

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **6 (1897)**

Heft 26

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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.

Erscheint
Samstags

Paraissant
le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate - 3.—
3 Monate - 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate - 4.50
3 Monate - 3.—

Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spaltige Petitzeile od. deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechendes Rabatt.

Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois - 3.—
3 mois - 2.—

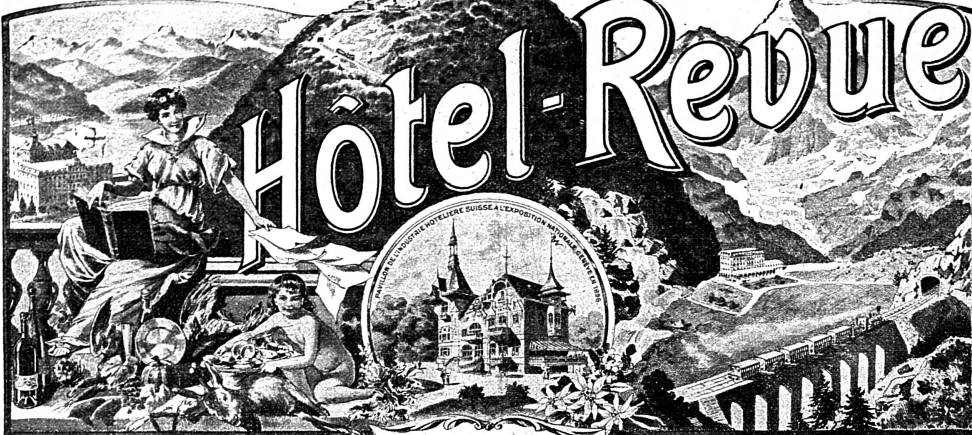
Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois - 4.50
3 mois - 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace.

Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent moitié prix.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

6. Jahrgang | 6^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel. * TÉLÉPHONE 2406. * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No 21, Bâle.

Avis an die Mitglieder.

Im Laufe der nächsten Woche werden wir die Mandate für die Nachnahmen der Jahresbeiträge pro 1896/97 der Post übergeben und bitten wir um gefl. Honorierung derselben.

Ouchy-Lausanne, 25. Juni 1897.

Schweizer Hotelier-Verein

Der Kassier:

John Müller.

Avis aux Sociétaires.

Dans le courant de la semaine prochaine nous encaisserons par mandat de poste les cotisations pour l'année 1896/97 en vous priant de bien vouloir les acquitter aussi promptement que possible.

Ouchy-Lausanne, 25 Juin 1897.

Société suisse des Hôteliers

Le caissier:

John Müller.

Das Gasthof- u. Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit.*)

(Fortsetzung.)

Weniger plastisch, aber weit instruktiver ist das Bild, das uns ein weitgereister Franzose von dem Gasthofwesen der Schweiz entwirft. Der Franzose Michael von Montaigne, der mit einer Reisegesellschaft von 170 Personen im Jahre 1580 durch die Schweiz und Deutschland nach Italien reiste, schreibt:

„Als ich in Basel ankam, liess die Republik mich und Hrn. d'Estissac durch einen ihrer Offizianten bewillkommen. Er brachte Wein, und hielt, da wir am Tische sassen, eine lange Rede, die ich in Gegenwart vieler Deutscher und Franzosen, mit entblößtem Haupte, gleichfalls weitläufig beantwortete. Der Wirt war beiderseitiger Dolmetscher. Der Wein war sehr gut. Die Häuser in Basel sind mit Gallerien versehen und mit Glasfenstern, die auf die Strasse und in den Hof gehen. Die Häuser sind reich an schöner Eisenarbeit. In der Ziegelarbeit haben es die Schweizer ungemein weit gebracht; die Dächer und Fussböden ihrer Zimmer sind mit Ziegeln bedeckt. Ihre Zimmer sind mit allerlei irdenen Gefässen ausgeziert. Auch in der Zimmerarbeit haben sie sehr geschickte Leute. Die Fichten sind das gewöhnliche Holz, was man hier verbaut. Die Gefässe, die sie verfertigen, sind grünstenteils lackirt und gemalt, und überhaupt sehr künstlich ausgearbeitet. In ihren Zimmern, ich meine ihre Esssäle, ist Pracht und Geschmack bewundernswert. In einem jeden dieser sehr wohl ausgeschmückten Säle sind fünf bis sechs mit Bänken besetzte Tische, an welchen sich die Gäste herum setzen. Das kleinste Haus hat drei bis vier solche wohl eingerichtete Esssäle. Sie haben gurechgehends vortreffliche Fenster, obwohl es das Ansehen hat, dass sie mehr für das Mittagbrot, als ihre Wohnung sorgen, denn ihre Schlafkammern sind sehr armselig beschaffen. Vier Betten stehen hintereinander in einer Kammer. Bettgardinen haben sie nicht. Kamme sind bei ihnen nicht Mode; heizen sie ein, so heizen

sie viele Zimmer mit einem Male. An die Wärme ihrer Stuben gewöhnt man sich gar bald. Ein wenig Rauch, den ihre Öfen verbreiten, und einige anfänglich riechende Ausdünstungen derselben ausgenommen, ist die Wärme ziemlich gleich und erträglich. Während wir Franzosen, führt Montaigne fort, uns warm anziehen, wenn wir in unsere Wohnstuben gehen, und unsere wohl erwärmten und mit Pelz gefütterten Schlafrocke umhängen, spazieren die Schweizer im blossen Wams, mit entblößtem Haupt in ihren Zimmern herum, ziehen sich aber warm an, wenn sie an die Luft gehen. Auf ihrem Herde findet man wenig Feuer, daher sie es auch nicht gern sehen, wenn die Gäste in ihre Küchen gehen.

Ihre Fremden bedienen sie schlecht. Ihre Betten sind so sonderlich reizend eben nicht. Betttücher und Kopfkissenüberzüge sind, wenn nicht unbekannt, doch selten in diesem Lande. Man thut Jemanden schon eine grosse Ehre an, wenn man einem Fremden ein weisses Leintuch und ein Kissen ohne Ueberzug gibt. Ein schmutziges Federbett vertritt die Stelle einer Matratze. Gegen Wind und Wetter haben sie keine Verteidigung, als das Fenster. Sie lassen ihr Fenster Tag und Nacht, sogar in ihrer Schlafkammer, offen.

Ihre Bedienten essen mit ihnen an einem Tisch oder an einem benachbarten. Einer ist zu ihrem Dienste genug. Dieser füllt ihnen ihren Becher oder silbernen Pokal, und setzt ihn gerade vor seine Stelle hin. Wenn der Becher leer ist, so füllt er ihn wieder aus einem grossen Becken. Jeder Gast erhält eine kleine, eigens zusammengelegte Serviette. Ein jeder Schweizer hat sein Messer bei sich, womit er alles anfasset, ohne mit den Händen in die Schüssel zu greifen.

Ihre Gerichte tragen sie auf ein Mal auf und bedienen sich dazu eines gewissen Gerüstes, auf dem sie eines auf das andere setzen. Ihre Tafeln sind sehr gross und viereckig, so dass es schwer hält, die Schüsseln in die Mitte hinzusetzen. Der Bediente nimmt sodann diese Schüssel auf einmal ab und trägt zwei andere auf. Diese Veränderung wird oft sechs bis siebenmal vorgenommen. Denn man fingt nicht eher bei der neuen Schüssel an, bis die vorige heraus ist, dann geht es auf das Obst los. Ein Jeder wirft sodann, einer nach dem andern, seine Assiette in einen dazu auf den Tisch gesetzten geflochtenen Korb, sobald wie man mit dem Fleischessen fertig geworden. Und hierin beobachten sie genau die Rangordnung. Wenn der Bediente damit fort ist, so bringt er zwei Schüsseln verschiedener Früchte, die durcheinander vermischt sind, auf den Tisch, die sie zum Braten essen, so wie wir Salat oder gebackenes Obst.

Unter andern haben sie für die Krebse eine besondere Vorliebe; sie haben selbst eigene Präsentirer für Krebse.

Vom Waschen halten sie nicht viel. Sie gehen, wie bei uns die Mönche, an eine Giesskanne, die in einer Ecke steht und bespritzen sich ein wenig mit Wasser.

Die meisten Leute haben nur hölzerne Teller, Töpfe, die aber so rein und blank, wie nur immer möglich, aussehen. Einige haben auch, ausser dem hölzernen Geräthe, etwas Zinn, das sie aber bei ihren Gastmahlen erst auf die Letzte herabholen, etwa, wenn man die Früchte zu essen anfängt, oder wenn sie kein hölzernes Geräthe mehr haben. Es ist aber nicht die Armut, die sie zum Gebrauch der hölzernen Gerätschaften gebracht hat, sondern bloss Gewohnheit. Denn unter diesen hölzernen Dingen setzen sie vortreffliche silberne Becher mit auf, und dazu noch in einer grossen Menge. Sie waschen und polieren alles, von ihren hölzernen Hausgeräten an bis auf den Fussboden ihrer Herde.

Ihre Betten sind so hoch aufgeschlagen, dass man gemeinlich auf einer Leiter hinaufsteigen muss.

Ich habe es schon gesagt, dass die Schweizer vortreffliche Eisenarbeiter sind; man wird sich also nicht wundern, dass sich ihre Bratspässe von selbst herumdrehen, sei es wegen eines Triebwerkes oder wegen ihres Gewichtes. Unsere Uhren haben also vor diesen Bratspässen nichts voraus. Sie bedienen sich auch ausserdem noch ihrer Kamine, in die sie viel Kienholz legen, um dadurch das Fleisch nach und nach zu räuchernd, da sie nicht alles frisch essen wollen. Indessen bedienen sich dieser Windmaschine nur die Gastwirte in den grösseren Städten, z. B. in Baden. Da der Zug in den Kaminen immer gleich ist, so schicken sich auch diese vortrefflich zu diesen Windmaschinen. Wie die unsrigen, sind diese Kamine, von Lothringen an, freilich nicht beschaffen; sie bauen ihren Herd mitten in die Küche und darüber das Kamin. Man sieht also wohl, dass er sehr gross sein muss, wie denn auch mancher sieben bis acht Fuss im Quadrat bis ganz oben ans Dach hat. Dies der Grund, warum der Wind in ihren Schornsteinen, ohne Rauch zu verursachen, sein kann, was in den unsrigen, der schmalen Röhren wegen, nicht angeht.

