Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **18 (1909)**

Heft 44

PDF erstellt am: **27.05.2024**

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

No. 44
BASEL
30. Oktober
1909

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

No. 44
BALE
30 Octobre
1909

Achtzehnter Jahrgang
Erscheint jeden Samstag
Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Dix-huitième Année
Paraît tous les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.
INSERATE: 8 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. ▫ ▫ Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis. Alleinige Annoncenannahme durch die Expedition dieses Blattes und durch die Unionreklame A.-G. in Bern nebst ihren Filialen.

ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.
ANNONCES: 8 cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires paient 4 cts. net par millimètre-ligne ou son espace. ▫ ▫ ▫ ▫ Les membres reçoivent l'organe gratuitement. Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Unionréclame S. A. à Berne et de ses succursales.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 ▫ | Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ▪ ▪ TÉLÉPHONE No. 2406. ▪ ▪ Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; R. Thiessing. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. | Compte de chèques postaux No. V, 85 ▫

Aufnahms-Gesuche. Demandes d'Admission.

Fremdenbetten
Lits de maîtres

Tit. Uetlibergbahn-Gesellschaft (A. Nüscheler, Betriebsdirektor), Besitzer des Hotel Uetliberg 98

Paten: HH. E. Dielmann, Dolder Grand Hotel, und C. Kracht, Hotel Baur au Lac, Zürich.

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

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

Aufruf.

Der Publizitätsdienst der Schweizerischen Bundesbahnen beabsichtigt, zu Propagandazwecken eine grössere Auflage ihrer bekannten **Touristenkarte der Schweiz** in verkleinertem Masse, d. h. so, wie sie in der Schweiznummer der „Leipz. Illustr. Ztg." erschienen, herauszugeben.

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

Der Vorstand.

Musikalische Aufführungen und Urheberrecht.

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

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

Mittlerweile ist die „Internationale Uebereinkunft zum Schutze von Werken der Literatur und Kunst" im Oktober und November des vorigen Jahres auf einer internationalen Konferenz der dem Schutzverbande angehörenden Staaten revidiert und nach verschiedenen Richtungen hin ergänzt worden. Diese neue Uebereinkunft vom 13. November 1909 ist von sämtlichen an der Konferenz in Berlin anwesenden Delegationen der Verbandsländer, auch von den Schweizer Delegierten, unterzeichnet worden und untersteht nunmehr der Ratifikation seitens der Parlamente. Der Bundesrat beantragt in seiner Botschaft an die Bundesversammlung, es sei die revidierte Berner Uebereinkunft vorbehaltlos zu genehmigen. Eine rasche Prüfung des Textes der neuen internationalen Uebereinkunft lässt erkennen, dass sie keine Bestimmungen enthält, gegen die unsererseits Bedenken erhoben werden könnten. Die in der Eingabe des Hotelier-Vereins berührten Misstände betreffen nicht die international festgelegten Grundzüge des Urheberschutzes, sondern lediglich unsere inländische Urheberrechtsgesetzgebung und deren Handhabung, und deutlich genug ist in jener Eingabe betont worden, dass die Schweizer Hoteliers die auf den Schutz des geistigen Eigentums gerichteten Intentionen in keiner Weise antasten wollen. Dagegen wird es bei der bevorstehenden Gesetzesrevision notwendig sein, dafür zu sorgen, dass den begründeten Beschwerden Gehör geschenkt wird. Wie der Bundesrat in seiner Botschaft bemerkt, ist unsere schweizerische Urheberschutzgesetzgebung durch die neue internationale Uebereinkunft überholt worden. Es wird demnach die in Bälde zu erwartende Revision des Gesetzes sowohl auf die Beseitigung der offenkundigen Mängel und Lücken, als auch auf eine Anpassung des Gesetzes an die internationalen Vereinbarungen gerichtet sein müssen.

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

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

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

„Die praktische Tragweite der Abschaffung des Aufführungsvorbehaltes", bemerkt die bundesrätliche Botschaft, „darf nicht überschätzt werden. Da weitaus die meisten neueren Musikwerke — und diese kommen hauptsächlich in Betracht — den Vorbehalt tragen, d. h. schon nach der bisherigen Uebereinkunft geschützt sind, so tritt tatsächlich gegenüber dem bestehenden Zustande keine tiefgreifende Aenderung ein. Sodann wird auch durch den neuen Art. 11 das Aufführungsrecht nicht als ein absolutes gewährleistet, vielmehr behalten die einzelnen Verbandsländer die Freiheit, das Recht näher auszugestalten und Ausnahmen zuzulassen. Hierdurch, mehr noch als durch die Beibehaltung des Aufführungsvorbehaltes, ist die Möglichkeit gegeben, die einheimische volkstümliche Musikpflege in billiger Weise zu berücksichtigen. Hierauf wird bei der Revision unseres Gesetzes, das übrigens eine Ausnahme schon enthält, Bedacht zu nehmen sein."

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

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

Zur Reformküche.

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

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

Ich war damals, als die Reformfrage in Fluss kam, gerade zur Kur in einem deutschen Weltbade und hatte am eigenen Leibe erfahren, was es heisst, vier Wochen lang das ewige alte Einerlei einer abgedroschenen *Table d'hôte* hinunterzuwürgen. Nicht etwa, dass ich in einem Hotel zweiten Ranges wohnte, sondern, schon der Wissenschaft halber, im allerersten Hause am Platz. Letztes Jahr als ich dorthin zurückkehrte, fragte ich gleich den Oberkellner, ob denn bei ihnen nie gesottenes Ochsenfleisch, oder ein saftiger Schweinsbraten mit Kartoffelsalat, auch eine schöne Schweinskotelette oder andere bürgerliche Platten serviert würden? — Er schlug die Hände über dem Kopf zusammen und meinte, da hätten wir sofort das Bureau voll Reklamanten und die Engländer würden unser Haus für alle Zeiten meiden. Ich erwiderte ihm, dass es nur auf einen Versuch ankomme, ich hätte an meiner *Table d'hôte* schon oft 13 Nationen vereinigt gehabt; hier jedem Geschmacke gerecht zu werden, wäre ein Ding der Unmöglichkeit. Man könne bei Einflechtung solch bürgerlicher Platten das Menü doch so zusammenstellen, dass jedermann auf seine Kosten komme und satt und befriedigt den Tisch verlasse. Probieren geht über studieren. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass die Gäste solche Platten aus Unkenntnis oder Vorurteil nicht essen, oft macht dann an der Tafel ein Gast den Andern an, von Diesem oder Jenem zu kosten, und die Folge davon ist, dass letzterer bekennen muss, das Gericht gar nicht gekannt zu haben, es sei ausgezeichnet, man solle es nur öfters bringen.

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

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

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

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

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

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

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

O.

Reformküche.

Die verschiedenen Ergüsse, welche mein Artikel über Reformküche hervorgerufen, beweisen, dass die Frage für den Hotelierstand eine brennende ist. Widerlegt hat meine Behauptungen niemand, dagegen sind sie teilweise falsch aufgefasst worden — so vom R-Korrespondenten, welcher mich und meine Begehren etwas barsch in das Restaurant wies. Ich glaube aber mit Ch. St., dass mit einem solchen Rat nicht geholfen ist, denn derselbe Koch, welcher die *table d'hôte* bereitet, liefert die Platten für das Restaurant. Ueberdies würde man in den weitaus meisten Saisonhotels schön ankommen, wenn man während der *table d'hôte*-Zeit im Restaurant essen wollte; man würde auf alle Fälle warten müssen bis dieselbe vorüber. Die meisten Hotels haben zudem kein Restaurant — sondern nur einen Speisesaal. (? *d. Red.*)

Die Erörterungen der Korrespondenten Ch. St. und H. B. in No. 43 der Hotel-Revue unterschreibe ich ohne Zaudern, wiewohl diese beiden Herren glauben, ich sei in der Art und Weise, wie ich nach einer Reform der Küche rufe, auf allzu medizinischer Fährte. Ich verlange ja nur eine Hebung der Qualität und eine bessere Berücksichtigung der Gemüse und des Obstes, insbesondere eine bessere Zubereitung der Gemüse.

Ich bin vom Vegetarismus eben so weit entfernt wie von Pietismus und anderen extremen Steckenpferden. Immerhin muss ich doch, wohl im Einverständnis aller Aerzte, die Herabsetzung der Quantität auch auf meinem Programm belassen, denn es werden mehr Menschen krank vom übermässigen Essen als vom schlechten Essen. Schlemmer und Hungerleider sind zwei Extreme — *ils se touchent* — wie alle Extreme, beide sind schädlich, das erstere aber weit mehr als das letztere.

Die Theorien über das Minimalmass der zum Leben nötigen Nahrungszufuhr haben durch neuere Forschungen erheblich an Richtigkeit verloren in dem Sinne, dass diese Minimalmasse bedeutend reduziert worden sind und gerade die Ernährungstherapie in diesem Sinne hat brillante Resultate gezeitigt.

Mit dem Ausgraben des Themas „Reformküche" wollte ich keineswegs der schweizer. Hotelerie etwas am Zeug flicken; meine Absicht war, nur den Weg zu zeigen, auf welchem man der Lösung dieser Frage näher kommen könne, indem ich vorschlug: der Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins möchte eine gemischte Kommission bestellen, welche die Materie eingehend studieren, die darüber herrschenden Meinungen sammeln und prüfen und allgemeine Vorschläge aufstellen solle.

Von einem Zwang den einzelnen Hoteliers gegenüber seitens des Hotelier-Vereins kann natürlich keine Rede sein, aber eine Kommission wird eher ein Resultat zeitigen, welches vielleicht manchem Anhänger der Reformküche ein willkommener Leitfaden wäre, als eine fröhliche Zeitungsbalgerei, wie Herr Ch. St. vorschlägt.

Wenn aber der Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins findet, es sei nicht von Interesse, diese hochwichtige Frage zu studieren — so lässt man es am Besten beim Alten, nämlich bei Fisch, Braten, Poulets und gekochten Zwetschgen — bis es zu spät ist. *Dixi.* Dr. *E. Mory.*

Wie soll sich das Hotelpersonal beim Ausbruch eines Hotelbrandes verhalten?

