

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **14 (1905)**

Heft 29

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

Abonnement

Für die Schweiz: 1 Monat Fr. 1.—, 3 Monate „ 2.50, 6 Monate „ 4.50, 12 Monate „ 8.—. Für das Ausland: 1 Monat Fr. 1.25, 3 Monate „ 3.50, 6 Monate „ 6.—, 12 Monate „ 10.50. Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per halpaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3/4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Abonnements

Pour la Suisse: 1 mois . Fr. 1.—, 3 mois . „ 2.50, 6 mois . „ 4.50, 12 mois . „ 8.—. Pour l'Étranger: 1 mois . Fr. 1.25, 3 mois . „ 3.50, 6 mois . „ 6.—, 12 mois . „ 10.50. Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annances:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3/4 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

14. Jahrgang | 14^{me} Année

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; K. Achermann. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Aufnahms-Gesuche. * Demandes d'Admission.

Herr Karl Rupp, Hotel Bellevue, Arosa. 20 Paten: Herren Hold & Mettler, Hotel Waldhaus, und Peter Wieland, Hotel Seehof, Arosa.

* AVIS. *

Hotelführer, Ausgabe 1906.

Diejenigen Hotels, die bis jetzt am Hotelführer nicht beteiligt waren und gewillt sind, sich an der nächstjährigen Ausgabe zu beteiligen, werden hiemit eingeladen, sich bis spätestens Ende Juli beim Zentralbureau zu melden.

Für das Zentralbureau: Le Chef: Otto Amsler.

Guide des hôtels, édition 1906

Ceux des hôtels qui n'ont, jusqu'à présent, fait partie du guide et qui désireraient figurer dans l'édition de l'année prochaine avec leurs prix etc. sont invités à en donner avis au Bureau central d'ici à fin juillet au plus tard.

Pour le Bureau central: Le Chef: Otto Amsler.

EXTRAIT DU PROCÈS-VERBAL

DE LA

SÉANCE DU COMITÉ

du 5 juillet 1905

à l'Hôtel Schweizerhof à Neuhausen.

Séance ouverte à 10 h. du matin.

Présents:

- MM. F. Morlock, président, J. Boller, vice-président, F. Wegenstein, assesseur, C. Kracht, E. Moecklin, O. Amsler, secrétaire.

1^o Le procès-verbal de la dernière séance est adopté.

2^o A propos de la dernière assemblée générale, le Comité est avisé que, comme d'usage, des lettres de remerciements ont été adressées aussitôt après la réunion à tous ceux qui ont contribué à la réussite de la fête, de même que les gratifications qu'on a l'habitude d'accorder aux employés des entreprises de transport qui ont eu la générosité de conduire les participants à Vevey, aux Avants et aux Rochers de Naye.

3^o Tarif pour les garages d'automobiles. La proposition issue du sein de l'assemblée générale d'établir un tarif à ce sujet est soumise à une discussion serrée. Le Comité arrive toutefois à la conclusion que la Société n'est pas qualifiée pour décréter un règlement relatif à cette matière. Les conditions dans lesquelles la question se présente en ville et à

la campagne sont trop variées pour en permettre une solution même approximative. Par autogarage proprement dit, il faut entendre un abri avec fosse, atelier, éclairage et eau, pour l'usage duquel une taxe paraît absolument justifiée. Mais lorsqu'il ne s'agit que du logement dans une remise ou dans un hangar sans autres ressources, il en est autrement et la plupart du temps les garages existants ne sont pas autre chose qu'un simple abri. Toute la question est trop individuelle pour admettre une solution satisfaisant tout le monde, et c'est à chaque hôtel de savoir quelle est la meilleure façon de rentrer dans ses frais. Quant à la responsabilité civile, il y a lieu de recommander aux sociétaires de se garantir contre ses effets par une assurance. Dans ce but, la Société entamera des négociations avec une compagnie d'assurances spéciales. Les hôtels de localités où existent des garages de marchands d'automobiles feraient bien d'adresser les voitures à ces garages pour se débarrasser ainsi de toute responsabilité. Si l'hôtel possède un garage proprement dit, il pourra faire concorder son tarif avec celui du garage officiel de la ville ou de la localité la plus voisine. Cependant, pour ne pas couper court à toute proposition de tarif, on pourrait en discuter avec les divers clubs automobiles, bien que le résultat probable ne soit pas de nature à modifier notre point de vue. La Société internationale des propriétaires d'hôtel a approuvé le tarif général, mais il n'est pas observé par les sociétaires et le contrôle est impossible.

4^o Suppression des rabais. Cette question, soulevée également au cours de l'assemblée générale, paraît encore plus insoluble au Comité que celle du garage. Sa solution, si elle était possible, équivaudrait à une restriction de la liberté personnelle. La suppression des rabais est certainement désirable, mais en présence de l'insuccès des avertissements incessants publiés par l'organe de la Société, celle-ci se trouve elle-même réduite à l'impuissance, et il faudrait une juridiction spéciale et permanente pour obtenir l'obéissance à une décision suppressive, abstraction faite des dissensions qu'une mesure de ce genre provoquerait au sein de la Société. Ce qui est certain, c'est que si chacun renonçait spontanément à accorder des rabais, nous n'en compterions pas en Suisse un seul voyageur de moins.

5^o Prix minimum pour hôtels de 1^{er} rang Ici encore, le Comité arrive à une conclusion négative. Il est malheureusement vrai qu'au point de vue du prix de pension, les hôtels de 1^{er} rang se confondent fréquemment avec ceux de 2^e rang; le cri d'alarme des maisons de moindre importance n'est donc pas sans fondement, mais la question ne peut être résolue que sur le terrain international. Pour le Guide des hôtels, on a fixé un minimum uniquement pour éviter d'apprendre aux touristes étrangers qu'il y a en Suisse des hôtels qui donnent la pension pour le prix de 3 ou 4 fr., ce qui pourrait les amener à trouver encore trop élevé celui de 5 fr. Les pensions au-dessous de 5 fr. sont plutôt destinées aux besoins locaux. Mais abstraction faite même de ces considérations, il est absolument impossible d'établir une classification rigoureuse, parce que la limite entre le 1^{er} et le 2^e rang est indéfinissable et qu'il existe de fait toute une série d'hôtels qui se trouvent à cheval sur cette limite. Il s'agirait en outre de savoir si le rang d'un hôtel doit être déterminé par son installation ou par sa direction. Nous croyons que cette dernière y joue un rôle très important, et que pour ce motif précisément il est impossible de suivre une classification rigoureuse. Néanmoins, le Comité ne perdra pas de vue la question et

cherchera la voie à suivre pour arriver à un résultat.

