

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **17 (1908)**

Heft 14

PDF erstellt am: **05.08.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Haftungsausschluss**

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

N° 14. Abonnements

Für die Schweiz
1 Monat Fr. 1.25
2 Monate " 2.50
3 Monate " 3.50
6 Monate " 6.—
12 Monate " 10.—

Für das Ausland:
(inkl. Postzuschlag)
1 Monat Fr. 1.60
2 Monate " 3.20
3 Monate " 4.50
6 Monate " 8.50
12 Monate " 15.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

8 Cts. per 5spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.

Schweizer Hotel-Revue



N° 14. Abonnements

Pour la Suisse:
1 mois Fr. 1.25
2 mois " 2.50
3 mois " 3.50
6 mois " 6.—
12 mois " 10.—

Pour l'Étranger:
(inclus frais de port)
1 mois Fr. 1.60
2 mois " 3.20
3 mois " 4.50
6 mois " 8.50
12 mois " 15.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

annonces:

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

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins.

17. Jahrgang | 17me Année

Erscheint Samstags. Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. \* TÉLÉPHONE 2406. \* Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.

Inseraten-Aufnahme nur durch die Expedition dieses Blattes und die „Union-Reklame“ in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'„Union-Reclame“ à Lucerne

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; Th. Geiser; G. A. Berlinger. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

AVIS

Elections du Conseil de surveillance du 1er arrondissement.

M. Alexandre Emery, à Montreux, décline définitivement sa nomination comme membre du Conseil de surveillance.

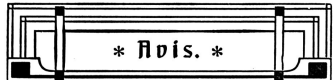
MM. les sociétaires du 1er arrondissement (Cantons de Genève, Vaud et Neuchâtel) sont donc invités à faire des propositions pour une nouvelle élection.

Les propositions doivent être adressées au Bureau central.

A part les 3 élus: MM. Armleder, Emery et Tschumi, le résultat de la première élection a été le suivant:

M. L. Kirchner, Hôtel Central, La Chaux-de-Fonds, avec 28 voix, MM. W. Michel, Hôtel des Bergues, A. Reichert, Hôtel d'Angleterre, J. Suterlin, Hôtel Bellevue, J. Zinner, Hôtel de Genève, A. Genève, et B. Bisinger, Hôtel Jura-Simplon, A. Cécoud, Hôtel Continental, L. Liebermann, Hôtel Gibbon et R. Pasche, Hôtel Beau-Séjour, à Lausanne, chacun 1 voix.

Pour le Comité: Le président: F. Mortlock.



\* Avis \*

Am 31. März ist an die in der Schweiz wohnenden Mitglieder abgegangen:

Ein Heft zur täglichen statistischen Eintragung der Zahl der Gäste und ihrer Nationalität (gemäss Beschluss des Aufsichtsrates).

Wer die Sendung nicht erhalten haben sollte, ist gebeten, sie zu reklamieren.

Es wird ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, dass bei Eintragung der Nationalitäten nur die frisch ankommenden Gäste eines jeden Tages in Betracht kommen.

Mitglieder, mit mehreren Geschäften an ein und demselben Ort, können für jedes Geschäft ein solches Heft reklamieren, sofern diese Geschäfte getrennte Buchhaltung führen.

Diejenigen Mitglieder mit Sommer-saisongeschäften in der Schweiz, die gegenwärtig noch im Ausland sich befinden, erhalten das Heft sofort nach ihrer Rückkehr zugesandt.

Das Zentrabureau.

Le 31 mars nous avons expédié aux Sociétaires, domiciliés en Suisse:

Un cahier de statistique pour enregistrer, journalièrement, le nombre des hôtes et leur nationalité (suivant décision du Conseil de surveillance).

Ceux qui n'auraient pas reçu cet envoi sont priés de le réclamer.

Il est à observer que pour l'enregistrement des nationalités il ne s'agit, chaque jour, que des personnes nouvellement arrivées.

Les sociétaires avec plusieurs établissements dans la même localité peuvent réclamer un cahier pour chaque maison, si la comptabilité de ces maisons se fait séparément.

Ceux des sociétaires qui ont des établissements de saison d'été en Suisse et qui se trouvent actuellement encore à l'étranger recevront le cahier après leur retour.

Le Bureau central.

Bericht des Zentralbureaus des Schweizer Hotelier-Vereins über den Fremdenverkehr im Jahre 1907.

Nachdruck ohne Quellenangabe nicht gestattet.

Wie jedes Jahr, haben wir auch heuer wiederum unsere statistischen Fragebogen versandt und das eingegangene Material verarbeitet. Wie vorauszusehen war, ist das Resultat nicht sehr erfreulich. Denn auf je 100 Betten waren das ganze Jahr durchschnittlich jeden Tag besetzt:

Durchschnittliche Bettenbesetzung.

Table with 2 columns: Month and Percentage. Rows: Jan., Febr., März, April, Mai, Juni, Juli, August, September, Oktober, November, Dezember.

Jahresdurchschnitt 27,7%.

Das Jahr 1907 brachte auf allen Gebieten des Handels und der Industrie schwere Enttäuschungen und Krisen, die umso intensiver empfunden wurden, als sein Vorgänger auf der ganzen Linie im allgemeinen ein in jeder Hinsicht befriedigendes Resultat aufgewiesen hatte. Auf diese Periode wachsenden Wohlstandes erfolgte ganz unerwartet ein gewaltiger Rückschlag, der in allen Kreisen, sowohl im Kleinbürgertum, wie in der Grossindustrie nachhaltig empfunden wurde.

Zeiten, die ein Anwachsen des Zinsfusses von 4 auf 7-8% zu verzeichnen haben, sind nicht dazu angetan, die Leute zum Reisen zu animieren, oder aber sie haben ein sparsameres Reisen zur Folge. Dann tragen auch noch die grossen Anstrengungen, die in verschiedenen Ländern zur Hebung des Fremdenverkehrs und zur Heranziehung breiter Massen gemacht werden und die naturgemäss eine Verteilung des Reisepublikums bewirken, dazu bei, die mittlere Jahresfrequenz auf ein niederes Niveau herabzudrücken.