Von Brandmeisteraspirant *Hans H. Mulzer.*

Von Zeit zu Zeit liest man in der Tagespresse Berichte über Brände, die sich in Hotels oder kleineren Gastwirtschaftsbetrieben ereignet haben. Ist weiter kein grösseres Unglück geschehen, so geraten sie bald wieder in Vergessenheit. Sind jedoch mehrere Personen beim Brande verunglückt oder gar ums Leben gekommen, dann bemächtigt sich eine gewisse Unruhe des reisenden Publikums und dies mit einer gewissen Berechtigung. Der Reisende kann mit Recht verlangen, dass in dem Hause, dem er seine Person und sein Eigentum für längere oder kürzere Zeit anvertraut, alles auf das peinlichste eingerichtet ist, damit die in ihm lebenden Personen bei einem plötzlichen Ausbruch des Feuers nicht von diesem überrascht werden, sondern möglichst schnell, ebenso auch ihr Eigentum, vor dem verheerenden Element gerettet werden können.

In grösseren Städten mit Berufsfeuerwehren wird diese zwar schnell nach der Meldung an der Brandstätte erscheinen und die Rettungs- bezw. Löscharbeiten in Angriff nehmen. Anders liegt die Sache aber in kleineren Orten, wo man auf eine freiwillige oder Pflichtfeuerwehr angewiesen ist. Zwar stehen diese, insbesondere die ersteren, z. B. in Deutschland dank ihrer militärischen Organisation auf einer Höhe, die ihnen so leicht niemand nachmacht, aber immerhin wird eine gewisse Zeit vergehen, bis sie sich gesammelt haben und mit ihren Geräten an dem Orte des Feuers eintreffen. Wenn man nun bedenkt, welche kostbare Zeit inzwischen verstreichen, und welche ungeahnte Ausdehnung das Feuer inzwischen nehmen kann, so wird es wohl verständlich sein, dass es in erster Linie Pflicht und Aufgabe des Hotelpersonals ist, genügend vorbereitet und unterrichtet zu sein, um beim Ausbruch eines Feuers diesem genügend entgegenzutreten zu können, gilt es doch, Leben und Eigentum des reisenden Publikums zu schützen.

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

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

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

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

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

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

Allerlei Interessantes vom Wein.

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

Das älteste Gewächs, das die Geschichte erwähnt, ist der Wein von Maronia an der Küste Thraciens. Homer, der ihn besungen hat, versichert, dass man den Wein dieses Ortes nur trinken kann, wenn man ihn mit zwanzigmal soviel Wasser vermischt. Das weinspendende Maronia hatte im Laufe der Zeit von seiner unbezähmbaren Kraft nichts verloren: Der Konsul Mucianus feierte, als er durch den gesegneten Ort zog, das Bouquet eines Getränks, das aus einer Mischung von 80 Eimern Wasser und einem einzigen Eimer Wein bestand. Griechenland übte lange Zeit ein Weinmonopol aus, indem es nahezu die ganze Welt mit dem Saft der Reben versorgte. Im ältesten Rom war der Wein so selten, dass die Gesetze das Verfügungsrecht über den Weinvorrat des Hauses nur dem Familienvater zugestanden. Als ein gewisser Mecenius seine Frau erschlug, als er sie im Keller beim Weintrinken überraschte, erklärten die Richter diesen Totschlag für durchaus berechtigt. Sie sprachen auch einen andern Bürger frei, der seine Gattin hatte verdursten lassen, weil sie ihm die Weinkellerschlüssel gestohlen hatte. Man gönnte den Wein nicht einmal den Göttern. Romulus brachte seine Trankopfer mit Milch dar. Numa empfahl seinen Untertanen, mit dem Wein sparsam umzugehen und mit dem edlen Getränk nicht die Opferfeuer zu besprengen. Als das Gesetz dann milder wurde, erklärte es ausdrücklich, dass nur Wein von beschnittenen Weinstöcken auf den Altar gegossen werden dürfe; auf diese Weise suchte man den Weinbau immer mehr zu fördern und zur Veredlung der Rebe anzuregen. Wie viel der Wein galt, ersieht man daraus, dass Lucius Vapirius Cursor, als er die Samniter bekämpfen wollte, dem Jupiter nur einen Becher köstlichen Weins zu geloben brauchte, um sich den Gott günstig zu stimmen und einen glänzenden Sieg zu erfechten. Zu Ruf und Ansehen gelangten italienische Weine erst um das Jahr 600 der römischen Geschichte. Zur Zeit des Plinius aber gehörten von den achtzig berühmtesten Weinbergen der Welt mehr als zwei Drittel der italienischen Halbinsel an, „die durch diesen ihren Reichtum den Sieg über die Pflanzenschätze aller Länder davontrug, mit alleiniger Ausnahme der Gewürzpflanzenländer". „Es ist aber", so fügt der berühmte Naturforscher hinzu, „wenn der Weinstock in Blüte steht, kein Duft lieblicher als seiner." Horaz hat für den Falerner eine Reklame gemacht, die dem wirklichen Werte dieses Weines nicht entspricht. Der Falerner nahm in der Schätzung der Weinkenner durchaus nicht den ersten Rang ein: er war lange nicht so gut wie der Cäcuber, der leider vollständig verschwand, als Kaiser Nero zwischen Bajä und Ostia einen Kanal graben liess. Augustus zog allen andern Weinen den Wein von Setia vor. Seine Nachfolger hatten denselben Geschmack, „dieweil die Erfahrung lehrt, dass man bei diesem Getränke keine üblen Folgen zu befürchten hat". Livia, die Gattin des Augustus, schrieb ihre körperliche Frische, die sie sich bis zu ihrem 86. Lebensjahre bewahrte, dem Umstande zu, dass sie sich recht oft an Puciner erquickte. Man rühmte auch die Vorzüge des Weins von Sorrent; Tiberius aber erklärte diesen Wein für einen ganz gemeinen Essig, der seinen Ruf nur den bezahlten Lobpreisungen eines Aerztetrusts verdankte.

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

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

Vermischtes.

Französische Weinsorgen. Ueber französische Weinsorgen schreibt man der „Voss. Ztg." aus Paris: Mit der Champagne, oder dem Champagner, hat es angefangen. Die französischen Produzenten des ersten, ursprünglichsten und immer noch fraglos besten Schaumweines verfielen auf den glücklichen Gedanken, dem Markenschutz einen neuen Inhalt und Sinn zu geben, einen geographischen. Der Name Champagner soll buchstäblich genommen werden. Er soll eben nur ein Erzeugnis der Champagne bedeuten und diese Herkunft des den Namen tragenden Artikels bezeugen. Anderer Schaumwein, der nicht aus der Champagne stammt, mag jede andere Bezeichnung annehmen, er mag sich *Vin mousseux* oder sonstwie nennen, Champagner soll er nicht heissen. Die öffentliche Meinung, die Presse, die Volksvertretung, die Regierung nahmen den Einfall der Sektfabrikanten mit einmütiger Zustimmung auf, und alsbald wurde ein Gesetz gegeben, das den Begriff der Champagne genau umschrieb. Dabei ging es zwar nicht ohne einige Reibung, einiges Fingerziehen ab. Es stellte sich heraus, dass es gar nicht so einfach sei, die Grenzen der Champagne zu bestimmen, wenigstens im Hinblick auf den Sekt. Die Umrisse der ehemaligen Provinz Champagne kennt man; aber die Rebe kehrt sich nicht an die geschichtliche Grenzlinie, innerhalb dieser wächst mancherorten ein Wein, der nicht zu Sekt verarbeitet wird, während anderseits die Keller von Epernay und Reims manch köstliches Gewächs enthalten und zum Schaumwein veredeln, das ausserhalb der Champagne, auf den Hügeln der benachbarten Freigrafschaft geketlert wurde. Die Winzer, deren Reben von der Bezeichnung Champagner ausgeschlossen werden sollten, erhoben empörten Einspruch, es gab eine Zeit lang einen Tumult wie — in einem Sektkelch. Schliesslich beruhigten sich jedoch die kleinen, aber heftig bewegten Wogen, und der Ausgleich, auf den man sich einigte, bietet eine ziemlich sichere Gewähr, dass der Schaumwein, der als Champagner auftritt, wirklich seine Heimat in der Champagne oder dicht daran hat. Nach dem Champagner meldete sich der Bordeauxwein. Auch er wollte, dass sein Adelstitel verbürgt und gegen Anmassung verteidigt werde. Die Winzer und Händler verlangten eine gesetzliche Festlegung der Bordelaiser Landesgrenzen, wie es mit denen der Grafschaft Champagne geschehen war. Das war aber nicht so leicht zu bewerkstelligen wie im ersten Fall. Ein Bordelaiser Land gibt es weder geschichtlich noch geographisch. Bordeaux war einst die Hauptstadt Aquitaniens, das ungefähr den ganzen französischen Südwesten in sich begriff. Soll aber Wein Aquitaniens rechtmässig den Namen Bordeauxwein tragen, so verliert dieser Name jede Bedeutung, denn er kommt dann ungefähr jedem Wein zu, der südlich der Loire wächst. Seit der grossen Revolution ist Bordeaux der Hauptort des Gironde-Departements. Will man aber nur den Wein der Gironde als Bordeauxwein gelten lassen, so begeht man zugleich einen Widersinn und eine Ungerechtigkeit, denn in den Nachbardepartements, der Nieder-Charente, der Charente, der Dordogne, dem Lot-et-Garonne, selbst noch im Tarn-et-Garonne und der Hoch-Vienne, wächst ein Wein, der vom Durchschnitt der Girondeweine, also dem Bordeaux ohne besonderen Schlossnamen, in keiner Weise verschieden ist. Die Rebe kehrt sich nicht an Verwaltungsbezirkseinteilungen. Sie gedeiht dort, wo sie den gleichen Boden

und das gleiche Klima vorfindet, in der gleichen Weise, zumal wenn es, wie im französischen Südwesten, ungefähr dieselben Rebenarten sind und sie nach denselben überlieferten Methoden gezogen, gepflegt, gekeltert werden und ihr Wein im Keller dieselbe Behandlung erfährt. Der Streit um das Recht auf die Bezeichnung Bordeauxweine ist noch lange nicht entschieden. Er wird mit einer Heftigkeit geführt, die durch die Ansehnlichkeit der in Betracht kommenden Interessen erklärt und gerechtfertigt ist. Die Gironde möchte für sich ein ausschliessliches Vorrecht erkämpfen. Dem widersetzen die Nachbardepartements sich mit unüberwindlicher Entschlossenheit. Regierung und Parlament werden die widerstreitenden Ansprücheaus zugleichen haben.

