

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 46

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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. 1.25, 3 Monate „ 3.—, 6 Monate „ 5.—, 12 Monate „ 8.—

Für das Ausland: (inkl. Postzuschlag) 1 Monat Fr. 1.50, 3 Monate „ 4.—, 6 Monate „ 7.—, 12 Monate „ 12.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spatige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.

Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Schweizer Hotel-Revue



REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

14. Jahrgang | 14^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliars

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Abonnements

Pour la Suisse: 1 mois Fr. 1.25, 3 mois „ 3.—, 6 mois „ 5.—, 12 mois „ 8.—

Pour l'Étranger: (incl. frais de port) 1 mois Fr. 1.50, 3 mois „ 4.—, 6 mois „ 7.—, 12 mois „ 12.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de réimpression de la même annonce.

Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

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.



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Trauer-Anzeige, dass unser Mitglied

Herr Friedrich Gustav Bassler

Besitzer des Hotel Viktoria in Oberhofen nach längerer Krankheit im Alter von 63 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident: F. Mortlock.

Aufnahms-Gesuche. * Demandes d'Admission.

- Herr J. P. Popp, Besitzer des Hotel Engadinerhof, Pontresina 65
Herr Kaspar Philipp, Besitzer des Hotel Philipp, St. Moritz 40
Mr. Gabriel Vignau, Pension Minerva, Genève 45

Der neue Zolltarif.

In diesen Tagen ist in der Presse bekannt gemacht worden, dass der neue Gebrauchstarif gemäss dem Bundesgesetz von 1902 in deutscher Sprache zur Ausgabe gelangt sei. Er tritt bekanntlich mit 1. Januar 1906 in Kraft. Er ist die Frucht langer und zäher Unterhandlungen, die dem Zollkrieg von 1903 gefolgt sind.

Tabelle alle dem Einzelnen wünschbaren und nützlichen Winke und Belehrungen. Je nach Art und Umfang des Geschäftes und der Kundschaft wird der Inhaber gut tun, den Gebrauchstarif* selbst anzuschaffen, um ihn als Nachschlagbuch in allen Fällen und stets sofort zur Verfügung zu haben.

In diesen unsern textlichen Erörterungen Vergleiche der früheren und künftigen Ansätze zu machen und weitere Reflexionen daran zu knüpfen, hätte keinen praktischen Wert. Der an der Sache interessierte Leser kann diese Vergleiche mit dem Blick auf die beiden Zahlen selbst anstellen und von selbst auch ergeben sich ihm daraus die Reflexionen, die für ihn wichtig sind in Bezug auf Einkäufe, welche er vor Inkrafttreten des neuen Gebrauchstarifs, also vor 1. Januar 1906, noch zu machen oder aber besser zu unterlassen hat.

Das Fazit aus dem Ganzen, was der neue Tarif der Hotelier nahe legt, wird ohne Zweifel dahin gehen, die in letzter Nummer unseres Blattes lazierte Anregung auf Erhöhung der Preise in den Hotels den Interessenten von neuem nahe zu legen und die Notwendigkeit dieser Neuerung sozusagen greifbar zu demonstrieren. Sind auch nicht alle in der Zollkrieg-Polemik namhaft gemachten Befürchtungen eingetreten, so ist doch im Allgemeinen richtig, dass inzwischen eine weitreichende Vetterung zahlreicher Gebrauchsartikel für die Hotelier eingetreten ist und dass der neue Zolltarif zur Vetterung einen weiteren Faktor bildet.

Darüber weitere Worte zu machen, wäre überflüssig. Von grossem Nutzen ist es natürlich, nicht nur die nackten Positionen des Tarifs zu kennen, sondern auch die allgemeinen Bestimmungen, die gültigen Bestimmungen der Handelsverträge, die für die Zollbehandlung in Betracht fallen, ferner die Monopole, Regalien, Gesetze etc., bei deren Durchführung die Organe der Zollverwaltung mitzuwirken haben. Das Alles findet sich in der käuflichen Tarif-Ausgabe, ebenso Erläuterungen über die Anlage des Gebrauchstarifs. Für diesen Moment und unsern vorläufigen Zweck kann es wohl nichts schaden, wenn wir die Orientierung bei der Position Wein hier wiedergeben. Wir lesen da:

Für neuen Wein wird ein Abzug von 6% gestattet, das heisst 100 Kilogramm neuen Weines werden bloss für 94 Kilogramm berechnet, wenn die Einfuhr jeweils bis und mit dem 31. Dezember des Lesejahres in nicht verspundeten oder mit Luftspunden versehenen Fässern oder Reservoirwagen stattfindet.

Naturweine, auch wenn sie einen leichten Alkoholzusatz erhalten haben, und deren Gesamtalkoholgehalt 15 Volumgrade nicht übersteigt, sowie die sogenannten Marsala-, Malvasia-, Moscato- und Vernaccia-Weine von höchstens 18 Volumgraden Alkohol, unterliegen nur dem Zollsatz von 8 Franken (in Fässern) oder dem für Flaschenweine aus meistbegünstigten Ländern erhobenen Zoll. Naturweine mit einem 15° übersteigenden Alkoholgehalt, sowie die sogenannten Marsala-, Malvasia-, Moscato- und Vernaccia-Weine von mehr als 18 Graden Alkohol unterliegen ausserdem einer Monopolgebühr von 80 Rappen und einem Zollsatzschlag von 20 Rappen per Meterzentner.

Falls die Schweiz einem dritten Staate für die Behandlung irgend einer Weinspezialität

* Derselbe kann zum Preise von 1 Franken bezogen werden bei den Zollgebietsdirektionen in Basel, Schaffhausen, Chur, Lugano, Lausanne und Genf, sowie bei den Hauptzollämtern St. Gallen und Zürich-Eilgut. Die Ausgabe in französischer Sprache erscheint Anfangs Dezember.

weitere Vergünstigungen einräumen sollte, werden diese Vergünstigungen sofort in gleichem Masse auch auf die italienischen Weinspezialitäten Marsala, Malvasia, Moscato und Vernaccia ausgedehnt werden.

Die schweizerischen Zollämter werden für die italienischen Naturweine, die zur Einfuhr in die Schweiz bestimmt sind, die Analysezeugnisse der Anstalten der italienischen Regierung, deren Verzeichnis von den Verwaltungen beider Länder aufgestellt worden ist, anerkennen. Diese Bestimmung beschränkt jedoch in keiner Weise das Recht, dass in der Schweiz eine Verifikation der Analyse der importierten Weine vorgenommen werde.

Als Naturwein wird nur der gegorene Saft von frischen Trauben ohne irgend welche andere Beimischung zugelassen. Alle andern als Wein bekannten Flüssigkeiten, wie z. B. Trockenbeerwein, aus Spirit, Wasser, etc., hergestellte sogenannte Kunstweine, gallisierte, petiotisierte und Tresterweine, etc., sowie ferner die Mischungen solcher Weine mit Naturwein sind als Kunstwein zu verzollen.

Natur- und Kunstweine mit mehr als 12 Grad Alkoholgehalt unterliegen für jeden weiteren Grad einer Monopolgebühr von 80 Rappen und einem Zollsatzschlag von 20 Rappen per q. Betreffend Wermut giebt der Tarif folgende Erläuterung:

Der Zoll von Fr. 10.— wird ausdrücklich in Anbetracht des italienischen Steuersystems betreffend Wermut vereinbart. Man ist darüber einverstanden, dass, wenn dieses System abgeändert werden und daraus für den italienischen Wermutexporteur eine günstige Lage entstehen sollte, der Zoll im Verhältnis erhöht werden kann. In diesem Falle würde die Revision des Zolles nach vorausgegangener Besprechung zwischen den beiden Regierungen stattfinden. Wermut bis 18,5 Grade Alkoholgehalt soll als nur 18 Grad enthaltend angesehen werden; über diese Grenze hinaus wird derselbe ausser dem Zoll der Monopolgebühr unterworfen.

Wir beschränken uns auf die Wiedergabe dieser immerhin wichtigen Erörterungen und verweisen im Uebrigen auf nachfolgende Tabelle resp. auf die gedruckte Tarif-Ausgabe.

Table with 4 columns: Bezeichnung der Ware, Gebrauchstarif, Verlags-stand, and other details. Rows include Getreide, Obst, Weintrauben, Südtrockenfrüchte, Gemüse, and Kaffee.

(*) (D = Deutschland, I = Italien) * in frankfurter Poststücken bis zu 5 kg brutto; frei; in kleineren Paketen oder Kisten zu höchstens 5 kg, in diesen Packungen auch in ganzen Wagenladungen eingeführt: 2.50.

Table with 4 columns: Bezeichnung der Ware, Gebrauchstarif, Verlags-stand, and other details. Rows include Thee, Zucker, Fleisch, Geflügel, and various other goods.

Kochkünstler und Politiker.

(Eingesandt.)

Der Leiter und Förderer der Walliser Hotelindustrie, Herr Dr. Alex. Seiler, zieht als Vertreter der liberalen Oberwalliser nunmehr im Nationalrat ein und wird künftig auch als spezieller Vertreter der mächtig sich entwickelnden schweizerischen Hotelindustrie in der Volksvertretung zu gelten haben. Er entstammt der bekannten Hotelierfamilie Seiler in Zermatt. Seine Jugendzeit verlebte er in Brieg und besuchte dort die Stadtschule. Nachdem er die Mittelschulen absolviert hatte, studierte er an den Universitäten München, Löwen und Heidelberg. Nach bestandener Doktorarbeit kehrte der junge Jurist in seine Heimat zurück. Im Jahre 1891 wurde er vom Bezirk Brieg im Alter von 27 Jahren bereits in den Grossen Rat des Kantons Wallis gewählt.

Nach dem Tode der Eltern trat er 1895 als Leiter an die Spitze der weitverzweigten Zermatter- und übrigen Hotelanlagen der Familie. Sein dahingehendes Wirken ist in unsern Kreisen genügend bekannt. Aber auch politisch als Führer der liberalen Oberwalliser war Dr. Alexander Seiler unermüdlich tätig. Furchtlos und zäh, mit nie erkaltendem Eifer, kämpfte er für eine freiere Lebensauffassung, für die Bessergestaltung und Hebung seines Heimatlandes nach allen Richtungen. Er gründete mit anderen Gesinnungsfreunden in Brieg ein liberales Kampfgremium, den „Brieger-Anzeiger“ und hielt mit den freisinnigen Männern der Schweiz gute Fühlung. Er erkannte, dass im Interesse der Zukunft seines Heimatlandes dessen veraltete Verfassung dringend revisionsbedürftig sei und die Gesetzgebungsmaschine neue Wege zu wandeln habe.

Im Jahre 1903 leitete Seiler eine grosse Volksbewegung im ganzen Kanton ein, welche eine Revision der 1875igen Verfassung im Sinne der Erweiterung der Volksrechte verlangte. Obgleich im Anfang diese Bewegung heftig bekämpft wurde, gelang der Wurf und es ist das Werk der Revision gegenwärtig in bestem Gange. Die Parteien im Kanton sind einig, die Gesetzesinitiative und das obligatorische Referendum in die neue Verfassung, die auch sonst noch viele fortschrittliche Erzeugnisse auf politischen und wirtschaftlichen Gebieten enthält, aufzunehmen.

Dieses Frühjahr wurde Dr. Alexander Seiler zum Vizepräsidenten des Grossen Rates gewählt und als die Nationalratswahlen nahten, sah sich infolge einer Verständigung über ein gemeinschaftliches Aktionsprogramm der nächsten Zukunft die bisher herrschende Partei veranlasst, der Minorität ein Mandat abzutreten. Der bisherige Nationalrat von Rothen, der vor drei Jahren im Kampfe um das Mandat über Seiler gesiegt hatte, trat von seinem Sitze zurück mit der ausdrücklichen Erklärung, sein Mandat seinem früheren Gegner Dr. A. Seiler überlassen zu wollen. So fanden sich im 46. eidgenössischen Wahlkreis die bisherigen Gegner auf einer Liste zusammen und durch ehrenvolle Wahl tritt nunmehr Dr. Seiler in die Reihe der Repräsentanten der eidgenössischen Räte.

Nach seiner bisherigen Laufbahn, den gemachten Studien und durchlaufener politischer und parlamentarischer Schulung, nach langjähriger Praxis im Hotelwesen, wird Herr Dr. Seiler, wurzeln in der Tradition einer Hotelier-Familie, wohl der richtige Mann sein, im gegebenen Falle auch die Interessen der schweizerischen Hotelier in den Parlamenten zu vertreten und zu vertreten. Das ist es, was speziell in Hotelier-Kreisen erwartet wird, und wir sind überzeugt, dass der Gewählte diese Erwartungen und Hoffnungen nicht täuschen wird.

man rechnen muss und welche tief einschneidet in das Resultat des Betriebsergebnisses. Man kann annehmen, dass die Lebensmittel in den letzten 10 Jahren wohl um einen funftel gestiegen sind. Mit dieser Verteuerung geht auch Hand in Hand der Weinverkauf, welcher wohl um den Drittel zurückgegangen ist. Auch dieser Faktor muss in Erwägung gezogen werden. Die Preise sind in den Hotels und Pensionen, welche nicht gerade am grossen Fremdenstrom oder in den überfüllten Fremdenzentren liegen, fast dieselben geblieben und die Ansprüche, welche der Fremde an seinen Gastgeber macht, stehen gewöhnlich in keinem Vergleich zu dem, was er bezahlt. Es wäre sehr zu begrüssen, wenn in dieser Hinsicht einmal ein Vorstoss gemacht würde, zum Wohle und Gedeihen des Ganzen. Nach meiner unmassgeblichen Meinung ist dies eine Notwendigkeit, wenn unser Hotelwesen auf der Höhe bleiben soll.

J. Ch.

Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt a. M.

Von einem in Kochkunstfragen kompetenten Vereinsmitglied, das die Ausstellung besucht hat, erhalten wir darüber folgenden verdankenswerten Bericht:

Vom 30. September bis 11. Oktober dieses Jahres fand in Frankfurt a. M. eine internationale Ausstellung für Kochkunst, Hotel- und Wirtschaftswesen, verbunden mit einem Weinmarkt statt.

Wer sich der Mühe nicht scheute, bis dorthin zu reisen und das Unternehmen zu besichtigen, dem wurden seine Bemühungen belohnt. In einer grossen, geräumigen, mit Segeltuch gedeckten Halle, etwas ausserhalb der Stadt, wurden sie alle zur Schau gestellt, die Gegenstände, die den Titel der Ausstellung in vollem Masse rechtfertigen.

Veranstaltet wurde sie durch den Frankfurter Gastwirtverein und den internationalen Verband der Köche mit Sitz in Frankfurt.

Ich will meinen Bericht nicht ausdehnen auf die Gegenstände des Hotel- und Wirtschaftswesens und den Weinmarkt, sondern beschränke mich auf die Produkte der Köche, welchen ein eigener Raum zur Verfügung gestellt war.

