

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 18 (1909)
Heft: 44

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 08.01.2026

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

No. 44
BASEL
30. Oktober
1909

No. 44
BALE
30 Octobre
1909

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS



Achtzehnter Jahrgang
Erscheint jeden Samstag

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

ABONNEMENT: Schweiz, Monat Fr. 15.—; Inland, Post- und Zeitungsschiff, Fr. 250.—; Monat Fr. 250.—; Monat Fr. 125.—
(inkl. Postzuschlag) Jährl. Fr. 15.—; halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50; 2 Monate Fr. 5.50; 1 Monat Fr. 1.50.
INSERATE: 8 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis.
Allgemeine Annoncenannahme durch die Expedition dieses Blattes und durch die Unionreklame A.-G. in Bern nebst ihren Filialen.

ANNONCES: 8 cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires paient 4 cts. net par millimètre-ligne son espace. o o o o Les membres reçoivent l'organe gratuitement. Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration et ce journal et l'Unionréclame S. A. à Berne et ses succursales.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. — **TÉLÉPHONE** No. 2406. — **Rédaction et Administration:** St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. — **Druck:** Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. — **Compte de chèques postaux No. V, 85 o**



Tit-Uetlibergbahn-Gesellschaft (A. Nüschaner, Betriebsdirektor), Besitzer des Hotel Uetliberg 98
Paten: HH. E. Dürmeyer, Dolder Grand Hotel, und C. Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich.

Wenn innerst, 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmegesuch als genehmigt.

Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée.

Aufruf.

Der Publizitätsdienst der Schweizerischen Bundesbahnen beabsichtigt, zu Propaganda-Zwecken eine grössere Auflage ihrer bekannten **Touristenkarte der Schweiz** in verkleinertem Masse, d. h. so, wie sie in der Schweiznummer der *Leipz. Illustr. Ztg.* erscheinen, herauszugeben.

Diejenigen Herren Mitglieder, welche solche Karten zur Abgabe an ihre Gäste wünschen, wollen dies dem Zentralbüro bis Ende Okt. unter Angabe der Zahl melden. Der Selbstkostenpreis ist zu 10 Cts. pro Exemplar für Bestellungen die bis zu obigem Datum eingehen; späterne Bestellungen erheblich mehr.

Der Vorstand.

Musikalische Aufführungen und Urheberrecht.

Vor reichlich 8 Jahren hat der Schweizer Hotelier-Verein an den Bundesrat eine Eingabe gerichtet, worin er auf die Revisionsbedürftigkeit des Bundesgesetzes betreffend das Urheberrecht hinwies und einige Postulare zur Be seitigung der auf diesem Gebiete, speziell hinsichtlich des musikalischen Aufführungsgesetzes, bestehenden Rechtsunsicherheit aufstellte. An der Hand eines ausgiebigen Materials, das vom Zentralbüro gesammelt worden war, wurden in jener Eingabe alle diejenigen Missstände beleuchtet, die sich aus der Unzulänglichkeit des Gesetzes von Jahre 1883 ergeben. Aus den damaligen Aufführungen geht folgendes hervor: Die absolute Unsicherheit darüber, was eigentlich geschützt und wer für eine allfällige Verletzung des Autorrechtes verantwortlich ist, ferner der Mangel an ausreichenden Normen für die Feststellung der Aufführungstantüme öffnet der Willkür des Agenturteams Tür und Tor und machen eine gleichmässige Anwendung des Gesetzes unmöglich.

Schon im Jahre 1905 und sodann im Mai vorigen Jahres gelangte der Hotelier-Verein neuerdings an das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement, um sich nach dem Stand der Revisionsarbeit zu erkundigen. Auf die zweite Anfrage ging vom damaligen Chef des Justiz-departements die Antwort ein, dass die Revision des Bundesgesetzes über das Urheberrecht durch die inzwischen dringlich gewordene Revision des Patentgesetzes und anderweitige gesetzgeberische Arbeiten verzögert werden sei, indessen seien Vorbereitungen zu dieser Revision schon gemacht worden.

Mittlerweile ist die „Internationale Uebereinkunft zum Schutze von Werken der Literatur und Kunst“ im Oktober und November des vorigen Jahres auf einer internationalen Konferenz der

dem Schutzverbande angehörenden Staaten revidiert und nach verschiedenen Richtungen hin ergänzt worden. Diese neue Uebereinkunft vom 13. November 1909 ist von sämtlichen an der Konferenz in Berlin anwesenden Delegationen der Verbundsländer, auch von den Schweizer Delegierten, unterzeichnet worden und unterstellt nunmehr der Ikonifikation seitens der Parlamente. Der Bundesrat beantragt in seiner Botschaft an die Bundesversammlung, es sei die revidierte Berner Uebereinkunft vorbehaltlos zu genehmigen. Eine rasche Prüfung des Textes der neuen internationalen Uebereinkunft lässt erkennen, dass sie keine Bestimmungen enthält, gegen die unsererseits Bedenken erhoben werden könnten. Die in der Eingabe des Hotelier-Vereins berührten Missstände betreffen nicht die international festgelegten Grundzüge des Urheberschutzes, sondern lediglich unsere inländische Urheberrechtsgesetzgebung und deren Handhabung, und deutlich genug ist in dieser Eingabe betont worden, dass die Schweizer Hoteliers die auf den Schutz des geistigen Eigentums gerichteten Intentionen in keiner Weise antasten wollen. Dagegen wird es bei der bevorstehenden Gesetzesrevision notwendig sein, dafür zu sorgen, dass den begründeten Beschwerden Gehör geschenkt wird.

Wie der Bundesrat in seiner Botschaft bemerkt, ist unsere schweizerische Urheberrechtsgesetzgebung durch die neue internationale Uebereinkunft überholt worden. Es wird demnach die in Bälde zu erwartende Revision des Gesetzes sowohl auf die Beseitigung der offenkundigen Mängel und Lücken, als auch auf eine Anpassung des Gesetzes an die internationalen Vereinbarungen gerichtet sein müssen.

Was die neuen Bestimmungen der internationalen Uebereinkunft anlangt, soweit sie das Aufführungssrecht an musikalischen Werken betreffen, so wird durch den neuen Art. 11 der sogenannte Aufführungsvorbehalt überflüssig. Nach der ersten Uebereinkunft vom Jahre 1886 war das Aufführungssrecht an veröffentlichten musikalischen Werken von der Bedingung abhängig, dass das Werk ein ausdrückliches Aufführungsvorbehalt, den sogenannten Aufführungsvorbehalt, trage.

Durch Art. 11 der revidierten Uebereinkunft wird diese Bedingung beseitigt: Die Uebereinkunft soll auf die öffentliche Aufführung sowohl von dramatischen und dramatisch-musikalischen, als von musikalischen Werken anwendbar sein, ohne dass die Urheber gehalten sind, einen Aufführungsvorbehalt anzubringen.

Gegen die Beseitigung des Aufführungsvorbehaltes, die als eine Kräftigung der Idee des Autorenschutzes aufzufassen ist, war s. Z. von verschiedenen Seiten, namentlich von Sängervereinigungen, Sturm gelauft worden, unseres Erachtens mit Unrecht. Umso mehr Berechtigung erhält dagegen das Verlangen nach einem genauen Verzeichnis der geschützten und der Schutzfrist nicht mehr unterstehenden Werke.

„Die praktische Tragweite der Abschaffung des Aufführungsvorbehaltes“, bemerkte die bundesrätliche Botschaft, „darf nicht überschätzt werden. Da weitans die meisten neuen Musikwerke — und diese kommen hauptsächlich in Betracht — den Vorbehalt tragen, d. h. schon nach der bisherigen Uebereinkunft geschützt sind, so tritt tatsächlich gegenüber dem bestehenden Zustand keine tiefgreifende Änderung ein. Sodann wird auch durch den neuen Art. 11 das Aufführungssrecht nicht als ein absolutes gewährleistet, vielmehr behalten die einzelnen Verbundsländer die Freiheit, das Recht näher ausgestalten und Ausnahmen zuzulassen. Hierdurch, mehr noch als durch die Beibehaltung des Aufführungsvorbehaltes,

ist die Möglichkeit gegeben, die einheimische volkstümliche Musikpflege in billiger Weise zu berücksichtigen. Hierauf wird bei der Revision unseres Gesetzes, das übrigens eine Ausnahme schon enthält, Bedacht zu nehmen sein.“

Es ist zu hoffen, dass die nun in doppelter Hinsicht notwendig gewordene Revisionsarbeit so rasch als möglich in Angriff genommen und den berechtigten Klagen und Wünschen in vollem Umfang Rechnung getragen werde. Die vom Hotelier-Verein aufgestellten Postulate, auf die wir die massgebenden Stellen nochmals nachdrücklich aufmerksam machen möchten, lauten folgendermassen:

1. Sollte dafür gesorgt werden, dass ein genaues Verzeichniß der geschützten Musikstücke jedermann zugänglich ist, damit jedermann die Möglichkeit hat, sich zu orientieren, welche Musikstücke frei sind und welche nur gegen Entgelt, resp. gegen eine gesetzlich zu normierende Taxe aufgeführt werden dürfen.
2. Es sollten nähere Normen für die den Autoren auszuweisenden Tantieme im Gesetze aufgestellt werden. Die derzeit enthaltenen Normen passen nur für Theaterinstitute, nicht aber für Konzertaufführungen, wo geschützte und freie Kompositionen zur Aufführung gelangen und wo Eintrittsgebühren sehr oft nicht erhoben werden.
3. Es sollten nähere Bestimmungen darüber aufgestellt werden, wer für die Auszahlung der Tantieme und für Zuwidderhandlungen gegen das Gesetz verantwortlich ist.
4. Es sollte festgesetzt werden, dass die Tantieme nicht vor den Aufführungen, sondern erst nachher periodisch zur Auszahlung gelangen sollen, wobei nicht ausgeschlossen ist, dass in gewissen Fällen eine angemessene, durch das Gesetz zu bestimmende Kaution zu leisten wäre.
5. Für streitige oder sonst zweifelhafte Fälle sollte ein offizielles, fachmännisches und unparteiisches Entscheidungsorgan geschaffen werden.

—————><————

Zur Reformküche.

Als im Jahre 1905 die Debatte über die Reformküche entbrannte, befassete auch ich mich in einem Artikel mit dieser wichtigen Frage; da ich aber erfahren musste, dass die Hauptschreiber nach einem neuen Kurs, die uns von Hausmannskost predigten, die uns vor Augen führten, wie die Mutter anno Dazumal die Suppen kochte etc., eben nur Theorie übten, selbst aber nicht den Mut hatten, mit gutem Beispiel voranzugehen, da liess ich mein Manuskript in den Papierkorb untertauchen.

In seinem Eingesandt in No. 43 der Hotel-Revue spricht mir nun aber Herr Ch. St. geradezu aus der Seele, und so erlaube ich mir, einen kleinen Beitrag zu diesem Thema zu bringen.

Ich war damals, als die Reformfrage in Fluss kam, gerade zur Kur in einem deutschen Weltbad und hatte am eigenen Leibe erfahren, was es heisst, vier Wochen lang das ewige alte Etterlei einer abgedroschenen *Table d'hôte* hinunterzuwürgen. Nicht etwa, dass ich in einem Hotel zweiten Ranges wohnte, sondern, schon der Wissenschaft halber, in allerster Hause am Platz. Letztes Jahr als ich dorther zurückkehrte, fragte ich gleich den Oberkellner, ob denn bei ihnen nie gesotenes Ochsenfleisch, oder ein saftiger Schweinsbraten mit Kartoffelsalat, auch eine schöne Schweineknödellette oder andere bürgerliche Platten serviert würden? —

Er schlug die Hände über dem Kopf zusammen und meinte, da hätten wir sofort das Bureau voll Reklamanten und die Engländer würden unser Haus für alle Zeiten meiden. Ich erwiderte ihm, dass es nur auf einen Versuch ankomme, ich hätte an meiner *Table d'hôte* schon oft 13 Nationen vereinigt gehabt; hier jedem Geschmacke gerecht zu werden, wäre ein Ding der Unmöglichkeit. Man könnte bei Einfliechtung solcher bürgerlicher Platten das Menü doch zusammenstellen, dass jedermann auf seine Kosten komme und satt und befriedigt den Tisch verlassen. Probiere geht über studieren. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass die Gäste solche Platten aus Unkenntnis oder Vorurteil nicht essen, oft macht dann an der Tafel ein Gast den Andern an, von Diesem oder Jensem zu kosten, und die Folge davon ist, dass letzterer bekennen muss, das Gericht gar nicht gekannt zu haben, es sei ausgezeichnet, man solle es nur öfters bringen.