Touristen-Katechismus. Die Münchner „Jugend" gibt aus einem internationalen Katechismus für junge Hochgebirgsbewohner folgende Fragen und Antworten wieder:

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

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

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

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

„Was ist ein Denkmal?" — „Ein Denkmal ist ein Marmor- oder Erzerzeugnis und dient zur Herstellung von Ansichtskarten, 6 Stück 50 Rp., 40 Pfg. oder 50 Hell., bunte teurer."

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

Kleine Chronik.

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

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

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

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

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

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

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

Beatenberg. (Mitget.) Ermutigt durch den letztjährigen Erfolg, wird das Eisfeld der Hotels Victoria und Bellevue auf 6,000 Quadratmeter erweitert und mit einem gedeckten Pavillon, der gleichzeitig als Musikpavillon dient, versehen. Das Hotel Victoria erstellt eine neue Hall im Haupthaus und die Zentralheizung in der Dependenz, sodass ihm für den Winter 200 Betten zur Verfügung stehen. Auch das Hotel Bellevue trifft verschiedene Verbesserungen für den Winter. Das Hotel Beau-Regard wird von jetzt an ebenfalls im Winter offen bleiben und hat zu diesem Zweck die Zentralheizung in allen Zimmern eingeführt. Die Gemeinde hat die Fassung neuer Quellen beschlossen zur Speisung ihres Reservoirs; ferner wird sie in Gemeinschaft mit der Gemeinde Unterseen das Verlangen einer neuen Konzession für eine elektrische Bahn Interlaken-Waldegg-Beatenberg an die Hand nehmen. Auch wird die Verbreiterung der Strasse von Beatenberg und die Erstellung eines Trottoirs auf der ganzen Länge demnächst in Angriff genommen.

Genève. Les journaux ont annoncé la vente de la Villa de Prangins, propriété du prince Napoléon, à un consortium qui se propose de la transformer en hôtel et d'y créer un centre d'attractions sportives. La *Tribune de Genève* précise: l'hôtel sera de style Louis XVI, avec tout le luxe et le confort moderne. Le rez-de-chaussée de la villa sera consacré à un musée napoléonien. Le premier étage sera réservé aux divers comités de sports et de fêtes. Les écuries actuelles seront restaurées et on y installera un grand manège d'équitation. Les allées du parc serviront de piste aux cavaliers et cavalières. Une laiterie moderne, à la hollandaise, y trouvera place; de même un établissement d'hydrothérapie. Quant aux attractions et aux fêtes, elles seront plutôt de jour que de nuit. On prévoit un théâtre de verdure. Une immense prairie servira de champ de sports: tennis, foot-ball, polo à cheval, golf, concours hippiques, exercices militaires d'escrime, carrousels militaires et historiques, ou les dames seront admises, chasses à courre et aviation, sports sur le lac, canotage, régates, bains, joutes nautiques, etc. La Villa de Prangins, ancienne demeure du prince Jérôme, est entourée de champs et de forêts, où la mise à exécution des projets ci-dessus sera facile.

Wintersport.

Davos-Platz. Der Vorstand des internationalen Schlittschuhklubs hat die Austragung der Weltmeisterschaft im Kunstlauf für 1910 dem Schlittschuhklub Davos übertragen. Die Wettlaufen finden am 30. und 31. Januar auf der Davoser Eisbahn statt.

Fragekasten.

Ein Mitglied ersucht um Publikation folgender Fragen:

1. Wer besorgt die Reinigung von Bettflaum zuverlässig und zu angemessenem Preise?
2. Welche Erfahrungen haben Kollegen mit der Installation von elektrischen Uhren gemacht, und welche Firmen bedienen gut und kulant?

Sachdienliche Mitteilungen zur Weiterbeförderung an die Redaktion erbeten.

Hotelbesitzer

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

Hotel-Office in Genf

aufmerksam, das stets eine grössere Anzahl Käufer notiert hat und Abschlüsse diskret und unter der Hand zu mässigen Gebühren vermittelt.

Gesellschafts- u. Ball- **Seide** Grenadine- u. Voile- **Seide** Backfisch- u. Musseline- **Seide** Côtelé- u. Eolienne- **Seide**

für Blusen u. Roben in allen Preislagen, sowie stets das Neueste in schwarzer, weisser u. farbiger **„Henneberg-Seide"** v. Fr. 1.15 bis Fr. 30.— p. Met. — **Franko ins Haus.** Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, **Zürich.**

GRAND PRIX PARIS 1900 — INSTALLATION KOMPLETER HOTEL-EINRICHTUNGEN

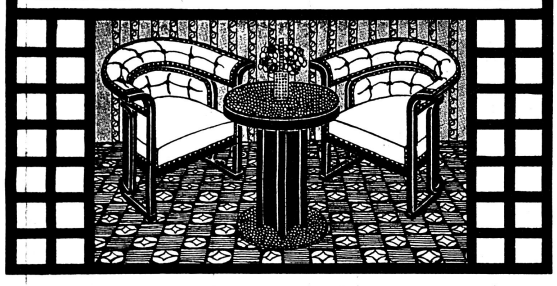
ERSTE ÖSTERREICHISCHE AKTIENGESELLSCHAFT ZUR ERZEUGUNG VON MÖBELN AUS GEBOGENEM HOLZE

JACOB & JOSEF KOHN

BASEL

9 & 10 LEONHARDSTRASSE

HORS CONCOURS ST. LOUIS 1904 MAILAND 1906 — MUSTER-AUSSTELLUNG IN BASEL



ZU BEZIEHEN DURCH DIE BEDEUTENDSTEN MÖBELMAGAZINE DER SCHWEIZ SOWIE DURCH ALLE FIRMEN DER HOTEL-BEDARFSARTIKEL-BRANCHE 1031

Hotel-Buchführungen u. Sprachen.

Ue 945 d **Anstalt Mercuria in Lucens (franz. Schweiz.)** (1181)

Wer genau die unentbehrlichen Sprachen lernen will, verlange Prospekte vom Direktor und Besitzer **Jules Bitterlin.**

Nur schweren Leidens wegen verkaufe ich unter günstigen Bedingungen mein in hervorragender süddeutscher Residenzstadt befindliches

HOTEL

1. Ranges, feinstes Haus, mit ca. 100 Fremdenzimmern. Prima Lage, hochrentabel. Für tüchtigen Fachmann tatsächlich seltene Gelegenheit. Offerten nur von Selbstreflektanten unter Chiffre **Ue 3601 n** an die **Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern.** 780

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

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

Directeur, Chef de Réception

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

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

Hotel Hirschen (Cerf) Rorschach

Albert Hierholzer, Besitzer.

Weinhandlung — Représentant.

P. P.

Meinen werten Kunden und Gönnern beehre ich mich durch Gegenwärtiges anzuzeigen, dass ich mich auch fernerhin meinem seit ca. 30 Jahren betriebenen Weingeschäft als Vertreter für nachstehende Firmen widmen werde.

Sicard & Cie. in Bordeaux
für Bordeaux-, Mâcon- und Burgunder-Weine, Spezialität in Cognacs.

Bouvier Frères in Neuchâtel
für Schweizer Champagner. Grand Vin Mousseux de Neuchâtel (Lager in Rorschach und Luzern).

Georg Anderson, Weingrosshandlung, Hoflieferant; Frankfurt a. M.
für Affenthaler, Rhein- und Moselweine.

Hermann Blankenhorn, Weingrosshandlung, Müllheim i. B.
Markgräfler- und Kaiserstuhler-Weine in Fass und Flaschen.

Gottfried Fassbind jun., in Ober-Arth
Rigi-Kirschwasser und diverse Spirituosen. 1072

Mit der Bitte, von obiger Anzeige geff. Notiz nehmen zu wollen, und mich Ihnen bestens empfehlend, zeichne Hochachtungsvollst

Albert Hierholzer, Rorschach u. Luzern.

Closet-Papier „Sanitas"

frei von allen schädlichen Bestandteilen, in Rollen von 500 Abrissen à Fr. 33.— per 100 Rollen inkl. Kiste, franko jeder schweizerischen Bahnstation empfehlen (Ue 3065 k)

Papier-Manufaktur Bauler & Baur, Basel.

Muster auf Wunsch gratis und franko. 1250

KEINE SORGE !!

UNION REKLAME

KELLER'S ROSTFLECKENWASSER

entfernt ohne Schaden alle Rostflecken aus Wäsche

zu haben in Apotheken u. Droguerien

CHEM. FABRIK STALDEN EMMENTAL

Ue 2364 h 1232

Hotel-Pacht

Auf Frühjahr 1910 wird ein Hotel mit 60 Betten am Vierwaldstättersee zur Pacht ausgeschrieben. Reflekt. wenden sich unter **N 5614 Lz** an **Haasenstein & Vogler Luzern.** 782

A vendre dans **la vallée de Salvan un** (H 26395 L) 3586 778

Hôtel de 80 lits

récemment construit avec tout le confort moderne. Situation et vue splendides. S'adresser à l'avocat **Jules Morand à Martigny-Ville.**

Vente de mobilier.