Mancher mag sich über den niederen Jahresdurchschnitt aufhalten und sich darüber wundern, weil er in seiner Gegend eine glänzende Saison konstatieren konnte; andere wiederum werden diesen Durchschnitt noch zu hoch finden. Der Umstand aber, dass einzelne Gegenden gute Resultate erzielten, ändert am Gesamtergebnis durchaus nichts.

Nach diesen allgemeinen Bemerkungen kommen wir auf das Frequenzergebnis zurück. Die Durchschnittszahl von 27,7% Bettenbesetzung sagt, dass das Jahr 1907 zu den geringen zählt. Denn die verschiedenen Jahrgänge werden auf Grund jahrelanger Erfahrung nach folgender Skala eingeteilt: Eine durchschnittliche tägliche Bettenbesetzung bis zu 25% = schlecht, 26-28% = gering, 29-32% = mittel, 33-36% = gut, 37 und mehr % = sehr gut.

Wenn man die Tabelle über die prozentuale Bettenbesetzung näher betrachtet, so fällt das plötzliche starke Anschwellen der Durchschnittsbesetzung im Monat Juli und das fast ebenso starke Zurückgehen für den September auf. Alle Versuche, die Hochsaison auch auf den September auszudehnen, haben bis jetzt noch keine grosse Wirkung gehabt.

Für die 6monatliche Reisezeit, die durch Anfang April und Ende September begrenzt ist, ergibt sich für das Jahr eine durchschnittliche Bettenbesetzung von 39,5% (1906: 42,3%). Für die drei Monate Voraison April, Mai und Juni ergibt es die Zahl 22,6% (1906: 26,1%), im Juli und August steigt die Zahl auf 66,5% (1906: 67,4%), und für die beiden Nachsaisonmonate September und Oktober lassen sich 27,2% ausrechnen, gegenüber 29,9% des Vorjahres.

Die Vergleichung mit anderen Jahren zeigt sich in der nachfolgenden

Vergleichstabelle der Bettenbesetzung der letzten 6 Jahre.

Table with 6 columns: Year (1907-1902) and Percentage. Rows: Jan., Febr., März, April, Mai, Juni, Juli, August, September, Oktober, November, Dezember.

Noch ein Wort über die Witterung. Nach den Veröffentlichungen der eigenössischen meteorologischen Zentralstation in Zürich, ergibt sich für die Monate April bis September in bezug auf helle, trübe und regnerische Zahlen folgendes

Witterungsverhältnis.

Table with 3 columns: helle Tage, trübe Tage, Tage mit Regen. Rows: April, Mai, Juni, Juli, August, September.

Ein Blick auf diese Tabelle genügt, um erkennen zu lassen, dass die überaus schlechte Witterung die Fremdenfrequenz ebenfalls ungünstig beeinflusste.

Inbezug auf das Sinken und Steigen des Thermometers ergibt sich für die 6 Reisesmonate in den Niederungen (unter 500 Meter Höhe) folgendes

Temperaturverhältnis:

Table with 3 columns: April, Mai, Juni. Rows: 7.9° C, 17.7° C, 16.6° C.

Die Winterfrequenz unserer Sport- und Kurplätze weist ungefähr die gleichen Zahlen auf wie letztes Jahr. Diese Stabilität bedeutet aber keinen Rückschritt oder Stillstand, sondern wurde durch die Schneeverhältnisse bedingt. Während der Winter 1906/07 viel Schnee und langandauernde Kälte brachte, waren die Ver-

hältnisse dieses Jahr nicht so günstig. Der Umstand aber, dass kein förmlicher Rückschlag eingetreten ist, und dass der Wintersport nicht nur reine Modesache ist, bietet die Gewähr für eine gesunde Weiterentwicklung, beweist also, dass der Wintersport stets weitere Kreise zieht.

In unserem Bericht nehmen wir auch stets darauf Bedacht, festzustellen, in welchem Masse sich die verschiedenen Nationalitäten an unserem Fremdenverkehr beteiligen. Diese Feststellung ist von grosser Bedeutung, denn sie erlaubt gewisse Schlüsse zu ziehen, und gibt Fingerzeige in welchen Ländern die Propaganda einzusetzen hat.

Prozentuale Frequenz nach Nationen.

Table with 2 columns: Nation and Percentage. Rows: Deutschland, Schweiz, Grossbritannien, Frankreich, Amerika, Belgien und Holland, Russland, Italien, Oesterreich-Ungarn, Dänemark, Schweden und Norwegen, Spanien und Portugal, Asien und Afrika, Australien, Andere Länder.

Zum Vergleiche und um die Schwankungen der verschiedenen Nationalitäten innerhalb eines Lustrums konstatieren zu können, seien in nachstehender Tabelle die Resultate der vorangegangenen 5 Jahre herbeigezogen.

Vergleichstabelle der prozentualen Frequenz nach Nationen während der letzten 6 Jahre.

Table with 6 columns: Year (1907-1902) and Percentage. Rows: Deutschland, Schweiz, Grossbritannien, Frankreich, Amerika, Belgien und Holland, Italien, Oesterreich-Ungarn, Dänemark, Schweden und Norwegen, Spanien u. Portugal, Asien und Afrika, Australien, Verschiedene Länder.