Der gastronomische Prunksaal, so wurde er genannt, mit dessen Vorraum, wo die einschlägige Literatur, Fachblätter, Kochbücher, Menusammlungen, gastronomische Werke etc. und der Musterküche, bildete die linke Seite der 6400 m² haltenden Ausstellungshalle.

Was den Besucher dieser Abteilung angenehm überraschte, war der Umstand, dass jeden Tag neue Gerichte ausgestellt wurden und somit jeden Tag ein Spezial-Wettbewerb stattfand. Sockel aus Fett, Stearin, Patissierestücke, Kunstobjekte aus Zucker, blieben fortwährend ausgestellt, da solche dem verheerenden Schmelzpelz nicht zum Opfer fallen. Die praktische Küche jedoch kam auf diese Art mehr zur Geltung. Die ausgezeichnete Frequenz, welcher sich die Ausstellung erfreute, zeugte übrigens zur Genüge vom hohen Interesse, welches ihr entgegengebracht wurde. Es liegt wohl ein Hauptgrund dafür in dem Neuen, das alle Tage gebracht wurde.

Auf vier langen Tischen und einigen Nebentischen waren die kulinarischen Erzeugnisse zur Schau gebracht, von denen einige wirklich schenkwert waren. Zitieren wir:

Braubach, Wiesbaden; Fettsackel in Weiss. Füllhörner mit Rosen, Fuchsia, schön und genau gearbeitet. Schade dass es etwas zu hoch war und dadurch die wechselnden Platten nicht so zur Geltung kamen. Die Lachsforelle à la Gastronomie zeugte von einer Meisterhand.

Jules Pérad, Hofkoch, Darmstadt; Delphine, eine Schampagne von Krebsen in Mosaik tragend. Mosaikarbeit sehr gut ausgeführt und von grosser Wirkung.

Scheidegger, Chef im Hotel Bristol in Frankfurt. Aufsatz in farbigen Blumen mit wechselnden Platten. Beides, Aufsatz wie die ausgestellten Gerichte, zeugen von gutem Geschmack.

Bolle-Ritz, Palast-Hotel Fürstenhof, Frankfurt, mit Küchenmeister Ehrhart hat wohl die reichhaltigste Kollektion zur Schau gebracht. Alle Tage Neues und in Ausführung und Arrangement Gediegenes.

Es wären noch viele Namen von Ausstellern guter Leistungen zu nennen, doch würde dies zu weit führen.

Die Konditorei war würdig vertreten durch die Schülerarbeiten der Internationalen Lehranstalt für Konditorei in Stuttgart* von Friedr. Hartmann, Hoftraiteur Herbörn, Holz etc.

Von Torrès Antoine waren einige Arbeiten in Zucker ausgestellt, die geradezu bewundernswürdig sind. Kurz, es war eine Ausstellung, die des Interessanten vieles bot.

Unwillkürlich wird man jedoch von der Richtigkeit der Forderung der neuen Schule überzeugt, dass in der modernen Küche die dekorative Kunst so angewendet werden soll, wie sie in letzter Zeit in massgebenden Fachschriften (Art Culinaire, Paris) befürwortet wurde, nämlich mit Dekorationskünsten nicht zu verschwendend umzugehen.

Die Gerichte soll eine gewisse Einfachheit auszeichnen, dafür verwende man sein bestes auf präzise Zubereitung und Wohlgeschmack. Man bespritzte und maskierte sie nicht bis zur Geschmacklosigkeit.

Tafelaufsätze in Fett und Stearin haben heute nicht mehr die gleiche Bedeutung wie zur Zeit, wo Krystall- und Silberaufsätze noch nicht auf jeder Tafel vorhanden waren.

Zudem ist heute die Tafeldekoration mit lebenden Blumen eine ganz andere als früher. Sie nimmt mehr Raum in Anspruch, da die Blumen gewissermassen lose hingelagert werden. Deshalb bleibt weniger Raum übrig zum Abstellen von Schaufstücken.

Den Fettsatz aus der Welt zu schaffen ist nicht der Zweck dieser Zeilen, im Gegenteil, wir halten ihn streng in Ehren. Weil aber seine Bedeutung nicht mehr die gleiche ist wie früher, soll nur die tadellos ausgeführte Arbeit das Licht des Saales erhellern. Es soll sich nur derjenige damit befassen, der zu solchen Arbeiten Talent hat. Man wird einwenden, dass erst nach jahrelanger Praxis und Übung ein Meisterwerk entsteht; einverstanden, und vorher stelle man es nicht zur Schau.

Doch nun genug davon, bleiben wir bei der Ausstellung.

Da haben wir noch der Restauration zu gedenken, welche in der nördlichen Halle untergebracht war, und wo man die Gerichte, welche an den betreffenden Tagen ausgestellt waren, kosten konnte.

Die Ochsenbraterei war zur Zeit meines Besuches noch nicht fertig erstellt und sollte, wie ich hörte, erst am zweiten Samstag oder Sonntag ihrer Vollendung entgegen gehen.

Der Gesamteindruck, den die Ausstellung auf den Besucher machte, war ein recht guter. Man sah deutlich heraus, dass sich die Herren Hoteliers und ihre Köche keine Kosten und keine Mühe scheuen liessen, das Unternehmen im wahren Sinne des Wortes zu einem würdigen zu gestalten.

Hätten wir denn in der Schweiz nicht auch das Holz dazu, uns zu gegebener Zeit an eine Kochkunstausstellung heranzuwagen? R. E.

Kleine Chronik.

Ueberlingen. Das Bahnhof-Hotel ist um 165,000 Mark von Herrn Emil Sulzer aus Zürich gekauft worden.

Wengen. Das Grand Hotel et National erhält auf der Südseite einen Anbau, der auf nächste Saison eröffnet wird.

Arosa. Das Hotel Arosa-Kulm ist aus dem Besitz der Firma Wildberger & Schärer in Chur in den Händen des Herrn Emil Sulzerberger in Oberikon übergegangen.

Hyères. Das neue Golf-Field des Herrn Zick ist eröffnet worden. — Herr O. Zumofen, Direktor der Badehotels in Leuk, hat das Hotel des Iles d'Hyères et de la Méditerranée in Hyères übernommen.

Interlaken. Das Hotel Bernerhof wird über den Winter geschlossen und vergrössert. Das Hotel Deutscher Hof wird um ein Stockwerk erhöht und erhält auf der Ostseite einen Saalbau.

Lugano. Der Vorstand des Hotelier-Vereins Lugano und der Verwaltungsrat des Teatro Apollo haben beschlossen, das Teatro Apollo als Kursaal auszubauen. Man plant eine Umänderung mit Fr. 150,000 betreiben zu können.

St. Moritz. Herr W. Schenkel hat laut „Blind. Tagbl.“ sein Hotel Rosatich an Mr. Bott verkauft. Mr. Bott ist vieljähriger Kurgast in St. Moritz und sehr bekannt in englischen Sportkreisen. Die Geschäfte übernahm er am 15. November.

St. Moritz. Herr Direktor Pestel, im vergangenen Sommer Direktor des Park-Hotel in Schuls, hat die Direktion des Hotel Stefani in St. Moritz übernommen. Als Direktor des Palace-Hotel in St. Moritz-Dorf (C. Badruti Erben) wurde Herr Manz gewechselt.

Badischer Schwarzwald. Das Burg-Hotel in Kirnach, ein neues Luftkur-Hotel ersten Ranges mit 128 Betten, kauften die Gebrüder L. und A. Kienast, im Winter Direktoren im Hotel Quirinal in Rom und Hotel Louvre in Menton. Uebernahme im Frühjahr 1906.

Davos-Platz. Diese Woche findet die Eröffnung des neu erstellten Sanatoriums Davos-Platz statt. Die Einrichtung entspricht den weitgehendsten Anforderungen. Die Direktion übernimmt Herr Dr. Bühler, früherer Chef de réception im Kurhaus Davos-Platz. Chefarzt ist Herr Dr. A. Schnidder.

Der Schack-Schwindler Horner. Das englische Parlamentsmitglied Frederick Horner, Herausgeber der „Whitchall Review“, der, wie jüngst in der „Hotelier“ berichtet wurde, auf dem Kontinent Bankiers und Hoteliers mit Schacks zu bezahlen pflegte, die nicht eingelöst wurden, wurde für bankrott erklärt.

Sport. Am 5. November wurde in München der Mitteleuropäische Ski-Verband gegründet. Derzeit sind im Verein mit H. A. Tanner erscheinende „Ski“ und „Alpiner Wintersport“ zum offiziellen Organ des M. E. S. V. gewählt. Die Beilage „Alpiner Wintersport“ als Zeitschrift für sämtliche Wintersports und Verkehrswesen erscheint wie bisher in München. Illustrationen und bleibt internationales Organ für die Interessen des gesamten Wintersports.

Ausstellung von Kaffeemaschinen und Kaffeeröstmaschinen. Die Redaktion der „Schweizer. Wirt-Zeitung“ in Zürich, Eigentum und Organ des Schweizer. Wirt-Vereins, veranstaltet im Lauf kommenden Winters eine Ausstellung von Kaffeemaschinen und Kaffeeröstmaschinen, verbunden mit praktischen Proben und Prämierung. Die näheren Bedingungen, den Zeitpunkt der Ausstellung etc. werden später bekannt gegeben. Interessenten, Fabrikanten etc. wollen sich gef. jetzt schon beim Zentralsekretariat des Schweizer. Wirt-Vereins, Rennweg 38, Zürich, melden.

Ein Touristenzimmer auf dem Mont-Blanc. Nach zweijähriger gefahrvoller Arbeit ist vor wenigen Tagen ein Touristenzimmer auf der Spitze des Mont-Blanc vollendet worden. Das Zimmer ist in Verbindung mit dem Janssen'schen Observatorium und hat den Zweck, Hochtouristen Unterkunft für die Nacht zu bieten. Anstatt der gebräuchlichen Logisstätten steht in den Kammern ein kleines Feldbett, auf dem 22 Personen bequem Platz haben. Dieses Schlafzimmer, das höchstgelegene auf der ganzen Welt, ist auch eines der kostspieligsten, da das ganze Baumaterial von Chamoniex aus durch Arbeiter herbeiführt werden musste.

Muster. Mit den Vorbereitungen zur Erschliessung der Hüll-Loch-Höhle ist in der zweiten Oktoberhälfte begonnen worden. Die Gesellschaft, die, wie schon gemeldet, in Brüssel sich gebildet hat, hat im Bisistal eine Wasserkraft von ca. 400 Pferden erworben. Damit will sie im hinteren Teil der Höhle (von der Bösen Wand an) einen elektrischen Turm unterhalten und später in der ganzen Höhle die elektrische Beleuchtung einführen. Die erste Hälfte der Seilenswürdigkeit wird auf sicheren Wegen und Seilen zu Fuss den Schritten. Beim Eingang der Höhle wird für den Wächter ein Chalet erstellt, das zudem eine Wartehalle und eine Terrasse mit etwelcher Aussicht erhalten soll.

Preise in den Hotels. Der Internationale V. ein der Gasthofbesitzer hat für die Behandlung der Frage betr. die Fleisch- und Lebensmittelverwertung und die dadurch bedingte Erhöhung der Preise im Hotel- und Restaurationsgewerbe eine ausserordentliche Generalversammlung auf den 12. Dezember angesetzt. Die „Wochenschrift“, das Organ des Vereins, bespricht in der neuesten Nummer die Frage ebenfalls (zufälligerweise gleichzeitig wie die „Hotel-Revue“) und kommt zu folgendem Schlusse: „Darunter hat unser Gewerbe naturgemäss stark zu leiden, so dass es immer mehr in Bedrängnis gerät, wenn es sich nicht aufricht, zu seiner Selbsterhaltung von dem Rechte Gebrauch zu machen, das jedes Gewerbe ohne irgendwelche weitere Begründung in Anwendung bringt: diese mit den Marktpreisen der Rohmaterialien in Einklang zu halten.“

Verkehrswesen.

Personenverkehr im Oktober. Uetlibergbahn: 2808 (1904: 3565) Personen; Pilatusbahn: 417 (1781).

Laoc Léman. Dès l'avril prochain un service de canots automobiles sera établi entre Bouvet et Montreux.

Crassier-Divonne. Am 12. Dezember wurde die kleine Bahnstrecke Crassier-Divonne eingeweiht, die die schweizerische Linie Lyon-Crassier mit der französischen Linie Divonne-Gex verbindet.

Pontresina. Einmütig hat die Gemeindeversammlung den Bau der Bahn Samaden-Pontresina bedingungslos nach den Anträgen der Rätischen Bahn beschlossen.

Die Doppelspur Winterthur-St. Gallen-St. Margrethen wird vom Kanton St. Gallen neuerdings zu schleuniger Ausführung empfohlen. Die Regierung soll dafür beim Eisenbahndepartement geeignete Schritte tun.

Elektrischer Betrieb der Arlbergbahn. Die Staatsbahndirektion in Innsbruck hat um die Bewilligung zur Errichtung einer Wasserkraftanlage am Einfluss in der Nähe der Station Landeck nachgesucht. Die zu erzeugende Kraft soll zum elektrischen Betrieb der Arlbergbahn verwendet werden.

Faouille-Durchstich oder Frasné-Valloire. Das „Journal des Débats“ spricht sich sehr zuvunfänglich über das Faouille-Projekt des französischen Bau- und Verkehrsministers aus. Die Linie Frasné-Valloire bedeuete die annehmbarste Lösung. Diese Linie besteht bereits; sie muss nur korrigiert und besser eingerichtet werden. Diese Verbesserungsarbeiten werden nicht den fünften Teil der Summe kosten, die der Bau der Faouille erfordern würde.

Vom Simplon-Tunnel wird der „Tägl. Rundschau“ geschrieben: „Mit dem Legen der Sohlenen hofft man bis ungefähr 20. November fertig zu sein. In der Mitte des Tunnels werden die Züge sich kreuzen und dort sich ändern. Der Bahnhof errichtet werden. Die Lüftung (Luftzuführung) ist jetzt vollkommen geregelt; doch wird der Tunnel an seinen Eingängen mit Türen versehen werden, damit ein ganz neues Verfahren beim Durchgang der Züge sich selbstständig überwinden lässt.“

Eine Schwebebahn. Das grosse Naturwunder der amerikanischen Felsenenge, das Grand Canyon des Colorado, wird demnächst durch Errichtung einer Schwebebahn, die nach einem ähnlichen System wie die zwischen Elberfeld-Barmen verkehrende gebaut wird, der Touristik sehr gemacht werden. Das Grand Canyon ist bekanntlich eine durch wildromantische Szenarien ausgezeichnete Klamm von ungeheurer Ausdehnung, die im Laufe von Millionen von Jahren durch den Coloradoofuss gebildet wurde.

Reiseverkehr in Italien. (Italien kam bisher seiner Verpflichtung gegen den Reiseverkehr nicht in solchem Grade nach, wie es sich gebührte. Obwohl der Reiseverkehr eine Goldader für Italien ist, waren die Eisenbahnverwaltungen bisher dem Verkehr in keiner Weise durch Ermässigungen entgegengekommen. Das soll jetzt anders werden. Die Direktion der Staatseisenbahn beschloss, dass von 250 km ab die Fahrkarten eine Preisermässigung erhalten werden, die schliesslich die Hälfte des bisherigen Preises überschreitet. Die Ermässigung tritt ein, sobald der Minister dies anordnet.)