Drei bis vier Stunden, wenn es auch nur ganz mittelmässig zugeht, sitzen sie am Tische, sie essen also lange nicht so geschwind, wie wir, dafür schmeckt ihnen aber auch das Essen desto besser.

Den Pferden gibt man in der Schweiz in einem Male gemeinlich mehr Hafer, als sie den ganzen Tag über fressen können.*

Was Herr von Montaigne in Basel, Zürich und Schaffhausen vermischt hatte, fand er in Baden: die bequemen Separatzimmer. Der Ort, sagt Montaigne, ist nicht nur ungemein bequem angelegt und in jeder hat nicht nur alle mögliche Erleichterung, die er wünscht, sondern die Zimmer selbst haben den grossen Vorteil, dass sie ganz voneinander getrennt liegen und ein jeder Badegast sein eigenes Zimmer hat, ohne dass er den andern zu hindern braucht. Es sind hier sogar gewisse besondere Kapellen und Bethäuser, wo eine Gesellschaft, sich versammeln und ihre Andacht halten kann.

Die schon von Montaigne erwähnten Serviettes müssen noch lange Zeit in Deutschland unbekannt gewesen sein, da das im Jahre 1674 gedruckte Reisebuch, „der Götterbote“, die aus Frankreich eingeführten Serviettes als eine in Basel vorkommende Merkwürdigkeit verzeichnet.

Ganz erhebliche Verbesserungen im Gasthofwesen traten im 17. Jahrhundert allmählig ein.

Der dreissigjährige Krieg, der auf Deutschlands Kultur so ungemein hemmend einwirkte, hatte in mehrfacher Beziehung anfänglich günstige Folgen für die Schweiz. Schaarenweise strömten die Flüchtlinge in die Schweiz, wo sie in vollster Sicherheit gastliche Aufnahme fanden. Die Preise der Lebensmittel und der Wohnungen stiegen enorm; die Wirte mussten ihre Fremdenzimmer vermehren. Neubauten von Stallungen wurden erforderlich, um die Pferde der Flüchtlinge und deren Wagen unterzubringen. Die Flüchtlinge brachten aber auch viele in Deutschland heimische Einrichtungen mit, wodurch die veralteten Institutionen der Schweiz nach und nach verdrängt wurden. Die grössere Zahl der Flüchtlinge gehörte den halbblichen Ständen an, die an lustiges, sorgfreies Leben gewöhnt waren. Glücklicherweise folgten sich damals viele fruchtbare Jahre nacheinander, so dass die Einheimischen wie die Fremden in der Schweiz sich recht wohl befanden, wenn auch der Krieg mehrmals die Schweiz heimsuchen drohte.

Die Hauptverbesserungen, welche wir im Gasthofwesen des 17. Jahrhunderts zu verzeichnen haben, hängen auf's Innigste mit den politischen Ereignissen zusammen. Sie bewirkten eine Trennung der Speise- und Schlafzimmer nach den verschiedenen Ständen. Die fremden Flüchtlinge mochten nicht mit einfachen Schweizern am gleichen Tische sitzen. Und der grosse schweizerische Bauernkrieg schuf eine so tiefe Kluft zwischen den Regenten und dem Volke, dass die Einführung eines Herren- und Bauern-Tisches fast als eine rettende That erschien. An die Stelle der grossen kasernenartigen Speise- und Schlafsäle traten die kleinern Separatzimmer, die sich auch viel leichter in geschmackvoller und bequemer Weise dekorieren liessen. In den Wallfahrts- und Markorten, wie in jenen Dörfern und kleinen Städten dagegen, die vom Kampfe der Parteien weniger berührt wurden, erhielten sich noch bis in's 18. Jahrhundert die alten Schlafräume mit der Legion von Betten.

Reinlichkeit und Behaglichkeit waren die beiden Hauptanforderungen, welche die deutschen und englischen Flüchtlinge des 17. Jahrhunderts an schweizerische Gasthöfe stellten.

So treffen wir denn seit dieser Zeit schon vor den Häusern jene Eisen, in den Gängen vor den Treppen und Zimmern Britchen und Teppiche zum Reinigen der Schuhe. Im Wirtshaus für die Bauern und in den Schlafsälen für dieselben finden wir das zinnerne oder irdene Giessfass, an welchem die gemeinsamen Waschungen vorgenommen werden; in den für die Herren reservierten Zimmern dagegen bürgert sich

*) Wir entnehmen diesem hochinteressanten, von Herrn Dr. Th. von Liebenau, Staatsarchivar in Luzern, verfassten, auf kultur-historischen Studien aufgebauten Werke einige Abschnitte und Auszüge. Das Buch selbst aber, welches ebenso unterhaltend als lehrreich geschrieben, mit Illustrationen versehen und elegant gebunden ist, empfehlen wir unsern Lesern auf Angelegentlichste. Verlag von J.-A. Preuss in Zürich.

das Waschbecken aus Zinn oder Porzellan ein. Statt der immensen Schlafstätte, in die sich je zwei Personen teilen mussten, kamen Eimerbetten auf, entweder mit Matratzen oder Flaumdecken und Kissens und mit Gardinen versehen. Diese „Himmelbetten“ sind im 17. Jahrhundert noch so gross, dass sich der Gast nicht in die Gestalt eines Fragezeichens zu krümmen genötigt sieht.

An die Stelle der harten Bänke treten allmählig gepolsterte Stühle, mit Arm- und hohen Rückenlehnen versehen, und Fusschemelchen für Damen.

Zündete man im 16. Jahrhundert noch allen Gästen resp. Leidensgenossen gemeinsam in's Bett, so erhielt jetzt jeder Fremde für sein Zimmer ein eigenes Licht.

Auch diese Privatzimmer waren zum Teil wenigstens heizbar. Kamine allerdings fehlten meist, dagegen verbreiteten stattliche Kachelöfen, geziert mit Malereien, eine behagliche Wärme.

Gerade im 17. Jahrhundert war die Keramik der Schweiz auf ihrem Höhepunkt angelangt. Im Wirtshaus zum Kopf in Bülach sah man einen jener schönen Ofen von 1655, der sämtliche Schweizer Schlachten mit je einem Lobspruche auf einen eidgenössischen Ort darstellte.

Damals kamen auch mit den Kostbarkeiten der beiden Indien die Fayence-Teller auf, mit Ornamenten und Sprüchen bedeckt; gebrannte und glasierte Krüge aus Ton. Die Lebensweisheit wurde in jener Zeit nicht bloss auf Schüsseln dem Gaste in Erinnerung gebracht, sondern auch auf Messern.

Zur Aufstellung solcher Prunkstücke dienten die Buffets, die oft reiche Verzierungen aufwiesen.

Die einst so kahlen Wände der Gänge wurden mit Hirschköpfen geziert, an deren Geweihe die Gäste ihre Mäntel hängten. Fremde von Stande liessen in den Gängen zur Erinnerung an einen längeren Aufenthalt in einem Gasthofe ihre Wappen mit entsprechendem Motto malen.

In den Wirtsstuben kamen mehr und mehr auch Gemälde in Aufschwung, der Autor der Hentelia belobt zwar sehr diese zur Recreation der Gäste dienende Sitte, gibt aber auch zu verstehen, dass die Wirte diese Auslage für Dekoration der Gastzimmer mit der Kreide wieder sehr gut einzubringen wussten.

Zu unserer Freude können wir konstatieren, dass fremde Reisende in der Regel ein recht freundliches Bild von dem Gasthofleben in der Schweiz während des 17. Jahrhunderts überliefern.

Weniger vorteilhaft ist das Bild, welches uns der Basler Jakob Bernoulli, der 1676 bis 1678 in Genf lebte, von der Stadt Calvins entwirft:

„Wirtshäuser hat es eine Quantität, so auch Anlass gibt zu dem debauchierten Leben, so in Genf fugeht. Fast in jeder Gassen wird man drei, vier, fünf Schilt antreffen, mit dieser Beschrift: „et cetera, bon logis.“

Wie die Franzosen überall Süß sind, als halten sie die Stadt sehr ungesund; also dass wenn einer sonderlich durch die Allées geht, die Nasen aufzuheben, und des Nachts sich befürchten muss, er werde von oben ab getauft werden. Der Bise haben sie es zu verdanken, dass sie verhindert, dass die Luft nicht infiziert wird. An gutem Wasser haben sie grossen Mangel. Haben nur drei laufende Brunnen; bedienen sich desshalb der Rhone; ist ein unglücklich Trinken, wegen retraits publics, die hin und wieder auf der Rhone gefunden werden, dahin Männer und Weiber im Fall der Not sich verfügen, welches sie heissen auf die Rhone gehen. Ob einem nicht unterweilen in den Trank einige Brocken fallen, kann man wohl errathen. Ich für meinen Teil hab mich des Weins beholten, so nicht uneben schmeckt. Die gemeinen Häuser sind mehr auf die Kompliktheit als zur Zierlichkeit gebauten. Es geht ein gemeiner steinerer Schnecken von unten bis zu oberst in das Haus. Dieser Schnecken gebrauchen sich unterweilen 12 oder 15 Haushaltungen, deren etwa 3 oder 4 auf einem Etage wohnen. Sonsten geht es süßlich darin her. Da weiss man nichts von Buffeten, von Gemälden, von Luststühlen, von Leuchtern, von Brittlein unten an den Treppen, die Schuh abzuwischen. An dem Tisch darf man wohl die abgenagten Bein über die Achseln mitten in die Stuben werfen. Sonsten gebraucht man in diesem Bier wie auch in ganz Frankreich, keiner Ofen. Man wärmt sich bei dem Küchenfeur, das oben vom die Fische kochen, indem hinten der Rücken vor Ofen gestaltet. Die Wand sind nicht getäfelt, sondern zeigen entweder die blossen Mauern, oder sind tapaziert. Man hat keine Federbetten, sondern bloss Madrazen.“

Mit dem grossen Basler Mathematiker stimmt auch der Engländer John Evelyn überein, der Genf, Edinburg und Lissabon als jene Städte nennt, die in ganz Europa durch Unreinlichkeit sich am meisten auszeichnen. Erst im 18. Jahrhundert trat in Genf der Umschwung ein, der im 19. Jahrhundert rapid verlief, so dass Genf an äusserer Pracht und an Bequemlichkeit bald alle Städte der Schweiz übertraf. Der weite Genfersee, auf dem im 18. Jahrhundert selten nur ein Segelschiff zu sehen war, wesswegen ihn noch Kaiser Joseph II. „un désert aquatique“, ein todes Meer nannte, ist jetzt einer der belebtesten aller Schweizerseen. Schon der Franzose Missot, der 1688 aus Italien nach Genf kam, bemerkt, die Stadt Genf ist weder gross noch schön, aber dem ungeachtet ein allerliebster Ort, so dass einem Fremden, der sich längere Zeit in Genf aufgehalten, der Abschied nicht leicht wird.