Ich halte mich gar nicht an die althergebrachte Reihenfolge bei Zusammenstellung meines Menüs, serviere auch nicht alle Tage Fisch oder Geflügel, dadurch bringe ich mehr Abwechslung auf den Tisch. Meine Gäste erhalten eine schmackhafte Suppe, drei Gänge, wovon der eine immer sehr reich garniert ist, zur mittleren Platte wird ein gutes Gemüse, extra angerichtet, serviert. Reis, Macaroni sowie Polenta spielen auch eine grosse Rolle bei mir, sodass selbst ein Vegetarianer satt werden kann, den Süßspeisen wende ich grosses Augenmerk zu, dabei halte ich streng darauf, dass die Platten stark angerichtet werden, damit der Gast sieht, dass man ihm das Essen auch gönnt.

Gerade bei uns, wo die Gäste nicht nur Wochen, sondern Monate, ja Jahre lang bleiben, muss man darauf bedacht sein, einen abwechslungsreichen Tisch zu führen, und da ist es ein grosser Fehler, wenn man das Menü dem Chef allein überlässt. Man muss zusammen studieren und mit einander beraten, um möglichst immer etwas Neues zu bringen. Ich erinnere mich noch gut, wie meine Mutter sei, eine Hotelierstochter aus einem grossen Schweizerbade, oft erzählte, wie der Familienrat, Koch, Kochin und Oberkellner abends zusammen gekommen seien, um die Speisenfolge für den nächsten Tag festzusetzen.

Fühlung halten mit seinen Gästen ist von grosser Wichtigkeit, man erfährt so manchen Wunsch, durch dessen Erfüllung man immer zufriedene Gesichter sehen kann.

Herr Ch. St. hat uns mit der Anführung seiner Menüs einer Hotel-Pension ersten Ranges, die zu geniessen er selbst das zweifelhafte Vergnügen hatte, die Haare zu Berg stehen machen; aber wie aus eigener Erfahrung, dass solche, auch der einfachsten Hotelküche hohnsprechende Zusammenstellungen vorkommen, und warum? — weil heutzutage jedermann Hotelier sein will, ohne auch nur eine blasse Ahnung von dem ganzen Betriebe zu haben.

Hier, wo viele Gäste krankheitshalber an den Ort gebannt sind, fangen dieselben, um ihr Leben zu fristen, oft eine Pension oder Hotel an (werden sogar Direktor); man hat nichts zu riskieren, macht sich's möglichst bequem (denn es ist nun einmal die irrite Meinung verbreitet, dass der Hotelier nichts zu arbeiten braucht, sondern ein Schlaraffenleben führt); man ist so mit, und wenn man auch nichts verdient — verpfuscht man den Andern doch das Geschäft; läuft dann der Karren schief, so verschwindet man einfach von der Bildfläche, unbekümmert der trauernden Hinterbliebenen! —

Das ist einer der grössten Krebschäden unseres Gewerbes, da muss unsreiner ja ein Narr gewesen sein, von der Pike auf zu dienen, um in die Geheimnisse dieser so vielseitigen

Kunst einzudringen, Jahre lang sich in der Welt herumzutreiben, um Land, Leute und deren Sitten kennen zu lernen, um sich dann von solchen Eindringlingen den Profit aus der Tasche jagen zu lassen! Konkurrenz soll sein und muss sein, aber eine loyale, Hoffentlich kann auch hier einmal Wandel geschaffen werden.

das Feuer inzwischen nehmen kann, so wird es wohl verständlich sein, dass es in erster Linie Pflicht und Aufgabe des Hotelpersonals ist, genügend vorbereitet und unterrichtet zu sein, um beim Ausbruch eines Feuers diesem genügend entgegenzutreten zu können, gilt es doch, Leben und Eigentum des reisenden Publikums zu schützen.

Wie in den landwirtschaftlichen Betrieben Unterricht im Feuerlöschwesen gegeben wird, damit der zukünftige Oekonom bis zum Eintritt der Ortsfeuerwehr selbständig handeln kann, oder wie in grösseren industriellen Betrieben Fabrikwehren eingerichtet sind, die erforderlichen Falles schnell zur Hand sind, so sollte auch das Personal eines Hotels so geschult sein, um bei einem Brände sofort zu wissen, was es zu tun hat. Es soll absolut nicht verlangt werden, dass jeder Hotellangestellter ein fertiger Feuerwehrmann ist, aber soviel sollte er vom Feuerlöschwesen verstehen, um mit den zur Verfügung stehenden Mitteln eine Ausbildung des Feuers verhindern und durch talkräffiges und sicheres Auftreten die Gäste beruhigen und Panik verhüten zu können. Deshalb ist es in erster Linie notwendig, darauf zu achten, dass die durch Ortspolizeistatut vorgeschriebenen, im Hotel befindlichen Löschmittel wie Feuerreimer, Schläuche, Wasserhähne, Stahlrohre, Beile etc. sich stets in guter Verfassung befinden, damit sie nicht versagen, falls sie plötzlich gebraucht werden müssen. Denn was nutzen alle diese Hilfsmittel, wenn das Personal, die so doch schliesslich in erster Linie benutzen soll, mit ihm nicht umzugehen versteht? Es wäre daher wohl angebracht, dass ein Angestellter, der dann aber nicht zu häufig wechselt, darüber wie es ja leider das Hotellebewerbe so mit sich bringt, mit der Beaufsichtigung der Feuerlöschgeräte beauftragt und für sie verantwortlich gemacht wird, und der vor allen Dingen die Schläuche mindestens alle halb Jahr einmal auf ihre Gebrauchsfähigkeit und Dichtigkeit untersucht oder durch die Ortswehr untersuchen lässt. Ferner wird sich wohl dann und wann mal eine Gelegenheit finden, einen „blinden“ Alarm einzurichten, um das Hotelpersonal für den Ernstfall vorzubereiten. Selbstverständlich muss dieser Alarm mit grösster Vorsicht ausgeführt werden, um das im Hotel wohnende Publikum nicht zu beunruhigen. Ferner ist es unbedingt notwendig, dass sich jeder Angestellte genau über die Oertlichkeiten seines Hauses informiert. Er muss genau Bescheid wissen über die Treppen, Flure und Ausgänge und sich eventuelle Fluchtwege merken, über die er sowohl sich, wie die Gäste retten kann. Gerade hier kann er nützlicher sein, als ein Feuerwehrmann, der im Hause wohl selten Bescheid weiß. Ferner gewöhne man sich daran, nachts die notwendigen Kleidungsstücke so bereit zu legen, dass man sie im Dunkeln schnell anziehen kann; ebenso verwahre man seine Papiere und Wertpapiere so, dass man sie bei Feuersgefahr schnell ergreifen kann.

Bricht in einem Hotel ein Feuer aus, so ist natürlich sofort die Feuerwehr zu alarmieren, selbst wenn der Brand noch so klein zu sein scheint. Man kann nie wissen, welche Ausdehnung er nehmen kann. Dann mache man sich daran, es selbst zu löschen. Dies kann entweder dadurch geschehen, dass man die Flamme erstickt, d. h. ihr die Luftzufuhr abschneidet, indem man sie mit Erde, Sand etc. oder auch selbst mit brennablen Gegenständen wie Decken, Kleidungsstücken usw. zudeckt, oder sie mit Wasser ausgiest oder ausspritzt. Im letzteren Falle kann man auch, falls Wasser nicht gleich zur Hand und der Brand nicht allzu gross ist, Bier oder Milch, die ja in jedem Hotel vorhanden sind, verwenden, nie aber brennbar wie z. B. spritthafte Flüssigkeiten. Ferner schaue man dem Brände die Nahrung abzuscheiden, indem man alle im Bereich des Feuers liegenden brennbaren Gegenstände bei Seite schafft. Bei einem Hotelbrand ist dafür zu sorgen, dass das Feuer von der Luftzufuhr abgeschlossen wird, um ihn zum Brennen notwendigen Sauerstoff zu entziehen. Man halte daher die Fenster und die Türen geschlossen, da man hierdurch sowohl die Ausbreitung des Feuers nach anderen Räumen als auch seine schnelle Verqualmung verhindert. Man soll auch die Türen nicht auftreissen und vor allen Dingen nicht offen stehen lassen, um die Mitbewohner des Hotels zu alarmieren; es sollte dies vielmehr durch lauten Ruf, durch kräftiges Schlagen gegen die Türen oder durch Alarmglocken geschehen. Selbstverständlich sind dabei Rufe wie z. B., „Reite sich wer kann“ zu unterlassen, da diese nur eine Panik hervorrufen würden. Niemals lasse sich ein Angestellter verleiten, aus Angst vor einer Gasexplosion nachts oder in der Dämmerung den Hauptthahn abzustellen; da das plötzliche Erlöschen des Lichts sowie die Unmöglichkeit, es wieder anzuzünden, nur die Verwirrung erhöhen würde. Denke man stets daran, dass das Gas in den Leitungsröhren vollständig gefährlich ist, und dass eine Gasexplosion erst dann eintreten kann, wenn die Rohre beschädigt werden und das Gas ausströmen kann. Besteht in einem Hotel eine elektrische Beleuchtungsanlage, so überlasse man das Abstellen der Feuerwehr. Das Maschinpersonal instruiere man so, dass es bis zum letzten Augenblick an seinem Platz bleibt und erst, wenn ihm selbst Gefahr droht, seinen Posten verlassen darf.

Begegnet ein Angestellter einer Person, deren Kleidungsstücke Feuer gefangen haben, sothat er sie anzuhalten und auf den Boden zu werfen, damit die hochschlagende Flamme nicht den Kopf treffen kann. Dann werfe er eine Decke über sie, oder, falls er gerade keine zur Hand hat, sich selbst darüber und versuche das Feuer so zu ersticken.

Sollte es erforderlich oder nicht zu vermeiden sein, sich in einem verqualmten Raume aufzuhalten, z. B. um sich durch diesen in Sicherheit zu bringen oder Personen zu retten, so krieche man auf dem Boden entlang, mit dem Munde möglichst nah dem Boden; denn da die brennablen Gase und auch das erwüchtende Kohlenoxydgas leichter als die Luft sind, die man zum Atmen notwendig hat, so befindet sich der Mensch am geschütztesten in liegender Stellung. Zur grösseren Sicherheit nehme man irgend ein Stück Tuch vor dem Mund, das man wenn möglich vorher in Wasser oder Essig getaut hat. Überhaupt tut man gut, wenn sich an Rettungs- und Löscharbeiten beteiligt, die Kleidung nass zu halten.

Bemerkt ein Angestellter nachts im Zimmer Rauch, so suche er kriechend festzustellen, ob es im Zimmer brennt oder woher der Qualm kommt. Dabei ist zu beachten, dass er ein Fenster nur öffnen darf, wenn das Feuer nicht in Zimmer ist. Muss man eine Tür öffnen, so tue man dies vorsichtig und halte sich dabei seitwärts, damit man nicht von einer Stichflamme getroffen wird.

Vor allen Dingen hat aber das Hauptpersonal durch ruhiges und besonnenes Verhalten den Gästen mit gutem Beispiel vorzugeben. Ein sinnloses Hin- und Herrennen erweckt das Gefühl der Unsicherheit und vermehrt die Verwirrung. Das Hotelpersonal soll die Gäste zu beruhigen suchen und ihnen Mut zusprechen, sowie sie vor den unüberlegten Schritten wie z. B. vor dem Herauspringen aus dem Fenster etc. abhalten. Ist die Gefahr auf das höchste gesiegt, so dass keine andere Rettung wie diese (die immer gefährlich ist, selbst bei Anwendung des Sprungtisches), möglich ist, so bereite man diesen letzten Fluchtweg derart vor, dass man Leinen und in Streifen geschnitten, zusammengeknöpft Bett- und Handtücher zurecht macht, um Personen hinunterzulassen oder man werfe Kissen und Matratzen aus dem Fenster, um dadurch den Fall zu vermindern. Unwürdig wäre es aber eines so geachteten Standes, wie das Hotelpersonal es ist, erst an die eigene Rettung zu denken und womöglich schwächere Personen wie Frauen und Kinder beiseite zu stossen oder niederkreuzen, um das eigene Leben zu retten. Möge jedem Hotellangestellten als Beispiel der Pflichtstreue eine Schiffsmannschaft vor Augen stehen, die als letzte das sinkende Schiff verlässt, nachdem die ihr anvertrauten Passiere sämtlich gerettet sind.

