Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **12 (1903)**

Heft 48

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Basel, den 28. November 1903. | Bâle, le 28 Novembre 1903.

№ 48. | № 48.

Abonnement:

Für die Schweiz:
1 Monat Fr. 1.—
3 Monate „ 2.50
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 8.—

Für das Ausland: (Porto inbegriffen)
1 Monat Fr. 1.25
3 Monate „ 3.50
6 Monate „ 6.—
12 Monate „ 10.50

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
7 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 3½ Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Abonnements:

Pour la Suisse:
1 mois . . Fr. 1.—
3 mois . . „ 2.50
6 mois . . „ 4.50
12 mois . . „ 8.—

Pour l'Etranger: (Port compris)
1 mois . . Fr. 1.25
3 mois . . „ 3.50
6 mois . . „ 6.—
12 mois . . „ 10.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les Sociétaires payent 3½ Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

12. Jahrgang | 12me Année

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel ✱ TÉLÉPHONE 2406 ✱ Rédaction et Administration: Sternengasse No. 21, Bâle.

Verantwortlich für die Redaktion und die Herausgabe: Der Chef des Centralbureaus, Otto Amsler, Basel. — Druck: Schweizer. Verlags-Druckerei (G. Böhm), Basel.

Ein neuer Schwindel.

Nachdem auf dem Gebiet des Annoncenwesens schon alles Mögliche und Unmögliche, teils mit, teils ohne Erfolg versucht worden ist, sollte man meinen, es sei endlich der Zeitpunkt gekommen, wo diese „Wohltäter" der Hotelindustrie einsehen gelernt hätten, dass der Krug nur so lange zum Brunnen geht, bis er bricht. Diese Annahme ist aber eine durchaus irrige. Aus Aktenstücken, die uns zur Einsicht mitgeteilt worden sind, ersehen wir, dass die Erfindungskraft dieser Leute noch nicht im Abnehmen begriffen ist, Im Gegenteil sinnen sie stets auf neue Trics. Als ein solcher, allerdings recht plumper, muss folgende Machination angesehen werden.

In Netherton (England) lebt ein Herr *Arnold de Lisle*, der sich stolz Gründer der englischen Friedensliga nennt, und sich überdies als Inhaber einer ganzen Reihe von Ehrenämtern geriert. Wie es mit diesen Titelzulagen in Wirklichkeit steht, wissen wir nicht und interessieren uns auch gar nicht dafür. Dagegen interessieren uns die Geschäftskniffe dieses adeligen Herrn, mit denen er die schweizerischen Hotelbesitzer hereinzulegen versucht.

Die erwähnte englische Friedensliga gibt ein Blatt heraus, das sich *„The Banner of Peace"* betitelt und für seinen Inseratenanhang natürlich auch auf Annoncenacquisition ausgeht. Speziell kultiviert zu werden scheint ein Geschäftszweig, nämlich die Gewinnung von Prospektbeilagen grösserer Hotels. Ein grosses Hotel im Bündnerland hat sich auf ein Geschäft mit de Lisle eingelassen und für eine Nummer des „Banner of Peac" einen Prospekt beilegen lassen. Dafür wurden Fr. 75 (60 Sh.) vereinbart und auch bezahlt.

Dieses Geschäft wird nun von Arnold de Lisle in folgender Weise auszubeuten gesucht. Er versendet oder hat vielmehr an die Schweizer Hotels folgendes Zirkularschreiben versandt, bei dessen Lektüre man seinen Augen kaum traut.

„The Banner of Peace" (dont je vous envoie une exemplaire) se trouve regulièrement chez plus de 1000 Hôtels et Pensions de première ordre partout le monde; et ses Abonnés sont tous de la Nobilité et des plus honorables familles de la Grande Bretagne, des Etats Unis d'Amérique, de l'Europe, de Sud-Afrique, de l'Australie, et d'aillieurs. Le Grand Hotel — m'a payé à raison de *750 francs* par an pour leur annonce (lequel était à très bon marché); mais pour faire une affaire avec vous, je vous offre *une annonce pareille de votre Maison* à demi-prix, c. à d. à 375 francs par an *à condition que votre commande s'accompagnie d'un billet de banque ou mandat de poste.* — Je vous prie de réflechir au grand accroit de clientèle que ne peut manquer de resulter pour vous d'une annonce inserée au „Banner of Piece".

Mes civilités distinguées.

Netherton, Dudley, Worc. 10 Nov. '03.
Angleterre. *Arnold de Lisle*
(Rédacteur-Propiétaire).

Wie man sieht, handelt es sich hier um eine ganz plumpe Zahlenfälschung, indem der werte Herr de Lisle den Fr. 75.— einfach eine Null anhängt, also Fr. 750.— daraus macht und nun den Hoteliers das Geschäft zum halben Preis (Fr. 375.—) offeriert.

Durch dieses Verfahren wird der betreffende Hotelbesitzer, der mit de Lisle ein Geschäft abgeschlossen hatte, in den Augen seiner Kollegen als gehörig hereingelegt dargestellt, da er den doppelten Preis bezahlte. Ferner lag es dem Verleger vor Allem daran, mit dem Namen eines grossen Etablissements zu paradieren, in der Voraussetzung, dadurch andere Hotelbesitzer blenden zu können, um sie nachher um so sicherer hereinzulegen. Das Manöver dürfte aber, wie wir hoffen, diesem Herrn in den allerwenigsten Fällen geraten. Hiezu muss noch bemerkt werden, dass es dem betreffenden Hotelier freigestellt worden war, die Aufnahme der Beilage nach seinem Belieben zu honorieren, wobei die daherige Offerte von Fr. 75 von dem Verleger akzeptiert worden ist.

Der Hotelier, dessen Name von de Lisle missbraucht worden ist, hat letztern unverzüglich per Chargebrief aufgefordert, bei allen Hoteliers, denen er ein Zirkular gesandt, die aufgestellte Behauptung zurückzunehmen.

Zur Zeit ist eine Antwort von de Lisle noch nicht eingetroffen; wir werden aber auf den Fall zurückkommen, sobald ersterer wieder etwas von sich hören lässt.

Unlautere Elemente

scheinen den gegenwärtigen Zeitpunkt wieder für geeignet zu halten, um die Taschen der Hotelbesitzer erleichtern zu helfen. Da ist zunächst ein Vertreter jener Sorte von Annoncenunternehmungen, die unter dem Deckmantel einer Gratis-Text-Offerte versuchen einen Insertionsauftrag zu erhalten und dabei auf die Unvorsichtigkeit der Besteller rechnen.

Aus München geht nämlich den Hotelbesitzern ein gedrucktes Cirkular zu, in dem die Herausgabe eines Komplements zu Baedeker's Süddeutschland angekündigt wird. Dem Cirkular ist ein Fragebogen beigefügt, der vom Hotelier auszufüllen ist, wobei bemerkt wird, dass die Aufnahme der betreffenden Angaben kostenlos erfolge.

Der Pferdefuss kommt aber nach. Es heisst nämlich in dem betreffenden Cirkular wörtlich weiter:

„Gelegenheit zu eingehenden Aeusserungen ist den Herre Hotelbesitzer etc. durch den Inseratenteil geboten. In demselben kostet die ganze Seite 100 Mk., die halbe Seite 60 Mk., die Viertelseite 35 Mk.; Zahlung, wenn nicht im voraus, nach Empfang des Belegs-Exemplares, Erfüllungsort München.

Da die Benützung des Insertionsraumes, der den Reisenden die eingehendste Information über die einzelnen Etablissements ermöglicht, in so hohem Grade im Interesse der Herren Hotelbesitzer etc. liegt, viele dieser Herren aber zu sehr beschäftigt sind, um zweckentsprechende Inserate entwerfen zu können, übernehmen wir diese Arbeit auch selbst und gelten dann als befugt, ein von uns entworfenes Inserat auf den Raum einer halben Seite zum Preise von 60 Mk. aufzunehmen, wenn uns der Text zu einem solchen nicht mit dem Fragebogen übermittelt wird."

Unsere Ansicht, dass es sich da um ein nicht ganz lauteres Experiment handelt, wird auch von der „Wochenschrift" geteilt, die an den oben citierten Passus folgende Bemerkung knüpft:

„Wer also die Augen nicht aufmacht, wenn er das Rundschreiben aus München in der Hand hat, wer nur dessen ersten Absatz liest und den Fragebogen vertrauensvoll ausfüllt und abschickt, der darf sich auch nicht beklagen, wenn er demnächst gezwungen wird, gegen Absicht und Willen den Beutel aufzumachen."

Nur derjenige, der, wenn er den Fragebogen überhaupt ausfüllen und absenden will, ausdrücklich dazu bemerkt, dass er nicht zu inserieren wünsche, wird sich davor bewahren, später mit einer unerbetenen Annoncenrechnung überrascht zu werden. Eine solche ausdrückliche Absage scheint dem Münchner Verlag tatsächlich zugegangen zu sein, denn dieser hat den ablehnenden Hotelier zu bestimmen versucht, wenigstens eine Anzahl Exemplare des Komplements zu Mk. 1.— pro Stück zu erwerben.

Wir sind überzeugt, dass bei einer Ablehnung auch dieser Proposition die „grossmütige" kostenlose Aufnahme der im Fragebogen enthaltenen Angaben unterbleiben wird.

Die Angelegenheit hat übrigens noch eine andere Seite. Aus Mitgliederkreisen erhielten wir eine Zuschrift, aus der ersichtlich ist, dass die offenbare Usurpation des Namens „Baedeker" den Anschein erwecken könnte, als handelte es sich um den bekannten Verlag der Baedeker'schen Reisebücher in Leipzig. Es wird nun zwar in dem Rundschreiben des Münchner Verlags weder gesagt noch angedeutet, dass zwischen dem in München geplanten Komplement zu Baedekers Süddeutschland und der Leipziger Firma ein Zusammenhang bestehe. Jedenfalls fühlen wir uns verpflichtet, unsere Leser darauf aufmerksam zu machen, dass sich die Firma Karl Baedeker in Leipzig ausdrücklich gegen den Missbrauch ihres Namens verwahrt. Einem an uns gerichteten Schreiben des Herrn Baedeker entnehmen wir folgendes:

„Von München aus wird ein Zirkular mit einer Aufforderung zur Insertion in einem „Komplement zu Baedekers Süddeutschland" (M. v. Hartung München, Herzogstrasse 56) versandt. Ich habe bereits durch einen Rechtsanwalt die nötigen Schritte dagegen eingeleitet. Da die Entscheidung der Angelegenheit aber voraussichtlich einige Zeit dauern wird, so möchte ich schon hiermit darauf hinweisen, dass ich weder direkt noch indirekt mit der genannten Münchner Firma in Verbindung stehe. Inserate sind und bleiben aus den Baedeker'schen Reisehandbüchern ausgeschlossen, wie in allen ihren Bänden im Vorwort zu lesen ist."

Unsere Leser wissen nun, was sie von der Sache zu halten haben.

Im weiteren haben wir Veranlassung, vor den Manipulationen eines Hrn. Gustav Waldheim, Herausgeber des Internationalen Hotel-Adressbuches, Wien VIII, Lerchengasse 21, zu warnen. Genannter Verlag versendet an die Hotels Nachnahmen für Insertionsaufträge, die noch gar nicht erfolgt sind. Auch hier hat man es offenbar auf die geschäftliche Eile der Hoteliers, die eine sofortige genaue Nachprüfung nicht zulässt, abgesehen. Bezeichnend ist übrigens der Text, der auf den präsentierten Formularen figuriert, wo es heisst: Tit. Hotel ... „Sie zahlten vom heutigen Datum für die eventuell auf Ihren Wunsch zu erfolgende Einreihung Ihres Hotels in das „Internationale Hotel-Adressbuch" pro 1903/1904 Fr. 8.—"

Am Kopf des Formulars prangt eine Auszeichnung der famosen internationalen Kurorte-Ausstellung. Wien 1903 mit goldener Medaille und Ehrendiplom. Welcher Wert einer Auszeichnung dieser, schon früher wiederholt von uns gebrandmarkten Ausstellung zukommt, geht aus einem Artikel der „Balneol. Ztg." hervor, die das Endresultat der Ausstellung mit beissender Ironie wie folgt beleuchtet: „Die internationale Ausstellung in Wien ist geschlossen; die Jury hat ihres ernsten Amtes gewaltet und die zitternde Spannung der Aussteller ist dem wohlthuenden Gefühl gewichen, dass es doch noch hin und wieder Gerechtigkeit auf dieser Welt gibt. Nach der vor uns liegenden offiziellen Prämiierungsliste über die von der General-Jury zuerkannten Auszeichnungen haben von 247 Gesamtausstellern nur 251, sage zweihundertein-undfünfzig, das Diplom zur grossen goldenen Medaille bekommen und den „Ehrenpreis" der Ausstellung und zwar 188 davon das Ehren-Diplom und 73 Aussteller nur das einfache, ganz nackte Diplom, ferner haben fünf Diplome zur grossen silbernen Medaille verteilt werden können und noch 20 Mitarbeiter-Diplome zur grossen goldenen Medaille und zum Ehrenzeichen der Ausstellung; aber die letzteren sind ja nur die schuldige Anerkennung für geleistete, wahrscheinlich doch aufreibende Arbeit vor, während und nach Schluss der Ausstellung. Ernstlich für Wissenschaft, Handel und Industrie kommen nur die 266 Auszeichnungen in Betracht, welche die 247 Aussteller sich in heissem Ringen um die Palme erstritten. Man könnte nun leicht auf den Gedanken kommen, dass ein Additionsfehler vorgekommen oder gar die Jury sich geirrt hat; aber es ist alles in Ordnung, in ganz prächtiger Ordnung, denn einzelne Aussteller haben eben zwei Medaillen bekommen. Hoffentlich verfällt keiner in Grössenwahn. Kleine Irrtümer sind natürlich unterlaufen, so hat ein glücklicher Empfänger in Gruppe I, zu der Bade- und Kurorte, Sanatorien und Spezial-Heil-Anstalten, Sommerfrischen und Kurhotels in plastischer oder bildlicher Darstellung laut offiziellem Katalog gehören, die grosse Goldene bekommen, trotzdem seine Quelle noch nie einen einzigen Kurbesucher gehabt, der Ort zu den seltenen gehört, in dem noch kein Sanatorium errichtet, zu den ganz seltenen ferner, der kein Hotel und kein Gasthaus besitzt und daher auch noch nie einen Sommerfrischler beherbergt hat."