Wie man sieht, bleibt im Vordergrund unseres Fremdenverkehrs stets Deutschland, das beinahe einen Drittel aller Touristen liefert. Es ist dies leicht zu erklären. Die Schweiz ist in Deutschland populär geworden und es gehört zum guten Ton, seine Ferien in den Schweizer Alpen zu verbringen. Ähnlichkeit in Charakter und Sprache unterstützen diese Tendenz. Den Deutschen am nächsten stehen die Schweizer mit 19,8%. Wenn es auch eine erfreuliche Erscheinung ist, dass der Schweizer immer grösseren Teil des Touristenheeres bildet, so hat doch dieser Quotient keinen grossen anspruch auf wirtschaftliche Bedeutung. Das Geld, das er von der Talschaft nach dem Gebirge trägt, hat auf die nationale Bilanz nur unwesentlichen Einfluss, denn in der grossen Landesbuchhaltung wird es nur von einem Konto auf das andere übertragen. Für die Zirkulation des Geldes ist aber auch sein Betrag von Bedeutung. Grossbritannien ist im Prozentsatz um eine Kleinigkeit zurückgegangen und steht scheinbar auf der gleichen Stufe wie Frankreich. Scheinbar nur, denn in Wirklichkeit rangiert England, was die Zahl der Logiertage anbetrifft, vor Deutschland. Das hängt mit der sedentären Lebensweise der Engländer zusammen. Für dieselben ist das Hotel kein vorübergehender Aufenthalt: wenn sie nach der Schweiz kommen, so ist es ihr Home und sie verbringen so viele Monate, wenn nicht mehr, in der Schweiz, als



die Deutschen Wochen. Erfreulich ist das allmähliche Anwachsen des französischen Kontingents, das trotz der geringen Saison auf der seit 5 Jahren behaupteten Höhe verblieb. Wir glauben nicht fehl zu gehen, wenn wir diese Erscheinung zu einem guten Teil aufs Konto der Tätigkeit des Propagandabureaus der S. B. E. in Paris setzen. Auch Amerika zeigt eine gesunde Steigerung, was ebenfalls zu schönen Hoffnungen für die Tätigkeit der neugegründeten Propagandazentrale in New-York berechtigt. Von den übrigen Ländern ist nur zu bemerken, dass die Prozentzahl der Reisenden, die sie uns zuzusenden, stabil bleibt, dass also auch dort noch mehr zu machen ist durch eine zielbewusste Propaganda.

Soviel zur Charakteristik des vergangenen Jahres; was die Aussichten für das laufende Jahr anbetrifft, so haben wir schon früher dargelegt, dass dieselben keine guten sind, und dass die Nachwehen der Geldkrisen sich noch mehr fühlbar machen dürften. Es soll uns jedoch freuen, wenn der nächstjährige Bericht uns beweist, dass wir zu schwarz gesehen.

T. G.

## Junges Blut hat kecken Mut.

In Innsbruck ist seit kurzem eine neue Fachzeitschrift gegründet worden, die „Gastgewerbe-Zeitung“, die sich das Ziel gesteckt hat, die Interessen des tirolischen Hotelwesens und Fremdenverkehrs zu wahren und diese beiden eng alliierten Gewerbe vor ungerechten Angriffen und Verläumdungen zu schützen.

Ein lobenswertes Vorhaben in der Tat. Und wir, die wir das gleiche Ziel erstreben, hoffen im „Zentralblatt für die Hotelbesitzer der österreichischen Alpenländer“ eine Kollegin zu finden, mit welcher sich in Zukunft angenehm verkehren lässt. Einstweilen zwar noch nicht, aber es ist nicht unsere Schuld, wenn wir heute gezwungen sind, uns mit der „Gastgewerbe-Zeitung“ wegen eines Artikels in Nr. 4 im Interesse unserer Hoteliers auseinanderzusetzen.

In diesem Artikel wendet sich die „Gastgewerbe-Zeitung“ zwar in erster Linie gegen die „Deutsche Alpenzeitung“, die sich erlaubt hat, die Unterkunftsverhältnisse im Lande Tirol etwas scharf zu kritisieren, aber die dabei gefallener Nebenbeine auf die Schweizer Hoteliers dürfen nicht gutmütig hingemommen werden. Der Passus lautet:

„Unsere lieben Nachbarn die Schweizer sind uns durchaus nicht grün und sehen mit Neid den stets zunehmenden Verkehr in Tirol und in den anderen Alpenländern. Dieser Aufschwung soll bekämpft werden mit allen, und gewöhnlich nicht mit den reinlichsten Mitteln.“

Zu Beginn jeder Saison werden von schweizerischer Seite alle möglichen unwahren Artikel über Tirol in der deutschen Presse verbreitet — in diesem Tale herrscht der Typhus, in jenem die Blattern, dort wurden harmlose Touristen ausgeraubt und ermordet, ja sogar organisierte Räuberbanden lässt man in Tiroler Tälern auftauchen — nur um den Fremdenstrom von Tirol und den österreichischen Alpenländern abzuleiten und der Schweiz, dem Lande ohne Fehl und Tadel zuzuführen.

Lange, bevor der erste Tourist zum Wanderstabe greift, beginnt das „Schwyz Fränkli“ zu rollen und findet in mancher Redaktionsstube herzlich willkommen.

Besonders in diesem Jahre ist ein förmliches Kesselreiben geplant und ein angeblich Tirol freundlich gesinntes Blatt, das sich seine ersten Einnahmen aus Tirol geholt hat, findet den traurigen Mut, sich an die Spitze in diesem Verleumdungsfeldzug zu stellen. Nun das ist Geschmackssache und ein römischer Kaiser sagte einst: „Das Geld riecht nicht!“

Wir begreifen es zur Not, wenn ein frischgegründetes Organ das Bedürfnis hat, den schneidenden Draufgänger zu markieren und lachen auch nicht über die naive Begeisterung eines noch unerfahrenen Kämpfers, der mit einem riesigen Schlachtfeld in der journalistischen Arena herumhüpfte, aber diese überschäumende Begeisterung sollte nie dazu verleiten, unwahre Behauptungen aufzustellen und einen Ton anzuschlagen, der gewisse Rückschlüsse auf den Charakter des Schreibers erlaubt. Denn die angeführten Stellen strotzen von perfiden und gemeinen Unterschleichen. Diese Verdächtigungen stehen so tief, dass wir sie unbeachtet liessen, wenn sie in irgend einem obskuren Winkelblättchen erschienen wären.