6^o Office central de propagande. Le Comité prend connaissance du rapport sur les négociations poursuivies à ce sujet lors de l'assemblée des délégués de l'Union des sociétés suisses de développement. La tournure prise par cette occasion paraît favorable au Comité, et il importe pour le moment de résoudre en principe la question de la coopération. L'avis de la majorité est de séparer le bureau actuel du Vorort de l'Union du bureau de section auquel il est rattaché; c'est la réalisation, dans un cadre plus modeste il est vrai, de l'idée émise primitivement par notre société. Pour le moment, les pourparlers seront poursuivis pas des délégations de l'un et de l'autre comité; puis, si l'entente paraît possible, un projet sera élaboré et la question sera résolue définitivement en automne par les deux comités entre eux et plus tard avec le concours de délégués des sociétés de développement (commission de propagande) et des représentants des Chemins de fer fédéraux. Le nouveau bureau sera considéré comme un complément de celui des C.F.F. avec lequel il devra coopérer. Il servira aussi à décharger, en une certaine mesure les C.F.F. de la tâche de réunir des matériaux pour la propagande, pour faciliter l'augmentation prochaine du nombre des bureaux de propagande à l'étranger, pour la création desquels les C.F.F. sont seuls compétents. La question financière sera discutée plus tard; pour le moment, le Comité entrevoit que l'Union des Sociétés suisses de développement se chargera des frais de régie du bureau et que la Société des hôteliers fournira les ressources nécessaires à la propagande. Ces ressources sont évaluées pour les premières années à fr. 50,000. La façon de se les procurer fera l'objet d'une discussion ultérieure.

La proposition énoncée au cours de l'assemblée générale de demander aux C. F. F. s'il serait possible d'adopter, aux frais de notre Société, à leurs bureaux de Paris et de Londres un employé chargé spécialement du service de renseignements sur les hôtels, est définitivement abandonnée, une tentative de ce genre devant selon toute probabilité entraîner des conséquences désagréables pour la Société et pour les C. F. F.

7^o Question des apprentis. Le secrétaire demande si la solution de cette question ne pourrait pas être accélérée par l'institution d'un concours, et propose dans ce cas que la Revue Suisse des Hôtels se charge de l'organisation de ce concours. Le Comité est d'avis de demander d'abord à la commission nommée pour cet objet si elle se déclare prête à entreprendre une nouvelle étude de la question ou si elle adhère à l'idée d'un concours; dans ce cas, elle serait appelée à participer à l'élaboration du programme détaillé.

8^o Examens d'apprentis cuisiniers. La demande de la section suisse de l'Union internationale des cuisiniers, tendant à faire accorder à ses membres, en ce qui concerne les examens, les mêmes droits qu'aux membres de l'Union Helvétique est admise sous réserve du maintien de la répartition des frais telle qu'elle a été usitée jusqu'à présent, et avec ce modus vivendi qu'à l'avenir, tous les examens auront lieu en présence de deux experts de la Société Suisse des Hôteliers et d'un expert de chacune des sociétés Union Helvétique et Union des cuisiniers. Les Sociétés des Hôteliers de Zurich et de Berne font savoir qu'elles ont nommé leurs experts qui sont pour Zurich MM. E. Schoch de l'Hôtel Engel à Wädenswil et E. Diehlmann, directeur du Grand Hôtel Dolder; pour Berne MM.

A. Mennet de l'Hôtel Pfister et A. Fleury de l'Hôtel de France.

9^o Guide des Hôtels. La décision prise dans la dernière séance au sujet de la sauvegarde des droits de reproduction de notre Guide des Hôtels est soumise à un nouvel examen et modifiée dans ce sens que la reproduction sera autorisée pour les Sociétés d'hôteliers et de développement, mais que nos droits seront sauvegardés rigoureusement vis-à-vis des entreprises particulières.

10^o Tarif pour indemnités en cas de décès. Il sera tenu compte lors du prochain tirage de ce tarif d'une réclamation de M. J. B. qui demande la suppression du mot Sanatorium.

11^o Une demande d'admission provenant de Chiavenna est accueillie favorablement, cette localité pouvant être considérée comme appartenant à l'arrondissement VII.

12^o Code télégraphique. Il est donné lecture de lettres et de communications signalant que la propagande internationale pour ce code, propagande qui ne concerne en rien notre Société, n'a pas été faite partout d'une façon rationnelle, et n'a pas rencontré dans tous les hôtels l'attention qu'elle mérite. Toutefois, on ajoute qu'il faut laisser à une innovation de ce genre le temps de s'implanter.

13^o Liste des sociétaires. En vue de mettre et de tenir cette liste à jour, il est décidé qu'à l'avenir, plusieurs hôtels appartenant à la même raison commerciale ne pourront être réunis et considérés comme une seule maison que s'ils sont situés dans une seule et même commune.

14^o Fonds Tschumi. Le président fait part de l'heureuse nouvelle que parmi les délégations sorties au premier tirage, il y en a 22 qui font partie du Fonds Tschumi à titre de donation. L'administration du Fonds ayant été confiée par le Conseil de surveillance au Comité, les espèces seront placées en obligations remises à la garde du président.

15^o Réforme de la cuisine d'hôtel. Le Comité est heureux du mouvement inauguré dans l'organe de la Société et espère qu'il portera de bons fruits par la mise en pratique des avis qui y sont énoncés; il y a donc lieu de souhaiter que ce sujet fournisse matière encore pour un certain temps aux conversations des sociétaires entre eux et dans le journal. Quant à une réglementation générale, tout le monde sera d'accord pour convenir avec nous qu'elle est impossible. La diversité des hôtels non moins que celle de la clientèle donnent à cette question un caractère tellement individuel que toute ingérence de la Société paraîtrait absurde. Par contre, nous ne saurions trop recommander à nos sociétaires de méditer les articles très instructifs déjà parus et qui, nous l'espérons, auront une suite, et de leur emprunter tout ce qui peut être avantageux pour eux-mêmes et pour leurs clients.

Séance levée à 6 1/2 heures.

Le président: F. Morlock. Le secrétaire: O. Amsler.

Reformen in der Hotelküche.

(Schluss.)

Die Menu-Poesie!