►►►

Allerlei Interessantes vom Wein.

Es ist die Zeit der Weinlese, und das *Journal des Débats* hält es für angezeigt, in diesen fröhlichen Tagen einiges aus der Geschichte des Weines zum besten zu geben.

Das älteste Gewächs, das die Geschichte erwähnt, ist der Wein von Maronia an der Küste Thraciens. Homer, der ihn besungen hat, versichert, dass man den Wein dieses Ortes nur trinken kann, wenn man ihn mit zwanzigmal soviel Wasser vermischte. Das weinspendende Maronia hatte im Laufe der Zeit von seiner unbezähmbaren Kraft nichts verloren: Der Konsul Mucianus feierte, als er durch den gesegneten Ort zog, das Bouquet eines Getränks, das aus einer Mischung von 80 Eimern Wasser und einem einzigen Eimer Wein bestand. Griechenland übte lange Zeit ein Weinmonopol aus, indem es nahezu die ganze Welt mit dem Saft der Reben versorgte. Im altesten Rom war der Wein so selten, dass die Gesetze das Verfügungsrecht über den Wein vorrat des Hauses nur dem Familienvater zugestanden. Als ein gewisser Mecenus seine Frau erschlug, als er sie im Keller beim Weintrinken überraschte, erklärten die Richter diesen Totschlag für durchaus berechtigt. Sie sprachen auch einer andern Bürger frei, der seine Gattin hatte verdursten lassen, weil sie ihm die Weinkellerschlüssel gestohlen hatte. Man gönnte den Wein nicht einmal den Göttern. Romulus brachte seine Trankopfer mit Milch dar. Numa empfahl seinen Untertanen, mit dem Wein sparsam umzugehen und mit dem edlen Getränk nicht die Opferfeuer zu versprengen. Als das Gesetz dann milder wurde, erklärte es ausdrücklich, dass nur Wein von beschneiteten Weinstecken auf den Altar gegeben werden dürfe; auf diese Weise suchte man den Weinbau immer mehr zu fördern und zur Vereidigung der Rebe anzuregen. Wie viel der Wein galt, ersicht man daraus, dass Lucius Viparius Cursor, als er die Sammler bekämpfte, wollte, dem Jupiter nur einen Becher kostlichen Weins zu geloben brauchte, um sich den Gott günstig zu stimmen und einen glänzenden Sieg zu erfechten. Zu Ruf und Aんsehen gelangten italienische Weine erst um das Jahr 600 der römischen Geschichte. Zur Zeit des Plinius aber gehörten von den achtzig berühmtesten Weinbergen der Welt mehr als zwei Drittel der italienischen Halbinsel an, „die durch diesen ihren Reichtum den Sieg über die Pflanzenschatz aller Länder davontrug, mit alleiniger Ausnahme der Gewürzpfanzenländer“. „Es ist aber“, so fügt der berühmte Naturforscher hinzu, „wenn der Weinstock in Blüte steht, kein Duft lieblicher als seiner.“ Horaz hat für den Falerner eine Reklame gemacht, die dem wirklichen Werte dieses Weines nicht entspricht. Der Falerner nahm in der Schätzung der Weinkenner durchaus nicht den ersten Rang ein: er war lange nicht so gut wie der Cacaber, der leider vollständig verschwand, als Kaiser Nero zwischen Baja und Ostia einen Kanal grub. Augustus zog allen andern Weinen den Wein von Setia vor. Seine Nachfolger hatten denselben Geschmack, „dieweil die Erfahrung

lehrt, dass man bei diesem Getränke keine übeln Folgen zu befürchten hat“. Livia, die Gattin des Augustus, schrieb ihre körperliche Frische, die sie sich bis zu ihrem 86. Lebensjahr bewahrte, dem Umstand zu, dass sie sich recht oft an Puciner erquickte. Man rühmte auch die Vorzüge des Weins von Sorrent; Tiberius aber erklärte diesen Wein für einen ganz gemeinen Essig, der seinen Ruf nur den bezahlten Lobpreisungen eines Arztes verdankte.

Der Weinbau war damals schon weit vorgeschritten: man kannte das Beschneiden und das Pflropfen der Rebe. Man kannte auch die Krankheiten des Weines und wusste sie richtig zu behandeln. Die afrikanischen Winzer tibten das Gipsen; die Winzer Griechenlands „verbesserten“ herbe Weine durch einen Zusatz von Pechharz. Man mischte den Wein mit süßem Wasser oder mit salzigem Wasser; das salzige Wasser hatte die Eigenschaft, ihn besser zu konservieren. Die Winzer von Amalfi tauchten heute noch die Muskattrauben ins Meer und lassen sie dann in Zitronenbaumblätter gehüllt an der Sonne trocknen. Weinfälschungen und Weinschmierereien gab es auch schon im alten Rom, und das Verschneiden von Weinen aus geringen Lagen mit besseren Weinsorten war allgemein üblich. Verrufen waren die galischen Weine, weil die galischen Winzer ihre Gewächse mit Aloe und mit anderen Ingredienzien würzten. Es ist historisch festgestellt, dass Julius Cäsar der erste war, der seinen Tischgästen vier verschiedene Weinsorten vorsetzte. Seit jener Zeit wollte jeder reiche Römer einen Weinsteller haben; die berühmten Weinmarken erzielten fabelhaft hohe Preise. Die schönen Weine brachte das Jahr, in dem der letzte der Gracchen getötet wurde. Da damals Optimus Konsul war, wurden die Weine dieser Lese „optimische“ genannt. Unter der Regierung des Kaisers Caligula brachte eine Amphora solchen Weins, nach den Berechnungen eines Plinius-Uebersetzers, mehr als 300,000 Fr.; da die Amphora 20 Liter enthielt, kam eine Flasche Optimus auf fast 15,000 Fr. zu stehen!

Man schätzte von der Rebe alles, sogar das Holz, aus dem man Opferschalen, Götterbilder und Tempelsäulen schnitzte. Der Tempel der Diana zu Ephesus hatte eine Treppe, die aus einem einzigen Rebstock gemacht war. In der Hand der Centurionen war das Holz des Weinstocks eine Art Kommandostab; es galt selbst noch auf dem Rücken des Soldaten als ein Zeichen von Auszeichnung, denn die Sklaven und die Lohnarbeiter wurden mit einem weit weniger vornehmten Holz geziichtet. Man weiss, durch welche einfache Methode die Römer bei Trinkgelagen ihren Durst immer erneuerten. Sie nahmen auch Schierling, um sich zum Weintrinken zu zwingen, denn Wein galt als Gegengift bei Schierlingsvergiftungen. Natürlich konnte nur ein besonders starker Magen so etwas tragen. Marcus Cicero, der Sohn des berühmten Redners, trank mit einem Zuge fast 7 Liter Wein. Er tat das aber nur aus Kindesliebe, um dem Antonius, dem Mörder seines Vaters, die Trinkerpalme zu entreissen.



Vermischtes.

Französische Weinsorgen. Über französische Weinsorgen schreibt man der „Voss. Ztg.“ aus Paris: Mit der Champagner, oder dem Champagner, hat es angefangen. Die französischen Produzenten des ersten, ursprünglichsten und immer noch fraglos besten Weins der Welt, dem Markenkonsort, einen andern Irrthum und Sinn zu geben einer geographischen. Der Name Champagner soll buchstäblich genommen werden. Er soll eben nur ein Erzeugnis der Champagne bedeuten und diese Herkunft des den Namen tragenden Artikels bezeugen. Anderer Schaumwein, der nicht aus dem Champagner stammt, mag jede andere Bezeichnung annehmen, er mag sich *Vins mousseux* oder sonstwie nennen. Champagner soll er nicht heißen. Die öffentliche Meinung, die Presse, die Volksvertretung, die Regierung nahmen den Einfall der Sektfabrikanten mit keiner geringen Zustimmung auf, und so wurde ein Gesetz gegeben, das den Begriff des Champagners genau umschreibt. Dabei ging es zwar nicht ohne einige Reibung, einiges Fingerziehen ab. Es stellte sich heraus, dass es gar nicht so einfach sei, die Grenzen des Champagnes zu bestimmen, wenigstens im Hinblick auf den Sekt. Die Umrisse der ehemaligen Provinz Champagne kennt man; aber die Rebe kehrt sich nicht an die geschiebliche Grenzlinie, innerhalb dieser wächst mancherorten ein Wein, der nicht zu Sekt verarbeitet wird, während anderorts die Kelter von Epernay und Reims noch höchst gewöhnliche Gewächse erzeugen umsums. Dabei ging es zwar nicht ohne einige Reibung, einiges Fingerziehen ab. Es stellte sich heraus, dass es gar nicht so einfach sei, die Grenzen des Champagnes zu bestimmen, wenigstens im Hinblick auf den Sekt. Die Umrisse der ehemaligen Provinz Champagne kennt man; aber die Rebe kehrt sich nicht an die geschiebliche Grenzlinie, innerhalb dieser wächst mancherorten ein Wein, der nicht zu Sekt verarbeitet wird, während anderorts die Kelter von Epernay und Reims noch höchst gewöhnliche Gewächse erzeugen umsums. Diese Reibung, die Ausarbeitung, die Verhandlung, die Kompromissfindung, die Konsolidierung der Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf dem man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder der Region hat. Nach dem Chardonnay, der die Befreiungskampf gekämpft wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektelob. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und

und das gleiche Klima vorfindet, in der gleichen Weise, zumal wenn es, wie im französischen Südwesten, ungefähr dieselben Rebentypen sind und sie nach denselben überlieferten Methoden gezogen, gepflegt, gekeltert werden und ihr Wein im Keller dieselbe Behandlung erfährt. Das Streitthema ist also die Qualität des Weins. Dieses ist noch lange nicht entschieden. Er wird mit einer Heftigkeit geführt, die durch die Anehnlichkeit der im Betracht kommenden Interessen erklärlich und gerechtfertigt ist. Die Gironde möchte für sich ein ausschließliches Vorrecht erkämpfen. Den widersetzen die Nachbardepartements sich mit unüberwindlicher Entschlossenheit. Regierung und Parlamente werden die widerstreitenden Ansprüche auszugleichen haben.

Touristen-Katechismus. Die Münchner "Jugend" gibt aus einem internationales Katechismus für junge Hocheigebirgsbewohner folgende Fragen und Antworten wieder:

"Was ist ein See?" — "Ein See ist eine Wasserfläche, an deren Rändern sich Gasthäuser befinden mit Pension von 5 Fr. 4 Mk. oder 5 Kr. an aufwärts."

"Was ist ein Berg?" — "Ein Berg ist eine Erhebung zwecks Errichtung eines Aussichtsturms zu 20 Rp., 20 Pf., oder 20 Hell. Eintritt."

"Was ist ein Nationalheld?" — Ein Nationalheld ist ein Mann, der in Holz geschmückt sich gut und preiswert verkauft."

"Was ist ein Sonnenaufgang?" — "Ein Sonnenaufgang ist eine Einrichtung der Natur zur Förderung der Bergbahn."

"Was ist ein Denkmal?" — Ein Denkmal ist ein Marmor- oder Erzerguss und dient zur Herstellung von Ansichtsmedaillen, 6 Stück 50 Rp., 40 Pf. oder 50 Hell. bunte tourer."

"Was ist ein Fremder?" — Ein Fremder ist ein Portemonnaie mit einem Menschen dran, das bei der Ankunft voll, bei der Abreise leer sein muss."

Kleine Chronik.

Beatenberg. Herr A. Rothpletz, bisher Pächter des Hotel Schönegg, ist von diesem Geschäft zurückgetreten.

Genève-Veyrier. Durch Vermittlung des Hôtel-Office in Genf hat Herr Kreutzer sein Hotel Beau-Sjour an Herrn Deck-Sandoz verkauft.