So aber, an der Spitze eines Hotelierorgans, gewinnen sie eine ganz andere Bedeutung. Wenn auch Konkurrenten, so haben wir doch das Recht, dass man uns anständig behandelt, und wenn man uns verdächtigt, so verlangen wir vollgültige Beweise. Diese zu liefern, ist uns die „Gastgewerbe-Zeitung“ schuldig, aber wir begnügen uns nicht etwa mit vagen, unbestimmten Behauptungen, sondern verlangen genaue Angaben mit Namen und Daten, oder dann die Erklärung, dass die Unterschleichen nichts anderes waren, als leichtsinnige Behauptungen, bestimmt den Artikel zu wärzen und zu spicken.

Wir wollten gerne guten Verkehr mit der „Gastgewerbe-Zeitung“ pflegen, setzen aber Anstand und ähnliches Vorgehen voraus. Durch eine offene Antwort über obige Frage, wird sich die Art der „Gastgewerbe-Zeitung“ offenbaren.

T. G.

## Das Problem der Ernährung.

Seit einigen Jahren hat die Frage der rationalen Ernährung des Menschen — und wir meinen nicht die „Diät“ des Kranken, sondern die Nahrung für Gesunde — einen wichtigen Platz in den Arbeiten verschiedener Gelehrter eingenommen. „Was sollen wir essen, und um was zu befinden?“ Das ist das Problem. Einstens huldigte man der Anschauung, „die Kunst, sich zu ernähren“, sei eine rein gastronomische; heute ist man darüber einig, dass diese „Kunst“, die viel schwerer ist, als man glaubt, hauptsächlich in das Gebiet der Physiologie fällt. Diese Kunst besteht ihrem Wesen nach darin, „seine Kräfte zu erhalten, ohne dabei das Blut mit Abfallstoffen zu überlasten oder sich störenden Defiziten auszusetzen.“ Das ist eine ganz moderne Wissenschaft, deren Studium sich in letzter Zeit die Gelehrten verschiedener Länder gewidmet haben.

Diese Frage ist sehr akut, umso mehr als die meisten Menschen nicht wissen, welche Art der Ernährung ihnen am zuträglichsten wäre, und man kann doch sagen, dass die Nahrung einen Teil der „Menschenrechte“ bildet; es ist um so interessanter, da man doch in den Fachschulen den Schülern mit ins kleinste gehender Genauigkeit beibringt, wie viel Kohle, Öl oder Benzin die ihnen anvertraute Maschine verlangt, die doch weniger kompliziert ist als der Mensch. Es unterliegt also keinem Zweifel, dass es im Interesse der Menschheit liegt, die gesunden Lehren der rationalen Ernährung zu verbreiten.

Man weiss heute allgemein, der Zweck der Ernährung sei, uns die „Ausgabe“ zu ersetzen, die wir machen, sogar wenn wir „nichts tun“ — im volkstümlichen Sinne dieses Wortes —, wenn wir uns damit zufriedengeden, „zu leben“. Man muss das Gleichgewicht zwischen „Einnahme“ und „Ausgabe“ erhalten, man muss schauen, dass der „Eingang“ der Kräfte dem „Ausgang“ gleiche. Es ist also, wie man sieht, eine Frage von „Soll und Haben“; so würden wenigstens Finanzmänner es definieren. So verbraucht zum Beispiel ein Mensch, der eine sitzende Lebensweise führt und siebzehn Kilogramm wiegt, täglich 2750 Kalorien. Er wird sie wiedererlangen, wenn er jeden Tag 70 Gramm stärkehaltende (Albuminose), 80 Gramm fettthaltige und 450 Gramm wasserlösliche Substanzen (Zucker und Alkohol) zu sich nimmt.

In welchen Nahrungsmitteln finden sich diese Stoffe? Herr Prof. Landouzy, ein Pariser Gelehrter und Spezialist auf dem Gebiete der Nahrungstheorie, erhebt seine Stimme heftig gegen „das Vorurteil des Fleisches“, wie er es nennt. Er macht darauf aufmerksam, dass ein Kotelett, das je nach der Qualität 40—60 Centimes kostet, nur 75 Kalorien gibt, während 60 Gramm getrocknete Fische, die nur 5 Centimes kosten, 200 Kalorien ergeben. Ein zweites Vorurteil, das man bekämpfen müsse, ist die Verachtung, dem getrockneten Gemüse und den süßen Mehlspeisen, die man als Näscherei betrachtet, entgegengebracht. Diese süßen Mehlspeisen sind viel nahrhafter als das Fleisch; so zum Beispiel ergibt ein Kilogramm Biskotten gegen tausend Kalorien. Der Zucker hat nach Ansicht dieses Gelehrten bis jetzt den Platz, den er verdient, noch nicht erobert. Man muss dazu sehen, seine Anwendung zu verbreiten. Bezüglich des Alkohols ist Herr Landouzy auch nicht der Meinung, dass man vollständiger Abstinenz werden und den Alkohol ganz verpönnen sollte; man möge nur den Missbrauch vermeiden, die Mässigkeit empfehlen, ohne zu rigoros und intransigent vorzugehen.

Herr Landouzy hat sich mit diesen paar allgemeinen Regeln und praktischen Ratschlägen nicht begnügt. Indem er die Frage verallgemeinerte, machte er darauf aufmerksam, dass es ebenso einseitig und ungerecht sei, bei Ernährungsfragen irgend einen Unterschied zwischen Mann und Frau zu machen. Das Geschlecht hat mit der Ernährung nichts zu tun; die einzigen Dinge, die mitzählen, sind Alter, Gewicht und „Ausgabe“, das heisst die geleistete Arbeit. Scherzhaft bemerkt der Gelehrte, dass bei der Kavallerie beim Austeilen von Hafer und Heu keinen Unterschied zwischen Hengst und Stute gemacht wird. Klug wäre es also, auf gleiche Weise bei den Menschen vorzugehen; und dieses medizinisch und physiologisch begründete Argument wird gewiss den mit Recht die Gleichheit in der Behandlung von Mann und Frau predigenden Feministen und Sozialen von nicht geringer Hilfe sein.