Noch in Missot's Tagen war es auch im kleinsten Schweizerstädten Sitte, den vornehmen Reisenden Wein zu schenken; allen Reisenden hielt man dabei die ganz gleiche Rede, nur legte man den Titel Excellenz, nicht wie heute noch in Italien, nur denen bei, welchen er zukam. Missot gibt den Reisenden den Rat, bei Leibe nicht über diese Rede zu lachen, sondern ernsthaft und sauer drein zu sehen und dem Redner ein schönes Trinkgeld zu verabfolgen. In St. Gallen dagegen schenkte man vornehmen Reisenden, wie z. B. 1628 dem Grafen Egon von Fürstenberg, ausser Wein auch noch Hafer und Leinwand. Mehrere Räte schwei-

zerischer Städte hielten übrigens, um vornehme Fremde mit gutem Weine bewirten zu können, eigene Schenken und Ratskeller, die dem Namen nach zum Teil fortexistieren, wie der Rathauskeller von Bern, der „Elsasser“ in Zürich etc.

Diese Geschenke an fremde Reisende reichen in der Schweiz nachweisbar schon in's 14. Jahrhundert zurück und hatten Gegengeschenke zur Folge, für welche in ältern Schriften der Ausdruck „Letzegeld“, Verehgeld, später Trank- oder Trinkgeld vorkommt. In der Schweiz wurde das Trinkgeldwesen niemals gesetzlich geregelt, wie z. B. 1748 durch das Wirtsgesetz in Braunschweig. Ausgedehnt wurde das Trinkgeldwesen besonders durch die Gepäckvisitationen, die aus fiskalischen Gründen eingeführt wurden, dann namentlich auch durch die sanitarischen Untersuchungen, die seit der Pestzeit obligatorische Kraft erhielten. (Fortsetzung folgt.)

Kleine Chronik.

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 21. Juni 7647.

St. Moritz. Das neue Hotel Stahlbad erhielt eine hydrotherapeutische Einrichtung.

Wengen. Herr Ulrich Linder hat sein Hotel Silberhorn an Fräulein Schütz verkauft.

Budapest. Das Hotel Königin von England ging aus dem Besitze des Herrn Josef Marchal in den des Herrn Eduard Palkowicz über.

Feldafing a. Starnbergersee. Das Hotel Strauch ging für 460,000 Mark von Herrn M. Strauch in den Besitz des Herrn Zwickl von München über.

Lucern. Vom 1. Mai bis 15. Juni sind in den hiesigen Gasthöfen 13,200 Fremde abgestiegen, 1000 mehr als in der gleichen Periode des Vorjahres.

München. Das Hotel zum Englischen Hof wurde von Herrn Hans Brunner, früher Eigentümer des Café Lohengrin, angekauft.

Mürren. Herr Haubensack, früherer Besitzer des Hotel Hirschen in Zug hat das Hotel Jungfraublick käuflich erworben.

Sils (Engadin). Eine zweckmässige Einrichtung hat das Hotel Alpenrose getroffen, indem ein direkter Zugang von der Strasse in den zweiten Stock geschaffen wurde.

Villars s. Ollon. Das Grand Hotel hat nunmehr einen Lift sowie elektrisches Licht erhalten. Die Wiedereröffnung ist auf den 1. Juli festgesetzt.

In Zandvoort (Holland) soll ein Hotel mit 200 Fremdzimmern und Salons erbaut und im Mai nächsten Jahres dem Verkehr übergeben werden.

Faulensee. Die Gemeinde thut Schritte, um eine Halstation der Thunersee zu erhalten. Diese käme auch dem Badestablimmente, wie den Gemeinden Aeschi und Krätzingen zu gut.

St. Gallen. Laut „St. Galler Tagblatt“ soll das Hotel Hecht von seinem derzeitigen Besitzer Herrn Hummel um die Summe von Fr. 600,000 an Herrn Merian, früher Besitzer des „Schweizerhof“ in Basel, verkauft worden sein.

St. Moritz-Bad. Das Hotel „Victoria“ hat sein Vestibül vergrössert und zu einem glänzenden Raum ausgestattet. Auch die Südfassade hat durch den Umbau eine bedeutende Umgestaltung zu ihrem Vorteil erfahren.

Thun. Die Direktionen der Hotels Thunerhof und Bellevue, Aktiengesellschaft, liegen in den Händen der Herren M. Peter für das Grand Hotel Thunerhof und P. Schlenker für das Hotel Bellevue.

Für Hotelbesitzer. Eine Kabinetsordre an den preussischen Minister des Innern bestimmt, dass Hotels, Lokale etc. nicht ohne vorherige Genehmigung den Namen eines preussischen Herrschers annehmen dürfen. Die Polizei soll in Zukunft verhindern, dass derartigen Unternehmungen nach Belieben die Namen preussischer Herrscher zugelegt werden.

Interlaken. Im Laufe letzten Winters ist der rechte Flügel des Hotel Jungfrau angebaut worden. Derselbe enthält ein grosses künstlerisch ausgestattetes Restaurant mit Grillroom. Das Hotel erhält durch diesen Anbau ca. 50 Betten mehr, so dass die Bettenzahl der zusammengehörenden Hotels Victoria und Jungfrau nunmehr auf 750 steigt.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 5. Juni bis 11. Juni 1897: Deutsche 324, Engländer 242, Schweizer 189, Holländer 34, Franzosen 29, Belgier 10, Russen 20, Oesterreicher 23, Amerikaner 32, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 12, Dänen, Schweden, Norweger 10, Angehörige anderer Nationalitäten 5. Total 930; darunter waren 136 Passanten.

Triberg. Zur Richtigstellung der durch verschiedene Blätter gegangenen Meldung, Herr Burkhard vom Hotel Metropole in Genf habe das Hotel Löwen und National gekauft, wird uns mitgeteilt, dass dessen Bruder, Herr Amb. Burkhard, welcher mehrere Jahre in ersterem in Genf mitthätig war, Käufer des hiesigen obgenannten Etablissements ist. Das Hotel Metropole bleibt wie bisher in unveränderter Weise unter der persönlichen Leitung des Herrn D. Burkhard.

Recht gut eingerichtete Hotels soll es auch im römischen Weltreich gegeben haben, und somit wäre also die Meinung irrtümlich, die alten seien bei Reisen lediglich auf ihre Gastfreunde angewiesen gewesen. Lange vor Christi Geburt gab es schon Herbergen, wo man gegen Entgelt Unterkunft und Beköstigung fand. Anfangs waren diese wohl recht primitiv; doch schon im ersten Jahrhundert schwerlich so grundschlecht, wie Plinius behauptet, sonst hätte der alles bekrittelnde Späther Horaz, der auf seiner Fahrt nach Brundisium mehrmals in Gasthöfen eingekehrte, sich in wesentlich schärferen Wendungen darüber geäußert. Auch wird berichtet, dass sogar der Kaiser Vitellius, der zwar keine sehr exklusive Natur, aber doch immerhin Kaiser war, ganz gewöhnliche Wirtshäuser zum Ueberrichten benutzte. Es sei noch bemerkt, dass die altrömischen Gasthöfe, just wie die unseren, häufig nach Tieren benannt waren. Der „Schwarze Walfish zu Askalon“ mit seinen ziegelsteinschleppenden Kellnern berührt uns kaum noch als Anachronismus, wenn wir den pompejanischen „Elephanten“ oder den „Hahn“ zu Narbo kennen gelernt haben. Wenn die altrömischen Durchschnittsgasthäuser an die berühmten spanischen Fondas und Posadas erinnern,

wo ein verwöhnter Geschmack vieles zu tadeln findet, so verhält sich dies wesentlich anders mit den grossartigen Heerstrassen errichtet wurden. Hier logierte man hervorragend gut und ward ebenso trefflich bewirtet. Schon Augustus hatte an den Chausseen die bekannlich in muster-gültiger Ausführung das ganze Weltreich durchschnitten, sogenannte Stationen errichtet, die zur Vermittlung des Postverkehrs dienten. Hier standen jederzeit Kutschen für die Weiterbeförderung bereit. Diese Stationen wurden allmählich vergrössert und ausgebaut. Zu Anfang des zweiten Jahrhunderts finden wir überall — je eine Tagesreise von einander entfernt — sogenannte Mansiones, das heisst richtige Posthotels mit wohleingerichteten Zimmern, Bädern, Restaurationen und Stallungen. Und ähnlich wie auf unseren modernen Bahnhöfen, so gab es auch in den Mansiones Räume, die nur für den Kaiser und seine Familie bestimmt waren: sogenannte Palatia. Leider hatte dies Institut einen sehr grossen Fehler: es durfte nicht von dem grossen Publikum, sondern lediglich von den Staatsbeamten benutzt werden. Diese aber verkehrten hier gratis. Zu ihrer Legitimierung führten sie sogenannte Diplome — Pässe — mit sich, die „im Namen des Kaisers“ bis in das Einzelne angaben, wie der Gast zu verpflegen und zu behandeln war, insbesondere auch, wie viel Gänge seine Mahlzeit umfassen, welchen Wein man ihm vorsetzen und wie viel Pferde man ihm bei der Weiterfahrt überlassen sollte. Die Pässe waren, wie unsere modernen Rundreisebillets, nicht übertragbar; ihr Verkauf war mit Strafe bedroht. Privatleute konnten derartige Postdiplome nur durch Erkaufung der ausstellenden kaiserlichen Beamten erlangen. Mit diesen Bestechungen ist namentlich in der späteren Kaiserzeit viel Missbrauch getrieben worden. Selbst das Institut incognito reisender Controlleure konnte dem Fehl nicht abhelfen, denn auch sie liessen gegen bar mit sich reden.

Verkehrswesen.

Meiringen. Mit dem Bau der Drahtseilbahn zu den Reichenbachfällen ist dieser Tage begonnen worden.

Pilatus-Bahn. Januar bis Mai 1897 wurden befördert 1906 Personen gegen 1341 im Vorjahre.

