

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 20 (1911)
Heft: 24

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>

8. Versicherungsfragen. Herr Bon referiert. Von der Versicherungsgesellschaft „Satis“ sind der letztyrigen Generalversammlung Offerten über die Versicherung des Hotelgastes gegen Brandschäden und Diebstahl zugegangen, Offerten, die vom Vorstande und Aufsichtsrat wiederholt geprüft und behandelt wurden. Die Versicherungsprämien wären vom Gaste an das Hotel zu entrichten, resp. von letzterem dem Gaste in Rechnung zu setzen. Redner kann sich mit dieser Art Versicherung nicht befriedigen; Erkundigungen in Italien, woselbst die Diebstahlversicherung in einigen Hotels eingeführt sei, hätten wenig Befriedigendes ergeben, und es sei zu befürchten, dass auch unsere Gäste sich mit dieser Versicherungsart nicht einverstanden erklären würden. Der Vorstand steht daher auf dem Standpunkte, der Verein solle sich mit der „Satis“ vorläufig nicht durch einen Vertrag binden, sondern es seinen Mitgliedern, event. den Lokalektionen überlassen, mit der Gesellschaft Versicherungsverträge abzuschließen. — Auch gegenüber den Anträgen der Mannheimer-Versicherungsgesellschaft will sich der Vorstand freie Hand vorbehalten. Die Stellungnahme des Vorstandes wurde vom Aufsichtsrat genehmigt. — Für die Chômage-Versicherung ist den Gesellschaften „Helvetia“ und „Baloise“ kürzlich vom Bundesrat die Konzession erteilt worden. Die Studien über andere Versicherungsarten, wie Selbstversicherung, Haftpflicht-, Unfall-, Glas- und Wasserversicherung werden z. Z. noch fortgesetzt. Herr Bon erwähnt zum Schlusse noch, dass über die verschiedenen Vergünstigungen, welche unserem Verein von den Versicherungsgesellschaften eingeräumt worden sind, gegenwärtig ein *Vademecum* ausgearbeitet wird, das den Mitgliedern in Form einer Broschüre zugestellt werden soll.

Der Bericht des Herrn Bon wird vom Präsidenten bestens verdankt, worauf die Versammlung gemäss dem Antrage des Aufsichtsrates den Vorstand ermächtigt, in Sachen Chômageversicherung und Selbstversicherung weitere Massnahmen zu treffen.

9. Festsetzung des Begriffes „Pension“. Herr Hefeli referiert und bringt im Namen des Vorstandes den Vorschlag ein, es seien als Maximalleistung des Hotels für Minimalpension zu betrachten:

- a) Zimmer, Licht, Bedienung, Heizung (wo Zentralheizung vorhanden ist);
- b) Frühstück im Saal serviert (im Appartement mit Zusatz);
- c) Lunch oder Mittagessen } an der Table d'hôte
- d) Diner oder Souper } zu festgesetzter Zeit gemeinsam serviert.

Bäder und *Aftersnoon-tea* sind extra zu beziehen.

An dieses Traktandum knüpft sich eine ausgiebige Diskussion. Herr Sommer, Thun, stellt den Abänderungsantrag, der vorliegenden Fassung den Zusatz: „Bei mindestens 5 Tagen Aufenthalt“ beizufügen. Herr Michel, Genf, tritt für Streichung aller einschränkenden Bestimmungen ein. Die Definition des Begriffes „Pension“ würde nach diesem Antrage wie folgt lauten: a) Zimmer, Licht, Heizung; b) Frühstück; c) Lunch oder Mittagessen; d) Diner oder Souper. Es werden eine ganze Reihe anderer Anträge eingebrochen und zuletzt die Frage der „Tagesarrangements“ (*daily rates*) auch noch aufgerollt. Der Präsident gibt verschiedene Aufklärungen und schliesslich stellt Herr Nationalrat Dr. Seiler, um die Debatte zu beenden, den Antrag, Punkt 9 der Tagesordnung zum weiteren Studium an den Aufsichtsrat zurückzuweisen, welcher Antrag mit grosser Mehrheit angenommen wird.

10. Minimalansatz für den Hotelführer. Der Berichterstatter, Herr Hefeli, teilt mit, der Vorstand habe, in Ausführung des Auftrages der letzten Generalversammlung, bei den an der Frage interessierten Mitgliedern eine Umfrage veranstaltet, zwecks Erhöhung des Minimalansatzes, der zur Aufnahme in den Hotelführer berechtigt. Auf 104 versandte Zirkulare sind 63 Antworten eingegangen, von denen 47 für eine Festlegung des Minimalansatzes von Fr. 5.— auf 5.50 eintreten und 16 eine solche ablehnen. Auf dem Ergebnisse dieser Umfrage füssend, hat daher der Aufsichtsrat auf Vorschlag des Vorstandes beschlossen, der Generalversammlung zu beantragen, zukünftig nur noch solche Hotels und Pensionen ins Führer zu erwähnen, deren Minimalpensionspreis wenigstens Fr. 5.50 beträgt. Dem Vorschlage des Aufsichtsrates wird, entgegen dem Antrage des Herrn Sommer, der einen Minimalansatz von Fr. 6.— befürwortet, zugestimmt.

11. Schaffung einer eidg. Fremdenverkehrszentrale. Herr Nat-Rat Dr. Seiler, der Referent über diesen wichtigsten der heutigen Verhandlungsgegenstände, bemerkte einleitend, er wolle sich nur ganz kurz fassen, da er im Aufsichtsrat bereits zweimal über die Angelegenheit gesprochen und in etwa zwei Wochen in der Bundesversammlung die eingerückte Motion zu begründen habe. Er könne der Versammlung die erfreuliche Erklärung abgeben, dass seine Motion in den Räten allgemeines Entgegenkommen und weitest Unterstüzung, namentlich infolge der wertvollen Mitarbeit der Herren Emery und Michel, gefunden habe. Auch der Bundesrat sei dem Projekt wohlwollend gesinnt und so sei die denkbar günstigste Aussicht auf Realisierung des Gedankens, und zwar in absehbarer Zeit, vorhanden. Im Jahre 1908 sei in Oesterreich ein Fremdenverkehrsamt, das dem Arbeitsministerium zugestellt ist, ins Leben gerufen worden; dasselbe habe dem österreichischen Reiseverkehr bereits viele vorzügliche Dienste erwiesen und arbeite mit steigendem Erfolge an dessen Hebung. In Frankreich dagegen sei das gegründete Fremdenverkehrsamt noch nicht in Funktion getreten, weil es momentan noch an zu grosser Bureaucratie krankt. Auf jeden Fall sei es aber beschämend für die

Schweiz, das Fremdenland *par excellence*, sich bezüglich der staatlichen Förderung des Fremdenverkehrs wesens von andern Ländern überflügeln zu lassen. Eine gewisse Entschuldigung möge allerdings darin liegen, dass wir manches gute Geschäftsjahr hatten und folglich imstande waren, uns mit eigenen Mitteln selbst zu helfen. Auch liege es nicht in der Art des Hoteliers, zu klagen und sich auf fremde Hilfe zu verlassen. Das Vorgehen des Auslandes lege uns nun aber nahe, eine Institution zu schaffen, die uns in Stand setzen soll, die Konkurrenz siegreich zu bestehen. Bei der Schaffung der Zentralstelle sollte darauf Bedacht genommen werden, allzugrosses Reglementieren zu vermeiden; die Zentrale solle kein Staatsinstitut, wohl aber eine staatlich subventionierte Institution werden. Der Herr Referent fordert die Bildung eines aus Interessenten zusammengesetzten 25gliedr. Fremdenverkehrscommission, sowie eines engeren Ausschusses mit Generalsekretariat. Als Arbeitsfeld weist er der Zentrale neben allen Fragen des Fremdenverkehrs auch die Aufgabe zu, in das Propagandawesen ein mehr einheitliches System zu bringen und die ausländische Presse mehr wie bis anhin zu informieren. Redner weist ferner darauf hin, dass es unsere Pflicht sei, mit der ausländischen Konkurrenz enger berufliche Fühlung zu suchen, und ihrer Auffassungen und Bestrebungen loyal zu prüfen. Die Zeit sei vielleicht nicht mehr ferne, wo die Interessentenverbände aller Länder geworben sein werden, um Interesse des Fremdenverkehrs von Fall zu Fall gemeinsam vorzutragen. Wir müssen daher mit dem Auslande stetsfort die besten Beziehungen unterhalten.

Unter dem rauschenden Beifall der Versammlung verdankt Herr Präsident Hauser Herrn Dr. Seiler sein vorzügliches Referat, sowie die im Nationalrat eingebaute Motion. Herr Hauser kommt bei diesem Anlaß nochmals auf die Schritte zu sprechen, die der Vorstand anlässlich der italienischen Presskampagne gegen die Schweizer Hotels unternahm, und rechtfertigt die damalige Haltung des Vorstandes, der nur ungerechtfertigte, lügenhafte Angriffe zurückwies.

12. Abkommen betreffend Propagandadienst. Herr Präsident Hauser gibt einen kurzen Überblick über den gegenwärtigen Propagandadienst. Die Frage ist im Schosse des Vorstandes und im Aufsichtsrat wiederholt besprochen worden. Es handelt sich darum, ob unser Verein den am 30. Juni 1912 ablaufenden Vertrag mit der Union-Reklame kündigen will oder nicht. Die Erwartungen, die seinerzeit an diesen Vertrag geknüpft worden sind, haben sich für beide Kontrahenten nicht erfüllt, namentlich deshalb nicht, weil die Mitglieder unseres Vereins nur in bescheidenem Masse von dem Abkommen Gebrauch machen. Indessen ist es erwiesen, dass die Annontencarrie, auch die der andern Firmen, erheblich reduziert worden sind, wovon alle Insassen profitierten. Der Vorstand bat an der Aufsichtsratssitzung in Langenthal den Auftrag erhalten, einen neuen, den heutigen Verhältnissen angepassten Vertrag vorzubereiten. Dieser Beschluss des Aufsichtsrates gelangte durch die Veröffentlichung des Protokolls in der „Hotel-Revue“ zur Kenntnis der Konkurrenz der bisherigen Vertragsfirma. Infogedessen sind dem Vorstande neben der Offerte der Union-Reklame noch zwei andere Angebote von Annonten-Agenturen für die Übernahme des Propagandadienstes zugegangen, die jetzt noch geprüft werden. Nebst der Übernahme des Propagandadienstes wünschen alle drei konkurrierenden Firmen gleichzeitig den Annontencarrie der „Hotel-Revue“ zu pachten. Diese Pacht wäre nun allerdings für die in Frage kommende Firma ein gutes Geschäft, hingegen scheint es dem Redner nicht tunlich, sich unseres Rechtes auf den Annontencarrie zu bedienen. Der Vorstand hält dafür, die Sache sich noch mehr abklären zu lassen, und schlägt daher im Einverständnis mit dem Aufsichtsrat vor, die Versammlung möchte dem letzteren Vollmacht erteilen, mit einer Annontenfirma zu geben der Zeit einen neuen Propagandavertrag abzuschliessen, der für den Verein und die Mitglieder wenigstens ebenso günstig ist, wie der bisherige. — Dem Vorschlag wird mit grosser Mehrheit zugestimmt.

13. Champagnerpropfenfrage. Herr Bon kommt auf die an der letzten Generalversammlung in dieser Angelegenheit gemachte Anregung zurück und berichtet über die in der Sache vom Vorstand unternommenen Schritte. Auf die an eine grössere Anzahl Champagnerfirmen ergangene Umfrage haben neue Firmen geantwortet, indem fast alle eine Ausrichtung von Propfengeldern an Hotelangestellte in Abrede stellten. Der Aufsichtsrat schlägt trotzdem der Generalversammlung vor, es sei an sämtliche Champagnerfirmen ein Zirkular zu erlassen, in welchem sie eingeladen werden, die Ausrichtung von Propfengeldern einzustellen. In der einsetzenden Diskussion wird gewünscht, dass gegen die Champagnerfirmen energetischer vorgegangen werde. Es herrschen im Champagnerhandel infolge der Propfengelder ungesunde Verhältnisse! Wenn man die Firmen vor die Alternative stelle, entweder die Verabfolgung der Propfengelder einzustellen oder unsere Kundshaft zu verlieren, so werden sie ihren heutigen Standpunkt von selbst aufgehen. Auf Antrag des Präsidenten wird der Vorstand ermächtigt, den Text des Zirkulare zu verfassen und dasselbe zum Versand zu bringen.

14. Wahl der Orte für die Generalversammlungen von 1912 und 1913. Die Einladungen der Kollegen in Thun für die Generalversammlung von 1912 und des Hotelvereins der Stadt Luzern für die Generalversammlung von 1913 werden auf Vorschlag des Aufsichtsrates hin mit Begeisterung angenommen.

15. Verschiedenes und persönliche Anregungen. Herr Sommer ersucht den Vorstand, es möchte dafür Sorge getragen werden, dass der Geschäftsbereit jeweils früher zur Spedition gelange, als es dieses Jahr der Fall war. Auch dürfte es sich empfehlen, den Mitgliedern jenseits einer Traktandenliste der Generalversammlung in separatem Abdruck zuzustellen. Herr Präsident Hauser anerkennt die verspätete Zusage des Geschäftsbereiches und erklärt sie dadurch, dass die diesjährige Generalversammlung zeitlich 14 Tage früher stattfand als andere Jahre. Den Wünschen des Herrn Sommer soll indessen Folge gegeben werden. Hinsichtlich der Traktandenliste macht der Präsident darauf aufmerksam, dass die Einladung zur Generalversammlung und deren Tagesordnung seit 4 Wochen in der „Hotel-Revue“ publiziert worden sei.

Hierauf schliesst Herr Präsident Hauser die Sitzung mit dem Ausdruck des Dankes für die bewiesene Ausdauer während der Verhandlungen.

Schluss der Sitzung 5^{1/4} Uhr.

Der Präsident: **O. Hauser.**

Der Sekretär: **E. Stigeler.**

P.S. Einsprachen gegen dieses Protokoll sind innert 14 Tagen an den Präsidenten zu richten. Wenn innert dieser Frist keine Einwendungen erhoben werden, gilt das Protokoll als genehmigt.

Frische Speise.

Von Dr. A. Guthmann.

Im tierischen Körper geschieht die Erzeugung von Wärme und Arbeit auf Kosten von Körperfleisch, das dabei einem langsamem Verbrennungsprozess unterliegt. Wer den Verlust an Brennstoff nach seinem Gewicht und seiner chemischen Natur genau ermittelt, kann daraus berechnen, durch eine wie grosse Einführung an bestimmten festen Bestandteilen und Wasser der Verbrauch gedeckt wird. Ein Mensch lebt bei völliger Entziehung von Nahrung und Wasser — noch 21 bis 22 Tage, ein kräftiger Hund sogar noch vier Wochen. Während dieses Hungerzustandes setzt der Körper, gleich wie mit Verstand begabt, sein Nahrungsbedürfnis auf ein Minimum herab, indem er die Ausgaben sparsam beschränkt. Solch einen Zustand kennen wir bei einer mechanischen Kraftmaschine nicht. Zu den fünf Sinnen gehört der — Geschmack, der für die Ernährungsfrage um so mehr in Gewicht fällt, je entwickelter ein Mensch ist. Schon den verwöhnten Haustieren zeigt sich selten eine entönige, ihnen missfällige Speisenfolge bekömmlich. Ueberhaupt hat jedes Tier seinen Geschmack, ohne dessen Befriedigung es nie gedeckt könnte. Selbst die wildeste Bestie will nach ihrer Fasson geniesen.