Die umfassendste Küchen-Encyclopädie ist nicht mehr imstande, ihn aus diesem Wirrwarr zu ziehen. Nächst dem Zufuchnehmen zu Werken, „die geschaffen sind, die Harmonie zwischen Saal und Küche herzustellen“, wie sich einige Meister der Kochkunst kürzlich über ein

Büchlein geäussert haben, wäre die Empfehlung an ihre Nachfolger, mit den Namen nicht „über die Schnur zu hauen“, wohl das erste und beste Gebot. Kürzlich fragte ein erfahrener Hotelier seinen Chef, der ein sehr guter Koch, jedoch in der Anwendung der Namen ein schrecklicher Schwefler, ein richtiger „Wiedertäufer“ war, um Erklärung einer neubenannten Beilage. Freudig überrascht von diesem „in die Klemme treiben“, wie er sich dachte, antwortete der Künstler: „O, sie ist identisch mit dieser und jener, nur gebe ich eben Namen nach Belieben!“ — „Da wir an entsprechenden Bezeichnungen, woraus ich und meine Gäste klug werden können, nicht verlegen sind, empfehle ich Ihnen in Zukunft das Unterlassen verwirrender Namen, welche nur geeignet sind, Ihre Kunst lächerlich zu machen“, erwiderte der Hotelier, ebenso ruhig, wie nachdrücklich. — Nachahmungswert! — Die härteste Knacknuss wurde aber einem meiner Freunde, damals Oberkellner in einem ersten Hause Nizzas, durch den Saucier, der im Anfang der Saison den Chef spielte, in Form folgendes Rätsels an Stelle der zweiten Platte auf dem Lunch-Menu geboten. In kecken Zügen hatte er „Bifikiki russkiki“ als den allein richtigen Namen in der Originalsprache, wie er durch das Band behauptete, für Beefsteak à la Russe geschrieben. Der Oberkellner, der ein allgemeines Gelächter verhielte wollte, griff denn doch zur Uebersetzung der vielen i und k, indem er das Ergebnis als Russische Beefsteaks publizierte. Spätere Erkundigungen beim Chef über die Echtheit des mysteriösen Wortes sprachen zu gunsten des Saucier. Kann nun solche bornierte Verstocktheit überhaupt stark genug verurteilt werden? Ich glaube kaum! Lieber einfacher, aber dafür geschmackvoller, klingt mein Mahnwort! Es ist dies nicht nur mein eigenes Gutachten, sondern das Urteil aus dem Munde der Mehrzahl der Gäste, die sich täglich in den Hotels und Restaurants zu Tische setzen. Um rechten zu können, muss man unbedingt beide Parteien angehört haben. Der Koch leidet hieran an Einsichtigkeit, glaubt oft, weil etwas viel Effekt macht, er seine Kunst als Dekorateur hervorhebt, es dem Fremden durchaus gefallen müsse und ist dann ganz enttäuscht, wenn es doch nicht geschmeckt hat. Die Herrschaften verstehen eben nicht zu essen, glaubt er. Diese jedoch finden, es wäre mit seinem Kochen nicht weit her.

Richtige Sockel.

Die kühnen Zusammenstellungen von schreienden Farben, denen im voraus jeder Anspruch auf Natürlichkeit abgeht, sind keine Kunstwerke, sondern Appetitverderber. Viel schöner nimmt es sich aus, wenn die vielleicht in bescheidener Form sich präsentierende Platte hernach ein um seines Aroma verrät und somit die echte Kochkunst, den guten Geschmack zu Tage treten lässt. Vollkommen ist, wo beides in richtigem Masse vorhanden; verkehrt, wo nur das Auge, nicht aber der Magen entschädigt wird. Vorder-

hand soll beim Koch immer noch das Talent für das Kochen den Veranlagungen zum Bildhauer und Wachszieher vorwiegen. Anders ist es bei den Confiseurs, worunter sich unsere Landsmänner durch ihre Kunst in der Herstellung von allen erdenklichen Sachen zu den ersten der Welt emporgeschwungen haben. Auch sind die monumentalsten Sockel für kalte Gerichte nicht zu verwerfen; denn bei einer feinen Mahlzeit sind sie ja beinahe obligatorisch. Trotzdem sind sie im Abnehmen begriffen, und wir brauchen diesem allmählichen Rückgang doch nicht gänzlichem Verschwinden — keine grosse Zähre nachzuweinen. Um einen Sockel stilgerecht, symmetrisch zu vollenden, braucht es Zeichner-talente. Nur zu oft sieht man Objekte, woran die Arbeit tadellos ausgeführt, das Ebenmass hingegen ganz ausser Acht gelassen worden ist. Solche Schöpfungen sind Karrikaturen und wirken komisch. Selbstverständlich kann der Koch nicht immer auf diesem Zweig ausgebildet sein. Gerade darum sollte derjenige, welcher weiss, dass er in der Kunst der Skulptur ein Stümper ist, die Finger davon lassen, sein Augenmerk auf das gute Kochen legen und sich da die Lorbeeren zu holen suchen, welche er auf die andere, zudem weniger verdienstvolle Weise, doch nie ernten würde.

Französische und englische Bratkunst.

Unter Hoteliers herrscht die weitverbreitete Meinung, kein Koch sei imstande, einen saftigen Kalbsbraten zu bereiten. Es hat dies seine guten Gründe, insofern der Koch das Fleisch sorgfältig von den Knochen löst, jedes bischen vom eigenen Fette entfernt und die Kalbsnuss mit fremdem Speck spickt, weil es so feiner sein soll, aber umso weniger gut schmeckt, immer eher trocken als schön saftig ist.

Jene Hausfrauen und Wunderköchinnen, von denen die Gastronomen so rühmlich sprechen, machen es anders. Bei ihnen wandert das Stück Kalbfleisch in „seiner eigenen Haut zum Gerber“, d. h. die Lönge wird mit den eingesägten Knochen, wie sie gewachsen und nicht als ausgebeintete, abgefettete und enthäutete filet roulé etc. gebraten. Zwar muss der Koch schon beim Braten wieder an leichtes Tranchieren denken und es deshalb von Anfang an so praktisch wie möglich einteilen. Aber warum steht die englische Bratkunst heute oben an? Weil dort jedes Stück mit seinen Knochen gebraten, das Fleisch dadurch viel saftiger erhalten und mit einer bewundernswürdigen Geschicklichkeit nicht weniger schön tranchiert wird. Als Exempel nenne ich nur die saftige, nach englischem System gebratene Epaulé de mouton als Gegenstück zur ausgebeinten, gerollten.