Es scheint überhaupt, dass die Pferde eine bevorzugte Stellung einnehmen. Während sich die Wissenschaft der Menschenernährung in den Anfangstadien befindet und vollständig rein theoretischer Natur ist, hat man sich langsam bei den Pferden das praktische Gebiet betreten. Man weiss jetzt aufs genaueste und gründlichste, was ihnen am besten bekommt. So zum Beispiel werden in Paris die Pferde der Gesellschaft für Mietwagen nicht mehr nach der früheren, empirischen — man möchte sagen: „klassischen“ — Methode mit Hafer und Heu gefüttert; nein, man füttert die Pferde viel ökonomischer, je nach den Marktpreisen mit Stroh, melassiertem Torf, Erbsen und Bohlen. Sie erhalten auf diese Weise eine gesündere, billigere und nützlichere Nahrung; diese Pferde arbeiten mehr, kosten weniger und erfreuen sich alle eines ausgezeichneten Wohlbefindens.

Der Schluss wäre also, dass die Menschen für sich wenigstens das tun müssten, was sie schon längst für ihre Pferde getan. Sie müssen lernen, sich rational zu nähren. Es wäre ein „Menagenerntericht“ einzuführen, den zu verbreiten man nicht länger zaudern soll. Die Ärzte sollten dafür sorgen. Früher beschränkte sich

ihr Wirken auf die Pflege der Kranken; später, mit dem Vorwärtsschreiten der Wissenschaft, suchten sie den Krankheiten vorzubeugen. Heute sind sie schon dabei angelangt, mittels Pflanzkultur, der Kinderpflege, und der wissenschaftlichen Ernährung das Individuum zu „verbessern“. Sie rechtfertigen auf diese Weise den wenig bekannten Ausspruch des Philosophen Descartes, der vorhersah, dass eines Tages die menschliche Rasse durch die Aerzte vervollkommen werden müsse. Die Possensreiber haben sich genug über sie lustig gemacht, — es ist Zeit, ihnen Gerechtigkeit widerfahren zu lassen.

## Wie man einen Weinreisenden los wird.

Von Johannes Trojan.

Manche werden sagen, das sei überhaupt unmöglich, ich weiss aber, dass es geht, denn ich habe es mit Erfolg probiert. Freilich war ich nicht unvorbereitet, sondern hatte mir die Sache in Gedanken eingeübt. Die Firma J. G. Pflöfenberg & Co. in Frankfurt a. M. hatte mich wissen lassen, dass in einigen Tagen ihr Vertreter die Ehre haben würde, bei mir vorzusprechen und meine Aufträge entgegenzunehmen. Mit einiger Spannung erwartete ich den jungen Mann.

Er kam, wurde mir gemeldet und in mein Zimmer geführt. Mit dem Ausdruck lebhafter Freude trat ich ihm entgegen. „Sind Sie endlich da?“ rief ich. „Ich habe Sie in Ungeduld erwartet. Bitte, nehmen Sie Platz!“ Dieser Empfang schien ihn ein wenig zu wundern, doch mochte er wohl denken, ich sei in grosser Weimot. Auf meine wiederholte Aufforderung setzte er sich und begann:

„Ich komme im Auftrag des renommierten Hauses Pflöfenberg & Co. in Frankfurt a. M., um Ihnen unsere edlen, wirklich reingehaltenen und höchst preiswürdigen...“

„Halt!“ fiel ich ihm ins Wort — „aus Frankfurt a. M. kommen Sie?“

„Jawohl“, erwiderte er.

„Welch eine Stadt!“ rief ich entzückt. „Die herrlichen Gebäude, unter denen der Dom und der Römer in erster Reihe stehen! Die wundervollen Denkmäler von Goethe und Gutenberg! Das Goethe-Haus! Der Palmengarten! Das Ariadneum! Die historischen Erinnerungen an Karl den Grossen und den Bundestag! Und dann das Wasser! Ich halte den Main für einen der schönsten Ströme! Nach dem er zusammengeflissen ist aus dem weissen Main, der im Fichtelgebirge entspringt, und dem roten, der aus dem Rotenmainbrunnen im Westen von Kreuzen herkommt, läuft er um den fränkischen Jura herum, geht er vorbei an Bamberg, Würzburg und Aschaffenburg, endlich Frankfurt a. M.; um dann bald darauf sich mit donnerartigem Brausen in den Rhein zu stürzen.“

Die lebhaft Schilderung hatte mich ausser Atem gebracht, ich musste einen Augenblick anhalten, um Luft zu schöpfen. Aber auch mein Gegenüber gebrauchte einige Zeit, um sich von dem Eindruck, den mein Vortrag auf ihn gemacht hatte, zu erholen. So kam ich ihm denn, als er eben das Wort ergreifen wollte, zuvor.

„Sie sind“, sagte ich, „nicht aus Frankfurt a. M. gebürtig?“

„Nein“, entgegnete er, „aus Offenbach. Ich habe die Ehre, Ihnen im...“

„Aus Offenbach?“ fiel ich schnell ein, „das habe ich mir gleich gedacht. Sie sind aber gern in Frankfurt, und Ihnen gefällt Ihr Beruf?“

„Im allgemeinen ja. Das Haus Pflöfenberg & Co., in dessen Auftrag...“

„Glücklich in Ihrem Beruf!“ rief ich, ihm ins Wort fallend. „Wie selten kann das einer von sich sagen! Die meisten wünschen sich einen andern Beruf als den, welchen sie haben. Der Dichter beneidet den Seifensieder, der Maler den Klebner, der Musiker den Schankwirt, der Regierungsrat den Geistlichen, der Banquier den Seemann usw. Ich selbst — Sie wissen, dass ich Käfersammler bin — möchte manchmal mit dem friedlosen und harmlos von seinen Zinsen lebenden Rentier tauschen.“

Ich war, nachdem ich dies gesagt hatte, so barmherzig, ihm einen Augenblick Zeit zu lassen, und sofort schoss er los:

„Erlauben sie mir, mein Herr, dass ich Ihnen im Auftrage der renommierten Firma Pflöfenberg & Co. unsere wirklich reingehaltenen...“

Weiter kam er nicht, denn ich sah ihn plötzlich so fest und scharf an, dass er unwillkürlich verstummte.