Automobil-Verkehr. Die Mailänder „Persenanza“ bringt einen sehr heftigen Artikel gegen die Schweiz wegen der in einigen Kantonen bestehenden Automobilverbote. Sie prophezeit, der bevorstehende Kongress in Paris werde jedenfalls mit Beschlüssen die Boykottierung der Schweiz beschliessen. Der Artikel strözt übrigens von unrichtigen Behauptungen. Der „Bund“ bemerkt dazu: „Dieser, mit frecher Verleumdung verbrämte Unsinn wird in der Schweiz sehr wenig Eindruck machen oder hat höchstens ein wenig Interesse zur Charakteristik des „Geistes“-Zustandes gewisser Autlerkreise.“

Elektrischer Betrieb der Simplon-Bahn. Der Bundesstadtdirektor der „N. Z. Z.“ berichtet diesem Blatte: Die Frage der Einführung des elektrischen Betriebes für den Simplontunnel wird seine Eröffnung (1. Mai 1906) soll sich in aller nächster Zeit, jedenfalls noch vor Ablauf dieses Monats, entscheiden. Gutem Vernehmen nach besteht begründete Hoffnung, den Tunnel von Anfang an elektrisch betreiben zu können. Die „Gaz. de Lausanne“ aus Bern geschrieben wird, hat die Verwaltung der italienischen Eisenbahnen sich bereit erklärt, den Bundesbahnen 2 oder 3 Motorwagen für die Beförderung der Züge durch den Simplontunnel zur Verfügung zu stellen. Es sind dies ein von Typus, der gegenwärtig auf der Valmiller-Linie zur Anwendung kommt. Schon in einigen Tagen erwartet man die Entscheidung der Generaldirektion der S. B. B. über die Frage, ob die Simplonbahn von Anfang an elektrisch betrieben werden soll.

Mont-Blanc-Durchstich. Den „M. N. N.“ wird aus Mailand geschrieben: Noch ist das fast 90 km lange Simplontunnel nicht eröffnet und schon beschäftigen sich die norditalienischen Blätter mit einem Projekt, das der französische Ingenieur Jacquier entworfen hat, mit der Durchbohrung des Mont-Blanc. Der Beschluss der französischen Regierung von der Kammer einen Kredit von 56 Millionen Franken für den Bau der Faouille-Bahn zu verlangen, hat das alte Projekt wieder auf die Tagesordnung gebracht, da eine Bahn zwischen Chamoniex und Courmayeur die Entzweiung zwischen Paris und Mailand um 60 km verkürzen würde, wenn man die neue Simplonbahn in Vergleich zieht, um vieles aber mehr, wenn die Linien über den Gotthard und Montcenis in Betracht kommen. Der Tunnel, der den Mont-Blanc durchbohren sollte, wäre 14 km lang sein. Es ist kaum anzunehmen, dass sich unmittelbar nach Erbauung der Simplonbahn das Kapital für eine Art Konkurrenzunternehmen finden lassen wird.

Hiezue eine Beilage.

Genf + Hôtels-Office + Genève

18, rue de la Corratierie, 18

Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gasthöfen und Etablissements, Inventur-Aufnahmen, Reorganisation und geleitet von einem groupe d'Hoteliers.

Bureau International pour Ventes, Achats et Locations, Inventures, Reorganisation, Reorganisation dirigée par un groupe d'Hoteliers.

Demandeur le prospectus et les formulaires.

Der italienische Hotelier-Verein

hielt seine sechste Generalversammlung am 4., 5., 6. und 7. November in Genua ab. Aus den geschäftlichen Verhandlungen haben wir vorläufig die einstimmige Wiederwahl des Herrn Fiorani vom Hôtel de Londres in Genua als Präsident hervor; ferner zwei wesentliche Beschlüsse, von denen der eine auf die Gründung einer Fachschule, der andere auf die Herausgabe eines Hotelführers nach dem System des schweizerischen Bezug hat.

Was den festlichen Teil der Versammlung anbetrifft, so verlief derselbe, wenn auch durch ungünstige Witterung beeinträchtigt, in programmässiger Weise. Das offizielle Bankett fand im Restaurant Rigi, oberhalb Genua statt und gestaltete sich zu einem gelungenen Festabend. Einen weiteren Glanzpunkt bildete die Seefahrt mit dem Dampfer „Sicilia“ nach Rapallo mit Diner an Bord. Am Feste nahmen ungefähr 300 Personen teil.

Wir werden auf verschiedene weitere Punkte in nächster Nummer zurückkommen.

Die Preise in den Hotels und die Lebensverteuerung.

(Eingesandt.)

In No. 45 der „Hotel-Revue“ habe ich den Artikel über die Preise in den Hotels und die Lebensverteuerung gelesen. Ich bin mit dem Verfasser des Artikels ganz einverstanden und alle die Gründe, welche er ins Feld führt, beruhen auf vollständer Wahrheit.

Die Unterzeichnete hat sich schon oft die Frage gestellt, wie dies oder jenes Hotel mit so niedrigen Preisen auskommen kann. Die Lebensmittelteuerung ist eine Frage, mit welcher

de
Schweizer Hotel-Revue.

de la
Revue Suisse des Hôtels.



Der 1. Dezember

ist der dritte diesjährige Termin für die Bestellung von

Verdienstmedaillen

(Brelouques und Brochen)

für Angestellte mit 5 oder mehrjähriger Dienstzeit.

Der Versand findet auf Weihnachten statt. Diejenigen Mitglieder, welche hiervon Gebrauch machen wollen, werden hiemit höflich ersucht, dies **vor dem 1. Dezember** dem Zentralbureau **anzuzugeben**, worauf ihnen der bezügliche Prospekt nebst Bestellschein umgehend zugesandt wird.

Basel, den 4. November 1905.

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

Le 1^{er} Décembre

est le troisième terme fixé cette année pour la commande de

Médailles de mérite

(Brelouques et Broches)

aux employés comptant 5 ou plus d'années de service.

L'expédition aura lieu pour le Noël. Ceux de MM. les Sociétaires qui désirent en faire usage sont priés de **s'annoncer avant le 1^{er} décembre** au Bureau central, qui leur fera parvenir par retour du courrier le prospectus et le bulletin de commande.

Bâle, le 4 Novembre 1905.

Pour le Bureau central:
Le Chef: **Otto Amstler.**

Aufzuf.

Gemäss Beschluss des Vorstandes werden hiemit alle diejenigen Mitglieder, die sich für die Frage der

Automobil-Versicherung

interessieren, eingeladen, sich bis Ende **November beim Centralbureau in Basel** zu melden. Ebenso diejenigen, welche sich für die Frage der

Versicherung elektrischer oder anderer maschineller Anlagen interessieren.

Es handelt sich vorläufig darum, festzustellen, ob sich genügend Interessenten melden, um von Vereinswegen auf Unterhandlungen mit den betreffenden Versicherungs-Gesellschaften eintreten zu können.

Für den Vorstand
Der Präsident:
F. Morlock.

APPEL.

Par décision du comité nous faisons appel à tous ceux de nos membres qui s'intéressent à la question de

l'assurance d'automobiles

en les priant d'en informer le **Bureau central à Bâle d'ici fin novembre**; de même ceux qui s'intéressent à la question de

l'assurance d'installations de machines électriques ou autres,

afin de constater s'il y a un nombre suffisant d'intéressés pour pouvoir entrer en pourparlers avec les compagnies d'assurances respectives.

Pour le Comité
Le président:
F. Morlock.

Les prix dans les hôtels et le renchérissement de la vie.

La plainte sur le renchérissement de presque tous les produits alimentaires est générale. Chaque ménagère, de même que tous ceux qui sont dans le cas d'acheter des aliments — et qui ne le fait pas? — s'accordent en un concert de plaintes, auxquelles vient s'en ajouter chaque jour une nouvelle. L'évidence de ce renchérissement est aussi indéniable, qu'il est difficile à faire disparaître. Les circonstances sont plus fortes que l'homme, dans la lutte individuelle pour l'existence. Il faut s'en accommoder et chercher à s'organiser en conséquence. Nous voyons tous les jours qu'après une première et une deuxième tentative infructueuse, tentative que des difficultés et des obstacles trop nombreux, ont empêché d'aboutir, un troisième ou quatrième essai atteint le but.

A mesure que ce mouvement de résistance au renchérissement de la vie, s'étend, et à mesure qu'il y a davantage de couches sociales et de groupements de la population qui réussissent à vaincre ces difficultés, le chiffre moyen du bien-être augmente. Du point de vue de la haute culture, cette augmentation continue, ne peut qu'être saluée avec joie, et cela devrait être d'autant plus le cas, si toutes les professions, toutes les couches de la société, tous les membres de cet organisme étendu, avaient part aux causes de cette augmentation. En d'autres termes, et pour entrer dans le vif de notre sujet: L'industrie des hôtels pourrait elle aussi, bénéficier de l'élevation de ce coefficient du bien-être, si elle prenait exemple sur d'autres professions, et qu'elle améliorât ses conditions d'exploitation — ce qui n'a malheureusement pas été le cas jusqu'à présent. Malgré l'évaluation connue et incontestée des produits alimentaires en général, il est non moins connu, que les prix dans les hôtels sont restés les mêmes depuis nombre d'années.

Les plaintes à ce sujet ne manquent pas dans le cercle des hôteliers; lorsqu'il s'agit de se lamenter sur le fait que les impôts et les dépenses augmentent, et que les charges d'exploitation de l'hôtel deviennent plus lourdes, influencées qu'elles sont par des facteurs défavorables si divers — chaque hôtelier trouve son mot à dire — et tous sont d'accord pour se plaindre. Il y a peu de temps, la Société Suisse des Hôtels a exprimé dans un compte rendu officiel, et en termes éloquentes les difficultés à travers lesquelles l'industrie suisse des hôtels doit subvenir à son existence. En particulier lors de la proposition faite au printemps dernier aux chambres fédérales, de placer les buanderies d'hôtel sous le contrôle de la loi sur les fabriques — on s'est préoccupé plus spécialement de la situation de l'industrie des hôtels, et il n'est pas superflu de reproduire ici les termes de ce rapport. Il y était dit: „L'industrie des hôtels doit être à la hauteur de sa tâche sous tous les rapports, et doit pouvoir répondre aux plus grandes exigences dans le service de ses hôtes, et dans leur confort; c'est sa raison d'être. Pour pouvoir remplir cette mission, elle a besoin de l'effort de toutes les forces qui se rattachent aux services des hôtels; les circonstances et les besoins du mouvement des étrangers sont le seul point de vue auquel on doit se placer, et des prescriptions légales rigides, qui ne tiendraient pas compte de ces circonstances spéciales, ne seraient pas un bien pour l'industrie des hôtels et pour toutes les personnes qui y sont intéressées, mais au contraire un tourment et un danger. L'industrie des hôtels n'est vraiment pas sur un lit de roses, mais a à lutter fortement pour son existence. Son encaisse annuelle, d'après les relevés statistiques, est d'environ 31,5 millions de francs, soit 6,7% du capital engagé de 550 millions de francs en chiffre rond — si bien qu'après déduction de l'intérêt hypothécaire et des amortissements nécessaires — il ressort à peine un rendement de 4%. Toute charge nouvelle pourrait donc avoir des conséquences incalculables, et doit être évitée avec soin.“

La justesse de cette affirmation n'a été contestée par personne. Or, à l'encontre de ce qui précède, on peut constater que les hôteliers eux-mêmes aggravent leur condition d'existence, en tout premier lieu, par le fait qu'il ne sont pas unis sur le point qui nous occupe, et qu'il se nuisent mutuellement par un esprit de concurrence jalouse. Au lieu de suivre l'exemple d'autres professions, et d'augmenter dans la proportion de la hausse des aliments, les prix des choses qu'ils offrent à leurs hôtes et qu'ils sont tenus de leur offrir — non seulement les uns ont laissé leurs prix sans changement, mais d'autres ont été jusqu'à les abaisser pour accaparer les clients de leurs collègues! Vraiment, cela est, non seulement peu loyal, mais c'est en même temps un calcul à bien courte vue, car c'est se faire du tort à soi-même! A quoi servent les plaintes sur les temps difficiles, sur les gros frais d'exploitation, et sur le mauvais état des affaires, si le manque de solidarité, et l'absence d'union, forment l'empêchement à une amélioration de la situation? Pourquoi ne pas s'unir en un commun accord, par lequel chaque membre de l'organisation se trouverait engagé, et créer

une entente pour élever proportionnellement les prix, en laissant de côté et l'esprit de concurrence jalouse et les manœuvres déloyales?

Il est vraiment incompréhensible que les hôteliers assistent, les bras croisés, à la hausse des prix de tous les produits dont ils ont besoin pour satisfaire leurs hôtes, et qu'ils ne tirent pas la seule conséquence logique de cet état de choses qui serait d'augmenter de leur côté les prix qu'ils font payer. Ceux-ci représentent, si l'on peut se servir de expressions en usage dans les autres professions, les recettes, le gain, les appointements des hôteliers, et toutes les autres branches d'activité font tout ce qu'elles peuvent pour élever ces gages, ces appointements, en un mot leurs conditions d'existence; seule l'industrie des hôtels ne le fait pas, et cela malgré les charges croissantes et les exigences toujours plus élevées auxquelles elle doit satisfaire. Cela est vraiment incroyable! Pour le public, c'est à dire pour les hôtes, une élévation des prix ne serait nullement une surprise, mais bien plutôt une mesure très compréhensible et qui serait acceptée comme une conséquence toute naturelle de l'augmentation générale des produits alimentaires. Si chaque ménage particulier doit en prendre son parti, et s'arranger en conséquence, pourquoi n'en serait-il pas de même pour l'hôtel, qui représente une exploitation beaucoup plus compliquée et plus importante? Il est évident qu'ici on ne peut agir isolément, et que c'est au groupement à s'occuper de la chose, cela est dans le sens le plus élevé, du ressort de celui-ci, lequel a précisément à sauvegarder les intérêts généraux. Ou bien faut-il attendre qu'un hôte quelconque ait une idée à ce sujet et la manifeste? Ou bien, que le danger soit immédiat? Dans ce cas, comme dans beaucoup d'autres, il faut savoir prévenir les événements, comme font par exemple les boulangers et les bouchers, qui dès qu'ils sentent leurs intérêts menacés, élèvent leurs prix, ou encore comme l'ont fait les restaurateurs munichois, par leur décision prise en Septembre dernier, d'élever le prix des consommations, tout en faisant prévoir une élévation ultérieure, pour le cas où, par suite de la mise en vigueur du nouveau tarif douanier, les produits nécessaires aux restaurateurs renchérraient.