Etwas über den Bratenjus.

Gegen den Bratenjus wird vielfach, ja massenhaft gesündigt und häufig sogar in Häusern, die berufen waren, erstklassig aufzutischen. Anstatt die vielen Knochen „nach alter Vater Sitte“ an-

zubraten, mit Gemüsen reichlich zu garnieren, langsam auszukochen, um eine Brühe von goldener Farbe herzustellen, wird allem Anschein nach nur aus der sogenannten Remouillage, ein mit Caramel reichlich getränkter, mit Salz und Pfeffer gewürzter Jus durchaus nicht mundgerecht fabriziert und dies, ich wiederhole es, oft in Hotels, die sich ein Grand oder Palace als schmückendes Beiwerk erwählt haben. Eine solche elende Brühe verdrängt den ganzen Braten und es sollte dem betreffenden Rôisseur, dem es entschieden am Ehrgefühl, am Stolz für seinen Beruf fehlt, von leitender Stelle auf die Finger gesehen werden. Wird dies vom Chef rücksichtslos unterlassen, sollte es umso energischer vom Direktor gerügt werden. Die kräftigste Zugabe für einen guten Bratenjus liefern immer noch die deglasierten fonds de plaques, wofür man sich wiederum nicht überall die nötige Mühe gibt.

Persönliche Lieblingsgerichte bei der Komposition der Menus oft ausschlaggebend.

In einem gutbesuchten Restaurant français, das sich den besten auf dem Platze würdig anreihen durfte, musste ich täglich Bemerkungen über kraft- und saftlose Poulets und bittern Jus entgegennehmen. Auf meine Beobachtungen, die ich gelegentlich meiner Besuche in der Küche machte, wurde ich gewahr, dass das Geflügel niemals inwendig gesalzen, was doch den Geschmack bedeutend hebt, sondern einfach von aussen mit Salz bestreut und mit Fett begossen, gebraten wurde. Dieses Rätsel sowie die Fabrikation des berüchtigten Jus waren darum für mich gelöst und es wurde mir auf einmal klar, dass die oft begründeten Klagen über die fade, geschmacklose Hoteltische grösstenteils hierin ihren Ursprung hatten. Allen gefallen ist schlimm; denn andere wähen, die Küche wäre zu schwer (trop riche). Manchmal nicht mit Unrecht! Viele Chefs gehen beim Menümachen von ihrem eigenen Magen und Geschmack aus und lassen, um nur einen Faktor zu nennen, Choux-fleurs à la Milanaise, à la Polonaise, au gratin oder sauté zubereiten, zur Abwechslung jedoch nie nature mit einer einfachen Sauce Crème oder Hollandaise folgen. Dass diese an und für sich kräftigen Gerichte den Pensionär auf die Dauer ermüden müssen, will ihnen nicht einleuchten. Sehr schwierig, ja sogar unmöglich wäre es, allen Ansprüchen gerecht zu werden; denn die Küche ist ein Gebiet, woran eben natürlicherweise jedermann interessiert ist und wovon auch jeder etwas verstehen will. Dabei ist und bleibt aber der goldene Mittelweg mit Neigung zum Einfachen, Natürlichen der einzig richtige. Lassen wir die künstlichen Kompositionen und tischen wir dem Gast, wo es nicht anders verlangt wird, richtig gekochte, einfache aber gesunde Platten auf, und wir werden sehen, dass der vielfach fehlende Appetit des verwöhnten Gaumens und überladenen, verdorbenen Magens nur so zurück zu gewinnen ist.

Schlussbemerkung.

Viele meinen Kollegen werden behaupten, dass in guten Hotels nicht so verfahren wird, noch andere werden, mit dem Stolze jenes Pharisäers sich brüstend, sagen: „O, wie gut, dass ich nicht bin wie andere Köche, besonders nicht wie dieser hier, der jedenfalls nie in einem anständigen Hause gedient, sondern in solchen von zweifelhaftem Ruf seine schlimmen Erfahrungen gesammelt hat.“ — Doch, nur sachte! Auch den bescheidenen Zöllner, der seine Fehler gesteht, hoffe ich zu finden, wenn ich sage, dass ich selbst unter der Leitung eines Küchen-Chefs, der mit grösstem Erfolg als Chef de partie in den berühmtesten Häusern Nizzas, Mont Carlos und der Schweiz tätig gewesen, solches in einem erstklassigen Hotel tagtäglich habe konstatieren müssen. Wo fehlte es wohl! Gewiss nicht am Können, aber am Willen!

Aus diesem Grunde scheue ich nichts, auf die genannten Mängel, welche sich auch anderswo in Hülle und Fülle zeigen, öffentlich aufmerksam zu machen und bitte meine Kollegen, wenn sie es der Mühe wert erachten, gütigst einige Worte hierauf erwidern zu wollen.

Eugen Schmid.

Humoristisches.

In einem Amerikaner Hotel. Der eben angekommen Gast zeigte im Hotel seinen patentierten Feuerschutz, indem er die Leine von Hand zu Hand gehen liess. „Mit dieser Leine ist es mir ein Leichtes, in zwei Augenblicken aus einem Fenster auf die Erde zu gelangen.“ — Der Hotelier bemerkte ernst: „Mein Herr, hier ist Ihre Rechnung, Gäste, die mit Feuerleinen reisen, bezahlen hier immer im voraus.“

Frage und Antwort.

Wie werden am besten, hauptsächlich durch Senkungen schadhaft, mit Linoleum belegte Gips-Estrichböden ausgebessert in einer das ganze Jahr in vollem Betriebe stehenden Anstalt, ohne dass grosse Störungen durch die Reparatur verursacht werden? Die Gips-Estrichböden sind über Hourdis mit Sandaufüllung verlegt und kann daher nur ein rasch trocknendes Material Verwendung finden.

Hierzu eine Beilage.

Genève • Hôtels-Office • Genève
18, rue de la Corraterie, 18

Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gütern und Exporten. Inventar-Aufnahmen. Gezeichnet und gezeichnet von Hotelliers.

Bureau International pour Ventes, Achat et Locations d'Hotels, Archives, Exportations, Inventaires. Créé et administré par un groupe d'Hotelliers.

Demander le prospectus et les formulaires.

