relever dans ces affaires; mais il faut aussi qu'ils consentent à voir leurs prétentions repoussées.

Si l'on propose au propriétaire d'hôtel une compensation sous une forme ou sous une autre par exemple sous forme de location, il pourra examiner la chose, pour le cas où l'organisation de sa maison lui permettrait d'ennuyer ses hôtes par des recommandations placées jusque dans leurs chambres, ce qui pourra même les impressionner désagréablement ou les indisposer. Chacun connaît suffisamment ses clients pour agir en conséquence. Mais en aucun cas, les hôteliers ne devraient laisser faire de la propagande dans leurs maisons sans une compensation suffisante. Le simple bon sens l'indique.

## Les Hôtels suisses jugés par l'étranger.

Une grande revue américaine de sport et de tourisme a posé dernièrement à ses lecteurs la question suivante: «En quoi consiste et d'où provient la supériorité des hôtels suisses?»

Les réponses ne devaient pas dépasser les dimensions d'une carte postale. L'administration du journal en a reçu exactement 3472. Les résultats de ce plébiscite sont curieux et intéressants, non seulement pour tous ceux qui s'occupent de l'industrie hôtelière, mais aussi pour les voyageurs et touristes de tous pays. La revue américaine résume ces résultats comme suit:

«Les principaux avantages que la grande majorité des votants reconnaissent aux hôtels suisses sont en premier lieu, une extrême propreté, observée minutieusement partout, de la simple hôtellerie de campagne aux plus grands établissements, et dans tous les services, table, cuisine, chambres, installations hygiéniques, etc. C'est grâce à cette grande propreté, font observer plusieurs lecteurs, qu'on se sent en «confiance» dans un hôtel suisse comme si l'on était chez soi. Avec une touche unanime, les votants louent aussi l'excellence des mets et la qualité supérieure des vins qu'on sert dans les hôtels suisses. Ils font remarquer qu'il y a en Suisse des hôtels pour toutes les bourses, et que naturellement les menus des établissements de deuxième ou troisième classe ne peuvent être comparés à ceux des grands hôtels de premier ordre, mais que sur toute l'échelle, les prix variés peuvent être considérés comme très modérés et que partout la nourriture est saine et appétissante et que les chambres sont extrêmement propres. Enfin, les correspondants sont pleins d'éloges pour l'accueil avenant et obligant sans obséquiosité que les hôteliers font aux voyageurs, ainsi que pour le service soigné, silencieux et pressé d'un personnel bien stylé.»

Sur la question des causes de la supériorité des hôtels suisses, les avis diffèrent à l'extrême. La meilleure solution paraît être celle d'une dame qui n'a pas cherché midi à 14 heures, mais s'est renseignée à bonne source, auprès d'un maître d'hôtel intelligent et spirituel. Voici sa réponse:

«C'est la clientèle qui fait les hôteliers. Si les hôteliers suisses présentent un ensemble de qualités qui les font apprécier des voyageurs venus des cinq parties du monde pour admirer les incomparables beautés du pays et se retremper au sein d'une nature éternellement jeune, c'est que le personnel de ces hôtels s'est habitué, avec le temps, à satisfaire aux exigences variées d'une clientèle cosmopolite et distinguée. Ainsi les Français sont surtout exigeants pour le logement, les Anglais pour la propreté et l'hygiène, les Allemands pour la cuisine et les vins, les Américains pour le confort, et les Belges et les Hollandais demandent que tout soit parfait. Donc rien d'étonnant à ce que, dans un hôtel où descendent régulièrement des touristes de toutes ces nations, les divers services soient soignés de façon à les satisfaire tous.»

Le maître d'hôtel en question aurait aussi dû mentionner l'esprit d'initiative ne reculant devant aucun sacrifice et l'amour du travail des hôteliers suisses qui ont su se créer ces hôtels hors concours.

## Küche und Keller in Japan.

Bei Betrachtung der Lebensweise der Japaner hat man im allgemeinen einen Unterschied zwischen den Mahlzeiten der Vornehmen, der Mittelklassen und der Armen zu machen. Der vornehme Japaner hat mit der Zivilisation der Europäer auch deren Menu abgelauscht; er hat sich mehr an die europäische Art, zu leben gewöhnt, sucht namentlich dem Fremden gegenüber in seinem Auftreten möglichst europäisch

zu erscheinen und isst, seinem Religionsbrauch entgegen, Fleisch wie dieser. Man speist bei einem japanischen Minister genau so, wie in einem besseren Hotel in Europa, nämlich in 9-10 Gängen, vorzüglich zubereitet, Fischsorten, feines Gemüse und Braten, Speise und Eis und trinkt dazu die entsprechenden feinen Weiss- und Rotweine, Champagner, Bier, Kaffee und Tee.

Während Reis, Hirse, Salzfish und Rettich den Stamm der Nahrung für die ärmsten Kreise ausmachen, ist für die besser Situierten, besonders für die Mittelklasse, die Reihe von Speisen endlos. Die Bereitung des Reis, um das vorweg zu nehmen, geschieht auf folgende Weise: Man tut ihn in eine leichte Holzschachtel und dann in heisses Wasser, der Reis platzt, die Körner bleiben geteilt. Man isst einige Löffel davon, dann gibt man ein Stückchen Fisch oder Geflügel dazu und würtzt ihn mit Seesalz, Pfeffer und einer aus gegorenen schwarzen Bohnen bereiteten Soja. Der Reis wird gekocht auch als Reiskuchen oder besser als Reiskreis in Form verzogener Vierecke, und zwar statt des Brotes genossen.

Man isst in Japan mehr als 90 Arten von See- und Flussschischen, gekocht, gebraten und roh, von Bonito- und Waldfischschnitten abwärts bis zu einer kleinen Gattung Fische, wovon jeder gerade einen Bissen ausmacht, und die man zahlreich in den Wirtschaftsküchen, auf Bratspiessen von Bambusrohr gesteckt, vorfindet. Bonito, Waldfisch, scharf gesalzener und getrockneter Lachs, Seeschnecken, Kuttelfische und andere Arten werden verzehrt.

Manche Fische werden in dem Öl des orientalischen Sesam gebacken, das einen höchst widerwärtigen Geruch hat. Aale und andere Leckerbissen werden mit Soja aufgetragen. Das ist die beliebteste japanische Sauce, von dunkelbrauner Farbe, aus gegorenem Weizen und Bohnen, nebst Salz und Weinessig bereitet, zuweilen auch mit einem geringen Zusatz von Reiskreis, um den Wohlgeschmack zu erhöhen. Von Weichtieren werden 13 bis 14 Arten gegessen, Seeschnecken und Austern eingerechnet.

Kraniche und Störche sind nach der bekannten englischen Reiseschriftstellerin Isabella L. Bird, die gerade diese Seite des japanischen Lebens auf ihren kühnen Streifzügen durch das Land fein beobachtet hat, Luxusartikel der Reichen, aber wilde Enten und Gänse, Fasanen, Schnepfen, Reiher, Auerhühner, Feldlerchen, Wachteln und Tauben werden von den Mittelklassen gegessen, und da, wo der Shintoismus vorherrscht, oder wo die buddhistische Lehre von der Heiligkeit des Lebens durch den Umgang oder den mittelbaren Einfluss der Fremden in Vergessenheit geraten ist, werden auch Hühner und zahme Enten gegessen.

Unendlich mannigfaltig sind die Gemüse, mit wenigen Ausnahmen aber gänzlich geschmacklos. Von den essbaren Bohnen werden 14 verschiedene Arten gebaut, ausserdem Erbsen, Buchweizen, Mais, Kartoffeln, Kohlrüben, Möhren, Lattich, Endivien, Gurken, Schoten, Moschus- und Wassermelonen, Spinat, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, spanischer Pfeffer, Yams, süsse Basilienamen, eine Art Schachtelhalm, gelbe Chrysanthemenblüten, die Wurzeln und Blätter der Lotospflanze, Pfeilkraut, essbares Aron und andere Arten. Ausser den kultivierten Pflanzen isst man auch Farrenkräuter, wilden Ingwer, Wasserpfeffer, Bambussprosslinge und verschiedene andere Wurzeln und Stengel. Die Eierpflanze wird ausserordentlich kultiviert, ebenso die Zwiebel. Die wichtigste Pflanzenspeise ist das berühmte «Diakon» (ein Rettich), durch den jeder Fremde und Reisende zu leiden hat. Es ist eine «berühmte» Pflanze, von den niederen Klassen überall gezozen und gebraucht, um den geschmacklosen Speisen einigen Reiz zu geben. Die Blätter, denen der Kohlrübe ähnlich, sind schön grün und beleben die Felder in früher Winterzeit. Die Wurzel ist ganz weiss und ziemlich glatt und sieht wie ein mächtiger, grosser armdicker Rettich aus; die Länge beträgt ein bis zwei Fuss. Diese Wurzel wird getrocknet und dann in Salzbrühe und Reiskleie gelegt, wo sie drei Monate verbleibt; durch diese Pökelfarbe erhält sie aber einen ganz unliebsamen Geruch. Pilze, getrocknet, gekocht und mit einer Sauce angerichtet, findet man unterwegs in jedem Teehause.

Obst wird mit einer einzigen Ausnahme roh, ohne Zucker und Gewürz, genossen. Die feinste Frucht in Japan ist die Persimone, eine grosse, goldgelbe Frucht, die auf einem schönen Baume wächst. Es gibt davon viele Arten, doch ist die härtere Sorte wohl die beste, sie wird, nachdem sie geschält worden, in der Sonne getrocknet und erhält den Geschmack der Feige. Der Loquant, mit Zucker gedämpft, ist sehr wohlschmeckend; die grossen Samenkörner schmecken ähnlich wie die Pfirsichkerne. Weintrauben und Apfelsinen sind nur mittelmässig; gelbe und rote Himbeeren wachsen wild, haben aber weniger Geschmack als die europäischen Brombeeren.



Die übrigen Früchte, wie Pfirsich, Aprikose und Melone, sind sauer und geschmacklos. Seegras ist eine allgemein verbreitete Speise und wird getrocknet in das ganze innere Land geführt.

Eingemachtes wird ungeheuer viel verbraucht. Gurken und Brinjol oder Eierpflanzen werden in Soja oder Reisbrühe eingemacht und sind, als appetitisch, sehr beliebt; noch andere Pflanzen werden mit Salz und Pfefferblättern eingemacht und zuerst des Morgens zum Tee genossen, angeblich gegen die Einwirkung der feuchten Luft.

Puddings, Torten, Sahnespeisen oder Fladen, oder irgend solche Speisen, zu denen Butter und Milch erforderlich sind, kommen bei den Japanern nicht vor; auch spielen die süßen Gerichte keine grosse Rolle in der Kochkunst; dennoch werden nirgends so viele Kaffeehäuser für Zuckerwerk und Zuckerkaffee angeordnet, wie hier, und sobald der Gast ein Wirtshaus der besseren Klasse betritt, wird ihm gleich mit dem Tee ein Präsentierteller mit Zuckerwerk dargeboten, ebenso geschieht es da, wo man einen Morgenbesuch abstattet. Die feineren Arten Zuckerwerk kommen von Tokio und bestehen in schönen Blumen und Blättern, naturgetreu dargestellt und gefärbt. Fast jeder Flecken hat seine Konditorei, meistens für die Kinder berechnet, worin Männer, Frauen, Kinder, Tempel, Trommeln und andere Dinge aus grobem Zucker gefertigt sind.