Ein Zeugnisfälscher.

Wir lesen in der „Wochenschrift des internationalen Vereins der Gasthofbesitzer":

„Im vorigen Jahre war in einem Hotel in Bordighera der Saalkellner Max Schwarz beschäftigt. Im August d. J. erhielt nun der Besitzer dieses Hauses von einer bekannten Buchdruckereifirma die nachstehende, uns im Original vorliegende Mitteilung, datiert Wiesbaden, 10. Aug.:

„Ein gewisser Max Schwarz gab sich bei uns als Geschäftsführer Ihres Etablissements aus und bestellte, wie sie aus einliegendem Abdruck ersehen, Zeugnisse für Kellner. Nach Fertigstellung des Satzes verlangte Besteller 10 saubere Abzüge, die er angeblich seinem Hause zur Begutachtung einsenden würde. Gleichzeitig verlangte derselbe von uns, wir sollten ihm ein Exemplar handschriftlich ausstellen, um zu sehen, wie sich die Zeugnisse präsentierten. Diesem Wunsche sind wir jedoch nicht nachgekommen. Unsere Nachnahme hat der Betreffende auch nicht eingelöst. Zuletzt hielt sich Schwarz in Heidelberg auf.

Wir bitten um baldige Nachricht, ob Sie diesen Herrn kennen, resp. ob er Ihr Geschäftsführer ist."

Wie schon gesagt, ist Schwarz im vorigen Jahr in Bordighera Saalkellner gewesen, aber nicht Geschäftsführer. Es liegt ausser allem Zweifel, dass er die Zeugnisformulare sich in Wiesbaden auf listige Weise verschaffte, um zu gefälschten Zeugnissen zu gelangen. Auch ist es wohl gar nicht für unmöglich zu halten, dass er den gleichen frechen Schwindel auch noch anderwärts versuchte oder ausführte."

Das Buffet.

Kritische Gedanken eines Fachmannes.
Von *O. P. P. Ermann.*

Zu verschiedenen Malen hatte ich als Fachmann Gelegenheit, auf Kochkunstausstellungen, in Privathäusern und in Hotels die aufgestellten Buffets zu bewundern und ich war des Oefteren sehr erstaunt, mit welcher Unkenntnis einzelne der Tafeln arrangiert waren.

Wenn in einem Privathause das Buffet nicht so ausfällt, wie es sein sollte, so ist da wohl ein Verzeihen am Platze, indem in vielen Fällen auf die Ansichten der betreffenden Herrschaften Rücksicht genommen werden muss; doch dass

auch in den grossen und grössten Hotels gegen die einfachsten Prinzipien verstossen wird, sollte auf keinen Fall vorkommen.

Das aussergewöhnlichste wohl kann man auf den sogenannten „Kochkunstausstellungen“ sehen, denn die Köche lassen sich immer verleiten, etwas ganz Apartes und Pompöses auszustellen und hierbei wird die Küchen-Theorie in keiner Hinsicht berücksichtigt. Aufsätze in Höhe von $1^1/_2$ bis 2 Metern sind auf jeder Ausstellung zu finden. Wird nun so ein Aufsatz bei einem kalten Buffet eingesetzt, so bleibt er für die Teilnehmer am Essen nur ein Schaustück, denn es ist ganz unmöglich, von derartigen Aufsätzen ohne Leiter etwas zu nehmen und doch sind auf diesen Aufsätzen die appetitlichsten Speisen ausgebreitet, wie Chaud-froid von Hummer und Langusten u. s. w. Zum Ansehen sind diese delikaten Sachen doch sicherlich nicht gefertigt worden und zum Geniessen sind sie nicht erreichbar.

Eines Falles will ich hier gedenken: Auf einer grossen Kochkunstausstellung hatte auch ein erstklassiges Hotel, welches an der Spitze der ganzen Provinz marschiert und in Mittel- und Norddeutschland einen grossen Namen hat, ausgestellt. Die Tafel war als kaltes Buffet arrangiert und hatte eine ungefähre Länge von fünf Metern; es war in der Mitte, so dass $^2/_3$ der ganzen Tafel davon eingenommen waren, eine grosse Fontaine aufgebaut. Das Material, das man hierzu benutzt hatte, war Gips, sage und schreibe „Gips“! Diese Gipsfontaine war mit Aspic ausgegossen und mit einigen gekochten Forellen ausgelegt. Schade um die schönen Forellen, denn diese müssen, desgleichen der Aspic, durch den Gips einen grossartigen Geschmack bekommen haben! War nun die Art und Weise, bei einem Buffet Gips zu verwenden, etwas Aussergewöhnliches, so waren es noch mehr die Dimensionen dieses Kunstwerkes zum Verhältnis der Grösse der Tafel. Auch machte die gelbliche Gipsmasse einen unangenehmen Eindruck auf den Beschauer und stach gegen die aus Stearin und Fett gearbeiteten Sockel stark ab. Die wirklich kunstgerecht gearbeiteten Platten kamen durch dieses Gipsungetüm nicht zur Geltung und nahmen sich wie ein Zwerg zu einem Riesen aus. Dieses bewundernswerte Buffet schnitt mit der höchsten Auszeichnung ab und ich will hoffen, dass die Jury nur die ausgestellten Platten bewertete und nicht die ganze Idee und Ausführung des Buffets.

Hierzu noch ein Pendant: Auch auf einer der grossen Ausstellungen hatte sich ein kleiner Restaurateur beteiligt. Ob diese Arbeit seine Frau oder seine Köchin gemacht hatte, kann ich nicht sagen, doch war es wohl das erste Mal, dass der betreffende Restaurateur eine Kochkunstausstellung mit erlebte. Wie und was hatte nun derselbe ausgestellt! Als Hauptstück ein Beefsteak à la Tartar in Form eines eisernen Kreuzes, eine Schüssel Heringssalat und noch mehrere derartige Platten, kleine Aufsätze, aber alles gediegene Sachen. Was nun zur Ehre dieser kleinen Ausstellung gesagt sein muss, die gefertigten Platten waren nett, sauber und auch künstlerisch aufgestellt worden. Leider musste der Aussteller, wohl auf Betreiben des Komitees, seine Tafel wieder räumen und ich frage mich, warum wohl!? Aufsätze aus Gips u. s. w. werden auf den Kochkunstausstellungen geduldet und prämiirt, kleine Arbeiten, die vielleicht mehr Anspruch auf sauberes Arbeiten machen können, müssen entfernt werden. So etwas sollte auf keiner Kochkunstausstellung vorkommen.

Nun zu den Buffets im Hotel selbst. Muss man die Köche für die Fehler, die bei den Ausstellungsbuffets vorkommen, verantwortlich machen, so sind es hauptsächlich in den Hotels die Kellner, die in den meisten Fällen keine blasse Ahnung von dem Arrangement eines kalten Buffets haben. Es kommt ihnen gar nicht darauf an, eine Saucière Cumberland-Sauce zur Bavaroise von Ananas zu stellen, die Remoulade zum Schinken Bellevue oder Gänseleber-Pastete und so verschiedenes Anderes. Von Symmetrie keine Spur. Die Platten werden der Reihe nach auf den Tisch gebaut, soviel ihnen zugereicht und Alles durcheinander, ob gross, ob klein, ob hoch, ob niedrig; nichts findet Beachtung und so muss es kommen, dass so ein Buffet Fiasko macht und die tadellosen Platten keinen Effekt erzielen können, und die grosse und schwere Arbeit keine Würdigung findet.

Da die Buffets zu den verschiedensten Zwecken gegeben werden, muss man auch die Ausführungen dazu im Auge behalten. So würde sich ein Jagdbuffet nie für einen Hausball eignen, desgleichen ein Zweckessen (Kongress u. s. w.) nicht zu einem Hochzeits-Frühstück. Ein Buffet sollte immer so ausgeführt werden, dass jeder Gast etwas für seinen Geschmack darauf vorfindet.

Noch ist Zweierlei zu beachten. Die Buffets können in der Mitte oder an einer der Seiten eines grossen Raumes arrangiert werden. Hierbei spricht hauptsächlich die Personenzahl mit und würde für 150 bis 200 Personen eine Tafel, die an der Seite des Saales hergerichtet ist, nicht ausreichen, denn das Gedränge würde zu gross werden oder die Gäste müssten zu lange Zeit warten bis sie sich bedienen könnten. Für diesen Fall stelle man die Tafel in die Mitte des Saales und wird hierdurch erreicht, dass von vier Seiten zu gleicher Zeit genommen werden kann.

Bevor man zum Anrichten der Platten schreitet, wird eine kleine Zeichnung des zu arrangierenden Buffets entworfen, wonach dann der Aufbau der Tafel, die Zahl der Gerichte und die Kostenrechnung bestimmt wird. Für das Buffet müssen mindestens acht Meter Tafel zur Verfügung stehen, wenn alle Platten zur Geltung kommen sollen. Nichts sieht schlechter aus, als wenn nicht für jede Platte der nötige Raum vorhanden ist, um von allen Seiten bequem nehmen zu können. Auch müssen die Platten so gearbeitet und aufgesetzt sein, dass sich niemand die Kleider beschmutzen kann. Die Breite der Tafel soll nicht unter 150 Centimeter betragen und müssen in gegebenem Falle zwei Tische hintereinander gestellt werden, um diese Breite zu erreichen. Auch darf die Tafel nie fest an der Wand anstehen, sondern es muss immer ein kleiner Zwischenraum freibleiben. Beim Auflegen der Tischtücher versäume man nicht, nur ein Muster zu verwenden, auch sollen die Brüche der Tafeltücher genau in einer Linie liegen, der Bruch nach oben. Beim Aufsetzen der Platten fange man zuerst mit dem Mittelstück (Tafelaufsatz, Fruchtaufsatz oder ein Pièce monté aus Fett, Stearin oder Tragant) an. Das Stück wird genau in die Mitte der Tafel plaziert, ungefähr 120 bis 130 Centimeter von der Front zurück. Dann kommt das linke und rechte Hauptstück an seinen Platz, doch einige Centimeter weiter nach vorn als das Mittelstück. Zwischen diese Pièce kommen einige Blumenvasen und Girandolen (vier oder fünfarmige Leuchter). Doch lasse sich niemand verleiten, zur Ausschmückung der Tafel elektrische Glühlampen zu benutzen. In diesem Falle wird der Tafel das Feine genommen und das Protzige, Schwere kommt zum Vorschein. Eine Girandole mit Wachskerzen wird der Tafel immer etwas Elegantes verleihen. Noch soll die mittelste Pièce etwas erhöht werden. Vor die Girandolen und Blumenvasen setze man die zwei grossen Fischplatten, mehr nach der Mitte die zwei Hummer- und Langusten-Sockel und vor das Mittelstück der Tafel den länglichen, nicht zu hohen Hors d'œuvre-Sockel und hier wiederum davor die runde Kaviarplatte. An letztere schliessen sich nun nach rechts und links die grossen, schräg gestellten Fleischplatten an. Dazwischen werden die Entrées eingesetzt. Vorn an die Kante der Tafel stelle man die Salate und Saucièren. Alle warmen Platten werden an die beiden Seiten der Tafel dressiert und im leichten Bogen nach hinten die Süsspeissen, Kompots und Petits fours. Die warmen Platten sollen auf silbernen, mit heissem Wasser gefüllten Rechauds stehen, desgleichen stelle man die grossen Fleischplatten auf ungefähr 18 Centimeter hohe, bronzierte Holzsockel. Als Blumendekoration verwende man nur zwei Farben und eignen sich am besten hierzu Marschall-Niel-Rosen und kleine weisse Chrysanthemen. Als Grün wird Spargelkraut (Asparagus) zu bevorzugen sein. Die ganzen Blumenarrangements sollen duftig und licht gehalten sein. Auf jeden Fall ist das Massige zu vermeiden. An die Ecken der Tafel stelle man Schalen mit Chrysanthemenblüten und Spargelkraut. Durch das zarte Weiss der Tafeltücher und Blumen werden die bunt garnierten Platten erst richtig zur Geltung kommen. Eine Ausnahme sei gestattet, um auch farbige Blumen zur Ausschmückung zu benutzen und dann vielleicht nur rosa, wenn statt auf Silber die Gerichte auf Porzellanplatten angerichtet werden müssen. Ist die Tafel fertig eingesetzt, so streue man noch einige Chrysanthemenzweige und Spargelkraut zwischen die Platten. Sechs bis sieben leichte, dünne Spargelkrautranken vorn an der Tafel hängend angebracht, vervollständigen noch das Ganze.