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

„Henneberg-Seide“

— nur Adt, wenn direkt von mir bezogen — schwarz, weiß u. farbig p. 95 Cts. 5/8 Str. 25.— p. Met. — glatt, gestreift, farrirt, gemuliert, Damaste etc.

Seiden-Damaste	v. Fr. 1.30 — Fr. 25.—	Ball-Seide	v. 95 Cts. — Fr. 25.—
Seiden-Bastkleider p. Robe	„ „ 16.80 — „ 85.—	Brant-Seide	„ Fr. 1.35 — „ 25.—
Fouillard-Seide bedruckt	„ 95 Cts. — 5.80	Blousen-Seide	„ 95 Cts. — „ 25.—

Grüner Seid. Volles, Messaline, Taffet Caméléon, Armure Stréne, Cristalline, Ottoman, Sarah u. h. n. Franco ins Haus. Muster umgehend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Todes-Anzeige.

Heute früh entschlief sanft nach kurzem, schwerem Leiden mein lieber Mann, unser guter Vater, Grossvater, Bruder und Schwager

Herr Eugen Küpfer
im Alter von 47 Jahren.

Im Namen der tieftrauernden Hinterbliebenen:
Lina Küpfer.

Heidelberg (Hotel de l'Europe), 18. Juli 1905.

Direktor-Chef de réception

Inhaber eines Sommerhotels im Berner Oberland, tüchtiger Fachmann, in allen Zweigen, auch in der Küche durchaus erfahren, **kautions- und bilanzfähig**, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig und dem ebenfalls geschäft- und sprachenkundigen Frau zur Seite steht, **sucht Winter-Engagement.**

Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2264 R** an die Expedition ds. Blattes erbeten.

Tüchtiger Hotelier,

im Hotel- und Restaurationsfach gründlich erfahren, verheiratet, sprachenkundig, sucht für kommenden Herbst **Direktion- oder Gerantenstelle**, ganz gleich ob Hotel oder grosses Café-Restaurant.

Offerten unter Chiffre **X4658Y** an Haaseinstein & Vogler, Bern. 1072

Suche Hotel an der Riviera zu kaufen

auf kommende Wintersaison. Reflektiere auf gutegehendes Haus mittlerer Grösse. Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Offerten unt. Chiffre **H 222 R** an die Exp. d. Bl.

Gerant oder Oberkellner.

Ein im Hotel- und Restaurationsfach gewandter Mann, anfangs der 30er Jahre, der 3 Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen, sucht auf nächsten Herbst Stelle als Gerant oder Oberkellner.

Offerten unter Chiffre **H 2274 R** an die Exped. ds. Bl.

Chef de cuisine.

Tüchtiger, erfahrener, best empfohlener, in jeder Beziehung branchekundiger Chef de cuisine sucht auf Anfang Oktober nächsthin Engagement.

Offerten unter Chiffre **T 4649 Y** an Haaseinstein & Vogler, Bern. 1071

Deux dames, parlant les 4 langues et exploitant momentanément un hôtel de montagne dans l'Oberland Bernois cherchent

à louer un hôtel-pension

dans une station hivernale. Elles accepteraient aussi la gérance d'un établissement. Fourniraient caution si on le désire.

Adresser les offres sous chiffre **H 2285 R** à l'adm. du journ.

Erster Buchhalter gesucht.

Für ein grosses Hotel der Ostschweiz auf den Herbst serlösen **ersten kaufmännischen Buchhalter** gesucht. Bewerber, beider Landessprachen mächtig, wollen Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre **H 2283 R** an die Exped. ds. Bl. einsenden.

Chef de réception

29 Jahre alt, in einem Grand Hotel des Berner Oberlandes als solcher in Stellung, **sucht für kommende Wintersaison Engagement.** Offerten unter Chiffre **H 2280 R** an die Exped. ds. Bl.

Comestibles

Gebr. Clar, Basel

Filiale in St. Moritz.

Gesucht für 1. September a. c. einen jungen Mann als **Aide - Chef de réception.**

Bei Konvenienz Jahresstelle. Drei Hauptsprachen erforderlich. Offerten mit Gehaltsansprüchen an das **Kurhaus Davos.**

Direktor.

Junger Hotelier, Schweizer, sucht auf **Winter Stelle** in kleineres Hotel nach dem Süden als Direktor. Gute Behandlung wird hohem Gehalt vorgezogen.

Offerten unter Chiffre **H 2281 R** an die Exped. ds. Bl.

Privat-Fremdenpension

sucht gegen Kassa jetzt oder später zu kaufen oder zu pachten

Foltz, Luzern.

Directeur, Chef de réception, Caissier.

Junger, tüchtiger Fachmann, seit Jahren in Haus allerersten Ranges der Schweiz mit Erfolg tätig, mit Réception, Buchhaltung und Korrespondenz in 3 Sprachen gründlich vertraut, Schreibmaschine etc., mit prima Verbindungen, — Mitglied, sucht auf kommenden Winter eventuell früher Saison- oder Jahresstelle in Haus ersten Ranges.

Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2265 R** an die Exped. d. Bl.

Roch-Holzhalb, Zürich

2253

Lager echter Champagnerweine

Personen- & Warenaufzüge
liefert als Spezialität
J. Ruegger, Maschinenfabrik, Basel

Sprachgewandter, energischer, bilanzfähiger
Hotel-Direktor
Mitglied des S. H. V., dem tüchtige Gattin zur Seite steht, wünscht auf kommenden Herbst bzw. Winter analoge Stellung. Jahresstelle bevorzugt. Prima Referenzen. Offerten sub Chiffre **Z 3961 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern.**

DEMANDEZ PARTOUT
CHOCOLATS & CACAOS
Léman
QUALITÉS EXQUISES

Weinhandlung
Gegründet im Jahre 1822
Brugger & Wildberger
zur Weinburg
Schaffhausen
empfehlen
selbstgekelterte Beerli- und Eigengewächs-Weine.
Spezialität in (OF1692) 3854
Schaffhauser Flaschenweinen.
Lieferanten an viele eidgenössische und kantonale Feste.
Wiederholt mit ersten Diplomen ausgezeichnet.

DIREKTOR
sprachkundig, mit prima Referenzen, seit Jahren Leiter grossen, erstklassigen Hotels der Schweiz und des Südens, sucht auf kommende Wintersaison ähnliche Stelle.
Offerten unter Chiffre **H 248 R** an die Expedition ds. Bl.