Abgesehen von gewissen Haustieren, deren Lebensart sich durch längere Gewohnheit der menschlichen genähert hat, pflegen die Tiere ausschliesslich rohe Stoffe zu konsumieren. Als zum erstenmal der Barber seine Jagdbeute über glühende Asche legte, handelte es sich um einen jener denkwürdigen Angeblicke, die wir als Marksteine in der Kulturgeschichte der Menschheit ansehen. Die Kochkunst ist, wie es im Ausdruck liegt, etwas Künstliches, nichts Natürliches. Nun steht die Hygiene heute mit Recht auf dem Standpunkt, dass die natürliche Lebensweise bekömmlicher ist als die gekünstelte Art, zu der leider nur allzu oft die Kultur verführt. Ohne die kulturelle wie hygienische Nützlichkeit und Notwendigkeit der Kleidung zu erkennen, kann man doch behaupten, dass die Absperrung des Leibes gegenüber den stoffwechselsteigenden Einflüssen von Luft und Licht zu einer Verschlechterung der menschlichen Konstitution führen müsste. Darum die hohe Bedeutung der neuerdings für Gesunde und Kranke in Schwung gekommenen Luft- und Lichttherapie! Etwas missrätschlich geworden gegen die Unfehlbarkeit der kulturellen Grossstädte, tun wir vielleicht recht daran, mit Rücksicht auf jene Vorstellungen, zu denen uns das Studium eines anderen hygienischen Gebietes wiefern, auch die Kochkunst einer prüfenden Betrachtung zu unterziehen.

Nicht auf Grund irgendwelcher weiser Ueberlegungen ist der Barber darauf verfallen, die Substanz der Nahrungstoffe durch Feuer zu verändern. Wie so viele grosse Entdeckungen, so steht auch diese nur ein Spiel des Zufalls. Ein Stück leicht angebrannte Fleisches entwickelte einen eigenartigen Duft, den den Appetit anregte, indem er die Geruchsnerven wundersam entzückte. Ganz wie es bei der Kaffebohne der Fall ist, wird der Wohlgeschmack des Fleisches durch Rösten gehoben, da durch die Oxidation die frische Substanz der Rinde in eine aromatische Form übergeführt wird. Noch Anfang vorjiger Jahrhunderts wählte der berühmte Pariser Geschmack physiologe Brillat Savarin, dass die ganze Leistung des Feuers mit der Erhöhung des Wohlgeschmacks erfüllt sei. Die moderne Gelehrtenpflege erkannte, dass die Wohlart der Flamme sich noch auf ganz andere Gebiete erstreckt. Dadurch, dass das Feuer die chemisch schwer angreifbaren Hülle der Nahrungstoffe lockert und das Eiweiß gerinnen lässt, ermöglicht sich eine leichtere Verdaulichkeit der Substanzen. Sofern eine desinfizierende und parasitentötende Wirkung ausgeübt, die um so tiefer in die Masse hineinreicht, je energetischer man sie gestaltet. Wenn der Stoff durch Rösten oder Braten zu stark verdorrt oder durch siegenden Wasser zu stark zerkocht und ausgekocht wird, so macht man allerding im Gegenteil die Speise — unverdaulicher. Aber das ist ein Kunstreißer, der dem System selbst nicht anhaftet. Doch fragt es sich, ob nicht

auch der Frische des Gewebes gute Seiten zu kommen mögen.

Von wirklich lebenden Tieren verzehrt man heutzutage nur noch Austern und andere Muschelsorten. Der menschliche Geist ist wahrlich noch nicht in die tiefsten Geheimnisse der Natur gedrunken. Vom Wesen des „Lebens“ wissen wir nur so viel, dass es an einem bestimmten chemischen Zustand der Materie gebunden ist. Ein Körper, dem das Leben entfloß, bleibt in bezug auf das Gewicht seiner Masse vollkommen unverändert. Die Eigenschaft seines Gewebes hat aber dabei den grössten Unterschied erfahren, den wir uns überhaupt denken können; durch molekulare Umlagerungen in der Materie ist aus dem Lebendigen ein Toter geworden. Nur muss man sich gar nicht einbilden, dass ein Gewebe, das wir nach unserer gewöhnlichen Ausdrucksweise als tot bezeichnen, immer schon tatsächlich abgestorben ist. Das Gewebe eines Kalblüters kann sich nach dem Tode des Tieres noch wochenlang lebensfähig erhalten; beim Warmblüter währt dieser lebendige Zustand weit kürzere Zeit, aber oft noch Stundenlang. Früher schrieb man dem lebenden Gewebe eine Art elektromagnetischer oder galvanischer Kraft zu. Man stellte sich vor, dass ein kräftiger Magnetiseur diesen animalischen Magnetismus durch Willenskraft mittels grosser Berührung von sich selbst auf eine andere Person überzuleiten vermöchte, und flösste aus dem gleichen Grund lebensfrisches Blut in die Adern eines welken Leibes. Nicht selten begegnet man in der Geschichte der Medizin bei Arzten und Laien auch dem Versuch, durch die Einführung möglichst lebensfrischer Speise in den Magen eine Steigerung der Lebenskraft bei der betreffenden Person zu erzielen. Noch heute wird gelegentlich die Milch, warm von der Kuh, als besonders heilkraftig empfohlen, und manchem, der Austern schlürft, mag sich instinktiv dem Gefühl inneren Behagens eine ähnliche Empfindung beimischen. Die Wissenschaft glaubt nicht mehr, dass sich die Lebenskraft auf irgendeine Art übertragen lässt, am wenigsten würde sie einer solchen Methode bei der Ernährung das Wort reden. Lebende Austern beherbergen zuweilen Typhusbazillen, durch ungekochte Milch kann man zuweilen tuberkulös werden, und frisches Fleisch ist sehr wenig empfehlenswert, beinhaltet ungenießbar, höchstens für die Zähne und Magen der Raubtiere geeignet. Erst durch die sogennannte Abhängen wird das Fleisch mürbe, da durch Milchsäure, die sich mit der Zeit bildet, eine Erweichung der harten Substanz eintritt. Nur der Muskel des gehetzten Wildes wird schneller genießbar, und auch auf mechanischem Weg lässt sich der Prozess beschleunigen. So legten sich früher die Kroaten ein mit Salz bestrichenes frisches Stück Fleisch unter den Sattel, und ähnlich verfahren nach Brillat Savarin die Jäger der Dauphiné. „Die geschossene Baumleiche wird gerupft, mit Pfeffer und Salz bestreut, einige Zeit auf dem Hut getragen und alsdann verzehrt.“

Muss die Hygiene auf einer Seite den Genuss ganz frischen Fleisches widersetzen, so stehen auf der anderen Seite dem Verspeisen des zu alten Materials noch ernstere Bedenken entgegen. Zwar kann sich ein Genuss nicht an und für sich widernatürlich genannt werden, da sich viele Raubtiere, Krebse, Fische, Käfer sehr wohl dabei befinden, aber es entspricht im allgemeinen nicht der Natur des Menschen. Bis zu einem gewissen Grad kann auch der Mensch faulige Speise vertragen, da der Salzsäure des Magens eine desinfizierende Kraft innewohnt, aber bei zahlreichen in dieser Beziehung schwach Veranlagten kommt es schon nach Aufnahme der geringsten Quantität derartiger Stoffe zur Reizung der Schleimhäute, zum Magendarmkatarrh. So viel steht jedenfalls fest, dass in faulen Stoffen neben verhältnismässig unschädlichen Pilzen sehr giftige Bakterien existieren können, die oft heftige Erkrankungen nach sich ziehen und nicht selten tödlich wirken. Die Beschaffung unverdorbnener Speise gilt heutzutage ausnahmslos als hygienisches Gebot.

Da oft ein Ueberfluss an frischem Material produziert wird, so muss man schon aus ökonomischen Gründen diesen in unverdorbnen Zustand längere Zeit zu bewahren suchen. Auch sind die Konserven im modernen Leben unter Umständen unentbehrlich. Wir können hier nicht alle alten und neuen Methoden, wie Räuchern, Pökeln, Einsäubern, Einzuckern, Gefrieren lassen usw., beschreiben. Die naturgemässeste Form der Konservierung scheint darin zu bestehen, dass man die durch Hitze keimfrei gemachten frischen Stoffe in Gläsern oder Büchsen luftdicht verschließt. Ein zu starkes Kochen zerstört die Säuglinge in einem Krankheitszustand, der sich durch Blutarmut, Zahnlösungszündung und Knochenabschmelzung auszeichnet. Es handelt sich dabei um die Barlowscche Krankheit, eine Form jenes Skorbut, der früher oft auf Schiffen beobachtet wurde, wo es an frischer Nahrung gebrach. Heutzutage wird der Skorbut auf See dadurch vermieden, dass man neben dem Salzfleisch frische Nahrungsmittel oder gute Konserven genießt lässt. Professor Heubner hat überzeugend dargetan, wie es zu der erwähnten Säuglingskrankheit kommt: Das zu lange Zeit ausgedehnte Kochen der Milch ist daran schuld, besonders wenn es sich um ein Präparat handelt, das bereits in der Molkerei durch ähnliche Behandlung keimfrei gemacht wurde. Die Abhilfe des Uebelstundes und die Einleitung einer richtigen Ernährung führt zur sicheren Heilung. Auch das übertriebene Kochen des Gemüses zeitigt hygienische Nachteile, be-

sonders wenn der ausgekochte Saft kritiklos fortgesogen wird. Auf diese Weise werden viele Salze ausgelaugt, die beim Aufbau des Körpers eine Rolle spielen und für den normalen Verlauf des Stoffwechsels unbedingt nötig sind. Selbst das scheinbar ganz unschädliche Abkochen frischen Wassers, das beste Mittel zur Tötung der darin enthaltenen Krankheitserreger, kann bisweilen eine Lebensweise zu einer unnatürlichen gestalten. Durch das Kochen gehen nämlich chemische Elemente, wie Kalk, Kieselsäure, Fluor, dem Wasser verloren, indem sie sich daraus abscheiden. Es ist sehr wahrscheinlich, dass eine Person, die stets abgekochtes Trinkwasser genießt, mit der Zeit an den genannten chemischen Bestandteilen einen Mangel leidet wird, falls sie nicht nebenbei noch frisches Obst, Salate und salzreiche Gemüse konsumiert. Die Zahndegeneration der Kulturvölker, die einer Schwäche des Zahnschmelzes entspringt, wurde von einigen Forschern der erwähnten Mangelhaftigkeit des Trinkwassers zur Last gelegt.

Wenn es nicht gelingt, die genauen Grenzen für unser künstliches Wälten festzulegen, so kann auch bei dem kulturellen Segen der Kochkunst das Gute ins Böse verkehrt werden. Aber diese Schranken sind für jeden, der die Sprache der Natur zu deuten versucht, unschwer herauszuhinden. Die ärztliche Forschung nach den Krankheitsursachen hat zu sehr wichtigen Entdeckungen auf dem Gebiet der Ernährungslehre verholfen. Die medizinische Wissenschaft erweist der Kochkunst alle Ehre, ja sie preist den hohen Segen dieser Kultuspenderin, aber sie verschließt sich dabei doch nicht der Erkenntnis, dass auch die natürliche Frische von Speise und Trank eine hohe Bedeutung für unsere Gesundheit besitzt.

(Aus „Die Woche“.)

→→

Erzieherischer Einfluss des Fremdenverkehrs.

Man schreibt uns: Man hört vielfach klagen über die „Lockierung der Sitten“, die der Fremdenverkehr mit sich bringe. Es ist dieses Urteil ein recht oberflächliches, das bei näherer Überlegung durchaus nicht Stand hält. Eine „Lockierung der Sitten“, wie so gerne behauptet wird, hat man z. B. bei uns in der Schweiz keineswegs etwa wahrgenommen. Die Beobachtungen und die Erfahrungen, z. B. in der Zentral-schweiz, sagen mit aller Deutlichkeit, dass die Religiosität des Volkes vom Fremdenverkehr nichts zu befürchten hat. Im Gegenteil, während in der Nähe von Städten, wo kein namhafter Fremdenverkehr stattfindet, Sitten und Moral der Bevölkerung auffallend abwärts sich bewegen, findet man in Gegenden, auch in entfernten Bergorten, welche während des Sommers die Mittelpunkte des zusammenströmenden Fremdenverkehrs bilden, dass wahre Religiosität und alle Sitten in unverminderter Strenge bewahrt und unser Volk gerade deshalb von den Fremden durchschnittlich mit Respekt behandelt wird. Der Fremdenverkehr ist ein willkommener Bundesgenosse der Regierungen bei der ihnen obliegenden Förderung der Kulturfortschritte. Es kann von keinem Unbefangenen in Abridge gestellt werden, dass bessere Lebensführung, Verfeinerung der Sitten, Erweiterung des Gesichtskreises und Läuterung der Erkenntnis namentlich dort im Gefolge des Fremdenverkehrs sich bemerkbar machen, wo derselbe mit dem Volke in so innigen Kontakt tritt wie in unserem Alpenlande. Der wahre Freund des Volkes wird also die Fremden, die alljährlich in unsere Berge kommen, freundlich begrüßen, er wird dem Hotelier, dem Kaufmann, dem Handwerker und dem Landmann den Erwerb gönnen, den dieser Fremdenverkehr bringt, und er wird die sittliche Kraft unseres Volkstums nicht für so geringwertig halten, dass er besorgniss müsste, letztere würde durch die Berührung mit fremdem Wesen mehr Schaden als Vorteil erfahren. Während einer Fahrt etwa von Neapel durch Portici und Resina auf den Vesuv kann der Menschenfreund, den da eine ganze Bevölkerung von Bettlern unschämmt, leicht zu der Meinung gelangen, dass der Fremdenverkehr ein Volk „verderbe“. Aber er geht nach Luzern, Interlaken, Engadin und anderswohin, und er wird, trotzdem der Fremdenverkehr an diesen Orten nicht minder lebhaft pulsieren als an dem Golf von Neapel, ein intelligentes, arbeitsames und tüchtiges Volk antreffen, und er wird sich dann wohl veranlassen finden, nachzuforschen, ob in dem erstenen Falle nicht ganz andere Umstände ihren nachteiligen Einfluss auf den Volkscharakter ausgeübt haben, als die zeitweilige Anwesenheit reisender, auswärtiger Gäste.

→→

Der russische Tourist daheim.

(Russlands Kur- und Erholungsmittel.)

Von E. Dewoniski, Zürich.