Voici un exemple tiré de la Suisse: En Août dernier l'Union des fabricants suisses de chaussures a annoncé que, par suite de la hausse ininterrompue de la matière première, elle se voyait forcée d'augmenter le prix de ses produits à partir du 1^{er} juillet prochain. L'hôtelier constate bénévolement combien les produits bruts, servant à l'alimentation de sa cuisine, augmentent de prix, mais il n'augmente pas le prix de ces produits lorsqu'ils sont arrivés sur sa table d'hôte.

Dependant les voyageurs qui peuvent payer, et qui forment la principale clientèle des hôtels, ne souffriront pas même, de l'augmentation des produits alimentaires, car leur prospérité s'accroît dans la même proportion et ils pourront de ce fait très bien supporter une élévation de prix dans les hôtels. La classification des hôtels sert également, après une élévation de prix générale, à distinguer les bourses plus ou moins bien garnies, et à faire en sorte que soit les classes plus riches, soit les classes moins riches trouvent leur compte. L'industrie des hôtels n'aurait certes pas de motif de se glorifier, si son rendement moyen venait à dépasser 4%, sans compter qu'il serait très problématique qu'une augmentation de prix permit une augmentation de rendement. Car pour cela il est bien probable qu'il faudrait encore l'aide de plusieurs autres facteurs favorables, desquels dépend, comme l'on le sait, la prospérité. Une augmentation du prix serait tout au moins l'un de ces facteurs.

Nous voulons terminer là nos plaintes. Nous savons fort bien, qu'elles ne résonneront pas agréablement aux oreilles de nos lecteurs, et qu'il s'en dégagera de nouveaux accords plaintifs, mais nous savons aussi qu'une mélodie ne s'imprègne dans la mémoire musicale de l'auditeur, que si elle est souvent répétée. Si donc notre chanson a pour effet, de secouer dans leur apathie et leur léthargie, les lecteurs directement intéressés à la question, et de les faire passer de l'observation, à l'action et cela dans un accord commun, et dans l'union, elle aura atteint son but. Donc pour l'union! A-n.

Quelques remarques au sujet du vin.

La Revue mensuelle du *Touring-Club de France* donne des conseils aux hôteliers sur la meilleure manière d'acheter ou de vendre le vin et sur les précautions à prendre pour sa conservation, lorsqu'il est en cave. Quoique l'auteur de l'article en question, ait surtout en vue l'état des choses en France, les hôteliers et les vins français, nous résumons néanmoins en quelques mots son article, croyant que ces conseils pourraient être utiles aux hôteliers de tous les pays.

Le premier conseil qu'il donne aux hôteliers est, de ne donner aux clients que de bon vin.

Pour obtenir ce vin de première qualité, l'hôtelier ne doit pas craindre de payer un bon prix, et ne jamais acheter des vins de qualité tout à fait inférieure. Par exemple, s'il paie 70 cts. pour le litre, il est sûr d'avoir une bonne qualité. Mais lorsque l'hôtelier achète le vin qu'il donne à ses clients aux repas, vin compris dans le prix du dîner, il peut parfaitement acheter du vin à 40 ou 50 cts. le litre. Un demi-litre à 20 ou 25 cts. compris dans le prix d'un repas de fr. 2, 50 suffit.

Toujours en parlant des Français, l'auteur de l'article recommande aux hôteliers, de ne pas croire que le vin de leur contrée est le meilleur, comme les gens du pays se l'imaginent volontiers, les étrangers ne sont ordinairement pas de la même opinion. Il faut avoir un vin jouissant d'un bon renom, tel que les vins de Bourgogne et les vins de Bordeaux.

Pour être bon, le vin ne doit pas être trop jeune. Le vin, tout comme l'homme, a sa jeunesse, son âge mûr, sa vieillesse, et ses maladies, maladies constitutionnelles ou accidentelles. Le vin est le produit de la fermentation, qui subsiste pendant la première année, le vin travaille, il est en train de devenir ce qu'il doit être. Durant les premières semaines, on doit toujours remplacer la quantité qui s'évapore. La perte devient toujours moins forte, mais il faut toujours ajouter jusqu'à trois mois de mars. La première année, le vin perd 1/2 — 1 degré d'alcool qui se transforme en éther ce qui donne au vin son bouquet. La première année, il perd aussi une partie de son acidité. Sous la forme de tartre, elle s'attache au tonneau et enlève au vin un peu de sa couleur. Il ne faut pas boire le vin pendant ce travail de transformation, il n'est pas sain à ce moment, pas plus que des fruits mal mûrs.

Quand le vin est-il prêt à être bu? Les vins légers qui contiennent moins de 10° d'alcool peuvent être consommés à partir du mois d'avril. On tire le vin en général au mois de mars, et quinze jours plus tard on peut le boire. Pour les vins plus forts, il faut attendre au moins jusqu'en août ou septembre.

A partir de ce moment, le vin exige des soins continus, il faut veiller à ce que les tonneaux soient toujours pleins, etc. etc. Les vins légers qui sont destinés à être bus immédiatement, peuvent être mis en bouteille en septembre ou octobre, tandis que les qualités supérieures ne doivent être mises en bouteille qu'au bout de deux ans, la fermentation continuant encore la seconde année.

Nous recommandons d'employer de bons bouchons pour boucher les bouteilles, c'est de l'argent bien placé! Il y aura moins de bouteilles gâtées, car il est inévitable qu'il n'y en ait pas quelques-unes. Celui qui trouverait quelque chose pour remplacer les bouchons, rendrait un grand service à l'humanité. Les capsules en tôle ne sont pas à recommander, elles entretiennent seulement l'humidité. Les bouteilles doivent être couchées, de manière à ce qu'on voie le bouchon, ce qui permet de s'apercevoir immédiatement si un écoulement se produit. Les caves doivent avoir une température égale et fraîche; elles doivent donc être profondes et avoir peu d'ouvertures. Celui qui ne possède pas une bonne cave ne doit pas s'occuper de la vinification.

Les vins chers sont les plus riches en alcool. Les clients préfèrent en général ceux qui contiennent 10° d'alcool à ceux qui sont de qualité inférieure; ils couperont peut-être leur vin d'eau, mais ils seront contents de la qualité du vin. Les Belges n'achètent jamais des vins français de moins de 10°, tout le monde sait que pour boire du bon vin, il faut aller à Bruxelles!

L'achat du vin est toujours chose difficile. L'opinion qu'il faut toujours acheter directement chez le producteur est un préjugé qui n'est pas fondé, ordinairement le vigneron n'a que du vin nouveau, car en général, n'a pas la place nécessaire pour garder plus d'une récolte en cave, il vend toute la récolte au fur et à mesure. La culture de ses vignes ne lui permet pas de consacrer le temps nécessaire aux soins du vin et de la cave. Il ne peut pas se mettre à vendre au détail. Du reste, il n'a qu'une qualité de vin, il n'a donc pas de choix comme le courtier qui achète ça et là. Si la récolte est de qualité inférieure, le vigneron se trouve dans les mêmes conditions que le marchand qui a fait un mauvais achat. Il ne peut pas même couper son vin avec un vin de meilleure qualité.

L'on ose affirmer que le courtier offre même plus de garanties que le vigneron, car le courtier veut faire son possible pour obtenir la confiance des acheteurs, afin de pouvoir leur vendre son vin, non seulement une année, mais chaque année. Ensuite le courtier est soumis au contrôle sévère de l'Etat, le vigneron n'est pas.

L'achat du vin est affaire de confiance, aussi que ce soit chez le courtier ou chez le vigneron, l'acheteur doit acheter son vin chez celui qu'il reconnaît être un homme d'honneur.

L'acheteur devrait toujours visiter les caves de celui dont il veut acheter du vin, car, des caves bien tenues sont la meilleure garantie. La mauvaise opinion qu'on a des vins coupés n'est pas fondée, du reste quand un vigneron

a des vignes à deux endroits différents, au moment de la vendange, il mélange les deux espèces. N'est-ce pas aussi pour couper qu'on envoit du Midi de la France au temps des vendanges, des wagons entiers de raisins dans les parties du pays moins favorisées, soit pour la quantité, soit pour la qualité.

L'on voit que tous les vins sont coupés, seulement, le coupage doit être bien fait. L'acheteur n'a qu'à exiger un bon vin, hygiénique, d'un goût agréable, et il s'en trouvera bien.

—><—

Qu faut-il chercher la cause de la forte mortalité des employés d'hôtel?

Le chiffre élevé de la mortalité parmi les employés d'hôtel est attribué, avec trop de complaisance par la presse spéciale, et cela sur tous les tons, à un manque de nourriture convenable, au mauvais logement, et à l'excès de travail.

Dans le journal *l'Union*, de Wiesbaden, M. C. Tätzsch émet à ce sujet l'avis contraire, suivant: „Nos jeunes gens ont à peine fini leur apprentissage, qu'ils vont à l'étranger — il faut que chacun de nous se rende bien compte que cela est préjudiciable.

A peine sorti de l'école, presque encore un enfant, inexpérimenté dans son propre pays, la plupart du temps excité par des collègues, à des illusions, à vouloir apprendre les langues, vite on empaqueté son mince bagage, et l'on part pour l'étranger.

Que trouvent les jeunes gens au loin? Une absence complète de surveillance et de contrôle sur leurs faits et gestes! Nos jeunes Messieurs s'adonnent alors en plein au plaisir, et pourquoi pas; le corps est jeune, et le fer ne doit-il pas être battu pendant qu'il est chaud! J'ai aussi été à l'étranger, et je dois avouer, que je ne me suis pas réjoui de ces plaisirs et de ces distractions.

Nos jeunes gens prennent part, à l'étranger, à des plaisirs, auxquels participent, dans leur propre pays, des hommes faits, et non pas de jeunes blancs-becs.

La plupart du temps, le voyage à l'étranger, est calculé de telle façon, qu'il dure jusqu'à ce que le jeune homme se soit familiarisé avec la langue, et qu'il puisse rentrer en temps voulu pour accomplir son devoir militaire. Voici qui est merveilleux! Nous autres sommeliers, revenus jeunes de l'étranger, avons ainsi, fait déjà l'expérience d'une tranche de vie. Cependant à la suite de ce court laps de temps, on nous met aussitôt au vieux fer, car la plupart des garçons d'hôtel ne sont pas pris pour le service militaire. Pourquoi donnons-nous prise à cette humiliation? Ne devons-nous pas convenir, que les sommeliers fournissent de toutes les professions, la plus petite proportion, comme soldats, et pourquoi cela? Uniquement par le fait de ce voyage précoce à l'étranger, pendant lequel les jeunes gens ne sont pas portés à s'occuper de ce qui pourrait être utile à leur développement corporel et à leur santé. Je n'ai jamais entendu dire qu'un jeune sommelier fasse partie d'une société de gymnastique, ou qu'il pratique un sport qui serait bon pour sa santé.

Ce voyage précoce à l'étranger ruine complètement un grand nombre de nos jeunes gens; chez la plupart la santé est ébranlée par leur manière de vivre instable. Le corps est empoisonné, et la jeune poitrine n'a pas atteint sa maturité et son plein développement.

A quelques exceptions près, la réponse de la note donnée à la visite sanitaire-militaire est la suivante: inapte au service. C'est nous sommeliers qui contribuons directement, nous mêmes, à élever le chiffre de la mortalité dans notre corporation. L'Etat à aujourd'hui fait son devoir, notre profession jouit de son jour de repos; à notre tour, à faire quelque chose pour nous-mêmes.

On ne trouve que peu de collègues qui, leur apprentissage terminé, acceptent encore quelques places dans le pays même, afin d'attendre que leur tour vienne de faire leur service militaire. La vie au pays, sous les yeux de leurs concitoyens, avec davantage de surveillance, n'est évidemment pas si libre, que celle à l'étranger, où les séductions sous toutes les formes, y compris les féminines, se présentent aux jeunes „patriotes“.

Chez ceux pour qui l'argent est tout, c'est tôt fait; l'indifférence prend pied, et la fin de la chanson et que la plupart, dans la crainte d'être pris pour le service militaire, ne reviennent plus du tout! Combien parmi ceux-là, au regret trop tard, de n'avoir plus revu leurs vieux parents, ou — à la réception d'une nouvelle douloureuse — de n'avoir pu au moins leur rendre les derniers honneurs. Presque tous partent en bonne santé, beaucoup rentrent de l'étranger avec la marque de la maladie. Les sociétés respectives devraient s'appliquer à inculquer à nos rejets, qu'ils aient auparavant à satisfaire à leurs devoirs militaires, et à en être libérés. L'Etat pourrait alors nous être reconnaissant, car il aurait plusieurs milliers de soldats de plus, et pour des milliers, le corps serait mieux formé, et la raison plus mûre leur permettrait de repousser les tentations les plus funestes.

Nous aurons, de cette façon, contribué à notre bonne santé — qui, ainsi que cela a été dit à la chambre des Députés — est une des conditions de l'élevation sociale de notre profession; car seul un homme sain peut progresser et s'attirer de la considération. Le gros public aura alors une bien meilleure opinion de notre corporation. Celui d'entre nous, qui a été soldat, et qui a appris les langues, après avoir fait son service militaire, me donnera raison et sera comme moi de l'opinion que nous cométons une lourde faute, en laissant aller trop tôt nos jeunes gens à l'étranger.

Der neue Wein.

(Mittteilung der Schweizerischen Versuchsanstalt für Obst-, Weiz- und Gartenbau in Wädenswil.)

Infolge des ungünstigen Herbstwettlers waren Reife- und Gesundheitszustand der Trauben bei der Weinlese fast durchwegs unbefriedigend. Diese Uebelstände werden sich nun auch im Verhalten der Weine geltend machen. Da die Mitverwendung fauler Trauben mancherorts fast unvermeidlich war, werden viele Weine die Neigung zum Braunwerden besitzen, und es sollte hierauf bei der Behandlung jetzt schon Rücksicht genommen werden.

Bei den meisten Weinen ist die Gärung schon abgeschlossen, so dass man nicht länger zögern sollte, sie auf ihre Haltbarkeit, ihre Geschmacksreinheit und namentlich auf ihre Neigung zum Braunwerden zu prüfen. Zu diesem Zwecke entnimmt man sämlichen Fässern Proben, die man in halbgelbten Gläsern im warmen Zimmer einige Tage stehen lässt. Bei denjenigen Weinen nun, deren Proben hierbei in der Farbe unverändert bleiben und einen reinen Geschmack besitzen, wird zweckmässigerweise mit dem ersten Abzug noch zugewartet, während alle Weine, deren Proben sich beim Stehen an der Luft braun färben, baldmöglichst abgezogen werden sollten; denn was im offenen Wein in kurzer Zeit statfand, wird allmählich auch bei dem Wein im Fasse eintreten. Ist aber ein Wein einmal braun geworden, so kann ihm weder die ursprüngliche schöne Farbe wieder verschafft werden, noch ist es möglich, die ungünstigen Veränderungen der Geruchs- und Geschmacksseigenschaften des Weines, die beim Braunwerden eintreten, wieder rückgängig zu machen. Es ist daher durchaus geboten, durch vorbeugende Mittel das Braunwerden so bald als möglich zu verhindern. Das rationelle Mittel, solche Weine auf die Dauer vor dem Braunwerden zu bewahren, besteht nun darin, dass man sie beim ersten Abzuge richtig einbrennt, und zwar nicht etwa nur die Weissweine, sondern auch die diesen Veränderungen ausgesetzten Rotweine. Das Einbrennen hat mit gelben Schwefelschnitten und nicht mit sogen. Gewürzbrand zu geschehen und zwar sollte bei mittleren Fässern von zirka 10 Hektolitern 3 Gramm pro Hektoliter Fassraum verwendet werden, bei kleineren eher etwas mehr, bei grösseren entsprechend weniger. Auch muss der Wein, damit er die beim Verbrennen des Schwefels entstehende schwellige Säure wirklich aufnimmt und nicht bloss aus dem Fasse verdrängt, in zerteiltem Strahl in das eingebraunte Fass einlaufen.