Zu verkaufen
auf erstklassigem Saison-Fremdenplatz der Schweiz ein grosses
Hotel
nebst einem Park von 25,000 m² Baugrund in bester und schönster Geschäftslage. Die örtlichen Verhältnisse und die Lage ermöglichen die Erstellung eines Palast-Hotels, Villen und Bazars. Hotelbaugesellschaften, Hoteliers oder Spekulanten ist ein ertragreiches Unternehmen nachweisbar gesichert.
Offerten von seriösen Kaufliebhabern unter Chiffre **A4546 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern.**

Hotel-Direktrice.
Tüchtige Hotel-Direktrice mittleren Alters, welche befähigt ist, ein Haus selbständig zu führen, mit dem Fremdenverkehr sehr vertraut, in ungekündigter Stellung, wünscht Vertrauensposten als Haushälterin oder zur selbständigen Leitung eines Hauses, event. auch als Buffetdame.
Offerten unter Chiffre **H 2278 R** an die Exped. ds. Bl.

Marmor-Mosaikplatten
Einfache und Mosaik-Cementplatten
empfehlen
Vogt & Cie. (vormals Urs Vogt) Luzern
Generalvertreter
der Marmor-Mosaikplatten-Fabrik Hochdorf.

A. Christiansen
GEESTEMÜNDE 251
Kochsee-Fischerei und Versand-Geschäft
Offerte gratis und franko.

Stelle-Ausschreibung.
In der Heil- und Pflegeanstalt St. Pirminsberg ist die Stelle der **Hausmeisterin** auf Anfang September neu zu besetzen. Anmeldungen sind unter Beilage von Zeugnissen bis 31. Juli an unterzeichnete Direktion zu richten, welche auch nähere Auskunft über die Anstellungsbedingungen erteilt.
Direktion St. Pirminsberg bei Ragaz.

Umständehalber ist kleineres Hotel u. Pension in Lugano zu vermieten
mit zirka 26 Betten, Restaurationslokalitäten, schöner Terrasse, in unmittelbarer Nähe der Dampfschiffstation Lugano-Paradiso auf kommende Herbstsaison samt sämtlichem Inventar an tüchtigen, kautionsfähigen Fachmann oder branchekundiges Fräulein. Das Objekt ist neu und komfortabel eingerichtet mit elektrischem Licht und Zentralheizung.
Offerten unter Chiffre **L4127Z** an **Haasenstein & Vogler, Zürich.**

S. GARBARSKY
ZÜRICH
Feine Herren-Wäsche-Ausstattungen

Hotel-Direktor gesucht.
Zur Leitung eines im Bau begriffenen Hotels im Ober-Engadin wird ein **tüchtiger Hotelier als Direktor gesucht.**
Jahresstelle. Offerten sind zu richten an das Agenturbureau **J. Cantieni, St. Moritz-Dorf.**

SchUTZMARKE
Sirocco-Gross-Kaffeerösterei
Kolonialwaren
Konserven
Tafelhonig, Zuckeressenz
Weinessig
G. Hofer-Lanzrein
Thun.

DIRECTEUR
Suisse, 29 ans, énergique, connaissant les 4 langues, la cuisine et le service à fond, actuellement directeur d'un établissement de montagne 1^{er} ordre de 200 lits, cherche place analogue pour la saison d'hiver.
Prière d'adresser les offres sous chiffres **H 2282 R** à l'administration du journal.

Mackie's
WHITE HORSE
Scotch Whisky
10 years old.
Best and purest in the market.
Quality the recommendation.
Sold everywhere; give it a trial.
Lagavulin Distillery
ISLAND OF ISLAY, N.B.

Gesucht
von Kurhausbesitzer mit Sprachkenntnissen geeignete **Repräsentationsstellung** zur Saison September-März. Offerten unter 1 hiffre **S. G. 8333** an **Rud. Mosse, Stuttgart.**
OCCASION RARE.
A vendre ou à louer grande maison de 50 pièces avec tourrelle, beau jardin enclous de mur, dans chefieu de canton (Haute-Savoie). Altitude 1000 mètres. Entièrement réparé à neuf, pour hôtel ou pension d'étrangers. À proximité de forêts de sapins. Adresser off es sous chiffre **LS056X** à l'agence **Haasenstein & Vogler à Genève.**

Spielwaren
Spezialhaus von
Franz Carl Weber
Mittlere Bahnhofstrasse 60 und 62
ZÜRICH
Permanente Ausstellung in 2 Etagen und möglichst vollständiges Lager während des ganzen Jahres.

Abteilung II:
Karneval-Artikel
Masken, humoristische Hüten, Cotillon-Touren, Ball-Orden, Attrappen, Scherzartikel.
Abteilung III:
Dekorations- und Illuminations-Artikel
Lampions, Wappen, Girlanden, Fahnen, Flaggen, Trophäen.
Für alle 3 Abteilungen besondere illustrierte Kataloge.
FRANZ CARL WEBER
Spezialhaus für Spielwaren
ZÜRICH

GRAND HOTEL DE L'OBSERVATOIRE
Jura Vaudois (Suisse) **St-CEREGUES sur NYON** 1100 m. sur mer
Station climatique des plus salubres. Situation unique en face du Mont-Blanc. Magnifiques forêts de sapins. Séjour de montagne très recherché et recommandé tout spécialement après une cure de bains grâce à son air tonique et vivifiant. - Hôtel de 1^{er} ordre. Chauffage à vapeur. Lift. Lumière électrique. Maison incombustible. Eglise anglo-suisse. Chapelle catholique. Postes. Télégramme. Téléphone. Auto-Garage.
E. GIMPERT, directeur.

Alle Druckerarbeiten
in Buchdruck, Lithographie, Prägedruck und Celluloid liefert prompt und preiswert die **Allgemeine Druckerei A.-G. vorm. A. Niessen, Zürich.**
Buchbinderei im Hause. Kalender, Clichés.

ACHAT, VENTE ET LOCATION
d'hôtels, cafés, restaurants et propriétés.
S'adresser à **Mr. EUG. SAVOIE, notaire, aux Verrières (Neuchâtel).**
Vins des premiers crus de Neuchâtel, Bourgogne, Beaujolais et Bordeaux pour hôtels et bons restaurants.