Kaum in einem zweiten Lande der Welt ist der Aufenthalt für den Reisenden in Grossstädten so grundverschieden von demjenigen in Provinzstädten, wie in Russland. In den Grossstädten staatliche Hotels, luxuriöse Restaurants, Kaffeehäuser, allher hand Zeitschriften, elektrische Tramways und Automobile. In den Provinzstädten armliche Herbergen und schlechte Kost. Provinzstädte mit eigenen Zeitungen, selbst solchen, die die Hauptstadtbücher kopieren, gibt es in Russland nur wenige. Von einem Kaffeehaus oder sonstigen Mitteln, sich zu zerstreuen, keine Spur. Daher die Gewohnheit des russischen Reisenden, nach Erledigung seiner

Geschäfte, und bliebe ihm bis zur Abfahrt noch so viel Zeit, sofort nach dem Bahnhofe, der Verkörperung der von ihm zurückgelassenen Kultur, zu fahren. Ist Fortuna günstig, so verplaudert man dort einige Stunden beim Tee mit einem Schicksalsgenossen. Sonst trachtet man die Zeit auf dem Stationssofa tot zu schlagen. Der einfahrende Zug bringt Erlösung. Dort kann es an einem zerstreunen Gespräche nicht fehlen. Man ist da auch einer guten Schlafstelle sicher, speziell unter Zuhilfenahme seines eigenen Bettzeuges. In ganz Russland mit Ausnahme der Hauptstädte wird nämlich Bettwäsche extra berechnet und nur auf Verlangen geliefert, vorausgesetzt nämlich, dass man nicht statt eines Bettes mit einer harten Bank vorlieb nehmen muss. Geschäftsriseende führen deshalb volles Bettzeug mit, umso mehr, als trotz der entgegenlauenden Bahnbestimmungen das Quantum des erlaubten Handgepacks, dank der geräumigen Waggons und des sich darum nicht kümmern Zugpersonals, tatsächlich unbeschränkt ist.

Noch ganz anderes bepackt zieht man in Russland in die Sommerfrische. Info Russlands kontinentalen Klimas, seiner ungünstigen Stadt-Anlagen und mangelhaften, resp. ganz fehlenden Strassenbespritzung ist der Sommeraufenthalt in russischen Grossstädten schwer erträglich, und derjenige, dem es die Mittel nur halbwege erlauben, zieht nach der vielen in der Nähe sämtlicher Grossstädte gelegenen Sommerfrischen, sogenannte Datschen. Vermietet werden diese ohne jegliches Mobiliar und da die Sommerfrischler ihre Stadtwohnungen gewöhnlich über den Sommer sparsameitshalber ganz aufgeben, so zieht man nach der Datsche mit sämtlichen Habseligkeiten. Es lebt sich auf den Datschen, speziell für die Familienmitglieder, welche nicht täglich nach der Stadt hineinfahren müssen, recht gemütlich. Der Samowar (Teemaschine) kommt den ganzen Tag nicht vom Tisch. Die Jugend befeisteigt sich nach besten Kräften des Flirtes und die Herren Paare spielen bis in den Morgen hinein Wind und Preference. Der in der Stadt Zurückgebliebene, wenn er zu Datschabekannten auf Besuch kommt, richtet sich dort ein wie zu Hause: speist mit und übernachtet dort wohmöglich. Wer zufällig nicht in dieser glücklichen Lage ist, erleidet, wenn er da hinaus fährt, beim Passieren der auf den Verandas Trinkenden und Speisenden reine Tantalusqualen, denn für Fremdenbesuch ist in den allerwenigsten Datschepunkten vorgesorgt, höchstens in den Ansiedlungen an den Stadtperipherien. Sommerausflüge, wie in Westeuropa, mit dem sicheren Gefühl, dass es an Stärkestationen nicht fehlen kann, sind somit in Russland noch unbekannt. Sommerfrischen, wo die Wohnungen bereits möbliert vermietet werden, gibt es in Russland nur am Baltischen Meer bei Riga, in Finnland, in der Krim und am Kaukasus. In diesen Gegenden haben sich auch Pensionen eingebürgert. Im übrigen Russland kennt man bloss Hotels und Chambres garnies.

Die Preise für Hotelzimmer, welche in Russland weniger nach den gebotnen Bequemlichkeiten als nach der Nachfrage sich richten, sind schon im allgemeinen viel höher als sonst wo auf der ganzen Welt. In besserer Moskauer und Petersburger-Hotels kostet ein Durchschnittszimmer $2\frac{1}{2}$, bis 4 Rubel pro Tag (6 bis 10 Fr.). Für ein besseres Zimmer in einem modernen Hotel ist der Preis von 7 Rubel (17–18 Fr.) nicht exorbitant, und für Appartements, verbunden mit einem Wartezimmer und Salon, geht der Preis pro Tag bis 50 Rubel (130 Fr.). Hat man in Petersburg das Glück, die Hotels besetzt zu finden, so zahlt man schon für ein Zimmer in einem drittklassigen Chambre garnie-Unternehmen 4 Rubel (10 Fr.). Man geniert sich auch nicht, den gleichen Preis unter Umständen schon in kleinen Provinzorten für ein miserables Zimmer ohne Bettzeug zu nehmen.

Das Wichtigste auf der Reise, viel wertvoller als der Passagier selbst, ist der Pass. Hatte man das Pech, ihn zu Hause zu vergessen, so erlebt man viel Verdriesslichkeiten. Ja, speziell in Petersburg kommt es vor, dass in solchen Fällen seitens der Hoteliers einfach die Unterkunft verweigert wird. Übernachten ohne Pausmeldung wird von der Polizei mit Strafen bis 300 Rubel per Fall geahndet. Innenspässe sind taxfrei, für Auslandsplätze wird exklusiver Stempel eine Gebühr von 15 Rubel pro Halbjahr erhoben. Zu beziehen sind Auslandsplätze aus Gouverneurskanzleien. Wohnt man auf dem Lande, so ist diese Prozedur mit besonders grossen Auslagen und bedeutendem Zeitverlust verbunden.

Reisebüros offiziellen Charakters fehlen in Russland noch ganz. Die Firma Cook ist nur in Petersburg, Moskau, Warschau, Charkow und Odessa vertreten.

Das Annoncieren seitens der Hoteliers ist in Russland noch nicht üblich und am bezeichnendsten ist es, dass von den Hotels noch nicht einmal in Eisenbahnkursbüchern inseriert wird. Wozu denn auch? In Russland sind Menschen so billig, dass man sich den Luxus gestatten kann, zu den Fernzügen zum Anpreisen der Hotels Portiersgehülfen hinauszuschicken. Zum Annoncieren haben die russischen Hoteliers schon keinen Grund infolge des Hotelmangels.

Reisehandbücher und speziell solche über das Ausland gehören in Provinzbuchhandlungen zu Raritäten, und schliesslich ist es damit nicht viel besser bestellt in den grossen Buchhandlungen der russischen Hauptstädte, welche nämlich nur die in ihrem eigenen Verlage erschienenen Reisehandbücher führen. Verhältnismässig eher anzutreffen ist „Westeuropa“ von Filippow, das ganze in einem Bande und deshalb von Manchen als zu teuer gemieden. Speziell über die Schweiz existiert in russischer

Sprache ein in jeder Beziehung gutes Werk von Dr. B. A. Tschlenow. Infolge obenerwähnter Verhältnisse muss man aber das Buch extra suchen, um es aufzubringen, und dabei ist es trotz seines Erscheinens im Jahre 1897 noch lange nicht ausverkauft.

Dass die Russen unter diesen Umständen kein Reisevolk geworden sind, ist wohl natürlich. Die breite Masse ist eben über das Leben und Reisen in Westeuropa nicht informiert, und was man nicht kennt, dafür kann man sich nicht erwärmen. Zurückhaltend wirkt ferner die Angst, durch Unkenntnis der Sprache und fremder Verhältnisse in Verlegenheit zu geraten. Zu Zeiten, wo für derlei Besorgnisse die Veranlassung wegfiegt, ist denn auch der Reiseverkehr aus Russland tatsächlich gestiegen. Als vor zwei Jahren unter dem Protektorat der Gräfin Bohrinski in Moskau das Komitee für Auslandsgruppenreisen von Lehrern und Lehrerinnen entstand, wurde diese Gelegenheit stark auch von Nicht-Lehrern ausgenutzt, und die Zahl der Teilnehmer stieg bereits im zweiten Jahr auf mehrere Tausend.

Dort ermittelten werden, wie in Russland die Reiselust nach einer gewissen Auslandsgegend zu heben sei, so muss auf Russlands eigenen Reichtum an klimatischen Stationen und auf die dortigen Verhältnisse Bedacht genommen werden.

Wenn für das Wohlergehen eines Landes die Masse seiner Naturschönheiten und Kurmittel ausschlaggebend wäre, so müsste Russland das glücklichste Land auf Erden sein. Die Krim ist viel schöner als die österreichische Riviera bei Abbazia und nimmt es leicht auf mit Nizza. Aber die kaukasische Küste am Schwarzen Meer stellt selbst die Krim tief in den Schatten. Während dort ab und zu kalte und windige Tage vorkommen und die Luft an offenen Strassen von Staub geschwängert ist, gibt es Punkte an der kaukasischen Riviera, von Wind und Staub gänzlich frei, mit fast ununterbrochenem Frühlingswetter. Dazu gehören in erster Reihe: die Umgebung von Batum und Suchum-Kalé mit ihren herrlichen Orangen- und Bananengärten, Sotschi mit seiner 12 km langen Villenfaade bis nach Gudauto und Gagry, das durch seine Prachtbauten an Ostende erinnert. Das unweit davon gelegene Hochplateau, die sogenannte rote Wiese, besitzt als Heilstätte dieselben Eigenschaften wie Davos; die kaukasischen Bergstrassen „Woeno-Grusinskaja“ und „Woeno-Osetinskaja“ sind wildromantischer als die Bergstrassen von Graubünden, und die im inneren Kaukasus gelegenen Heilquellen bei Platigorsk, Essentuki, Borschon und Kislowodsk reichhaltiger als die betreffenden österreichischen und deutschen Brunnen.

Bezüglich der Badeorte an der Ostsee und am Finnischen Meerbusen möge konstatiert sein, dass sie vollständig nach westeuropäischer Art eingerichtet und aufnahmefähig sind.

Wenn man von russischen Kurmitteln spricht, so darf auch der grösste russische Fluss, die Wolga, nicht überschritten werden.

Wohl entbehrt die Wolga des märchenhaften Anstrichs, wie ihn der Rhein von Rüdesheim in Bonn aufweist, dafür aber gewährt ihr Befahren Genüsse, nur vergleichbar mit denen von Ozeanfahrten, ohne deren bitteren Beigeschmack, die Seekrankheit. Während der fünf-tägigen Reise von Nischni bis Astrachan sieht man die ganze Zeit zu beiden Seiten des Schiffes gewaltige, majestatisch dahinfliessende Wassermassen, an manchen Stellen bis 4 km breit, und so weit das Auge reicht, im Horizont sich verlierende Steppen ohne jede menschliche Ansiedlung. Die Haltestationen sind 8 bis 10 Stunden weit von einander entfernt, und außerhalb derselben führt man sich wie abgeschnitten von der Welt und ihrem Getriebe.

Diese beruhigende Eigenschaft ist es, welche Jahrtausende der Wolga Tausende von Nervenleidenden zuführt. Die luxuriöse Einrichtung der Wolgaschlosser, die billige Kaviar und herrliche „Sterladjaouchá“ (eine eigene Fischbrühe) und last not least die ungemein billigen Fahrpreise lassen die Wolgareisen noch angenehmer erscheinen. Die Fahrt von Nischni bis Astrachan kostet inklusive Kost 50 bis 75 Fr. und gestaltet unterwegs die Nischnier Messe, die Tatarenhauptstadt Kasan und die sogenannte Wolgaschönheit, die Stadt Saratow zu besichtigen.

Erholungspunkte besitzt Russland somit nicht wenig. Freilich fehlt es vielen derselben am Wichtigsten. Mit Ausnahme Batums mangelt es z. B. sämtlichen Kurorten der kaukasischen Schwarzmeerküste an Wellenbrechern und Landsperrvorrichtungen zum bequemen Besteigen und Verlassen der Schiffe. Man behilft sich dort mit gewöhnlichen Barken und muss in solch schaukligem Gerät auf offener, mitunter bewegter See manchmal eine ganze Stunde zurückfahren. Ist Sturm, und dies kommt am Schwarzen Meer ziemlich häufig vor, so halten die vorbeigehenden Schiffe an manchen Stationen überhaupt nicht an. Eine Bahnlinie hat jener Küstenstrich noch nicht. Zugegeben muss werden, dass die Gründungsanfänge der kaukasischen Seebäder auf höchstens 30–35 Jahre zurückreichen, was für russisches Schaffen kein allzu grosser Zeitraum ist. Wenn in Russland geordnete Zustände herrschten und als Folge davon mehr Unternehmungsgeist vorhanden wäre, so könnte Russland seinen eigenen Bedürfnissen nach Kurorten bald im eigenen Lande reichlich genügen. Aber die politischen Verhältnisse erschweren Neugründungen und beeinflussen auch die Frequenz der bestehenden Kurorte nachteilig. Andererseits begünstigen die misslichen Verhältnisse das Aufsuchen des Auslandes, namentlich seitens der mehr bekleideten Klassen.

Das Wort „Ausland“ bedeutet für die Russen etwas anderes denn für die West-

europeäer. Für letztere ist dies die Domäne anderer Nationen. Für die Russen in erster Reihe — die Domäne eines anderen Regimes, einer Stadt, wo der Russe von den Widerwärtigkeiten seines Vaterlandes sich erholen kann. Daher das kurze Besinnem seitens erholungsfähiger Russen, wohin sie nach dem Auslande ziehen sollen. Man fährt, gleichviel wohin: Nach dem Orte, den man aus eigener Erfahrung oder aus Erzählungen Dritter kennt. Ist es doch überall besser als in Russland.

Soll das gebildete russische Publikum vorzugsweise für den Besuch der Schweiz gewonnen werden, so ist ihm anser Erholung noch etwas anderes zu bieten, nämlich die Mittel zum Studium der vorbildlichen Einrichtungen der freien schweizerischen Republik. Dies ist überflüssig bezüglich der Engländer oder der Amerikaner, welche, da die Verhältnisse ihres Landes geordnet sind, im Auslande blos das Angenehme suchen, aber es ist durchaus angezeigt bezüglich der Russen, die, weil bei ihnen zu Hause alles im Argen liegt, so gerne die Wohlfahrtseinrichtungen des Auslandes studieren, sie im Geiste verpflanzend nach ihrem eigenen Lande. Deshalb sollte den reiselustigen Russen ein möglichst vollständiges Bild der prosperierenden Schweiz vor Augen geführt werden. Dann erhält für sie der Besuch dieses Landes einen ganz andern Wert und dann suchen sie die Schweiz auch viel eher auf.

→→

Die Küche im Juni.

Von A. Burg.

Nachdruck verboten.

Neben dem Schlachtfleisch und dem Geflügel bringt der Juni auch wieder das beliebte Rehwildbret. Die Keulen oder Vorderblätter und die Rücken junger Rehbocke werden am besten nur gespickt und in Butter mit saurer Sahne gebraten. Die französische Küche bevorzugt für die Bereitung des Rehwildbretts das Beizen in einer Marinade von Rotwein, feinem Speiseöl, nebst einem Kräutersträuschen, Zitronenscheiben, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern und lässt die gehäutete und gespickte Keule sogar 4–6 Tage darin liegen, um sie dann, möglichst am Spiess, unter Befüllung mit kochender Butter und in Butter anbraten, unter Hinzufüllen von Fleischbrühe und etwas von der Beize dann garschmecken. Oder man schneidet fingerstarke Scheiben vom Filet, klopft sie, salzt sie vorsichtig und brät sie entweder paniert oder auch auf der flachen Pfanne in gelbgemachter Butter auf beiden Seiten. Als eine Delikatesse gilt auch die Rehleber, die aber selten in den Handel kommt. Die Leber gehört nämlich zum „Jägerreicht“, verbleibt nach altem Herkommen demjenigen, der das Reh ausweidet.