Bei den Sockeln und Aufsätzen vermeide man alles unnatürlich Hohe. Ein Aufsatz von Fett, Stearin und Tragant oder Nougat sollte 75 Centimeter nicht übersteigen. Ist der Aufsatz höher montiert, so gehört schon gymnastische Uebung dazu, wenn man davon nehmen will. Oder wer es nicht lassen kann, solche Aufsätze doch zu bauen, benutze dieselben nur als Schaustücke und belege sie niemals mit essbaren Gegenständen. Auch sollten diese Schaustücke nie mit elektrischen Lampen ausgestattet werden, wie es ja leider in den letzten Jahren Sitte geworden ist. Im Innern des Sockels bringe man Lampen an, um den Effekt zu zeigen, doch nie an äusseren Teilen des Sockels. Seit einigen Jahren haben sich auch viel Gegner der Fett- und Stearinsockel gefunden, hauptsächlich in den hohen Kreisen, und kann man diesen Leuten nur zustimmen, da in den heissen Sälen das Fett und das Stearin einen widerlichen Geruch ausströmen, was sich nie vermeiden lässt, und verwendet man mehr Tragant zu den Sockeln.

Jeder Koch, der mit der Ausführung eines Buffets betraut wird, berechne genau, wieviel Pasteten er braucht und wie stark dieselben angerichtet sein müssen. Es macht keinen guten Eindruck, wenn zu viel übrig bleibt. Die Platten sollen reichlich angerichtet sein und muss immer noch ein kleiner Rest zurückbleiben. Auch ist es schon des Oefteren vorgekommen, dass bei den Platten die Garnituren die Hauptsache und das Gericht selbst Nebensache war. Noch eines Fehlers sei gedacht, der viel gemacht wird, die Platten mit Papierfähnchen zu schmücken; so was sieht schlecht aus. Man nehme gutes, seidenes Band und fertige sich hiervon kleine und grosse Fahnen an bronzierten Drähten. Dies wird immer gut wirken und wiegt das feine Aussehen den Kostenpunkt bald auf. Auch ist es eine Unart, die Trüffeln zum Decor aus Kaffeesatz herzustellen. Lieber nehme man weniger aber echte Trüffeln; nach Gebrauch können dieselben wieder mit Fett zugegossen werden und halten sich so noch lange Zeit. Das kleine Gebäck (Petits fours) wird sich gut ausnehmen, wenn man aus Nougat oder Tragant kleine Körbchen oder Schirme, die mit schönem, seidenem Band garniert, fertigt und hier hinein das Gebäck gibt. Für die Suppenteller, flache und Dessertteller, auch Silber stelle man in die Nähe, zu beiden Seiten der Tafel, je einen kleinen Tisch und können sich hiervon die Gäste bedienen. Noch ist es Sitte, dass an kleinen Tischen getafelt wird und soll für jeden Gast ein vollständiges Kouvert aufgedeckt werden. Das Brot und der Wein in Karaffen soll nebst einer kleinen Blumenvase auf keinem Tische fehlen.

Nach diesen meinen Ausführungen wird es ein Leichtes sein, ein wirklich feines Buffet zu arrangieren und der Erfolg wird nicht ausbleiben.

(Aus *„Küche und Keller“*, Hamburg.)

Vermischtes.

Die Lebensfähigkeit von Bakterien in Wohnräumen war der Zweck einer Untersuchung, die kürzlich im Bakteriologischen Laboratorium zu Boston von Dr. Hill vorgenommen worden ist. Die Forschungen bezogen sich auf Räume, in denen Diphtherie- und Tuberkulosekranke gewohnt hatten. In mehreren der beobachteten Zimmer fanden sich lebende Bakterien an den Wänden, den Decken, den Möbeln und auf dem Leinenzeug der Betten. Stuben, in denen sich Tuberkulöse aufgehalten haben, scheinen stärker infiziert zu werden, als solche mit Diphtheriekranken. Dagegen gehen die Keime der Diphtherie bei Trockenheit weniger schnell zu Grunde, als die der Tuberkulose. Die Untersuchung der Räume fand in allen Fällen der Diphtherie erst dann statt, nachdem die Kranken als gesundet entlassen waren, aber bevor eine Desinfektion vorgenommen war. Nach den Ergebnissen ist es wahrscheinlich, dass die Bakterien in den späteren Stadien der Krankheit sogar reichlicher abgesondert werden, als in den früheren. Entweder ist also die Ansteckungsgefahr während der ersten Wochen der Erkrankung überhaupt geringer oder die dann ausgeschiedenen Bakterien sterben noch vor erfolgter Genesung ab. Auch die während der zweiten Woche in den Räumen verbreiteten Bakterien scheinen sich nicht über die Dauer der Krankheit hinaus zu erhalten und die der dritten Woche werden jedenfalls erheblich geschwächt. Dieser verhältnismässig geringen Widerstandsfähigkeit des Diphtherie-Bazillus ist es vermutlich zuzuschreiben, dass nach Entlassung der Kranken nur selten lebende Keime in den Räumen gefunden worden sind. Bei der Tuberkulose ist die Sache, obgleich die Bakterien an oberflächlich liegenden Gegenständen ebenso schnell absterben, als die der Diphtherie, insofern bedenklicher, als sie mehr oder weniger dauernd in grosser Zahl durch das Husten, Sprechen und Speisen des Kranken ausgesondert werden. Mit dem Fortschritt der Krankheit scheint die Zahl der in die Umgebung verbreiteten Bakterien sich eher zu vermehren, als zu vermindern. Diese Ergebnisse bestätigen mit Rücksicht auf die Tuberkulose die früheren Untersuchungen anderer Gelehrter, während diejenigen an Diphtherie-Bazillen die Ansteckungsgefahr nach Entlassung des Kranken als weniger schlimm erscheinen lassen, als man bisher anzunehmen pflegte.

Aus dem Lande des Champagners. Ueber die Geheimnisse der Champagnerfabrikation plaudert Francis Stopford im „Daily Express“ sehr unterhaltend. „Geschmolzene Sonnenstrahlen“ hat man, so schreibt er in einem Briefe aus Reims, den Champagner früher benannt. Dieser Ausdruck ist nicht so weit hergeholt; denn zwischen dem Wein und der Sonne besteht der engste Zusammenhang. Wenn einen langen, wolkenlosen Sommer hindurch Hitze über den Bergen von Reims brütet, so herrscht in den weissen Dörfern zwischen den Bergen Freude. Jeder Stock trägt reichlich, jede Traube reift ganz aus. Die Weinpressen duften, wenn der Saft der von der Sonne geküssten Früchte gurgelnd in die Kufe fliesst. So war es im Jahre 1893, so war es 1900, und der vorige Sommer ist als das goldene Jahr bekannt. Wenn der graue Himmel weint, werden die Winzer mürrisch. Ein kalter Sommer, ein nasses Jahr, das bedeutet eine ärmliche Ernte. Nicht, dass bei einer schlechten Lese kein Champagner gemacht wird, aber der Weinfabrikant, an den der Weinbergbesitzer verkauft, ist wählerisch und macht Unterschiede. Nur die besten Trauben von den besten Weinbergen werden gekauft. Eins der Verfahren bei der Champagnerfabrikation heisst „Dosage“. Nachdem jedes Teilchen des Satzes von dem Wein entfernt ist, wird eine bestimmte Menge einer Flüssigkeit hinzugefügt, die aus dem besten Rohrzucker, im allerfeinsten Champagner aufgelöst, besteht. Die Menge richtet sich nach dem Lande. Für England werden nur 1—2 Prozent hinzugefügt, während Russland 15 Prozent vorzieht. Eine so grosse Süssigkeit neutralisiert natürlich die Zartheit der Blume; deshalb eignen sich Jahrgänge, die wegen Mangels an Blume nicht für den englischen Markt passen, noch für Petersburg. Ueber diese „Dosage“ laufen viele Geschichten um. Jedermann, der einen Vetter hat, dessen Frau einen Freund kennt, dessen Bruder Warenrechnungen für einen Londoner Agenten einer Champagnerfirma in Reims ausfüllt, wird versichern, dass diese Flüssigkeit aus Brandy, Kartoffelsaft oder Fuselöl besteht. Leugnet man, dass es Brandy ist, so wird er fragen: „Warum wird Brandy ‚fine Champagne‘ genannt?“ Er weiss die einfache Tatsache nicht, dass „la grande Champagne“ des Cognac-Landes meilenweit von Reims entfernt liegt. Champagner wird nicht verschnitten. Grosse Häuser wie Pommery & Greno, Charles Heidsieck aus Reims oder Moet & Chandon in Epernay haben riesige Bestände im Werte von vielen Millionen. Ihre Weine sind berühmt. Diese scharfsinnigen und reichen Franzosen würden ihren Ruf und alle damit verbundenen Vorteile nicht daran zu setzen wagen. Sie wissen, dass die Beliebtheit des Champagners immer auf seiner überlegenen Vorzüglichkeit beruhen muss. Es ist deshalb ständig ihr Bemühen, seinen alten Ruhm unbefleckt zu erhalten. Es gibt über 30 grosse Häuser im Champagnergebiet, in Reims oder in Epernay. Der Charakter und die Farbe der einzelnen Sorten sind verschieden. Das ist zum Teil eine Folge der gewählten Trauben und der Mischung. Wenn der eine Wein braungolden, der andere blass wie rohe Seide aussieht, so schliesst das nicht notwendig ein, dass der eine Wein besser oder schlechter als der andere ist. Ein Haus hat etwa gefunden, dass seine Kundschaft in der ganzen Welt leichten, wenig gefärbten Wein vorzieht: so werden denn die Früchte der Weinberge gekauft, die dieses Resultat ergeben, und wenn das Mischen im Frühling stattfindet, so wird darauf geachtet, dass kein neuer Wein, dem diese Eigenschaft abgeht, in die riesige Tonne von poliertem Eichenholz gegossen wird, in der das Mischen vollzogen wird.

Kleine Chronik.

Ragaz. Die Herren Simon errichten auf dem Platze der derzeitigen Restauration Nussbaum eine englische Kirche. Des weitern hat sich der Kur- und Verkehrsverein zur Ausführung einer künstlichen Seeanlage entschlossen.

Thusis. Der Verwaltungsrat der Hotelgesellschaft Thusis hat Herrn Andreas Marugg zum Direktor des Posthotel gewählt.

Genf Das Hotel Metropole ist nun durchweg mit Wasserheizung neuesten Systems versehen; auch neue Badezimmer sind nach modernem Stile eingerichtet worden.

Spiez. Das Kurhaus Spiez (Besitzer Herr Thönen-Zwahlen), mit dessen Bau letzten Sommer begonnen worden ist, steht nun unter Dach und wird schon im nächsten Frühling dem Betrieb übergeben.

Saanen. Zum Bau eines grössern Hotels im sogenannten Giebel oberhalb des Dorfes ist, wie das „Oberl. Volksbl.“ zu berichten weiss, eine Aktiengesellschaft in der Bildung begriffen.

Thun. Der Verwaltungsrat der Hotels Thunerhof und Bellevue hat Herrn N. Prevost, gewesener Direktor des Hotel Viamala in Thusis, zum Direktor gewählt, mit Antritt auf 1. Januar 1904.

Bern. Der Gasthof zum Sternen ist, wie der „Bund“ vernimmt, zum Verkauf ausgeschrieben. Herr G. Ochsenbein, Pächter, hat das Pachtverhältnis gelöst. Der „Sternen“ ist Eigentum der Herren Gebrüder Gaffner, Schweinemetzgermeister in Bern.

Vom Gurnigel. An der ausserordentlichen Generalversammlung der Aktionäre dieses Unternehmens wurde mitgeteilt, dass die Arbeiten derart vorschreiten, dass der Bau im Sommer 1905 dem Betrieb übergeben werden könne.

Kurhaus Ober-Balmberg. Fräulein Elise Elmiger aus Luzern, langjährige Direktrice des Grand Hotel St. Luc im Wallis, übernimmt auf nächste Saison pachtweise das Kurhaus Ober-Balmberg bei Solothurn.

Mülhausen i./E. Das Hotel Wagner ist von Herrn Aug. F. Mayer ab 1. Dezember gepachtet worden. Herr Mayer wird das Etablissement neben seinem Hotel National dort unter eigener Leitung weiterführen.

Das Gesetz betr. die hypothekarische Mitverpfändung beweglicher Sachen als Zubehörden eines Immobiliarpfandes, worunter auch das Hotelmobiliar figuriert, ist in der letzten Sitzung des Berner Grossen Ratss mit grossem Mehr angenommen worden. Das Volk wird sich über die Vorlage auszusprechen haben.

Diebstähle auf italienischen Zollstätten. Nach Mitteilungen aus Bern beklagt man sich über häufige Diebstähle auf den italienischen Zollstätten an der Schweizergrenze. So hat ein Hotelier der Riviera, der Zigarren aus der Schweiz kommen liess, grosse Quantitäten davon eingebüsst. Ausserdem antwortet die italienische Verwaltung nur auf wiederholte Reklamationen und sehr spät.

Schutz der Landschaft. Wie bekannt, richtet die Gesellschaft für die Restauration von Chillon an ihre Mitglieder und an das Publikum einen Aufruf, in der Absicht, eine Summe von 5000 Fr. zur Erwerbung eines Servituts zusammenzubringen, wodurch die Errichtung eines die Lage des Schlosses verunstaltenden Baus verhindert werden soll. Der Verschönerungsverein von Montreux trägt zu den Kosten 29,000 Fr. bei. Jene Gesellschaft will nun die 5000 Fr. noch sammeln, um die vom Besitzer geforderte Summe voll zu machen.