Zu verwundern ist es, wie man mittelst einer so geringen Menge Brennmaterials und so dürtiger Kochgeräte so viel zu leisten vermag. Denke man sich z. B. eine „Yadaya“ mit 40 Gästen, vom hohen Regierungsbeamten, bis zum Kurumaläufer und Gepäckträger, so würde es nicht schwer sein, ein Mittagmal für 40 Personen herzustellen; es sind aber in der Tat 40 Mittagmahle erforderlich, das heisst, jede Person muss ihren besonderen, lackierten Tisch und 4–12 Nöpfe oder Schüsseln mit Speisen erhalten. Die saubere, zierliche Weise, wie dieselben aufgetragen werden, und die Zweckmässigkeit und Schönheit des Tischgeschirrs ist ebenso beachtenswert, wie die Gewandtheit, Reinlichkeit und Sparsamkeit der Japaner beim Kochen. So schmutzig auch die Kleidung und selbst die Häuser der ärmeren sind, so herrscht bei der Bereitung und Darreichung der Speisen doch die äusserste Reinlichkeit.

Jedes Kochgeschirr ist von besonderer Schönheit und Zweckmässigkeit, und die Leute legen grossen Wert auf die Sauberkeit und Altertümlichkeit dieser Gegenstände. In vielen Wirtshäusern findet man Artikel aus Bronze oder Eisen, die an Wert allen geschmacklosen Kram der Kurzwarenläden in Yokohama aufwiegen, namentlich eiserne und bronzene Kessel von antiker und kunstreicher Arbeit. Natürlich ist das Holzkohlenfeuer ohne Rauch und der Kessel steht auf einem eisernen Dreifuss über den Kohlen, so dass er unversehrt bleibt.

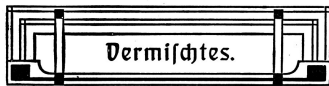
In den grösseren Küchen wird an einer Reihe kleiner Feuerstätten von zweckmässiger Höhe gekocht, doch herrscht auch hier die gleiche Sparsamkeit wie bei dem „Irori“. Fische kocht man in Wasser und Soja und in einer Art von süsser Reisbrühe, das Minischu heisst, und mit ein wenig Zucker versetzt ist. Werden sie gebacken, so wird gewöhnlich Salz gestreut; will man sie aber pikant machen, so benetzt man sie von Zeit zu Zeit mit Soja und Mirin. Mit Ausnahme von Wachteln, Truthühnern und Fasanen, die am Spieß gebraten werden, schneidet man alles Geflügel zunächst in kleine Stücke und kocht sie dann in Wasser und Salz ab. Rohrer Fisch wird auf zweierlei Art serviert. Nach der ersten Manier wird das Fleisch in kleine, längliche Stücke, nach der zweiten in sehr schmale Streifen zerlegt. Der Karpfen wird oft noch lebendig zerschnitten. Während ein Teil roh von den Gästen verzehrt wird, bewegt sich noch der übrige Teil des Körpers, und man besprengt nicht selten noch das arme Geschöpf mit Wasser, damit es sich lebhafter bewege.

Dieses Gericht gilt als eine Delikatesse und heisst „lebendig zubereiteter Koi“.

Die gebräuchlichsten Suppen bei den Mittelklassen sind Bohnen, Eier- und klare Suppen. Die letztere in zweierlei Art; aus Wasser und Salz, oder aus Wasser und Soja. Bei den niederen Klassen kommen verschiedene Arten vor, von denen die meisten wie gesalzenes schmutziges Wasser schmecken und geronnenen Bohnenbrei, Stücke getrockneter Fische, oder rohen Blackfisch enthalten. Eine Art Suppe ist eine schwarze Flüssigkeit mit getrockneten Schnecken, so hart wie Leder, und entspricht der biblischen Bezeichnung: „eine Brühe von scheusslichen Dingen“. Eiersuppe wird gewöhnlich von Fremden ziemlich schmackhaft gefunden. In den höheren Kreisen werden den Suppen apart gekochte Fische und Gemüse beigegeben. Zum Karpfen gibt man gewöhnlich nur Bohnensuppe.

Bei allen Gastmählern spielt Saké oder Reisbrühe eine wichtige Rolle. Es ist eine strobige Flüssigkeit von fadem Geschmack und Geruch und enthält, je nach der Sorte, von 12 bis 17 1/2 Prozent Weingeist. Oft wird es warm vor der Mahlzeit getrunken.

Bevor das Mahl beginnt, wird jedem Gaste Fisch mit Saké auf einem Lack- oder Porzellanteller oder auf besonderen Platten vorgesetzt; dieses Gericht heisst Saké no sakana oder Beigabe zum Saké und gehört nicht zu den Gängen der Mahlzeiten, deren Zahl sich bei den wohlhabenden Klassen gewöhnlich auf drei beläuft. Der in längliche Streifen oder Sahimi zerlegte Fisch wird meistens roh zu diesem Zwecke verwandt; gelegentlich besteht auch die Beigabe zum Saké aus einer grossen Schüssel mit zubereitetem Fisch, gekochten Wachteln und anderen aufeinander gehäuften Leckerbissen. Vor diesem Eingangsgericht wird Tee und Zuckerwerk herangereicht, aber selten genossen.



#### Typus durch Genuss von Austern.

In der vorigen Sitzung der Pariser Académie de Médecine machte Professor Netter, wie wir der „Deutschen medizinischen Wochenschrift“ entnehmen, interessante Mitteilungen über Infektionen durch Genuss von Austern. Er konnte über 120 Fälle verschiedener Form berichten, die sämtlich innerhalb von vier Monaten aufgetreten und auf Austern aus einem Ort, aus der Stadt Cete, zurückzuführen waren. Die aus dem Austerpark von Cete stammenden Tiere sind deshalb so gefährlich, weil er in den Kanälen der Stadt, in welche die Abfälle der 35,000 Einwohner abgeschwemmt werden, angebracht ist. Die 120 Infektionen, worunter 30 Typhusfälle, erstreckten sich auf 36 Familien oder Familiengruppen in Cete und in anderen Orten, nach welchen diese Austern gesendet worden waren. In Autun z. B. wurden 400 Austern aus Cete bezogen, 30 Infektionen mit elf Typhusfällen, wovon im ganzen vier tödlich verliefen, stellten sich darauf ein. In Creusot wurden elf Erkrankungen mit viermal Typhus festgestellt. In Agen traten in einer Familie von vier Personen drei Erkrankungen auf. In Toulouse kamen in zwei Familien nach dem Genuss von Austern aus Cete sieben Infektionen vor, davon endeten zwei tödlich. Die Typhussterblichkeit in Cete selbst ist fünfmal so stark als in andern gleich grossen Städten. Nach Netter ist es durch diese vier durch zahlreiche andere Beobachtungen einwandfrei bewiesen, dass Typhus durch Austern übertragen werden kann. Die reinigende Wirkung des Meerwassers auf die Austern, die man häufig als Einwand gegen die Typhusgefährlichkeit der Austern vorbringt, sind nur dann wirksam, wenn man die Austern eine Woche lang in reinem und öfter erneuertem Meerwasser lagern lässt. Netter verlangt daher, dass durch Polizeiverordnungen der Verkauf aller Austern aus unheimem Wasser verboten werde.

**Das Land- und Wasserautomobil.** Jules Ravaillier, ein Motorwagenbauer in Paris, hat ein sozusagen amphibisches Automobil konstruiert, dem auch das französische Kriegsministerium Interesse entgegenbringt. Die ersten Probefahrten mit dem seltsam aussehenden Gefährt fanden vor kurzem in Paris auf den Strassen und in der Seine statt. Die Maschine erreicht auf dem Lande eine hohe Geschwindigkeit und läuft dann ohne die geringsten Vorbereitungen oder Aenderungen in das Wasser, in dem es eine Schnelligkeit von 18 Knoten in der Stunde erzielt. Der Wagen hat die Form eines Motorbootes, aus dem man die vier Räder herausheben sieht. Die massiven Vorderräder dienen auf dem Lande wie im Wasser zur Steuerung; die Hinterräder sollen bei Fahrten im Wasser untätig bleiben, können aber nach Bedarf auch in Bewegung gesetzt werden. Das Automobil braucht, um vom trockenen Lande in das Wasser laufen zu können, nur eine schräge Böschung oder eine schiefe Ebene. Es soll gleiche Sicherheit auf dem Lande wie im Wasser bieten. Man wird also auf diesem amphibischen Automobil die Eintönigkeit langer Fahrten über Land durch Fahrten über Flüsse und Seen unterbrechen und in wasserreichen Gegenden bei Ausflügen den Weg einmal zu Wasser und das andere Mal zu Lande zurücklegen können. In kurzem sollen auch in New-York Probefahrten stattfinden.

**Englische Salate.** Eine grosse Umwälzung in der Salatbereitung wird von London verkündet: die vornehme Welt, die in den stillen Restaurants des West-Ends verkehrt, hat endlich genug von den ewigen grünen Salaten und will sie durch etwas Neues, Epochenmachendes ersetzen. Als noch nicht dagewesene Salate werden serviert: der „Diplomatensalat“, der aus Ananas, Reinetten, kleingehacktem Sellerie und Nüssen besteht und leicht mit Mayonnaise angemacht ist, oder der „rosenfarbene Salat“ der aus Aepfeln, Sellerie, Spargelköpfen, roten Rüben und kleinen Seekreben zusammengesetzt und mit einer Mayonnaise-tunke überzogen ist.

**Der falsche Punkt.** In ein Hotel in Reudlingen sandte ein Reisender eine Depesche, in welcher er seine Ankunft meldete und bat, ihm einen Wagen zur Bahn besorgen zu lassen. Die Depesche sollte lauten: „Komme 9 Uhr 14. Wagen bestellen.“, lautete aber durch versehentliche Verstellung des Punktzeichens: „Komme 9 Uhr. 14 Wagen bestellen.“ Somit harnten der Ankunft des Reisenden 14 Kutscher mit ihren Landauern.

**Eine Weltmünze.** Nachdem man durch die Erfindung von Welsprachen die unglückseligen Folgen des Turmbaus zu Babel zu beseitigen versucht hat, geht man jetzt auch daran, eine „Weltmünze“ zu schaffen. Und zwar ist es der Genfer Gelehrte René de Saussure, der den Vorschlag macht, sich auf eine solche internationale Münze zu einigen. Natürlich ist sein Gedanke nicht, dass die nationalen Währungen nun vor dieser neuen Weltmünze weichen sollen, sondern er will nur eine Währung schaffen, die im internationalen Tauschverkehr allgemein zulässig sein soll. Der deutsche Reisende würde also in Frankreich ebenso gut in französischer wie in der Weltmünze zahlen können. Als Einheit nun nimmt Saussure ein Goldstück von acht Gramm, das in seinem Werte beinahe genau 20 Mk., einem Pfund Sterling, 5  $\frac{1}{2}$  und 25 Frcs. gleichkommt. Diese Münzeinheit wird dann natürlich dezimal geteilt (was wohl bei den Engländern saure Mienen erzeugen dürfte). Dem zehntausendsten Teil dieser Goldmünze hat Saussure den Namen „Speso“ gegeben. 100 Spesos heissen Spesento, und es würde ein Spesento den Wert von 16 Pfg. oder 20 Centimes oder etwa 2 1/4 Pence haben. 1000 Spesos werden Spesmil genannt und sind gleichwertig mit 2 Mk., 2 Shilling, 1/2  $\frac{1}{2}$  spanisches Peso, einem japanischen Yen u. s. w. Es würde nach genauer Berechnung 1 Mk. = 489 Spesos dieses Systems sein, eine österreichische Krone = 416 Spesos, eine skandinavische Krone = 550 Spesos, ein Franken = 396 Spesos u. s. w.