Ablehnung des Kartenbriefes. Der Ständerat hat mit 22 gegen 16 Stimmen den Beschluss des Nationalrates zugestimmt und den Kartenbrief zu 5 Cts. abgelehnt.

New-York. Herr H. Priger, bisher Direktor des Savoy Hotel in London, ist, wie wir im Ber. Tagebl. lesen, an die Spitze eines vornehmen New-Yorker Restaurants berufen worden.

Lugano. Laut Blättermeldungen soll Lugano einen zweiten Kursaal bekommen, und zwar auf dem Territorium von Caprino. Die Initianten sind eifrig mit der Gründung einer Baugesellschaft und Zusammenbringung des nötigen Kapitals beschäftigt.

St. Moritz. Der Sommer- und der Winterkurren St. Moritz haben, nachdem sich die Engadiner Verkehrsverein aufgelöst hat, beschlossen, sich zu einem Kur- und Verkehrsverein St. Moritz zusammenzuschließen.

Wengen. Es ist den Hoteliers, welche ihre Gesichte für den Wintersport offen halten, gelungen, die Direktion der Wengernalpbahn zu bewegen, dass sie den Personen- und Güterverkehr von Mitte Dezember bis Anfang März aufrecht erhält. Der 10,000 Quadratmeter umfassende *Ice Rink* geht seiner Vollendung entgegen und werden nun nebst dem Eishaus auch *Curling* und *Hockey* eingeführt.

Beatenberg. (Mitget.) Ermügt durch den letztyjährigen Erfolg, wird das Eisfeld der Hotels

Victoria und Bellevue auf 6,000 Quadratmeter erweitert und mit einem gedeckten Pavillon, der gleichzeitig als Musikpavillon dient, versehen. Das Hotel Victoria erstellt eine neue Hall in Hauptbau und die Zentralheizung in der Dependance, sodass auch den Winter die Betten warm stehen. Auch das Hotel Beau-Sjour erhält verschärfte Verbesserungen für den Winter. Das Hotel Beau-Regard wird von jetzt an ebenfalls im Winter offen bleiben und hat zu diesem Zweck die Zentralheizung in allen Zimmern eingeführt. Die Gemeinde hat die Fassung neuer Quellen beschlossen zur Speisung ihres Reservoirs; ferner wird sie in Gemeinschaft mit der Gemeinde Unterseen das Verlangen einer neuen Konzession für eine elektrische Bahn Interlaken-Waldegg-Beatenberg an die Hand nehmen. Auch wird die Breiterstellung der Strasse von Beatenberg und die Erstellung eines Trottoirs auf der ganzen Länge demnächst in Angriff genommen.

Genève. Les journaux ont annoncé la vente de la Villa de Prangins, propriété du prince Napoléon, à un consortium qui se propose de la transformer en hôtel et d'y créer un centre d'attractions sportives. La Tribune du Genève précise: l'hôtel sera de style Louis XVI, avec tout le luxe et le confort moderne. Le rez-de-chaussée de la villa sera consacré à un musée napoléonien. Le premier étage sera réservé aux divers comités de sports et de fêtes. Des expositions auxquelles seront réservés les visiteurs, mais aussi pourront être organisées des séances de cinéma et de théâtre. Une immense prairie servira de champ de sports: tennis, foot-ball, polo à cheval, golf, concours hippiques, exercices militaires d'escrime, carrousels militaires et historiques, ou les dames seront admises, chasses à courre et aviation, sports sur le lac, canotage, régates, bains, joutes

nautiques, etc. La Villa de Prangins, ancienne demeure du prince Jérôme, est entourée de champs et de forêts, où la mise à exécution des projets ci-dessus sera facile.

Wintersport.

Davos-Platz. Der Vorstand des internationalen Schlittschuhclubs hat die Austragung der Weltmeisterschaft im Kunstradfahren für 1910 dem Schlittschuhclub Davos übertragen. Die Wettkämpfe finden am 30. und 31. Januar auf der Davoser Eisbahn statt.

Fragekasten.

Ein Mitglied ersucht um Publikation folgender Fragen:

1. Wer besorgt die Reinigung von Bettflaum zuverlässig und zu angemessenem Preise?

2. Welche Erfahrungen haben Kollegen mit der Installation von elektrischen Uhren gemacht, und welche Firmen bedienen gut und kulant?

Sachdienliche Mitteilungen zur Weiterbeförderung an die Redaktion erbeten.

Hotelbesitzer

die geneigt sind sofort oder gelegentlich ihr Haus abzugeben, machen wir auf das

Hotel-Office in Genf

aufmerksam, das stets eine größere Anzahl Kläger notiert, hat und Abschlüsse diskret und unter der Hand zu mäßigen Gebühren vermittelt.

Gesellschafts- Seide u. Ball- Seide

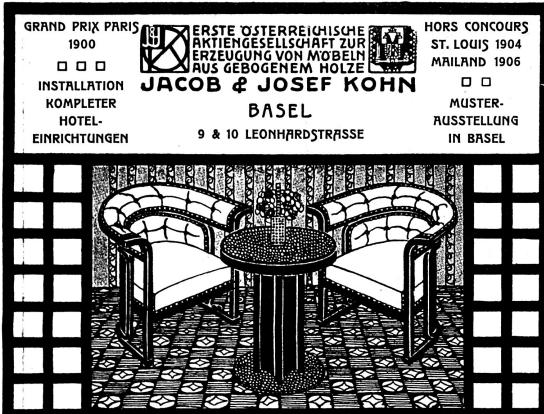
Grenadine-
u. Voile-

Backfisch-
u. Musseline-

Côtéle-
u. Eoliene-

Seide

für Damen u. Herren in allen Preislagen, sowie jetzt das Neueste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg- Seide“ v. Fr. 1.15 bis Fr. 30.— p. Met. — Franko ins Hans. Mutter umgehend.



ZU BEZIEHEN DURCH DIE BEDEUTENDSTEN MÖBELMAGAZINE DER SCHWEIZ
SOWIE DURCH ALLE FIRMEN DER HOTEL-BEDARFSARTIKEL-BRANCHE

Vente de mobilier.

Le mobilier de 3643

l'Hôtel du Grand Pont

a Lausanne

80 chambres de maîtres, salle à manger, salons, batterie de cuisine, etc., sera vendu aux enchères en décembre prochain. Des publications ultérieures fixeront les dates. Eventuellement, des offres de gré à gré seraient examinées avant la mise. Pour visiter, s'adresser à MM. Bergler, notaires à Lausanne.
H 14713 L 723

Reelles Heiratsgesuch!

Seriöser Fachmann, Schweiz, 39 Jahre alt, Protestant, bisher in erstklassigen Häusern tätig gewesen, wünscht Bekanntschaft mit honester Tochter oder Witwe, die Freude am Hotelfach hat und sich an sehr rentablen Geschäften beteiligen möchte. Nur wirklich ernsthafte Offerten beliebt man vertrauenvoll unter Chiffre H 800 R an die Exped. ds. Bl. zu senden.

Terrain gesucht!

776 In grösster Freudenreize oder dessen unmittelbare Nähe vorzugsweise mit Sommer- und Wintersaison wird zur Erstellung eines grösseren Hotels geeignetes Terrain gesucht. Ausführliche Offerten sind sofort zu richten unter C 5498 Lz an Haasenstein & Vogler, Bern.

Unweit Triberg (Baden) ist an gutem Sommersaison- und Wintersportplatz neu erbaute

785

Gasthof mit Pension

verhältnisse halber günstig veräußert. Für tüchtigen Metzger in Geschäft, da keiner am Platze. Off. n. v. Solothurnstr. unter Chiffre. Ue 3644 n an die Annonce-Expedition Union-Reklame, Bern.

Hôtelier Direction d'un hôtel ou sanatorium

en Suisse ou à l'étranger; de préférence une maison travaillant toute l'année.

Envoyer offres à l'adm. du journal sous chiffre H 1073 R.

L'Hôtel du Guillaume-Tell

à La Chaux-de-Fonds

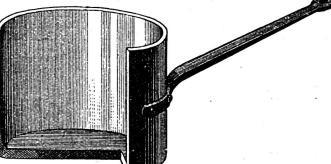
est à louer

pour le 31 octobre 1910

ou avant, suivant convenance.

S'adresser à M. Alfred GUYOT, gérant, Paix, 43, La Chaux-de-Fonds.

Eine Errungenschaft der schweizer. Industrie.



Neueste Hartverzinnung (Duro), Verstärkte Böden und Gelenke.

Diese Hartverzinnung hält vier mal länger wie die gewöhnliche, engl. Verzinnung, Lohnverzinnung von Hotel-Batterien

Spezialfabrik unverwüstlicher Rupfer-Batterien

Kindlimann & Cie. in Rikon (b. Winterthur).

Für Prospekte, Kostenberechnungen, Referenzen, Offerten wende man sich an die einschlägigen Geschäfte.

Ue 3635 n 786

An die Herren Hoteliers!

Der internationale Verband der Köche hat mit dem 1. September ein weiteres Zweigbüro in Nizza, Boulev. de l'Impératrice de Russie 22, eröffnet.

Adress: télégraphique: Uninter Nice.

Kostenlose Stellenvermittlung für Köche und empfiehlt das neue Unternehmen dem Wohlwollen der Herren Hoteliers auf angelegentlichste bei Bedarf von Chefs, Chefs de partie, Aides und Patissiers, prompte und gewissenhafte Bedienung ist zuzicher.

Für den Internat. Verband der Köche:
Die Landesverwaltung Schweiz.

NB. Bei dieser Gelegenheit empfehlen wir auch unser bewährtes Bureau, Waisenhausquai 5, Zürich.

Directeur, Chef de Réception

connaissant parfaitement l'allemand, le français, l'anglais et le russe, cherche place dans bonne maison, préférablement dans Engadine. Certificats et références de tout premier ordre.

799 Adresse: F. G. Lipsky, 71 rue de Monceau, Paris VIII.

Pour construction d'un grand hôtel moderne à Monte-Carlo

on demande à entrer en relations avec Société ou hôteliers. Adr. les offres sous chiffre H 1070 R à l'adm. du journal.

Hotel Hirschen (Cerf) Rorschach

Albert Hierholzer, Besitzer.

— Weinhandlung — Représentant. —

P. P.

Meinen werten Kunden und Gönnern bedanke ich mich durch Gegenwärtiges anzuseigen, dass ich mich auf ferne Reisen seit ca. 30 Jahren betriebenen Weinhandels zu einem geschickten und weisenwidmen werde.

Steard & Cie. in Bordeaux

für Bordeaux-, Magon- und Bourgogne-Weine, Spezialität in Cognacs.

Bouvier Frères in Neuchâtel

für Schweizer Champagner, Grand Vin Mousseux de Neuchâtel (Lager)

Georg Andersson, Weinimporteur in Stockholm.

Georg Andersson, Weinimporteur in Stockholm.

Hermann Blankenhorn, Weingeschäft, Möllhausen i. B.

Markgräfler- und Kaiserstuhler-Weine in Fass und Flaschen.

Gottfried Fassbind jun. in Ober-Arth

Riki-Kirschwasser und diverse Spirituosen.

Mit der Bitte von obigen geht. Notiz nehmen zu wollen, und mich Ihnen bestens zu danken, reicht.

Hochachtungsvoll

Albert Hierholzer, Rorschach u. Luzern.

Hotel-Pacht

Auf Frühjahr 1910 wird ein Hotel mit 60 Betten in Vierwaldstätters-see, P. P. Pacht ausgeschrieben.

Rek. wenden sich unter N 5644

Lz an Haasenstein & Vogler, Bern.

782

A vendre dans la vallée de Salvan un (H 3635 L. 3586 778

Hôtel de 80 lits

récemment construit avec tout le confort moderne. Situation et vue splendides. S'adresser à l'avocat

Jules Morand à Martigny-Ville.

Zu haben in allen einschlägigen Geschäften.