Andermatt. Anlässlich des Todes unseres Vereinsmitgliedes Herrn Gustav Müller-Camenzind, Vertreter der Gemeinde Hospental im Landrate Uri und Mitbesitzer des Grand Hotel Bellevue, schreibt die „Basl. Ztg.“: Herr Müller ist das Opfer eines Unfalls geworden. Er geriet vor mehr als Jahresfrist auf dem Rhonegletscher ins Rutschen und musste mehrere Stunden auf dem Eise aushalten. Von daher kam das Leiden, das ihn unaufhaltsam dem Tode entgegentrieb. Gustav Müller, ein Mitglied der bekannten Hotelierfamilie Müller-Lombardi, wird besonders im Urserntale sehr vermisst werden.

Ueber die Haftpflicht dar Gastwirte fällte nach einer Mitteilung der Zeitschrift „Das Recht“ das Oberlandesgericht Köln ein interessantes Urteil. In demselben wird ausgeführt, dass die Haftung eines Gastwirtes auch dann begründet ist, wenn der Verlust oder die Beschädigung nicht in den Gasträumen selbst, sondern in dem dazu gehörigen Restaurationsgarten erfolgt. Für liegengebliebene Sachen dagegen, die sich nicht an einem zur Aufbewahrung bestimmten Orte befinden, haftet der Gastwirt nicht, da ihm nicht zugemutet werden darf, seine Vorsichtsmassregeln auch auf einen Ort auszudehnen, an den die eingebrachten Sachen nicht gehören.

St. Moritz. In der diesjährigen ersten Winter-Generalversammlung des Kurvereins betonte, wie wir der „Engadiner Post“ entnehmen, Herr Pfarrer Hoffmann die Notwendigkeit, dass der ganze Winterkurort St. Moritz mit Hintansetzung aller Sonderinteressen sich zu gemeinsamem Vorgehen einige, namentlich im Hinblick auf zwei grosse Aufgaben: 1. Einmütige Stellungnahme zu der Frage betreffend Aufnahme von Lungenkranken, d. h. in dem Sinne, dass St. Moritz die bündige Erklärung abgibt, dass es keine Schwindsuchtsstation ist und sein will, und daher keine an Lungentuberkulose Erkrankten aufnehmen kann; 2. Schaffung eines grossen, gemeinsamen Eisplatzes, auf dem internationale Wettlaufen veranstaltet werden können.

Ein billiger Gasthof. Am 21. November eröffnete der Londoner Grafschaftsrat in Deptford ein Hotel für Unbemittelte, das nach dem Plan der Rowtonhäuser gebaut ist. Das grosse Gebäude hat in 6 Stockwerken Schlafzellen für 802 Gäste und 12 Portiers. Für die Gäste stehen ein grosser Speisesaal, ein Lesezimmer, ein Rauchsaal und eine Wäscherei zur Verfügung. Der Preis für das Nachtquartier und die Benutzung des gemeinsamen Raumes beträgt

60 Cts. für die Nacht. Wenn der Gast ausserdem noch weitere 2 Pence (20 Cts.) bezahlt, so erhält er für die ganze Dauer seines Aufenthaltes einen verschliessbaren Schrank zur Verfügung. Für einen Penny kann er ein Bad bekommen und die Aufbewahrung grosser Gepäckstücke, wie Reisende sie mit sich führen, verursacht dem Gaste keine grössere Ausgabe als 20 Cts. für einen Monat. Man sieht hieraus, dass das Hotel auch für den dauernden Aufenthalt von Gästen bestimmt ist.

Protection des employes d'hôtels. Nous lisons dans le Journal des Etrangers à Montreux: En vue du grand nombre de réclamations et de plaintes, la commission du Grand Conseil et le Conseil d'Etat du Canton de Vaud se sont sentis fort embarassés. Ils ont reconnu qu'ils n'avaient pas le vent en poupe et que l'opinion publique, peut-être même l'opinion du Grand Conseil, était contraire à l'adoption d'un régime aussi inflexible, aussi draconien que celui institué par le projet. Comprenant donc que des tempéraments devaient nécessairement être apportés à se système, la commission, d'accord, semble-t-il, avec le Conseil d'Etat, a décidé de renvoyer toute l'affaire à une session ultérieure. Le Département de l'Intérieur s'est engagé à élaborer entre temps le Règlement d'exécution prévu à l'art. 19 du projet de loi, de manière à ce que la commission et le public puissent se rendre compte de tous les détails et de toutes les conséquences de la réglémentation proposée. Cet objet a en conséquence été sorti de l'ordre du jour de la session que le Grand Conseil a tenue la semaine dernière. Il ne reviendra vraisemblablement pas sur le tapis avant le printemps prochain.

Hotelverhältnisse in Riga. Die „St. Petersburger Zeitung" vom 11. November schrieb über die „erstklassigen" Hotels und Restaurants in Riga: Sowohl dem Fremden wie dem Einheimischen muss es auffallen, dass es in Riga im Grunde kein einziges Hotel oder Restaurant gibt, das den heutigen — allerdings sehr hoch geschraubten — Ansprüchen an ein „erstklassiges" in allen Stücken oder auch nur in den meisten Genüge leistet. Das gilt von der Küche beinahe noch mehr als von den Zimmern in den Hotels! Zwar speist man zuweilen in dem einen oder andern Etablissement recht gut — was aber am meisten und von jeher mangelt, ist die Gleichmässigkeit in der Beschaffenheit des Gebotenen. Der Grund hierfür ist erst in zweiter Reihe und nur hinsichtlich gewissen Materials (Fleisch, namentlich Rindfleisch!) in der hier fast niemals erstklassig anzutreffenden Qualität der noch unverarbeiteten Grundstoffe der Speisen zu suchen — sondern vielmehr darin, dass wir wirklich nur sehr wenige Köche haben, die höheren Ansprüchen gerecht werden. Weniger, dass die Herren Küchenchefs (so lassen sich die betreffenden auch schon in drittklassigen Lokalen titulieren) ihr Fach überhaupt nicht verständen oder es sich nicht aneignen könnten! — In einer Küche muss, wenn anders das Gelieferte gleichmässig gut sein soll, vor allem strengste Disziplin und Genauigkeit herrschen — aber Disziplin und Genauigkeit (Akkuratesse) schwinden auch bei uns tagtäglich mehr auf allen Gebieten des öffentlichen und privaten Lebens. Der Auswärtige wird es vielleicht nicht glauben wollen, es ist aber Tatsache, dass sich im Laufe der letzten zehn Jahre — was man so nennt — die Kosten des Lebens, mit andern Worten die Preise der hauptsächlichsten und meisten Lebensmittel — verdoppelt haben; eine Steigerung haben auch Wohnungen, Dienstbotenlöhne, Brennmaterial etc. aufzuweisen. Unter diesen Umständen kann es nicht Wunder nehmen, wenn, trotz gesteigerter Konkurrenz, auch die Preise in den Hotels und Restaurants einen bedeutenden Aufschlag erhalten haben — vielfach einen Aufschlag, der so beträchtlich ist, dass er durch die erwähnte Preissteigerung für Lebensmittel etc. allein als nicht gerechtfertigt erscheint. Leider ist dabei aber die Qualität des Gebotenen nicht entsprechend vorwärts gegangen! Im allgemeinen kann man aber auch nur sagen, dass unsere erstklassigen Hotels und Restaurants nicht gerade glänzende Geschäfte machen — aber auf diesem Gebiete fehlt es bekanntlich niemals an Leuten, die — mit mehr oder weniger Geschick und Verständnis — es immer wieder versuchen.

Fremden-Frequenz.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1er et 2e rang de Lausanne-Ouchy du 4 nov. au 10 nov.: Angleterre 1291, Suisse 671, France 836, Allemagne 447, Amérique 352, Russie 229, Italie 114. Divers 251. — Total 4191.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. Vom 7. Nov. bis 13. Nov. waren in Davos anwesend: Deutsche 784, Engländer 303, Schweizer 242, Franzosen 121, Holländer 89, Belgier 29, Russen und Polen 176, Oesterreicher und Ungarn 74, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 83, Dänen, Schweden, Norweger 26, Amerikaner 48, Angehörige anderer Nationalitäten 26. Total 2001.

Vorsichtiger Geschäftsgang. Herr Angsthuber (zum Hotelportier): „Wie kommt man denn hier heraus, wenn nachts Feuer ausbrechen sollte?" Portier (dem der Gast nicht ganz sicher vorkommt): „Zeigen Sie einfach dem Hotelnachtwächter die Quittung, dass Sie Ihr Zimmer bezahlt haben — dann lässt er sie schon heraus!"

Auskunft erteilt:

über **Jean Vollmer, Etagenportier** von **Bern**
E. Vælké-Studer, Hotel Central, Genf.

Mitteilungen

an die Redaktion der „Hotel Revue" wolle man, wenn sie nicht privater Natur sind, gefl. ohne Hinzufügung eines persönlichen Namens adressieren.

Für das Zentralbureau:
Der Chef: **Otto Amsler.**

AVIS.

On est prié d'adresser les communications à la rédaction de la *Revue des Hôtels*, en tant qu'elles ne sont pas de nature privée, sans faire usage de nom personnel.

Pour le Bureau central:
Le chef: **Otto Amsler.**

Hiezu eine Beilage.

An die tit. Inserenten! *Gesuche um redaktionelle Besprechung werden nicht berücksichtigt. Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen 10 bis 25% Zuschlag reserviert. Komplizierter Satz wird extra berechnet.*

4 Meter Stoff für eine **Seiden-Blouse Fr. 3.80** und höher — sowie stets das Neueste in schwarzer, weisser u. farbiger „Henneberg-Seide" von 95 Cts. bis Fr. 25 — p. Met. — glatt, gestreift, karriert, gemustert, Damaste etc.

Seiden-Damaste	v. Fr. 1.30—Fr. 25.—	Ball-Seide	v. 95 Cts.—Fr. 25.—
Seiden-Bastkleider p. Robe	„ „ 16.80— „ 85.—	Braut-Seide	„ 95 „ — „ 25.—
Foulard-Seide bedruckt	„ 95 Cts.— „ 5.80	Plüsche und Sammte	„ 90 „ — „ 56.80

per Meter. — Muster umgehend.
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, **Zürich.**

FRANKFURT a. M.
ENGLISCHER HOF

Gegründet 1793 (Hôtel d'Angleterre) **Neuerbaut 1903**

Neuester Hotel-Prachtbau Frankfurts
Jetzt **Bahnhofplatz,** Ecke **Kaiserstrasse**
(Hauptstrasse der Stadt)
Der „Englische Hof" ist mit allen Errungenschaften der modernen Hoteltechnik auf das Eleganteste ausgestattet
150 Zimmer und Salons (30 Zimmer verbunden m't Bad u. Toilette)
Inhaber: H. SCHLENK,
früher Direktor des „Grand Hotel Victoria" in Interlaken.

Am Vierwaldstättersee zu verkaufen: 496
Eine Fremdenpension
direkt am See, mit grossem Garten. Günstige Kaufbedingungen. **Für soliden Käufer gutes Geschäft.** Antritt nach Belieben. Schriftl. Anfragen unt. **D. 4473 Lz.** an Haasenstein & Vogler, Luzern.

Hotel in Bern zu verkaufen.

Das best renommierte **Hotel „Sternen",** beim Bahnhof und Hauptpost gelegen, mit Restaurant, Speise- und Tanzsaal, grossen Kellern und Stallungen ist aus Gesundheitsrücksichten des jetzigen Inhabers sofort an solvente Wirtsleute zu verkaufen.
Auskunft erteilt (Zà 12389)
G. Gaffner, Charcutier
2652 Spitalgasse 23, **Bern.**

Zu verkaufen:

Hotels, Villen, Restaurationen und **Geschäftshäuser** sowie **Bauterrain** im **Berner Oberland** und am **Vierwaldstättersee.** Kostenlos für den Käufer. (H 6664 Y)
Berner-Oberländisches Liegenschaftsbureau:
506 **H. Kuster-Monsch** in **Interlaken.**

Occasion de premier ordre.

On désire trouver des Actionnaires pour l'entreprise d'un hôtel dans une situation exceptionnellement avantageuse avec magnifique clientèle assurée, à proximité d'une des plus grandes curiosités naturelles du monde entier: 40,000 visiteurs annuellement; pleine propriété de dix hectares de terrains choisis; jouissance gratuite pendant 25 ans d'un parc splendide.
Adresser les lettres à l'administration du journal sous chiffre **H. 126 R.**

Bairisch-Bier-Restaurant zu verkaufen.

Ein erstes Bairisch-Bier-Restaurant der Schweiz, vorzüglich eingerichtet, ist zu verkaufen. Umsatz zirka 3000 Hekto. Liebhaber mit mindestens 50,000 Fr. wollen sich gefl. sub **F. 6930 Q.** an **Haasenstein & Vogler, Zürich** wenden. 509

COMESTIBLES.
E. CHRISTEN, BALE.

MAISON FONDÉE EN 1811
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL (SUISSE)
SWISS CHAMPAGNE
DOUX — TRÈS SEC
MI-SEC — BRUT
SEC — ROSÉ
Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Hoteldirektor.

Behufs baulicher Erweiterung eines Oberengadiner Hotels II. Ranges mit Jahresbetrieb wird ein tüchtiger, finanzkräftiger Fachmann als Teilhaber und Leiter des Geschäftes gesucht. Anmeldungen mit Ausweis bisheriger Tätigkeit sende man sub **H. 3960 G.** an **Haasenstein & Vogler, St. Gallen.** 499

Das Neueste in
SERVIETTEN
Leinen- und Fantasie-Dessins
Grosse Auswahl × Billige Preise
Muster zu Diensten
Schweizer. Verlagsdruckerei Basel.