Der König **Verlangt**
aller Käse ist der echte **Roquefort „Société“** in allen feinen Geschäften die neue Portionen-Packung **Mignon-Roquefort „Société“**
zu haben in folgenden Comestibles-Geschäften:
E. Christen, Briner & Cie., Hermann Ludwig, J. Jeanloz, J. Suter-Bachmann, J. Tschanz, Basel, Bern
Franz Fassbind, Brunnen Th. Domenig, Wunderli-Müller, A. Michel, Comest., Interlaken Uehlinger & Seinet, Luzern H. Hintermann, Schaffhausen E. Jaquet, Zürich
Generaldepot: Alb. Blum, Agenturen, Basel.

Hotel zu verkaufen.
Neues & mod. Jahresgeschäft (Lift, Centralf. & electr. Licht) mit 100 Betten, 4000 m² Garten, am See, in schweiz. Fremdenzentrum. Grosse Ladenrendite. Preis frs. 600,000.—. Baarzahlung frs. 120,000.—. Agenten verboten. Offerten unter **H 3853 R** an die Exp. d. Bl.

Tüchtige Geschäftsleute
Inhaber eines Sommergeschäftes (Hotel-Restaurant mit 50 Betten) suchen gutgehende **Hotel-Pension** für Wintersaison zu pachten event. zu kaufen. Offerten unter Chiffre **H 4459 X** an **Haasenstein & Vogler, Bern.**

Strassburger Gänseleberpasteten-Fabrik
Christoph & Rau, Strassburg i. E.
Telegramm-Adresse: Pastetenchrist. Telefon 380.
Unsere Pasteten sind anerkannt vorzüglich. Ein Versuch überzeugt.
Man verlange Preisliste. Wiederverkäufern Spezial-Konditionen.

Machine Américaine à laver la vaisselle
VORTEX
 de la Hamilton Low Co. New-York.
 Breveté dans tous les Pays.
 Cette machine répond aux exigences modernes de propreté et d'hygiène publique. Elle lave, rince et sèche 3000 pièces par heure. Force motrice nécessaire 1/2 HP.
 Les principaux avantages sont les suivants:
 1° Perfection du lavage; 2° réduction du personnel; 3° suppression de la casse et de l'échecage; 4° économie de temps et de linge.
 Sur demande, envoi du prospectus; s'adresser à
ODIER & CIE
 Fournitures pour Hôtels
 Représentants pour la Suisse
 Quai de l'Île, 13, Genève.
 Etablissements faisant usage de la „Vortex“: Touring-Hôtel et Hôtel de la Balance, Genève; Hôtel de l'Athénée, Paris; Savoy-Hôtel, Londres, etc., etc. 236

GRANDS VINS DE CHAMPAGNE
DE ST-MARCEAUX & CIE
 REIMS. 202
 AGENCE GÉNÉRALE ET DÉPÔT:
BERGER & CIE, LANGNAU (BERNE).

Elektrische Aufzüge
 (Lifts)
 mit automat.-elektrischer Druckknopfsteuerung
 liefern als Spezialität in modernster und bester Ausführung

C. Wüst & Cie.
 Seebach-Zürich.
 Vorzüge unseres Systems:
 Absolut zuverlässige einfache Steuerung.
 Sehr geringer Stromverbrauch, daher billigster Betrieb.
 Prima Referenzen.
 Projekte und Lieferungsverträge prompt und kostenlos.
 (Zulassung) 66

DIREKTOR.
 Ein in allen Branchen der Hotel-Industrie durchaus erfahrener Mann, 34 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, während mehreren Jahren Besitzer und Leiter eines größeren Hotels in Italien, sucht für kommende Wintersaison Engagement als **Direktor oder Chef de réception**. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre **H 247 R** an die Exped. ds. Bl.

Lugano. — Zu Verkaufen.
Villa in schönster Lage, prächtige Aussicht auf die Stadt und See, nahe beim Bahnhof, eignet sich vorzüglich für Hotel, Pensionen etc. Auskunft erteilt **Ingenieur P. Ferrazzini, Lugano.** (H 853 O). 923

In der Hotelbranche erfahrener, energischer, evtl. verheirateter
DIREKTOR
 für kaufmännische und wirtschaftliche Leitung per sofort gesucht. Mindestens deutsche und französische Sprachkenntnis erforderlich. Evtl. Lebensstellung. Nur Ia. Referenzen werden berücksichtigt. Offerten befördert unter **H 2234 R** die Exp. d. Bl.

Der beste, billigste, höchst schnelle und bequeme Reise-Weg
NACH LONDON
 geht über **Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover**
 mit drei Schnelldiensten täglich, welche sämtlich durchgehende Wagen I., II. und III. Klasse führen.
 mit ganz modernen Dampfern in raschvoller Ausstattung.
Telegraphische Marconi und Postdienst auf jedem Dampfer.
Ostende-Basel und Ostende-Salzburg über Strassburg, Stuttgart.
Ostende-Salzburg und Ostende-Wien über Basel, Zürich, Arberg.
Seefahrt nur 3 Stunden.
 Fahrplanbücher sowie Auskünfte über alle den Personen- und Güterverkehr von, nach und über Belgien betreffende Angelegenheiten werden von der **Vertretung der Belgischen Staatsbahnen**, St. Albansgraben 1, Basel, unentgeltlich erteilt.

Exposition Universelle de Liège
 Avril — 1905 — Novembre

A. Stamm-Maurer
 BERN
 liefert die vortheilhaftesten
gerösteten und rohen Kaffee.
 Muster und Preislisten zu Diensten. 263

Lugano.
 Villa, 2 Minuten vom Bahnhof gelegen, für Pensionat oder kleines Hotel geeignet, per **September 1061**
zu vermieten.
 20/22 Lokale, Wassereinrichtung, Gas, event. elektr. Beleuchtung, Zier-, Gemüse- und Obstgarten. Für Näheres wende man sich um. Chiffre **P 2780 O** an **Hassenstein & Vogler, Lugano.**

Für Hoteliers.
 In schönster sonniger Lage Luzerns wunderschönes
Appartement
 bestehend aus fünf Zimmern, Küche und Bad
billig zu vermieten
 Wasser, elektrisches Licht, Gas.
 Oktober — Mai.
 Geff. Offerten unter Chiffre **H 2270 R** an die Exp. ds. Bl.