„An wen“, sagte ich, indem ich fortfuhr, ihn anzusehen, „an wen erinnern Sie mich doch so lebhaft?“

„Halt, ich hab's!“ rief ich. „Haben Sie Verwandte in Goldap?“

„Nein!“ erwiderte er mit Entschiedenheit. „Wie war doch nur Ihr geehrter Name?“

„Meyer — A. H. Meyer!“

„Sonderbar!“ rief ich, „auch die Namen stimmen. Ich lerne vor nun bald siebzehn Jahren, als geschäftliche Angelegenheiten mich nach Goldap führten, dort einen Herrn Meyer kennen, dem Sie sehr ähnlich sehen, und ich hätte darauf schwören mögen, dass er mit Ihnen verwandt sei, vielleicht ein Onkel von Ihrer väterlichen Seite. Also Sie stehen in keinem Verwandtschaftsverhältnis zu diesem Herrn?“

Sehr auffallend, besonders, da auch der Name zutrifft. Dieser Meyer war Holzhändler und damals ein angehender Sechziger. Seine Frau war eine — warten Sie einmal — richtig! eine geborene Klopplfleisch. Ein prächtiger Kerl

war er und ein schneidiger Geschäftsmann. Unterdessen ist er auch natürlich älter geworden.“

„Während ich so sprach, war er sehr unruhig geworden, wie ich an den eigentümlichen Bewegungen seiner Füsse bemerkte.“

„Erlauben Sie mir —“, begann er noch einmal.“

„Noch eine Frage!“ unterbrach ich ihn.

„Leben ihre Eltern noch?“

„Ja!“ stöhnte er.

„Das freut mich zu hören“, sagte ich. „Es ist ein nicht gewöhnliches Glück, in Ihren Jahren noch beide Eltern am Leben zu haben. Darf ich mich weiter erkundigen, ob auch Ihre Grosseltern noch leben?“

Ganz rot im Gesicht, war er aufgesprungen, „Ich muss mich“ — rief er mit vor Aerger halb erstickter Stimme — „ich muss mich Ihnen empfehlen. Meine Zeit ist sehr in Anspruch genommen...“

„Sie wollen schon gehen?“ rief ich. „Darf ich Ihnen ein Glas Wein anbieten? Es ist zwar nur Kutscher und etwas säuerlich, aber durchaus rein und sehr gesund. Meine Frau würde sich sehr freuen, wenn ich Sie ihr vorstelle.“

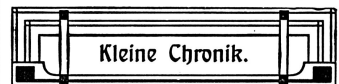
„Es tut mir leid“, schrie er, „aber ich habe keinen Augenblick Zeit. Wenn Sie einen Auftrag...“

„O gewiss habe ich einen Auftrag. Wenn Sie das schöne Frankfurt wiedersehen, grüssen Sie es tausendmal von mir. Aber ich hoffe, dass wir uns hier noch sehen werden beim Weihenstephan oder auf der Siegesallee oder...“

Er war schon draussen. „Herr Meyer!“ Herr Meyer!“ rief ich, mich über das Treppengeländer biegend. Er hörte nicht darauf. Schnell stürzte ich in mein Zimmer zurück, riss das Fenster auf und schrie auf die Strasse hinunter: „Herr Meyer! Wenn Sie einmal nach Goldap kommen sollten...“

Er wandte sich nicht mehr um, sondern lief unauffällig dem nächsten Halteplatz für Obroschen zu.

Ober er wohl wiederkommen wird?



**Seewen.** Die Führung des hiesigen Bad- und Kurhauses Rössli ist Herrn Zeno Schreiber übertragen worden.

**Königsfeld (Bad, Schwarzwald).** Herr Schnabel, früher Direktor des Waldhaus Dolder in Zürich, hat in hier das Hotel-Pension Volland käuflich übernommen und mit 1. April eröffnet.

**Magglingen.** Herr Zahn-Comrad, Besitzer des Hotels Bellevue, hat das alte Jungelhaus vom Institut international in Yvonand, in Pacht gegeben, mit Antritt auf 1. April.

**Berlin.** Ein neues Hotel soll unter den Linden entstehen, und zwar ist hierzu das Grundstück des Aquariums mit den daran anstossenden Häusern in der Schadowstrasse und Unter den Linden 70 aussersehen.

**Franszösische Banknoten.** Im Einverständnis mit dem eidgenössischen Finanzamt hat das Postdepartement verfügt, dass namentlich mit Rücksicht auf den Fremdenverkehr, französische Banknoten am Postschalter zum Nennwert, aber nicht höher, an Zahlungsstatt angenommen werden können.

**Erst Kloster, dann Hotel.** Das Kloster der Chartreuse-Brüder in Cluses (Hochsavoyen) ist in ein Hotel umgewandelt worden. Es fasst etwa 180 Betten und war bereits letztes Sommer in Betrieb. Es führt den Namen Grand Hotel de la Chartreuse oder de Reposoir. Zum Direktor dieses Etablissements ist Herr H. Pierron-Kühne, zur Zeit in Amsterdam gewählt worden.

**Briefmarken-Automaten.** Eine Zürcher Gesellschaft will den automatischen Verkauf von Briefmarken in aller grösseren Städten der Schweiz und Deutschlands organisieren. Die Automaten geben gegen Einwurf von 10 Rp. in einem Etui ausser zwei Fünfpaarmarken als Propagandamittel noch nützliche Gebrauchsgegenstände wie Zündhölzchen oder Heftpflaster oder Seifenpapier oder Stecknadeln etc. unentgeltlich.