Zu verkaufen in bester Lage Luzerns: Hotel und Pension II. Ranges

samt Inventar, mit **grosser Restaurationslokalität,** an zwei Strassen gelegen, Familienverhältnisse halber unter günstigen Bedingungen. Schriftl. Anfragen unter **P. 4716 Lz.** befördern **Haasenstein & Vogler, Luzern.** 511

Direktor

der 4 Hauptsprachen mächtig, 30 Jahre alt, in noch ungekündigter Stellung in einem der ersten Hotels Italiens beschäftigt, sucht, gestützt auf prima Referenzen, pro 1904 Saison- oder Jahresstelle.
Offerten unter Chiffre **H. 1568 R.** an die Exped. d. Bl.

Hotel-Pension I. Ranges

zu verkaufen. Unvergleichlich schöne Lage — gute Einrichtung — feine Kundschaft — Park und Wald.
Offerten unt. Chiffre **H. 1564 R.** an die Exp. d. Bl.

Der durchschlagende Erfolg,
welchen wir in so kurzer Zeit mit unserem patentierten
Neuen Original-Kaffee-Apparat aus Steingut
erzielt haben,
ist der beste Beweis seiner praktischen Verwendbarkeit.
Kein kalter, abgestandener Kaffee mehr, keine Reklamationen seitens der Gäste, daher ausserordentlich vorteilhaft und unentbehrlich in jeder Küche!
Kein Loslösen des Hahnens wie bei den früheren Systemen!
Gebrüder Schwabenland, Zürich Spezial-Haus für wirklich gediegene Küchen-Einrichtungen für Hotels, Restaurants und Cafés.
Man verlange ausführlichen Prospekt gratis und franko.
Zweiggeschäft: Berlin W. 8 Jägerstrasse 14 Tel. A. I. 1914
Zentrale: Mannheim Telephon No. 1020

123
Berndorfer Metallwaren-Fabrik
ARTHUR KRUPP
BERNDORF, Nieder-Oesterreich.
Schwerversilberte Bestecke u. Tafelgeräte für Hotel- u. Privatgebrauch
Rein-Nickel-Kochgeschirre. — Kunstbronzen
Niederlage und Vertretung für die Schweiz bei:
Jost Wirz, Luzern
Pilatushof, gegenüber Hotel Viktoria
Preis-Courants gratis und franko.

E. Neuhauser St. Gall. Suisse
Rideaux en tous genres
Echantillons sur demande
1323 L

Direktor

der vier Hauptsprachen mächtig, sucht für sofort oder Frühjahr passendes Engagement. Eventuell würde derselbe ein **Hotel oder Pension pacht- oder kaufweise** übernehmen. Ia. Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre **H. 1566 R.** an die Exped. d. Bl.

Hôtelier

connaissant les langues, cherche pour l'hiver engagement comme
Sous-Directeur-Chef de réception.
Adresser les offres à l'adm. du journal sous chiffre **H. 1531 R.**

Für ein englisches Hotel I. Ranges in schweizerischem Jahreskurort wird per Februar 1904 oder später ein tüchtiger
Direktor gesucht.
Derselbe muss der englischen Sprache in Wort und Schrift mächtig und mit englischen Bräuchen vertraut sein. Beteiligung durch Aktienübernahme Bedingung.
Gefl. Offerten an die Exped. unter Chiffre **H. 1580 R.**

Zu verkaufen:

In einer Kantonshauptstadt der französischen Schweiz ein neu erbautes, im Zentrum der Stadt gelegenes, modernst eingerichtetes Hotel mit zirka 100 Fremdenbettten.
Dieses Hotel würde besonders für eine Gesellschaft sich eignen.
Offerten unter Chiffre H. 1579 R. an die Exp.

Der beste, billige, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg

NACH LONDON

geht über **Strassburg-Brüssel-**

Ostende-Dover

Einzige Route welche drei Schnell-Dienste täglich führt, welche einen direkten Schnell-Dienst mit durchgehenden Wagen III. Klasse führt, deren neue Dampfer so bequem ausgestattet sind u. welche unter Staatsverwaltung steht.

Von Basel in 17 Std. nach London.

Fahrpreise BASEL-LONDON:

Einfache Fahrt (15 Tage) I. Kl. Fr. 119.40 II. Kl. Fr. 88.65
Hin- u. Rückfahrt (45 Tage) I. Kl. Fr. 198.— II. Kl. Fr. 146.65

Seefahrt nur 3 Stunden.

Fahrplanbücher sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der **Vertretung der Belgischen Staatsbahnen, St. Albangraben 1,** unentgeltlich erteilt.

Hôtel ou Pension d'Etrangers.

Un hôtelier expérimenté désire **reprendre**

Hôtel-Pension

d'environ 40 chambres dans la Suisse romande.

Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre **H. 121 R.**

Die Schwankungen der Luftfeuchtigkeit sind nichts anderes als die Wettertelegramme der Natur.

Lambrecht's Wettertelegraph

hat die Aufgabe, sie dem Laien verständlich zu machen, damit er das Wetter voraussehe.

Man verlange Drucksachen.

C. A. Ulbrich & Co., Zürich II, Gotthardstr. 50.

Instrumente zur Wettervoraussage, für Hygiene, Technik und Gewerbe.

31 (Z.à. 8696 Z)

Gesucht:

Auf nächstes Frühjahr eine kleine deutschredende Familie von 2—3 erwachsenen Personen zur Führung eines kleinen neuen Berghotels in der Westschweiz. Die Frau müsste die Küche selbständig kennen, der Mann kaufmännische Kenntnisse haben, weil bedeutender Mineralwasser-Export damit verbunden. Jahresstelle.

Anmeldungen nebst Referenzen an die Exped. d. Bl. unter Chiffre **H. 1576 R.**

Direktion oder Pacht.

Deutscher Hotelier, verheiratet, 35 Jahre alt, Besitzer eines grösseren, erstklassigen und flottgehenden Saison-Geschäftes in Italien, sucht für den Sommer **Direktion oder Pacht** eines ebensolchen Hotels, mit kurzer Saison-Dauer. Perfekte Sprachkenntnisse, gut präsentierend und in allen Fächern des Hotelbetriebes routiniert. Kennt die schweizerischen Verhältnisse durch langjährigen Aufenthalt und hat gute Konektionen. Prima Referenzen. Offerten an die Expedition dieses Blattes unter Chiffre **H. 1585 R.**

Seidenpapier-Servietten

neueste Dessins in allen Preislagen von Fr. 5.- bis 14.- per mille

Muster-Kollektion gratis und franko.

Schweizer Verlags-Druckerei
Basel, Steinenbachgasse 40, Telephon 2511.

Bei Abnahme mehrerer Tausend Rabatt.

Jeune Ménage

(hôteliers), Suisse, cherche pour l'été **hôtel à remettre** ou **à louer** meublé. Références de premier ordre. Accepterait aussi direction à l'année ou de saison. Adresser les offres à l'adm. du journal sous chiffre **H. 1574 R.**

Einige tausend Rollen Resttapeten, für ein bis mehrere Zimmer reichend, werden so lange Vorrat zum Schlusse der Saison zu jedem annehmbaren Preis abgestossen.

Um Angabe der benötigten Rollenzahl, sowie des ungefähr gewünschten Genres wird höflich gebeten.

Zur geneigten Abnahme empfiehlt sich bestens 1532

J. Bleuler, Tapetenlager
Bahnhofstrasse 38, Zürich.

Basler Zeitung

Erscheint 7 mal wöchentlich.

Schweizerische Zeitung ersten Ranges.

Redaktion: Dr. Otto Zoller, Dr. Otto Hartmann, Dr. Reinh. Günther.

Vollständiger Depeschendienst. Politische Berichte aus allen Kantonen und den Hauptstädten des Auslandes. Telegraphische Parlamentsberichte. Zuverlässige Informationen über Handel, Industrie und finanzielle Angelegenheiten. **Literarische Montagsnummer.**

Illustriertes Sonntagsblatt. Reiches Feuilleton.

Wirksamstes Insertionsblatt.

Verlosungsliste der zur Rückzahlung fälligen Werttitel.

Abonnementspreis für die **Schweiz:** für 12 Monate Fr. 16.—, für 6 Monate Fr. 8.—, für 3 Monate Fr. 4.—; für das **Ausland:** Fr 12.— jährlich mit entsprechendem Porto-Zuschlag.

Bestellungen bei jeder Poststelle.

Insertionspreis: 20 Cts pro Petitzeile für die Schweiz
25 „ „ „ „ das Ausland.

1583 **Expedition der „Basler Zeitung".**

BETTEN-MÖBEL VORHÄNGE

HENRI KUNZ
TAPEZIERER
HIRSCHENGRABEN 15
LUZERN

K. 1472 L. 4988

Englische Sprache.

Ein englischer Rechtsanwalt in der Nähe von London würde junge Herren zur Erlernung der englischen Sprache aufnehmen. Mässige Preise. Hoteliers werden besonders darauf aufmerksam gemacht. Nähere Auskunft unter A.B. 2073 Postfach Interlaken. 1584

The Continental Bodega Company

Sicherste Bezugsquelle garantirtächter **Südweine**

Portwein
Sherry
Madeira
Marsala
Malaga
Tarragona
etc.

Basel:
Spezial-Depot:
Café Museum
Barfüsserplatz.

(F. 2614 II (F) 2563

Für 427

Hoteliers und Restaurateure

denkbar günstigste Gelegenheit!

Liquidation eines grössern Wäschelagers in nur **prima Qualität** Leinen, als (H 3020 G)

Tafel- u. Tischtücher, Servietten, Gläser-, Hand-, Wisch- u. Küchetücher.

Abgabe in grössern und kleinern Posten zu Engrospreisen. Auf Anfragen an **Postfach 6580, St. Gallen,** erfolgt Must-rvorlage. — Streng reell!

Hotel

mit allem Komfort der Neuzeit ausgestattet, wird in unmittelbarster Nähe des Bahnhofes errichtet. Tramhaltestelle vor dem Hause. Käufer wollen sich gefl. wenden unter Chiffre D. 4199 G. an

Haasenstein & Vogler
520 **St. Gallen.**

Tüchtiger Wirt.

Zur Führung eines neu zu errichtenden (F. à 8834/11)

Bahnhof Hotels

in einer Hauptstadt Süd-Deutschlands wird ein tüchtiger kautionsfähiger Wirt oder Oberkellner gesucht. Bewerber erhalten nähere Auskunft unter **F. A. S. 555** durch **Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.** 2654

MAISON FONDEE EN 1826.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION GENÈVE MÉDAILLE NATIONALE 1896 D'OR

Extra Dry
Louis Mauler's
Au Château St Pierre
Motiers-Travers
Suisse

LOUIS MAULER & Cie
MOTIERS-TRAVERS
(Suisse).

Für

Hotel- und Pensions-Wäsche

sind von grösstem Vorteil:

SCHULERS Bleich-Schmierseife
SCHULERS Goldseife-Savon d'or
SCHULERS Goldseifen-Spähne
SCHULERS Salmiak-Terpentin-Waschpulver

sowie alle gewöhnlichen Haushaltungsseifen

Carl Schuler & Co., Kreuzlingen

Fabrik von Seifen, Soda und chemischen Produkten.

C. BELLI

VARESE - à proximité de la frontière - VARESE

Maison fondée en 1830

Médailles d'or à plusieures expositions internationales et nationales

Omnibus d'hôtel ✱ Voitures de luxe

Marchandises rendues franco de port et de douane

Nouveauté brevetée Levier (chèvres) pour gros omnibus.
Prix frs. 100 Prospectus à disposition. 75

NIZZA HOTEL DE BERNE

beim Bahnhof

100 Betten

Einziges nach Schweizer Art geführtes Hotel beim Bahnhof

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

Deutsch sprechender Portier am Bahnhof

125 **H. Morlock,** Besitzer,
auch Besitzer vom Hôtel de Suède, früher Roubion.

---

3 (H 93 Z) Die **Weinfirma**

Th. Binder-Broeg
ZÜRICH 1

hat den Alleinverkauf des echt amerikanischen Schnellpfropfziehers **„Rapid"** sowie aller Ersatzteile; besorgt Reparaturen, so dass sie als „Rapid" unbrauchbar wird.

Spezialität: Schweizerweine

Entkorkung durch eine Bewegung!

Vadouce
Oder
Marbelhalter
Waschständer

Tüchtige

Wirtsleute

suchen Direktion oder Pacht eines Geschäftes, Hotel, Restaurant oder Pension Gefl. Offerten sub Qc. 6768 Q. an Haasenstein & Vogler, Basel. 502

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikan. System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungsschreiben. Garantiere für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne vernachlässigte Bücher. Gehe nach auswärts. 107

H. Frisch, Bücherexperte, **Zürich I.**

Fachschule für Hotelkellner

und 2monatige **Spezialkurse** für Hotelbuchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekt v. **F. de Lacroix, Frankfurt a. M.** (H67428) 18

S. GARBARSKY

Wäschefabrik
Zürich Berlin
Specialgeschäft für feine
Herrenwäsche
&
Modeartikel
Cataloge zu Diensten

Hotel I. Ranges

am **Vierwaldstättersee** mit Umgelände zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre **H. 1581 R.** an die Expedition dieses Blattes.

DIRECTEUR

Suisse français, 38 ans, expérimenté, connaissant les langues, **cherche engagement.** Références de premier ordre.