Lauterbrunnen-Mürren-Bahn. Dieses Unternehmen erzielt für den diesjährigen regnerischen Monat Mai eine Totalerinnahme von nur Fr. 4750 gegen Fr. 8070 im Vorjahre.

Vitznau-Rigibahn. Diese Bahn beförderte im Mai 5583 Personen (1896: 5391) und nahm dafür ein Fr. 23,908.65 (Fr. 23,389.08).

Rhätische Bahn. Die Rhätische Bahn verzeichnet für den Monat Mai aus einem Einnahmenüberschuss von Fr. 42,569 gegen Fr. 42,374 im Monat April dieses Jahres und Fr. 25,836 im Mai des Vorjahres.

Uri. Mit dem 15. ds. ist die neu erstellte Telegraphenlinie Andermatt-Disentis sowie das Telegraphenbureau im Hotel Oberalpsee auf der Oberalp dem öffentlichen Verkehr übergeben worden.

Visp-Zermatt-Bahn. Der Verwaltungsrat der Gesellschaft dieses Unternehmens (Aktienkapital 2,5 Millionen Franken) beantragt für 1896 4,5% Dividende gegen 4% im Vorjahre.

Wengernalpbahn. Die Wengernalpbahn verzeichnet für den Monat Mai aus dem Personenverkehr eine Einnahme von Fr. 6432 (1895: Fr. 4427, 1896 Betrieb im Mai noch nicht eröffnet).

Laut „Allg. Verkehrsztg.“ werden **Buffetwagen Basel-Köln** vom 1. Juli ds. Js. ab in den durchgehenden Schnellzügen Basel-Köln über Karlsruhe eingerichtet. Die Ökonomie dieser Buffetwagen ruht zu einem Teil in den bewährten Händen des Herrn Müller, langjähriger Inhaber der Restauration im Badischen Bahnhof, Basel, zum andern Teil in den Händen der „Holländischen Buffetgesellschaft“ in Amsterdam, mit welcher letzterer Herr Müller den bezüglichen Vertrag abgeschlossen hat.

Eine der interessantesten Schmalspurbahnen der Welt ist wohl diejenige zwischen Siliguni und Darjeeling in Indien. Obwohl diese Linie nur 75 englische Meilen lang ist, so steigt dieselbe doch nicht weniger als 7000 Fuss. Die Spurweite beträgt zwei Fuss und wird der Verkehr durch kleine Lokomotiven im Gewicht von 12 Tonnen vermittelt, welche einschliesslich des Biergewichtes eine Last von 39 Tonnen bei einer Durchschnittsgeschwindigkeit von 1:25 schleppen können. Die Baukosten dieser Linie betragen pro englische Meile 74,200 Mk., also insgesamt 5,565,000 Mk., ein Kapital, welches ausser den üblichen Abschreibungen immer noch 10 Prozent jährliche Dividende giebt.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Hiezu eine Beilage.

Vereinsmitgliedern erteilt über nachstehenden Angestellten auf Verlangen gerne Auskunft.
Das *officielle Centralbureau.*
Sur demande, le bureau soussigné fournit aux Sociétaires des renseignements sur l'employé ci-après dénommé.
Bureau central officiel.

Geschlechtsname	Vorname	Himat	Beruf	Geb.	Nr.
Nom	Prénom	Originaire de	Profession	Né	No.
Kranz	Walter	Braunschweig	Kellner	1879	17-30

Hotel-Adressbuch der Schweiz.

Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein.

Zweite vermehrte und verbesserte Ausgabe

Zum Preise von 5 Fr. (Vereinsmitglieder Fr. 3.50) zu beziehen durch das *offizielle Central-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins*, Basel. — Ausland: Gegen Einsendung von Fr. 5.50 franko.

G. Rychner Mühlegasse Zürich I.
Special-Agentur
Kauf und Pacht von
Hôtels & Restaurants

Zu verkaufen: 1356

- 4 Hotels I. Ranges in Preisen von Fr. 375,000 bis Fr. 450,000 bei verlangten Anzahlungen von Fr. 60,000 bis Fr. 225,000.
- 13 Hotels II. Ranges in Preisen von Fr. 15,000 bis Fr. 70,000 bei verlangten Anzahlungen von Fr. 15,000 bis Fr. 70,000.
- 7 Landgasthöfe in Preisen von Fr. 50,000 bis Fr. 90,000 bei verlangten Anzahlungen von Fr. 7,000 bis Fr. 20,000.
- 4 Restaurants in Preisen von Fr. 45,000 bis Fr. 95,000 bei verlangten Anzahlungen von Fr. 8,000 bis Fr. 16,000.

Zu verpachten:

- 1 Hotel am Luganersee, 24 Betten, Pachtzins Fr. 1500.
- 2 Landgasthöfe, Pachtzins Fr. 4,200 und Fr. 2,500.

Angemeldete Kauf- u. Pachtliebhaber:

- 2 Kaufliebhaber f. Hotels I. R., offerier. b. Fr. 200,000 Anzahlung.
- 5 Kaufliebhaber f. Hotels II. R., offerier. Fr. 15—50,000 Anzahlung.
- 6 Pachtliebhaber f. Hotels u. Restaurants, offer. bis Fr. 15,000 Zins.

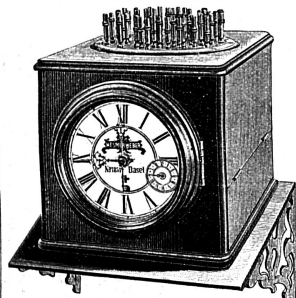
Zu verkaufen — Occasion.

Hotel- und Bade-Etablissement

der Zentralschweiz, altbekanntes besteingeführtes Geschäft, nahe Hauptfremdenplatz mit vorzüglichen Bahnverbindungen. Das Haus hat seit 60 Jahren den Besitz nur einmal gewechselt und genießt einen sehr guten Ruf. Antritt sofort oder nach Uebereinkunft. Soliden Bewerbern werden genügende Zahlungsbedingungen eingeräumt. Offerten sub Chiffre **H 1347 B** an die Expedition.

Elektr. Central-Weckapparat für Hotels

Silberne Medaille Genf 1896



Funktioniert präzise und ohne Störung für die Zimmernachbarn.

Langjährige

Garantie.

Patentiert in den hauptsächlichsten Ländern.

Prospekte gratis.

Den HH. Hoteliers angelegentlichst empfohlen.
L. Mesmer-Weber, Basel
 Sternengasse 21

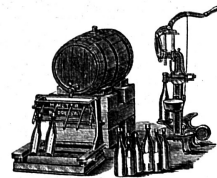


Balsthaler Closetpapier.

Wer ein vorzügliches u. billiges Closetpapier, sowohl in Paketen mit garantierter Blattzahl, als auch auf perforierten oder unperforierten Rollen mit garantierter Couponzahl à 500 oder à 1000 wünscht, achte auf nebenstehende Fabrikmarke, welche nebst Blatt- od. Couponzahl auf jedem Paket und jeder Rolle angebracht ist. Muster und Bezugsquellenliste versendet das

Bureau der Cellulose- und Papierfabrik Balsthal in Zürich.

H. Meyer, Kupferschmid, Rapperswil, St. Gallen



empfiehlt zur gefl. Abnahme seine bestbewährten 1299

Flaschenabfüll- u. Bouchirmaschinen, Dampfwaschherde.

Solide Arbeit. Grösste Leistungsfähigkeit.

Lieferung aller Arten Kochgeschirre.

Gute Bedienung. Mässige Preise.

AVIS.

Die vom Schweizer Hotelier-Verein eingeführten **Zeugnisformulare** und

Anstellungsverträge

für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fortwährend gegen Nachnahme bezogen werden beim **Offiziellen Centralbureau in Basel.**

- Zeugnisformulare: Heft à 50 Blatt Fr. 3.50
- " à 100 " " 6.—
- " à 200 " " 10.—
- Anstellungsverträge (deutsch od. franz.): per 100 " 2.50

Un Directeur dans un Hôtel de 1er rang au Lac Majeur (suisse), connaissant à fond l'italien, le français et l'anglais et passablement l'allemand, cherche place, préférentiellement pour toute l'année, de

Directeur

dans un bon Hôtel, ou

Secrétaire

ou Chef de réception dans un grand établissement. Caution disponible. Offres sous chiffre 4156 Locarno. 1349

MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES

NEUCHÂTEL (SUISSE)

SWISS CHAMPAGNE



DOUX TRÈS SEC

MI-SEC BRUT

SEC ROSÉ

Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Aelteste bestrenommierte Tafelens-Fabrik

Rensch-Miville vormals Ambr. Bohuy.

BASEL

Gegründet 1834. 1272

Versandt in Fässern, Kùbeln, Korbtopfen und Gläsern.

Hotel-Verkauf

In einer der grössten Städte der deutschen Schweiz wäre für einen tüchtigen Hotelier Gelegenheit geboten, eines der grössten Hotel, das von Reisenden stark besucht wird, und dessen Rentabilität nachgewiesener Massen eine ganz ausgezeichnete ist, käuflich zu erwerben. — Anzahlung Fr. 70 — 75,000. — Für das Uebrige würde ein Kapitalist als stiller Teilnehmer einsteigen. Off. sub P 2999 G an Haasenstein & Vogler in Basel. 1348

W. Philippi, Wiesbaden.



Aufzüge für Personen, Waren, Speisen, Wasche.

Elektrisch oder Hydraulisch

Vorzug: ruhiger Gang, keinerlei Stösse bei Abfahrt u. Halt.

Projekte und Kostenvoranschläge erteilen: 885

Passavant-Iselin & Co., Basel

Allein-Vertreter für die Schweiz.

Das Plazierungsbureau

des Schweizer Wirte-Verein Zürich

Zähringerstrasse 10, vermittelt Hotel- und Restaurant-Personal beiderlei Geschlechtes auf's Gewissenhafteste. 926

74 Bahnhofstrasse Zürich und Hotel Schwert

Cigarren-Import-Haus

BASEL

Max Oettinger

St. Ludwig

Gesund, erfrischend, nervenberuhigend

sind in der heissen Jahreszeit kühle Douchen, daher werden sehr empfohlen die neuesten patentierten 1342

Zimmer-Douchen

mit antiseptischer Vorrichtung.

elegante, praktische, leicht transportable Apparate, die an jeder Wand aufgehängt werden können. Sie werden vorzugsweise in Schlafzimmern eingerichtet, nehmen äusserst wenig Platz ein und erfordern keine Röhrenleitungen. Gasthöfen besonders empfohlen. — Preis 125 Fr.