Le mobilier de 3643

l'Hôtel du Grand Pont à Lausanne

80 chambres de maîtres, salle à manger, salons, batterie de cuisine, etc., **sera vendu aux enchères en décembre prochain.** Des publications ultérieures fixernot les dates. Eventuellement, des offres de gré à gré seraient examinées avant la mise. Pour visiter, s'adresser **à MM. Bergier, notaires à Lausanne.** H 14713 L 783

CHALETS MODERNES LAUSANNE RUE CENTRALE

DEMANDEZ PROMPTE ET DÉTAILLÉE GRATUITE

1264 J 947 L

Achtung!

Komfortabler Landsitz, 16 Z. in Nähe grösserer Stadt, idyllisch in ruh., staubfr., waldreicher Gegend an kleinem See, dessen **Benutzungsrecht ausschliessl. z. Landsitz** gehört, zu verkaufen. Das Objekt mit der **Fischerei, Bad und Jagdgelegenheit,** seiner Wald- und Seeluft, eignet sich in hohem Masse zur Einrichtung eines Sanatoriums oder Rekonvalescentenheims, oder zur Führung einer Pension für Fischerei und Rudersportliebhaber. **Fischerei u. Rudersport** nimmt in den letzten Jahren gerade in besseren Kreisen immer mehr zu und sind Orte, welche die Ausübung dieses Sportes in solch ungestörter und ruhiger Weise gestatten wie auf obigem Objekte, höchst selten und sehr gesucht. Offerten unter Chiffre **L 8065 Y** an **Haasenstein und Vogler, Bern.** 3609 781

Opalin

Gänzlich frei von Gift & Säure

SCHWEIZER FABRIKAT

Opalin — Anerkannt! von Weltfirmen als bestes flüssiges Metallputzmittel

Putzwasser

Ernst Herzog & Co. BADEN SCHWEIZ

O. F. 2962 1697 1958

Zu haben in allen einschlägigen Geschäften.

Reelles Heiratsgesuch!

Seriöser Fachmann, Schweiz., 39 Jahre alt, Protestant, bisher in erstklassigen Häusern tätig gewesen, wünscht Bekanntschaft mit honetter Tochter oder Witwe, die Freude am Hotelfache hat und sich an sehr rentablem Geschäfte beteiligen möchte. Nur wirklich ernstgemeinte Offerten beliebe man vertrauenvollst unter Chiffre **H 800 R** an die Exped. ds. Bl. zu senden.

Terrain 3893 **gesucht!**

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

Unweit Triberg (Baden) ist an gutem Sommersaison- und Wintersportplatze neuerbauter 785

Gasthof mit Pension

verhältnisse halber günstig verkäuflich. Für tüchtigen Metzger Ia. Geschäft, da keiner am Platze. Off. u. v. Selbstreflekt. unter Chiffr. **Ue 3644 n** an die **Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern.**

Hôtelier sérieux, expérimenté, marié, cherche à reprendre la

Direction d'un hôtel ou sanatorium

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

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

L'Hôtel du Guillaume-Tell

à La Chaux-de-Fonds

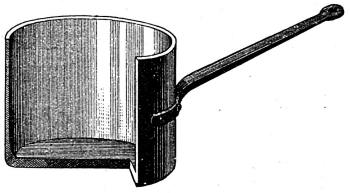
est à louer

pour le 31 octobre 1910

ou avant, suivant convenance. 784

S'adresser à **M. Alfred GUYOT,** gérant, **Paix, 43, La Chaux-de-Fonds.** H 12076 C 3640

Eine Errungenschaft der schweizer. Industrie.



Neueste Hartverzinnung (Duro), Verstärkte Böden und Gelenke.

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

Spezialfabrik unverwüstlicher Kupfer-Batterien

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

Für Prospekte, Kostenberechnungen, Referenzen, Offerten wende man sich an die einschlägigen Geschäfte. Ue 3635 n 786

An die Herren Hoteliers!

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

Adresse télégraphique: **Uninter Nice.**

Kostenlose Stellenvermittlung für Köche und empfiehlt das neue Unternehmen dem Wohlwollen der Herren Hoteliers aufs angelegentlichste bei Bedarf von Chefs, Chefs de partie, Aides und Pâtissiers, prompte und gewissenhafte Bedienung ist zusichernd. 801

Für den Internat. Verband der Köche:

Die Landesverwaltung Schweiz.

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

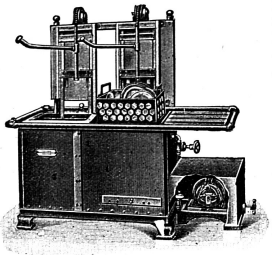
Vorteile der vielfach patentierten und prämierten Geschirrspülmaschinen u. Apparate

SIMPLON

von

A.-G. KUMMLER & MATTER, Maschinenfabrik, AARAU (Schweiz).

(G 2525 Z) 1056 **gegenüber allen anderen Systemen.**



Maschinen so niedrig, dass kein Holztritt vor derselben nötig ist. Bedienung so leicht und bequem, dass man mit einem Finger die schwersten Geschirrkörbe transportieren kann. Die Geschirrkörbe müssen nicht an Bügeln befestigt werden. Oelstellen, Zahnräder, Schneckengetriebe und geschränkte Riemen, was Reparaturen bringt, gibt es bei **Simplon** nicht.

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

Die Maschinen und Apparate **Simplon** verbreiteten sich durch die enormen Vorteile gegenüber anderen Fabrikaten sehr schnell über den ganzen Erdball und stehen prima Referenzen zu Diensten.

Legen Sie Wert darauf Ihre Tafelmesser in beständig tadellosem Zustande zu erhalten, so benutzen Sie die billigen **Messerspülapparate.**

In Tausenden von Häusern zu grösster Zufriedenheit im Gebrauch, was Hunderte von Zeugnissen bestätigen.

Preis eines Apparates je nach Grösse Fr. 10.— bis 30.—.

Prospekte üb. Geschirrspülmaschinen u. Messerspülapparate auf Wunsch gratis.

NIZZA HOTEL DE BERNE

beim Bahnhof.

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.

1039 **H. Morlock,** Besitzer

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

Überraschende Neuheit

garantiert unschädlich — kein Chlor — kein reiben

Persil

vollständig ungefährlich — kein Waschbrett — kein bürsten

Modernes Waschmittel

für jede Waschmethode passend

Henkel & Co. Düsseldorf.

Zu haben in allen Drogen, Kolonialwaren- und Seifengeschäften

General-Vertreter für die Schweiz: Alb. Blum & Co., Basel

Uc 265 a 1149 (11 4-10)

Spottbillig! **Verlangen Sie Katalog!**

Frisch eingetroffen sind: 5 Eisenbahnwaggons Tischdekorationspflanzen

1253 in tadelloser prima Ware, denkbar grösste Auswahl.

Massenvorräte in **Kübelpflanzen** jeder Art

Massenanzucht von allen **Markt- und Gruppenpflanzen**

Grösste Treiberei von blühenden Topfpflanzen und abgeschnittenen Blumen in jeder Jahreszeit. Prachtausstellung darin auf Weihnachten und Ostern.

Alle Artikel sind in tausenden abgebbar K 328 Z

C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden

Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.

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

Mechanische Leinenweberei Worb

(vormals Röthlisberger & Cie.)

Gegründet 1785 **Worb bei Bern** Gegründet 1785

empfiehlt sich für die Lieferung von

erstklassiger Hotelwäsche

mit oder ohne eingewobenen Namen.

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

Ue 2943 k *Eigene Naturbleiche. Konfektionsatelier.* 1216

5

AGO-

Warmwasseranlagen

mit Beheizung durch

Kohlenherd
Gasherd
Warmwasserkessel
Gaswarmwasser-Erhitzer
Niederdruckdampf
Hochdruckdampf

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

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

1162 B 70 Z

Welte-Mignon

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

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

Das

Stellenvermittlungsbureau

für Gehilfen und Gehilfinnen im Post-, Telegraphen- u. Telephondienst der Bureau III. Klasse, **Ablagen und Sommerstellen,** empfiehlt zuverlässiges Personal. (Formulare verlangen.) — Telegramm-Adresse: „Patronat Malters". 1 42

Das Bureau steht unter der Leitung des Schweiz. Posthalterverbandes. Ue 15,611 r

---

Hotel- und Restaurant-

Buchhaltung

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

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

Elektro-Heilanstalt

für Elektrische Motoren, Ventilatoren u. Apparate jeder Provenienz.

Umwicklung für andere Stromverhältnisse.

Prompte u. preiswerte Bedienung

Elektro-Mechan. Reparatur-Werkstätte Zürich

BURKHARD, HILTPOLD & SPÄLTI

Sihlquai 244.

Telephon No. 8355.

Telegramme: ELEKTROMECHAN.

Bahnstation: ZÜRICH-LETTEN.

(1330) E. 213 Z.

„SPLENDIDA"

Uc 2 18 h 1238

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. 401

Alle Geschäftsbücher für Hotel auf Lager

H. Frisch, Bücherexperte, Zürich I.

DIE MŒNCHE CHARTREUX

Aus der GRANDE CHARTREUSE vertrieben

haben Ihr Geheimnis mitgenommen

und stellen nun ihren Likör *in*

TARRAGONA

her.

Vertreter für die Schweiz:

L. BUQUIN

30, Avenue du Mail, 30

GENF

(Uc 335 4 h) 1260

---

771 **Wiesbaden.** Uc 3540 n.

Erstkl. mittelgrosses Hotel in bester Kurlage (5 Jahre im Betrieb) unter günstigen Bedingungen **zu verkaufen.** 50,000 Mk. Anzahlung. Anfr. unt. **J. B. 20 hauptpostl. Wiesbaden.**

Un médecin suisse

40 ans, célibataire, parlant les 3 langues et l'anglais, spécial. malad. nerveuses et respiratoires, hydrothérapie, électricité, etc., plusieurs années de pratique, connaissant la clientèle d'étrangers, cherche Kurort pour l'hiver — évent. aussi pour l'été, contre station libre, si possible pour plusieurs saisons.

S'adresser sous Chiffre **H 777 R** à l'Expéd. du Journal.