#### Die beiden Kollegen.

(Von O. Merlebaert.)

Melodie: Zu Sempach der kleinen Stadt.

Es war 'mal ein Hotellier,  
Der hatte ein gar gutes Haus;  
Fast jedes Jahr — must' er abweisen,  
Ein dutzend Gäste — nach alten Preisen,  
: Das tat ihm in der Seele weh. :

Dass er sie nicht konnt' nehmen,  
Das war ihm schliesslich noch egal;  
Dass sie aber — zum Nachbar gingen,  
Er sie von dort her — must' hören singen,  
: Das ärgerte ihn zehnmal mehr. :

Drauf ging er zum Architekten,  
Bestellte sich ein grosses Haus;  
Mit etwa — zweihundert Betten,  
Lift und Bäder — und Toiletten  
: Da ward es ihm um's Herze wohl. :

Was wird mein Nachbar sagen,  
Wenn er die stolze Baute sieht?  
Das wird ihm ärgern — nach alten Noten,  
Nun hab' ich glücklich — ihn überbotten,  
: Wie stimmt mich das so freudevoll! :

Doch die nächste Saison war minder,  
Die Gäste blieben zahlreich aus;  
Das musste er — recht gut vertuschen  
Und fing dann an — drauf los zu puscheln,  
: Das tat dann beiden geschäftlich weh. :

So ging es ein paar Jährchen,  
Sie puschten aneinander 'rum;  
Bis endlich — die Zeit gekommen  
Und die Herrlichkeit — ein Ende genommen,  
: Da waren beide gleich geschickt. :

Und dieses Schauermärchen,  
Das spielt sich ab so oft im Land;  
Darin sehen wir — nicht gram dem „Dichter“,  
Der besungen — dies Puschelgichter,  
Es trifft ja uns nicht *turlute*,  
*Les présents sont toujours exculs.*

#### Hoch die noble Konkurrenz!

(Von Pf. St., Grindelwald.)

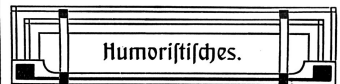
Melodie: Morgenrot, Morgenrot.

Allerlei, allerlei,  
Auch perfide Frischerei,  
Macht sich breit im Hotelwesen.  
Räumt sie aus mit scharfem Besen!  
: Fort damit nach Marokko! :

Nied'rer Preis! Nied'rer Preis!  
Mancher hockt sich Gled'her's Weiss,  
Um sich mit Frequenz zu schmücken,  
Als die Preise tief zu drücken.  
: Pui! Der mind' Schmutzman! :

Gut bedient, gut bedient,  
Einen guten Lohn verdient.  
Bestes stets den Gästen geben,  
Doch dabei auch selber leben,  
: Nicht sich reiten in den Sumpf! :

Hand in Hand, Hand in Hand  
Durch das ganze Schweizerland.  
Unser's Standes Ehren mehrren,  
Allen Schmutzzeren wehren!  
: Hoch die noble Konkurrenz! :



**Die Schlange und der Alkohol.** Mark Twain erzählt folgende rührende Geschichte: Vor einigen Jahren landete einer unserer Landleute in einer Stadt, wo das gesetzliche Alkoholverbot eingeführt war. Der Wackere erkundigte sich nach einem Wirtshaus. Die Antwort ist wenig tröstlich: „Sie können hier nirgends als beim Apotheker einen Trunk erhalten.“ Der Mann marschiert zum Apotheker und trägt dem Herrn sein Anliegen vor. Der Apotheker zuckt die Achseln: „Ich kann Ihnen ohne ärztliche Verordnung nichts verabreichen.“ Der Bedauernswerte flucht: „Ich sterbe vor Durst, es ist zu spät, um erst noch zum Doktor zu laufen.“ Der Apotheker fühlt ein menschliches Mitleid, aber unermüdlich mahnt ihn seine Pflicht. „Ich darf nur im Notfall jenen Unglücklichen etwas zu trinken geben, die von einer Schlange gebissen sind.“ Da der Apotheker aber ein guter Mensch war, gibt er dem Durstigen die Adresse der Schlange. Der Unglückliche stürzt davon. Nach wenigen Minuten kehrt er bleich und gebrochen zurück: „Um Gottes willen, gebt mir zu trinken, gebt mir zu trinken... Ich kann nicht länger warten...“ und mit ersterbender Stimme fügt er hinzu: „Die Schlange ist schon auf sechs Monate vorausbestellt.“

## Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im April 1907.

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

Gemeinden	Fleisch, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett						Milch, Butter und Käse					Brot		Eier		Kartoffeln				Brennholz	
	Ochsenfleisch	Kalb-fleisch	Schweine-fleisch	Speck	Schweine-schmalz	Nieren-fett	Milch ganze	Milch halbe	Tafel-butter	Süsse Butter in Ballen	Emmentalerkäse	I. Qualität	II. Qualität	einheimische	im-portierte	I. Qualität	II. Qualität	Tannenholz	Buchenholz		
	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	per Liter	per Liter	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	per Stück	per Stück	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> kg.	50 kg.	1 Ster	1 Ster		
	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Fr.	Fr.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Fr.	Cts.	Fr.	Fr.	
Aarau . . . .	90	110–120	110	120	100	60	22	—	2.20	1.50	120	19	17	10	8	—	4.50	—	15.00	18.00	
Aldorf . . . .	85	100–110	100	110	90	85	60	18	1.45	1.35	110	15	10	10	10	—	4.50	—	11.00	14.00	
Basel . . . .	85–90	90–140	100–110	120	85	65	21	20	1.90	1.45–1.50	120–130	15	13	9–10	8–9	6	5	4.50	15.00	19.00	
Bern . . . .	90	100–110	120	120	100	60–65	22	—	1.70	1.50	110–120	19	16	7 1/2	7 1/2	4	3.50–4	8 1/2	15.50	19–20.00	
Biel . . . .	85	70–110	110–120	100–110	90–100	70	20	—	1.60–1.80	1.40–1.50	110	15	13	7	6 1/2	—	3.50	3.00	12.50	15–16.50	
La Chaux-de-Fonds	90	95	120	110	95	60	22	—	1.70	1.50	120	16	14 1/2	10	7 1/2	5	4.20	4	3.80	15.00	
Chur . . . .	85	100–120	110	120	100	70	22	—	1.80	1.40	120	20	18	10	8	7	6.00	6	5.00	11.50	
Frauenfeld . .	85	120	110	120	100	60–80	20	—	1.70	1.45	120	15–20	12 1/2	16	10	7 1/2–9	7	5.00	14.50	16.00	
Freiburg . . .	80–85	110	100	110	100	80	20	10	1.70	1.50	110–120	17	15	7	7	4	4.00	3–3 1/2	3.50	19.50	
Genève . . . .	90–95	90–95	60–70	100–120	90	60	25	—	1.70–2.20	1.45–1.60	110–120	17 1/2	14–15	10–12	10	—	4.95	—	14.50	23.00	
Glarus . . . .	95	120	100	100	100	50	20	—	1.60	1.45	110	22	17 1/2	10	8	6	5.00	—	14.50	17.50	
Herisau . . . .	85	120	110	100	100	60	20	—	1.70	1.50	110	20	18	10	8	7	5.50–6	—	14.50	17.50	
Lausanne . . .	75–85	85–120	100–120	100	110	75	22	10–15	1.60	1.50	120	17 1/2	17	7 1/2	7	6–6.50	—	15–16.25	17.50	18.25	
Liestal . . . .	90	110	100–110	110	100	60	20–22	18	1.60	1.50	110	15	13	8–9	8	6	5	5	14	16.00	
Le Locle . . .	90	90–100	120	110	100	60	20	—	1.80	1.70	120	16	14	7 1/2	6	4 1/2	4.50	4	11.50	16.00	
Lugano . . . .	85	100	120	100	80	50	20–22	—	1.50	1.40	110	16	14	9	8	5	4.50	4	—	—	
Luzern . . . .	90	120	110	100	100	70	20	—	1.70	1.40	120	16	15	8	7	6	5.75	5	14.50	17.00	
Neuchâtel . . .	90	120	120	115	100	80	20	—	1.80	1.60	120	16	14	8	7	—	4.25	15	17.00	17.50	
Sarnen . . . .	90	100	100	95	100	70	18	—	1.50	1.40	110	20	14	9	—	6	6	5	8–10	13–14	
Schaffhausen . .	95	110–120	110	95	100	50–60	22	20	2.00	1.60	120	18 1/2	17	8	7	5	4–4.50	4 1/2	3.75–4	14.00	
Sitten . . . .	85	70	90	90	80	70	20	—	1.40	1.30	100	17 1/2	15	8	7	5	4.50	4 1/2	4.00	10.00	
Solothurn . . .	90	110–120	110	110	90–100	70	20	—	1.75	1.50	120	20	17 1/2	8	8	3 1/2–4	3–4	3 1/2	3.50	14.00	
Schwyz . . . .	90	110	100	90	90	70	18	—	1.60	1.50	120	16	14	9	9	5	5	—	14.00	18.00	
St. Gallen . . .	95	120	120	90	90	60	20–22	—	1.90	1.35–1.40	120	20	18	11–12	7	7	5.50	6	5	18.50	
St. Immer . . .	95	90	100	100	90	60	20	—	1.75	1.60	110	16	15	10	8 1/2	4 1/2	4.50	—	14.00	17.00	
Vevey . . . .	95	110	110	110	100	80	22	—	1.80	1.40	120	18	16	8	7	5	4.50	4	3.75	14.00	
Winterthur . .	85	125	120	90	100	60	22	—	1.80	1.70	120	17 1/2	15 1/2	10	8	6	5	5	4.20	15.00	
Yverdon . . . .	95	100	90	90	90	60	20	10	1.60	1.60	120	17	15	11	10	4	3.50	5	10–11	15–16	
Zürich . . . .	95	120	115	90–100	100	60	22–23	—	1.80	1.40	115	20	17	12	8	7 1/2	6	6 1/2	4.50–5.50	23.00	
Zug . . . .	85–90	80–120	90–110	90–100	90–100	60	20	10	1.70	1.60	120	17	13–14	10	9	4–4.50	—	—	13.00	25.00	

## Location oder Direktion

eines erstklassigen Hotels, womöglich an einem

### Wintersportplatz

wird von einem tüchtigen Fachmann und sachverständigen Frau gesucht.  
Dieselben haben die weitreichendsten Kenntnisse und sind gut eingeführt.  
Offerten unter Chiffre **H 720 R** an die Expedition ds. Blattes.