Adresser les offres à l'administration du journal sous Chiffre **H. 1582 R.**

Hotel-Pension I. Ranges

in prachtvoller Lage am See, verkehrsreichem Zentrum, 90 Fremdenbetten, ist wegen vorgerücktem Alter und Krankheit **sofort** zu verkaufen. Für tüchtige, kapitalkräftige Fachleute (notwendig 60 bis 70 000 Fr.) schöne Existenz.

Offerten unter Chiffre **H 122 R** an die Expedition d. Bl.

Zu verkaufen

wegen Uebernahme des Berner-Oberländischen Liegenschaftsbureaus (H 6663 Y)

Restaurant „Waldrand" in Interlaken

am Fusse der Heimwehfluh und am Rugenwald gelegen. Platz für über 20 Betten, grosser schattiger Biergarten, sowie grosser Gemüsegarten. Das Terrain würde sich vortrefflich eignen für Erstellung eines grössern Fremden-Etablissements. Man wende sich gefl. an den Eigentümer 504

H. Kuster-Monsch, Liegenschaftsbureau.

Hotel-Verkauf.

Das altrenommierte

Hotel Bellevue in Trouville s. mer

3½ Stunden von Paris, 40 Min. von Hâvre

wird wegen Ablauf der Pachtperiode dem freihändigen Verkauf ausgesetzt. Uebernahme-Termin: 1. Januar 1904. Areal: 1087 m². 110 Fremdenzimmer mit vielen Balkons, Speisesaal für 200 Gedecke (22 m lang und 6½ m breit) nebst bedeckter Galerie und grossem Hof. Das Hotel liegt in günstigster, freier Lage am Hafen mit prächtiger Rundsicht. **Preis: 300,000 Fr. Seitheriger Pacht 20,000 Fr.** Auskunft wird erteilt auf gefl. Anfragen unter **S. C. 8957** durch **Rudolf Mosse, Stuttgart.** (S. à 7773) 2650

Metall-Buchstaben

für Hotel-Firmen in allen Grössen und jeder gewünschten Schriftart, sowie Firmatafeln etc. liefert billigst als Spezialität die (H 6948 Q)

508 **Zinkornamentenfabrik Schnetzler, Basel.**

Beilage zu No. 48 der Schweizer Hotel-Revue.

Supplément au No. 48 de la Revue Suisse des Hôtels.

Le chèque.

Deux fois déjà au courant de cette année, des évènements regrettables nous ont mis la plume à la main pour prévenir nos lecteurs contre l'acceptation imprudente de chèques. Nous ne savons si ces articles ont trouvé, auprès de tous ceux auxquels ils étaient destinés, l'attention qu'ils méritaient. Mais ce qui prouve que dans ce domaine on ne saurait trop insister, c'est que les escrocs continuent toujours à trouver de nouvelles dupes, même parmi les banques, comme on a pu le voir par le récit publié dans notre dernier numéro. Qu'il nous soit donc permis de profiter de cette époque où la morte-saison procure aux hôteliers, avec un calme relatif, les loisirs nécessaires pour se livrer à des lectures utiles, pour revenir encore sur ce sujet d'une si grande actualité, en analysant tout d'abord un travail paru il y a quatre ans dans la *Wochenschrift* de la Société internationale des Maîtres d'hôtel, sur la nature et les caractères du chèque.

La terre classique du chèque, c'est l'Angleterre, qui lui a donné son nom. Si le chèque n'a pas encore réussi à s'imposer d'une façon générale sur le continent comme mode de paiement, son rôle en Angleterre, en revanche, est celui d'un facteur économique et social de la plus haute importance.

D'une manière générale, le chèque est un mandat écrit, émis avec l'autorisation du tiré, payable la plupart du temps à vue et ne portant pas intérêts, dont le montant est versé en espèces sans contrôle de la légitimation du porteur, ou inscrit dans les livres du tiré au débit d'un compte et au crédit d'un autre. En Angleterre, de même qu'aux Etats-Unis et aux Pays-Bas, le tiré doit avoir la qualité de banquier. Il en résulte que dans ce pays, le système des chèques est en relations étroites avec celui des banques; on peut même dire que son existence entière en dépend. C'est à cette circonstance que l'Angleterre doit de posséder le système de paiement le plus perfectionné qui soit au monde, et qui n'est certainement pas sans exercer une influence considérable sur la prospérité publique. Une position géographique favorable, la richesse minière du sol, des ports excellents, etc., constituent, il est vrai, la base fondamentale de cette prospérité, mais elles ne sauraient déployer tous leurs effets sans l'intervention d'un système financier intelligent qui mobilise d'une façon pratique ces richesses naturelles, et rend seul possible la coopération rationnelle de toutes les forces économiques du pays.

Or, ce système financier intelligent et indispensable trouve dans le chèque anglais son expression la plus complète. Le chèque est devenu en Angleterre un mode de paiement naturel et y remplace la plus grande partie de l'argent monnayé, ce qui fait que l'Angleterre n'a besoin, pour sa circulation monétaire, que d'un montant inférieur de moitié à peu près à celui nécessaire à la France par exemple. Le chèque doit cette importance colossale au perfectionnement remarquable de la banque à Londres. Le banquier de place anglais (Local Banker) est en fait, au sens le plus élevé du mot, le trésorier de ses clients. Il se charge d'effectuer pour eux tous les versements et paiements, il reçoit les dépôts, donne des avances contre nantissements, etc. Ces banquiers de place diffèrent entièrement des „Bankers" et „Commission Merchants" qui s'occupent de la négociation de valeurs d'état, de traites sur l'étranger, du change monnayé et d'opérations financières de tout genre. Pour la circulation des chèques, c'est le „Local Banker" seul qui entre en ligne de compte, mais son importance est telle que les grands établissements financiers eux-mêmes ont recours à lui pour l'encaissement des effets et autres services du même genre. Son rôle consiste d'une part à recevoir les versements de ses clients soit en espèces, soit sous forme de chèques ou de lettres de change, d'autre part à effectuer pour eux tous paiements contre leurs chèques ou traites. Les banques ayant en général un très grand nombre de clients (certaines d'entre elles ont plus de 20,000 comptes ouverts), ce qui multiplie chez elles les versements et les paiements pour une seule et même maison, elles sont en mesure d'effectuer facilement et à peu de frais un grand nombre d'encaissements à la fois. Les relations avec le banquier débutent en général par le dépôt d'une somme déterminée, dépôt qui n'est soumis dans la règle à aucune stipulation particulière. Cependant, il est d'usage que le banquier n'effectue que les opérations de caisse de ses clients; s'il est appelé à faire des avances de fonds, c'est ensuite de conventions spéciales. D'habitude, le banquier ne perçoit aucune commission pour les opérations de caisse de ses clients; sa rémunération consiste dans le dépôt effectué par ceux-ci d'un avoir minimum fixe, qui ne porte pas intérêt, et dont le montant varie suivant les cas de quelques centaines jusqu'à 30,000 livres sterling. Si le banquier s'aperçoit, au courant des affaires, que ce minimum ne suffit pas à payer ses peines, il peut en exiger la majoration, mais en général il se contente d'avoir en mains un solde actif de moyenne satisfaisante.

Ces relations de comptes avec le banquier sont accessibles à quiconque est muni de recommandations sérieuses à cet effet. Tout client de la banque reçoit un carnet de chèques, renfermant une série de formulaires pourvus du timbre d'un penny, ainsi qu'un carnet de contrôle dans lequel il inscrira les opérations faites avec la banque. Celle-ci ne paie les chèques du client que si ce dernier possède chez elle un avoir correspondant. C'est un point dont il faut bien tenir compte quand on accepte les chèques en paiement pour des comptes d'hôtel. *L'important n'est pas de savoir si le tireur ou porteur d'un chèque a l'air „gentleman-like", mais s'il possède, auprès de la banque sur laquelle le chèque est tiré, un avoir suffisant.* En acceptant en paiement des chèques de personnes inconnues, on s'expose donc constamment à tomber victime d'une escroquerie. Un mauvais chèque n'a pas plus de valeur qu'une mauvaise traite. Or, chose singulière, tandis que personne ne songe à accepter une traite d'un inconnu, on s'y prête tous les jonrs quand il s'agit d'un chèque. De même que pour les lettres de change, il est indispensable, avant d'accepter un chèque, de s'assurer de sa valeur. Si les circonstances ne permettent pas cette vérification, il faut refuser l'acceptation du papier.

Dans des cas douteux, nous ne saurions trop recommander de s'adresser par voie télégraphique à la banque qui a émis le chèque ou le carnet de chèques.

Il arrive qu'un ancien client d'une banque a conservé des formulaires de chèques et s'en sert abusivement, ou bien que des formulaires volés sont pourvus de noms falsifiés. Il y a des bandes d'escrocs qui s'entendent fort bien à procurer à l'un ou à plusieurs de leurs membres des comptes de banque à seule fin d'obtenir des formulaires de chèques. Ce but une fois atteint, ils ne tardent pas à retirer l'avoir déposé à la banque, tout en continuant à opérer sur le continent avec les formulaires maquillés. Il en est de même pour les formulaires volés. Sur terre anglaise, l'escroquerie est moins aisée, parce que les clients de banques y sont soumis à un contrôle incessant et qu'on y tient strictement à ce que les chèques ne soient employés que comme moyen de payement (ou de compensation) direct et non comme papier d'échange.

Considérons maintenant le chèque au point de vue de son importance économique.

Dans la règle, le chèque est émis au porteur. Toutefois, depuis un certain temps, on admet aussi des chèques à ordres, transmissibles par endossement et utilisés surtout pour les remises par voie postale; mais le banquier n'est pas tenu de vérifier les endossements.

En Angleterre, ce ne sont pas seulement les commerçants, mais encore les artisans tant soit peu aisés, les particuliers, les savants, les artistes, les professeurs, bref toutes les personnes disposant d'une certaine aisance qui ont recours au banquier de place, en ne conservant en général chez eux que les espèces nécessaires pour couvrir les dépenses courantes du ménage, et remettant tout le surplus disponible à leur trésorier, au banquier de place. Il est clair que cette méthode vaut à ce dernier d'être renseigné très exactement non seulement sur la situation pécuniaire, mais encore sur le caractère, les qualités d'ordre et de ponctualité de ses clients; et la population s'est si bien habituée à trouver cette connaissance parfaitement naturelle qu'il arrive souvent à Londres que le locataire qui cherche un appartement est prié par le bailleur de lui indiquer l'adresse de son banquier, afin d'y prendre des renseignements. Il va de soi que dans ces conditions, les clients de banque tiennent beaucoup à avoir leur compte en règle et à faciliter les transactions à leur banquier, afin de se ménager de bonnes références.

Il ressort de la nature de ces relations d'affaires que le banquier de place anglais, surtout à Londres, est essentiellement non pas le capitaliste, mais le débiteur de ses clients. Mais il est clair aussi que la bonne administration des sommes parfois énormes accumulées dans les banques — quelques-unes d'entre les plus grandes ont en mains jusqu'à 30 millions de livres sterling (750 millions de francs) de fonds étrangers — demande beaucoup de prudence et des connaissances techniques étendues. Dans tous les cas, une part fixe des montants déposés doit toujours être tenue en réserve dans les caveaux de la banque à la disposition des clients; quant au reste, il est placé en fonds d'état anglais ou employé à l'escompte d'effets. En aucun cas, il ne peut servir à des placements immobiliers ou de spéculation.

On comprend sans autre explication qu'une collaboration aussi judicieuse du système des chèques avec la banque permet au pays de faire l'économie d'une part importante de numéraire qui serait sans cela indispensable à la circulation, ce qui accroit indirectement le roulement, la puissance créatrice et fécondante des capitaux.

La pierre d'angle du système anglais des chèques est constituée par l'institution nommée Clearinghouse, qui, semblable à un immense réservoir, absorbe le flot toujours renouvelé des chèques et le répartit dans ses divers canaux. Les représentants des maisons de banque faisant partie du Clearing — et ce sont les principaux établissements de la ville — se réunissent tous les jours dans cette cour des comptes entretenue par les banquiers de Londres, pour y procéder à l'échange mutuel des chèques. L'opération est fort simple. Tout d'abord, les „Clearing Clerks" rangent les chèques présentés aux guichets de leur maison dans l'ordre des banques tirées. On établit autant de bordereaux avec montant additionné qu'il a été formé de paquets de chèques. Puis on procède à l'échange des chèques et des listes et au calcul des soldes. Ce solde du jour, établi pour chacun des membres du Clearing, qu'il s'élève pour les uns à quelques centaines, pour d'autres à cent mille livres, ne représente naturellement qu'une petite fraction de la balance totale. Mais ce solde lui-même n'est pas payé comptant; c'est la Banque d'Angleterre qui le règle par doit et avoir. La Banque d'Angleterre fait elle-même en effet partir du Clearinghouse, et tous les sociétaires ont un compte ouvert chez elle.

De cette façon le Clearinghouse de Londres arrive à solder tous les jours, d'après des données que nous avons sous les yeux, de 60 à 80,000 chèques, et l'on dit que la liste des chèques d'une seule banque a pu atteindre parfois une longueur de 15 mètres. Le mouvement de capitaux varie quotidiennement entre 10 et 50 millions de livres; le mouvement annuel du Clearinghouse est estimé à plus de 10 milliards. Mais ces sommes sont loin de représenter le mouvement total des chèques, car il faut y ajouter les sommes considérables passées par les banques sur les écritures de leurs clients, ainsi que les sommes payées comptant par chaque établissement sur les chèques qu'il a émis lui-même. L'ensemble de toutes ces opérations donne une idée approximative du roulement colossal obtenu grâce à l'intermédiaire du chèque. C'est avec un orgueil parfaitement justifié que les Anglais considèrent Londres comme le Clearinghouse du monde entier.