**France.** Le 28 mars s'est ouvert, à Clermont-Ferrand, dans la salle des fêtes de l'Hôtel de ville le congrès des hôteliers du Centre. Les onze départements suivants sont représentés: Allier, Creuse, Corrèze, Haute-Vienne, Cantal, Lozère, Aveyron, Haute-Loire, Lot, Loire et Puy-de-Dôme. A l'ouverture, les deux cent cinquante congressistes ont voté la création et l'adoption des statuts d'une société d'hôteliers intitulée „L'Aubege“ chargée de représenter les hôteliers du Centre auprès des pouvoirs publics et d'étudier les améliorations à apporter dans les hôtels adhérents.

**Verains-Hotelier.** Der Verein der Staatsbeamten Oesterreichs in Wien versucht, die Hoteliers durch das folgende Zirkular zu ködern: „Der Hochwohlgebornen Sie wurden als Verains-Hotelier dem Vereine der Staatsbeamten Oesterreichs empfohlen. Wenn sie diesem Vorschlage zustimmen, bitten wir Sie, uns umgehend zu verständigen, damit wir Ihnen die näheren Mitteilungen zusehen können.“ Wir brauchen wohl nicht besonders zu betonen, dass die „näheren Mitteilungen“ in dem Verlangen nach Rabat und Beitritt in den Verein als unterstützenden Mitglied zupfehlen. Darum speziell der Titel „Verains-Hotelier“, den die Mitglieder des Staatsbeamtenvereins so freigebig ausstellen.

**Von den Schneeverhältnissen.** Zu Beginn der diesjährigen Frühlings-Tag- und Nacht-Gleiches (21. März) wurden aus unsern Bergen von den offiziellen Beobachtungsposten noch recht ansehnliche Schneehöhen gemeldet, nämlich in Zentimetern: La Chaux-de-Fonds 45, Wissembach 150, Glarus und Chur schneefrei, Einsiedeln 34, Engelberg 40, Davos 80, St. Moritz 16, Andermatt 100, Davos Neuchêne 20 cm., Gotthard-Hospiz 225 und Säntisgipfel total 324. Interessant ist ein Vergleich mit den letztjährigen genau am selben Termin gemeldeten durchschnittlichen Beträgen: Davos-Platz 115, Chur 40, Glarus 48, Elm 160, Einsiedeln 85, Engelberg 120, Andermatt-Dorf 200, St. Gotthard 170, St. Moritz 30 und Säntisgipfel 385, stellenweise das zwei- bis dreifache der heurigen Messungen.

**Du droit de bouchon.** Les hôteliers et restaurateurs de la ville de Beaune, dans la Côte bourguignonne, viennent de prendre une décision importante relative au droit de bouchon. La voici: „Les hôteliers et restaurateurs soussignés, dans une réunion tenue le... Considérant l'augmentation des impôts, la cherté des vivres, la loi sur le repos hebdomadaire, la loi sur les accidents de travail, etc., etc., ont décidé qu'à partir du... les bons vins

qui seront apportés du dehors pour être consommés chez eux seront frappés d'un droit de un franc par bouchon pour les tables particulières et de cinquante centimes pour les banquettes que les soussignés pourraient entreprendre en dehors de leur établissement. Ils s'engagent mutuellement à respecter la présente décision sous peine d'une amende de cinq cents francs qui sera versée au Bureau de Bienfaisance."

**Pauvre "Sicile".** Un hôtel en Italie reçoit la lettre suivante: "Un de nos lecteurs, accompagné de sa femme, doit résider pendant cinq jours dans votre ville au mois d'avril prochain et il nous serait agréable qu'il descendit dans votre hôtel. Toutefois, nous serions désireux de régler la note de dépenses de notre collaborateur en publiant dans le journal "Le Sicile". Nous croyons superflu de vous indiquer les avantages que présente pour un hôtel comme le vôtre la publicité d'un grand journal français, exclusivement lu par des négociants et des industriels. Si vous voulez bien accepter notre proposition, nous vous prions de nous en informer par retour du courrier et de nous indiquer en même temps la dépense approximative dans votre hôtel de deux personnes résidant pendant cinq jours (appartement, nourriture et tous frais compris). Des offres analogues sont fréquemment acceptées de chaque saison et ne servent qu'à procurer à leurs autres des vacances aux dépens des hôteliers."

**Die Verschönerung von Paris.** Die französische Hauptstadt will den Grossstädten der Welt ein Vorbild werden und man berät jetzt einen Plan, der die gewaltige Summe von 600 Millionen Franken allein zur Verschönerung der Stadt und Verbesserung ihrer Einrichtungen vorsieht. Der Präfekt des Seine-Departements hat dem Stadtrat einen ausgearbeiteten Entwurf vorgelegt. Die verlangte Summe, die von dem Entschluss des Parlaments abhängt, wird durch eine einfache Finanzoperation flüssig gemacht. Im Jahre 1910 und 1920 laufen die Stadtanleihen von 1889 und 1895 ab, und wenn während der nächsten 37 Jahre die Stadt Paris fortfährt, die Abgaben zu erheben, die bisher zur Tilgung ihrer Schuld dient, so wird sie alsdann über eine Summe von 610 Millionen Franken verfügen. Der Plan des Präfekten

sieht 50 Millionen zur Bekämpfung der Tuberkulose vor und weil-re 25 Millionen werden indirekt demselben Zwecke dienen, denn neue Plätze und neue öffentliche Parks sollen geschaffen werden. Der grösste Teil der Summe, 400 Millionen, sind für die Anlagen neuer Strassen und die Verlängerung anderer noch nicht vollendeter vorgesehen, die das Herz der Stadt mit den neuen Vororten, deren vierzehn geplant sind, verbinden. Insbesondere wird beabsichtigt, die Markthalen, das Carnavalet-Museum und den Père Lachaise-Kirchhof, die jetzt von Häusern umgeben sind, freizulegen und sie mit weiten Plätzen zu umrahmen.