—><—

Die Ideal-Sommerfrische.

Eine zeitgemässe Betrachtung v. Th. Girm-Hochberg.

Anfang Juni, wenn die ersten trockenen Hitze und die ersten unreifen Kirschen erscheinen, eröffnen wir gewöhnlich unser Reisebureau. Kosten für Anzeigen, Bemühungen um weitere Bekanntgabe unserer Firma haben wir noch nie gehabt, und trotzdem geht es tagaus, tagein vorzüglich. Allerdings hat unsere Einrichtung einen kleinen Vorteil vor anderen ähnlichen: sie hantiert gänzlich kostenlos und ohne gegenseitige Verantwortung. Ihr Kundenkreis setzt sich daher auch aus den weitesten Kreisen der Bekannten unserer Bekannten zusammen; Verwandte vierten Grades, Patentanten und Onkels sind schon berechtigte Stammgäste gewissermassen. Dabei erleben wir die unglücklichsten und bescheidensten Wünsche und Wunsch-Zusammenstellungen für Sommerfrischen, solche für die wir selber gern manchen Goldfischen bezahlen würden, wenn wir Nam' und Art von ihnen wüssten. Alpenluftkurort über 1300 m, die dabei an der Bahn liegen sollen, wohlverstanden, an einer Hauptlinie, kleiner Neben- oder Zahnradbahn, mit Halt für Eilzüge etc. gehören noch zu den erfüllbarsten Wünschen, wenn dabei nicht grade stundenweiser Hochwald mit bequemen Promenadenwegen und nicht viel Steigung verlangt wird. Aber sogar dies ist zu finden, wenn man die Alpen vom Küstenland bis nach Savoyen hinein kennt. Fremdsprachige Gebiete, in welchen die Zimmermädchen nicht deutsch verstehen, sind meist von vornherein ausgeschlossen, der lieben Bequemlichkeit und des „geistigen Ausruhens“ halber. Dafür wird jedoch besonderer Wert auf „offenes Bier und offenen Wein“ gelegt, auch in den stillsten Nestern, in die allwöchentlich kaum 10 Passanten kommen und, wo die Burschen nur Sonntags nachmittags ihr Viertel Roten im einzigen Wirtshaus trinken, „Offenes Bier sind wir halt gewohnt“ und „mürbe Kipfel ist das einzige, was ich morgens zum Kaffee oder Tee vertragen kann“, oder „ohne Schwarzbrot werde ich nicht satt“, deshalb möchte ich einen Schweizer Ort, wo man das immer haben kann! — von bestimmten Arten Kindermilch gar nicht zu reden, deren Tuberkelfreiheit womöglich vom Tierarzt und vom Bürgermeister garantiert sein soll. Auch alpine Hochstationen, in denen man nachts bei offenem Fenster schlafen kann „ohne eine kalte Nasenspitze zu bekommen“ stehen auf der Liste oder solche, in denen „ganz sicher keine Leute mit Kröpfen“ wohnen. — Tennisplätze an Orten, wo es überhaupt kaum drei nebeneinanderliegende Quadratmeter ebenen Bodens gibt, verlangt die Jugend selbstredend, Golf ist glücklicherweise noch nicht so weit verbreitet, aber ins Auge fassen sollten strebsame Wirt alpine Luftkurorte dieses ausserordentlich anregende und appetitizierende Spiel resp. Plätze von genügender Ausdehnung für dieses doch schon. Kroquet ist dagegen ganz in den Hintergrund getreten.

Schlimmer als mit solchen, für die unbeliebten inmerhin angenehmen Spielen, ist es mit anderem Spiel, mit dem grausamen Lärm, den zuweilen ein Klavier macht d. h. der Mensch tut es, der das sonst ganz harmlose und zur Zierde des Speise- oder des Gesellschaftszimmers dienende Möbel bearbeitet. Ob Klaviere in dem ins Auge genommenen Hotel vorhanden, fragt nur noch ein Sommerfrischer-Neuling. Gewitzter erkundet genau, wie lange abends gespielt werden darf, und ganz Schlaue schreiben oder sagen, dass sie nur in einem Haus wohnen wollen, wo die Tageszeit von neun bis neun Uhr für allgemeinen Lärm frei ist; ausgenommen die gehelligte Stunde des Mittagsschlafes nach überstandener table d'hôte, mit dem bloss die Nebenmenschen störenden eigenen Schnarchen.

Auch eine solche table d'hôte zählt für den einen Teil Sommerfrische Suchender zu dem ersten Erfordernis eines passenden Hotels, während der andere Teil sich in spöttischen Ausfällen über „Herdentiere und Gewohnheitspeter“ ergeht, die lebenslang „alles zur bestimmten Stunde“ haben müssen und deshalb von der „Freiheit des Landlebens“ keinen Begriff kriegen. Also, hier table d'hôte mit angenehmer Gesellschaft (angenehm in dem Sinne, dass kein niedriger im Rang Stehender neben einem sitzt, aber womöglich ein paar Renommiergäste mit Titel und Würden da sind: zu Erzählen zu Hais) und dort Ablösung alles Zwanges, modernes Nomadenleben. Diese Spezies Sommerfrischer schätzt nur ein aus der Speisekarte selbst gewähltes Menü, bei dem sie jeden nicht in Loden und Nagelchusen steckenden ignoriert und als Alpengirler belächelt.

Aber das sind die Bescheidensten, die nur Mahlzitwünsche dieser Art für ihre Sommerfrische haben. Schlimmer werden schon die, welche bereits zu Haus sicher wissen wollen, ob es an dem betreffenden Ort „morgens um 10 oder um 11 Uhr frische Weisswurst gibt“ und „ob das Bier hell oder dunkel“ und „gut gehalten“ ist. Auch die Hängemattmenschen sind eine schwerere Sorte. „Gut es in der Nähe des Hotels starke Bäume?“ — „Darf man sich dort aufhängen?“ (in der Hängematt natürlich). — „Sind nicht zuviel Fliegen da?“ — „Oder die Kiefernraupe?“ — „Oder gar Strolche?“

Von der Realität der Menschen bekommen wir im allgemeinen einen schlechten Begriff: die wenigsten fragen nach Badegelegenheit. (Doch nicht! In unseren Auskunftsstellen ist und wird sogar sehr viel nach Wasser auch zum Baden gefragt. — Red.) Oder setzen deren dabei vielleicht neuerdings die Grossstädter selbst beim kleinsten Alpenwirtschaus voraus? — Jedenfalls hören wir über diesen Punkt nachher nie Klagen, eher schon über das Kapitel der kleinen Waschlüsseln. „Untertassen“, „Blumentöpfe“, „Suppenteller“, „Kompottschüsseln“ sind noch die feinsten Beziehungen für ihre Beschaffenheit; wir hören schon kräftigere. Also, waschen wollen sich, scheint es, die Sommerfrischer doch und grosse Schüsseln dazu sind in unseren Bergen ebenso immer noch selten. (Die Ausgesessener fehlen immer noch an mancherlei Plätzen!) Von der Er- oder Beleuchtung spricht man wenig; weitaus wichtiger ist die jetzt glücklich fast überall vorhandene elektrische Klingel. Denn welchen Genuss gewährt so ein kleiner Knopf, wenn man durch ihn alle Viertelstunden das Zimmermädchen wegen „kaltes Wasser“, — „Briefe besorgen“, — „heisses Wasser“, — „Postkarte holen“, — „kaltes Wasser“, — „Wäsche übergeben“, — „heisses Wasser“ — usw. herbeiklingeln kann und dann entgegen den heimatischen Küchen- und Stubendamen immer wieder ein freundliches Gesicht sieht.

Sonst wird bei der inneren Einrichtung des Wunsch-Sommerfrischhotels nur noch auf: breite, bequeme Betten, ohne Himmel, mit Rosshaar-kopfklissen, weiche Decken, warme Federbetten (oder auch keine, sondern Steppdecken), gute, grosse Teppiche, reichliche Waschtischgarnitur, kleiner Friseur- und grosser Ankleidespiegel, geräumiger Kleiderschrank, breites Ruhebett; mehrere Stühle, am Licht stehender Schreibtisch, keine oder gute Bilder, Zuggardinen, Fensterläden, eigenen Balkon zur alleinigen Benutzung und ähnliche von jedem Wirt leicht zu beschaffende Kleinigkeiten Wert gelegt. Auch je nach Individualität des Gastes Morgen-, Mittag- oder Abendsonne, kein Friedhof in der Nähe (solches memento mori stört die zur Verdauung nötige Gemütsruhe), laut schlagende Kirchen-uhren oder keine solchen; ja nicht frühmorgendliches Glockengeläut oder gar vorbeisauende Eisenbahnzüge und, das schlimmste von allem, keine krähende Hähne. Dieser Bratvogel, der nach Ansicht des Normal-Sommerfrischers doch nur zum Gemästet- und Backhendelwerden da ist, hat schon manchem Wirt manchen einträglichen Gast vertrieben. Für was macht auch solch dummes Federvieh, was Hähne, Spatzen, Finken, Amseln so früh nötigen Lärm. Wenn die vom vielen Kegeln, Essen, Trinken und Ausruhen müden Sommerfrischer noch lange schlafen wollen? — Nach diesem Allen wird stets gefragt, ebenso wie nach glockenbimmelnden Herden, einerlei ob Ziegen oder Kühe, deren abendlicher Heimzug sehr erwünscht und von vielen als zu einer alpinen Sommerfrische unbedingt nötig erachtet wird; ebenso nötig, wie das rechtzeitige Eintreffen der gewohnten Zeitung oder der gelegentliche Abstruz eines unbekanntem, aber darum doppelt kritisierten, Menschen von einem der nabeliegenden Berge. Durchkommende oder abfahrende Postwagen werden fast so hoch geschätzt wie ein Fürstenbesuch am heimischen Hof, dürfen unter keinen Umständen versäumt werden und dienen deshalb, als Abwechslung im Programm des Liegentages, als grosse Empfehlung für Ort

und Hotel. Und dass es wirklich Regentage gibt, auch an den schönsten Luftkurorten, Regentage, an denen ein einziger weissgrauer Vorhang alle Mittagsspitzen, alle Sonnenkugeln und Kreuztische verhüllt, Regentage, an denen Wirt und Bedienung doppelt gefällig, die Gäste doppelt anspruchsvoll sind, Regentage, die gar nicht in den Reisesplan passen und trotzdem manchmal die allerschönsten werden, sommige Lach-Regentage, an denen abends die lustigen Lieder um den Tisch tönen und der geheizte Ofen hoch gebrüt ist, — dass es solche auch für ihn gibt, glaubt im voraus kein suchender Sommerfrischer. Wehe aber dann dem Ort und Hotel, wo den Junggesellen und den Strohwitwen Kindergeschrei, Kinderspiel plagt und wehe dem Kreis der übrigen Gäste und Mütter. Nur dem Wirt allein seien alle Klagen von beiden Seiten dargelegt, in sein verschwiegenes Geschäftszimmer nehme er mit Geduld den Wutausbruch des Einen, gleich den spitzigen Reden der Andern auf, tröste ihre gestörte Leser, dort beleidigte Mütter, liebevolle unfolgsame Kinder und Hunde, bedauere den Zuspatkommenden wegen der schon von den Andern vertilgten Kipfel und freue sich des gesegneten Appetits seiner jüngsten Gäste, vor deren habgierigen Händen bereits bei der Suppe die Obst- und Konfekttschale nicht mehr sicher ist.

Wenn er dann noch den Einen pünktlich mit dem Morgenblatt Leseschatten auf der Veranda, dem Andern leichten Sonnenschein zum Malen im Obstgarten, dem Dritten am nächsten Aussichtspunkt eine Holzbank und reichlichende Alpenrosen verschafft hat, von fremden Kindern seinen eigenen Hund quälen und seine Blumenbeete plündern lässt, Jungen Damen und Herren auf Tennis, Wagen- oder Kajakpartien Gelegenheit zum Flirt verschafft, abends für volkstümliches Gratis-Zitherkonzert mit Gesang sorgt und sein Speisezimmer mit der Weinkarte an guten Sorten und billigen Preis weitteifert, dann — braucht der Sommerfrischer nur noch schattigen Wald, Blumenweiden, steile Berge, freie Forellengewässer, Bahnstation und Kühle, ständigen Sonnenschein und kühle Luft, um mit seinem diesmaligen Aufenthalt in den Bergen zufrieden zu sein. (Deutsche Alpen-Ztg.)

Küche und Keller.

MENU

des
offiziellen Dinners der 6. Generalversammlung
des italienischen Hoteliervereins
5. November 1905.

Oxtail Soup
Consommé aux Quenelles de Volaille
Fruits Saumons
Sauce Normande — Sauce Vinaigrette
Pommes Parisiennes
Poulet de Bresse à la Doria
Morilles à la Judith
Faisan de Bohème en Volière
Selle de Chevreuil — Sauce Venaison
Salade Mignonne
Glace Parisienne — Friandises

Fruits
Dessert
Café

VINS

Capri blanc
Chianti vieux
Barolo Calizzano
Georges Goulet
Duc de Montebello
Liqueurs

* Vermischtes. *

Zur Erhaltung lebender Fische dürfte sich eine Entdeckung, die von den beiden französischen Naturforschern Billard und Bruyat gemacht worden ist, als nützlich erweisen. Sie betrifft eine winzige, mit blossem Auge einzeln gar nicht sichtbare Alge, der die merkwürdige Eigenschaft zukommt, das Wasser, in dem sie lebt, auf unbeschränkte Zeit im Zustand grosser Reinheit zu erhalten. Das Pflanzchen hat ferner noch den Vorzug, dass es sich sehr rasch vermehrt und in fast allen Süsswassern leicht vorkommt. Für das unbewaffnete Auge ist ihr Vorhandensein daran zu erkennen, dass sich das Wasser leuchtend grün färbt, wenn eine grosse Menge der Algen darin enthalten ist. Die beiden Forscher haben, wie die „Leipziger Zeitung“ berichtet, den verblüffenden Erfolg erzielt, in einem grösseren Gefäss Forellen sechs Wochen lang lebend und derart frisch zu erhalten, dass ihr Geschmack nach dieser langen Zeit in keiner Weise beeinträchtigt erschien. Diese Tatsache ist deshalb so wunderbar, weil die Forellen sonst bekanntlich nur in fließendem Wasser gehalten werden können. Es sind auch bereits Versuche gemacht worden, die Entdeckung zum Transport lebender Fische auszunutzen. So wurden lebende Forellen bei einer Temperatur von 25 Grad sieben Stunden lang mit einem Eisenbahnzug in Gefässen verschickt, deren Wasser mit jener Alge „geimpft“ worden war. Diese Fische hielten sich sämtlich frisch, während in einem anderen Gefäss, das nur mit reinem Wasser gefüllt gewesen war, nicht eine Forelle am Leben blieb. Zunächst ist die Wirkung der Alge wahrscheinlich daraus zu erklären, dass sie wie andere grüne Pflanzen die von den Fischen ausgetatete Kohlensäure zersetzt, und so dem Wasser den nötigen Sauerstoff wiedergibt. Ausserdem aber nehmen die beiden Forscher an, dass die Alge auch die von den Fischen etwa ausgeschiedenen giftigen Stoffe unschädlich macht.