## Oberkellner

verheiratet, 33 Jahre alt, die 4 Hauptsprachen sprechend, mit prima Zeugnissen, und dessen Frau, ebenfalls mit guten Zeugnissen als Gouvernante, suchen sich auf kommende Saison in gleichem Hause zu plazieren. Jahresstelle in der Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre **H 719 R** an die Exped. ds. Bl.

### Chef de réception oder Sekretär-Kassier.

Schweizer, 29 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen vollkommen mächtig, z. Z. als Chef de réception in einem der ersten Hotels des Berner-Oberlandes in Stellung, sucht Winter-Engagement. Prima Referenzen.  
Offerten unter Chiffre **H 722 R** an die Exped. ds. Bl.



**Fabrique Suisse de Voitures, Lugano**  
3004  
**A. Chiattone & Co., S.A.**  
Spécialité Omnibus d'hôtel. Construction élégante, solide et légère.  
Prix modérés. — Devis, dessins et catalogue gratis.

## Zu verkaufen.

# Hotel & Pension

an einem der besten Fremdenplätze des Vierwaldstättersees, nächst Luzern, ist infolge Übernahme eines grösseren Hotels zu verkaufen. Das Objekt steht an bester Lage, inmitten grossem Passantenverkehr. Rentabilität wird gewissenhaft nachgewiesen. Nur seriöse Käufer werden berücksichtigt. Agenten ausgeschlossen.  
Offerten unter Chiffre **H 711 R** an die Expedition d. Bl.

## Hotel-Verkauf.

Die Erben der Frau Elise Kronenberg-Koenig sel. verkaufen aus freier Hand das bestrenommierte und altbekannte

## Hotel de la Poste

in Rapperswil

mit Restaurant, grosser Gartenwirtschaft und reichhaltigem Inventar.  
Das Etablissement ist direkt am Bahnhof gelegen und bietet für einen tüchtigen Besitzer eine vorzügliche Existenz.  
Mit Rücksicht auf die Eröffnung der Rickenbahn, der Bodensee-Toggenburgbahn und die ausgedehnte Erweiterungsfähigkeit der Gebäulichkeiten bietet das offerierte Etablissement ein ausgezeichnetes Kaufobjekt.  
Anfragen und Offerten sind zu richten an **F. Heer-Gmür**, z. Z. Inhaber des Hotel Poste, der auch jederzeit bereit ist, das Verkaufsobjekt besichtigen zu lassen.  
(J 2091 Z) 2004

## Spiez

am Thunersee, Berner Oberland, ist als neuer, grosser, zentraler Bahnknotenpunkt der Lötschbergbahn, Montreuxbahn und Bern-Interlakenbahn, sowie dank seiner unvergleichlich schönen Lage am See einer der auffallendsten Verkehrs- und Fremdenplätze. Hier ist ein toller, schöner Neubau, an bestem Verkehrsplatz (Hauptstrasse und Tramstation) zu verkaufen. 2 grosse Magazine, 3 Wohnungen, 17 Zimmer. Passt für jede Branche, würde aber ausgezeichnet dienen

## als Passantenhotel oder Pension,

da in schönster, aussichtsreicher Lage (leicht umzubauen) und, weil grosser Bauplatz nebenan, damengebend, erweiterungsfähig, Bedingungen sehr günstig; feste Hypothek. Nähere Auskunft erteilt  
**Hans Abplanalp, Bern**  
3032 (J 2191)

## Hoteldirektion.

Schweizer. Mitte 30er Jahren, erfahrener Fachmann, im Sommer eigenes Geschäft führend, sucht für nächsten Winter eventuell Herbst- und Frühjahrssaison Engagement, mit oder ohne seiner geschäftskundigen Ehefrau, als Leiter eines bessern Hotels oder auch als Stütze des Hotelbesitzers. Reflektant verfügt über gute Referenzen aus Häusern I. Ranges.  
Geht. Offerten an **M. K. poste-restante, St. Moritz.**

## Chef de réception - Directeur

noch in grossem Hotel am Rhein in gleicher Stellung tätig, sucht, gestützt auf beste Referenzen, für kommenden Winter Stellung nach Süd-Frankreich oder Schweiz.  
Offerten unter Chiffre **H 697 R** an die Exped. ds. Bl.

### Papier-Cigarrenspitzen

**F. Kaiser & Co.**  
Papier-Spitzfabrik - Ulm, Deutschland

mit Rohr und gestülptem Kielbiss offeriert von **M. 4.—** bis **M. 40.—** per Mille. Muster gegen 40 Pfg. in Schweizermarken. Korrespondenz möglichst deutsch.  
(D 6595) 3038

## SIERRE (Valais)

### A vendre ou à louer une maison neuve

installée pour hôtel, avec 21 chambres à coucher, salle à manger, belles caves. Café avec concession, magasin, chauffage central. Vis-à-vis de la gare.  
Pour renseignements, s'adresser sous chiffre **2348, poste restante, Sierré.**  
2006 K.L. 1039

## Pour Café

Restaurant-Hôtel à construire. A vendre à 10 minutes de la nouvelle gare de Renens, petite propriété avec autorisation de patente. Situation exceptionnelle d'avenir. S'adresser à **L. Convers, Chavannes p. Renens (Vaud).**

## Hotel

auf erstem Fremdenplatz der Schweiz  
direkt am Bahnhof und Dampfschiffstation  
ausgezeichnet geführt  
sichere nachweisbare Rendite wird  
an tüchtigen Fachmann mit ca. 50 Mille Anzahlung zur sofortigen Übernahme  
verkauft.  
Auskunft erteilt:  
**Brupbacher-Grau,**  
Tödi str. 36, Zürich-Engle.

## Gross metzgerei Fleisch - Export

Spezialität in Nierstücken  
1950 (Aloyaux) J 7801  
Deutsch, Hammelfleisch

**Gilli & Schultness-Kaufmann**  
vorm. Kaufmann-Halter  
(Wirtschafter am Externberg bei Rorschach)  
**LUZERN**  
Furrengasse No. 1.

## Kirschen

Schöne frische  
5 kg Kistchen Fr. 2.50 franko gegen Nachnahme  
**Rob. Martignoni, Roveredo**  
1971 (J 7957)

## Altbekannter Gasthof zu verkaufen

Wegen schwerer Krankheit des Besitzers und infolgedessen Aufgabe des Wirt-Berufes ist mitten in grosser aufblühender Ortschaft bei Zürich ein altbekannter, bestfrequentierter Gasthof preiswürdig zu verkaufen. Für tüchtige Wirtsleute sichere Existenz, da grosse Rendite nachgewiesen werden kann.  
Auskunft erteilt **Gottl. Meier, Rümlang (Zürich).** 1999 K 8214



**Das Allerneueste in modern eleganten Papierfervietten**

Glatte, Fantasia- und Leinwandpapiere - Billige Preise - Musterkollektion steht zu Diensten.  
Schweizerische Verlagsdruckerei  
6. Böhm, Basel

## K. Hamberger

Oberried près Interlaken  
Manufacture générale de l'aux Familles garanties.  
Etablissement le plus important de la Suisse.  
Assortiments de l'aux compl. à fr. 20, 25, 30, 40, 50 à 250 pour hôtels et pensions.  
Faux de l'aux de toutes couleurs et en toutes grandeurs pour chaudières, radiateurs, etc.  
Grand choix d'articles pour illuminations.  
Entretiens visitation etc.  
Envoi franco sur demande du catalogue général.

## Oberkellner

in den ersten Hotels gewesen, tätig sucht Jahres- oder Saisonstellung als **Hoteldirektor** (Gérant).  
Offerten unter Chiffre **Z Y 6874**  
**Rudolf Mosse, Zürich.** 2012 M.J. 8070

## A vendre un grand Hôtel-Pension

nouvellement construit d'après le confort moderne, situé dans une importante et riante cité du Haut-Jura, très fréquentée des étrangers.  
Pour tous renseignements, s'adresser à **M. Gossin, notaire à Tramelan.**  
2010 K.L. 1547

## OMNIBUS

8 bis 10-plätzig ist billigst zu haben bei **C. Städeli, Wagenfabrik, Chur.**  
J 8138 Mehrere 2010

## Kapitalisten

würden sich mit kleinen und grösseren Summen an seriösen Handelsgeschäften, Fabriken und Hotelbetrieben beteiligen. Offerten an **Industrie-Verband, Bern.**

## Ratten, Mäuse, Schwaben

und sicher mit meinen bewährten Giftpräparaten. Prima Zeugnisse zur Verfügung. Portion Ratten- u. Mäusegift Fr. 3.50, Schwabengift, Pfund Fr. 3.50. (A 5535)  
Allein icht durch 2994  
**G. Widmer-Trüb**  
Olten.

## Wanzen

Ein bewährtes Mittel gegen  
**Wanzen**  
B 2030 Z ist Wernle's 3084  
**Wanzeninaktur**  
1 Flacon Fr. 1.—  
**Droguerie Wernle,**  
Augustinergasse 17, Zürich.

## Hôtels et particuliers

est offert journellement  
**Beurre centrifuge** ★ ★ ★  
★ ★ de table et de cuisine  
excellent et frais, aux prix modérés du jour  
2007  
**La Gaismolkerei Hofwyl**  
K.L. 1536 (Berne)  
N.B. Dépôts sont demandés pour beurre modifié. Grand revenu.

## Zu kaufen gesucht

1 vierplätziger Omnibus.  
Offert. unter Chiffre **H 712 R** an die Exped. d. Bl.

## Die Automobilfabrik „Orion“ A.-G. in Zürich

liefert als Spezialität:

## Motor-Omnibusse

in hochfeiner Ausführung für Hoteldienste und garantiert für Betriebssicherheit. 680  
Grossartige Erfolge an allen Wettbewerben.



## Ein Motor-Omnibus

berühmtes Fabrikat Gagganau, 14 Sitz, 32 PS., fast neu, wegen Geschäftsaufgabe sehr billig zu verkaufen.  
Anfragen unter Chiffre **H 713 R** an die Exped. ds. Bl.

## Winter-Sport-Hotel zu mieten gesucht

von Fachleuten mit eigenem, gutem Sommergeschäft, event. auch grosse Villa oder Landsitz, die sich dazu eignen würden. Grösse 30—80 Betten. Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Ausführliche Offerten erbeten sub Chiffre **H 718 R** an die Exped. ds. Bl.

## Hotel zu verkaufen in Lugano.

Umstände halber wird ein an bester Lage mit allem Komfort der Neuzeit wie Zentralheizung, Lift etc., versehenes Hotel zu verkaufen gesucht.  
Dasselbe ist vollständig in Betrieb. Rendite nachweisbar. Antritt nach Belieben. Bewerber, welche über mindestens 100 000 bar verfügen, belieben ihre Offerten einzureichen sub Chiffre **Zag. E 427** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Bern.** (M.J. 8137) 2000

## Direktor od. Chef de réception.

Oesterreicher, Mitte 30er, welcher in letzten Wintern in leitender Stellung war und gegenwärtig den Posten eines Empfangschiefs in einem der feinsten Hotels Graubündens inne hat, sucht gestützt auf seine vielseitigen Kenntnisse im Hotelfach und prima Referenzen sich zum Herbst passend zu verändern.  
Geht. Offerten unter Chiffre **H 716 R** an die Exp. ds. Bl.