Das gemästete Geflügel, das ja bei den hohen Preisen fast ausschliesslich für die feine Küche in Betracht kommt, macht dem jungen Geflügel Platz, welches übrigens ebenfalls zu hochbewerteten Delikatessen gehört. In Oesterreich-Ungarn, Böhmen, Schlesien huldigt man dem jungen Backhändl; in Norddeutschland ist man „junge Hähnchen“ oder „Kükengräten“. Wenn es eine echte sommerliche Mahlzeit sein soll, natürlich mit Schoten, die im nördlichen Norddeutschland Erbsen heißen.

Kocht man Schoten mit Mohrrüben, so dürfen oben an der Wasserkante zwischen den Erbsen die „Wurzeln“ nicht fehlen. Für beide Gemüse ist der Juni der Hauptmonat. Manchmal wissen die Hausfrauen nicht, was sie mit den schon zu dicke gewordenen Erbsen anfangen sollen. In ihnen hat sich der Zucker schon in Mehl verwandelt. Aber auch in diesem Falle bewährt sich die Zusammenstellung mit Huhn, und zwar gemäss der alten Erbsen auch das alte Huhn. Nichts ist wohlschmeckender für heiße Tage, an denen der Appetit für fette Nahrung oft versagt, als eine mit grünen dicken Erbsen gekochte Hühnersuppe. Aus dem feingekochten Fleisch des Huhns bereitet man mit etwas gewiechter und geriebener Semmel, einem Ei, Salz, Pfeffer, etwas feingekochter Petersilie einen ebenen Klosteig, formt Klösse davon und kocht sie entweder in Salzwasser gar oder wendet sie in geriebener Semmel goldgelb, um sie in der Suppe anzurichten.

Ausser Erbsen pflegen grüne Bohnen beliebt zu sein, meist als Gemüse. Im allgemeinen selten findet man den Bohnensalat, der besonders zu gebratenem Fleisch oder zu Hammelkeule passt. Die Bohnen werden nach dem Abföhren in Salzwasser, dem man einige Tropfen Essig hinzufügen kann, weichgekocht, abgetropft und nach lauwarm mit Oel, Salz, weissem Pfeffer, Essig und gehackter Petersilie gemischt.

Andere vollwertige Juni-Salate sind der Kopfsalat und der Gurkensalat. Beim Kopfsalat ist immer wieder daran zu mahnen, dass die Blätter ausreichend und gründlich zu waschen, vor dem Annachen aber auch im Salatzorb vollständig einzuseifen zu lassen, da nasse Blätter weder Oel, noch Essig, noch Speckfett oder Sahne annehmen.

Die niederdeutsche Küche verwendet auch saure Sahne zum Salat. Diese Art ist sehr fein und wohlschmeckend. Der gewaschene, gut getrocknete Salat wird kurz vor dem Genuss mit feinem Oel befeuchtet, dann schnell mit einer Sauce gemischt, die man aus $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne, mit 2 Löffeln Zitronensaft, Salz, Zucker

und etwas gehacktem Estragon nebst 2—3 verquirlten rohen Eidottern mit der Schneerute geschlagen hat.

Von Früchten bietet der Monat uns vor allen Dingen die schönen Erdbeeren, die in norischer Zusammenstellung mit kalter Milch als Sommerdelikatesse eine Rolle spielen. Die Kultur der Erdbeeren, in Frankreich daheim, hat neuendings auch in Amerika grosse Fortschritte gemacht. In Deutschland sind Niedersachsen, vor allen Dingen aber die Vierländer bei Hamburg die ältesten Kulturstätten für die Zucht der Erdbeeren. Man zieht im übrigen Deutschland die aus England, Frankreich und Amerika eingeführten, jetzt aber auch hier heimischen Arten: Judica, Virginia, Ananas-Erdbeere usw. vor.

Von Mitte Juni an erfreut sich Küche und Tisch an heimischen Süßkirschen, die allerdings auch mehr für das Rohessen als für die Zubereitung von Kompost oder Speisen in Frage kommen. Mit dem Johannistage pflegen die ersten Johannisbeeren sich einzustellen, und es beginnt die Hochsaison aller möglichen Fruchtspeisen. In England werden die täglich auf dem Tisch erscheinenden Pasteten nun mit diesen Sommerfrüchten gefüllt, und im Norden Deutschlands stellt man nach dem Vorbild Schwedens und Dänemarks die köstlich kühlen Obstgrüze her, die leider sehr viel Vorurteile zu besiegen hat, eben ihres Namens wegen „rote Grütze“. Krebse, Hummern und Krabben sind für die feine Küche sehr begehrte, ebenso von Fischen Seezungen, Steinbutte und Schollen (Flundern).

Vermischtes.

Vergnügliches von Austern erzählt ein Mitarbeiter des „Austern“-Klubs. Ein Austernfreund ersten Ranges, Herr Kugel Milan von Sankt Gallen während seines Aufenthalts in Paris sieht oft bei Tapaspielen, wenn er in Gesellschaft lustiger Zechkumpans aus dem Club kam, in die Markthallen biegt, um die Austern aus „erster Hand“ zu schlürfen. Als der König sich zu diesem Austerngeschäft in Frack und weißer Binde einfand, band ihm die Austernhändler in liebenswürdiger Weise eine saubere Schürze um den Hals, damit er sein tadelloses Oberhemd nicht beschmutze. Worauf der weise Milan schmunzelnd sagte: „Diese Republikanerin liebt nur unbedeckte Köpfe!“ — Eine weit ergötzlichere Austerngeschichte spielt in einem Tagos, in den kleinen Zeiten des zweiten Kaiserreichs, in dem berühmten „Mouzon dor“ ab und wurde in Paris sogenannt. „Der Tag lang herzlich belachtet Barberay d'Aurevilly, der originelle Schriftsteller, erschien eines Morgens in dem viel besuchten Restaurant und sah sich vergeblich nach einem Platzchen um. In einer Ecke stand zwar ein grosser Tisch, an dem nur ein Platz besetzt war, aber auf diesem Platz saß sein grösster Feind, der grimmige Kritiker Pontmartin. Trotzdem trat der Dichter an den Tisch heran und sagte höflich grüssend: „Gestattet Sie, dass ich hier Platz nehmen?“ — „Tue mir leid“, brummte Pontmartin, „aber ich pflege allein zu essen.“ Dabei sind Sie ja dreimal am Tische erwähnt! Barberay d'Aurevilly rührte indem er mit einer gescheiteten Geste von dem Tische stehende Dutzend Austern wiss. Wobei zu bemerken ist, dass „huître“ auch — Tropf oder Strohkopf heißt.

Refus de pourboire. — M. Luigi Luzzatti, le vétéran italien qui vient de donner une démission de président du conseil des ministres d'Italie, est un homme de mœurs simples. L'été dernier, il se trouvait dans un restaurant à Courmayeur, sur les flancs du Mont-Blanc. Accompagné d'une bonne vieille ménagère de femme, il s'establi dans un hôtel du deuxième ordre, à l'abri des honneurs et des escotes de carabiniers. Vêtu du matin au soir d'un antique veston vertâtre, il ne se souciait pas du protocole qui ordonne aux malheureux touristes d'apparaître chaque soir

en habit à table d'hôte. Un jour, tandis qu'il passait auprès d'un tennis, où matchaient des Américains des deux sexes, une gracieuse Miss le prit de lui et l'invita à une partie de tennis. Il accepta et la laissa toutefois. Un déjeuner fort alors quelque chose de courtois et élégante. Ce vieux jardinier est bien le premier Italien que j'aie jamais vu refuser un pourboire! s'exclama le Yankee.

Un étang tropical en Suisse. — Les promeneurs qui s'égarent dans le beau parc Belvoir, rencontrent depuis quelque temps un spectacle magnifique et extraordinaire. En pleine Suisse, ils se trouvent tout à coup en présence d'un lac dont la flore aquatique et riveraine évoque aux yeux la flore des pays tropicaux, ou — pour parler plus exactement, ce n'est pas une évocation, c'est la flore tropicale elle-même. Les bords, encadrés d'une jungle de bambous et de longues plantes grimpantes aux feuilles ajourées, semblent un fragment de forêt vierges d'Asie transporée dans les Alpes. Le lac et ses rivages sont particulièrement fascinants, les magnifiques rives du Telagavanna, l'admirable lac de Java, qui s'ouvre dans le cratère du Panjkapan. Sur la nappe même de l'eau, s'étalent les feuilles larges de tous les nénuphars tropicaux, jaunes, rouges et bleus. Entre leurs disques plats flottant et lâches, comme des grosses roses d'un vert pâle, les chouettes aquatiques du Pista, et s'enchevêtrent, en minuscules forêts nageantes, les Eichornia crassipes des fleuves de Guyane. Comment a été réalisé ce tour de force? Par une simple application du chauffage central. On a, en effet, installé dans l'étang une installation de chauffage temporaire qui est maintenue de 25 à 30 degrés. La surface chauffée est fournie par des conduites de gaz posées dans le sol sous la forme de serpentins; les chaudières en font sont logées dans la maison voisine du jardinier. La surface de l'étang (170 mètres carrés) comporte une surface de chauffage d'environ 17 mètres carrés; celle des chaudières est d'environ 12 mètres carrés. Afin de pouvoir utiliser la chaudière, en hiver, pour le chauffage de la maison du jardinier, on a distribué cette superficie de 12 mètres carrés sur deux chaudières, dont la plus petite correspond à la consommation de chaleur de ce bâtiment. La surface de chauffage excédentaire peut fournir à l'étang la chaleur nécessaire pour maintenir une température constante d'environ 15 degrés. Ce sera surtout l'été prochain, lorsque les fleurs géantes des Victoria regia se balanceront sur les flots, portant leur fleur incomparable sur leur disque plat, que l'étang tropical produira tout son effet. Alors, à côté des papyrus égyptiens, fleuriront la canne à sucre, le riz et cinquante autres plantes tropicales qui avec leur aspect toujours changeant ne césseront de charmer et à la fois d'instruire les promeneurs. Il est à souhaiter que l'initiative du jardinier municipal suscite de nombreuses imitations: il y a là, en effet, un très original moyen de décorer les jardins en un dispositif très recommandable pour les institutions botaniques. (Le Démocrate)

Aus der Geschichte des Brantweins. Die Tatsache, dass der Brantweinverbrauch sich in anhaltendem, wenn auch langsamem Rückgang befindet, bringt die Lederhosen in Erinnerung, mit denen sie die Götter bei seiner ersten Einführung aufnahmen. Es kann wohl das Buch des Florentiner Thadäus beweisen, aus Italien unter dem anscheinenden Aushangchild eines geradezu wundernden Arzneimittels, das die Bewohner von Modena durch arabische Händler kennen gelernt, in Zeiten besonders ergiebiger Weinlesen zu brennen begannen und vom Anfang des 14. Jahrhunderts an nach des Schweiz und Süddeutschland exportierten. Der Kardinal Vitalis de Turno preist den Brantwein in jener Zeit als wahres Lebenselixier. Um 1360 wird er hier und da auch schon ausserhalb der Apotheken verschenkt, und im Jahre 1440 wird ein Likör, den sich Kaiser Friedrich III. in Graubünden und seinen Nachbarn in weiteren Kreisen bekannt, Michael Schatz, Doktor der Arzneigehaltskunst, sagt in einem 1483 in Augsburg bei Anton Song verlegten Buch: „Wer siele morgen trincket, gepranten Win ein halbe lsfel vol, der wird nymer krank“ und zählt im Anschluss daran 87 einzelne Leiden auf, bei denen er als Medikament besonders wirksam sei. Im Jahre 1493 erscheint unter dem Titel „Wem der Gebrant Wein nutzsey oder schad, Und wie er gerecht oder fälschlich gemacht sey“, das erste den Alkohol in deutscher Sprache

verherrlichende Gedicht. Bald aber wendet sich das Blättlein. Die hessische Reformationsordnung von 1509 bestimmt: „Wer gebrant Wyn feilt, soll unemandt gestatten zecken in symme Huse. Es sei weder er oder wirk, sondern derjenige, der Wyn in einem Huse verdrückt.“ Wieder oder wieder das verbrechen, es sei Kaufier oder Verkäufer, sollen das verblassen mit der höchsten Busse und darzu ihren gebrannten Wyn verloren haben.“ Im Jahre 1588 wird sogar verordnet: „Wir finden zu verordnen, dass solch übermässig Saufen des brannten Weines gänzlich abgestellt, und damit kein Geschach mehr, weder von Wirtzen, Bürgern, Bauern, Edlen und Unedlen gehalten, auch der gebrannte Wein hierzu nicht, sondern allein kranken und gebrechlichen Manns- und Weibspersonen verkauft werden soll. Die dagegen handeln, sollen den Brantwein verlustlos zu Hälfte für den anderen Helfe für Euch, unsre Compagnie.“ Die genauesten Forschungen haben darauf gezeigt, dass das sohnapsische Russland, wie sich auch von rechtswegen gehört, allen anderen Ländern in der Einführung des Brantweins voraus war. Schon zur Zeit des heiligen Vladimir (980—1015) bezeichnete man ihn als die Freude des Volkes. Späteren Zaren waren aber dem Feuerwasser nicht wohlgesinnt. Wasili III. Iwanowitsch gestattete das Brantweintrinken nur den Strelitzien, denen er aber in Moskau, damit sie die Bürgerschaft nicht zum Trinken verführten, einen besondern Stadtteil erbaute. Boris Godunow aber meinte kurzweg, er wolle eher einem Räuber oder Mörder verzeihen, als einem, der es wagen würde, eine Brantweinschenke zu eröffnen. (Luzerner Tagblatt.)

Saison-Eröffnungen.

Andermatt: Dianoth's Grand Hotel, 15. Juni.
Brunnen: Grand Hotel, 15. Juni.
Fetan: Hotel Bellavista, 15. Juni.
St. Moritz: Hotel Engadine Kulm, 15. Juni.
Zermatt: Kulmhotel Gornergrat; Zermatterhof, 15. Juni.

Kleine Chronik.

Frankfurt a/M. Das in der Nähe des Hauptbahnhofes gelegene Hotel Conrad ist durch Kauf an Herrn Rathke übergegangen.

Frankfurt a/D. Das Hotel Goldener Adler ist in der Zwangsversteigerung von Frau Brauereibesitzer Muth für 90.000 Mk. erworben worden.

Ringenberg. Herr J. Annmann von St. Gallen (früher London) hat das Hotel Bären käuflich erworben, mit Artritt auf den 27. Juli.

St. Cergues. Die A. G. Grand Hotel de l'Observatoire will das Hotel Auberson in St. Cergues ankaufen und dazu 280.000 Fr. aufnehmen.

Triberg. Das Hotel Englischer Hof kauften für die Summe von 100.000 Fr. die Herren J. King und A. Klausmann.

Mannheim. Das Hotel Kaiserhof verkauft Herr F. E. Hofmann für 290.000 Mk. an Herrn F. Berndhäuser, langjähriger Inhaber des Hotel Pfälzer Hof. Übernahme am 15. d. M.

Thun. Die Generalversammlung der A. G. Hotels Victoria & Baumgarten genehmigte die Rechnungen für das Geschäftsjahr 1910; wie im Vorjahr, soll eine Dividende nicht ausgerichtet werden.