Die Austernsaison hat wieder begonnen. Das hauptsächlichste Gebiet der Ernte dieser Mollusken ist der Atlantische Ozean. Die Auster belebt hier alle vom Golfstrom berührten Küsten. Im Gebiet des nordöstlichen Atlantischen Ozeans sind die britischen Inseln die grössten Austernproduzenten, allerdings aber auch zugleich die eifrigsten Austernkonsumenten. In London ist die Auster geradezu zur Volksnahrung geworden; hier werden durchschnittlich im Jahre 800 Millionen Austern verzehrt. Fast an allen Küsten des britischen Inselreichs wird die Auster gefangen, in der Themsebucht auch in Austernparks gezecht. Der Austernfang im deutschen Nordseegebiet beläuft sich im Jahr nur auf etwa 1,600,000 Stück, die einen Gesamtwert von ungefähr 40,000 Franken repräsentieren. Das reicht natürlich für den Bedarf der Feinschmecker bei weitem nicht aus, es müssen daher aus dem Auslande jährlich für etwa 1,250,000 Franken Austern nach Deutschland eingeführt werden. Eine ansehnliche Menge bringt Norwegen auf den Markt. Seitdem der Limfjord nach der Nordsee durchbrochen ist, haben sich in ihm zahlreiche Austern angesammelt. Holland fängt jährlich 40 bis 50 Millionen Austern, der Hauptort für die holländischen Austern ist Bergen op Zoom, von wo aus über eine Million Pfund Austern nach dem Auslande, insbesondere nach Deutschland und England, versandt werden. In Frankreich steht die Austernscherei fast auf ähnlich hoher Stufe wie in Grossbritannien. Dort werden die Austern vorzugsweise an der Westküste gefangen, wo die Austernbänke der Bucht von Arcaehon berühmt sind. Auch das Mittelmeer liefert Austern

für den Weltmarkt, insbesondere die nördlichen Küsten des Adriatischen Meeres bei Venedig und Triest, von wo aus fast der gesamte Bedarf Südeuropas und der europäischen Südosthälfte, einschliesslich Rumaniens, gedeckt wird. Ganz hervorragend ist die Austernscherei in Nordamerika. Ihr Schwerpunkt liegt an der Ostküste der Chesapeake, wo die unerschöpflichen natürlichen Bänke 8000 Quadratkilometer, also eine Fläche wie die Hälfte des Königreichs Sachsen, bedecken. Hier werden jährlich für zirka 19 Millionen Franken Austern produziert. Im Gegensatz zu Deutschland ist die Auster für die Chesapeake-Lande und für New-York ebenso wie für London zum wirklichen Volkswahrungsmittel geworden. Maryland beschäftigt allein 10,000 Personen mit dem Austernfang. Auch an der mexikanischen Ostküste finden sich reiche Austernbänke, die erst in neuester Zeit ausgebeutet werden. Ebenso bieten die Ostküsten Australiens und Chinas reiche Ernten. Man sieht, schliesst der Plauderer des „Berliner L.-A.“, dass so ziemlich die Küsten des ganzen Erdballs mit diesen Weichtieren gesegnet sind.

Gastronomische Seltsamkeiten. Auf dem Gebiete der Gastronomie gibt es kaum ein Gericht, das von den Gourmets verschmäht würde und einen Beweis für diese Behauptung liefert wohl in erster Reihe der Rhinzoersbraten, der den Gästen des Hauses Astor vor einigen Monaten in New-York vorgesetzt wurde. Ein Pariser Sportsmann schickte vor einigen Monaten einen Boten nach Algier, der einen Löwen kaufen sollte, mit welchem er seine Freunde zu beglücken beabsichtigte. Das Diner bestand aus

zehn Gängen und bei jedem bildete der „König der Tiere“ das Hauptingredienz. Von der Löwenstippe bis zur gerösteten Löwenkeule wurde jeder Gang mit grossem Beifall aufgenommen. Der verstorbene Afrikaforscher Stanley war ein grosser Kenner und Verehrer seltsamer Gerichte und es gab wenig „Delikatessen“, die er nicht in einer bestimmten Zeit dieses Lebens gekostet hätte, von der Ratte angefangen bis zum Rhinzoers hinauf. Die Palme reichte er indessen der Boa Konstriktor, die, wenn sie richtig zubereitet wird, seiner Ansicht nach noch zarter als die feinste Kalbfleisch schmeckt. Der Elefant ist nach der übereinstimmenden Behauptung aller, die ihn gekostet, kein sehr wohl-schmeckendes Gericht. „Ich habe Elefanten sehr häufig gegessen“, erklärte Kapitän Lindley, ein bekannter Afrikaforscher und Jäger, „erschmeckt wie weiches Leder und ist infolge seines Fettes auch noch mit Leim vergleichbar. Dagegen,“ fügt er begeistert hinzu, „schmecken Elefantensfüsse ausgezeichnet.“ — „Ich habe mich oftmals an Affen delectiert“, behauptete der grosse Naturforscher Speek, „und nie hat mir etwas so gut geschmeckt, wie dieses Gericht. Ich kann es höchstens mit Kaninchenbraten vergleichen, dem es an Weichheit und Schmackhaftigkeit ähnelt und ich glaube damit dem Kaninchenbraten eine grosse Schmeichelei zu machen.“ — Ein anderer englischer Reisender, Hinde, der in Südamerika häufig Jaguar geschossen und gegessen, erklärte dies Raubtier für ein vor-zügliches Gericht, mindestens ebenso schmack-haft und appetitlich wie Kalbfleisch, während ein amerikanischer Sportsmann, Frances Howson, die Hyäne, gutgekocht, sehr rühmt. „Allerdings“,

fügt er hinzu, „ist ihr scharfer Geruch nicht für jedermanns Gaumen geeignet.“ Känguruhbraten soll dem Beefsteak bei weitem vor-zuziehen sein und Känguruhsuppe ist nach dem Urteil vieler schmackhafter und nahrhafter als Ochsenchwanz. Nordpolarfahrer behaupten, der Seehund- und Robbenbraten wären nicht zu verachten und wenn man sich einmal an die Farbe und vor allem an den Geruch gewöhnt hat, so wird man ihn stets mit grosser Vorliebe essen. Vor nicht langer Zeit erklärte ein be-rühmter französischer Naturforscher, Ratten-pastete wäre etwas ganz vorzügliches und schmecke weit angenehmer als Tauben- und Rebhuhnspaste. Dieselbe Behauptung haben viele Franzosen während der Pariser Belagerung aufgestellt und ein Pariser Journalist, ein ge-wisser Le Noir, behauptet allen Ernstes: „ich habe mir zur Zeit der Belagerung eine solche Vorliebe für Ratten angewöhnt, dass ich mich jetzt noch freue, wenn ich sie zu essen bekomme.“

Fremden-Frequenz.

Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 26 oct. au 1^{er} nov.: France 1029, Angleterre 928, Amérique 523, Allemagne 471, Suisse 818, Russie 439, Italie 92, Divers 279. — Total 4684

Davos. Amtl. Fremdenstat. 28. Okt. bis 3. Nov. Deutsche 905, Engländer 327, Schweizer 327, Portuzesen 100, Holländer 71, Belgier 40, Russen und Polen 246, Oesterreicher und Ungarn 74, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 127, Dänen, Schweden, Norweger 33, Amerikaner 74, Angehörige anderer Nationalitäten 30. Total 2204.

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.

Radium-**Seide** Messaline-**Seide** Louise-**Seide** Taffet-**Seide**

für Hüfen und Mägen in allen Breislagen, sowie stets das Beste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ u. 95 Cts. bis Fr. 25.— u. Met. — Franco ins Haus. Hüfen umgebend.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich. 291

Todes-Anzeige.

Schmerzgebeugt machen wir Verwandten, Freunden und Bekannten die traurige Mitteilung, dass es Gott dem Allmächtigen gefallen hat, unsern innigst geliebten Gatten, Bruder, Onkel und Schwager

Herrn Friedrich Gustav Bassler

Hotelier

heute morgen 4^{1/2} Uhr, nach mit grosser Geduld er-tragenen, schweren Leiden, im Alter von 63 Jahren zu sich zu nehmen. 1199 17677Y

Den lieben Dahingegangenen einem freundlichen Andenken empfehlend, bitten um stille Teilnahme

Für die trauernden Hinterlassenen,
Die schwer geprüfte Gattin:
Bertha Bassler,
dessen Bruder **Georg Bassler**
und Verwandte.

Oberhofen, Hotel Victoria, 15. Nov. 1905.

Hotel-Direktor,

verheiratet, sucht auf kommandes Frühjahr anderweitig Engage-ment. Suchender ist seit Jahren in Leading Hotel und mit bester englischer Clientel vertraut. Prima Referenzen. Kautionsfähig. Anfragen erbeten unter Chiffre Vc 6623Y an Haasenstein & Vogler, Bern.

Plus de maladies contagieuses par l'emploi de

l'Ozonateur.

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

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

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

Nombreuses références.

Agent général: Jean Wäffler, 92 Boul' Helvétique, Genève.

Zu kaufen gesucht

ein gut erhaltenes, grösseres Cheminée aus weissem oder hellem Marmor.

Gefl. Offerten unter Chiffre H 2421 R an die Exped. ds. Bl.

Verlangen Sie unsern neuen Katalog **gratis** mit ca. 1000 photo-graphischen Abbildungen über **garantierte Ohren, Gold- und Silberwaren**

E. Leicht-Mayer & Cie., Luzern 23, bei der Hofkirche.

BASEL

Hotel Bernerhof & du Parc

Schöne, ruhige Lage gegenüber den Promenaden am Centralbahnhof. Moderner Komfort. Restaurant. Bäder. Civile Preise.

Alf. Gellenkirchen, Besitzer. 279

Patentkochherd mit Heisswasserbatterie

+ Patent No. 31549, Deutsches Reichs-Patent, Oesterreichsches Patent.



Kein Bedienen mehr nötig. Erhitzen grosser Wassermengen in verblühend kurzer Zeit bei sparsamem Brennstoffverbrauch. **Kein Verstopfen der Röhren wie bei Heisschlangen.** Spezialgeschäft für techn. Anlagen **E. BURGER, Emmishofen** (Kt. Thurgau) 261

NB. Die Heisswasserbatterie ist zum Einbau in bestehende gute Herdanlagen sehr geeignet.

500—1000 Mk. Remuneration zahle, wer mit **Portier-Con- cierge-Stellung** in prima Hotel-Stadt od. Saison besorgt. Prima Ref. erstklass. Hotels. Fachmann, repräs., sprachl., 34 Jahre. Gefl. Off. sub **F. G. U. 918** an **Rudolf Mosse, Frank-furt a. M.** 2955

Jeune Hôtelier

très actif, propriétaire d'une 1^{re} maison de 100 lits dans l'Ober-land bernois, cherche pour l'hiver occupation de confiance. Parle les 4 langues.

Adresser les offres sous chiffre **H 2428 R** à l'administration du journal.

Zu verpachten

in nächster Nähe des Simplontunnels, fünf Minuten vom Bahn-hof entfernt, an schöner, sonniger Lage, ein gangbares

Hotel II. Ranges

mit circa 40 Betten, Café-Billard u. s. v. Offerten von seriösen Reflektanten befördert die Expedition unter Chiffre **H 2411 R.**

Servietten in Leinen-Imitation, neue Dessins

von Fr. 5.— bis Fr. 14.— per mille.

SCHWEIZ. VERLAGS-DRUCKEREI G. BÖHM

* BASEL. *

Musterkollektion gratis u. franko. Bei grösserer Abnahme Rabatt.



Wiederherstellung der Dessins

Mech. Verweberei Wyl (st. Gallen)

C. A. Christinger

empfiehlt sich den tit. Hotels und Pen-sionen zum fachgemässen maschinellen Verweben von delecten Gardinen, Tüll-u. Spitzenstücken, Spitzenkränzen etc., sowie jeder Art Wäsche-Gegenständen, auch farbige Tischdecken. Prompteste und billigste Ausführung, auch der kleinsten Aufträge. Garantie für Nicht-Ausreissen und Haltbarkeit. Die Ware muss jeweilen gewaschen eingesandt werden. 2422

Jüngerer Hotel-Direktor

mit prima Referenzen, sucht diesen Winter nach dem Süden 2—3 Monate Aushülfsstelle.

Offerten unter Chiffre **H 2423 R** an die Expd. ds. Blts.

Direktor gesucht.

Für ein Hotel und Pension mit ausschliesslich deutscher Klientel (50 Betten) in einem der grössten Kurorte der Schweiz mit Jahresbetrieb wird ein **fachkundiger Direktor gesucht.** Deutscher oder Deutschschweizer bevorzugt.

Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2426 R** an die Expd. ds. Bl.

Zu verkaufen.

Auf prächtigem Platz im Kanton Bern eine

Fremdenpension mit Kaffeewirtschaft

und dazu gehöriger eigener Landwirtschaft. Das Geschäft be-findet sich auf sehr günstigem Platz und hat grosse Zukunft.

Anfragen sub Chiffre **J 6905 Y** an **Haasenstein & Vog-ler, Bern.** 1196

Kapitalkräftiger Schweizer - Hotelier sucht nachweisbar rentables

Kotel von 70 bis 120 Betten

mit guter Kundschaft und modernem Komfort zu übernehmen. Jahres-geschäft bevorzugt. **Agenten verboten.**

Offerten unter Chiffre **H 2429 R** an die Exped. ds. Blts.

Wäscherei-Einrichtungen für Hotel- und Grossbetrieb

in nur erstklassiger, tadelloser Ausführung liefern

STUTE & BLUMENTHAL, LINDEN bei Hannover.

Prima Referenzen. Prospekte und Vorschläge sowie jede wünschenswerte Auskunft bereitwillig durch die Vertreter **ZAG863**

E. Schiess-Müller, St. Gallen Ingenieur **Neidhardt, Genf**
für die deutsche Schweiz. für die französ. Schweiz.

Bureau-Stelle.