## Cacao De Jong

Der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao.  
Goldene Medaille Weltausstellung  
Paris 1900 St. Louis 1904 etc.  
F 2073 Z Grand Prix — Hors Concours 3082  
Hygienische Ausstellung Paris 1901 Mailand 1906  
Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergebend, köstl. Geschmack, feinstes Aroma.  
Engros durch: **Paul Widemann, Zürich II.**



## Zu pachten gesucht.

Junge, fachkundige Leute suchen kleineres Hotel-Restaurant oder Pension partweise zu übernehmen. Späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Beste Referenzen.  
Offerten unter Chiffre **H 717 R** an die Exped. ds. Bl.

## Für Hoteliers.

In erster ostschweizerischer Industrie- und Fremdenstadt wird beabsichtigt, ein erstklassiges modernes Hotel an einziger Lage unmittelbar bei Bahnhof und Post zu erstellen.  
Die unzulängliche Accommodation und gänzlicher Mangel an besserem Café, Restaurations- und Gesellschafts-Räumlichkeiten machen ein solches Unternehmen zum lang empfundenen Bedürfnis und sichern ihm eine ganz brillante Existenz. Kapitalkräftige Reflektanten zur kauf- oder mietweisen Übernahme, die vor allem die nötigen Qualifikationen zu einem vornehmen und mustergültigen Betrieb besitzen, stehen unter „Profitable“ Details zu Diensten. Offerten sub Chiffre **O. F. 1686** an **Orell Füssli-Annoncen, Zürich.**

## Berndorfer Metallwaren-Fabrik

**ARTHUR KRUPP**  
BERNDORF, Nieder-Oester.



Schwerversilberte Bestecke und Tafelgeräte für Hotel- und Privatgebrauch.  
Rein-Mittel-Hochgeschirre. Kunstbronzen.  
Niederlage und Vertretung für die Schweiz bei:  
**Jost Wirz,**  
Luzern  
Pilatshof gegenüber Hotel Viktoria.  
Preis-Courant gratis und franko.

Sämtliches

Polstermaterial,

Matratzendrille,

Rosshaare, Kapok,

Bettfedern,

Rosshaar-Zupfmaschinen,

Stuhl-Filzunterlagen

ZÜRICH

SCHOOP & Co.

382 1

Tapis - Ameublements



Spécialité:

Installations d'Hôtels.

BLx 356

3032

WEBER, COLLART & C<sup>ie</sup>

13, Rue du Rhône \* GENÈVE \* Rue du Rhône, 13

Alter St. Caterina-Brunnen  
in Valfurva ob Bormio Veltlin (Italien)

Höhe 1776 m über Meer

Prämiertes, natürliches, eisenhaltiges, die Verdauung beförderndes Mineralwasser.

Auszug aus dem Bericht über die von Prof. A. Menozzi ausgeführte chemische Analyse:

Das Wasser von St. Caterina, seit über 200 Jahren als erstes Tafelwasser bekannt, ist eines der eisenhaltigsten der Welt, das reichste an Eisencarbonat, alles Eisen als doppelt-kohlensaures Salz — die günstigste Form des Eisens in den Wassern — enthaltend, weshalb es einen bevorzugten Platz einnimmt. Es ist ferner ein typisches eisenhaltiges Wasser, weil es viel kohlensaures Eisen und nur wenig kohlensaures Natrium, Magnesium oder Calcium enthält, ebenso nur kleine Quantitäten anderer Salze (namentlich Sulfate und Chloride) mit von den des Eisens verschiedenen physiologischen Wirkungen. Das Wasser von St. Caterina enthält ausserdem kleine Mengen Lithiumsalze und auch dieser Umstand spricht zu seinen Gunsten. Es ist von Natur reich an Kohlensäure, was die Aufnahme des Eisens in den Organismus so sehr begünstigt, dass künstliche Kohlensäuerung nicht nötig ist, um die in ihm enthaltenen Salze gelöst zu halten. Sein Gehalt an freiem Kohlensäure-Anhydrid beträgt 1,668gr. Unter Luftabschluss hält sich das Wasser vollkommen klar.

Prof. A. Menozzi.

Urteile medizinischer Autoritäten.

Es ist ein ausgezeichnete Trank, das verdaulichste aller bis jetzt entdeckten eisenhaltigen Wasser. Es reizt wunderbar den Appetit und ist das beste Kräftigungsmittel für Kinder. Es heilt Anämie, Dyspepsie, Hysterie, Bleichsucht,

Gicht, Blasenkatarrhe, Herz-, Leber-, Magenschwäche, langsame und schwierige Verdauung und alle von Blutarmut herrührenden Krankheiten. Man nehme es ungemischt oder mit Wein nüchtern oder bei den Mahlzeiten, für Erwachsene 1 Flasche täglich, Kinder 1—2 Gläser.

Dr. De Picchi - Dr. Casella - Dr. Dell'Acqua - Dr. Cap. Emilio Bazzi

Prof. A. Monti, v. d. Universität Pavia.

Mikroskopisch-bakteriologische Untersuchung.

Das Wasser von St. Caterina ist absolut rein, d. h. beständig frei von Bakterien in der Quelle, frei für sich von jeder Verunreinigung. ... Vom mikrobiologischen Standpunkt aus ist also das Wasser vollkommen einwandfrei.

Prof. Dr. A. Monti, v. d. Universität Pavia.

Die geologischen und Entstehungs-Verhältnisse der Quelle St. Caterina sind unter den besten und zeigen in ihr den hohen Gehalt an Kohlensäure und Eisencarbonat.

Prof. T. Taramelli, v. d. Universität Pavia.

Flaschen und Korke sterilisiert.

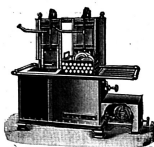
Die Füllung geschieht ohne jede Berührung mit der Luft und so bewahrt die im Ueberschuss vorhandene natürliche Kohlensäure unbegrenzt die Eigenschaft des Wassers von St. Caterina in der Flasche, wie frisch von der Quelle.

Mailand, Via Torino 61, Giongo & Cie.

Allein-Vertreter für die Schweiz:

C. Macoggi & Cie, Veltliner Weine, Luzern.

Vertreter gesucht.



Vorteile der vielfach patentierten und prämierten Geschirrspülmaschinen und Apparate

SIMPLON

H. KUMMLER & C<sup>ie</sup>, Maschinenfabrik, Aarau (Schweiz) gegenüber allen anderen Systemen.

Maschinen so niedrig, dass kein Holztritt vor derselben nötig ist. Bedienung so leicht und bequem, dass man mit einem Finger die schwersten Geschirrkörper transportieren kann.

Die Geschirrkörper müssen nicht an Bügeln befestigt werden. Oelstellen, Schneckengetriebe und geschränkte Riemen, was Reparaturen bringt, gibt es bei Simplon nicht.

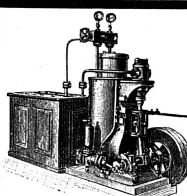
Ueberzeugung von diesen Vorteilen schliesst den Kauf eines anderen Systems aus. Preis der Maschinen mit elektrischem Betrieb von Fr. 1500.— an. Die Geschirrkörper müssen nicht an Bügeln befestigt werden.

Legen Sie Wert darauf Ihre Tafelmesser in beständig tadellosem Zustand zu erhalten, so benutzen Sie die billigen Messersplapparate. In Tausenden von Häusern zu grösster Zufriedenheit im Gebrauch, was Hunderte von Zeugnissen bestätigen.

Preis eines Apparates je nach Grösse Fr. 10.— bis 30.—. Keine durch Herumliegen beschädigten Hefte. Keine durch heisses Wasser zerstörten Hefte. Keine lockeren zerplatzenden Hefte mehr.

Keine durch Anhaften von Speiseresten verrosteten oder Vertiefung zeigenden, auch durch sonstiges Herumliegen beschädigten Messerklingen mehr.

Prospekte über Geschirrspülmaschinen und Messersplapparate auf Wunsch gratis.



Kühlanlagen

für Hotels und Restaurants

mit der Kohlensäure-Kühl- und Eismaschine „Sabroe“, Kältemaschine ersten Ranges, von grosser Einfachheit, gediegener Konstruktion, leichter Bedienung und billigem Preis. Garantie. Auskünfte, Pläne und Kostenanschläge durch die Generalvertretung für die Schweiz

C. Baechler, Molkerei-Ingenieur, Zürich I

3033

unterer Mühlesteg 2 und 4.

C 2049 Z



NIZZA HOTEL DE BERNE  
beim Bahnhof.

100 Betten.

1-undiges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof.

Feine Küche. Zimmer von Fr. 2.60 an. Gepäcktransport frei.

Deutsch sprechender Portier am Bahnhof.

H. Morlock, Besitzer

auch Besitzer vom Hotel de Suda (früher Roubion) und vom Terminus-Hotel.

KÄLTE

EISHÄUSER

ERHALTEN DAS FLEISCH!

EIS

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

EISHÄUSER

ERHALTEN DAS FLEISCH!

EIS

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

ERHALTEN DAS FLEISCH!

G. Bilger & Co.

Hauptbureau Strassburg.

FILIALE:

Zürich I

22 Göttestrasse 22.

Prospekte, Kostenanschläge

und

persönliche Besuche stets

unberechnet. R 6473

Prima Referenzen von Schweizer Hoteliers und Metzgermeistern.

Pilsner-Urquell (Bürgerl. Bräuhaus Pilsen)

Münchener Pschorrbräu

3045

liefert in Fässern und Flaschen

(D 6724)

CARL HAASE, St. Gallen und Zürich.

Generalvertreter für die Schweiz.

Omnibusse

Infolge Eröffnung des neuen Bundesbahnhofs sind die zweispinnigen Omnibusse des Hotel Euler und Victoria preiswürdig zu verkaufen. Auskunft erteilen: Gebr. Keller, Basel Margarethenstr. 78.

Sprachenkundiger

Kurarzt

frei für Juli und August. Offerten unter Chiffre Z D 7204 an die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich. 203 MK 8213

Billig zu verkaufen

so gut wie neue

Hotelherde und diverse Restaurationsherde

sowie verschiedene neue Herde mit und ohne Warmwassererwärmung bester Konstruktion. 370

Basler Kochherdfabrik

E. Zeiger, Basel.

Directeur

Suisse, 32 ans, marié, sans enfants, connaissances approfondies du métier, actuellement gérant d'un Grand hôtel des Grisons, désire engagement pour l'hiver, ou à l'année. Références et garanties de premier ordre.

Adresser les offres sous chiffre H 703 R

Kartoffelschneidmaschine

„RAPID“

schneidet rohe und gesottene Kartoffeln in wenigen Minuten in gleichmässige Rübechen; sie ist auch zum Schneiden von Gemüsen wie Rübechen u. s. w. geeignet.

Bedeutende Zeitersparnis!

Grösste Reinlichkeit!

Einfache Bedienung!

Keine Reparaturen!

Mit Erfolg eingeführt in Hotels, Sanatorien, Kantine u. s. w.