Illustrierte Prospekte können gratis bezogen werden von **E. Wuhrmann, Neumarkt 3, Zürich I.**

CHAMPAGNES

Pommery & Greno, Reims

CARTE BLANCHE SEC EXTRA SEC
 GOUT FRANÇAIS AMÉRICAIN ANGLAIS
 Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc., A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.



Neue **Schweizer-Postkarten!**

Soeben erschien ein Sortiment von 12 fein ausgeführten 1354

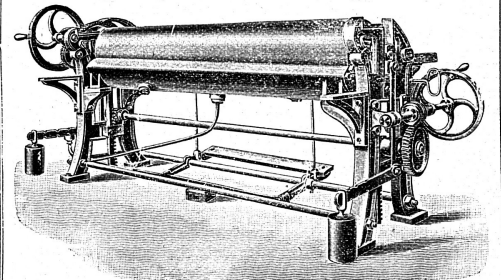
Künstler-Postkarten von Fritz Reiss in eleganter Enveloppe.

Preis: Per Sortiment mit 12 verschiedenen Karten Fr. 2.40.

Wiederverkäufer erhalten grossen Rabatt! Probe-Sortiment franko gegen Nachnahme Fr. 1.80. Verlagsanstalt Benziger & Co., A. G., Einsiedeln.

Unentbehrlich für Hotels und Pensionen. Neues System Bügel- u. Trockenmaschine m. Dampf- u. Gasheizung

mit elastischer Pression, womit glatte gestärkte Wäsche gebügelt werden kann. Einziges System gestärkte Vorhänge bügeln zu können, und völlig trockene und glatte Bett- und Tischwäsche zu erhalten. Centrifugal-Ausringmaschine mit einfacher und doppelter Friction.



Komplete Wascheinrichtungen. C. Séguin, Constructeur, Mülhausen i. E.

Sichere Existenz

für einen jüngeren Fachgenossen.

Eines der frequentiertesten, grösseren

Fremden-Etablissements in Davos-Platz

mit Jahresbetrieb, soll auf Herbst oder nächstes Frühjahr unter sehr günstigen Bedingungen verkauft werden, weil der jetzige Besitzer sich zur Ruhe setzen will. Grosse Baarmittel sind zur Uebernahme nicht notwendig, indem einem jungen Manne, der betreffend Charakter, Solidität und Tüchtigkeit im Geschäft genügende Garantie bietet, sehr günstige Zahlungsbedingungen gestellt werden könnten. Schriftliche Anfragen von Selbstkäufern mit Angabe von Referenzen und unter Adresse: „Hotel-Verkauf Davos“ befördert die Expedition der „Hotel-Revue“ 1337

Einfache Anfragen nach der Firma des zu verkaufenden Hauses oder Anfragen von Zwischenhändlern werden nicht beantwortet.



Vins fins de Neuchâtel SAMUEL CHATENAY

Propriétaire à Neuchâtel 288
 Médailles de 1re classe aux Expositions.
 Marque des hôtels de premier ordre.
 Dépôt à Paris: J. Huber, 41 rue des Petits Champs.
 Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City EC.

Henneberg-Seide

nur ächt,

wenn direkt ab meinen Fabriken bezogen.

schwarz, weiss und farbig von 85 Cts. bis Fr. 28. 50 per Meter - glatt, gestreift, kariert, gemustert Damaste etc. (ca. 240 versch. Qual. und 2000 versch. Farben, Dessins etc.)
 Seiden-Damaste v. Fr. 1.40—22.50 | Ball-Seide v. 85 Cts.—22.50
 Seiden-Bastkleider p. Robe „ „ 10.80—77.50 | Seiden-Grenadines „ Fr. 1.35—14.85
 Seiden-Foulards bedruckt „ „ 1.20—6.55 | Seiden-Bengalines „ „ 2.15—11.60
 per Meter. Seiden-Armures, Monpols, Cristalliques, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscovite, Marcellines, seidene Steppdecken- und Fahnenstoffe etc. etc. franko ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.
G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

Roch-Holzhalb, Zürich

Fortwährend Lager echter Champagnerweine.

312

Ateliers de Constructions mécaniques
ROB. SCHINDLER, LUCERNE
 Spécialité d'Ascenseurs et Blanchisseries pour Hôtels.



Machines à laver, Essoreuses syst. américain, Séchoirs, Calandres sécheuses.
 Désinfection, Essavage, Contage, Lavage, Rinçage, Azurage sans changer de machine.

Machine à laver, système Robert Schindler.
 Installations de Blanchisseries modèles. 1081
 Lavage par mouvement de lessif spécial, grand débit, pas d'usure, superbe travail.
 Breveté en Suisse, France, Allemagne, Autriche, Hongrie, Italie, Belgique, Angleterre, États-Unis.
 Ascenseurs, Monte-charges, Monte-plats, hydrauliques et électriques.
 Plus de 200 installations en Suisse.
 Exposition permanente des appareils à Lucerne.
 Références des Ters hôtels. — TÉLÉPHONE. — Catalogue et devis gratuits.

Universalpumpe,
 empfehlenswerteste
 Feuerspritze zugleich
 beste Gartenspritze.
 Pinhochste Behandlung.
 Geringste
 Kraftanstrengung.
 Von jedermann bedienbar.



Allein-Verkauf bei:
Albert Furrer, Winterthur.
 Prospekte gratis und franko. 628

VICTORIA-BRUNNEN
 Oberlahnstein 1/2 Ems.
Natürliches Mineralwasser
 mehrfach preisgekrönt.

Tafelgetränk des Kgl. Niederl. Hofes, in stets frischer Füllung.
 Käuflich bei allen besseren Mineralwasserhandlungen, Apotheken und Hotels.
 (H 64223) 1253

Pacht-Ausschreibung
 über den
Kurort Weissenstein bei Solothurn.

Dieser, der Bürgergemeinde der Stadt Solothurn gehörende, rühmlichst bekannte Luft-Kurort, bestehend in einem geräumigen, komfortabel eingerichteten Kur-Hotel und einem Sennberg von 107 Hektaren ergiebigen Matt- und Weidland, wird wegen Kündigung der Pacht auf 1. April 1898 zur Wiederverpachtung ausgeschrieben.
 Das auf einem der schönsten Punkte der Jurakette, 1300 Meter über Meer gelegene Kur-Hotel, mit seinen geräumigen Speisesälen, Damensalon, Billardzimmer, grosser Trinkhalle, etwa 70 Schlafzimmern, Post, Telegraph etc., ist von den Bahnhöfen Solothurn und Münster aus durch gute Bergstrassen in 2—3 Stunden zu Fuss oder Wagen leicht erreichbar.
 Vermöge seiner freundlichen Spazierwege durch Wald und Weid, seiner herrlichen Alpenluft und insbesondere seiner unvergleichlich grossartig schönen Aussicht auf die schweizerische Alpenkette, den Schwarzwald und die Seen von Biel, Neuenburg und Murten, erfreut sich dieser Kurort einer ausserordentlich starken und durch die Touristenwelt stets zunehmenden Frequenz.
 Auf Wunsch werden Hotel und Sennberg getrennt auf eine grössere Anzahl von Jahren in Pacht gegeben.
 Betreffend näherer Pachtbedingungen oder Besichtigung der Pachtobjekte beliebe man sich an den Domänenkommissär der Bürgergemeinde, Herrn Statthalter Viktor Tschuy, zu wenden, an welchen auch schriftliche Angebote versiegelt mit der Ueberschrift „Pachtangebot für Kurort Weissenstein“ bis längstens den 30. Juli nächstkünftig einzusenden sind.
 Solothurn, den 1. Juni 1897.

Für die Bürgerrats-Kommission:
 B. Roth, Amtmann.

ABSINTHE, QUALITÉ SUPÉRIEURE
 Vermouth, Bitter, Gentiane, Kirsch,
 Rhum, Cognac, Liqueurs douces, Sirops.
SANDOZ & GIOVENNI
 à MÔTIERS (Val de Travers).

111 Prospekte, Preiscourants, Werke etc.
Clichés & Zeichnungen
 jeder Art liefern rasch & billig
MÜLLER & TRÜB, AARAU.
 EIGENE MALER, ZEICHNER & PHOTOGRAPHEN.
 Non verlagte Probestarbeiten & Preise.

Champignons
 täglich frisch
 liefert die
 Champignons-Cultur
 von 1281
Samuel Naegelin
 in Basel.
 Preis-Courant zu Diensten.

MAISON FONDÉE EN 1820.
SWISS CHAMPAGNE
 EXPOSITION NATIONALE
 GENEVE 1896
 MÉDAILLE D'OR



LOUIS MAULER & C^{IE}
 MÔTIERS - TRAVERS
 (Suisse) 1107

Schweiz - London
 über
Strassburg - Brüssel und Ostende - Dover
 Billigste schnelle Route.
Drei Abfahrten täglich.
Seefahrt: 3 Stunden.
 Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

Flaschen-Korkmaschinen
 Spühl-, Füll-, Verkapselungs-
 Apparate etc. neuester bestbewährter
 Construction. Schlauch-Geschirre,
 Circular-Pumpen, sowie sämtliche
 Kellerei-Geräthe. 811
 Mehrjährige Garantie solider Ausführung.
F. C. Michel, Frankfurt a. M.




GRANDS VINS DE NEUCHÂTEL
Albert Vuagneux
 propriétaire
 Successeur de C. Vuagneux
Auvernier.
 Médaille d'or et d'argent aux expositions de Zurich 1883,
 Berne 1893, Genève 1896. 972
 Diplôme d'honneur Bordeaux 1896.
 Marque préférée des meilleurs hôtels suisses.

Liebhavern
 wirklich hochfeiner Cigarren empfehle:
 Herzog, mittelstark, 7er 100 St. Fr. 2.90
 Sumatra, feinste, 10er 100 „ „ 4.10
 Manila, pikante, 12er 100 „ „ 4.90
 Havanna, kräft. Aroma 15er 100 „ „ 5.35
 Alpenrose, pikant fein 200 „ „ 3.30
Garantieschein. Jeder Besteller
 ist berechtigt, 3 St. von einer Sorte zu
 rauchen und wenn nicht höchst befriedigt,
 auf meine Kosten zurückzusenden.
J. Winger, Boswyl.
 1357 H3109Q

Zu verkaufen.
 das Café Restaurant Ritter
 in Basel, in Mitte der Stadt, vis-à-vis
 dem Historischen Museum.
 Gute Rendite. Günstige Acquisition
 für einen feinen Restaurateur.
 Jede Auskunft erteilt der Eigen-
 tümer 1353
W. Ritter.