Wiederversilberung Vernicklung Reparaturen

von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft

Orfèvrerie

Wiskemann

Fabrik und Verkaufsmagazin:

Seefeldstrasse 222

ZÜRICH V.

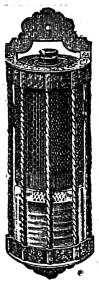
Telephon 2352. Telephon 2352.

1153 A 16 Z

Plus de maladies contagieuses

par l'emploi de

l'Ozonateur.



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

Indispensable

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

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

1063 *Nombreuses références.*

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

Plazierungs-Bureau „International"

Eigentum und in Selbstverwaltung des **Internationalen Genfer-Verbandes** der Hotel- und Restaurant-Angestellten 740

in Genf	**in Zürich**
8 Rue de Berne 8	64 Löwenstrasse 64
Telephon 4603.	*Telephon 4101.*

Telegr.-Adresse für beide Bureaux: **„International."**

Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von **Stellen** für gutempfohlenes **weibliches und männliches**

Hotel-Personal

jedweder Kategorie.

(Ue 3265 k.) **Die Landesverwaltung „Schweiz" in Montreux.**

Berndorfer Metallwaaren-Fabrik

ARTHUR KRUPP

BERNDORF, Nieder-Oesterr.

1053

Schwer versilberte Bestecke und Tafelgeräte

für Hotel- und Privatgebrauch.

Rein-Nickel-Kochgeschirre. Kunstbronzen.

Niederlage und Vertretung für die Schweiz:

1 Schweizerhofquai 1

„Englischer Hof"

LUZERN.

Preis-Courant gratis und franko.

Centralheizungen

Hch. Berchtolds Erben Thalwil

Centralheizungen jeden Systems

Etagenheizungen Sanitäre Anlagen

Warmwasser-, Bade- und Closet-Einrichtungen

Tröckne-Anlagen für industrielle Zwecke

B 59 Zb **Gegründet 1859** (1171)

Vorzügliche Atteste u. Referenzen über ausgeführte Anlagen

Beurre frais naturel de table et de cuisine,

Fromage Sbrinz gras vieux à râper

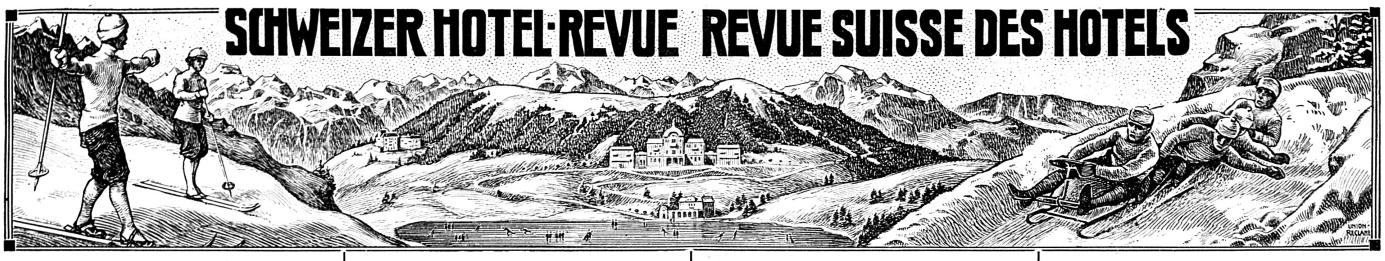
fournit régulièrement en qualités supérieures au prix du jour

Otto Amstad à Beckenried (Unterwald).

„Otto" est nécessaire pour l'adresse. 1208

Grand Prix Exposition Internationale Milan 1906.

Zweites Blatt. BASEL, den 30. Oktober 1909 **No 44.** BALE, le 30 Octobre 1909 Deuxième feuille.



AVIS.

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

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

Le Comité.

A propos de la réforme culinaire.

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

Il me reste à répondre à une question personnelle de Monsieuer R. qui demande si j'ai essayé de servir de la cuisine bourgeoise à mes clients, une fois par semaine? Certainement, et je le fais depuis des années et avec beaucoup de succès. Je donne en général une fois par semaine au lunch du bouilli avec différentes garnitures, mais ce n'est pas une pièce de viande cuite et recuite, dont on a extrait tout le suc pour faire du bouillon, c'est un morceau spécial qui a été choisi et apprêté avec soin comme bouilli. Quand par hasard je ne puis me procurer la pièce voulue et que pour cette raison le bouilli manque une semaine, j'ai des réclamations et les Français surtout me demandent: A quand le pot au feu? Je puis assurer à Monsieur R. que chez nous, où les clients restent durant cinq mois, une cuisine très soignée est indispensable et il faut s'ingénier à la varier autant que possible. Le poisson, la volaille, les œufs, les farineux et les légumes jouent chez nous un aussi grand rôle que la viande. Naturellement que les frais ne sont pas moindres, ce n'est d'ailleurs pas ce que nous cherchons, mais il y a beaucoup plus d'ouvrage et de peine et c'est là le défaut de la cuirasse, à mon avis. Une pièce de viande coûte la même peine qu'elle pèse 3 kilos ou 6 kilos, tandis que tous ces différents plats demandent beaucoup de travail et en général davantage de soins.

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

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

Ch. St.

Encore la réforme de la cuisine d'hôtel.

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

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

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

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

Le correspondant du No. 43 a raison de se plaindre des éternels roastbeefs et gigots, c'est vrai, pourquoi ne pas les remplacer *quelquefois* par des entre-côtes, des steaks ou des tournedos fournis par la même grosse pièce. Il me semble que ce serait faisable et à ceux qui hochent la tête et qui prétendent que ce n'est pas assez copieux et que c'est trop cher, je répondrai qu'au point de vue de la quantité, le client aurait davantage que quand on lui sert du roastbeef par exemple, mais que cette plus grande quantité ne serait pas ruineuse pour l'hôtelier, vu qu'on ne donnerait à *aucun* client la portion que l'on donne à la carte. Je conviens que ceci ne pourrait pas se faire dans tous les hôtels, il n'y a pas de règle sans exception, mais je crois que ce serait faisable dans les hôtels de premier et second ordre où il n'y a pas de clientèle de commis-voyageurs. Il y aurait encore un obstacle important à beaucoup d'endroits, ce sont les circonstances particulières de plusieurs maisons, dans les unes le flot de touristes pendant la haute-saison, ce qui exigerait plus de personnel pour ce genre de service, dans d'autres l'exiguité des locaux ou des installations empêche de finir les plats au dernier moment. Le correspondant du No. 43 condamne hautement cette habitude ou plutôt cette nécessité funeste de finir les plats à l'avance. Dans la plupart des cas, ce n'est absolument pas la faute du cuisinier. Depuis 10—12 ans il est d'usage, dans la plupart des hôtels, de servir le dîner ou lunch du jour de 11 heures à $2^1/_2$ heures. Qu'on abolisse avant tout cet abus-là et beaucoup d'autres qui en découlent disparaîtront comme par enchantement! En Suisse, avec l'organisation de la Société suisse des Hôteliers, il serait facile de combattre cet abus et d'obliger tous les membres à fixer un délai plus court pour le dîner et le lunch du jour et de renvoyer les clients qui viennent avant ou après cette heure au service à la carte. Beaucoup de bonnes maisons ont institué une règle de ce genre, mais cela devrait être unifié et ce serait là une tâche pour la Société suisse des Hôteliers qui porterait des fruits.

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

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

H. B., Chef de Cuisine.

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

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

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

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

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

Lorsque nous avons pris connaissance de ce prospectus, la première question que nous nous sommes posée a été de savoir si et jusqu'à quel point la Société internationale des propriétaires d'hôtels, à Cologne, participait à ce projet, qui semblait bien devoir rentrer dans ses attributions. A une question que nous avons fait dans ce sens, il nous a été répondu du siège central, que non seulement la Société n'avait rien de commun avec ce projet, mais, qu'en outre, elle ne savait rien de son existence, et que, pour elle, la nécessité d'un tel livre d'adresses ne lui paraissait absolument pas indiquée, à côté de celui déjà existant.

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

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

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

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

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

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

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

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

La circulation des automobiles.

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

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

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

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

L'examen doit porter notamment sur les points cuivants:

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

2° L'automobile devra être pourvue des appareils suivants:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III. *Délivrance et reconnaissance des certificats internationaux de route.*

En vue de certifier pour la circulation internationale que les conditions prévues dans les articles I et II sont remplies, des certificats internationaux de route seront délivrés d'après le modèle et les indications joints en annexe à la présente convention.

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

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

La reconnaissance des certificats internationaux de route pourra être refusée:

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

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

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

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

V. *Appareils avertisseurs.*

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

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

VI. *Dispositions particulières aux motocycles et aux motocyclettes.*

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

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

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

3° En ce qui touche les motocycles et les motocyclettes, la plaque distinctive de la nationalité mesurera seulement 18 cm. dans le sens horizontal et 12 cm. dans le sens vertical; les lettres mesureront 8 cm. de hauteur, la largeur de leurs traits étant de 10 mm.

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

VII. *Croisement et dépassement des véhicules.*

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

VIII. *Pose de plaques indicatrices sur la voie publique.*

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

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

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

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

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

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

3° Les plaques indicatrices doivent être posées perpendiculairement à la route.

IX. *Dispositions générales.*

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

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

Les plaques d'origine.

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

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

Les lettres distinctives pour les différents pays sont les suivantes:

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

Kleine Chronik.

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

Uri. Das Gesuch des Verkehrsveins des Urserntales um probeweise Verwendung eines zweispännig zu führenden Deichselschlittens auf der Strecke Andermatt-Göschenen bei günstiger Witterung während der Wintersport-Hochsaison, vom 20. Dezember bis 20. Februar, wurde vom Regierungsrat in empfehlendem Sinne an die eidg. Oberpostdirektion weitergeleitet.