Verlangen Sie Prospekt von

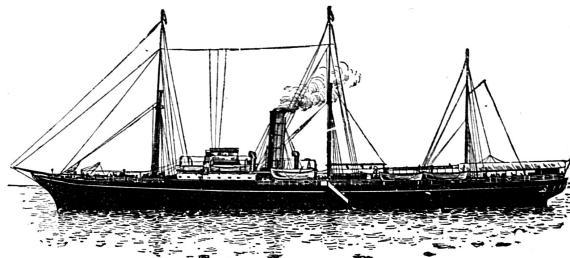
Eugen Klotz, Maschinenfabrik, Stuttgart 7.

J 7977

3087



# En route pour l'Egypte!



Steamer „Argonaute“. 3273 tonnes, 4000 chevaux.

## Occasion offerte uniquement aux membres de la Société Suisse des Hôteliers Voyage sur mer en hiver.

Gênes - Palerme - Alexandrie (Le Caire et Luxor) - Le Pirée (Athènes) - Naples - Gênes.

Voyage de 23 jours; prix fr. 685.— et davantage (selon la cabine). Luxor inclusivement fr. 820.— au minimum.

### Itinéraire.

Port:	Arrivée:	Départ:
Gênes (Embarquement des passagers)	Samedi, 23 novembre, dans la matinée	Samedi, 23 novembre, 4 heures de l'après-midi
Palerme	Lundi, 25 novembre, de bon matin	Lundi, 25 novembre, minuit
Détroit de Messine	Mardi, 26 novembre, dans la matinée	
Alexandrie (Le Caire et Luxor)	Vendredi, 29 novembre, dans l'après-midi	Vendredi, 6 décembre, dans la matinée
Le Pirée (pour Athènes)	Dimanche, 8 décembre, dans l'après-midi	Lundi, 9 décembre, dans l'après-midi
Naples	Jeudi, 12 décembre, de bon matin	Jeudi, 12 décembre, minuit
Gênes (Débarquement des passagers)	Samedi, 14 décembre, dans la matinée	Samedi, 14 décembre, dans l'après-midi

Il a été arrangé une série d'excursions sur terre, pour permettre aux passagers qui le désiraient, de visiter les localités principales et les points les plus intéressants. Les billets pour ces excursions peuvent être pris à choix ou en bloc, à bord.

Dans les prix indiqués pour le voyage sur mer (voir au verso, au bas de la page) sont compris: Hamac à bord pour la durée du voyage; nourriture de premier ordre: déjeuner (thé ou café avec biscuits, etc.); 8 h. 30 du matin, déjeuner anglais; 1 heure de l'après-midi, lunch; 4 heures thé; 7 heures du soir, dîner; droit d'usage des canots durant les séjours dans les ports et usage des bains à bord.

Durant le séjour dans les ports, les repas sont servis à bord comme à l'habitude et les passagers sont libres d'y prendre part ou non. Durant ces séjours, un service de canots est établi entre le vapeur et la côte.

Ne sont pas compris dans les prix de cabines indiqués ci-dessous: les excursions sur terre, les vins, etc., le blanchissage du linge personnel, les bonnes-mains à bord.

Les prix indiqués pour les excursions sur terre mentionnées plus bas comprennent tous les frais nécessaires et repas sur terre, ainsi que les pourboires dans les hôtels.

Les passagers sont libres de faire la course sur mer, sans participer aux excursions sur terre organisées, ou de faire les excursions annoncées à choix et à part.

Le voyage sur mer a été organisé en première ligne pour les membres de la Société Suisse des Hôteliers, pour leurs familles et leurs amis. Il a été fixé pour l'époque à laquelle tous les participants peuvent le mieux s'absenter, c'est d'ailleurs le meilleur moment pour aller en Egypte.

### Description des excursions sur terre organisées se rattachant au voyage sur mer.

Le premier port touché après avoir quitté Gênes sera Palerme, d'où l'on fera une excursion au magnifique couvent de Monreale. Les mosaïques de ce dernier comptent parmi les plus célèbres du monde. Lunch dans la ville de Palerme, à l'Hôtel de France (propriétaire M. P. Weinert). L'après-midi sera réservé à des courses en voiture pour visiter les points les plus remarquables et les plus intéressants de la ville, ainsi la cathédrale, le palais royal, la Cappella Palatina, les catacombes et les jardins de la Villa Tasca, situés à peu de distance de Palerme. L'après-midi et le soir sont libres.

Au sortir de Palerme, le vapeur longera la côte sud de l'île volcanique de Stromboli, traversera le détroit de Messine (mardi, de jour), et de là se dirigera sur Alexandrie. Malgré son importance, due soit à son grand nombre d'habitants, soit à son commerce, la ville d'Alexandrie n'offre rien d'assez saillant pour justifier un séjour dans ses murs. C'est pourquoi les passagers seront dirigés sur le Caire, par le premier train en partance. Ils y arriveront probablement dans la nuit de vendredi, 29 novembre.

Pour les excursionnistes il a été prévu deux projets: 1° Séjour au Caire, durant tout le temps disponible (8 jours) ou 2° Course à Luxor depuis le Caire. Les participants seront logés au Caire à l'Hotel Eden (propriétaire: N. Papadopoulos), cependant, ils seront libres de prendre leurs quartiers à leurs frais dans le Grand Hôtel Continental à El Fakkyeh, appartenant à la George Nungovich Hotels Company, ou à l'Hotel Semiramis, ouvert cette année par la famille Bucher-Durrer et situé sur les bords du Nil.

**Projet I. Fr. 285.—** Une course en voiture, d'un jour, sera faite durant le séjour au Caire, pour voir les édifices remarquables de la ville, entre autres: la Citadelle, la Mosquée Mohammed Ali, la Mosquée du sultan Hassan, l'Université, les tombeaux des Mamelouks et les bazars. Un autre jour, les voitures conduiront les voyageurs aux Pyramides. Ils auront l'occasion de faire l'ascension de la grande pyramide ou d'y entrer et de visiter le Sphinx. Le Lunch sera servi à Mena House Hotel (racheté l'année passée par la George Nungovich Hotels Company).

Une excursion spéciale — au prix de fr. 22 — sera arrangée pour voir Memphis, la pyramide de Sakkara, les tombeaux de Ti et Mena, les bulles sacrées (Sacred Bulls). Cette excursion comprendra une promenade en voiture de l'hôtel au débouchure du Nil, où un vapeur commandé exprès, prendra les excursionnistes pour les mener à Bedrachen. Les voyageurs traverseront les bois de palmiers à dos d'âne jusqu'aux ruines de l'ancien Memphis. Cette excursion exige une journée entière. Le lunch sera servi à bord du vapeur. Les vins doivent être commandés à l'avance dans les hôtels respectifs de chaque excursionniste. Le reste de la journée au Caire est libre. Une course à Helouan et d'autres places intéressantes pourront probablement aussi se faire.

**Projet II. Fr. 420.—** Course à Luxor. Pour atteindre le but de l'excursion, il sera nécessaire de faire un voyage en chemin de fer, de nuit, ce qui fait deux nuits en chemin de fer. Le prix indiqué comprend aller et retour, en chemin de fer, 2<sup>e</sup> classe. Pour les premiers et les wagons-lits fr. 52.50 par course. Cette excursion durera 2 nuits et 3 jours et permettra aux participants d'admirer Luxor, les splendides ruines de Luxor, de Karnak et de Thèbes. Durant tout le séjour à Luxor, il y aura des interprètes à la disposition des voyageurs pour visiter les points les plus remarquables et les plus intéressants de la contrée.

L'Hôtel Savoy, au bord du Nil, propriété de MM. Rungowitz frères, recevra les voyageurs. Retour de Luxor au Caire, dans la nuit de mardi à mercredi; arrivée au Caire, mercredi matin. Chacun passe les journées de mercredi et de jeudi à sa guise. Départ du Caire, vendredi.

A Alexandrie, les passagers s'embarquent sur le yacht à vapeur „Argonaute“ qui les conduit au Pirée, port d'Athènes. Arrivée au Pirée, dimanche, 8 décembre, dans l'après-midi. Le port est situé à environ 20 minutes d'Athènes et y est relié par un service de chemin de fer électrique. Des billets de première classe seront pris pour Athènes aller et retour, le dimanche après-midi. Les passagers passent la nuit à bord, dans le port du Pirée.

Il est prévu une excursion d'un jour pour lundi, comprenant courses en voitures, interprètes et entrées pour les édifices les plus remarquables, tels que l'Acropole, le Parthéon, l'Erechthéon, le temple de Nike Apteros, les ruines de l'Acropole, l'Odéon, le Théâtre de Bacchus, l'Aréopage ou la colline de Mars, le Stadion, le Temple de Jupiter, le Musée national, etc. Lunch à l'Hôtel Grande-Bretagne (propriétaire: M. Eugène Lampsa).

L'„Argonaute“ quitte le Pirée lundi après-midi, longe la côte méridionale de la Grèce, croise l'embouchure de l'Adriatique et regagne Naples par le détroit de Messine. Arrivée à Naples, jeudi matin, 12 décembre. Deux excursions sont prévues ici, l'une mène les voyageurs à Pompéi, l'autre à Pozzuoli et Solfatara. Les excursionnistes de Pompéi trouveront un lunch à l'Hôtel Suisse (propriétaire M. Item); ceux qui iront à Pozzuoli, prendront le lunch dans un hôtel de Baïa. La soirée sera libre, de façon que les voyageurs puissent la passer à terre s'ils le désirent. L'„Argonaute“ quitte Naples jeudi à minuit et arrive samedi matin à Gênes.

Le yacht à vapeur l'„Argonaute“, mis à la disposition des participants est un steamer élégant qui ne prend que des passagers de première classe et pas de marchandises. Il appartient à la Co-operative Cruising Co. Ltd., compagnie dont M. le Dr. Henry S. Lunn est directeur. Ce bateau n'est employé que comme yacht de plaisance sur mer. Il a une grande salle à manger à 190 places assises, un salon pour dames, un fumoir, une camera obscura pour la photographie, de nombreuses cabines de bain pour dames et messieurs, installées pour bains chauds, bains froids et douches, etc. Lumière électrique sur tout le bateau. Capitaine: Robert Roach, P. R. C. S., excellent marin, connaissant la Méditerranée à fond et ayant sous ses ordres tout un état-major de bons officiers et un équipage bien discipliné, en tout 120 personnes.

Premier chef de course: Monsieur Holdsworth Lunn, Endsleigh Garden 5, London N.W.

Les excursions sur terre se font sous la direction d'un chef de course.

Durant la traversée, il y aura de temps en temps des concerts, des soirées et distractions de tout genre. Un comité de fêtes sera constitué parmi les passagers et qui organisera les concerts, les danses, les représentations théâtrales, les jeux de tous genres. Les dames et les messieurs qui chantent ou jouent un instrument sont priés d'apporter leurs violons et leur musique.

**Equipement.** L'on recommande aux passagers de se munir de vêtements chauds pour porter en pleine mer, et de vêtements d'été pour l'Egypte. Les souliers à semelles de caoutchouc sont très agréables à bord.