A vendre.
 Station climatique (Vaud),
 Hôtel, 20 chambres, grandes
 véranda's. Bonne situation.
 Tout meublé. Adresser les offres
 à l'Administration sous Chiff. 1294.

Montreux.
 Hotel-Pension
 de l'ordre et d'ancienne réputation
 à remettre pour cause d'âge. S'adresser
 Notaire Léon Perret à Montreux.
 (H 8172 M) 1359

Union Helvetia
 Verein schweizer. Hotelangestellter
 empfiehlt sich zur Vermittlung von
 nur tüchtigem Hotelpersonal aller
 Branchen und beiderlei Geschlechts.
 Spezialbureau für 957
Pa. Chets- u. Aides de cuisine
Concierges, Conducteurs und
Portiers. Kellner jed. Kategorie.
TELEPHON.
 Adresse für Briefe u. Telegramme:
Union Helvetia, Luzern.

Eisschränke
 für Hôtels, Restaurants, Metzger, Conditoren und Private



Mittel- oder Obereisensystem zum Auf-
 bewahren von rohem Fleisch, Speisen
 etc., je nach Wunsch mit oder ohne
 Ventilation.
 Bierkühler Schweiz, Patent 973 & 2233
 neuestes, sehr praktisches, Zeit und
 Mühe ersparendes System zum direkten
 Ausschank von Fass, ohne Schlauch-
 leitungen mit Spülrichtung, Schub-
 laden und jeder beliebigen Ausstattung,
 sowie ganze Buffeteinrichtungen.
 Glacemaschinen mit neuest. Ueberetzung
 alles andere weit übertrifft, sowie
 aus Neueste und Beste in
 Conservatoren für Gefrorenes und Rohais
 sichlich in solider und zweckmässiger
 Konstruktion zu billigsten Preisen unter
 Garantie.
Stets grosse Auswahl fertiger
Eiskasten auf Lager

— Gegründet 1863 —
J. Schneider, vormalis C. A. Bauer
 Eisgasse, Aussersihl-Zürich.
 Nachweisbar l. ältestes und leistungsfähigstes Geschäft dieser Art in der Schweiz.
 Ehrendiplom der Kantonalen Gewerbe-Ausstellung Zürich 1894.
 Silberne Medaille, Schweiz. Landesausstellung Genf 1896.
 Illustrierte Preislisten sowie Referenzen über ausf. Arbeiten stellen gerne zu Diensten.

Anstand bei Tische.

Von Wilhelm F. Brand.

Man wirft bei uns den Engländern oft Mangel an guten Sitten vor, ein Vorwurf, den sie ihrerseits in noch stärkerer Masse gegen uns erheben. Wer hat denn nun recht? — Sollte die Wahrheit nicht in der Mitte liegen? Sollten nicht beide Seiten recht, beide auch unrecht haben? Der Engländer erscheint uns oft linkisch und ungeschlacht, unser Hutherunterreissen, unsere Verbeugungen erscheinen ihm unmännlich, ja geradezu hanswurstig. Eine gewisse bei uns in hohem Ansehen stehende Schneidigkeit ist mit seinen Anschauungen von bescheidener Zurückhaltung, wie sie einem Gentleman oder einer Lady ziemt, unvereinbar, und er setzt sich viel lieber den Vorwurf aus, linkisch zu erscheinen als etwas vorstellen zu wollen. In diesem Sinne betrachtet, wird uns auch seine „Steifheit“ und „Unnahbarkeit“ in einem ganz anderen Lichte erscheinen. Er macht sich's gern bequem, sieht kein Uebel darin, die Beine überzuschlagen, und geniert sich selbst in Gesellschaft nicht, einen Fuss auf das Knie des anderen Beines zu legen.

Was aber auch die Schwächen der Engländer sein mögen, beim Essen legen sie im allgemeinen einen unverkennbar grösseren Anstand an den Tag, als irgend eine andere Nation, und zwar bis in die unteren Schichten der Bevölkerung; ich kann das behaupten, habe ich doch einmal mehrere Wochen lang in England in Restaurationen gegessen, wo die Mehrzahl der Gäste gewiss Schuster, Schneider, Droschkenkutscher und Leute aus gleicher Berufsklasse waren. Das ist nun zwar schon eine Reihe von Jahren her, aber einzelne Personen an den vornehmsten Gasthofetablen des Kontinents haben mich nur zu oft wieder daran erinnert, indem sie lange nicht in so anständiger Weise ihr Mahl einnahmen, wie jene einfacheren Elemente. — „Nun, es gibt auch hier Leute genug, die wissen, wie man mit Anstand isst“, wirft da vielleicht jemand ein. Ganz gewiss, viele wissen es, und tun es — sehr viele — wenn auch kaum einer aus der Zahl von zehn solcher Personen, die sich's einbilden.

„Aber warum soll ich mir denn beim Essen Zwang antun?“ erwidert vielleicht ein anderer. „Ich mache es mir gerade bei Tisch gern gemütlich.“

Ich auch! Aber Formlosigkeit ist wahrlich keine Gemütlichkeit. Man beobachte nur einmal den „gemütlichen Esser“. Er weiss nur zu oft nicht, wie er Messer und Gabel handhaben soll, und wenn er sich dann vollends einmal in Kreise eingeführt sieht, wo seine Art zu essen nicht eben üblich, da kann man ihm leicht genug ansehen, wie ungemütlich er sich fühlt, ganz abgesehen davon, dass er auch seinen Nachbarn eine Ungemütlichkeit bereitet oder ihnen wohl gar Laune und Appetit verdirbt. Ein solcher Einwurf wie der, dass man sich's bei Tische recht gemütlich machen, d. h. sich recht gehen lassen müsse, kommt mir vor, wie wenn einer, der reiten will, behauptete, man müsse sich's zu Pferde recht gemütlich machen, man brauche nicht gerade zu sitzen, im Gegenteil, eine nachlässige Haltung mache das Reiten gemütlicher. Und damit sind wir gleich zu dem Hauptfehler gelangt, dessen sich so viele Esser schuldig machen. Die Deutschen geben so viel auf eine gerade Haltung, mehr vielleicht als irgend eine andere Nation — wenigstens trifft dieses auf die deutschen Männer zu, wenn auch in dieser einen Beziehung gerade die deutschen Frauen hinter jenen weit zurückbleiben und ebenso weit wieder hinter den englischen Frauen — viele deutsche Männer halten sich stramm aufrecht nicht nur beim Reiten, sondern auch auf der Promenade etc. Nur bei Tische knicken sie so leicht zusammen, und aus Hang zur Bequemlichkeit bereiten sie sich die grösste Unbequemlichkeit, aus der alle anderen üblen Angewohnheiten beim Essen sich von selbst ergeben.

Wer sich gerade hinsetzt, sieht unwillkürlich darauf, dass auch sein Stuhl gerade und nicht zu weit vom Tische entfernt steht. Ebenso unwillkürlich hält er auch beide Ellenbogen stramm am Körper. Ihm genügt der freie Unterarm vollständig zur Handhabung von Messer und Gabel und er wird mit demselben niemals den Tisch berühren*). Der „gemütliche Esser“ muss dagegen einen Halt für seine Arme haben. Er legt das Handgelenk oder auch den ganzen Unterarm auf den Rand des Tisches und muss deshalb den ganzen Oberkörper vorbeugen. Da aber so alle Bewegungen, die er mit Messer und Gabel auszuführen hat, von dem zur Unterstützung des Oberkörpers fest auf den Tisch gelegten Handgelenk ausgehen und nicht von dem ganz frei gehaltenen Unterarm, so hat er nicht genügend Kraft mehr in der Hand und schneidet und schaufelt nun, so gut es gehen will, kommt dann der Gabel auch noch auf halbem Wege entgegen, indem er abermals den Körper weiter vorlehnt und schliesslich in peinlich gekrümmter Haltung dasitzt. Und das soll gemütlich sein! Die natürliche Folge einer solchen ungemütlichen und ganz und gar nicht zweckentsprechenden Haltung ist, dass er sein Essen nicht

zu Munde führen kann, ohne gewärtig zu sein, dass ihm unterwegs ein erklecklicher Teil davon abhanden kommt, dass er, wie ein kleines Kind, zur Vermeidung von Flecken sich die Serviette über die Brust breiten muss. Wer mit der geringsten Sorgfalt, zugleich aber in gerader Haltung isst, wird überhaupt kaum einer Serviette bedürfen und sie jedenfalls auf dem Schosse liegen lassen können.