O. 2625 L. 3586 778

Opalin

SCHEISSER FABRIK

Pulzwasser

Anerkannt! von Weltfirmen

als bestes Flüssiges

Metallputzmittel

Ernst Herzog & C°

BÄDEN SCHWEIZ

Opalin

</

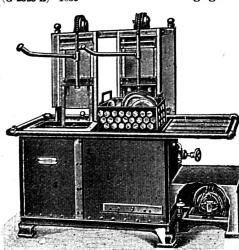
Vorteile der vielfach patentierten und prämierten Geschirrspülmaschinen u. Apparate

SIMPSON

von

A.-G. RUMMLER & MATTER, 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 Geschirrkörbe transportieren kann. Die Geschirrkörbe müssen nicht an Bügeln befestigt werden. Oestellen, Zahnräder, Schneckengetriebe und geschränkte Riemenspannungen bringen, gibt es bei Simpson nicht.

Überzeugung von diesen Vorteilen schliesst den Kauf eines anderen Systems aus.

Die Maschinen und Apparate Simpson verbreiten sich durch die enormen Vorteile gegenüber anderen Fabrikaten sehr schnell über das ganze Land und stehen prima Referenzen. Diesem Legen Sie Wert darauf Ihre Tafelmesser in beständigen, tadellosen Zustande zu erhalten, so benutzen Sie die billigen Messerspülapparate.

In Tausenden von Häusern zu grösster Zufriedenheit im Gebrauch, was Hunderte von Zeugnissen bestätigen. Preis eines Apparates je nach Grösse Fr. 10.— bis 30.— Prospekte üb. Geschirrspülmaschinen u. Messerspülapparate auf Wunsch gratis.

NIZZA HOTEL DE BERNE

beim Bahnhof.



Einziges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof.

Feine Küche. Zimmer von Fr. 2.50 an. Gepäcktransport frei.

Deutsch sprechender Portier am Bahnhof.

1039 H. Morlock, Besitzer auch Besitzer vom Hotel de Suisse (früher Röthlisberger) und vom Terminus-Hotel.

Überraschende Neuheit

garantiert
unschädlich
kein Chlor
kein reiben

Persil Modernes Waschmittel

für jede Waschmethode passend
Henkel & Co. Düsseldorf.

Zu haben in allen Drogerien, Kolonialwaren- und Seifengeschäften
General-Vertreter für die Schweiz: Alb. Blum & Co., Basel

Frisch eingetroffen sind: 5 Eisenbahnwaggons Tischdekorationspflanzen

1258 in tadelloser prima Ware, denkbar grösste Auswahl.

Massenvorräte in Kübelpflanzen jeder Art

Massenanbau von allen Markt- und Gruppenpflanzen

Grosste Treiberei von blühenden Topfpflanzen und abgeschnittenen Blumen in jeder

Jahreszeit. Prachttausstellung darin auf Wellenlinien und Ostern.

Alle Artikel sind in tausenden abgebarbar

C. Baur, Grossversandgärtnerie, Zürich-Albisrieden

Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.

Telephon 2575. — Telegramm-Adresse: Baugärtnerie, Zürich. — Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.

Mechanische Leinenweberei Worb

(vormals Röthlisberger & Cie.)

Worb bei Bern

Gegründet 1785

empfiehlt sich für die Lieferung von

erstklassiger Hotelwäsche

mit oder ohne eingewebten Namen.

Musterkollektionen stehen gerne zur Verfügung. Devise und Arrangements bei Neueinrichtungen.

Eigene Naturbleiche. Konfektionsatelier.

1216



AGO-

Warmwasseranlagen

mit Beheizung durch

Kohlenherd
Gasherd
Warmwasserkessel
Gaswarmwasser-Erhitzer
Niederdruckdampf
Hochdruckdampf

werden auf Grund der örtlichen Verhältnisse fachmännisch projektiert und gebaut von der

Wäschereimaschinen- und Küchenapparate-Fabrik OERTMANN A.-G., ZÜRICH

1162

B70 Z

Welte-Mignon

bereits in ersten Hotels installiert, sehr wenig gebraucht, sogenannte neu, preiswürdig zu verkaufen.

Gefl. Offerten unter Chiffre H 785 R an die Exp. d. Bl.

Das Stellenvermittlungsbureau

für Gehilfen und Gehilfinnen im Post- Telegraphen- und Fernmeldeamt III. Klasse, Ablagen und Sonnenstellen, empfiehlt zuverlässiges Personal-Farmarbeiter, Dienstmädchen, Telefonistinnen, Patronat-Mägdes.

Das Bureau steht unter der Leitung des Schweiz. Posthalterverbandes.

Ue 16,01 r

Hotel- und Restaurant-Buchhaltung

Amerikanisches System, Neuauflage, Nachtragung zu Pauschalsummen, erste Referenzen. Ue 2465 h 1237

E. Muggli-Isler,
Bücherexperte,
Zürich IV, Turnerstr. 29.

1162

Elektro-Heilanstalt

für Elektrische Motoren, Ventilatoren u. Apparate jeder Provenienz.

Entwicklung für andere Stromverhältnisse.

Promotion, preiswerte Bedienung

Elektro-Mechan.

Reparatur-Werkstätte Zürich

BURKHARD, HILTPOLD & SPÄLTI

Sihlquai 244.

Telephone No. 8355.

Telexgramme: ELEKTROMECHAN.

Bahnstation: ZÜRICH-LETTEN.

Ue 2525 Z 1056

1162

Wiederversilberung

Vernicklung

Reparaturen

von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft

Orfèvrerie

Wiskemann

Fabrik und Verkaufsmagazin:

Seefeldstrasse 222

ZÜRICH V.

Telephone 2352.

1153

A 16 Z

SPLENDIDA"

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

1162

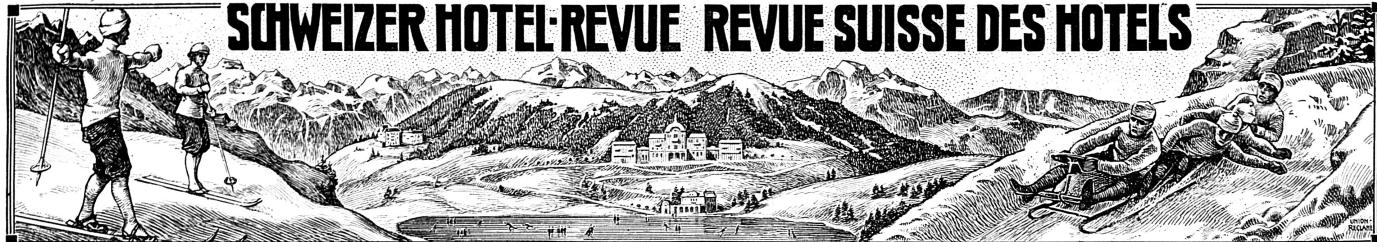
1162

1162

1162

1162

1162



AVIS.

Le Service de publicité des C. F. F. se propose, dans un but de propagande, de publier une édition assez considérable de sa *Carte de la Suisse pour touristes*. Cette carte sera dressée d'après une échelle réduite, analogue à celle qui a paru dans le numéro spécial "La Suisse" de la "Leipziger Illustrierte Zeitung".

MM. les sociétaires qui désireraient se procurer un certain nombre de ces cartes pour les distribuer à leurs hôtes, sont invités d'en aviser le Bureau central d'ici à la fin octobre, en indiquant le nombre d'exemplaires voulu. Les cartes seront livrées au prix coûtant, soit 10 cent. l'exemplaire pour les commandes effectuées dans l'intervalle indiqué. Passé cette date, le prix en sera considérablement augmenté.

Le Comité.

A propos de la réforme culinaire.

La réforme de la cuisine d'hôtel paraît être à l'ordre du jour. Tant mieux, plus on discutera cette question, mieux on arrivera à la résoudre d'une manière satisfaisante. L'auteur de l'avant-dernier article répond à M. Dr. Mory de se placer trop au point de vue médical et de prêcher la simplification de la cuisine d'hôtel. Il ne faut pas oublier que M. Mory est médecin et qu'il est tout naturel qu'il juge la question au point de vue médical. Ce sera notre tâche de choisir dans les conseils du monde médical ce qui peut être mis en pratique. L'on ne peut nier que le public qui voyage désire une réforme et l'on ne peut se borner à répondre: Ceux qui ne sont pas contents de la cuisine de table d'hôte n'ont qu'à aller au restaurant. Mais, il nous faut avant tout nous entendre sur ce que nous voulons dire par réforme de la cuisine d'hôtel. M. Dr. Mory entend par là avant tout qu'il faut rendre cette cuisine plus simple et cela non dans le but de réduire les frais, mais seulement en faveur de la santé de ses clients. Il a raison au point de vue du médecin, mais moi qui suis un homme du métier, quoique aimant la simplicité, je vois les difficultés que cela entraînerait pour nous et je ne puis aborder complètement dans le sens de M. Mory. M. le correspondant du No. 42 qui signe R. semble confondre la réforme de la cuisine d'hôtel avec la "réforme de la toilette", et toutes ses exagérations. Mais c'est là une erreur de sa part. Je n'ai jamais pensé à substituer la cuisine bourgeois à la cuisine régime à la cuisine fine. Je n'ai pas davantage parlé de réduire les frais. Ce que j'entends par réforme est dit en quelques mots: Davantage de diversité dans les aliments, moins de viande, remplacer la viande par d'autres plats et surtout par davantage de légumes. Je vais vous donner le menu d'un hôtel dans lequel j'ai logé deux jours et qui figure dans le guide comme hôtel et pension de premier ordre. Premier jour, diner: Potage (bouillon fade aux pâtes d'Italie) bœuf garni, porc avec choux, rôti de veau et salade, enfin compote, mais si peu qu'on n'avait pas le courage de se servir une portion raisonnable. Souper: Entrecôte et pommes de terre, viande froide et salade, fromage. Deuxième jour: Potage, gigot de mouton garni, roastbeef et salade, pouding et fruits de qualité inférieure. Le soir un chef d'œuvre culinaire: ragout de veau (mal préparé), tête de veau vinaigrette et salade aux pommes de terre, fromage. N'allez pas croire que j'exagère et que ce sont là des exceptions; ce cas est bien plus fréquent qu'on ne veut bien le croire. Dites-moi franchement, Monsieur R., avez-vous envie de nous nourrir ainsi durant six à huit semaines? Pas moi. Autrefois, quand je disais cette question avec M. Dr. Mory, j'étais comme vous, Monsieur R., je jugeais de tout cela du haut de ma grandeur, je ne savais pas qu'il existait de pareils menus, et si on me l'avait dit j'aurais cru qu'il y avait là une exagération.

Il me reste à répondre à une question personnelle de Monsieur R. qui demande si j'ai essayé de servir de la cuisine bourgeoise à mes clients, une fois par semaine? Certainement, et je le fais depuis des années et avec beaucoup de succès. Je donne en général une fois par semaine au lunch du bouillie avec différentes garnitures, mais ce n'est pas une pièce de viande cuite et recuite, dont on a extrait tout le suc pour faire du bouillie, c'est un morceau spécial qui a été choisi et apprêté avec soin comme bouillie. Quand par hasard je ne puis me procurer la pièce voulue et que pour cette raison le bouillie manque une semaine, j'ai des réclamations et les Français surtout me demandent: A quand le pot au feu? Je puis assurer à Monsieur R. que chez nous, où les

clients restent durant cinq mois, une cuisine très soignée est indispensable et il faut s'ingénier à la varier autant que possible. Le poisson, la volaille, les œufs, les farineux et les légumes jouent chez nous un aussi grand rôle que la viande. Naturellement que les frais ne sont pas moindres, ce n'est d'ailleurs pas ce que nous cherchons, mais il y a beaucoup plus d'ouvrage et de peine et c'est là le défaut de la cuirasse, à mon avis. Une pièce de viande coûte la même peine qu'elle pèse 3 kilos ou 6 kilos, tandis que tous ces différents plats demandent beaucoup de travail et en général davantage de soins.

J'en reproche à nos cuisiniers qu'en général, il y a heureusement des exceptions, ils ne sont pas préparés comme ils le devraient à leur métier. A peine ont-ils terminé leur apprentissage, s'ils en ont vraiment fait un, qu'ils cherchent une place bien rétribuée, c'est là pour eux l'essentiel, au lieu d'en chercher une où ils peuvent continuer à apprendre et à se développer. Dernièrement, deux jeunes gens m'ont offert leurs services comme sauciers, l'un avait 19 ans, l'autre 20 ans. Je leur ai répondu que je leur conseillais de revenir dans quelques années quand ils auraient complété leur apprentissage.