Voici les agents qui recevront les lettres et télégrammes adressés aux passagers, dans les divers ports que le steamer touchera:

	Messrs. Trifletti & Company	Adresse télégraphique:
Palerme	Messrs. John Ross & Company	„Care Trifletti.“
Alexandrie (Egypte)	Mr. Charles Susanas	„Care Ross.“
Le Pirée	Signor Roberto de Sanna, Via Medina, 24	„Care Susanas.“
Naples	Mr. Henry Coe, 2, Vico Mele	„Care Sannade.“
Gênes		„Care Knott.“

Adressez les lettres comme suit:

Mr. (Nom du destinataire)

Passenger a. y. „Argonaut“  
c/o (Nom de l'agent et du port).

Les bagages pas trop volumineux ne paient pas de taxe à bord, mais les malles devant être mises dans les cabines ne doivent pas dépasser les dimensions 75x60x35.

Les inscriptions sont admises aux conditions d'inscription qui seront envoyées à ceux qui en feront la demande.

A en juger par l'accueil enthousiaste, fait à la proposition concernant ce voyage, l'on peut s'attendre à ce que toutes les places disponibles à bord soient bientôt retenues.

## Bulletin d'inscription.

....., le ..... 1907.

Au Bureau central officiel de la Société Suisse des Hôteliers

Bâle.

Le soussigné prie qu'on veuille bien lui réserver ..... lits, No. .... sur le steamer „Argonaute“ pour la course spéciale en Egypte, etc., le 22 novembre de l'année courante. Cependant, cette commande ne le lie pas jusqu'au 1<sup>er</sup> octobre, date à laquelle il paiera la première moitié des frais de voyage (la seconde moitié payable le 1<sup>er</sup> novembre), si jusque-là il ne renonce pas à prendre part à ce voyage.

Signature du commettant: .....

Les lits retenus sont destinés à:

## Informations concernant les excursions sur terre.

Projet No. I. fr. 285 par personne.

**Palerme.** Voiture et guide toute la journée pour aller visiter la Cathédrale et le couvent de Monreale, la villa Tasca, les catacombes, le palais royal, la Cappella Palatina, la Cathédrale et les jardins botaniques; lunch à l'Hôtel de France.

**Alexandrie-Le Caire.** Projet No. I. Débarquement et embarquement avec tous les frais de douane et frais officiels; transport des passagers et de leurs bagages entre la station et les hôtels, billet de chemin de fer de 2<sup>me</sup> classe, nourriture et logement comprenant le café complet, lunch et dîner à table d'hôte; lit, éclairage, service, à l'Hôtel Eden ou autre hôtel de ce genre, durant toute la durée du séjour, y compris les pourboires au personnel; promenade en voiture d'un jour, à travers tout le Caire, avec visite de la Citadelle, des mosquées Mohammed Ali et Sultan Hassan, de l'Université, des bazars, etc.; promenade en voiture d'un jour aux pyramides, avec lunch au Mena House et visite au Musée du Caire. Interprètes à disposition et toutes les entrées libres.

**Le Pirée-Athènes.** Billet de chemin de fer première classe, entre le Pirée et Athènes, valable tous les jours, voiture et guide à disposition pour un jour, pour visiter l'Acropole, le Parthénon, l'Erechthéon, le Temple de Nike Apteros, le Musée de l'Acropole, l'Odéon, le Théâtre de Bacchus, l'Aréopage ou colline de Mars, le Stadion, le Temple de Jupiter, le Portique d'Adrien, le Musée National, avec lunch à l'Hôtel Grande-Bretagne.

**Naples.** Course de et à la station, chemin de fer première classe pour Pompéi, guides et entrée dans les ruines avec lunch.

Projet No. II. fr. 420 par personne.

Palerme, Le Pirée, Athènes et Naples comme dans la première série.

**Alexandrie-Le Caire-Luxor.** Débarquement et embarquement avec tous les frais officiels, transport des passagers et de leur bagage entre les stations et les hôtels, billet de chemin de fer, seconde classe Alexandrie-Le Caire-Luxor; logement et nourriture durant tout le séjour au Caire et à Luxor, pourboires au personnel, course en voiture d'un jour, à travers Le Caire pour visiter la Citadelle, les mosquées Mohammed Ali et Sultan Hassan, l'Université, les bazars, etc.; course en voiture d'un jour, aux pyramides, avec lunch à Mena House, visite du Musée du Caire. A Luxor, des interprètes et des ânes sont à disposition pour deux jours; enfin, le billet du gouvernement (prix fr. 30) donnant droit à l'entrée des tombeaux principaux et des temples de Luxor, de Karnak et de Thèbes est aussi pris par les soins de l'entreprise.

### Itinéraire en Egypte pour le projet II.

Vendredi, 29 novembre	Arrivée à Alexandrie dans l'après-midi; course au Caire.
Samedi, 30 novembre	Au Caire, le soir par le chemin de fer à Luxor.
Dimanche, 1 <sup>er</sup> décembre	
Lundi, 2 décembre	A Luxor.
Mardi, 3 décembre	
Mardi, 3 décembre	Le soir, course au Caire en chemin de fer.
Mercredi, 4 décembre	
Jeudi, 5 décembre	Au Caire.
Vendredi, 6 décembre	Le matin, course à Alexandrie en chemin de fer et embarquement.

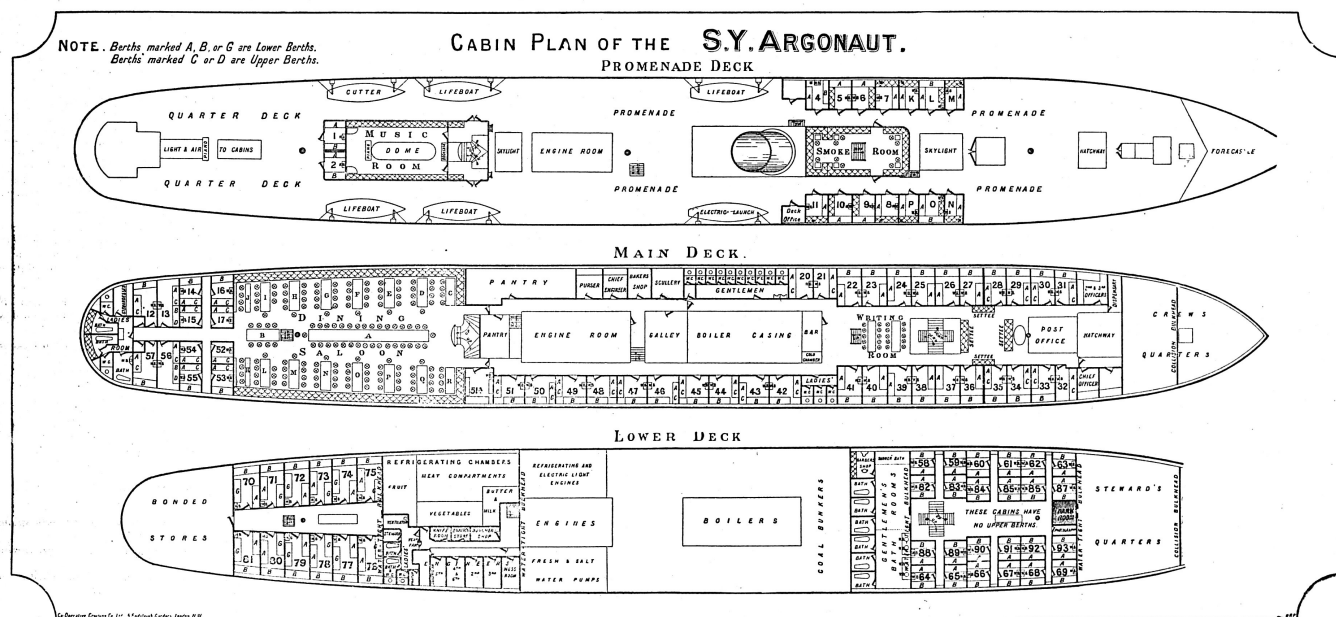
## Observations spéciales.

- I. Logement et nourriture au Caire à l'Hôtel Eden ou dans d'autres établissements de ce genre. Un nombre limité de personnes peuvent être reçues au Grand Hôtel Continental ou à l'Hôtel Semiramis contre paiement d'une taxe supplémentaire de fr. 35. Ces chambres doivent être retenues avant le début du voyage.
- II. Les chemins de fer égyptiens transportent gratuitement le bagage à mains des passagers. Les bagages plus volumineux doivent être enregistrés et leur transport payé à part.
- III. Taxe supplémentaire pour les billets de chemin de fer de première classe en Egypte: Alexandrie-Le Caire fr. 11.25 la course.

Pour les participants à la course à Luxor: Le Caire-Luxor fr. 27 la course. Vagon-lit Le Caire-Luxor fr. 25.50 la course.

### Excursion spéciale. Memphis et Sakkara fr. 22.

Transport entre l'hôtel et le pont de Kasr-el-Nil; vapeur spécial sur le Nil jusqu'à Bedrachen. Anes, interprètes et billets d'entrée pour visiter Memphis, les tombeaux de Mera et Ti, ainsi que le Sérapéon de Sakkara.



## Voyage d'hiver en Egypte.

### Prix des hamacs sur le yacht à vapeur "Argonaut".

Pont supérieur.	
No. 1, 2, 4, L, O, cabines à 2 lits	par lit fr. 800.—
" 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, cabines à 2 lits	" " 1000.—
" K, M, N, P, cabines à 1 lit	" " 875.—
Premier pont.	
No. 22—27 et 36—41, cabines à 2 lits	par lit fr. 750.—
" 42—51 comme cabines à 3 lits	" " 625.—
" comme cabines à 2 lits	" " 750.—
" 28—35 comme cabines à 3 lits	" " 600.—
" comme cabines à 2 lits	" " 700.—
" 12, 14, 16, 53, 55, 57 comme cabines à 3 lits	" " 575.—
" comme cabines à 2 lits	" " 650.—
" 15, 17, 52, 54, cabines à 2 lits	" " 600.—
" 13, 56, cabines à 4 lits	" " 550.—
Second pont.	
No. 58—69, côté extérieur, cabines à 2 lits	par lit fr. 550.—
" 82—93, côté intérieur, cabines à 2 lits	" " 475.—
" 70—81, côté extérieur, cabines à 3 lits	" " 400.—

Les cabines à 2 lits coûtent pour une seule personne une fois et demi le prix indiqué; les cabines à trois lits, occupées par une seule personne, coûtent le double du prix indiqué. Cependant, l'entreprise se réserve le droit, de refuser l'emploi des cabines sous l'une ou l'autre de ces formes, si elle le trouve bon.

*Envoyer au Bureau central officiel  
de la Société Suisse des Hôteliers  
à Bâle.*

Terme de l'inscription: 15 juillet.





Der sterilisierte **Berner Alpenrahm** ist monatlang haltbar, stets tadellos süß und nie flockig, er schützt gegen die so häufigen Verlegenheitsfälle.

**Berner Alpen-Rahm**

ist ein vorzügliches Hilfsmittel für Hotelküchen und Pâtisseries.

Er hebt das Aroma des Kaffees

G 7645) Grösste Haltbarkeit 3079  
Hoher Fettgehalt Feinster Geschmack  
Zu beziehen durch die

**Bernalpen-Milchgesellschaft Stalden (Emmenthal).**

**MONTREUX Hotel Eden.**

In allerbesten ruhiger Lage am See neben dem Kursaal. 373

Modernster Komfort. Garten.  
**Fallegger-Wyrsch, Bes.**

**John Eugster, Zürich**  
Bahnhofstrasse 79, Entresol

**Rideaux-Fabrik**

3035) St. Gallen (C2050 Z)  
DETAIL Engros EXPORT  
Spezialgeschäft in modernen Vorhangstoffen aller Art  
Einrichtung von Hotels zu billigsten Preisen.  
Vorhänge werden zum Waschen und Reparieren angenommen.  
Muster zu Diensten.