Zinal. Das Aktienkapital der A. G. Hotels de Zinal bleibt für das Geschäftsjahr 1910 ohne Verzinsung; die Saison hat unter der ungünstigen Witterung starke Einnahmen erlitten.

Strassburg i/E. Das kürzlich durch Kauf an Herrn Lassmann, Besitzer des Hotel Continental, übergegangene alte Gebäude des Justiz- und Kultusministeriums wird niedergelegt werden, um einem Hotelneubau Platz zu machen. Herr Lassmann will auf dem nahezu 200 Quadratmeter grossen Anwesen ein erstklassiges Hotel errichten.

St. Moritz. Das Hotel Savoy hat im Laufe dieses Frühjahrs beträchtliche Umänderungen und

Renovierungen vorgenommen. Vor allem ist zu erwähnen die Umänderung der grossen Terrasse an der Südwestfront des Hauses. — Das Hotel Belvedere liess einen Anbau erstellen, dessen Räume ausschliesslich zu luftigen, schönen Angestellenzimmern bestimmt sind.

Abbazia. Die österreichische Hotelbetriebsgesellschaft m. b. h. hat die vor einem Jahre von der Oesterreichischen Aktiengesellschaft für Hotels und Kuranstalten in Abbazia gepachteten Hotels, Villen und Seebäder an Hofrat Konstantin Burda für die Vomswaldschaftliche Bankaktiengesellschaft in Lugos weiter vermietet. An Pachtzeit ist beobachtet die Hotelbetriebsgesellschaft, welche die Kosten von 150.000 Kr. pro Jahr, die neuen Pächter bezahlt, 434.000 Kr. pro Jahr, die neuen Pächter bezahlt. — Die zurloketretenden Pächter arbeiten im ersten Betriebsjahr mit einem ziemlich grossen Verlust. — Gleichzeitig wurde in Abbazia ein Casino des Etrangeri etabliert, welches die Villa Amalia für 50 Jahre pachtete. Hier werden soeben grosse Vergnügungslokale und Spielsäle eingerichtet, die bereits am 1. Juli der Benützung übergeben werden. In diesem Kasino sollen nur die gesetzlich erlaubten Spiele gespielt werden. Eine neuerrichtete Wettversicherungsgesellschaft, welche die Geldgarantie des Kasino aussetzt, erläutert den neuen Kurpalast und über gibt diese Werte mit etwa 1 Mill. Kronen der Kurkommission. Ob diese Summe durch das gewöhnliche Kartengeld hereingezahlt werden können, ist bei den bisigen Verhältnissen zweifelhaft. — Herr Wilhelm Rudovits hat das Hotel Bristol samt Restaurierung an Herrn Emil Kontilovits um 130.000 Kr. auf 15 Jahre verpachtet.

Honnef a/Rh. Laut Bericht des „Ber. Tagblatt“ ist das Kurhotel Mani in Rhindorf, 10 Minuten von Honnef entfernt, vollständig niedergebrannt. In dem Hause befanden sich etwa 30 Kurgäste, der Besitzer, seine Familie und acht Bedienstete, die alle nur mit grosser Mühe aus dem brennenden Gebäude gerettet werden konnten. Das Feuer brach etwa um 1 Uhr morgens in der Mädchenkammer ein. Infolge eines Unvorstellbarkeit fiel dort eine braune Petroleumlampe um und setzte den Innenraum eines offenen Koffers in Brand. Das Feuer verbreitete sich sehr rasch, da der Raum, in dem es dem Dienstmädchen nicht gelang, den Band zu löschen, der bald den ganzen Dachstuhl des zweistöckigen Hauses ergriffen hatte und sich auf das Treppenhaus fortpflanzte, das in kurzer Zeit vollständig ausgebrannt war. Nur mit grosser Mühe war es vorher dem Besitzer und einigen im Hause wohnenden Herren gelungen, die im Schlaf liegenden Damen und Kinder über das schon lichterloh brennende Treppenhaus ins Freie zu retten. Die Mehrzahl der Bewohner des Hauses konnte ausser dem Henn und das sie auf dem Leibe trugen, nichts retten, was genügend Gepick der Gäste ist verbrannt. Der ganze Dachstuhl und obere Stockwerk des Gebäudes und das ganze Treppenhaus sind durch das Feuer vernichtet. Ausser einem Dienstmädchen und einem Herrn, der sich bei den Rettungsarbeiten leichtere Brandwunden zuzog, ist niemand verletzt worden.

Sachdienliche Mitteilungen zur Weiterbeförderung an die Redaktion erbetan.

Fragekasten.

1. Ein Mitglied, das beobachtigt, am Kochherd seiner Küche einen Rauchverbrenner zu verwenden, jedoch in der Sache keine Erfahrung besitzt, ersucht jedoch den Herren Kollegen um ggf. einschlägige Belehrung und Angabe von Bezugssquellen.

2. Ein Hotelier im Berner Oberland ersucht um Nennung von Fabriken, welche Dampfmängen herstellen.

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

Hotelbesitzer

aufmerksam, das stets eine grössere Anzahl Käufer notiert hat und Abschlüsse diskret und unter der Hand zu milde Gehüren vermittelt

Henneberg's Foulard seiden

einfarbig, bedruckt, gestreift, karriert etc. einfach u. doppelt breit
von Fr. 1.15 bis Fr. 14.50 p. Meter
franko in die Wohnung. Muster umgehend.

Eigene Damenschneiderei im Hause.

Zürich

1134 III

OCCASION

A vendre à bas prix (fr. 500.—) un télescope pour terrasse d'hôtel. Appareil de tout premier choix à céder toute à emploi. Description complète en s'adressant à MM. Luther et fils, opticiens, rue des Epanches, Neuchâtel. (620 (Ue 1079).

Zu kaufen gesucht:

Eine ältere Kücheneinrichtung

(Kupfersgeschirr) für Hotel mit 30 Betten.

Gefl. Offerten an Ernst Aebi, Hotel Rössli, Bözingen b. Biel.



MAISON FONDÉE EN 1811.
BOUVIER FRÈRES
NEUCHATEL.
SWISS CHAMPAGNE
de trouve dans tous les bons hôtels suisses
HORS CONCOURS (membre du jury)
EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

I. Sekretär gesucht

zu sofortigem Eintritt in Passanten-Haus allerersten Ranges einer grossen Stadt der Ostschweiz. Deutsch und Französisch. Durchaus bewandert in den Kolonnen, rascher und zuverlässiger Arbeiter. — Ebendaselbst.

II. Chef de Réception - Caissier

gewandter, best empfohlener junger Mann, deutsch, französisch und englisch. — Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Referenzenangabe an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 708 R.

Capital à doubler rapidement

en prenant part, pour agrandir et diriger bel hôtel débordé chaque hiver par belle clientèle.

Situation unique. — Superbe propriété dans magnifique position sur la Méditerranée. — Ligne du Sud-France.

Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre H 714 R.

Zu vermieten, event. zu verkaufen.

Prachtvoll gelegene

VILLA

im Bödeli, mit freier Aussicht auf die ganze Jungfraugruppe. Fein möbliert und komfortabel eingerichtet. Wasser, Gas, elektr. Licht. 15 Aren 38 m² Flächeninhalt. Grosser Garten-pavillon und Parkanlagen. Brandassekuranz Fr. 48.600.— Katasterschatzung Fr. 62.180.—

Für weitere Auskunft wende man sich an Notariatsbüro J. Jb. Hirni, Interlaken.

710

Hoteliers!

Tüchtigem, erfahrenem und mit geschäftlicher Routine, der imstande ist einem erstkl. Hause mit Erfolg vorzustehen, wäre Gelegenheit geboten,

Hotels von 160 Betten in besserer Lage von LUGANO

das hoch lukrativ zu werden verspricht, zu bebauen und dessen Direktion zu übernehmen. Nur wirklich distinguierte Herren belieben ihre Offerten einzurichten unter Chiffre T. 3655 0. an Hasenstein & Vogler, Lugano, worauf bereitwillig weitere Auskunft erteilt wird. (Ue 1054) 638

MAISON D'ALIMENTATION Louis Béchert, Lausanne.

VINS DE BORDEAUX (A. de Luze & Fils)

VINS DE BOURGOGNE (Bouchard ainé & Fils)

637 VINS DU RHIN (August Engel)

CHAMPAGNES (Charles Heidsieck)

WHISKY — LIQUEURS ÉTRANGÈRES

CAVIAR — JAMBONS — CONSERVES

Demander prix-court spécial. — Echantillons gratis.

SPÉCIALITÉ DE CAFÉS TORRÉFIÉS.

Jüchtiger Hoteldirektor,

seriös und sprachkundig, sucht für sofort passenden Posten eventuell auch für kürzere Zeit. Erste Referenzen. Unter Umständen auch mit Kapitalbeteiligung. Gefl. Offerten unter H 712 R an die Exped. d. Bl.

Per sofort zu verkaufen

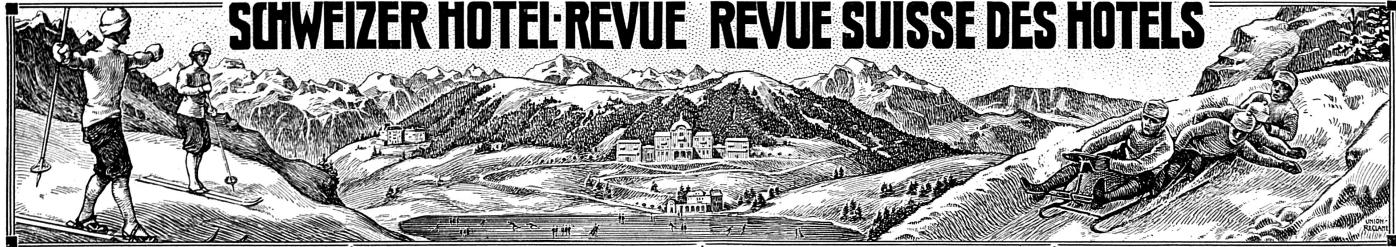
Familienverhältnisse halber

Hotel I. Ranges

(100 Betten) Südschweiz. — Prachtvolle Seelage. Günstigste Kaufsbedingungen.

Selbststreckanten erhalten Auskunft unter Chiffre H 713 R.

Agenten verbieten.



Hygiène et Hôtel.

Le numéro spécial de la *Leipziger Illustrirte Zeitung*, édité à l'occasion de l'ouverture de l'Exposition d'hygiène de Dresden, contient un article sur l'industrie hôtelière et les exigences de l'hygiène, article publié sous les auspices de l'Union hôtelière internationale et que nous portons ci-dessous à la connaissance de nos lecteurs.

Plus d'une personne a déjà contemplé, avec un sentiment de regret pour le beau temps disparu, le tableau de Schwind "Voyage de noces", et comparé notre façon hâtive et nerveuse de voyager avec les tranquilles voyages en confortable diligence du temps de nos grand-pères. Et ce n'est sans doute point sans une tendre mélancolie qu'elle a rapporté sa pensée sur ces voyages que nous paraissent si poétiques, dans une voiture postale découverte, laquelle transportait paisiblement et sans précipitation fiévreuse le voyageur à travers la campagne, pour le déposer, aux gais claquements du fouet et aux sons du cor devant l'abrengue terme de l'étape.

Mais c'était là, dans l'auberge, que souvent, au bon vieux temps, commençaient les ennus pour le voyageur qui s'y trouvait aux prises avec mille et une incommodeités et qui, dans l'établissement organisé d'une façon défectiveuse, devait renoncer à trouver ces installations pratiques qui permettent au touriste fatigué et abattu de reprendre vigueur et courage. Aujourd'hui, nous voyageons rapidement et fièreusement; le train trépidant ou l'automobile frénésiant nous emportent en trombe à travers villes et campagnes; mais, quand nous en descendons, nous trouvons de grands et luxueux hôtels, aménagés avec tout le confort désirables, et pourvus de tout ce que la technique et l'industrie modernes ont su inventer dans le domaine de l'hygiène pour rendre à l'homme la vie aussi tranquille, calme, et sans souci que possible.

Considérons d'un peu plus près un de ces palaces dont le but doit être de faire oublier au voyageur, pour le plus grand avantage de ses nerfs et de sa santé, les incommodeités — différentes il est vrai de celles d'autrefois — auxquelles il a été exposé en cours de route. Commençons notre examen par les locaux où l'on commet le plus facilement des infractions aux règles de l'hygiène: la cuisine et le garde-manger. De nos jours, la cohorte des cuisiniers d'un hôtel géant s'acquitte de ses délicates fonctions dans de vastes pièces bien éclairées, où s'alignent des fourneaux monumentaux. Les parois et le plancher de la pièce sont garnis de dalles claires, de puissants ventilateurs absorbent la chaleur et les odeurs de cuisine; partout des robinets distribuent l'eau chaude ou l'eau froide à profusion.

La mode américaine de réleguer la cuisine au dernier étage de l'établissement n'a pas réussi à s'implanter en Europe, parce que, à côté de la charge extraordinaire que représentent les fourneaux et les lourdes machines, cette mode présente encore d'autres inconvénients qui rendent très aléatoires les avantages que peut présenter une semblable installation.

Annexé à la "grande cuisine" nous trouvons la cuisine pour le café, où l'on prépare principalement les divers breuvages que l'on sert au petit déjeuner. Des monte-charges amènent les plats et les assiettes directement du chauffe-plats au buffet de la salle à manger. Là, on les place derechef dans un autre chauffe-plat d'où ils peuvent être très rapidement extraits et servis frais et chauds à l'hôte. Les provisions nécessaires pour la journée sont enfermées tout près de la cuisine, dans des réfrigérateurs où la température est maintenue à environ 4 degrés centigrades, ce qui garantit de la façon la plus sérieuse le parfait état de fraîcheur des denrées alimentaires. Une machine à fabriquer la glace, mûe à l'électricité ou au gaz, fournit non seulement la quantité de glace indispensable aux besoins quotidiens, mais permet également de porter à moins zéro degré la température des réfrigérants. On peut ainsi, par exemple, conserver du gibier congelé pendant assez longtemps.

Pénétrons maintenant à l'office où fonctionne à la perfection la machine à nettoyer la vaisselle. Cette machine est une merveille de la technique moderne! Une seule personne suffit à la manœuvrer, et, dans le court espace d'une heure, elle peut laver, rincer et sécher environ 2 à 3000 pièces de vaisselle. Le panier rempli de vaisselle sale remporte au bout de quelques minutes son contenu qui sort de la machine prêt à servir de nouveau; l'essuyage avec un lingé qui n'est pas toujours d'une propreté parfaite est supprimé; tout se passe conformément aux règles de l'hygiène la plus absolue. Il convient de remarquer que l'installation d'une machine à laver la vaisselle n'exige pas plus de place que l'égouttoir jusqu'ici en usage.