C'est pour toutes les réformes la même chose, on les combat, parce que la routine est également plus commode. Je me souviens à cette occasion d'une discussion que j'ai eue avec quelques collègues, il y a environ 15 ans, au sujet des petites tables. Combien d'obstacles les adversaires ne voyaient-ils pas! Il fallait acheter des tables, le service exigeait davantage de personnel, les clients seraient moins ponctuels, ils n'apprendraient pas à se connaître, bref, l'on trouvait des motifs à la douzaine pour en rester au statu quo et deux ans plus tard, tous mes adversaires d'alors avaient introduit "cette sacrée innovation" comme disait l'un de ces messieurs. Aujourd'hui, dans tous les bons hôtels, l'on a introduit le système des petites tables et je crois que personne n'en a envie de revenir en arrière. Du choc des idées jaillit la lumière, donc continuons à échanger les idées.

Ch. St.

Encore la réforme de la cuisine d'hôtel.

L'on parle beaucoup, ces derniers temps, de réformes à apporter dans la cuisine d'hôtel, et il est peut-être bon qu'un cuisinier donne franchement son opinion, car c'est la une question qui touche de près les membres de cette corporation. Il y a une réforme que nous désirerions beaucoup et qui contribuerait à la bonne renommée des hôtels suisses. Avant tout, messieurs les patrons devraient s'entendre pour améliorer lentement la cuisine de nos hôtels. Mais ce n'est pas dans le sens de M. Mory que cette amélioration devrait se faire.

La vraie réforme ne devrait pas consister à diminuer les repas d'un ou deux services, mais la réforme devrait s'attaquer à la manière dont on apprête les plats et au genre des plats que l'on sert. Comme un correspondant le dit très bien dans le No. 43: L'on peut passer sans silence le potage et le poisson, mais ces roastbeefs et ces gigots! Oui, ce sont bien les échardes dans notre chair, et pourtant bien des collègues et bien des patrons pensent qu'une grosse pièce est indispensable après le poisson, avec une garniture artistique de légumes et de pommes de terre qui, dès que quelques personnes se sont servies, n'est plus guère appétissante, elle est noyée dans le jus. Mais, c'est la routine sainte-sainte, il ne faut pas y toucher.

Ne vaudrait-il pas mieux servir un ou deux légumes à part, légumes bien apprêtés et servis en quantité suffisante. Car quand la garniture est très variée, l'un ou l'autre légume risque bien de ne pas être bien préparé.

L'on penche aujourd'hui pour le végétarisme sans l'influence des médecins, mais il n'est pas nécessaire d'exagérer cette tendance, il ne faut pas donner trop de différentes espèces de légumes pour le même repas, mais bien en quantité suffisante.

Le correspondant du No. 43 a raison de se plaindre des éternels roastbeefs et gigots, c'est vrai, pourquoi ne pas les remplacer *quelquefois* par des entre-côtes, des steaks ou des tourneffes fournis par la même grosse pièce. Il me semble que ce serait faisable et à ceux qui hochent la tête et qui prétendent que ce n'est pas assez copieux et que c'est trop cher, je répondrai qu'au point de vue de la quantité, le client aurait davantage que quand on lui sert du roastbeef par exemple, mais que cette plus grande quantité ne serait pas ruineuse pour l'hôtelier, vu qu'on ne donnerait à aucun client la portion que l'on donne à la carte. Je conviens que ceci ne pourrait pas se faire dans tous les hôtels, il n'y a pas de règle sans exception, mais je crois que ce serait faisable

dans les hôtels de premier et second ordre où il n'y a pas de clientèle de commis-voyageurs. Il y aurait encore un obstacle important à beaucoup d'endroits, ce sont les circonstances particulières de plusieurs maisons, dans les unes le flot de touristes pendant la haute-saison, ce qui exigerait plus de personnel pour ce genre de service, dans d'autres l'exigüité des locaux ou des installations empêche de finir les plats au dernier moment. Le correspondant du No. 43 condamne hautement cette habitude ou plutôt la nécessité funeste de finir les plats à l'avance. Dans la plupart des cas, ce n'est absolument pas la faute du cuisinier. Depuis 10—12 ans il est d'usage, dans la plupart des hôtels, de servir le dîner ou lunch du jour de 11 heures à 21^{1/2} heures. Qu'on abolisse avant tout cet abus-là et beaucoup d'autres qui en découlent disparaîtront comme par enchantement! En Suisse, avec l'organisation de la Société suisse des Hôteliers, il serait facile de combattre cet abus et d'obliger tous les membres à fixer un délai plus court pour le dîner et le lunch du jour et de renvoyer les clients qui viennent avant ou après cette heure au service à la carte. Beaucoup de bonnes maisons ont institué une règle de ce genre, mais cela devrait être unifié et ce serait une tâche pour la Société suisse des Hôteliers qui porterait des fruits.

Quant au projet de réforme, il faudrait apprêter les aliments avec plus de soin. Depuis des années, on emploie beaucoup trop des condiments artificiels, etc., qui ne contribuent pas à améliorer la cuisine. Qu'on revienne aux plantes aromatiques de nos jardins, et les aliments seront plus sains. M. le Dr. Mory devrait chercher la cause des multiples maladies dans l'emploi d'arômes artificiels et non dans la quantité des plats qui ont bien diminué depuis le temps des repas pantagruéliques. La vraie réforme serait donc de cuire nos aliments avec plus de soin, et par-ci par-là on devrait laisser le cuisinier donner libre carrière à son imagination, au lieu de l'astreindre à la routine; la cuisine serait meilleure, ce qui ne serait pas un mal, car à l'étranger la cuisine d'hôtel suisse est plutôt taxée de médiocre à peu d'exceptions près.

Qu'on laisse un peu plus de latitude au Chef comme, dans le nouveau règlement suisse d'exercices, les officiers subalternes et les sous-officiers sont plus indépendants qu'autrefois, pour le bien de tous! Et avant tout, n'employons plus tous ces produits et tous ces arômes artificiels!

H. B., Chef de Cuisine.

Le projet d'annuaire des hôtels du "Bund deutscher Gastwirte" de Leipzig.

Depuis quelques semaines, nous avons été gratifiés, en Suisse, d'un appel du "Bund deutscher Gastwirte" de Leipzig; cet appel, accompagné d'une circulaire, a été adressé aux chemins de fer fédéraux, aux compagnies de lignes privées, aux sociétés de développement, à la Société suisse des hôteliers, aux hôtels, en mot à tous ceux qui sont intéressés au mouvement des étrangers. Il s'agit de la participation, surtout financière, à la création d'un gigantesque livre d'adresses de l'hôtellerie, que l'Union en question considère comme d'une nécessité criante, et qu'elle prétend vouloir élaborer par désintéressement.

Comme il arrive habituellement dans des cas semblables, un grand nombre de nos sociétaires nous ont adressé les suds imprimés, avec les annotations suivantes: "Qu'est-ce que c'est que cette nouvelle entreprise? Qu'en pensez-vous? Quelle est votre opinion? Faut-il s'y intéresser?" et autres questions semblables.

Il n'est pas facile de juger de quelque chose qui n'existe pas encore, et pourtant lorsque le prospectus y relatif est suffisamment explicite pour qu'on puisse se faire une idée du projet dans tout son ensemble, et de son application, on peut porter un jugement à son sujet, et comme c'est le cas dans ce livre d'adresses monstrueux, nous voulons l'examiner un peu à la loupe.

Ainsi que nous le disions dans la boîte aux lettres de notre dernier numéro, on promet ici beaucoup plus qu'on ne peut tenir; même l'éditeur est vraiment inspiré d'un désintéressement aussi grand, et même en admettant qu'il se donne beaucoup de peine pour arriver à faire quelque chose de bien, le résultat sera autre qu'il ne pense.

Lorsque nous avons pris connaissance de ce prospectus, la première question que nous nous sommes posée a été de savoir si et jusqu'à quel point la Société internationale des propriétaires d'hôtels, à Cologne, participait à ce projet, qui semblait bien devoir rentrer dans

ses attributions. A une question que nous avons fait dans ce sens, il nous a été répondu que le siège central, que non seulement la Société n'avait rien de commun avec ce projet, mais, qu'en outre, elle ne savait rien de son existence, et que, pour elle, la nécessité d'un tel livre d'adresses ne lui paraissait absolument pas indiquée, à côté de celui déjà existant.

Nous concluons de cette réponse que la Suisse avait été le premier pays auquel cette affaire, venant de Leipzig, avait été proposée; car, si les hôteliers d'Allemagne avaient reçu des propositions avant la Suisse ou en même temps qu'elle, il n'y a pas de doute qu'on en eût su quelque chose à Cologne.

La deuxième question qui nous vient à l'esprit fut la suivante: Comment se fait-il que le "Bund deutscher Gastwirte" qui, d'après les meilleurs dans lesquels il se recrute, a des intérêts tout différents de ceux des hôteliers, se sente tout à coup le besoin de créer un livre d'adresses, par pur intérêt pour les hôteliers?

Celui qui a la moindre idée de la confection d'un livre d'adresses, avec tout ce qu'elle comporte et tout ce qui s'y rattache, surtout lorsqu'il s'agit d'une publication qui comprendrait au moins cinq pays (l'Allemagne, l'Autriche-Hongrie, la Suisse, la Belgique et la Hollande), s'etonnera de l'esprit d'initiative et du pré-tendu désintéressement des éditeurs. Nous avouerons que, sur le moment, la pensée nous est venue que le "Bund deutscher Gastwirte" pourrait bien n'être que le parrain de l'affaire et que l'idée créatrice devait provenir d'un "habile" éditeur de Leipzig, la ville renommée des libraires. La rédaction ampoulée et charlatanescue du prospectus et de la circulaire qui l'accompagnait nous a confirmé dans cette opinion. Nous voulons relever quelques-unes de ces affirmations exagérées, au moyen desquelles on veut intéresser les hôteliers à la chose, mais qui, par suite de leur caractère outré, produisent précisément l'effet contraire.

Ainsi, comme preuve de la valeur et de l'importance du volume, on fait ressortir à plusieurs reprises le tirage de 50,000 exemplaires qui seront ainsi répandus à profusion. Pour un livre qui n'est pas offert gratuitement, mais vendu, et qu'il faudra nécessairement vendre, seuls les exemplaires vendus auront une valeur de réclame, et sa diffusion dépendra par conséquent de la vente; or ces deux points ne peuvent être escomptés à l'avance. Du reste, les éditeurs apprendront assez tôt pour eux ce que c'est que de placer 50,000 exemplaires.

Il est parlé ensuite de la dimension colossale du volume. Il devra servir en même temps de guide pour les étrangers et tenir lieu quasi-similier de Baedeker dans les cinq pays susmentionnés. On prévoit 300 pages pour la Suisse. Si les autres pays doivent être traités dans la même proportion, nous voulons bien croire alors à la colossale dimension de l'œuvre. Cependant, les éditeurs devront bien se dire que, du fait de sa grosseur, leur volume perdra d'autant plus de valeur, comme guide, qu'il sera plus volumineux. Tel qu'il est prévu, il pèsera bien quelques kilos; qu'en se figure alors un pareil monstre comme guide.

„L'insertion gratuite de quelques lignes de texte, concernant chaque hôtel, garantit un volume bien complet", est-il dit dans le prospectus. La circulaire par contre ajoute: „La modeste somme de 2 fr. réclamée pour l'inscription de votre maison (nom de l'hôtel et de son propriétaire) dans le plus grand livre d'adresses et le plus grand ouvrage ayant trait aux hôtels, nous dispense d'en dire plus. Nous voulons certainement à faire figurer votre hôtel dans notre importante publication."

Est-ce en cela que doit consister le désintéressement de ce projet, laquelle on cherche constamment à faire ressortir, soit dans le prospectus, soit dans la circulaire?

Nous nous résumons: Les chemins de fer fédéraux n'ont pas acquiescé à une demande de subvention à cet ouvrage, au sujet de laquelle ils avaient été pressentis de Leipzig, et la Société suisse des Hôteliers en fait autant. Nos membres décideront d'eux-mêmes s'il est de leur intérêt de participer à ce livre d'adresses et guide „de poids“.

—><

La circulation des automobiles.

Une conférence internationale vient de siéger à Paris pour préparer un projet de convention sur la circulation des automobiles.