Ganz von selbst wird der aufrecht Sitzende auch in dem Anfassen der Esswerkzeuge einen gewissen Anstand beobachten. Er wird vor allem das Messer am Griff anfassen und es nicht etwa auch noch an der Schneide halten. Diese auch nur mit einem Finger zu berühren — wie es so vielfach mit dem krampfhaft aufgedrungenen Zeigefinger geschieht — erscheint höchst ungeschickt. Messer wie Gabel sind möglichst lang anzufassen, so dass zwischen den Fingern und der Schneide noch ein mehrere Centimeter breiter Raum bleibt. Während des Sprechens mit dem Messer auf irgend etwas hinzuweisen, ist eine Unsitte, die wohl nicht besonders gerügt zu werden braucht, aber wie viele — die das gewiss nicht tun würden — begehnen die Ungehörigkeit, die Messerspitze dann und wann, sei es auch nur eine Hand breit, vom Teller aufzuheben. Wozu das! In den meisten Fällen kommt es gewiss nur daher, weil das Handgelenk auf dem Tische ruht. Gar wunderlich nimmt es sich aus, wenn jemand, um ein Stückchen Brot mit Butter zu bestreichen, statt es auf dem Teller liegen zu lassen, das Brot erst in die flache Hand nimmt, wo möglich auch noch in die Höhe hebt und so aus freier Hand zwischen Himmel und Erde dies Werk vornimmt. Wie ungeschickt! Auch in das Salzfass sollte man nicht mit dem Messer fahren — zumal wenn dieses schon gebraucht ist! Zum Salzfass gehört ein kleiner Löffel, und es ist unbegreiflich, wie es in Gasthöfen, die für ersten Ranges gelten möchten, noch so häufig daran mangeln kann; dass das Messer gar zu Munde geführt wird, ist eine Unsitte, die in unseren Tagen doch in Kreisen, die auch nur für einigemassen gesittet gelten möchten, glücklicherweise selten vorkommt. Dazu ist doch die Gabel ein so viel geeigneterer Gegenstand, wenn sie auch in der linken Hand gehalten wird. Aber es bedarf doch nur eines ganz geringen Aufwandes an Uebung, um dieselbe zu dieser Dienstleistung heranzubilden. Doch wird auch in ihrer Handhabung vielfach arg gefehlt. So ist es ein sehr oft vorkommendes, ebenso unangenehmes wie unschönes Verfahren, die Gabel so anzufassen, dass der Stiel zwischen Daumen und Zeigefinger emporragt. Wie wenn man einen Zaunpfahl in die Erde stossen wollte, so wird nach dieser Manier die Gabel in die Speise gegraben. Auch die Gabel sollte möglichst lang angefasst werden und zwar so, dass das obere Ende derselben ebenso wie beim Messer von der inneren Handfläche völlig bedeckt wird und die Höhlung der Zinken sollte mit der Innenseite unter allen Umständen nach unten gehalten werden. Nur bei Erbsen und dergleichen Speisen, die sich sonst nicht auf der Gabelhalten lassen, würde eine Ausnahme statthaf sein. Solässt sich zwar nicht so viel auf einmal aufladen, aber das ist ja nur ein anderer Vorteil und bewahrt uns davor, eine andere Ungehörigkeit zu begehen. Es gibt auch wohl Leute, die offenbar auf besonders feine Manier zu essen glauben, indem sie den kleinen Finger von der Hand ausstrecken, aber das sieht aus wie gespreizte Ungeschicklichkeit, vor der man sich hüten sollte. (Schluss folgt.)



Das Blasswerden des Rotweins hat seinen Grund darin, dass der rote Farbstoff nach und nach ausgeschieden wird, teils in eine mehr braune Nüance übergeht. Diese Wirkung kann hervorgerufen werden durch neu ausgelagte Fässer, deren poröses Holz viel Feuchtigkeit aufsaugt, durch Anwendung fauler Beeren zur Weinbereitung oder dadurch, dass die Kämme, besonders wenn sie schon braun waren, nicht entfernt wurden. Schwefel ist das einzige Mittel, um die braune Farbe wieder in eine rote zu verwandeln und der weiteren Ausscheidung des Farbstoffes Einhalt zu thun.

Kenzeichen der Margarine-Butter. Ein einfaches Mittel, um festzustellen, ob Butter mit Margarine gemischt ist, besteht in einem geringen Zusatz von schwelliger Säure. Färbt sich die Butter dabei hell oder röthlich gelb, so ist sie unverfälscht, tritt aber eine dunkelgelbe oder braune Färbung hervor, so ist die Butter margarinehaltig und der Verkäufer verfällt unter Umständen dem Strafgesetze über Nahrungsmittel-Verfälschung. Da der Zusatz von Margarine zur Butter nachgerade professionsmässig betrieben, diese aber trotzdem als Naturbutter ausgegeben wird, so sind an mehreren Orten die Polizeibehörden dazu übergegangen, den Margarineverkauf von Butterverkauf zu trennen; so ist z. B. in der Pariser Centralmarkthalle der Verkauf von Margarine und margarinehaltiger Butter auf einen bestimmten Platz beschränkt und zwar bei strenger Strafe.

Oelfarben-Anstriche zu reinigen. Der Anstrich der Fussböden, Thüren und Fensterrahmen leidet bekanntlich unter der Anwendung von Seife, mehr noch von Soda. Neuerdings hat man nun herausgefunden, dass Quillayarindenwasser den Oelfarben-Anstrich durchaus nicht angreift. Für 20 Pfennig Quillayarinde (auch Panamaspäne genannt) schütte man 7—8 Liter kaltes Wasser und lasse sie 24 Stunden ziehen. Sodann seihe man die Flüssigkeit durch und reibe mit ihr vermittelst eines Flanellappens die angestrichenen Gegenstände ab, worauf man mit reinem Wasser abspült und mit einem sauberen Tuche gründlich abtrocknet. Hat man nur kleine angestrichenen Flächen zu reinigen, so braucht man weniger Rinde, natürlich auch entsprechend weniger Wasser.

Temperatur der Getränke. Welche Temperatur sollen Weine und Wasser beim Trinken haben? Rotwein (auch roter Rheinwein) muss eine Temperatur von zwölf bis vierzehn Grad Reaumur haben und darf nicht kalt gereicht werden. Leichter weisser Wein darf nicht so kalt gegeben werden wie schwerer Rheinwein, und Schaumwein wieder kann noch kälter sein als Rheinwein. Zehn Grad Reaumur gelten für leichten Weisswein, acht Grad für schweren Rothwein und sechs Grad, nicht kälter, für Schaumwein als hinreichend. Massgebend ist bei dieser Temperatur die nachgewiesene Thatsache, dass die Geschmacksnerven bei zu starker Kälteempfindung abtumpfen, so dass bei kalten Weinen von einem Genuss nicht mehr die Rede sein kann. Es wird, um auch die Zeitangabe des Kühlens nicht fehlen zu lassen, genügen, leichten Rotwein eine Stunde, Rheinwein zwei und Schaumwein drei bis vier Stunden in Eis zu stellen. Da vielfach auch Selters- und Trinkwasser gereicht werden oder doch bereit stehen, auch manchmal schwere Weine dargeboten werden, so sind folgende Wärmegrade zu merken; Für Selters- und Sodawasser sind elf Grad und für Trinkwasser neun Grad Reaumur die beste Temperatur, während schwere Dessertweine einige Stunden im durchwärmten Raume stehen müssen, bevor sie den richtigen Wärmegrad haben.

Gegen das Berühren der Backwaren mit den Händen ist sowohl seitens der Verkäufer, wie auch der Käufer mit Recht von jeher geeifert worden, ohne dass jedoch irgendwo Abhilfe geschaffen worden wäre. Und was hilft es auch schliesslich, wenn allein beim Verkauf dieser Forderung genügt würde, da ein Brot vom Bäcker bis zu seinem Verbrauch doch meist noch durch viele Hände geht, wie die allgemeine Benutzung ein und desselben Brotes in den Speiselokalen wohl das drastischste Beispiel darstellt. Recht beachtenswert erscheint daher ein von einer Firma in Hannover gemachter Vorschlag, dessen Realisierung sich dieselbe durch Gebrauchs-Muster schützen liess. Das Prinzip der Neuerung besteht einfach darin, dem Brote gerade wie der Wurst eine Schale, eine Hülle aus Papier zu geben, die sofort nach der Entnahme des Gebäckes aus dem Ofen diesem straff überzogen und an den Enden zugebunden wird. Dadurch ist jede Berührung des Inhalts mit den Händen unmöglich gemacht; beim Verbrauch reisst oder schneidet man oben vom Papier ringsum einen Streifen ab, der Dicke des Schnittes entsprechend. Die praktische Idee verdient wirklich Beachtung, umso mehr, als das Mittel zu ihrer Verwirklichung ein so billiges und einfaches ist. Jedenfalls werden die Inhaber des gesetzlichen Schutzes gerne bereit sein, gegen annehmbare Bedingungen die Erlaubnis zur Anwendung der Brothüllen zu erteilen.

Bestimmung des Alters der Eier. Bekanntlich verlieren die Eier mit zunehmendem Alter an Güte und Werth, da durch die Poren der Schale Luft und Zersetzungsprodukte eindringen, die den Inhalt früher oder später ungeniessbar machen. Durch die Poren der Schale verdunstet aber auch Wasser und die Eier werden dadurch fortgesetzt leichter. Allerdings geht dies, je nach dem Aufbewahrungsort, rascher oder langsamer vor sich, immerhin aber bietet dieser Vorgang einen Anhaltspunkt, um wenigstens annähernd das Alter und damit den Gebrauchswert der Eier zu bestimmen. Nimmt man nämlich $\frac{1}{2}$ l Wasser, löst darin 60 gr. Kochsalz auf, so erhält man eine Lösung von ca. 1,073 spec. Gewicht. In dieser Lösung sinken frische Eier unter, schwimmt aber ein Ei darin, so ist dies der Beweis, dass das Ei nicht mehr frisch ist. Wie alt ist dann das Ei? Setzt man nun dem $\frac{1}{2}$ l Salzlösung noch $\frac{1}{4}$ l Wasser zu, d. h. macht man aus $\frac{1}{2}$ l $\frac{3}{4}$ l und damit die Lösung schwächer, so sind Eier, die in dieser schwächeren Lösung untersinken, ca. 14 Tage alt. Da die Eier mit zunehmendem Alter fortgesetzt leichter werden, so muss auch die Salzlösung, in der sie untersinken sollen, immer schwächer sein, so dass ein Zeitpunkt eintritt, wo sie in reinem Wasser schwimmen, d. h. also gleich schwer wie reines Wasser sind. In diesen Zustand gelangen ohne besondere Vorsicht aufbewahrte Eier in 60—100 Tagen, so dass man auch sagen kann, Eier, die in reinem Wasser schwimmen, sind zwischen 60—100 Tage alt.

*) Allerdings sind vielfach die Estische zu hoch oder die Stühle sind zu niedrig, wodurch eine Vermeidung der Berührung der Arme mit dem Tisch wesentlich erschwert wird. Ein paar Centimeter machen hier schon viel aus.

Alter Unterwaldner-Reib-Käse
 Frische Zentrifugen-Tafel-Butter
 Frische Nidel-Koeh-Butter
 liefert billigst 1309
Otto Amstad, Beckenried, Unterwalden.
 „Ich bitte meine Adresse ganz auszuschreiben.“

Hotel mit Restaurant.

In bester Lage Luzerns ist ein im vollen Betriebe befindliches alt renommirtes (K 578 L)

Hotel II. Ranges

(mit Realrecht) mit grossem Restaurant, per sofort an einen tüchtigen Wirt zu verkaufen, event. zu vermieten. Schriftliche Offerten sub Chiffre K 578 L an die Annoncen-Expedition H. Keller, Luzern. 1346

Passugger Tafelwasser.