Malgré ce roulement formidable — il faut se dire que 10 milliards de livres représentent 250 milliards de frances — les chèques „pourris" c'est-à-dire émis sans couverture suffisante sont relativement rares, et les falsifications atteignent environ $^1/_2$ pour mille; en effet, grâce au système adopté en Angleterre, elles sont trop faciles à découvrir et ne peuvent circuler pendent des semaines, parfois des mois, comme c'est le cas sur le continent. *Tout chèque doit être présenté au paiement par le porteur dans les 24 heures suivant sa réception;* si ce n'est pas le cas et que le banquier fasse faillite entre temps, ce n'est pas le tireur qui supportera la perte, mais bien le porteur qui a négligé de présenter son papier en temps voulu. Il est même d'usage de présenter encore le jour même les chèques reçus avant 4 heures de l'après-midi. Les falsifications sont encore rendues plus difficiles par l'usage des chèques barrés (crossed). Ces chèques sont pourvus de deux lignes transversales parallèles disposées de telle façon qu'on puisse inscrire dans l'intervalle le nom ou la raison sociale du banquier qui fait les opérations de caisse du porteur. Une fois cette inscription faite, c'est ce banquier seul qui peut faire l'encaissement du chèque auprès de la maison tirée; le voleur ou le personnage malhonnête qui se serait approprié un chèque trouvé serait immédiatement démasqué et arrêté s'il s'avisait de le présenter. Cette institution s'est montrée d'une telle utilité et est si bien entrée dans les habitudes qu'elle a fini par supplanter presque entièrement les chèques ouverts.

La circulation des chèques en Angleterre a été réglée officiellement par les Bills of Exchange Act de 1882, qui reconnaissent au chèque le caractère d'une lettre de change. En France, cette réglementation a fait l'objet d'une loi de 1865, en Belgique la loi date de 1873. Dans les Pays-Bas, les chèques étaient connus de longue date sous le nom de Kassiers Briefjes et leur circulation est réglée par le Code commercial de 1838. Le chèque fait l'objet de dispositions des Codes commerciaux italien (1882), espagnol (1885), roumain (1887), portugais (1833 et 1888), du Code suisse des obligations (1881). En Autriche et en Allemagne, toutes dispositions législatives à cet égard font défaut. Si l'on veut que le chèque arrive à jouer sur le continent un rôle analogue à celui qu'il tient en Angleterre, il faudra avant tout qu'abstraction faite de la définition légale de la nature de ce papier, le système des banques se plie aux conditions générales de la vie commerciale. Malheureusement, pour le moment, on ne paraît guère y songer.

Une note un peu moins optimiste, au point de vue de la sécurité de ce système de paiement, est donnée par le journal *Hotel-World*, paraissant à Londres, dans un article reproduit par notre organe (année 1900, numéro 43) où on lit entre autres ceci:

„Pourquoi l'hôtelier, déjà surchargé d'occupations, prendrait-il encore cette peine? Il ne gagne rien à jouer au banquier, au contraire il encourt des risques considérables. Qu'est ce qui l'engagerait donc à se faire banquier et à encaisser des chèques? Ce n'est pas là son métier. Rien ne l'empêche de faire preuve d'obligeance vis-à-vis de personnes qui lui sont bien connues, comme tout autre négociant le ferait, mais ce n'est pas une raison pour que le touriste absolument inconnu et qu'il héberge fortuitement se croie en droit d'élever la même prétention.

En Angleterre même, les pertes par acceptation de chèques sont bien plus importantes qu'on ne le croit souvent. C'est pourquoi une loi devrait venir s'opposer à l'abus général qu'on fait des avantages présentés par le système des banques, et frapper de peines sévères les auteurs de ces abus. Partout ailleurs, le fait de posséder un compte de banque est une preuve que le titulaire est établi et jouit d'une certaine aisance; en Angleterre par contre, il faut être tombé bien bas pour ne pas être porteur d'un carnet de chèques.

Le voyageur raisonnable sait que le refus d'accepter un chèque n'implique en aucune façon une imputation désobligeante, mais n'est que l'expression d'une prudence commerciale naturelle vis-à-vis des prétentions injustifiées que certains voyageurs ne craignent pas d'élever à l'adresse des hôtels."

ENCORE LES DROITS D'AUTEURS.

L'assemblée des délégués de l'Union des sociétés suisses pour l'exploitation des Kursaals qui vient d'être créée, a discuté à son tour, au courant de la session tenue récemment à Montreux, les abus constatés dans ce domaine, c'est-à-dire les relations de ces sociétés avec la Société des auteurs, compositeurs et éditeurs à Paris, soit son agent Knosp-Fischer à Berne. Tous les orateurs ont exprimé leur regret de voir que malgré les nombreuses requêtes et pétitions des intéressés, malgré les demandes réitérées chaque année de révision de la loi fédérale du 23 avril 1885 sur la matière, et de dénonciation de la convention internationale du 9 septembre 1886, on n'ait encore rien fait au Palais fédéral, de sorte que les sociétés et les particuliers qui, par suite de leurs occupations professionnelles, sont appelés à organiser des exécutions d'œuvres musicales se trouvent livrés pieds et poings liés aux prétentions souvent exorbitantes de cet agent. L'assemblée a décidé à l'unanimité de faire derechef les démarches propres à amener une amélioration de la situation intenable actuelle et de s'entendre au préalable dans ce but avec le comité de la Société Suisse des Hôteliers.

✱ Verkehrswesen ✱

Verkehrsverbesserungen am Bodensee. Am Bodensee, namentlich auch in Konstanz bemüht man sich um Einführung von Schnellzügen auf der Strecke Konstanz-Rorschach.

Verlorene Gepäckstücke. Das Rechtsbureau der Generaldirektion der Bundesbahnen veröffentlicht eine Liste von über 160 Güter- und Gepäckstücken, die im Oktober bei dem überaus grossen Herbstverkehr in Verlust geraten sind.

Interlaken. Nach dem Projekt der Thunerseebahn käme der neue Bahnhof Interlaken als Zentralstation für die Thunerseebahn, Brienzerseebahn und die Oberlandbahnen hinter den Kursaal zu liegen. Die Kosten für diese Bahnhofanlage sind auf ungefähr 4 Millionen Franken veranschlagt.

Elektrische Eisenbahn Brunnen-Morschach. Freitag, den 20. ds, fand in Luzern die konstituierende Generalversammlung dieses Bahn-Unternehmens statt. Nach Konstatierung der Zeichnung von 1000 Aktien à 500 Fr. = 500,000 Fr. Aktienkapital und der hierauf geleisteten Einzahlung von 20 % wurde der vorgelegte Statutenentwurf durchberaten und mit einigen unwesentlichen redaktionellen Aenderungen genehmigt.

Rauchverbrennung bei der Gotthard-Bahn. Eine wichtige Neuerung führt gegenwärtig die Gotthardbahn ein. Es betrifft dies die Anbringung des Zanger'schen Rauchverbrennungsapparates bei den Maschinen der Gotthardbahn. Bis Frühjahr 1904 sollen sämtliche den Liniendienst besorgenden Lokomotiven mit diesem Apparat versehen sein. Es ist für die an Tunnels sehr reiche Gotthardlinie von besonderer Wichtigkeit, da durch denselben bei richtiger Behandlung kein Rauch mehr dem Kamin entsteigt. Der Funkenwurf der Maschine wird ebenfalls auf ein Minimum reduziert, so dass Brandausbrüche, wie solche schon oft durch Funkenauswürfe der Maschine entstanden, nicht mehr stattfinden werden.

Paris-Mailand. Die Lausanner „Revue" bringt einige Zahlenangaben über die Fahrgeschwindigkeit der Probeschnellzüge zwischen Pontarlier und Brieg und bemerkt dazu: „Wenn, wie anzunehmen ist, diese Schnelligkeiten diejenigen sind, welche auf dem grossen Simplon-Expresszug zur Verwendung kommen, kann man berechnen, dass die Entfernung von 308 km zwischen Lausanne und Mailand in 6 Stunden wird durchmessen werden können. Die Hälfte des Weges liegt ungefähr in der Mitte des grossen Tunnels. Die erwähnte Strecke würde sich ungefähr also zerlegen lassen: Lausanne-Brieg 2 Stunden 45 Minuten; Brieg-Domo 57 Minuten; Domo-Mailand 2 Stunden; Zollabfertigung 20 Minuten, zusammen 6 Stunden 2 Minuten. Von Paris nach Lausanne rechnet man 9 Stunden Fahrt, also 8 Stunden, wenn einmal der Mont d'Or-Durchstich vollendet sein wird. Nach erfolgter Korrektion der Strecke Lajoux-Vallorbe wird der abends Paris verlassende Passagier wahrscheinlich Mailand zeitig genug erreichen können, um am selben Abend mit dem Expresszuge in Rom einzutreffen. Es würde dadurch dem Reisenden aus London oder Paris eine Nacht erspart. Dieses aber unter Voraussetzung eines genau ineinandergreifenden, fest eingehaltenen Fahrplanes mit auf das Minimum beschränkten Aufenthalten und Zeitverlusten.

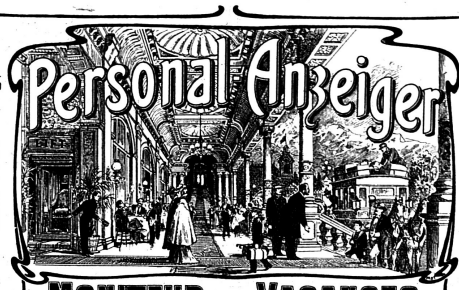
Wer eine Stelle oder Personal sucht, findet das eine oder andere mit ziemlicher Sicherheit durch ein Inseratim Personal-Anzeiger der Schweizer Hotel-Revue.

Inseraten-Tarif:

Stellengesuche:
Bis zu 7 Zeilen . . Fr. 2.—
Vom Ausland . . . „ 2.50
Wiederholungen (ohne Unterbruch) „ 1.—

Stellenofferten:
Bis zu 8 Zeilen . . Fr. 2.50
Wiederholungen . . „ 1.50
Ausland . . . . . „ 3.—
Wiederholungen . . „ 2.—
Für Mitglieder . . . „ 2.—
Wiederholungen . . . „ 1.—
Ausland . . . . . „ 2.50
Wiederholungen . . „ 1.50

Aufnahme von Stellengesuchen nur gegen **Vorausbezahlung.**



MONITEUR DES VACANCES

Prix des Annonces:

Demandes de places:
Jusqu'à 7 lignes . Fr. 2.—
De l'Etranger . . „ 2.50
Répétitions (sans interruption) . . „ 1.—

Offres de places:
Jusqu'à 8 lignes . Fr. 2.50
Répétitions . . . . „ 1.50
De l'Etranger . . „ 3.—
Répétitions . . . . „ 2.—
Pour sociétaires . . „ 2.—
Répétitions . . . . „ 1.—
De l'Etranger . . „ 2.50
Répétitions . . . . „ 1.50

Les demandes de places doivent être payées d'avance.

Si vous cherchez une place ou du personnel, il est très probable, que vous trouverez l'une ou l'autre par une annonce dans le Moniteur des Vacances.

Postmarken werden nur aus folgenden Staaten an Zahlungsstatt angenommen:

Italien	Deutschland	England	Oesterreich	Frankreich	Schweiz
(1 Lire zu Fr. —.90)	(1 Mark zu Fr. 1.20)	(1 Schilling zu Fr. 1.20)	(1 Krone zu Fr. 1.—)	(zum vollen Wert)	(zum vollen Wert)

Les timbres-poste des pays suivants sont seul acceptés en paiement:

Italie	Allemagne	Angleterre	Autriche	France	Suisse
(1 Lire à Fr. —.90)	(1 Mark à Fr. 1.20)	(1 Shilling à Fr. 1.20)	(1 Couronne à Fr. 1.—)	(au pair)	(au pair)

Inserate und Chiffrebriefe von Privat-Plazierungsbureaux werden nicht berücksichtigt.

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

Stellenofferten ✻ Offres de places

Badepersonal. Gesucht in einen Kurort der Centralschweiz für nächste Sommersaison (15. Juni bis 30. Sept.), bestempfohlenes, tüchtiges Badepersonal (Bademeister und Badefrau) Offerten mit Gehaltsansprüchen, Referenzen und Zeugniskopien an die Exped. unter Chiffre 900.

Ch f de réception gesucht auf zwei Monate. Weil angehender Winterkurort, kann auf grossen Gehalt nicht reflektiert werden. Offerten mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an die Exped. unter Chiffre 898.

Directrice. Für meine Pension médicale in San-Remo an der Riviera suche zum sofortigen Eintritt eine durchaus tüchtige und zuverlässige Directrice, die das Wirtschaftswesen genau versteht, nur in ersten Häusern gearbeitet hat und prima Zeugnisse besitzt. Offerten m. Gehaltsansprüchen an die Exped. unter Chiffre 876.

Gesucht per sofort, nach der Riviera: ein tüchtiger **Oberkellner** und per 15. Dezember ein **zweiter Zimmerkellner.** Offerten mit Zeugnissen und Photographie an das **Hôtel Méditerrannée, San Remo.** 909

Gesucht: **1 Oberkellner,** 25—28 Jahre alt, repräsentationsfähig, gute Handschrift, englisch, französisch u. deutsch, Eintritt 15. Dezember, sowie ein **Kellnerlehrling.** Offerten an die Exped. unter Chiffre 910.