Au rez-de-chaussée, ce qui nous attire tout d'abord c'est le luxueux vestibule et le jardin d'hiver, lesquels offrent aux voyageurs de la haute société, à certaines heures de la journée, notamment au moment du *five o'clock* et le soir, une occasion très intéressante d'élegant et de se livrer à d'intéressantes études et observations. Un vestibule, plusieurs ascenseurs confortables, ainsi que de larges et commodes escaliers conduisent aux étages supérieurs où se trouvent les chambres des voyageurs. Les inévitables tapis ont presque complètement disparu de ces pièces, les parois sont recouvertes d'un badigeon du meilleur effet, uni ou de diverses couleurs. Les plafonds, ainsi que les parois des corridors et des escaliers, sont la plupart du temps laqués d'un blanc brillant semblable à de l'email. Chaque chambre est abondamment pourvue de lampes électriques, possède un robinet d'eau chaude et d'eau froide; le gros diamètre des tuyaux supprime presque complètement le murmure incommodant de l'eau. Presque partout on trouve des placards, ce qui permet d'épargner de la place et d'éviter des niches à poussière inutiles. Chaque chambre, quelque petite soit-elle, est pourvue d'une annexe: bain et toilette. Entre toutes les chambres et les cabinets de toilette, ainsi qu'entre les chambres et les corridors on trouve aujourd'hui des doubles-portes, ce qui empêche à peu près totalement les bruits importuns de pénétrer dans les chambres. D'une manière générale on tient la main à ce qu'il y ait le moins de bruit possible dans l'exploitation. En ce qui concerne l'aménagement des chambres, on s'efforce d'unir harmonieusement le beau avec l'utile. Les tables de toilette sont garnies de plaques de verre afin de pouvoir les maintenir plus facilement en parfait état de propreté; les tables de nuit sont revêtues intérieurement de fayence, ce qui exclut tout désagréement pour l'odorat. Un téléphone est installé à portée de chaque lit, ce qui permet à l'hôte de bavarder avec ses amis et connaissances habituant au loin sans se déranger le moins du monde de sa position commode.

Abordons maintenant l'important chapitre de l'absence de bruit. On a déclaré la guerre à l'enfant de douleur dans l'exploitation d'un hôtel, savoir à l'inévitable vacarme que les voyageurs délicats qualifient à juste titre de nuisible à la santé. La technique a permis de réaliser sur ce point de grands progrès: les gigantesques machines avec leurs innombrables roues et rouages travaillent presque sans bruit! Le beau temps où les voyageurs nerveux pouvaient donner libre essor à leur humeur exaspérée en pressant désespérément sur le bouton électrique semble vouloir prendre fin. Les sonneries électriques disparaissent peu à peu, et l'on donne les différents ordres au personnel au moyen de mets signaux lumineux. Entre les chambres et les corridors nous ne trouvons pas seulement des doubles-portes, comme nous venons de le dire, mais aussi des doubles-parois, de sorte que les bruits désagréables ne peuvent plus du tout troubler la tranquillité des voyageurs. Les plafonds en béton massif, qui en général résonnent d'une façon exagérée, sont remplacés par des plafonds formés de couches superposées de béton armé et de béton de scories et ont l'épaisseur de fortes poutres. Dans les constructions modernes, on évite autant que possible de placer dans le bâtiment même les trop grosses machines, savoir les machines à vapeur et les machines génératrices de lumière. La trépidation des machines et les vibrations qui mettaient autrefois hors d'œuvre les esprits les plus accommodants sont donc complètement supprimées. La maison est munie d'appareils de chauffage central. On évite ainsi du bruit, et on gagne de la place. Et que la place est donc un facteur important! Tout doit être vaste, clair, aéré pour satisfaire aux exigences de l'hygiène moderne. Certes, on construisait bien autrefois de grandes salles et de grandes chambres, mais toujours au détriment des escaliers et des corridors. Aujourd'hui, il en est tout autrement. Ce n'est pas seulement pour le vestibule qu'on se permet un léger gaspillage de place, mais jusque tout en haut, au dernier étage, nous trouvons de larges corridors qui, près des escaliers, s'élargissent pour former de petits ronds-points, et par de nombreuses fenêtres, hautes et larges, coulent à flots l'air et la lumière! Pour les gens anxieux qui redoutent encore l'emploi de l'ascenseur, on a installé dans les ronds-points des sièges commodes où ils peuvent se reposer des fatigues de la montée; ici encore donc on a veillé à éviter le plus d'efforts possible.

Les escaliers et corridors larges sont particulièrement précieux en cas d'incendie. Certes, nos hôtels modernes sont largement pourvus d'installations pour combattre le feu; à chaque étage on trouve des hydrants auxquels sont déjà visées les tuyaux, et des extincteurs à main; toutefois il est essentiel qu'à cas où un incendie viendrait à se déclarer, les voyageurs

puissent évacuer rapidement l'établissement, ce qui n'est guère facile avec des corridors et des escaliers étroits. Les chambres de bains et de toilette, ainsi que le salon de coiffure pour messieurs et dames, généralement installés au sous-sol, sont en marbre et en porcelaine, sont de vraies merveilles au point de vue sanitaire. Un ascenseur particulièrement grand et stable est à transporter les bagages. Les gros colis sont descendus au moyen d'une glisseoire de la rue dans la cave, chargés sur l'ascenseur et montés à l'étage voulu. On évite ainsi le long et pénible transport des malles à dos d'employé à travers tous les étages. On voit une attention toute spéciale à l'éclairage dans les hôtels modernes, et nulle part plus qu'ici ne sautent mieux aux yeux les progrès réalisés ces dernières années par la technique et l'industrie.

Il y a relativement peu de temps les hôtels et les auberges n'étaient encore éclairés qu'au gaz, et souvent l'hôte qui avait placé sur la table de nuit une lampe ou une bougie pour lire avant de s'endormir courait le danger de renverser la lumière, de se brûler ou de mettre le feu à l'établissement.

Aujourd'hui, tous les hôtels ont partout la lumière électrique, et cela non seulement dans les grandes pièces, mais aussi dans les corridors et dans chacune des chambres. Chaque voyageur trouve, outre une grande lampe au milieu de la chambre, une lampe plus petite au-dessus de son lit, ou une lampe de table qu'il peut allumer ou éteindre à son gré; s'il veut lire, il peut sans peine aucune la placer de manière à recevoir la lumière de la façon la plus avantageuse pour sa vue, et il est garant contre tout accident. C'est surtout dans les grandes salles à manger et dans les salons que la lumière électrique est d'un effet particulièrement merveilleux. Au lieu des lampes à incandescence à lumière éblouissante et perçante, on emploie aujourd'hui des lampes à verre dépoli ou une lumière masquée qui répand une clarté aussi égale que tranquille et préserve les yeux; on peut, avec les lampes électriques, obtenir des effets d'ornementation et de décoration véritablement remarquables.

Mentionnons encore la petite installation électrique qui actionne les appareils à aspirer la poussière. Ces appareils nettoient à fond les tapis, portières, canapés, etc., sans soulever ces nuages de poussière si nuisibles à l'organisme humain. L'expérience a démontré que l'appareil enlevait des tiges vivantes et des couvains de teignes de fauteuils et canapés revenus depuis quelques heures seulement de l'établissement de lavage chimique! Il travaille donc d'une manière plus efficace, tout en étant d'une manipulation extrêmement facile, et en détériorant beaucoup moins les effets.

Nos hôtels-palaces modernes sont donc comme un miroir dans lequel viennent se refléter avec la plus grande clarté les dernières conquêtes de la technique et les progrès dans le domaine de l'hygiène. Mais ce n'est pas tout: ils sont aussi la pierre de touche du développement du sentiment des regards que l'homme doit à l'homme. Car partout où des nouveaux hôtels sortent de terre, le premier principe qui réside à la construction du bâtiment est de suivre les lois écrites et non écrites qui semblent les plus propres à protéger la santé et la tranquillité du voyageur, à lui assurer tout le confort dont il a besoin pour conserver son bien-être physique et intellectuel. L'exposition internationale d'hygiène est riche en documents sur l'hygiène dans les hôtels. Ce n'est pas à la vérité une exposition collective telle que j'avais projetée la plus grande et la plus ancienne association professionnelle du monde hôtelier, l'Union internationale des propriétaires d'hôtels, mais une série d'expositions particulières où l'on trouve toutes les installations modernes adoptées par les hôtels dans l'intérêt de la santé, de la sécurité et du bien-être des hôtes; elles donneront au public une idée des progrès puissants réalisés par l'hygiène dans les hôtels comme dans tous les autres domaines. Lorsqu'on songe que ces progrès ont été faits par bonds, on peut prédire en toute tranquillité que, dans quelques années, ils seront si possible encore surpassés.

>><

L'automobilisme en montagne.

Parmi les innombrables problèmes dont la crise agricole de 1910 a rendu la solution plus pressante, il s'en rencontre de fort imprévus et dont on ne discerne guère, à première vue, les rapports avec les pluies ou la sécheresse. Les motifs qui ont mis aux prises les producteurs de vins de Champagne et les viticulteurs de cette contrée, ou bien ces mêmes viticulteurs entre eux, ont beau apparaître complexes, ils apparaissent et ils se laissent analyser, car leur origine est évidemment dans les irrégularités du temps et la fluctuation du prix du vin.

Dans l'industrie de l'alpinisme, il y a aussi des perturbations à enregistrer; mais si 1910 y est assurément pour beaucoup, il n'a guère fait qu'amener au premier plan de l'actualité l'étude de moyens nouveaux, d'appeler la clientèle étrangère dans les innombrables replis de nos montagnes; car il n'y a pas à se le dissimuler, depuis quelque vingt ans sur tout, cette clientèle s'est transmuée de façon plus que sensible. Autrefois, l'alpinisme était la spécialité des étrangers, les Anglais en tête. Quant aux Suisses qui le pratiquaient, c'étaient généralement des savants, géologues, zoologues ou botanistes. Or, tandis que les stations de montagne se multipliaient, d'année en année, le nombre de nos universités se doublait: la Suisse romande, avec ses 800,000 habitants, en compte quatre, dont trois ont été fondées depuis 1890, tandis que la Suisse allemande se contente de trois pour 2 millions d'âmes, ce qui est déjà raisonnable. Le nombre de nos savants s'est accru à l'aventure et tout professeur se doit d'utiliser ses vacances dans le jardin alpin que la nature a ouvert tout près de lui. Mais du professeur à l'instituteur, la différence est insensible, tout au moins de l'avise de ce dernier. Toutefois, comme son budget des vacances est fort limité, il écrira à dix, à quinze hôtels pour en comparer les prix de pension et débattre préalablement la question en famille, non sans avoir posé le plus grand nombre de points sur le même i. De là l' entraînement des hôteliers à réduire de plus en plus leurs moyennes de pension, mais à en préciser le menu avec plus de souci que jamais. Et que ne ferait-on pas pour avoir toute une famille, surtout lorsqu'on est cinq, dix à se la disputer? Sans doute, le bénéfice journalier est minime; mais on compte de ratrapper sur le nombre des pensionnaires et sur celui des journées de pension. De là, l'idée de retenir le touriste de séjour, de le préférer en quelque sorte à l'alpiniste de tempérament, qui arrivait et repartait, mais qui, plus libre de ses coutumes, disposait de la saison sur son gré au lieu de la parquer entre le 15 juillet et la fin d'août.

Il convient aussi d'ajouter que nos Alpes, quoiqu'elles recèlent encore bien des mystères, n'en ont pas moins révélé la plus grande partie et que si certaine clientèle riche leur préfère sans mot dire les fjords de la Scandinavie, c'est un peu pour le même motif qui a fait certains autres délaisser la Côte d'Azur pour cingler à travers la Méditerranée jusqu'au Caire et aux solitudes du Haut-Nil.

Quels remèdes apporter à cet état de choses, aggravé depuis quelques années par l'inclémence des élés? Ils ne sont guère nombreux. On ne s'avise pas moins, de plus en plus, d'ouvrir les hôtels de la montagne en hiver, de faire circuler les voies à crêmaillère en toute saison, de proposer le goût des sports spéciaux: luge, ski, hockey sur la glace. La difficulté est que l'hiver est la saison des affaires pour le citadin et celui des études pour l'adolescent et la jeunesse, en sorte que la clientèle susceptible de jour de tels biens est clairement limitée, et que si elle fait le bonheur de certaines stations montagnardes, c'est que peu de stations concurrentes sauraient réunir au même degré les sujets d'attraction.

Quelques-uns entendent apporter un second remède, très simple, si simple qu'on n'a pas attendu ce jour pour y songer, mais qui, à l'instar des grands remèdes, ne laissent pas que d'arracher une grimace au patient. Il s'agit de la circulation des automobiles sur les routes de montagne. La pilule est si amère pour certains montagnards que, récemment, le peuple du canton alpestre des Grisons a rejeté par une majorité de près de 11,000 voix les propositions conciliantes de ses autorités sur pareille question. Toutefois, il faut dire que les Grisons, avec leurs magnifiques stations hivernales de Davos, Arosa, St-Moritz et autres retraites, où se cantonne en hiver une clientèle riche, jouissent du premier de ces remèdes. Il n'en va pas de même dans certains autres cantons alpestres, non moins intéressants, mais au sol plus tourmenté, tel, par exemple, le grand canton alpestre du Valais, dont les routes internationales sont plus célèbres, que celles des Grisons, mais où les sports hivernaux doivent se disperser pour trouver des emplacements. Là, les stations hôtelières échelonnées le long des routes sont innombrables et l'ouverture de la circulation aux automobiles ne tarderait certainement pas d'amener un flux considérable d'étrangers. On objecte évidemment que ces terribles brûleurs de kilomètres passent sans s'arrêter et on a des raisons irrefutables de leur préférer ceux qui font et prolongent leurs séjours; seulement, allez donc persuader à ces gens remuants qu'ils feraient bien de renoncer à franchir le Simplon ou le Grand St-Bernard en aout et de revenir plutôt avec un bobsleigh en hiver?

En ce commerce-là, comme en d'autres, la clientèle entend être prise telle quelle, ou laissée



das selbsttätige Waschmittel

Kennen Sie seine Vorzüge???

Hier sind einige von vielen:

Unerreichte Wirkung: Persil wäscht und bleicht gleichzeitig, entfernt Blut-, Obst-, Tinte-, Cacao-, Rotwein- und andere hartnäckige Flecken, beseitigt den scharfen Geruch der Kinderwäsche und desinfiziert Krankenwäsche!

Einfachste Anwendung: Kein vorheriges Einseifen der Wäsche, kein Reiben und Bürsten, kein Zutun von Seife und Waschpulver erforderlich! Die Wäsche wird eingesetzt (eingeweicht), dann $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde in Persillauge gekocht, sorgfältig ausgespült und ist jetzt fertig, blütenweiß, wie auf dem Rasen gebleicht!

Billigster Gebrauch durch Ersparnis an Zeit, Arbeitslohn, Feuerung und sonstigem Waschmaterial, also erhebliche Verbilligung der Waschkosten!

Absolute Unschädlichkeit, da vollkommen frei von Chlor und scharfen Stoffen; gibt schöne fette Lauge, die weder das Gewebe noch die Haut angreift!

Probieren Sie und Sie genießen die Vorteile der Millionen, die Persil ständig brauchen. — Erhältlich nur in Original-Paketen.

HENKEL & Co., DÜSSELDORF. Alleinige Fabrikanten auch der weltberühmten

Henkel's Bleich-Soda.

Brandamour Simpatico

Personal-Anzeiger.

N° 24.
17. Juni 1911.
17. Juin 1911.