Natronsäuerling aus dem Quellengebiet der Rabiusa-schlucht bei Chur.

Erfrischungs- und Tafelgetränk ersten Ranges, besonders zuträglich durch die säuretilgende Wirkung.

Sehr billig

Zu beziehen überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken; Kistenweise auch durch die Betriebsdirektion der Passugger Heilquellen A. G. in Zürich. 1331

S. GARBARSKY

Chemiserie de 1^{er} ordre

Löwenstrasse 51 Zürich Telefon 3370.

Spezialität: feine Herrenhemden nach Mass, sowie Kragen, Manchetten, Cravatten, Unterzeuge etc. in grösster Auswahl und bester Ausführung.

Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

Unter Vorkaufsrecht zu pachten gesucht,

für kommenden Winter an der französischen oder italienischen Riviera eine feine

Hotel-Pension

mit nicht unter vierzig Fremdenbetten. Prima Referenzen werden geboten. Frankierte Offerten unter Chiffre H 1323 R an die Expedition der Hotel-Revue.

Gut assortiertes Lager. Prompter Versandt.

Conserven - Delicatessen - Kaffeerösterei

G. Hofer-Lanzrein, Thun.

Hauptniederlage
 der
 Walliser Conservenfabrik Saxon. 1325
 Telefon. Telegr.-Adr.: Conserven Thun.

hauptsächlich:
 Chefs de réception
 Sekretäre
 Oberkellner
 Zimmerkellner
 Restaurant-Kellner
 Saalkellner

Hotel-Personal

empfehlen die
 Plazierungs-Bureaux
 des
 Genfer-Vereins.
 GENEVE, 4 Rue Gevray 4.
 ZÜRICH, 23 Linthescher-Strasse 23.

Primeurs de légumes et fruits
 du Valais.
 Spécialités pour les Hôtels.

CONSERVES DE SAXON

La seule Médaille d'Or
 décernée aux Fabriques de Conserves, Genève 1896.

Les Fruits du Valais

sont les plus appréciés et
 employés pour fabriquer LES

CONFITURES DE SAXON

LAURENT-PERRIER

"SANS-SUCRE"

CHAMPAGNER

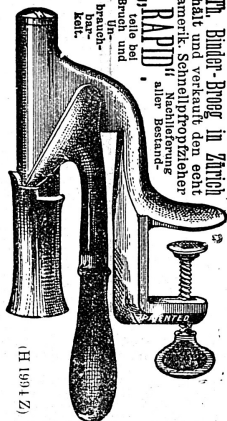
Generaldepôt für die Schweiz: **Rooschütz & Co., Bern.**
 Agentur für Genf: **A. Baer, Genf.**



Wert-Marken, Bier-Marken,

Schlüssel-Marken,
 Datumstempel - Numereurs
 Kautchouc-Stempel,
 Thür-Schilder,

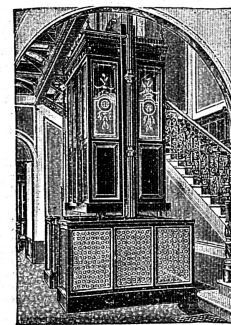
emailliert und graviert,
 1281 schnell und billig bei
Daubenmeier & Meyer, Zürich I,
 Gravier- u. Präge-Anstalt - Telefon 3589.



1 Verkapselungsmaschine,
 (für Kapseln bis zu 45 mm. Länge),
 welche auf unserm Redaktionsbureau
 als Ausstellungs-Objekt gedient
 hat, wird wegen Raummangel
zu verkaufen gesucht.
 Redaktion der „Hôtel-Revue.“

Ing. Augusto Stigler.

Hydraulische und elektrische
Personenaufzüge.
 1200 Anlagen in Europa,
 60 Anlagen in der Schweiz.



Hydraulische Warenaufzüge,
 Hydraulische Gepäckaufzüge,
 Hydraulische Speiseaufzüge,
 Transmissionsaufzüge.
 Alleinvertretung:

Geo. F. Ramel,

Maschinen-Ingenieur,
Seefeld 41, ZÜRICH.
 Telegrame: Rameleo, Zürich.
 Telefon No. 1521.

Prima Referenzen. Ausarbeitung von Projekten und Kostenvorschlägen gratis. (M. 50839 Z) System der Personenaufzüge für bestehende und neue Bauten.

Personal- gesuche.

Oberkellner, tüchtige, jün- gere Kraft, mit Sprachkenntnissen, findet pr. 15. August in gut frequentiertem Hotel Jahresstelle. Off. mit Zeugnisabschr. u. Photoz. befördert die Exped. unter Chiffre 407.

Sekretär-Volontär. Für eines d. grössten Hotels in St. Moritz-Bad wird ein Sekretär-Volontär gesucht. Derselbe muss speziell dem Direktor in der Reception hilfreich sein. S-hr lehrreiche Stelle f. einen Hoteliersohn. S. höf. Gratifikation. Off. an Postfach 326 St. Moritz-Bad. 403

HÔTELIERS
 à la recherche
 d'employés
 (insérent avec succès dans
 l'HÔTEL-REVUE)
 Journal le plus répandu dans les hôtels

Prix de l'annonce: 1 fr. par insertion (non compr. les frais d'expédition, d'offres).
 Les Sociétés s'adressent à l'Administration sous chiffre 402.

Stellen- gesuche.

Aide de cuisine, junger Koch, mit guten Zeugnissen, wünscht Stelle f. sofort in einem grösseren Hotel als Aide eventuell als Chef in ein kleineres Haus. Offerten an die Expedition unter Chiff. 400.

Apprenti-Sommelier
 de bonne famille, p. Hôtel de la Suisse française. Un bon certificat de l'école est exigé. Apprentissage deux ans. Adresser les offres à l'Administration sous chiffre 402.

Büffetfräulein, 19 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht Stellung, wünschl. in feinerem Café oder Wein-Restaurant. Eintritt nach Belieben. Offerten an die Exped. unter Chiffre 405.

Chef de cuisine mit guten Zeugnissen. Erster Häuser des In- und Auslandes sucht für kommend. Winter Stelle in ein Haus I. Ranges, gute Jahresstelle nicht ausgeschlossen. Off. an die Exp. unter Chiffre 411.

Conducteurs-Concièrges, zwei, Schweizer, mit den 3 Hauptsprachen vertraut, suchen auf künftige Wintersaison Stellen nach dem Süden. Zeugnisse und Photoz. zu Diensten. Offerten Poste restante Luzern unt. Chiff. A M 6. 399

Directeur d'hôtel ou chef de réception, bien versé sous tous les rapports, cherche Engagement pour l'hiver prochain. (Successful man for Italy or the Riviera) Adr. les offres à l'Administration du journal sous chiffre 1344.

Kellner-Lehrling. Ein der Realschule entlassener Knabe sucht Stelle als Kellner-Lehrling in einem Hotel. Sich zu wenden an den Vormund: Alfr. Mahli, z. Lindenhof, St. Gallen. (O 2385 Y) 1343

Köchin. Eine junge, tüchtige Köchin sucht Stelle für sofort in ein Hotel neben den Chef. Offerten an die Exp. unter Chiffre 401.

Koch. Junger Mann, gelernter Koch u. Pâtissier beider Sprachen mächtig, sucht so bald als möglich Engagement in ein gutes Haus. Zeugn. zu Diensten. Offerten an J. F. Brasserie Lucernoise, Genève. 1412

Koch-Lehrling. Suche für meinen 16-jährigen Sohn eine Kochlehre-stelle. Derselbe ist der französ. Sprache in Wort u. Schrift mächtig. H. Lang, Lokomotivführer, in Oftringen. 387

Kochlehrling. Ein Jüngling sucht Kochlehrestelle für sofort oder später. Offerten unter Chiffre O. H. 197 an Orell Füssli, Annoncen, Bern. 1355.

Oberkellner tüchtig und sprachlich mächtig, sucht gestützt auf prima Referenzen Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre A. F. Postrestante, Bienna. 408

Office-Gouvernante. Als solche oder als Lingère sucht eine deutsch u. franz. sprechende, mit guten Zeugn. versehene Tochter Jahresstelle in gutem Hotel. Eintritt nach Wunsch. Offerten an die Exped. unter Chiffre 409.

Portier. Deutsch u. französ. sprechender, arbeitssamer Etagen-Unterportier, monatliches Salair Fr. 30.--, sowie 1 Koch-Volontär zu sofort. Eintritt gesucht. Gratifikation. Zeugn. u. Photoz. an Familie Seiler, Kurhaus Bellevue, Kl. Scheidegg, Wengernalp. 406

Secrétaire, chef de réception, 27 Jahre, Schweizer, 4 Sprachen vollkommen mächtig, Ia. Referenz. aus ersten Hotels, 4 Saison in einem ersten Hotel Italiens, sucht Winter-stelle. Offerten an die Exp. unt. Chiffre 397.

Sekretärin. Alleinstehende Charakter, vertraut mit Buchführung u. Bureaudienst, der deutschen, französ. u. engl. Sprache mächtig, mit Erfahrungen im Reisen, sucht, gestützt auf beste Referenzen passende Stelle. Eintritt baldmöglichst. Offerten an die Expedition unter Chiffre 379.

Sommelier-Secrétaire I.
 Le propriét. d'un petit Hôtel de saison en Suisse cherche position pour l'hiver comme I. Sommelier-Secré. ou Chef d'étage. Il parle les langues princip. Bonnes références à disposition. Adresser les offres à l'Adm. sous chiffre 404.

Volontär. Ein intelligenter, 16 Jahre alt, der schon 1 Jahr als Piccolo angestellt war u. gut italienisch spricht, wünscht zur weiteren Ausbildung in einem bessern Geschäft Stelle, wo er auch die französische Sprache erlernen kann. Gefl. Off. sub J 2301 G an Haasenstein & Vogler, St. Gallen. 1352

Zimmermädchen oder II. nerin, deutsch, englisch und franz. sprezhend, mit guten Zeugnissen versehen, sucht Stelle in gutes Hotel. Offerten an die Expedition unter Chiffre 410.

HÔTEL-REVUE
 Organ de la Société Suisse des Hôtelières. Journal avantsageux pour l'insertion de
Demandes d'emploi
 DES EMPLOYÉS D'HÔTELS.

Les Abonnés de l'Hôtel-Revue reçoivent en tout plus de 25.000 employes.
 Une insertion 1.00, chaque réponse 1 fr. Joindre le montant de 25.000 employes.