Graubünden. Der „Frankf. Ztg." wird berichtet: In St. Moritz werden gegenwärtig Anstrengungen gemacht, die Anziehungskraft des Ortes als Wintersportplatz und Sommerfrische zu stärken. So ist die Gründung einer grossen Sportsgesellschaft geplant, die alle bestehenden Klubs umfassen soll. Dann ist die Anstellung eines Orchesters für den Eisring des Kurvereins beschlossen worden, und die Gemeinde St. Moritz hat den Umbau der alten Bäder beschlossen, was seine 250 000 Franken kosten wird. Der neue Kur- und Verkehrsverein hat im weiteren seinem Vorstande einen Kredit von 3000 Franken bewilligt für ein Preisausschreiben zur Gewinnung eines geeigneten neuen Stückes, das auf einem Freilichttheater in St. Moritz während der Sommersaison zur Aufführung gelangen soll. Das Theater würde auf den Wintersportplätzen des Hotels „Engadiner Kulm" eingerichtet, und man will nur Schauspieler allerersten Ranges engagieren. Endlich mehren sich in St. Moritz auch die Stimmen, die der Zulassung der Automobile das Wort reden. Wie man weiss, ist das Engadin und der ganze Kanton Graubünden für Kraftwagen gesperrt. Dieses Automobilverbot lässt sich aber auf die Dauer in einem Weltkurort nicht aufrecht erhalten; die grosse Welt hängt vorderhand noch, bis einmal die Luftschiffe und Flugmaschinen weiter voran sind, am Automobil, und wenn ein Kurort die Automobile nicht zu sich hereinlässt, so suchen die Automobilbesitzer in den Ferien Orte auf, wo man ihnen keine Schlagbäume in den Weg legt. Seitdem man in Tirol Hochgebirgstrassen für das Automobil geöffnet hat und in den französischen Alpen eine neue gewaltige Höhenstrasse von Genf bis zur Riviera hauptächlich für Automobile gebaut worden ist (zu bauen beabsichtigt. *Red. der H.-R.)* wird die Automobilfrage für den schweizerischen Fremdenverkehr zur wichtigen Angelegenheit. Bereits sind der Gotthard und der Simplon für Automobile geöffnet; sogar in Zermatt ist jüngst ein englisches Automobil erschienen. Graubünden dürfte den Zugang zum Engadin für Kraftwagen um so eher öffnen, als die Albula- und die Juliersstrasse seit dem Bau verwaist sind, der Fuhrwerksverkehr fast ganz aufgehört hat und die Gefahr von Zusammenstössen also nicht besteht. So leicht wird die Oeffnung der rhätischen Strassen für das Automobil allerdings nicht von statten gehen; es macht sich im Bündnervolke ein starker Widerstand geltend und für die nächste Zeit ist kaum Aussicht vorhanden, dass sich in Bünden für die Zulassung der Automobile eine Volksmehrheit finden werde."

Fremdenfrequenz.

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

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

Für zarte Spitzengewebe und Stoffe brauche Sunlight **Seife**

1245 3.

Transportables Gasglühlicht!

stehend und hängend; Ersatz für Kohlengas-Glühlicht.

Kein Geruch! Kein Docht!

Jede Lampe und Laterne stellt sich das nötige Gas selbst her, kann jeden Augenblick an einen anderen Platz gehängt werden und liefert eine

prächtige Beleuchtung.

Probe-Lyra mit Glühbrenner Mk. 29.50 (für Leuchtmaterial und Kiste Mk. 22.50). — Probe-Wandarm mit Breitbrenner von 5 Mk. an, mit Sturmbrenner Mk. 8.50 (mit Leuchtmaterial und Kiste Mk. 1.50 mehr) gegen Nachnahme oder Vorausbezahlung.

Wiederverkäufer gesucht. — *Preiscourant gratis und franko.*

LOUIS RUNGE, Berlin, Landsbergerstrasse 8 H

(Ue 2944 k) 1256

Hotel- und Restaurant-Buchführung

techn. und kaufm. Teil, samt allen Bilanzen und Geheimbuch, Hotel-Korrespondenz, Maschinenschreiben (26 Schreibm.), Schönschreiben, Rundschrift, Bankverkehr etc. Gründliche und praktische Ausbildung zu Hotel-Sekretären und Hotel-Bureauangestellten. Jeden Monat beginnen neue Kurse. Erfolg garantiert. Wiederholungskurse u. Zeugnisse kostenlos. Man verlange Prospekt.

1257 **C. A. O. Gademann's Schreib- und Handelsschule** (K 348 Z)

Abt. Hotelkurse. ZÜRICH I. Gessnerallee 50.

Hotel-Pension oder Kurhaus

(von 50—150 Betten) mit Weiden und Wald, von tüchtigem Fachmann zu kaufen gewünscht. Grössere Baranzahlung und fernere Sicherheit. Offerten unter Chiffre Ue 3583 a an die **Union-Reklame, Annoncen-Expedition, Bern.** 777

Eiskasten-Fabrik

vormals

E. SCHNEBLI & Co., E. Schneider & Co.

Lagerstrasse 55 **ZÜRICH III** Telephon 374

Aelteste und **grösste Spezialfabrik** der Schweiz.

Wir erstellen unter Garantie für solide, fachgemässe Konstruktion und richtige Funktion:

Kühl-Anlagen, in jeder Ausführung und Grösse;

Eisschränke, speziell für Hotels;

Büffets-Einrichtungen, komplett;

Glace-Maschinen und Konservatoren;

Isolierung von Maschinen-Kühlanlagen.

Auf Wunsch Besuch, Pläne, Berechnungen und Prospekte kostenlos.

Zahlreiche Referenzen. Ue 827 b. 1175

MONTREUX alkalisches MINERALWASSER

gegen

MAGEN, NIEREN und BLASEN LEIDEN

TAFELWASSER

1ten Ranges.

HÔTELS & RESTAURANTS

Ein-Heirat.

Meine Nichte, junge, tüchtige Dame, Besitzerin eines Sommer-Hotels, wünscht Bekanntschaft mit ca. 40jährigem, tüchtigem, strebsamem Hotelier, (Küchenchef oder Oberkellner nicht ausgeschlossen). Herren mit disponiblem Barvermögen, welche sich ein angenehmes Heim und eine tüchtige Geschäftsfrau wünschen, wollen sich unter Beifügung ihrer Photographie und nähern Angaben der Verhältnisse vertrauensvoll melden unter Chiffre **H 782 R.**

Strengste Diskretion zugesichert und erbeten.

Kaufgesuch.

Ein Vereinsmitglied sucht per Occasion einen gut erhaltenen

6 plätzigen Omnibus

zu kaufen.

Offerten unter Chiffre **H 796 R** an die Exp. d. Bl.

MAISON FONDÉE EN 1829.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION GENÈVE NATIONALE 1896

MÉDAILLE D'OR

LOUIS MAULER & Cie

MOTIERS-TRAVERS

(Suisse). 1098

Sanatorium

auf erstem Fremdenplatz der Schweiz. Jahresgeschäft mit ausgezeichneter Rendite

zu verkaufen.

Auskunft an ernste Bewerber erteilt der Bevollmächtigte

737 **Brupbacher-Grau**

(Za 3201 g) Zürich-Enge.

Zu verkaufen in Genf

grosses, an einer Hauptverkehrsstrasse gelegenes 3486 766

Café-Brasserie.

Bedeutender Bierverkauf. Deutsche Kundschaft. Gesellschafts-Säle. Im Winter Instrumental-Konzerte. Gute Bedingungen für seriösen, über Fr. 10,000 verfügenden Uebernehmer. Sich wenden an die

Direktion der Brasserie St. Jean, Genf.

Verkauf oder Verpachtung.

Hotel im Elsass mit zirka 50 Betten, in Garnison- und Industrieort wird per sofort oder später an tüchtigen Fachmann abgegeben. Altbekanntes, schönes Haus mit bestem Ruf. Guter Umsatz kann bluchlich nachgewiesen werden.

Offerten unter **H 799 R** an die Expedition ds. Bl.

Zu kaufen gesucht, gutgehendes

HOTEL

von ganz tüchtigem und kapitalkräftigem Hotelier mit tätiger Frau. Reflektiert wird auf ein Haus mit gutem Ruf, das noch nicht herumgeboten wurde. Agenten verbeten.

Offerten unter Chiffre **H 1450 R** an die Expedition ds. Blattes

Zu pachten gesucht:

Auf Frühjahr 1910

Hotel-Pension

möbliert, von 40—60 Betten, von tüchtigem Fachmann (seit 10 Jahren in gleicher Stelle als Hotel-Direktor tätig). **Späterer Kauf nicht ausgeschlossen.** Jahresgeschäft bevorzugt.

Offerten unter Chiffre **H 776 R** richte man gefl. an die Expedition dieses Blattes.

Erfahrener Hotelier

Mitte der dreissiger Jahren, die vier Hauptsprachen sprechend, sucht für **sofort** oder **später**

Vertrauensstelle

unter bescheidenen Ansprüchen.

Offerten unter Chiffre **H 791 R** an die Expedition ds. Bl.

A remettre de suite fond de commerce d'un

Hôtel & Pension

de 100 lits, sur une place importante de la Riviera. Long bail. Conditions de reprises avantageuses.

L'hôtel est bien achalandé et muni de tout le confort moderne.

S'adresser en français ou en allemand sous chiffre **H 795 R** à l'administration du journal.

Personal-Anzeiger. № 44. Moniteur du Personnel.

30. Oktober 1909.
30 Octobre 1909.

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

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

Postmarken werden als Zahlung nicht mehr angenommen.

Zahlungen in der Schweiz kostenfrei, per Postcheck an: Postcheckbureau V 85.

Zahlungen im Ausland per Mandat.

Les timbres-poste ne sont plus acceptés en paiement.

Paiements en Suisse sans frais, par chèque postal au Bureau de chèques postaux V 85.