Nous donnons ci-dessous le texte du projet auquel les délégués des pays suivants ont déjà donné leur signature: Allemagne, Belgique, Bulgarie, France, Italie, Monaco, Monténégro, Roumanie et Serbie. Les délégués des autres puissances représentées doivent en référer à leur gouvernement.

I. Conditions à remplir par les automobiles pour être admises à circuler sur la voie publique.

Toute automobile, pour être admise internationalement à circuler sur la voie publique, doit, ou bien avoir été reconnue apte à être mise en circulation après examen devant l'autorité compétente ou devant une association habilitée par celle-ci, ou bien appartenir à un type agréé de la même manière.

L'examen doit porter notamment sur les points suivants:

1^o Les appareils doivent être d'un fonctionnement sûr et disposés de façon à écarter, dans la mesure du possible, tout danger d'explosion; à ne pas effrayer par le bruit les bêtes de selle ou de trait; à ne pas constituer aucune cause de danger pour la circulation, et à ne pas incommoder sérieusement les passants par la fumée ou la vapeur.

2^o L'automobile devra être pourvue des appareils suivants:

a) D'un robuste appareil de direction qui permette d'effectuer facilement et sûrement les virages;

b) De deux systèmes de freinage, indépendants l'un de l'autre et suffisamment efficaces. L'un au moins de ces systèmes doit être en action rapide, agir directement sur les roues ou sur des courroies immédiatement solides de celles-ci;

c) D'un mécanisme qui puisse empêcher, même sur les côtes raides, tout mouvement en arrière, si l'un des systèmes de freins ne remplit pas cette condition.

Toute automobile dont le poids à vide excède 350 kilogrammes doit être munie d'un dispositif tel que l'on puisse, du siège du conducteur, lui imprimer un mouvement de recul au moyen du moteur.

Les organes de manœuvre doivent être groupés de façon que le conducteur puisse les actionner d'une manière sûre sans cesser de surveiller la route.

4^o Toute automobile doit être pourvue de plaques indiquant la maison qui a construit la voiture et le numéro de fabrication du châssis, la puissance en chevaux-vapeur du moteur ou le nombre et l'alésage des cylindres et le poids à vide de la voiture.

II. Conditions à remplir pour les conducteurs d'automobiles.

Le conducteur d'une automobile doit avoir les qualités qui donnent une garantie suffisante pour la sécurité publique.

En ce qui concerne la circulation internationale, nul ne peut conduire une automobile sans avoir reçu à cet effet une autorisation délivrée par une autorité compétente ou par une association habilitée par celle-ci, après qu'il aura fait la preuve de son aptitude.

L'autorisation ne peut être accordée à des personnes âgées de moins de dix-huit ans.

III. Délivrance et reconnaissance des certificats internationaux de route.

En vue de certifier pour la circulation internationale que les conditions prévues dans

les articles I et II sont remplies, des certificats internationaux de route seront délivrés d'après le modèle et les indications joints en annexe à la présente convention.

Ces certificats seront valables pendant un an à partir de la date de leur délivrance. Les indications manuscrites qu'ils contiendront seront toujours écrites en caractères latins ou cursives romaines.

Les certificats internationaux de route délivrés par les autorités d'un des Etats contractants ou par une association habilitée par celles-ci avec le contre-seing de l'autorité, donneront libre accès à la circulation dans tous les autres Etats contractants et y seront reconus comme valables, sans nouvel examen.

La reconnaissance des certificats internationaux de route pourra être refusée:

1^o s'il est évident que les conditions dans lesquelles ils ont été délivrés d'après les principes des articles I et II ne sont pas remplies;

2^o si le possesseur ou le conducteur d'automobile n'a pas la nationalité d'un des Etats contractants.

IV. Disposition des numéros d'immatriculation sur les automobiles.

Aucune automobile ne sera admise à passer d'un pays dans un autre si elle ne porte en évidence, à l'arrière, outre une plaque nationale numérotée, une plaque distinctive munie de lettres établissant sa nationalité. Les dimensions de cette plaque, les lettres ainsi que leurs dimensions sont fixées à un tableau annexé à la présente convention.

V. Appareils avertisseurs.

Toute automobile doit être munie d'une trompe à ton grave pour produire un signal d'avertissement. En dehors des agglomérations, il est permis de recourir en outre à l'emploi d'autres avertisseurs, conformes aux règlements et aux usages du pays.

Toute automobile devra être munie, dès la chute du jour, de deux lanternes à l'avant et d'un feu à l'arrière, ce dernier capable de rendre lisibles les signes des plaques. La route doit être éclairée à l'avant sur une distance suffisante, mais l'emploi de lumières aveuglantes est toujours interdit dans les agglomérations urbaines.

VI. Dispositions particulières aux motocycles et aux motocyclettes.

Les stipulations de la présente convention sont applicables aux motocycles à trois roues et aux motocyclettes, sous réserve des modifications suivantes:

1^o Le mécanisme destiné à empêcher la dérive en arrière, visé au 2^o de l'article premier, sous la lettre C, n'est pas exigé, non plus que le mécanisme de marche en arrière.

2^o L'éclairage pourra être réduit à une seule lanterne, placée à l'avant du motorcycle ou de la motocyclette.

3^o En ce qui touche les motocycles et les motocyclettes, la plaque distinctive de la nationalité mesurera seulement 18 cm. dans le

sens horizontal et 12 cm. dans le sens vertical; les lettres mesureront 8 cm. de hauteur, la largeur de leurs traits étant de 10 mm.

4^o La trompe des motocycles et des motocyclettes sera à ton aigu.

VII. Croisement et dépassement des véhicules.

Pour croiser ou dépasser d'autres véhicules, les conducteurs d'automobiles doivent se conformer rigoureusement aux usages des localités où ils se trouvent.

VIII. Pose de plaques indicatrices sur la voie publique.

Chacun des Etats contractants s'engage à veiller, dans la mesure de son autorité, à ce que, le long des routes, il ne soit posé pour signaler des passages dangereux que les signaux dont le tableau est joint en annexe à la présente convention.

Toutefois, des modifications pourront être apportées à ce système, d'un commun accord, par les gouvernements des Etats contractants.

A ce système de signaux, il y a lieu d'ajouter un signal avertisseur de bureau de douane et commandant l'arrêt, ainsi qu'un autre signal avertisseur de bureau de péage et d'octroi.

Les gouvernements veilleront également à l'observation des principes suivants:

1^o Il n'y a pas lieu, en général, de signaler par des plaques indicatives les obstacles situés dans les agglomérations;

2^o Les plaques doivent être posées à 250 mètres environ du passage à signaler, à moins que la disposition des lieux ne s'y oppose. Lorsque la distance du signal à l'obstacle diffère très notablement de 250 m., des dispositions spéciales seront prises;

3^o Les plaques indicatives doivent être posées perpendiculairement à la route.

IX. Dispositions générales.

Le conducteur d'une automobile circulant dans un pays tient de se conformer aux lois et règlements relatifs à la circulation sur les voies publiques en vigueur dans ledit pays.

Un extrait de ces lois et règlements pourra être remis à l'automobiliste, à l'entrée dans un pays, par le bureau où sont accompagnées les formalités douanières.

X. Plaques d'origine.

(Annexe C) La marque distinctive du pays d'origine est constituée par une plaque ovale de 30 cm. de largeur sur 18 cm. de hauteur, portant une ou deux lettres peintes en noir sur fond blanc.

Les lettres sont formées de caractères latins majuscules. Elles ont au minimum 10 cm. de hauteur; leurs traits sont 15 mm. d'épaisseur.

Les lettres distinctives pour les différents pays sont les suivantes:

Allemagne, D; Autriche, A; Belgique, B; Espagne, E; Etats-Unis, U; France, F; Gé. Bretagne, G; Grèce, G; Hongrie, H; Italie, I; Monténégro, M; Monaco, M; Pays-Bas, N; Portugal, P; Russie, R; Roumanie, R; Serbie, S; Suède, S; Suisse, C, H.

Kleine Chronik.

Chur. Der Verband der bündnerischen Verkehrsvereine hat eine Statutenrevision vorgenommen, durch die er in einen Bündner Verkehrsverein umgewandelt wird, der ein kantonales Verkehrsberatungsbüro einrichtet, um die Bestrebungen zur Förderung des Fremdenverkehrs zu zentralisieren. Die Regierung und die Rhätische Bahn werden sich hieran kräftig beteiligen.

Uri. Das Gesetz des Verkehrsvereins des Ursentals um probeweise Verwendung eines zweispännigen fahrenden Deichsheschlittens auf der Strecke Andermatt-Göschenen bei günstiger Witterung während der Wintersport-Hochsaison, vom 20. Dezember bis 20. Februar, wurde vom Regierungsrat in empfehlendem Sinne an die eidg. Oberpostdirektion weitergeleitet.

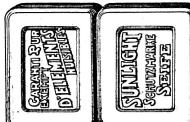
Graubünden. Der „Frank. Ztg.“ wird berichtet: In St. Moritz werden gegenwärtig Anstrengungen gemacht, die Anziehungskraft des Ortes als Wintersportplatz und Sommerfrische zu stärken. So ist die Anstellung eines Sporthauses geplant, das alle bestehenden Klubs umfasst soll. Gleich ist die Anstellung eines Orchester für den Eisingen Kurvereins beschlossen worden, und die Gemeinde St. Moritz hat den Umbau der alten Bäder beschlossen, was seine 250 000 Franken kosten wird. Der neue Kur- und Verkehrsverein hat im weiteren seinem Vorstand einen Kredit von 3000 Franken bewilligt für ein Preisausschreiben zur Gewinnung eines geeigneten neuen Stükkes, das auf einem Freilichttheater in St. Moritz während der Sommersaison zur Aufführung gebracht werden soll. Die Winter- und Sommerfraktionen des Hotels „Engadiner Kulm“ eingerichtet, und man will nur Schauspieler allerersten Ranges engagieren. Endlich mehren sich in St. Moritz auch die Stimmen, die der Zulassung der Automobile das Wort reden. Wie man weiß, ist das Engadin und der ganze Kanton Graubünden für Kraftwagen gesperrt. Dieses Automobilverbot lässt sich aber auf die Dauer in einem Weltkrieg nicht aufrecht erhalten; die grosse Welt hängt vorherhanden noch, bei einem der Luftschiffe und Flugmaschinen weiter. Vorher sind die Automobilisten aufgefordert die Automobile nicht zu sich hereinzutragen, so suchen die Automobilbesitzer in den Ferien Orte weit, wo man ihnen keine Schlafplätze in den Weg legt. Seitdem in Tirol Hochgebirgsstrassen für das Automobil geöffnet hat und in den französischen Alpen eine neu gewaltige Höhenstrasse von Genf bis zur Riviera hauptsächlich für Automobile gebaut wird, ist (zu bauen beabsichtigt). Der „Red. der H.-R.“ wird die Automobilfrage für den schweizerischen Fremdenverkehr zur wichtigsten Angelegenheit. Bereits sind der Post- und Telegraphenverkehr, die Automobilistik, sogar in Zermatt, ist jüngst ein englisches Automobil erschienen. Graubünden dürfte den Zugang zum Engadin für Kraftwagen um so eher öffnen, als die Albulastrasse und die Juvalstrasse seit dem Bau verwaist sind, der Fuhrwerksverkehr fast ganz aufgehört hat und die Gefahr von Zusammenstossen also nicht besteht. So leicht wird die Öffnung der rhätischen Strassen für das Auto möglich allerdings nicht von statthen gehoben; es macht sich im Bündnerverkehrs ein starker Widerstand geltend und für die nächste Zeit ist kaum Aussicht vorhanden, dass sich in Bünden für die Zulassung der Automobile eine Volksmeinheit finden werde."

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste am 17. Oktober: 12,974. Zunahme während der Woche 175; Gesamtzahl am 24. Oktober: 13,149.

Sunlight

Seife spart starkes Reiben, und deshalb hält die Wäsche länger.



Für zarte Spitzengewebe und Stoffe braucht Sunlight

Seife

1245 3

MAISON FONDÉE EN 1829.