Gouvernante d'étage, parlant le français, l'anglais et si possible l'italien, est demandée pour le 1er décembre, dans un hôtel de tout premier ordre en Italie. Doit être très capable et énergique. Age 30 à 40 ans. Place à l'année. Sérieuses références sont exigées. Envoyer les offres avec photographie et certificats à l'administration du journal, sous chiffre 877.

Kellnerlehrling, Sohn aus achtbarer Familie, in besseres Hotel gesucht. Eintritt am 1. Januar. Offerten mit Photographie an die Exped. unter Chiffre 866.

Lingère. Gesucht für ein Sanatorium in Davos eine durchaus tüchtige Lingère. Eintritt sofort oder in 10 bis 14 Tagen. Offerten unter Beifügung von Zeugniskopien und Photographie sowie Angabe von Alter und Gehaltsansprüchen an die Exped. unter Chiffre 896.

Oberkellner, tüchtiger, energischer, gesucht in ein gut frequentiertes Hotel. Derselbe muss auch in der Buchführung bewandert und der 3 Hauptsprachen mächtig sein. Jahresstelle. Anmeldungen ohne prima Referenzen unnütz. Offerten mit Photographie an die Exp. unter Chiffre 899.

On demande de suite: un **concierge,** parlant français, anglais et espagnol, et plusieurs **garçons de restaurant,** pour Biarritz. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 891.

Portier gesucht für grösseres Hotel im Ober-Engadin, mit flottem Passanten-Verkehr. Bündner bevorzugt; muss gewandter und solider Mann sein. Eintritt am 5. Dezember. Offerten mit Zeugniskopien an **Hotel Bernina, Samaden.** 897

Secrétaire-volontaire, parlant allemand, français et un peu l'italien, est demandé. 75 fr. par mois. Adresser les offres avec certificats et photographie à l'**Hôtel Pozzo Central, Milan.** 901

Zimmermädchen, deutsch und französisch sprechend, für Jahresstelle nach Mailand gesucht. Offerten mit Photographie u. Zeugnisabschriften an die Exp. unter Chiffre 903.

Stellengesuche ✻ Demandes de places

Aide de cuisine. Junger, tüchtiger Koch, im Besitze sehr guter Zeugnisse, sucht Winterstelle als Aide de cuisine oder Commis. Offerten an die Exped. unter Chiffre 797.

Aide de cuisine. Junger, anständiger Koch, beider Sprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als Aide oder Commis. Offerten an die Exped. unter Chiffre 875.

Aide de cuisine. Junger, solider Koch, im Alter von 23 Jahren, deutsch und italienisch sprechend, wünscht für baldigen Eintritt Stelle in Hotel oder Restaurant. Gefl. Offerten an die Exped. unter Chiffre 899.

Aide oder **Volontär.** Junger Koch, der bereits als Kochvolontär gedient hat, sucht Stelle als Aide oder Volontär, in Hotel oder prima Restaurant, am liebsten in der franz. Schweiz. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter **O. 1184 B.** an **Orell-Füssli-Annoncen, Basel.** 3758

Apprenti-cuisinier. Jeune homme de 17 ans, ayant fait son apprentissage comme pâtissier-confiseur et muni d'un très bon certificat, cherche place comme apprenti-cuisinier dans un bon hôtel de la Suisse romande, pour le premier mai 1904. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 892.

Apprenti-cuisinier. Jeune homme de bonne famille, intelligent, 17 ans, cherche place dans une bonne maison, de préférance à Bâle, comme apprenti-cuisinier pendant 2 ans. Paierait volontiers 500 fr. pour l'apprentissage. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 879.

Büffetdame oder **Obersaaltochter.** Tüchtige, zuverlässige Tochter, gesetzten Alters, sprachenkundig, erfahren und selbständig, sucht, gestützt auf gute Referenzen, Vertrauensposten als Büffetdame oder Obersaaltochter, in gutes Etablissement, event. auch in die franz. Schweiz. Eintritt nach Belieben. Offerten an die Exped. unter Chiffre 905.

Chef de cuisine, 26 ans, muni de meilleures références de France, Angleterre, Allemagne, Suisse et Italie, cherche engagement pour novembre. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 822.

Chef de cuisine, capable et sérieux, ayant travaillé dans les premières maisons de l'Europe, cherche place de saison ou à l'année. Les meilleurs certificats et renseignements sont à la disposition. Adresser les offres **poste restante No. 1873, Lausanne.** 837

Chef de cuisine, 34 Jahre alt, welcher im Winter eine lange Saison im Süden bekleidet, sucht für den Sommer ein kurzes Saisonengagement in ein Haus ersten Ranges. Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 902.

Chef de cuisine, Français, 31 ans, possédant de bonnes références, cherche place pour l'hiver ou de préférance à l'année. Adresser les offres à l'adm. du journal, sous chiffre 911.

Concierge, 28 Jahre alt, durchaus tüchtig und solid, der vier Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen versehen, sucht Engagement auf kommenden Winter. Gefl. Offerten an die Exped. unter Chiffre 810.

Concierge, 26 ans, muni de bonnes références, cherche place pour de suite ou plus tard. Adresser les offres à l'administration du journal, sous chiffre 893.

Fräulein, energisches, in der Hotelbranche bewandert, gewandt und sicher im Fremdenverkehr, 4 Sprachen mächtig, wünscht auf Sommersaison 1904 die Leitung eines kleinern Hotels oder Pension zu übernehmen. Kaution kann auf Verlangen geleistet werden. Gute Referenzen. Gefl. Offerten an die Exped. unter Chiffre 998.

Gouvernante, mittleren Alters, deutsch, französisch und italienisch sprechend, erfahren u. gewandt im Hotelwesen, sucht Stelle in genannter Eigenschaft oder als Officegouvernante, in gutes Haus. Gefl. Offerten an die Exped. unter Chiffre 895.

Gouvernante, in allen Teilen der Branche tüchtig, geläufig französisch und englisch sprechend, mit besten Empfehlungen, sucht Engagement. Gefl. Offerten unter **M 4609 Lz** an **Haasenstein & Vogler, Luzern.** 503

Kellnerin-Saaltochter, tüchtige, beider Sprachen mächtig, gewandt im Saal- und Restaurationsservice, sucht, gestützt auf gute Empfehlungen, sofort Stelle als erste Saaltochter oder in feinem Restaurant. Saison- oder Jahresstelle. Offerten an die Exp. unter Chiffre 882.

Kellnerlehrling. Junger Mann von 17 Jahren, aus achtbarer Familie, sucht Stelle in ein besseres Hotel, als Kellnerlehrling. Offerten an **H. M., Postfach 184, Bern.**

Kochlehrling. Ein intelligenter, kräftiger Jüngling, wünscht Lehrstelle in gutes Hotel mit Restauration, franz. Schweiz bevorzugt. Gefl. Offerten an **M. Bertsche,** Mech. Glaserei, **Frauenfeld.** 887

Oberkellner, energisch und tüchtig im Hotel- und Restaurantservice, mit besten Empfehlungen, sucht Engagement. Eintritt kann sofort oder nach Wunsch erfolgen. Offerten an die Exped. unter Chiffre 803.

Oberkellner-Zimmerkellner, tüchtig und zuverlässig, 25 Jahre alt, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Engagement. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten an **J. C.,** Baumackerstrasse 42, **Oerlikon.** 886

Office-Gouvernanten-Stelle oder **Büffetposten** sucht tüchtige, erfahrene Tochter, in feines Haus. Süden vorgezogen. Eintritt könnte sofort erfolgen. Prima Referenzen und Photographie zur Verfügung. Offerten an die Exped. unter Chiffre 892.

Office- und **Küchengouvernante,** im Hotelwesen durchaus tüchtig und energisch, mit prima Referenzen, sucht sofortiges Engagement nach dem Süden, event. auch in die Schweiz. Offerten an die Exped. unter Chiffre 889.

Pâtissier (zweiter) wünscht Engagement für die Winter-Saison. Gefl. Offerten an: **Pension Bünzli, Bevers** (Oberengadin). 874

Portier. Suche für meinen Portier, 18 Jahre alt, auf November Winterstelle in der französischen Schweiz. Derselbe ist sehr empfehlenswert und spricht französisch. Offerten an **G. Wyss,** Pension Sonnenberg, **Zurich V.** 498

Portier. Suche für meinen zweiten Portier, 18 Jahre alt, auf 15. Dezember Stelle nach dem Tessin oder nach Italien. Derselbe ist sehr empfehlenswert und spricht deutsch und französisch. Offerten an: **Hotel Gerber Terminus, Aarau.** 867

Portier, beider Sprachen mächtig, etwas englisch, mit guten Zeugnissen von Hotel ersten Ranges, zuverlässig und gewandt im Service, wünscht Stellung auf 1. Dezember, am liebsten nach dem Süden. Gefl. Offerten an die Exped. unter Chiffre 890.

Portier, tüchtiger, deutsch, französisch und etwas englisch, sucht baldigst Engagement. Zeugnisse und Photographie zur Verfügung. Offerten an die Exp. unter Chiffre 912.

Saalkellner, junger, bestens empfohlen, sucht Stellung für Saal oder Etage, in der französischen Schweiz oder Frankreich, behufs Erlernung der franz. Sprache. Gute Handschrift. Eintritt nach Belieben. Offerten an die Exped. unter Chiffre 883.

Sekretär-Chef de réception-Kassier, Deutscher, 27 Jahre, in nur erstkl. Häusern gewesen, Hauptsprachen in Wort und Schrift, mit prima Referenzen, sucht Winterengagement. Offerten an die Exped. unter Chiffre 913.

Sekretär-Kassier, tüchtiger, die vier Hauptsprachen völlig beherrschend, sucht, gestützt auf beste Referenzen erstklassiger Häuser, Winterengagement event. Jahresstelle. Offerten an die Exped. unter Chiffre 888.

Sekretär-Volontär- oder ähnliche Stelle sucht ein junger Mann aus guter Familie, 27 Jahre alt, gelernter Koch, behufs späterer Uebernahme eines Hotels, um sich im allgemeinen Hotelwesen ausbilden zu können. Spricht deutsch, englisch und französisch, war letzte Saison als Sekretär tätig. Offerten an die Exped. unter Chiffre 840.

Sekretär-Volontär. Junger Mann, kaufmännisch gebildet, englisch, italienisch sprechend, sucht Volontärstelle in Hotel. Französische Schweiz oder Frankreich bevorzugt. Offerten an die Exped. unter Chiffre 786.

Servier-Tochter. Eine einfache, nette Tochter, aus achtbarer Familie, deutsch und französisch sprechend, im Hotelservice bewandert, sucht sofortige Stelle. Jahresengagement in kleinerem Hotel bevorzugt. Offerten an die Exped unter Chiffre 854.

Sommelier-volontaire. Jeune homme (cuisinier-pâtissier), désirant se perfectionner dans les branches de l'hôtellerie, demande engagement comme sommelier-volontaire. Suisse française préférée. Adresser les offres à **Max Maurer,** Weinhandlung z. Zinne, **Horgen.** 870

Zimmermädchen, gewandt und tüchtig, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht baldigst Stelle. Zeugnis und Photographie zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 907.

Zimmermädchen, tüchtig und gewandt, sucht baldmöglichst Stelle. Ausland oder Schweiz. Gute Zeugnisse. Eintritt sofort oder nach Belieben. Offerten an die Exped. unter Chiffre 906.

Zimmer- oder **Saalstelle** sucht eine Tochter im Zimmerdienst und Saal-Service gut bewandert. Eintritt sofort oder später. Offerten an die Exped. unter Chiffre 861.

Zur gefl. Notiznahme.

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

Die Expedition der „Hotel-Revue".

Die Schweizer Hotel-Revue

gegründet 1892, ist das offizielle und für die Mitglieder obligatorische Organ des Schweizer Hotelier-Vereins und vertritt als solches die Interessen der Hotel-Industrie und des Fremdenverkehrs. Die „Hotel-Revue" ist das einzige schweizerische Fachblatt, welches ausschliesslich der Hotel-Industrie dient; sie

ist entschieden

infolgedessen und vermöge ihrer weiten Verbreitung in den bessern Hotels, Pensionen und Kuranstalten der Schweiz, Deutschland, Tirol, Südfrankreich und Italien

das geeignetste Blatt

für Geschäftsfirmen, welche mit Hotels, Pensionen und Kuranstalten in Verbindung stehen oder mit denselben in Verbindung zu treten wünschen. Die „Hotel-Revue" hat sich seit ihres Bestehens namentlich als Insertionsorgan

für Hotel-Bedarfs-Artikel

bewährt. Die steten Erneuerungen von Aufträgen seitens langjähriger Inserenten der „Hotel-Revue" sind ein Beweis für die Wirksamkeit von Annoncen betreffend Hoteleinrichtungen und Hotel-Betriebs-Artikel, wie solche nebenstehend aufgeführt sind.

Sie eignet sich

hauptsächlich für Inserate betreffend:

Beleuchtungs- und Heizungs-
Wasch- und Closet-Anlagen
Personen- und Gepäckaufzüge

Ameublements und Tapeten
Teppiche, Vorhänge, Lingerie
Küchen- und Keller-Utensilien

Speisenzubereitungsmaschinen
Silber-, Porzellan-, Glaswaren
Lebensmittel, sowie Getränke

Kauf, Verkauf und Pacht von
Hotels, Pensionen, Kurhäuser
Stellen-Gesuche und -Offerten

Gewissenhafte und geschmackvolle Ausführung gefälliger Aufträge zusichernd, empfiehlt sich bestens

Die Expedition.