Paiements à l'étranger par mandat.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate bis zu 8 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet	Nichtmitglieder Mit Adresse Schweiz	Nichtmitglieder Unter Chiffre Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 3.50 Fr. 4.—
Jede ununterbroch. Wiederhol.	„ 1.—	„ 2.—	„ 2.50 „ 3.—

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen für Nichtmitglieder inbegriffen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Chefköchin, tüchtige, gesucht in Institut. Selbständige Stellung. Hoher Gehalt. Jahresstelle. Prima Referenzen erbeten. Chiffre **771**

Gesucht. Tüchtiger **Concierge,** gut präsentierend, deutsch, französisch und ganz geläufig englisch sprechend, nicht über 25 Jahre alt, findet zu baldigem Eintritt lohnende Jahresstelle in Hotel erst. Ranges der Zentralschweiz. Ebendaselbst ein junger, geläufig englisch sprechender **Liftier.** Anmeldung ohne ganz gute Referenzen unnütz. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre **Ue 3645 n.** an die **Union-Réclame,** Annoncen-Expedition, **Bern.** (427)

Liftier-Portier, jeune, parlant anglais, français et si possible allemand, demandé pour saison d'hiver, dans hôtel prem. ordre de montagne. Envoyer références et photo. Chiffre **799**

Magazinbeschlesserin. Für das **Grand Hôtel & Meraner Hof in Meran,** wird zum baldigen Eintritt eine gesetzte, tüchtige Magazinbeschlesserin im Alter von 30 bis 40 Jahren gesucht. Bedingungen: Genaue Warenkenntnisse, flottes Rechnen, Kenntnis der Masse und der Gewichte und unbedingte Sicherheit in der Führung des Magazinwarenbuches. (845)

Oberwäscherin gesucht in erstklassiges Hotel im Engadin. Offerten denen Zeugnisse, Altersangabe und Lohnansprüche nicht beigefügt sind, werden nicht beantwortet. Chiffre **861**

On demande pour un nouveau sanatorium de premier ordre de la Suisse française: **1 cuisinière-chef** bien au courant d'une bonne cuisine, pâtisserie et spécialement des régimes; **1 cuisinière** également au courant d'une bonne cuisine; **1 fille de cuisine** et **1 fille d'office; 1 prem. sommelière** connaissant les 3 langues et bien son service. Adresser offres avec prétentions, indication de l'âge, copie des certificats, références et photo. Chiffre **790**

Secrétaire est demandé pour un hôtel de montagne. Place à l'année. Connaissance du français à fond, comptabilité, allemand et anglais nécessaires. Joindre aux offres références, photo et indication de l'âge. Chiffre **776**

Secrétaire-directrice. On demande pour hôtel-pension, comme secrétaire-directrice, jeune demoiselle de bonne famille, protestante, sachant les langues principales. Envoyer offres avec certificats et photo sous **H. R. 152, poste restante Lausanne.** (826)

Wäscherinnen, gut empfohlene, finden gute Stellen in erstklassiges Hotel im Engadin, mit Sommer- u. Winterbetrieb, Zeugnisse, Altersangabe und Lohnansprüche erbeten. Ch. **862**

Chiffrebriefe von Plazierungsbureaux werden nicht befördert.

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

Stellengesuche * Demandes de places

	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 2.—	Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	„ 1.—	„ 1.50

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.
Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. — Vorausbezahlung erforderlich. Kostentreie Einzahlung in der Schweiz an **Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.**
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Bureau. Fräulein, italienisch, französisch und deutsch perfekt, etwas englisch, im Hotelbureaufach sehr gut bewandert, sucht passende Stelle. Prima Referenzen. Gefl. Offerten, auch solche von Stellenvermittlungsbureaux, unter Chiffre **O. F. 2458** an **Orell Füssli-Annoncen, Zürich.** 3611

Bureautochter, junge, tüchtige, welche einige Sprachenkenntnisse besitzt, sucht passende Stelle. Chiffre **793**

Bureauvolontär. Junger Mann, gelernter Kellner, 23 Jahre, der engl. Sprache mächtig, sucht als Bureauvolontär in der franz. Schweiz oder Frankreich unterzukommen. **E. Süss,** Zimmerkellner, Badischer Hof, **Baden-Baden.** (819)

Chef de réception-Directeur. Tüchtiger, energischer, junger Fachmann, sprachkundig, mit besten Zeugnissen erster Häuser, sucht Winterengagement oder Jahresstelle. Haus zum später selbst übernehmen oder beteiligen bevorzugt. Chiffre **864**

Chef de réception oder **Sekretär-Kassier.** Junger Schweizer, tüchtige, energische Kraft, der 4 Hauptsprachen mächtig, bis dato selbständiger Leiter eines erstkl. Berghotels, mit prima Referenzen und Beziehungen, sucht passendes Engagement. Offerten unter Chiffre **H. 7811 Y.** an **Haasenstein & Vogler, Bern.** (419) 3596

Directrice. Fräulein gesetzten Alters, in allen Fächern des Hotelwesens durchaus bewandert, sucht die Leitung einer feineren Pension oder Sanatorium mit ungefähr 30 Betten zu übernehmen. Chiffre **834**

Directrice. Gebildete Tochter, die vier Hauptsprachen sprechend, tüchtig, im Hotelwesen erfahren, gut präsentierend, sucht auf Frühjahr Stelle als Directrice oder Mitarbeiterin, in feine Fremdenpension. Prima Zeugnisse und Referenzen. Chiffre **835**

Directrice oder **Sekretär-Kassier.** Junger Schweizer, tüchtige, energische Kraft, der 4 Hauptsprachen mächtig, bis dato selbständiger Leiter eines erstkl. Berghotels, mit prima Referenzen und Beziehungen, sucht passendes Engagement. Offerten unter Chiffre **H. 7811 Y.** an **Haasenstein & Vogler, Bern.** (419) 3596

Directrice-Directeur. Tüchtiger, energischer, junger Fachmann, sprachkundig, mit besten Zeugnissen erster Häuser, sucht Winterengagement oder Jahresstelle. Haus zum später selbst übernehmen oder beteiligen bevorzugt. Chiffre **864**

Directrice-Directeur oder **Sekretär-Kassier.** Junger Schweizer, tüchtige, energische Kraft, der 4 Hauptsprachen mächtig, bis dato selbständiger Leiter eines erstkl. Berghotels, mit prima Referenzen und Beziehungen, sucht passendes Engagement. Offerten unter Chiffre **H. 7811 Y.** an **Haasenstein & Vogler, Bern.** (419) 3596

Divers

Chauffeur-mécanicien-électricien, Suisse, 24 ans, recommandé par le patron, parlant allemand et français, désire changer de place dans Grand Hôtel en France ou Algérie. Ecrire: **Chauffeur-électricien,** Savoy Hotel, **Fontainebleau** (S.-et-M., France). (720)

Chef d'étage ou **de rang.** Suisse, 26 ans, ayant appris à fond la partie hôtelière, très expérimenté, parlant français, anglais et allemand, demande place de chef d'étage ou de rang, dans bonne maison. Sérieuses références à disposition. Adresse: **Tièche-Comte, Tavannes.** (720)

Fräulein mit sehr guter Schulbildung und schöner Handschrift sucht Stelle als Bureauvolontärin und Stütze der Hausfrau. Chiffre **746**

Gouvernante, tüchtig, seriös und sehr arbeitsam, Schweizerin, deutsch sprechend und etwas französisch verstehend, im Hotelwesen bewandert, sucht selbständige Stelle oder solche als Stütze der Hausfrau. Eintritt nach Belieben. Gehaltsangabe erbeten. Chiffre **788**

Hotelschreiner, selbständig und zuverlässig, mit eigenem Werkzeug u. guten Zeugnissen, sucht Jahresstelle. Adresse: **R. H. Wirth,** Sempacherstrasse 34, **Luzern.** (766)

Jeune fille désire place pour le service de salle ou de chambre; préférerait les environs de Hyères. Chiffre **859**

Junge Tochter, deutsch, franz. und englisch sprechend, im Zimmerdienst sowie Service ziemlich bewandert, sucht für sofort passende Stelle. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre **798**

Junge Tochter, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle auf Hotelbureau, zur bessern Ausbildung oder auch als Gouvernante-Volontärin. Kenntnis im Maschinenschreiben. Adresse: **Jos. Burri,** Stadthofstr. 11, **Luzern.** (726)

Gerantin oder Hausdame. Gebildetes Fräulein, 32 Jahre, aus guter protest. Schweizerfamilie, wünscht Jahresengagement in Hotel (Landgasthof bevorzugt) als Gerantin oder Hausdame. Prima Zeugnisse. Chiffre **831**

Ménage. Jeune ménage, connaissant bien son service, désire place comme portier et femme de chambre, en Suisse ou dans le Midi. Bons certificats à disposition. Chiffre **662**

Stütze der Hausfrau. Fräulein aus guter Familie sucht Stelle als Stütze der Hausfrau, in kleines, besseres Hotel. Chiffre **818**

Suisse français, 21 ans, parlant allemand, au courant du service de bureau, machine à écrire, désire engagement pour saison ou à l'année, dans hôtel. Irait en Suisse ou à l'étranger. Photo, certificats et sérieuses références à disposition. Ecrire: **Alb. F. Sorgen,** concierge de l'Hôtel de l'Union, **Genève.** (811)

Tapissier. Tüchtiger, selbständiger, nüchterner Mann, welcher mit allen in sein Fach einschlagenden Arbeiten durchaus vertraut ist, sucht Stelle im In- oder Ausland. Prima Zeugnisse und Referenzen von Hotels ersten Ranges und Tapeziergeschäften zu Diensten. Chiffre **849**

Vertrauensposten sucht gut präsentierende junge Frau; spricht deutsch, gut französisch, englisch u. etwas italienisch; im Hotelfach erfahren. Geht nach dem Süden. Chiffre **852**

Vertrauensposten. Seriöse Tochter, Schweizerin, der drei Hauptsprachen mächtig, im Hotelwesen selbstleitend, tüchtig, wünscht baldmöglichst Vertrauensstelle. Photo und gute Referenzen zu Diensten. Chiffre **872**

Vertrauensposten. Seriöse Tochter, im Hotel- u. Bureaufach bewandert, deutsch, franz. und ziemlich englisch sprechend, sucht Engagement als Sekretärin-Gouvernante oder für andern Vertrauensposten, in besserem Hotel. Eintritt nach Wunsch. Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre **733**

Vertrauensstelle. Sprachenkundiges, im Hotelfach durchaus erfahrenes Fräulein sucht irgend welche Vertrauensstelle, am liebsten Gerance oder Direktion. Pacht nicht ausgeschlossen. Beste Referenzen. Chiffre **806**

Zwei Schwestern suchen Stellen, die eine als Restaurationskellnerin, tüchtig, gewandt, sprachenkundig, in besseres Restaurant (für sofort, die andere als Zimmermädchen in Haus zweiten Ranges für sofort. Chiffre **737**

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. Dessgleichen werden die inserierenden Angestellten ersucht, ihnen zugehende Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beantworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue".