Die HH. Prinzipale sind gebeten, eingehende Offeren baldmöglichst zu erledigen und Rücksendungen zu frankieren. Die HH. Angestellten sind gebeten, ihren Offerten Rückporto beizulegen, nur unaufgezogene Photographien zu verwenden und Originalzeugnisse als eingeschriebene Geschäftspapiere zu versenden.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserat
bis zu 2 Zeilen
werden berechnet
Erstmalige Insertion
jede ununterbrochne Wiederholung.
Die Preise für Beförderung eingehender Offeren sind in den Preisen für Nichteingebildner eingefügt.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Büglerin, erste Kraft, gesucht. Gehalt 5.50. Jahreszeitliche, Katholische Bewerberin aus anständigem Hause, sucht sofort. Chiffre 3270.

Bureauvolant für grosses Hotel des franz. Schweiz für Mitte August gesucht. Derselbe muss sich verpflichten bis Mitte Mai 1912 zu bleiben. Hotelierssohn mit Kenntissen des franz. und engl. Sprachen bevorzugt. Photo, Zeugnisse und Gehaltsansprüche erbeten. Chiffre 3270.

Chef de réception-Sekretär gesucht für großes Berg-

Hotel, event. mit tüchtiger Frau als Gouvernante, zu sofort. Eintritt. Zeugniss. Photo und Altersangabe erbeten. Chiffre 3288.

Fraulein, Gesuch in eine kleine erstkl. Pension nach Luzern, ein im Hotelgebäude gebildetes, englisch, deutsch und französisch sprechendes. Fraulein, welche event. für 8-10 Wochen Stellung sucht. Photo, Zeugnisse und Sachen. Chiffre 3278.

Gesucht: ein tüchtiger Alte de cuisine, in Restauration bewandert. Eintritt 20. Juni; eine durchaus tüchtige Restau-

rationstochter, der drei Hauptsprachen vollkommen mächtig. Chiffre 3272.

Eintritt nach Belieben...

Gesucht in kleineres Haus: 1. Saaltochter, 1 Zimmer-
tochter, 1 Saalkehrtochter, 1 Portier. Chiffre 3273.

Gesucht in einem Hotel des Passantenhaus im Kanton Tessin: eine junge, tüchtige Köchin oder Koch; Portier

für Bad Dienst, junger, starker, arbeitsamer, sprachkundiger Mann. Nur Leute, denen auf dauernder Stelle gelegen ist, werden Offeren erachtet. Chiffre 3273.

Gesucht Hotel des Berner Oberlandes: eine tüchtige Saal-

tochter und eine deutsch und französisch sprechende Eu-

bureauvolantin. Eintritt sofort. Photo und event. Zeug-

nisse erbeten. Chiffre 3278.

Gesucht für ganz erstkl. Familienhotel in Karlsruhe, per sofort: ein junger, selbständiger Koch oder erste Köchin. Chiffre 3278.

Gesucht in Passatenhotel: Küchenchef, tüchtiger, nüch-

ter, alter, sprachkundiger Mann, für alle Arbeiten; Eisbäckerei;

Fräulein, spät abends; Lingerie. Photo und Zeugnisse. Chiffre 3279.

Gesucht per sofort in kleinen Hotel: Küchenchef oder

Chefkochin. Zeugnisse und Gehaltsansprüche erbeten. Chiffre 3281.

Gesucht in kleineres Hotel im Oberland: eine junges, tüchtige Zimmer-

mädchen, deutsch und franz. sprechend, Eintritt sofort; eine sprachkundige Saaltochter und eine tüchtige

Zugsangabe, Photo und Postach. Chiffre 3285. Gründewald. (5285)

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht per sofort in mittleres Hotel im Berner Oberland: Küchenchef, tüchtiger, erfahrener, gelernter, gelernte Gouvernante, Saaltochter, Lingerie. Photo und Zeugnisse. Chiffre 3286.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

dern. Chiffre 3284.

Gesucht nach Basel, in Passatenhotel, mit Jahresbetrieb:

1 junger Saalkellner, 1 eiserne Kellnerin, 1 Zimmer-

mädchen, 1 Liftunge, 1 Casserolet. Gute Zeugnisse erfor-

Endlich ein Conservendosen-Offner! Für jede grössere Küche wirklich praktischer Conservendosen-Offner! absolut notwendig!

NEU

Dosenöffner aus der Conservenfabrik Seethal in Seon

Robespierre

In den meisten Kulturstädten patentiert, bezüglich angemeldet.

1087 Spielend leichte Arbeit. — Keine Metallsplitter im Doseinhalt. Keine Handverletzungen. — Preis Fr. 20.— (Ue 1049)

Zu beziehen bei der Conservenfabrik Seethal in Seon (Aargau).

les Jambons désossés

1085 (Ue 10278) Les plus maigres Les plus roses Les meilleurs de tous les Jambons suisses

sont vendus par la Société Suisse d'Alimentation, Genève.

Zu verkaufen: Villa

prächtig gelegen, in Hauptstadt der Schweiz, vorzüglich passend als Fremdenpension oder Klinik, 32 Zimmer, modern. Nachfrage unter Chiffre N 213 Y an Haasenstein & Vogler, Bern.

869 Ue 9060

Spezialität:
Veranda-Garten-Möbel
R. Steiger-Zoller
Bern

614 (Ue 10977)

ETAT BELGE

3 SERVICES PAR JOUR
TURBINES EN 3 MARS 1935

LONDRES VIA OSTENDE-DOUVRES

Cette ligne est desservie par de splendides paquebots à Turbines, parmi lesquels le "Jan Breydel" et le "Pieter De Coninck", et le "Princesse Elisabeth" qui depuis longtemps le record mondial de la vitesse. Télégraphique Marconi et service postal à bord de chaque paquebot. 1089

Pour renseignements, guides et prospectus GRATUIT, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albangraben No. 1, à BALE.

Destruction complète des CAFARDS

Poudre J. Siauve st.-Rémy (France)

Ce produit tue instantanément tous les Cafards (et leurs œufs) quel que soit le degré de la contamination.

Emploi facile, sans danger.

Plus de 2000 références d'hôtels attestant après emploi

Prix: 1 kg. fr. 8.—; 2 kg. fr. 14.—; 3 kg. fr. 20.—; 6 kg. fr. 38.—

1082 Garantiert reiner
Schweizer Alpenrahm

Weltbekannt als Schlagrahm, zu Süß-Speisen u. Glaces Höchst ausgängig infolge seines hohen Fettgehaltes Unentbehrlich für Hotels, Konditoreien und Pâtisseries

Feinstes Aroma - Grösste Haltbarkeit

Zu beziehen in Delikatess-Geschäften oder direkt bei der Berner-Alpenmilch-Gesellschaft Stalden (Emmenthal, Schweiz).

Schuster & Co
St. Gallen und Zürich

Offerieren ihre bewährten Spezialitäten für Hotelbedarf. (Ue 7563) 1456

Teppiche, Läufer
■ ■ Möbelstoffe ■ ■



Für Hotels!

632 Prima feinste Ue 10889

Emmenthaler Käse

offerten zu billigsten Preisen

Franz Muther & Sohn
Schüpfheim (Kt. Luzern).



Wer für sein Hotel oder Restaurant eine ausgezeichnete Reklame machen will, lasse seine

Wäsche

beworben bei der Waschanstalt Zürich A.-B. Zürich II. Ue 9970

Pension zu verkaufen

altestehende, an 1. Platze des Lago Maggiore, zu günstigen Bedingungen. Anfragen an G. 98 postlagernd Locarno. 698

Station de montagne très fréquentée.

A proximité immédiate d'un funiculaire. Vue superbe, région Vevey-Montreux. Convientrait pour construction d'un Hôtel-Pension, Chalet, Clinique, etc. Le propriétaire s'intéresserait avec preneur sérieux. Ecrire sous 0 21523 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. 1027 (Ue 9710)

Propriété à vendre.

Geheimbuch, Übernahme period. Arbeiten, Revues, Blätter, Bücherabteilungen. R. Münster, Büchereiexperte, Zürich IV

Schweizerenstr. 16-18

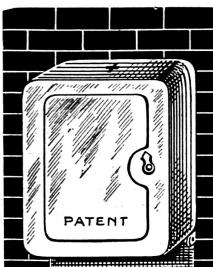
Unterstele mein erstkl. eingetragenes, altennominiertes bestflorierendes (Ue 10854) 631

HOTEL

in herrlicher Lage an einem vielbesuchten schweizer See unter günstigen Bedingungen dem Verkaufe. — Selbsinteressenten belieben Offerten zu richten unter Chiffre Ue 854 an die Union-Reklame, Annon.-Exp., Bern.

Hôtel I. Ranges

welches ich besonderer Verhältnisse halber dem Verkaufe unterstelle. Mit allem Komfort versehen, gehört mein Haus zu den besten und meist frequentierten am Platze. Anfragen erbitte unter Chiffre Ue 899 an die Union-Reklame, Annon.-Exp., Bern.



Verlangen Sie Prospekt u. Preis bei alleinige Fabrikanten

Alcock's Paper Co LUZERN

(Ue 10860) 1103

Directeur et Directrice

mariées, connaissant à fond la confection et la réalisation tout demandé pour faire à la portée des principales villes de la Suisse française, François, allemand et anglais exigés. — Offres écrites avec références sous chiffre U 12895 L à l'Agence Haasenstein & Vogler, Montreux.

(Ue 10856) 629

Ordnung und Nachtragen in Rückstand geraten Buchführungen, Einrichtung der amerikan. Buchhaltung

Ue 8882 mit 1249

Buchführung

Geheimbuch, Übernahme period. Arbeiten, Revues, Blätter, Bücherabteilungen.

R. Münster, Büchereiexp., Zürich IV

Schweizerenstr. 16-18

Unterstele mein erstkl. eingetragenes, altennominiertes bestflorierendes (Ue 10854) 631

HOTEL

in herrlicher Lage an einem vielbesuchten schweizer See unter günstigen Bedingungen dem Verkaufe. — Selbsinteressenten belieben Offerten zu richten unter Chiffre Ue 854 an die Union-Reklame, Annon.-Exp., Bern.

Hôtel à vendre

nouvellement construit, meublé, 50 lits, situé Val de Pays d'Enhaut sur la ligne du M. O. B. (Ue 10739) 612 S'adresser à H. Cottier, Restaurant des Deux Gares, Lausanne.

Bad-Schwimm-Seife Savon liège p. Bains

Feinst parfumiert, Rose oder weiss. Von untenstehender Grösse. Ein Stück genügt für ein volles Bad. (Ue 1371)

zu Fr. 25.— die 500 Stück fco., gegen Nachnahme

à Fr. 25.— les 500 morceaux fco., contre Remboursement

Indiquer la couleur désirée.
Gef. die gewünschte Farbe angeben.

Un morceau suffit pour un bain complet.

Jules Masson, 9 Avenue Druey, Lausanne.

Zu verkaufen
in bester Lage von St. Moritz kleine
Hotel-Pension

25 Betten. Grosses Restaurationsräume, freie, sonnige Zimmer mit neuer Ausstattung. Sommer- und Winterbetrieb.

Sich zu wenden unter Chiffre B 1866 Ch an Haasenstein & Vogler, Chur.

583 (Ue 10,550)

Bestes Schweizer Fabrikat

Stahl-Späne

Ue 8903 1496

= Unerreicht in Schärfe und Dauerhaftigkeit. =



Flüssige Toilette-Seife für Seifenspender

feinst aromatische, stets honig klar und flüssig bleibend
Preis 1 Kilo Fr. 7.— 7.50 franko, einschl. Packung und Porto gegen Nachnahme.

Seifenfabrik Rumpf & Cie., Zürich V.

UNION DE JOURNAUX SUISSES

POUR LA PUBLICITÉ SA
AGENCE DE PUBLICITÉ
Union-Reklame
BERNE

Publiziert in den jahrszeitlichen und periodischen
Projets de cahiers sans frais!

Saison d'été 1911

Nous invitons M. M. les hôteliers de bien vouloir nous demander nos prix et conditions avant de prendre des dispositions pour leur publicité.

Tél. 3352 - Adr. - Téleg. Union-Reklame

A remettre
Pension tout premier ordre

(25 lits), existe depuis 12 ans. Situation magnifique; très luxueusement meublé; chauffage central et tout le confort moderne. Excellente affaire pour dames. On traite avec 25 à 30 mille francs. Offres sous chiffre 280 A. G., Poste du Stand, Genève.

Schwabenland's

Extrastarke Hotel-Artikel

für Kochküche, Pâtisserie, Gardemanger, Kaffeeküche, Office und Keller

Alleinige Lieferanten von Hotel-Rupfersgeschirren mit Rand- und Gelenkverstärkung + Pat. 35079.

sind für die Sommersaison in reicher Auswahl am Lager und bestens empfohlen.

Gebrüder Schwabenland, Zürich

BASEL

HOTEL STORCHEN

Einziges Haus mit Garten im Zentrum der Stadt. Ruhige Lage. 120 Betten. Moderner Komfort. Prima Küche und Keller. Grosses Café-Restaurant. 8 Billards. Vollständig umgebaut und renoviert. — Omnibus. — Tram No. 1.

C. Jaekle, Besitzer.



Zweiggeschäfte in Nizza: Hôtel de Berne und Hôtel de Suède.

NICE. Terminus-Hotel.

Einziges das ganze Jahr geöffnetes Haus I. Ranges, vis-à-vis dem Hauptbahnhof. 150 Zimmer und Salons, 25 Appartements mit Privatbad und Toilette. Heisswasserheizung. Vacuum-Cleaner. Kein Omnibus nötig. Öffentliches Restaurant für Passanten. Besitzer: Henri Morlock.

1422 Illustrierter Katalog und Preisverzeichnis gratis und franko. Massenanzicht von sämtl. Gruppen- u. Teppichblattplatten

Ue 6871

Vorrat ca. 500,000 Pflanzen in allen Größen.

Fortwährend grösster Import in tadeloser Ware von

Palmen- und Lorbeerbäumen

Tisch- und Kübeldekorationspflanzen jeder Art

Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume zu konkurrenzlosen Preisen.

Fortwährend grösster Import von blühenden Dekorationspflanzen und abgeschnittenen Blumen. Beste und zuverlässigste Verpackung bei jeder Jahreszeit. Alle Artikel sind in tausenden abgebarbaren Wagen.

C. Baur, Grossversandgärtnerie, Zürich-Albisrieden

Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.

Telefon 2575. • Telegramm-Adresse: Baugärtner, Zürich. • Tramhaltestelle: Alberliederstrasse.



VERLANGEN SIE MUSTER & KOSTENVORANSCHLAG!

Kataloge gratis.



WELTBKAUNTE FABRIKATE!

SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONS SERVICE

FEUERFESTE PORZELLAN-KOCHGESCHIRRE

„LUZIFER“

1452 (Ue 7539)



Hotel und Pension Schloss Uster

am Greifensee, 476 m. ü. M.

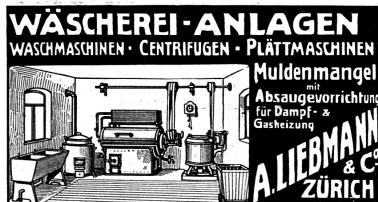
Berühmte Lage, ruhig und vollständig staubfrei, moderner Komfort, Terrasse, Aussichtsturm, prächtiger Rundblick, prima Küche und Keller. (Ue 10733)

Vollständig renoviert

:: Mässige Preise ::

Neuer Besitzer: Frau Wwe. Iten-Schnyder.

Historischer Waffensaal, Gesellschaftssäle für 200 Personen.



ELECTROCARBON A.-G.