SWISS CHAMPAGNE

MÉDAILLE

NATIONALE

D'OR

Extra Dry

Louis Mauler

SAINT-GENÈVE

MONTREUX

SWITZERLAND

1829

1896

1906

1916

1926

1936

1946

1956

1966

1976

1986

1996

2006

2016

2026

2036

2046

2056

2066

2076

2086

2096

2106

2116

2126

2136

2146

2156

2166

2176

2186

2196

2206

2216

2226

2236

2246

2256

2266

2276

2286

2296

2306

2316

2326

2336

2346

2356

2366

2376

2386

2396

2406

2416

2426

2436

2446

2456

2466

2476

2486

2496

2506

2516

2526

2536

2546

2556

2566

2576

2586

2596

2606

2616

2626

2636

2646

2656

2666

2676

2686

2696

2706

2716

2726

2736

2746

2756

2766

2776

2786

2796

2806

2816

2826

2836

2846

2856

2866

2876

2886

2896

2906

2916

2926

2936

2946

2956

2966

2976

2986

2996

3006

3016

3026

3036

3046

3056

3066

3076

3086

3096

3106

3116

3126

3136

3146

3156

3166

3176

3186

3196

3206

3216

3226

3236

3246

3256

3266

3276

3286

Personal-Anzeiger.

N° 44.
30. Oktober 1909.
30 October 1909.

Die HH. Prinzipale sind gebeten, eingehende Offerten baldmöglichst zu erledigen und Rücksendungen zu frankieren. Die HH. Angestellten sind gebeten, ihren Offerten Rückporto beizulegen, nur unaufliegogene Photographien zu verwenden und Originaleinzeugnisse als eingeschriebene Geschäfts-papiere zu versenden.

Postmarken
werden als Zahlung
nicht mehr angenommen.

Les timbres-poste
ne sont plus
acceptés en paiement.

Zahlungen in der Schweiz
kostenfrei, per Post-
check an: Postcheck-
bureau V 85.

Paiements en Suisse
sans frais, par chèque
post à Bureau de
chèques postaux V 85.

Zahlungen im Ausland
per Mandat.

Paiements à l'étranger
par mandat.

Offene Stellen * Emplois vacants

Prix d'insertion
à la publication
des emplois
vacants:
Erstmalige Insertion
Jede Unterbrechung, Wiederhol.
Die Spesen für Nichtmitglieder
in den Anzeigen sind in den
Preisen für Nichtmitglieder inbegriffen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach
der ersten Insertion verabfolgt.

Chefökonom, tüchtig, gesucht in Institut, Selbständige
Stellung. Hotel Gehalt. Jahresstelle. Prima. Referenzen
erbeten. Chiffre 771

Gesuchter. Tüchtiger Concierge, gut präsentierend, deutsch,
französisch und ganz geübte englisch sprechend, nicht über
25 Jahre alt, findet zu huldigen Eintritt lohnende Stellung in
Haus oder Hotel. Gehalt und Schafft möglichst mit abweichen,
gelöst englisch sprechender Lifter. Offerten mit Zeugnissen und Photo
unter Chiffre 3649 n. an die Union-Reclame, Annonsen-Expedition.
(847)

Herr-Förster, junger, patient, spricht englisch, französisch und si-
chert allein, demandé pour saison d'hiver, dans hotel pren.
ordre de montagne. Envoyer references et photo. Chiffre 790

Münzbeschleißer/in. Für das Grand Hôtel & Mezzan
H in Moran, wird zum baldigen Eintritt eine gesetzte, tüchtige
Münzbeschleißerin im Alter von 20 bis 40 Jahren gesucht.
Bekleidung: Gravata, Krawatte, Hemd, Weste, Kette, Kostüm der
Masse und der Gewichte und unzählige Sicherheit in der
Führung des Münzgewinns. (840)

Überwischer/in. gesucht in erstklassiges Hotel im Engadin.
Offerten demeure Zeugnisse, Altersangabe und Lohnansprüche
nicht befleckt sind, werden nicht beworben. Chiffre 561

On demande pour un nouveau sanatorium de premier ordre
à l'ancienne. Connaissance du français à fond, compétibilité,
amitié et bonnes relations. Joindre aux offres une photo
et indication de l'âge. Chiffre 776

Secrétaire-directrice. On demande pour hôtel-pension, une
comme secrétaire-directrice, jeune demoiselle de bonne famille,
protestante, sachant les langues principales. Envoyer offres avec
certificats et photo sous R. F. 102, poste restante Lüttich. (826)

Wäscherinnen, gut empfohlene, finden gute Stellen in erst-
klassiges Hotel im Engadin, mit Sommers- u. Winterbetrieb,
Zeugnisse, Altersangabe und Lohnansprüche erbeten. Ch. 562

**Chiffrebriefe von Plazierungs-
büros werden nicht befördert.**

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

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 den
obigen Preisen enthalten. Chiffre 783

**Postmarken werden in Zahlung nicht an-
genommen. — Vorauszahlung erforderlich.**
Kostenfreie Einzahlung der Schweiz an
Postcheckbureau V Kontos 85. Ausland per Mandat.
Nachbestellung ist in allen Inseraten befülligen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur
nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Bureau. Fröhlein, italienisch, französisch und deutsch perfekt,
etwa 20 Jahre, tüchtig, sehr gewandt, sucht Stellung, wacht, sucht
passende Stelle. Prima Referenzen. Gute Offerten unter Chiffre 2.458 an Orell
Füssli-Annonsen, Zürich. (361)

Bureauautocher. junge, tüchtige, welche einige Sprachen
kenntnisse besitzt, sucht passende Stelle. Chiffre 783

Bureauvolont. Junger Mann, gesuchter Kellner, 23 Jahre,
der engl. Sprache mächtig, sucht als Bureauautocher oder
Schwartz oder Frankenreiter unterzukommen. E. SUSS, Zimmer-
kellner, Badischer Hof, Baden-Baden. (819)

Chef de réception ou Secrétaire-Kassier. junger, tüchtiger,
junger Fachmann, sprachkundig, mit besten Zeugnissen erster
Haus, sucht Winterengagement oder Jahresstelle. Haus zum
später selbst übernehmen oder betrieben bevorzugt. Chiffre 864

Chef de la réception ou Secrétaire-Kassier. junger, tüchtiger,
bis dato selbständige Leiter eines ersten Betriebs, mit prima
Referenzen und Beziehungen, sucht passendes Engage-
ment oder unter Chiffre H. 781+Y. an Haasenstein & Vogler, Bern. (449)

Direccrice. Fraulein gesetztes Alters, in allen Fächern des
Hauses durchaus bewandert, sucht die Leitung einer
feinen Pension oder Sanatorium mit ungefähr 30 Betten zu über-
nehmen. Chiffre 834

Direccrice. Gehilfe Tochter, die drei Hauptsprachen spre-
chend, tüchtig im Hotelwesen erfahren, gut präsentierend, in feine
Freudenpension. Prima Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 835

**Direccriceposten auf Frühjahr 1910 sucht gebildete Toch-
ter, gut präsentierend, tüchtig, in allen Teilen der Hotelerei
erfahren und seit mehreren Jahren in ähnlicher Vertrauensstel-
lung. Prima Referenzen. Chiffre 767**

Moniteur du Personnel.

M. les patrons sont priés de liquider les offres reçues le plus tôt possible et d'affranchir toute correspondance
y relative. MM. les employés sont priés de joindre aux offres les frais de port, de ne se servir que de
photographies non-montées et d'expédier des certificats originaux comme papiers d'affaire recommandés.

Sanctochter. Achtere Tochter, der 3 Hauptsprachen mächtig,
im Saalservice tüchtig, wünscht Saison- od. Jahresstelle. Beste
Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 868

Sanctochter. sucht Saisonstelle in Hotel oder Pension, nach
Chiffre 828

Sanctochter. Immer geweckte Tochter, beider Sprachen
sprechend, selbständige halbmöglichste Stelle in bestem Hotel oder
Restaurant nach der franz. Schweiz. Adresse: K. Weber,
Wiesbaden, 15, Büro. (815)

Sanctochter. gesetzten Alters, deutsch, franz. und italienisch
sprechend, selbständige, si. wünscht Saison- oder Jahres-
stelle in gutes Haus. Gute Zeugnisse und Photo z. D. Chiffre 636

Sanctochter. Junge nette Tochter, der drei Hauptsprachen mächtig,
der den Service kennt, wünscht für Anfang Nov.
Saisonstelle nach dem Süden, in Itali. Chiffre 728

Service. Junge Tochter, der drei Hauptsprachen mächtig,
sprechend, sucht besserer Restaurant, Zeugnisse und Photo z. D.
Gefüllt an Lucie Stötter, Büren a. A. (762)

Servicetrochter. Junge Tochter, deutsch, franz. und engl.
sprechend, sucht sofort Stelle in gutes Restaurant
oder Bahnhofsbuffet. Chiffre 772

Sommelier. 21 anni, diplômé de l'Ecole hôtelière à Cour-
lausanne et connaissant à fond les trois langues, cherche
place dans maison de premier rang. Adresser offres à A. Schex,
Hôtel de la Clignac, Herisau. (748)

Volontaire-cuisinier. ayant de très bons certificats, cherche
Geneve préféré. Chiffre 788

Etage & Lingerie.

Etagengouvernante. tüchtig und gewandt, sucht Winter-
saisonstelle, um dienen in der Schweiz. Chiffre 788

Etagengouvernante. welche schon den Posten in grossem
erstal. Hotel verehrt hat, sucht auf Frühjahr, evtl. auf
Engagement, an liebsten in Lauern. Zeugnisse und Photo z. D.
Chiffre 837

Etagenporier. Schweizer, 28 Jahre, deutsch, französisch und
englisch sprechend, mit dreijähr. Zeugnissen, sucht baldmöglich-
stes oder Jahresstelle. Chiffre 866

Glättiner sucht Stelle für den Winter. Zeugnisse zu Diensten.
Chiffre 838

Glättnerlnnen, zwei tüchtige, suchen baldmöglichst Stellen ins
Oberland oder Waadtland. Beste Referenzen. Offeren an Ida
Schmid, p. Adr. M. Aeschlimann, Alleestrasse, Langnau (Bern). (888)

Gouvernante d'étage. Jungfrau, im Hotelzettel erfahren,
sprechend, engl. und etwas französisch sprechend, sucht
Stelle als Volontärin neben Hausfrau in Hotel 1. Ranges. Chiffre 851

Gouvernante d'étage. erfahren und tüchtig, gesetzten
Alters, in grossem Hotel tätig, mit besten Referenzen, sucht
Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 678

Ingeré. tüchtig und gut empfohlen, sucht Stelle. Chiffre 758

Ingeré. tüchtige, sucht Stelle in Hotel. Chiffre 847

Ingeré-Gouvernante. Jung. Frau, der 3 Hauptsprachen
in Wort und Schrift mächtig, hat auf Frühjahr, eventuell
auf Anfang Nov., eine Stellung in einem Hotel in Lauern
sucht. Chiffre 846

Cuisine & Office.

Aide de commis. Jeune homme, grand et fort, finissant
son apprissement de cuisinier, cherche place comme aide de
commis pour suite au plus tard. Chiffre 787

Chef de cuisine. tüchtiger, 23 Jahre, Schweizer, gelernter
Pâtissier, der englischen und französischen Küche mächtig,
mit prima Referenzen, sucht kurzes Winter- oder Jahres-
stelle. Chiffre 785

Chef de cuisine. 35 Jahre, gelernter Pâtissier, mit guten
Zeugnissen, sucht Engagement in der Schweiz oder an der
Ballenthaler Riviera. Chiffre 723

Chef de cuisine. tüchtiger, 26 Jahre, gelernter Koch und Kellner, perfekt
in den vier Hauptsprachen in Wort und Schrift, sowie mit der
Buchführung durchaus bewandert, abweichen darf nicht, erhält
Hotel 1. Ranges. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Ein-
tritt kann jederzeit erfolgen. Chiffre 454

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 640

Chef de cuisine. tüchtiger, 26 Jahre, gelernter Koch und Kellner, perfekt
in den vier Hauptsprachen in Wort und Schrift, sowie mit der
Buchführung durchaus bewandert, sucht Stellung in einem
Hotel 1. Ranges. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Ein-
tritt kann jederzeit erfolgen. Chiffre 668

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine, oder als Pâtissier, oder als Kellner. Chiffre 670

Chef de cuisine. tüchtiger, 29 Jahre, gesucht sofort, sucht Stellung
als Chef de la cuisine,