Gelegenheitskauf
 eines erstklassigen Hotels in **Barcelona** wird angeboten. Moderner Komfort. Guter Gang. Günstige Bedingungen. Offerten unter **H 540 H** an **Hassenstein & Vogler, Barcelona.** (540B) 1064

Kühlanlagen
 (massiv)
 mit Eisbetrieb ohne Maschinenbaut als Spezialität unter Garantie **F 811029**
Jak. Wahl, Strassburg i. E.
 Prospekte gratis.
 Telephone 2293

NICE. Hôtel à remettre, long bail, centre de la ville, 30 chambres, affaire exceptionnelle. S'adresser pour tous renseignements **Régie David Broillet** Corratierie 36, Genève. (H7779X) 1066

Hotel Flüela Hospiz
 Prima luftgetrocknetes Bindenfleisch u. Schinken, Salsiz. 246

Anrottung der Wanzen
 mittels **Matthéine** ist einzig rationell und wirklich radikal. — Keine Schmiererei.
 Referenzen erster Hotels. Verlangen Sie Prospekte. 223
Matthey-Meier & Cie., Basel.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikan. System Frisch.
 Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Rechte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung etc. Ordre versprochenste Bücher. Gehe nach anwärts. 317
H. Frisch, Böhlersperre, Zürich I.

Hotel-Bücher
 Amerik. Journale, Tagebücher und sämtliche Hotelbücher
 führe ich auf Lager. 938
H. Frisch, Zürich.
Fachschule f. Hotelkellner
 und 2monatige Kurse für Buchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekte von **F. de Lacroix, Frankfurt a. Main.** (H6.5913) 37

Meiringen. Hotel Oberland
 2 Minuten vom Bahnhof
 In schönster, ruhigster Lage, mit grossem, schattigen Garten. Moderner Komfort, geräumige Zimmer. Elektrisches Licht im ganzen Hause. Anerkannt gute Küche und feine Weine. Mässige Preise. 240
B. Oesterhaus, Basler.

London. Tudor-Hotel
 Oxford Street W.
 In bester Lage des West-End, 200 Zimmer und Salons mit allem modernen Komfort eingerichtet, verbunden mit kontinentalen Restaurant u. grosser Lager-Bier-Halle mit Konzert, das einzige Hotel Londons mit Dachgarten und grossartiger Aussicht auf die Stadt u. Umgebung nur für Hotel-Gäste. Mässige Preise.
 Besitzer: **The Geneva Hotels Ltd.** Manager: **Max Hoefmann.**

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

Schweizer ONI Pillen
 sind heute unbestritten das hervorragendste Mittel gegen
Kopfschmerz und Influenza.
 Ausserordentliche zahlreiche Dank-schreiben u. eine Reihe brillanter Begutachtungen der Herren Aerzte sind der beste Beweis für ihre zuverlässige, prompte Wirkung.
 Erhältlich in allen Apotheken.
 Ganze Schachtel Fr. 2.— Halbe Schachtel Fr. 1.20
 Wo keine Apotheken wende man sich an das General-Dépôt der Schweizer „Oni“-Pillen, A. Dreimann, Basel A, woselbst auch einmalige Gratisproben gegen Einsendung von 15 Cts. für Porto und Verpackung bezogen werden können.

B. Bohrmann Nachfolger
 Frankfurt a. M.
 Fabrik schwerversilberter Tafelgeräte
 179 Gegründet 1865.
 Spezialität:
Fabrikation sämtlicher Besteck-Artikel und Tafelgeräte
 auf schwerversilberter Weissmetall-Unterlage (Alpaca) und poliertem Neusilber
 für Einrichtungen von Hotels, Restaurants, Cafés, Bars etc.
 Löffel, Gabeln, Messer, Café- u. Teeservice, Platten, Sauciers, Gemüse- und Suppen-Schüsseln etc. etc.
 Vertreter für die Schweiz: **Leo Russo, Fraumünsterstrasse 91, Zürich I.**

Presshefe
 sehr triebkräftig und haltbar.
 Prompteste Spedition.
 Presshefefabrik Gutenberg
 Kt. Bern. 234

BOUVIER FRÈRES
 NEUCHÂTEL.
 SWISS CHAMPAGNE.
 Se trouve dans tous les bons hôtels suisses
 HORS CONCOURS (membre du jury)
 EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

Zu verkaufen
 per September wegen Aufgabe des Geschäftes zu aussergewöhnlich günstigen Bedingungen prächtiges, noch bereits neues
Hotel-Inventar.
 Offerten unter Chiffre **H 2068 R** an die Exped. ds. Bl.

Lugano-Paradiso.
 Gebäude mit 16,000 m² Umschwung.
 Die Liegenschaft liesse sich, ihrer prächtigen Lage, herrlichen Aussicht und äusserst bequemen Zufahrt wegen, höchst vorteilhaft für den Betrieb einer Hotel-Pension einrichten. Bei langjähriger Miete würde der Besitzer die nötigen Umbauten selbst ausführen lassen. Für alles Nähere wende man sich gefl. sub Chiffre **L 2078 A** an **Hassenstein & Vogler, Lugano.** 1022

„Battle Axe“ Scotch
 OLD MATURED, VERY MELLOW WHISKY
PREISE:
 1 Original-Kiste à 12 Flaschen Fr. 48.—
 bei 6 Original-Kisten à 12 Flaschen Fr. 47.— per Dutzend.
 Einzelne Flaschen per Stück Fr. 4.50.
 Preise inkl. Fracht, Zoll und Packung franko Schweiz Normalbahn-Station. 206
 General-Dépôt und Vertretung in der Schweiz:
Martel-Falck
 St. Gallen
 Vadianstrasse 41
 Telephone 88.

Taormina-Terrain pour bâtir un Grand Hôtel.
 A vendre terrain de circa 20,000 m² sur la route carrossable, orientation vers l'est, contenant assez de pierres pour faire une grande construction et pierres pouvant servir à la fabrication de la chaux. Le terrain s'étend de la ville jusqu'au Sautirau Madonna della Rocca et le Vecchio Castello, avec vue sur l'Etna, la mer, le Théâtre Grec et la Calabre, de manière qu'aucune construction future pourra l'enlever. Prix modéré; facilités de paiement. Propriétaire: **G. Seudert-Zucaro, Taormina.**
 Sur demande photographie explicative.

Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
 Propriétaire à Neuchâtel
 SEPT MÉDAILLES D'OR ET D'ARGENT
 Exposition universelles, internationales et nationales
 MEMBRE DU SYNDICAT NEUCHÂTELOIS DES ENCAVEURS
 GRAND PRIX PARIS 1900
 Marque des hôtels de premier ordre
 Dépôt à Paris: V. Pâder, au Châteaui Suisse, 41 rue des Petits Champs
 Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City E.