Bündner Lehrer, deutsch, englisch und französisch, so-wohl in der kaufmännischen als auch Hotelbranche wohl bewandert, wünscht auf nächsten Sommer passendes En-gagement. Gefl. Offerten an die Exp. unter Chiffre **H 2410 R.**

Tapeten

J. SALBERG, Bahnhofstrasse 72, zur Werdmühle.
Gleichzeitig Inhaber der Firma 280
J. BLEULER, Tapetenlager, Zürich.
Vornehmste und grösste Auswahl.

SAN REMO (Riviera).

A vendre hôtel de 1^{er} ordre

situé dans une des meilleures positions de la ville.

Le propriétaire désirant se retirer des affaires, cherche à vendre son hôtel renommé à des conditions très avantageuses; un quart du prix de vente au comptant, pour le reste on accorde 10 à 15 ans pour les paiements. L'hôtel contient 80 chambres, 100 lits et salons, entièrement remis à neuf, confort moderne; lift, lumière électrique, bains, gaz, auto-garage, chauffage central; grand jardin (11 mille mètres de terrain) avec une petite villa. 3417

Pour tous renseignements s'adresser au propriétaire: **A. A. C., Casella postale No. 55, San Remo.**

Kohlensäure-Bäder.

Wir liefern einen neuen Apparat zur Herstellung kohlensaurer Bäder mittelst flüssiger Kohlensäure. Handhabung leicht und absolut gefahrlos. Preis Fr. 230.—. (H6534Y) 1180

Schweiz. Kohlensäure-Werke A. G., Bern.

Hotel-Verpachtung.

Das in **Bad Nauheim** mit modernster Technik neuerbaute **Hotel Kursaal**

gegenüber den Badhäusern und dem Park, in der vornehmen Ludwigsstrasse, 45 Fremdenzimmer, Lift, elektr. Licht, Dampfheizung, fenestrierte Montiertreppe, ist ein einzigartiger Hotel, welcher in der Führung eines vornehmen Hauses routiniert ist, zu verpachten oder zu verkaufen. Nähere Auskunft wird erteilt unter Chiffre **K 10053 an Haasenstein & Vogler A.-G., Frankfurt a. M.** (H6.10053) 1193

Grosse Ersparnis an Löhnen

Bedeutende Schonung des Geschirrs

bietet jedem weilsichtigen Hotelier und Restaurateur die

Geschirrspülmaschine „Steinmetz“

auch „Columbus“ genannt

die mit vielen goldenen Medaillen an Ausstellungen prämiert wurde.

Spült, trocknet, wärmt und poliert bis 6000 Geschirre per Stunde.

ff. Referenzen von grössten Hotels etc.
Grösste Sauberkeit. Oefftere Ausnützung des Geschirrs.

Vertretung für die Schweiz:
H. Tröger, Thalwil

S. GARBARSKY

ZÜRICH

Feine Herren-Wäsche-Ausstattungen

Directeur

qui dirige établissement important, cherche une autre direction, hôtel de saison ou à l'année.

Adresser les offres sous chiffre **H 274 R** à l'administration du journal.

Directeur.

Chef de réception, 30 ans (Grisons), depuis 4 ans dans grande maison, cherche place de Directeur dans hôtel moyenne grandeur. Références de tout premier ordre. Adresser les offres sous chiffre **H 2427 R** à l'administration du journal.

Für grosses Hotel-Kurhaus I. Ranges

mit Saison Mai-September

in weltberühmtem Kurort Süd-Tirols

wird ein

Pächter gesucht.

Das Hotel ist vollständig und neu eingerichtet, und seit Jahren ein beliebter Rendez-vous-Platz einer guten, internationalen Kundschaft, in raschem Zunehmen begriffen.

— Agenten verboten. —

Offerten unter Chiffre **H 2412 R** an die Exp. ds. Bl.

Zu verkaufen

wegen Aufgabe des Geschäfts

aus einer feinen Pension das Ameublement für 12 Schlafzimmer, das nur 4 Monate gebraucht wurde, sowie diverse Möbel, am liebsten ein bloc, billig. Betr. Besichtigung und Preise wende man sich unter Chiffre **A 6909 Y** an Haasenstein & Vogler, Bern.

W. & A. OPEL'S

Hotel-Messerputz-Maschinen

mit Lagerverstärkung, Walzen-Schutzkappen etc., waren auf der Internat. Ausstellung für Kochkunst und Hotelwesen Frankfurt a. M. 1905

Gegenstand der Bewunderung aller Fachleute

und wurden mit der höchsten Auszeichnung, Goldener Medaille und Ehrenpreis prämiert.

Prospekte auf Wunsch gratis und franko. 2392

W. & A. Opel, Juh. Hugo Müller, Frankfurt a. M.

Personal-Anzeiger. | Moniteur des Vacances.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Vereinsmitglieder: Erstmalige Insertion Fr. 2.—
Jede ununterbrochene Wiederholung 1.—
Für Nichtmitglieder: Erstmalige Insertion 2.—
Jede ununterbrochene Wiederholung 1.—
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen nicht begriffen.

Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Concerge.

On demande pour grand hôtel du Midi de la France un concierge, parlant parfaitement les 3 langues et à possible l'italien, il devrait être muni de références de premier ordre. Entrée immédiate. Place à l'année ou à la saison. Ch. 412

Haushälterin.

Mit Erfahrung in Lingerie, Office und Küche, taktil und energisch, wird gesucht für Hotel. Im Banges in der franz. Schweiz. Eintritt nach Belieben. Angabe der häuslichen Ansprüche, Referenzen nebst Photographie erbeten. Ch. 400

Sekretär-Volontär.

Gesucht für ein Grand Hotel nach Ägypten ein tüchtiger Sekretär-Volontär, gut sprachlich sprechend, event. auch französisch. Eintritt 15. Dezember. Reiseentschädigung und Gratifikation je nach Zufriedenheit 7-800 Fr. Saisonchluss 15. bis 20. März. Zeugnisse, Photographie, Angabe des Alters und Referenzen erbeten. Retourmarkts beiliegen. Chiffre 420

Sommelier de restaurant.

On demande un sommelier-restaurant, parlant les trois langues et ayant excellentes références. Adresser les offres avec copie de certificats et photographie à l'administr. du journal. Chiffre 413

Zimmermädchen.

Gesucht in ein Berghotel, für den Winter, ein tüchtiges Zimmermädchen. Sprachkenntnisserforderlich deutsch und deutsch. Zeugnisse und Photographie erbeten. Chiffre 423

Stellengesuche * Demandes de places

Schweiz Ausland
Fr. 2.— Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung 1.— 1.50
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.

Vorauszahlung (in Postmarken) erforderlich.
Postmarken werden nur aus Deutschland, Frankreich, Italien, England, Österreich und der Schweiz angenommen.

Nachbestellungen ist die Insert-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Bureau- oder Saaltochter. Junge, intelligente Tochter, der bei Hauptsprachen mächtig, im Hotelserwies sowie Buchhaltung bewandert, sucht Stelle in besseres Hotel, in Bureau oder zum Servieren. Chiffre 401

Bureau-volontaire. Jeune homme, connaissant le service d'un hôtel de premier rang et possédant d'excellentes références, cherche place en qualité de volontaire. Entrée immédiate, selon désir. Chiffre 422

Chef de réception. dans Grand Hôtel de la Suisse romande, m. 6. 30 ans, cherche direction sérieuse à l'année. S'adresser sous H. 3839 K. A. Haasenstein & Vogler, Montreux. (1194)

Chef de réception, Sekretär, Kassier. 27 Jahre alt, gut präsentierend, tüchtiger Junger Mann, der drei Hauptsprachen vollkommen mächtig, mit guten Referenzen, sucht baldigst Wirtensengagement event. Jahresstelle. Chiffre 399

Chef de réception- oder Sekretärstelle für den Winter gesucht für einen 29-jährigen Deutschen, der im Sommer Direktor in einem grossen Hotel in Deutschland ist und die drei Hauptsprachen spricht. Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Chiffre 404

Gouvernante. Dame française, parlant et écrivant couramment l'anglais, au courant de la comptabilité et possédant d'excellentes références, cherche situation comme gouvernante d'un hôtel ou de restaurant; accepterait gracieuse dans petit hôtel. Chiffre 344

Haushälterin-Directrice.

tüchtig und erfahren, mit mehrjährigen, vorzüglichen Referenzen von Hotels ersten Ranges, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht passende Saisonstelle, vorzugsweise nach Italien. Chiffre 407

Secrétaire.

Italien de bonne famille, 35 ans, déjà employé 5 ans comme secrétaire-caissier-chef de réception-directeur, cherche place. Meilleures références. Prétentions modestes. Chiffre 384

Secrétaire.

un monsieur cherche place de secrétaire ou comptable, dans un hôtel, de préférence dans le Midi de la France. Chiffre 426

Secrétaire-caissier-chef de réception.

Suisse allemand, 24 ans, connaissant à fond le français, l'anglais et l'italien, très présentable, dirigeant en été avec succès un hôtel de premier ordre avec 120 lits, bien versé dans le métier, cherche engagement pour la saison d'hiver prochaine, dans un hôtel de premier rang. Chiffre 314

Secrétaire-caissier-chef de réception.

Suisse, énergique, connaissant les 4 langues et le service d'hôtel à fond; d'excellentes références de premier ordre. Ch. 424

Sekretär-Kassier.

Schweizer, militärfrei, der drei Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht Stelle. Eintritt nach Belieben. Chiffre 409

Sekretärin.

Junge Tochter aus guter Familie, mit Handlungsschulbildung, tüchtigen Sprachkenntnissen und mit den Bureauarbeiten eines Hotels vertraut, sucht Stelle auf kommende Frühlingssaison. Zeugnisse u. Photographie zu Diensten. Ch. 414

Sekretär-Volontär.

Junger Schweizer, bisher im Bank- und militärfrei, sucht Stelle als Sekretär-Volontär in ein Hotel der franz. Schweiz, event. an der Riviera. Prima Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Geht Offerten unter K 518 L an Haasenstein & Vogler, Luzern. (1200)

Salle & Restaurant.

Kellner-Volontär. Junger, fleissiger, strebsamer Mann, in Hotellerie tätig gewesen, mit Vorwissen in der englischen, französischen und italienischen Sprache, sucht Stelle als Kellner-Volontär. Chiffre 391

Saaltochter. mit guten Zeugnissen, sucht Engagement, am liebsten nach Graubünden. Chiffre 430

* Cuisine & Office. *

Aide-cuisinier. Jüngling von 19 Jahren, welcher zu Neu-A Jahr seine Kochlehre in renommierten Hotel (Jahresgeschäft) vollendet, sucht Arbeit in gutes Haus, unter bescheidenen Ansprüchen. Chiffre 428

Chef de cuisine. 33 ans, Français, parlant suffisamment l'allemand pour le service, ayant travaillé dans de bonnes maisons, soit dans le Midi, en Suisse et en Allemagne, muni d'excellentes références, cherche place pour l'hiver ou à l'année comme chef de cuisine. Disponible de suite. Chiffre 90

Chef de cuisine welcher im Winter im Süden arbeitet, sucht für die Sommeraison 1906 Stellung in grosses Haus allerersten Ranges. Beste Referenzen des In- und Auslandes zur Verfügung. Chiffre 388

Chef de cuisine. Suche für meinen Chef Stelle auf Dezember. Hotel Seeger, Lugano. Chiffre 419

Dispensière. Eine tüchtige, erfahrene Dispensière-Magazin-gouvernante, mit prima Zeugnissen und Empfehlungen von Hotels I. Ranges, wünscht Vertrauensstelle auf 1. Dezember ebenfalls in Hotel I. Ranges. In- oder Auslnd. Chiffre 431

Gouvernante. Ein nettes, 26 Jahre altes Fräulein, im Haushalt sowie Hotel- und Wirtschaftswesen gut erfahren, mit gutem Charakter, wünscht Stelle in ein Hotel, als Provinzial-Gouvernante, wenn möglich nach Neuchâtel oder Anfang April. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 423

Gouvernante d'office, d'économat et de cuisine. très expérimentée et bien recommandée, cherche engagement dans un bon hôtel du midi de la France, pour la saison d'hiver ou à l'année. Références de premier ordre. Chiffre 170

Kaffeeköchin. Ein Mädchen das gute Zeugnisse besitzt, immer in Hotels gedient, sucht für sofortige Stelle als Kaffeeköchin, in ein Hotel. Chiffre 417

Koch. 22 Jahre alt, Elässler, welcher 2 Jahre Pâtissier erlernt hat und auch die Extrèmes kennt, sucht passende Stelle auf 1. oder 15. Dezember, in erstes Hotel. Chiffre 396

Kochvolontär.

Junger Pâtissier, der seine 8-jährige Lehrzeit als Konditor beendet hat, 19 Jahre alt, sucht Kochvolontärstelle in der Schweiz. Chiffre 427

Pâtissier, gelehrter Konditor.

sucht Stelle in Hotel oder Pension. Gehaltsansprüche bescheiden. Chiffre 403

Pâtissier.

20 Jahre alt, sucht Stellung, event. als Aide in erstes Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 343

Pâtissier.

beider Sprachen mächtig, sucht für sofort Stelle in erstkl. Hotel oder auch als selbständiger Koch. Gute Referenzen. Chiffre 383

Etage & Lingerie.

Aide de la maîtresse d'hôtel. Une demoiselle sérieuse et dévouée, au courant de la tenue d'une maison, désire place de confiance dans hôtel-pension, grand, pension d'étrangers. Chiffre 408

Femme de chambre.

Agée de 26 ans, parlant français, allemand et italien, très capable et bien recommandée, cherche place en Italie ou midi de la France. Entrée à volonté. Ch. 301

Mittlerin (erste).

tüchtig, mit guten Zeugnissen und Empfehlungen versehen, beider Sprachen mächtig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Würde auch Langzeits-Stelle versehen. Ch. 388

Lingerie

sucht Stelle. Eintritt baldmöglichst. Chiffre 398

Lingere (erste). Tochter sucht Stelle auf Anfang Juni, als erste Lingere, in grösseres Haus ersten Ranges. Chiffre 402

Lingerie Mädchen.

Ein Mädchen mit guten Zeugnissen sucht für sofort Stelle in ein Hotel, in die Lingerie. Ch. 418

Portier.

deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht für sofort Stelle als Etageportier oder als alleiniger. M. hr-jährige Zeugnisse erster Häuser zur Verfügung. Chiffre 393

Zimmerkellner.

Junger Schweizer von 25 Jahren, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle als I. Zimmerkellner, in gutem Hotel. Prima Referenzen erstkl. Hotels und Photographie zu Diensten. Chiffre 406

Zimmermädchen.

gewandt, mit guten Zeugnissen, sucht baldigst Stelle in der Schweiz oder im Ausland. Chiffre 394

Zimmermädchen. gewandtes, deutsch und französisch sprechend, sucht baldmöglichst Stelle in der Schweiz oder Ausland. Chiffre 454

Zimmermädchen. gesetzten Alters, tüchtig und selbständig, deutsch, französisch und ziemlich englisch sprechend, sucht Stelle in gutes Hotel. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 416

Loge, Lift & Omnibus.