AVIS.

Wer auf die unter Chiffre ausgeschriebenen Personal- oder Stellengesuche Offerten einsendet, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem Inserat beigegebenen Chiffre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann uneröffnet und franko an die richtige Adresse befördert werden.

Die Expedition ist nicht befugt, die Adressen der Inserenten mitzuteilen.

Nichtkonvenierende Offerten sind nicht an die Expedition, sondern an die Bewerber direkt zu retournieren.

Zeugnis-Abschriften

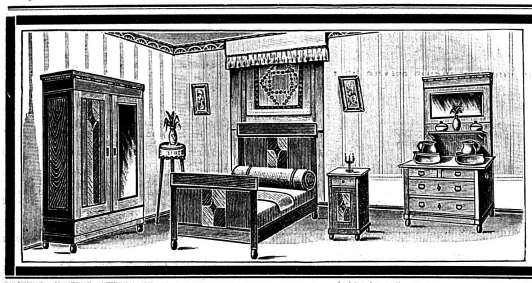
Typhiliasstelle — in langjährig renommierter, geschmackvoller, korrekter, sprachkundiger, diskreter und rascher Ausführung (nach Vereinsvorschrift) zu allen Weltsprachen fertigt — Bibliothek

HANSCHA, Augsburg, Ob. Maxstrasse B 24/26

Ebendaselbst (nach jeder einsendbaren Photographie) die allgemein beliebten (10 St. Mk 1.20, 50 St. Mk 2.70, 100 St. Mk 3.70)

Miniatur-Photographien.

(Ue 1929 f) 2118



Grosser Posten Eichen-Schlafzimmer

garantiert beste süddeutsche Arbeit

kompl. 2schläfr. Zimmer mit prima Kristallspiegel und Marmor **Mk. 350.**

Grössere Lieferungen franko jeder Grenzstation. — Man verlange Spezial-Offerte.

L. Steinthal, Möbelhaus, Strassburg i. E.

NB. Grösserer Posten **prima neue ungebrauchte Moquette-Teppiche** (Meterware), **weit unter Preis.**

Ue 2833 i 1251

F. Tanner & Cie., Frauenfeld empfehlen:

Tannerin schwarz und farbig

beste **Schuhcrème**

Bodenwichse, Bodenöl

1158 altbewährt. Ue 430 b

Höhere Fachschule für das Hotelwesen

Buchholz-Friedewald bei Dresden

(Internat)

Semester 1. Oktober bis 31. März

Prospekte kostenlos.

Ue 1793 f (1214) **H. Poppe,** Vorsteher.

PAGODA-TEA

ANGLO-SWISS-TEA-Co LAUSANNE

THÉS DE CEYLAN, DE L'INDE ET DE CHINE Qualité supérieure

Rendus franco domicile en caissettes de 5 kilos aux prix de fr. 5.—, 5.50 et 6.— le kilo 1169

Envoi d'échantillons sur demande

Zentralheizungen

aller Systeme erstellen unter Garantie

MOERI & Cie Luzern

(1871) Ue 1114 R

MAISON FONDÉE EN 1811.

BOUVIER FRÈRES

NEUCHATEL.

SWISS CHAMPAGNE.

Se trouve dans tous les bons hôtel suisses.

HORS CONCOURS (membre du jury) EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

1044

PROJETS et DEVIS sur demande.

Téléphone 5367.

Installations d'hôtels, brasseries, magasins.

Spécialité de meubles résistant contre le chauffage central.

1249 (N 1254 L)

In Lugano-Cassarate an der Trambahn ist unter günstigen Bedingungen eine elegante, unmöblierte Villa als

kleines Hotel oder Pension

zu vermieten. Raum für 18 Betten, elektrisches Licht. Ue 3596 n

779 **Alfr. Giambonini, Lugano, Via Ant. Vanoni 4.**

EXPOSITION UNIVERSELLE BRUXELLES 1910

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

1045

Gegründet 1842. Telephon 3691.

Steinmann-Vollmer Zürich

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

A. de Luze & Fils, Bordeaux

Bordeaux-Weine und Cognacs

Schweizer-Weine

Spezialität: Rein gehaltene Weine aus dem Zürcher Weinland.

Monopol von Schloss Goldenberg

Burgunder Weine, Rhein- und Mosel-Weine.

Regnier, Moser & Collette, Dijon. Manskopf & Söhne, Frankfurt.

Champagner

Grösstes Lager in allen prima Marken.

HEIDSIECK & Co — MUMMERY & GRENO VEUVE POMMERY REIMS — G. H. MUMM & Co Gde BARY — L. ROEDERER — MOËT & CHANDON — V. CLICQUOT P. WERLE

"D. C. L" *Scotch Whisky.*

EL. PAERLI & CIE.

BIEL · BIENNE

LAUSANNE: Avenue Louis Ruchonnet 5

erstellen unter Garantie für tadelloses Funktionieren

Zentralheizungen

jeden Systems und jeder Grösse.

Warmwasserversorgungen + Bäder.

Ue 3584 n — Vorzügliche Referenzen! — 1263

Hotel-Direktor

(Vereinsmitglied), energische, tüchtige Kraft, Ende dreissiger Jahre (mit tüchtiger, fachkundiger Frau, ohne Kinder), vier Hauptsprachen mächtig, gewandter Kaufmann, mit feinen internationalen Beziehungen, wünscht für Anfang Oktober die Direktion eines feinen, erstklassigen Hotels (Jahres oder Saisonposten) gleichwo. Kaution kann gestellt werden. Prima Referenzen.

Gefl. Offerten unter Chiffre **H 1064 R** an die Expedition dieses Blattes.

COMESTIBLES.

E. CHRISTEN, BALE.

Steigerungspublikation.

Im Konkurse des **Louis Steinbach,** gew. Hotelier und Wirt in Freiburg und Interlaken, wird **Mittwoch, den 17. November 1909, nachmittags 2½ Uhr** im Hotel zum Hirschen in Interlaken an eine öffentliche (zweite) Steigerung gebracht:

I.

Eine Besitzung in der Rugenau, im Gemeinde- u. Fertigungsbezirk Interlaken,

enthaltend:

A. Das unter No. 1 für Fr. 167.000 brandversicherte, in Mauer und Holz erbaute und mit Ziegeln gedeckte **Hotel- und Pensionsgebäude, Hotel Simplon** genannt.

B. Grund und Boden, worauf dieses Gebäude steht, nebst Gartenanlagen **im Halte von 21,46 Aren.**

Grundsteuerschatzung von lit. A.	Fr. 167,000
„ „ „ „ B.	„ 26,330
Total	Fr. 193,330

II.

Die zum Betriebe des Hotels dienenden **Mobilien** im Schatzungswerte von **Fr. 41,369.40.**

Die Mobilien werden in Verbindung mit der Liegenschaft und für sich allein in Ausruf gebracht.

Die amtliche Schatzung beträgt **Fr. 250,000.**

Höchstes Angebot der ersten Steigerung Fr. 225,000.

Das komfortabel eingerichtete Hotel liegt in bester Lage Interlakens (2 Minuten vom Hauptbahnhof). **80 Fremdenbetten.** Grosse Gartenanlagen.

Die Steigerungsbedingungen liegen bei der unterzeichneten Konkursverwaltung und vom 5. November 1909 an beim Konkursamt Interlaken zu jedermanns Einsicht auf.

Kaufliebhaber werden zu dieser Steigerung höfl. eingeladen.

Für nähere Auskunft beliebe man sich an die Konkursverwaltung zu wenden. 3453

Interlaken, den 11. Oktober 1909. (H 7749 Y)

Die Konkursverwaltung:

759 *Hans Brunner,* Amtsnotar.

Hotel-Verkauf.

Ein an schönster Lage des Berner Oberlandes, in über 1000 Meter Meereshöhe gelegenes, gut frequentiertes, flott eingerichtetes **Hotel** wird besonderer Verhältnisse wegen **zu verkaufen gesucht.**

Kaufliebhaber wollen Offerten unter Chiffre **H 797 R** an die Exp. d. Bl. einsenden.

Zu verpachten eventl. zu verkaufen das

Grand Hotel Uetliberg

best eingerichtet und mit guter Klientel. Za 13908 3498

Offerten nimmt entgegen und erteilt nähere Auskunft die

767 **Direktion der Uetlibergbahn, Zürich.**

Hotel-Direktor

Vereinsmitglied, tüchtiger energischer Fachmann gesetzten Alters, verheiratet (kinderlos), vier Hauptsprachen, im Winter in gleicher Position und Frau als Haushälterin, an der ital. Riviera tätig, sucht unter bescheidenen Ansprüchen **per Frühjahr 1910** passendes Engagement. Prima Referenzen. Jahresstelle vorgezogen.

Offerten unter Chiffre **H 1071 R** an die Exped. d. Bl.

Maison fondée en 1796

Vins fins de Neuchâtel

SAMUEL CHATENAY

Propriétaire à Neuchâtel 1062

Marque des hôtels de premier ordre

Dépôt à Paris: **Fr. Thomi,** 41 Rue des Petits Champs.

Dépôt à Londres: **J. & R. Mc Cracken,** 10 Bush Lane, Cannon Street EC.

Dépôt à New-York: **Cusenier Company,** 400-402 West 23rd Street.