(Kt. Zürich) - Niederglatt - (Schweiz)

(Ue 9041) liefert 1498

Kohlenstifte

in jeder Dimension und Länge für

BOGENLAMPEN aller Art.

Eaux Minérales

Vals-Béatrix

Vichy-Généreuse

Contrexéville

Vittel

etc.

Evian-Grottes

Seuls concessionnaires!

WOLFER & CO LAUSANNE

(Ue 143 L) 622

F. Trümpy, Comestibles, Glarus

offeriert:

Bulgaren-Eier per 1000 Stück Fr. 74

ab Buchs.

Nidel-Kochbutter 3.10

Centrifugen-Tafelbutter 3.40

ab Glarus. (Ue 929) 1032

Prager Schinken 3.20

frisch jeder Schweizer Talbahntation.

BUETZLEITER - ANLAGEN

ELEKTR.UHREN - ANLAGEN

TURM - UHREN - ANLAGEN

HAUSTELEPHON - ANLAGEN

HAUSUNIONNE - ANLAGEN

ELEKTR.LICHT - ANLAGEN

(POISSONIERS, SWARZEN & WEISSENBACH)

Zu verkaufen

billig, wegen Aufgabe der

Pferdehaltung:

1 Victoria Wagen Vis-à-vis

1 Chaise, 2-4 plätzig

1 Break, 6-8 plätzig

Alles elegante Wagen in vor-

züglichem Zustande. 700

Schwarz & Cie.

Baumwollebene Solothurn.

Hasler A.-G.

vormals

Telegraphen-Werkstätte v. G. Hasler

Bern. Ue 9839

1049

Millionen

Hausier stehen Indigo-moderne Mit-

träge mehr, weil sie die richtigen Futter-

träger, Stallungen, Brumtmaschinen haben

und bei unregelmässigen Gelegenheiten gekauft wer-

den. Preise alle die jeder Interessent frage-

reicht. ab. Beste Gefügelbezugsquelle.

Argovia Zuchtanstan (Stähelin), Aarau.

Akti.-Ges. Kummerl & Matter, Aarau (Schweiz)

Spezialfabrik kompl. Kücheneinrichtungen

„Das Vollkommenste der heutigen Technik“

Essgeschirrspülmaschinen

„SIMPLON“

mit elektrischem Antrieb bilden

das bekannteste, beliebteste u.

einfachste System, um Fleisch

wegen der enormen Volumen

gegenüber allen anderen Systemen

das Ideal auf diesem Gebiete.

No. 1 Apparat für Kohlensäure Ge-

tränke komplett von 300 Fr. ab.

2 Gt. Säfte, 1 Fl. Limonade 1/2 l,

1497 1 Bad ca. 5 Cts. Ue 8913

1 Dose ca. 25 Cts. No. 2 Bilderaufzug komplett 100 Fr.

No. 2

Prachtglanz

u. Lederverzierung von höchster Vollendung

CHEM. TECHN. FABRIK

Preis Fr. 1.80 per Kilo. — Gratismuster.

Ue 9809 (Ue 9809)

No. 1

Zu verkaufen

grösere und kleinere Hotels mit und ohne Restaurant in Städten und

Dörfern, Fremdenzentren, Kurorten etc. im In- und Auslande. Das

„Hotel-Office“ in Genf sendet allen Kauflustigen sein „Bulletin“, wo-

rin jeder Käufer eine Anzahl ihm interessierende Offerten findet. Bei

Anfragen gefl. Antwortmarke beilegen.

UNION SCHWEIZERISCHE ZEITUNGEN

FÜR DEN JOURNALISTENVERBUND

ANNONCEN EXPEDITION

FORUM UNION-RECLAME

BERN

Cliches-Entwürfe gratis!

tel. 3352 Tel.-Rdr. Unionreclame

Sommer-Saison 1911

Wir laden die feinen
hotellier höchstlich ein,
vor Festlegung Ihrer
Reklame-Budgets un-
sere Preise und Kon-
ditionen einzuhören.

II

Hotel-Inventar-Verkauf.

Wegen Aufgabe des Geschäftes ist die komplette Hotel-einrichtung vom Hotel Hirschen in Rorschach ab 15. September ds. Jrs. aus freier Hand zu verkaufen und kann solche jederzeit besichtigt werden.

Gefl. Anfragen an: Alb. Hierholzer, Hotel Hirschen, Rorschach.

676



Schweizer. Celluloidwarenfabrik

Kaefler, Moilliet & Co. • Schönbühl bei Bern
Gleidiges haub in Bellegarde (France)

Spezialitäten

für das hotel- u. Wirtschaftsgewerbe

1. Hygienische Reformküchen, mit Kantenschriften

Ue 7512 2. Türe- und Zimmeraufhängen

3. Türe- und Zimmeraufhängen in allen Größen

4. Schütteln, Kontroll-, Stuhl- u. Garde- und Zimmeraufhängen in allen Größen

5. Etappen für Wein- und Flaschenkeller - 6. Tafel- und Tafelkellern - 7. Ölzel- und Ölzelkellern - 8. Ölzelkellern - 9. Ölzelkellern - 10. Ölzelkellern - 11. Salatebetecke und Belecke für verschiedene Zwecke

12. Serviettentüre, mit u. ohne Druck - Reklameartikel, spez. für hotels etc.

1. Schmelz. Fadhaufstellung für das Gafftwirtschaftsgewerbe in

Bern 1910: Silberne Medaille nebst Diplom

Hôtel-Pension

à céder, à Paris, dans le quartier de la Madeleine. Confort moderne, ascenseur, chauffage central, etc. 35 numéros bien meublés. Beau rez-de-chaussée, comprenant: Bureau, salon, salle à manger avec grande entrée. Clientèle anglaise et américaine.

Net : fr. 30,000.

On traite avec 70,000 francs, y compris le loyer d'avance avec prise de possession au 1er Octobre prochain. Affaire d'avvenir pour hôtelier expérimenté.

S'adresser: Emile Vié, administrateur d'hôtel, 59, rue Richelieu, Paris. Téléphone: 276.19.

(Ue 10724) 611

Café-Restaurant et Pension

O 519 près Lausanne, 800 m. altitude.

Belles installations modernes, récemment remis à neuf. 30 chambres, eau de source, électrique, tram et vue splendide. Occasion unique pour jeunes mariés, qui, voulant se faire un avenir, aurait les aptitudes et pourraient fournir des séries garanties.

Ue 10561

Ecrire sous X 23576 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.



Berndorfer Metallwaren-Fabrik



Arthur Krupp



Berndorf, N.-Oest.

Schuhmarke für Alpacca-Silber I.

Schuhmarke für Rein-Nickel.



Schwarzer versilberter Bestecke u. Tafelgeräte aus Alpacca-Silber.
Rein-Nickel-Kochgeschirre
Kunstbronzen.

Niederlage für die Schweiz:
Luzern - 1 Schweizerhofquai 1
«Englischer Hof».

Preislisten frei.

1112

Plus de maladies contagieuses par l'emploi de

l'Ozonateur.



Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un parfum agréable; il absorbe toute mauvaise odeur.

Indispensable

dans les salles d'écoles, hôpitaux, chambres de malades, Water-Closets, etc.

En usage dans tous les bons hôtels, établissements publics et maisons bourgeoises.

1115 Nombreuses références.

Agent général: Jean Wäffler, 22 Boul^d Hélvétique, Genève.



(Ue101484)

Resttapeten

= in allen Stückzahlen enorm billig. =
Mustert zu Diensten.

Salberg & Gie.

8, Fraumünsterstrasse Zürich Fraumünsterstrasse, 8

HÖTELIER & RESTAURATEURE.

DURCH DEN VERKAUF VON

BOVRIL

vergrössern Sie sich Ihre Einnahmen. Mit einer 16 Unzen Flasche, die Fr. 7.20 kostet, können 45 Tassen eines höchst mahlhaften und wohl schmeckenden Getränkes, das im Detailverkauf 30 Centimes per Tasse einbringt, zubereitet werden. Wegen näherer Angaben wende man sich an

Herrn. Herm. Madoyer, Basel,
Agent der BOVRIL LIMITED, London.

1051 (9929) Reine, frische Tafel- und Kochbutter, Alten, fetten Schweizer Sbrinz-Reib- Käse (so gut wie Parmesan, aber billiger) liefert Otto Amstad in Beckenried (Unterwalden). „Otto“ ist für die Adresse notwendig. Grand Prix Weltausstellung Mailand 1906.

Cacao De Jong.

Seit über 100 Jahren anerkannt erste Holländische Marke.

Gegründet 1790. Ue10276

Garantiert rein, leicht löslich, mahlhaft, billig, da sehr ergiebig, feinstes Aroma. — Höchste Auszeichnungen.

Vertreter: Paul Widemann, Zürich II.



De Jong's CACAO.

E. De Jong, Haarlem.

Zu verkaufen:
Schönes Einfamilien-Chalet am Brienzersee (Bönigen), 4 grössere und 3 kleinere Zimmer, Küche, Waschküche, Bad- und Wassereinrichtung, nebst grossem Garten (ca. 900 m²) mit Pavillon. Herrliche Lage. Coulant Bedingungen. Offerten unter Chiffre H 705 R an die Expedition ds. Bl.

Hotel in St. Moritz-Dorf.

Umstundehalter wird ein altbekanntes Hotel in St. Moritz-Dorf, in zentraler Lage, mit grossen Restaurationslokaliert, verkauft. Jahresbetrieb. Komfortabel eingerichtet. 627 (Ue10830)

Nähre Auskunft erteilt das Bureau J. Cantieni, St. Moritz-Dorf.

Was in keiner Hotel-Pension fehlen soll

ist ein wirklich tadellos funktionierender

Handfeuer-Löschapparat

Allen voran steht Künzler's

„Perfect“ mit Feuerlöschpulver.

Patent 4371 Patent!

„Perfect“ ist der beste, wirksamste und handlichste Feuerlöschapparat,

„Perfect“ besteht aus starkem Kupfer mit Messing-Armaturen, ohne Schlüssel oder Schläuche,

„Perfect“ ist astabilbar und vermeidet unnötigen Verbrauch von Löschmaterial,

„Perfect“ löst rasch, also ohne Rauchentwicklung, schnell und zuverlässig,

„Perfect“ ist durch einen Schlag auf den Kopf in Betrieb,

„Perfect“ Löschmasse ist unübertrifft in Wirksamkeit.

Brand-Zeugnisse stehen in grosser Zahl zur Verfügung. Beweise zu liefern durch Stichproben ist jederzeit gerne bereit

(Ue10870) 1102

A. Künzler, Staad bei Rorschach.



Zu verpachten: Das Bahn-Restaurant Schatzalp

in Davos.

Das an der oberen Station Schatzalp der Davosplatz-Schatzalp-Bahn, elektrische Dratseilbahn mit Jahresbetrieb, gelegene

Bahn-Restaurant mit ca. 370 Sitzplätzen

ist auf 1. Oktober 1911 zu verpachten. Im Bahnhotel Schatzalp werden während des ganzen Jahres an Sonn- und zweiten Festtagen nachmittags von 3—6 Uhr Unterhaltungskonzerte abgehalten und ebenso regelmässig Mittwochs und an ersten Festtagen nachmittags von 1/2—4—6 Uhr Orgel-Ensemble-Konzerte. Die Bahnstatistik zeigt für das Jahr 1910 folgende Durchschnitts-Tagesfrequenzen: an allen Tagen = 301 Personen, pro Sonn- und Festtag = 581 Personen und pro Mittwoch = 329 Personen.

Anmelungen von kantonsfähigen und im Restaurationsfach bewanderten Bewerbern wolle man richten an das Bureau der Schatzalp-Bahn in Davos-Platz, Tobelmühlestrasse 7.

709 Die Direktion: Ing. C. Wetzel.

SERVIETTEN

Leinenimitation

von Fr. 4.50 bis
Fr. 13.— per mille

Schweiz. Verlags-
Druckerei G. Böhm
Basel

Occasion ! Occasion !

6 Fremdenschlafzimmer

Hartholz, weiss Emailfarbe, innen Mahagoni, in eleganter und solider Ausführung, bestehend in: 1 Chiffonniere, 1 Tollettakommode mit Inlauf und Spiegel, 1 Nachtkästl., 1 Serviettenständer (event. mit oder ohne Bettlide in Holz oder Metall) bei sofortiger Wegnahme billig.

Ue10896 639 Möbelfabrik A. Martin, Zug.

MONTREUX
EAU MINÉRALE ALCALINE



1036 Ue9837

Médecin, porteur du diplôme

fédéral, libre pendant la saison d'été, accepteraient engagement dans la saison de montagne. Offres sous G 2620 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

639 Ue10855

HONIG

Garantiert echten, reinen Bienehonig verkauft per Kg. à Fr. 2.20. 630 Joh. Burkhardt, Rüegsau schachen (Emmenthal).

Ue10918

Pension Villa
MURALTO
sofort zu vermieten.

Anfragen an Herrn Giov. Venturo in Muralto bei Locarno.

Ue10892

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Vente aux enchères publiques

du

Grand Hôtel

et de l'Etablissement Thermal

de

San Salvador

sur la Côte d'Azur, près Hyères (Var), devant le Tribunal civil de Toulon, le 1^{er} Juillet 1911, à 9 heures du matin.

Mise à prix 500,000 fr.

Se renseigner chez M^e Maurel, avoué, boulevard de Strasbourg 7 à Toulon. 706

Hotelfachmann gesucht

mit langjähriger Erfahrung und guten Referenzen, deutsch, französisch und möglichst italienisch sprechend, zum Vertrieb des Spezialartikels einer hochangesehenen Welfirma. Aussicht auf vorzügliche Existenz, selbständiges, angenehmes Arbeiten. Offerten sub Z. U. 7245 an Rudolf Mosse, Zürich.

625

Ue10721

Pour Hôtels!

Jeune hôtelier marié, sérieux et capable, connaissant les langues, cherche à s'intéresser comme

Gérant-Directeur

dans une affaire de toute confiance avec 30 à 40 mille francs. Suise ou à l'Etranger. Sérieses références. Discréction absolue.

Prière d'adresser les offres sous chiffre H 702 R à l'administration du journal.

Hotel-Direktor.

Selbständiger Leiter eines bedeutenden Sommer-Etablissements, im Kaufmännischen und technischen Hotelbetrieb durchaus bewandert und gewissenhaft, sucht entsprechende Tätigkeit für den Winter event. Jahresstelle. Beste Referenzen.

Gef. Offerten unter Chiffre H 684 R an die Exp. d. Bl.

631

Junges Ehepaar

in allen Teilen des Hotelbetriebes wohl erfahren und sprachen-kundig, z. Z. in erstklassigem Hause in Südtirolen tätig, sucht Vertrauensstelle event. Direktion eines kleineren Hotels.

Offerten au die Exp. d. Bl. unter Chiffre H 711 R.

Hotel-Direktor.

Schweizer, 30 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit dem Betrieb erstklassiger Hotels durch und durch vertraut, sucht sich auf kommenden Herbst oder Winter zu verändern. Seit Jahren in leitender Stellung in der Schweiz und Ausland. Prima Referenzen zur Verfügung. Jahresstelle bevorzugt. Kautionsfähig. — Gef. Offerten befördert die Exp. d. Bl. unter Chiffre H 715 R.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

Personnes qualifiées seulement peuvent faire offres sous S 12468 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

631

Grand Restaurant à Lausanne

602 cherche Ue10691

Directeur-Gérant.