**Directeur**

dirigeant actuellement établissement de premier ordre, cherche place de saison ou à l'année.

Offres sous Chiffre **H 654 R** à l'administration du journal

**Benoid Licht CAFISCHER**

**Gaserzeugungsapparate**  
sind die vollkommensten!

50 Kerzen Leuchtkraft nur ca. 1 Cts. per Stunde. 3067  
(G 7492) Ueber 1200

**Anlagen im Betrieb.**  
Gleich rationell zur Beleuchtung von Villen, Hotels etc., wie auch für ganze Gemeinden und Städte.  
Kostenvoranschläge, Prospekte etc. gratis durch  
STUTTGART: Augustenstr. 7, Teleph. 3850  
MÜNCHEN: Ziehländt. 45, Teleph. 6475.

**A céder**

Hôtel de tout premier ordre, dans une grande ville sur la Riviera; 100 lits, grand jardin. Très long bail; affaire de toute confiance. Adresser les offres sous chiffre **H 378 R** à l'administration du journal.

**Hoteliers!**

In einer aufblühenden Stadt der Westschweiz ist ein nächst dem Bahnhof gelegenes Hotel mit 30 Zimmern zu günstigen Bedingungen zu verpachten. (HG 7748) 1939

Anmeldungen beliebe man unter Chiffre **Bl. 9244 Y** an Herren **Haasenstein & Vogler** in Bern zu richten.

**Günstiger Hotelverkauf.**

Um sich von den Geschäften zurückzuziehen, wünscht der Besitzer eines gut eingeführten Reisendenhotel (eines der bestrentierten am Platze) zu verkaufen. Hohe Rendite des sich in grosser Stadt befindenden Hotels kann nachgewiesen werden. Antritt ganz nach Belieben.

Offerten unter Chiffre **H 356 R** an die Expedition ds. Bl.

**NATUR-REINER Himbeer-Sirup**

**SEON (Aargau)**

Feinster Geschmack  
BESTE ERFRISCHUNG FÜR JUNG u. ALT  
mit Quell- oder Kohlensäure-Wasser verdünnt.

**Ceylon Tee**

Marke „Böhringer“ (R 5851)  
von Fr. 3.- bis Fr. 8.- per Kilo.  
**Ceylon Cacaopulver Fr. 4.- per Kilo.**  
Muster auf Wunsch gratis und franko.

**Conrad Böhringer, Grenzacherstrasse 33, Basel**  
Vertretung in Ceylon-Artikeln der Firma  
**Ch. & A. Böhringer, Colombo (Ceylon).**

**See- und Flussfische**

garantirt lebend frisch, sowie geräuchert und mariniert liefern billigst von täglich frischem Fange (H3904) 3010

**Heinemann & Ude, Geestemünde.**  
Dampf-Hochseef., Räucher- und Fischkonserven-Fabrik.  
Staatspreis Wien. o. Gold. Med. Greiz.

**Zu verkaufen oder zu vertauschen.**  
Ein feines

**Restaurant**

in einer gewerblichen Stadt der Ostschweiz in nächster Nähe des Bahnhofes in weiten Familienverhältnissen, zu verkaufen eventuell an einen Landgasthof od. kleineres Restaurant zu vertauschen.  
Offerten unter Chiffre **Z. Z. 6975** an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich. (MJ 8098) 1988

**Weinstube**

mit Café-Restaurant an zukunftsreichster Lage der Stadt Basel, brauereifrei und auf Beste eingerichtet ist altershalber zu äusserst günstigen Bedingungen zu verkaufen. Für tüchtige Wirtsleute feine Existenz.  
Offerten unter Chiffre **O. 5188 B.** an Orell Füssli, Annoncen, Basel.

**Die Weinfirma Th. Binder-Broeg A.-G. ZÜRICH 1**

hat den Alleinverkauf des wohl amerikanischen Schnellpreppieziers „Rapid“  
sowie aller Ersatzteile; besorgt Reparaturen, so dass die „RAPID“-Schneidemaschine wie neu funktioniert.

Entschöpfung durch eine Bohrer 1904

**Hotel II. Ranges (Jahresgeschäft)**

direkt am Bahnhof einer Schweizer Verkehrshauptstadt wird an tüchtigen Uebernehmer mit eigenem Kapital 3088

**verkauft.**

Nur ernsthafte Bewerber erhalten Auskunft durch den Bevollmächtigten (G 7703)

**Brupbacher-Grau,**  
Tödistrasse 36, Zürich-Engel.

**„Wanzolin“ tötet alle Wanzen**

mit Brot G 7313  
unter Garantie und dickret! 20jähriger Erfolg.  
Flasche à Fr. 1.20, 2.-, 3.- mit passender Spritze 50 Cts. mehr.  
**Reichmann, Apotheker, Nafels.**

**VINS DE NEUCHÂTEL**

Chs. Serres  
340 Propriétaire  
à ST-BLAISE  
près Neuchâtel (Suisse).  
Fournisseur des principaux hôtels de la Suisse.

Nombreuses récompenses aux Expositions nationales, internationales et universelles.  
Fournisseur du Châlet Suisse, à l'Exposition de Milan 1906 Hors-Concours, Membre du Jury

**A. Stamm-Maurer BERN**

liefert die vorteilhaftesten gerösteten und rohen Kaffee.

Muster und Preislisten zu Diensten. 330

**Rentables Hotel oder Restaurant**

zu kaufen gesucht. Nur ausführliche Offerten sub **E 4014 Q** an Haasenstein & Vogler, Basel. (HJ 8076) 1988

**Hamburg**  
gegenüber Centralbahnhof vorzügliches (J 8387)

**Hotelgrundstück zu verkaufen.**  
Näheres durch den Besitzer R. Walter, Wendstr. 138. 3089

**Hotel- & Restaurant-Buchführung**

Amerikan. System Frisch. Jahre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbüchle, Hunderte von Anschauungsschreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Rechte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigter Bücher. Geben nach auswärts. 353  
**H. Frisch, Buchverleger, Zürich 1.**

**Inwylers „Anti-Formica“**

Radikalste und besterprobte Vertilgungsmittel der Ameisen samt Brot, auch vorzüglich gegen die „Erdhölzer“  
für Pflanzen und Bäume absolut unschädlich. Man beschränkt genau der Anwendung auf der Buchse. (G 7711) 1989  
Pro 1 Kilo-Flasche Fr. 2.-, bei Bezug von 4 Flaschen franko.  
Es empfiehlt sich bestens, der Alleinverfabrikant: **Franz Inwylers, Chemiker, Fabr. Chem. Produkte, Nafels, St. Gallen.**  
Prima Zeugnisse und Referenzen vorhanden.

**Günstige Gelegenheit!**

In grösster Schweizerstadt ist in nächster Nähe der Ausgänge des Bundesbahnhofes ein neuerbautes, auf komfortabelste eingerichtete und gut eingeführte Hotel zu verkaufen. Im Parterre befindet sich eine gangbare Restauration. (J 8385)

Nähere Auskunft erteilt:  
**Wilh. Nägeli, Agentur und 1985 Geschäftsbureau, Liestal.**

**COCHUIS & CIGARREN-IMPORT**

**BASEL**  
Vorteilhafteste Bezugsquelle  
Verlangen Sie Preisliste oder Besuch des Vertreters

**Bund- und Beinschinken**

roh oder gekocht, sowie feine Würstwaren zu Aufschnitt, für Hotel, Restaurants u. Pensionen liefert J 8049

**DIRETEUR.**  
La Société du Grand Hotel des Narcisses et Buffet Terminus de Chamby, sur Montreux, recevait des offres pour la gérance de son hôtel (Maison de 1er ordre, 125 lits). S'adresser à Constant Moreillon, gérant, Lausanne ou en l'hôtel des notes Perret & Mandrin à Montreux. (J 7994) 1976

**Kupferwaren-Fabrik**

Kindlimann & Cie. in Rikon  
bei Winterthur  
fabrizieren als Spezialität  
**Hôtel-Kupfergeschirr**  
(A 5599) jeder Art 2996  
Komplette Batterien, solid und sauber  
Feinste Referenzen  
Verlangen Sie Offerte von Spezialgeschäften dieser Branche.

**Zeugniskopien**  
besorgt schnell und billig Maschinen-schreibbureau J. Jäggi, Bundesplatz 35, Luzern. 1799 (D 6342)

**London Tudor-Hotel**  
Oxford Street W.  
Continental Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons.  
Modernster Komfort. Mässige Preise.  
**The Geneva Hotels Ltd.** E 6770

**Direction d'Hôtel**

cherche un couple Suisse dirigeant actuellement un des plus importants et aristocratiques hôtels de la côte de Bretagne pour la saison d'hiver. Livre du 15 octobre au 15 mai. 702

Offres C. B., poste restante, Dinard, Bretagne.

**Direktor,**

35 Jahre alt, mit geschäftskundiger Frau, z. Z. Leiter eines Hotels im Kt. Graubünden, sucht für den Winter passenden Engagement, ev. auch allein. Jahrestelle vorgezogen. Referenzen von nur prima Häusern stehen zu Diensten.  
Offerten unter Chiffre **H 380 R** an die Exp. ds. Bl.

**Hôtelier**  
marié, actuellement gérant dans grand hôtel en Suisse, désire engagement

**Gérance-Direction**

pour la prochaine saison d'hiver ou à l'année. Pouvant s'intéresser dans l'affaire. Références et garanties de premier ordre.  
Adresser les offres sous chiffre **H 696 R** à l'administ. du journal

**Comestibles Gebr. Clar, Basel**

Filiale in St. Moritz.

**Hôtelier**

suisse, 30 ans, connaissant très bien les 4 langues, cherche place pour la saison d'hiver comme directeur ou chef de réception. Très bonnes références. Adresser les offres sous chiffre **H 379 R** à l'administration du journal.

**Steinmann-Vollmer Zürich**

Monopol für die Schweiz, Elsass-Lothringen, Riviera und Italien von

**A. de Luze & Fils, Bordeaux**  
Bordeaux-Weine und Cognacs

**Schweizer-Weine**  
Spezialität: Rein gehaltene Weine aus dem Zürcher Weinland.  
Monopol von Schloss Wart-Neftenbach — Schloss Goldenberg  
Burgunder Weine, Rhein- und Mosel-Weine.

**Champagner**  
Grösstes Lager in allen prima Marken.

**“D. C. L.” Scotch Whisky.**

**AD. SCHULTHESS, ZÜRICH V.**

Neueste und beste **Siede-Waschmaschine**  
mit patentiertem Reservoir-Ofen.  
Unerreicht grosser Wascheffekt.  
Bequemste, billigste Wascheinrichtung für Hotels, Pensionen, Restaurants etc.

Spezialität:  
**Wellbleche für Bedachungen**  
äusserst solid und billig.

Verlangen Sie la. Referenzen und illustrierte Kataloge.