Concerge. Schweizer, 28 Jahre alt, perfekt deutsch, franz. und englisch sprechend, mittlerer Grösse, gut präsentierend, mit guten Umgestaltungen, sucht per sofort Stelle, event. auch als Concerge Liftier-Conductor-Nachtportier. Würde auch aus-hilfsweise Stelle annehmen. Prima Zeugnisse und Empfehlungen zur Verfügung. Offerten an: A. B. C. D., poste restante Nice. (156)

Concierge. Schweizer, 27 Jahre alt, der vier Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht Stelle in feines Hotel. Beste Zeugnisse und Referenzen von nur allererstkl. Hotels. Geht Offerten an S. Strabel, Lehrer's, Laufen (Bern. Jura). (335)

Concierge. 26 Jahre alt, sprachkundig, militärfrei und im Besitz guter Zeugnisse, sucht Saison- oder Jahresstelle. Ch. 377

Conducteur. Schweizer, 28 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, mit gutem Charakter, mittlerer Grösse, gut präsentierend, sucht Belieben. Offerten an H. H. 80, poste restante Marseille. (415)

Conducteur oder Concerge-Conducteur. Schweizer, 28 Jahre alt, der 3 Hauptsprachen vollständig mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in der Schweiz oder nach dem Süden. Chiffre 403

Kommissionär. Junger Mann von 19 Jahren, deutsch, franz. und holländisch sprechend, militärfrei, sucht Stelle für sofort, als Kommissionär, Chasseur oder jüngerer Kellner, in der franz. Schweiz oder Südfrankreich. Gute Zeugnisse. Chiffre 332

Portier.

durchaus solid und tüchtig, gesetzten Alters, 3 Hauptsprachen mächtig, wünscht Stelle. Eintritt sofort oder nach Belieben. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Geht Offerten unter Chiffre 349 I. H. poste restante, Basel. (327)

Portier.

Suche für meinen Portier Stelle. Hotel Seeger, Lugano. (420)

Bains, Cave & Jardin.

Kellerbursche. Junger Bursche sucht Stelle in obiger Eigenschaft. Chiffre 395

Obergärtner.

Gebildet, tüchtig, praktisch erfahrener Fachmann, I. Kraft, gesetzten Alters, mit kleiner Familie, der franz. Sprache mächtig, mit prima Referenzen und Zeugnisse, sucht anderweitigen Wirkungskreis, für grösseres Hotelunternehmen. Zahlreiche Diplome und Auszeichnungen. Chiffre 393

** Divers. **

Emoiselle. 30 ans, connaissant le service de table, lingerie et chambres, désire emploi à la journée si possible. Références à disposition. Chiffre 432

Tapissier.

selbständig und zuverlässig in seiner Branche, soliden, gesetzten Charakters, schon längere Zeit in Hotels arbeitend, sucht seine Stelle zu verändern. Sehr gute Referenzen zu Diensten. Chiffre 382

Tapissier.

Tüchtiger Tapezierer, in verschiedenen grösseren Hotels tätig gewesen, sucht per sofort oder später dauerndes Engagement in Hotels. Saisonstelle nach dem Süden nicht ausgeschlossen. Chiffre 411

Vertrauensstelle

für den Winter, in erstkl. Hotel, wünscht Hotelierposten, der vier Hauptsprachen mächtig und seit Jahren in eigenem Hotel tätig. Chiffre 424

AVIS.

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

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

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

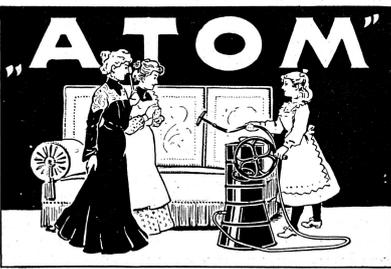
Zur gefl. Notiznahme.

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

Die Expedition der „Hotel-Revue“.

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

Das Türzuschlagen
 (die schlimmste Störung der Nachtruhe in Gasthäusern) wird unmöglich durch die Anbringung der vorzüglichen
≡ Schlagdämpfer. ≡
 Vorzügliche, gleichzeitig erzieherisch wirkende Vorrichtung. Dieselben gestatten nur ein Zuziehen oder Zudrücken, aber kein Zuschlagen der Türen. Können von Jedermann befestigt werden.
 Preis für das Paar bronziert Fr. 3.75 | ab **Freiburg i. B.** vernickelt Fr. 4.40 | per **Nachnahme.**
 Viele Zeugnisse. — Bei grossen Bezügen Rabatt.
C. Hülsmann, Freiburg Nr. 24 in Baden.

Sensationelle Neuheit!
"ATOM"

 Mit dem Staubsauger „Atom“ können Teppiche, Portièren, Polstermöbel, Matratzen, Kleidungsstücke, Tapeten, Waren aller Art, Bücher, Maschinen etc. rasch, gründlich und in hygienisch vollkommener Weise von Staub gereinigt werden. Kein Aufwirbeln von Staub wie beim bisherigen Verfahren durch Klopfen, Bürsten und Kehren.
 Grösste Schonung der Teppiche, Möbel etc., dieselben sehen nach der Reinigung mit „Atom“ wie neu aus.
 „Atom“ ist leicht transportabel. Die zu reinigenden Gegenstände brauchen nicht von ihrem Platze genommen zu werden.
 „Atom“ ist der einzige Staubsaugerapparat für Handbetrieb. Er ist leicht zu bedienen und arbeitet geräuschlos. (Zugfr. 178) 76
 „Atom“ ist sehr billig u. verursacht keine Betriebskosten.
 „Atom“ ist ein Ideal und sollte in keinem Hause fehlen, namentlich nicht in Hotels, Cafés, Villen, Warenhäusern, Fabriken, Krankenhäusern, Bibliotheken, Museen etc.
 Man verlange ausführliche Prospekte.
F. & C. Ziegler, Schaffhausen.

Grande propriété à vendre
 à MENTON (Côte d'Azur)
 en colline, à 5 minutes de la gare de Menton. Position splendide et unique pour y construire
un grand hôtel, une grande villa-pension ou Sanatorium.
 Bien abrité du vent, exposée en plein midi, jardin naturel, bois de sapins, d'oliviers, de citronniers et d'orangers. Vue très étendue sur la mer, la ville et les montagnes. Magnifique route carrossable et un escalier pour les piétons, conduisant jusqu'au plateau de la propriété. Possibilité très facile de construire un funiculaire. Facilités de paiement.
 Pour renseignements s'adresser au propriétaire, M. Enea Corbetta à Menton (Villa Cernuschi). 2407

Vente aux enchères.
 L'Office des poursuites de Martigny
 vendra à l'enchère au plus offrant, le 21 novembre courant, à 2 heures, à l'Hôtel Suisse, près de la Gare de Martigny
l'HOTEL SUISSE
 et ses dépendances avec tout le mobilier. La taxe de l'Hôtel est de fr. 59,000 et celle du mobilier de fr. 9,000.—
 Les conditions sont déposées à l'Office des poursuites.
 (H. 487 S.) 1192 P. Gillioz, préposé.

Konserven-Dosen
 mit Klammer-Verschluss.
 Billigste, einfachste und bewährteste Dose für Hotelgebrauch.
 Tausendfach erprobt. Prospekte mit Anweisung umgehend.
Gebr. Schwabenland, Zürich
 Hotel-Küchenartikel. 207

Jungbluth & Co., Zürich
 Technisches Bureau für Projekt und Ausführung sanitärer Anlagen in:
 Villen, Klüpfen, Kgl. u. Wohnhäuser, Hotels, Bade-Anstalten, Sanatorien, Arbeiter-Wohlfahrts-Krankenhäuser, Einrichtungen, Apparate eigener Konstruktion für Hygiene, Thermo- und Elektro-Therapie, Abwasser-Reinigungs-Anlagen. 2424

Volontär. Tüchtiger Buchhalter, bilanzfähig, der deutsch., französ. u. ital. Sprache in Wort und Schrift mächtig, sucht Volontär-Stelle auf 6 Monate oder ein Jahr in einem Hotel, wo er Gelegenheit hat, fortwährend die englische Sprache zu hören, von der er bereits einige Vorkenntnisse hat. Der junge Mann wird sehr gut empfohlen und ist ein Muster eines Angestellten. 2424
 Offerten erbeten an **Herrn Frisch, Bücherexperte, Zürich.**

DEMANDEZ PARTOUT
CHOCOLATS & CACAO'S
Léman
 QUALITÉS EXQUISES

Das Neueste in **Servietten**
 Leinen- und Fantasiedessins. Billige Preise. Musterkollektion zu Diensten
 Für Bahnhofbuffets feines, durchsichtiges **Einwickelpapier** mit Aufdruck **Sandwiches** etc.
 Schweiz-Verlagsdruckerei G. Böhm, Basel

Wertvolles Adressenmaterial für private Hotels etc.
 Adressen reicher, reiseltüchtiger resp. sportliebender Familien von Deutschland, sowie auch vom Auslande, handschriftlich auf Couverts jeder Grösse hergestellt, Preis 2802
 Deutschland Mark 15 | per Ausland „ 25 | Mille sind zu beziehen durch Gerson's Verlag, Köln a. Rh., Bismarckstr. 72.

Pension
 zu vermieten
 mit 20 event. 30 Zimmern, in der Nähe der Stadt Luzern gelegen, an schönster Lage am See. Schriftliche Anfragen unter **K5126Lz** befördern **Haasenstein & Vogler, Luzern.** 42

MAISON FONDÉE EN 1829.
SWISS CHAMPAGNE
 EXPOSITION GENEVE NATIONALE 1886
 MÉDAILLE D'OR

LOUIS MAULLER & Co
 MOTIERS-TRAVERS (Suisse).

Fachschule f. Hotelkellner
 und 2monatige Kurse für Buchhalter, Oberkellner, Geschäftsführer u. Köche. Prospekte von **F. de Laeozik, Frankfurt a. Main.** (H. 5919) 37

Die kompletten Jahrgänge I., II., III., IV., V. und VI. der „Hotel-Revue“ sind billig zu verkaufen.
 Gef. Anfragen mit Preis-Angebot befördert unter **H 2418 K** die Exp. d. Bl.

Delikat!!
 sind die echten **Thüring. Stangenkäse**
 Postkollifranko inkl. Verpackung **Mk. 3.50** 1188
 gegen **Nachnahme.**
Hinze & Kalz, Erfurt 73.

Etude de **M^e MASSON, avoué,**
 Docteur en droit à **Thonon-les-Bains, Haute-Savoie, FRANCE.**

Vente sur saisie immobilière
 à l'audience des criées du TRIBUNAL CIVIL de THONON, le **mercredi, treize décembre 1905**
 à neuf heures du matin de l'
Hôtel Moderne
 (1^{er} ordre) 2422
 sis à **Evian-les-Bains (Hte-Savoie)**
 (70 chambres et 20 chambres de bonnes)

Immeuble en état de neuf — dernier confort moderne — splendide situation à 2 minutes du débarcadère. Vue du lac et des montagnes. Bonne et riche clientèle.
Mise à prix:
Dix mille francs, ci: 10,000 frs.
 Pour tous renseignements s'adresser à **M^e MASSON, avoué,** à Thonon-les-Bains, Haute-Savoie, France.

Hotel-Direktor gesucht.
 Für Führung eines grösseren, gelegenen Hotels in einer Stadt der Zentralschweiz mit grossem Fremdenverkehr, Jahresgeschäft, mit den besten modernen Einrichtungen versehen, wird ein nachweisbar tüchtiger, fleissiger, solider, repräsentations- und kautionsfähiger Fachmann, verheiratet, per Frühjahr 1906 gesucht.
 Gef. Offerten mit Lebenslauf und Zeugnis-Abschriften unter Chiffre **Z. K. 11160** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich.**

Zu übergeben mehrere Café-Restaurants
Zu verkaufen zahlreiche Hotels
 in den Hauptstädten der franz. Schweiz. Vortreffliche Geschäfte mit gutem Einkommen. 1197 H351681.
 Offerten: **Agence Immobilière et Commerciale E. HENNY,** rue du Midi, 10, **Lausanne.**

Billig zu verkaufen
 gebrauchte aber ganz gut erhaltene **Mangeln** oder sog. Plattmaschinen mit Gas- oder Benzinheizung für Hand- und Kraftbetrieb; eine **Waschmaschine** für Dampf- und Kraft; **Centrifugen** für Hand- u. Wasserantrieb, sowie eine bereits neue **Halb-Jokomobile**, 3-4 HP, 3 Atm., aus der Lokomotivfabrik Winterthur.
 Gef. Anfragen befördert unter Chiffre **H 272 R** die Exp. ds. Bl.

Milchwärm-Apparat
 sechsstündiges Warmhalten ohne Heizung; unschätzbar für Sanatorien, Eisenbahn-Restaurants,
 in Weissblech **M. 52.—**, in Kupfer **M. 68.—**.
Kupfer-Alum.-Casserolles
 extrarstarke Qualität **M. 7.—** p. kg
OZONOL
 Geruchvertilgungs- u. Luftreinigungs-Mittel **M. 6.50** per Liter-Gefäss
 bei **Oscar Nöldeke**
 Hoflieferant
 278 Spezialgeschäft für gediegene Hotel-Einrichtungen
Freiburg i. B.

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.

COMESTIBLES.
E. CHRISTEN, BALE.

Gasthof zum Rebstock in Frick zu verkaufen.
 Der in weitesten Kreisen bestrenommierte **Gasthof zum Rebstock** mitten im Marktflücken **Frick** (Aargau) gelegen, wird unter günstigen Bedingungen verkauft. Hiezu gehört ein grösseres **Oekonomie-Gebäude** und freistehendes **Metzlokale** und schöner **Garten**. Das reichhaltige und sich in bestem Zustande befindliche Hotel- und Wirtschaftsmobilier samt 21 grösseren und kleineren Fässern wird mitverkauft. Sehr ertragfähige Liegenschaften könnten nach Belieben mitverworben werden.
 Einem tüchtigen Geschäftsmanne ist eine selten günstige Gelegenheit geboten zur Erwerbung eines zu Stadt und Land aufs vorteilhafteste bekannten Anwesens.
 Zur Besichtigung wende man sich gefälligst an den früheren Besitzer, Herrn **F. Mösch, zum Rebstock in Frick.**
 Der Eigentümer:
Hch. Moos, Zürich II, Gartenstr. 19.
 3875 OF2546

Zu verkaufen.
 Ein neu möbliertes **HOTEL**
 von zirka **50 Betten** event. mehr, an **bester Lage.** Nötiges Kapital 40—50 Mille.
 Zu vernehmen durch **Postfach 4592 Luzern.** 2425

Steiner's Paradies-Betten (Patent)^{*)}

R. Weber, Alleinverkauf Zürich Bleicherweg No. 52.
 *) Kopfkissen, Steppdecken, Matratzen, Bettstellen.
 Ges. geschützt. 235