**Où la propagande va-t-elle se nicher?** Un hôtelier vient de recevoir d'une lithographie napolitaine qui voudrait faire argent de tout, la lettre qu'on va lire: "La maison Richter & Co. a l'intention d'imprimer environ 90 des meilleures étiquettes pour malles exécutées jusqu'à présent, sur du satin, dans une grandeur d'à peu près 100 x 140 cm. et complété par une riche bordure. L'ensemble formera un beau tapis et il servira pour être posé (1) dans les salons, les vestibules ou les bureaux des hôtels, ou bien on pourra l'employer comme tapis de table. Ces tapis seront au moins 600, et ils seront distribués à tous les plus importants hôtels de l'Europe et de l'Orient. Dans le cas où vous voudriez faire figurer votre jolie étiquette sur ces tapis, nous vous prions de nous envoyer votre adhésion dans le courant du mois d'avril; tandis que la distribution sera effectuée dans le mois d'octobre prochain. Le prix pour l'insertion est de fr. 150 pour les grandes étiquettes et de fr. 100 pour les petites, payables quand le travail sera terminé. Nous sommes sûrs que vous voudrez bien profiter de cette occasion pour faire une réclame importante et vraiment originale, et dans l'attente de votre réponse, agréés, Monsieur, nos salutations distinguées." L'hôtelier en question y ajoute: Pour du neuf, c'est du neuf. Mais ce tapis de soie ne nous dit rien qui vaille. Et nous craignons fort que la prochaine proposition d'une maison roulaude consistera à proposer aux hôteliers d'imprimer les draps de lits... avec des annonces pour le meilleur chocolat.

**Das Verbot der Weinfälschung in Frankreich.** Am 1. März d. J. ist in Frankreich ein neues Gesetz in Kraft getreten, welches dem Handel verbietet ein Produkt zu verkaufen ohne dem Käufer von dessen Natur und seiner Herkunft wahrheitsgetreue Angaben zu machen. Es darf kein Getränk gelagert, transportiert und verkauft werden unter dem Namen Wein, was nicht ausschliesslich durch Vergärung reiner Traubensaftes gewonnen worden ist. Weder die Fabrikation von Trockenbeerwein noch die Erstellung irgend welcher anderer Kunstweine ist verboten, aber man darf ein solches Getränk nicht mit dem Namen "Wein" bezeichnen. Jeder Verkäufer von frischem Traubensaft soll auf den Fässern oder Flaschen das Wort "Wein" anbringen. Wenn er den Ursprung des Produktes bezeichnen will, so muss er z. B. Burgund, Bordeaux, Champagne beifügen, das darf jedoch nur geschehen, wenn dasselbe wirklich in Burgund, Bordeaux oder der Champagne gewachsen ist. Wenn ein Burgunderwein mit einem Wein aus dem Midi gemischt ist, darf man ihn nicht mehr als Burgunder, überhaupt nicht mehr als Wein bezeichnen. Ein Schaumwein, der in l'Aube gewachsen ist, darf nicht bezeichnet werden, wie ein Wein, der wirklich in der Champagne bereitet worden ist. Das Gesetz umschreibt genau die Gebiete, nach welchem den Weinen der Name Burgunder, Bordeaux oder Champagne gegeben werden darf. Auch die verschiedenen Unterscheidungszeichen innerhalb des Herkunftsgebietes sind genau festgelegt. Das Gleiche gilt bezüglich des Brantweins.

**Saison-Eröffnungen.**

Interlaken: Hotel Viktoria, 18. April.  
Meiringen: Hotel Brünig, 1. April.  
Rheinfelden: Dietschy's Hotel Krone, 1. April.  
Drahtseilbahn Thunersee-Beatenberg: 1. April.  
Walzenhausen: Hotel Kurhaus, 4. April.

**Frage und Antwort.**

Welches Mitglied kann mir einen empfehlenswerten Zeitungshalter nennen? Antwort erbeten durch die Redaktion der „Hotel-Revue“.

**Auskunft erteilt**  
über Gottfried Moser, Officier-Argentier, von Brütten,  
A. Pillou, Bahnhof-Buffer, Biel.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Aktiengesellschaft „Solution“, Zürich, Fabrikation und Vertrieb von Apparaten für Transport und Lebenserhaltung von Fischen, bei, auf den wir besonders aufmerksam machen.

F. Berner in Luzern empfiehlt den werten HH. Kollegen und sonstigen Bekannten sein Hotel Bristol in Frankfurt a./M.

**AVIS.**  
Avant que vous achetiez en Suisse ou à l'Étranger un Hôtel, Pension, etc., ne manquez pas de demander à l'Hôtel-Office à Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'estimation de la valeur réelle de l'affaire que l'on vous propose. L'Hôtel-Office, dirigé par un groupe d'hôteliers bien connus, a le principe de seconder et conseiller les acheteurs moins expérimentés.

**Inseraten-Annahme** nur durch die Expedition dieses Blattes | **Les annonces** ne sont acceptées que par l'administration du journal et par l'„Union-Reclame“ à Lucerne.

**Frühjahrs- u. Sommer-Seiden**

Die Stoffe u. Stoffen in allen Preislagen, sowie feinstes das Neueste in schwarzer, weißer und farbiger „Henneberg-Seide“ v. Fr. 1.15 bis Fr. 25. — u. Wert. — Franco ins Haus. Muster umgehend.

**Source Providence. — Découvert en 1776.**  
Eau minérale alcaline reconnue la plus agréable, la plus pure et la plus alcalinisée.  
Recommandée par le corps médical dans toutes les affections des voies digestives et urinaires.  
La mise en bouteille so fait à la source même.  
Se livre naturelle ou saturée d'acide carbonique en bouteilles et demi-bouteilles et naturelle en bonbonnes de 10 et 30 litres.

**ROMANEL**

**Die grosse Mode „1908“**  
— Shantung-Seide! farbig, gestreift, farriert u. bedruckt —  
ferner empfehle: Messaline, Radium, Louise, Taffet, Crêpe de Chine, Eolienne, Voile, Schotten, Chiné, Pékin, Damast u.  
**Seiden-Fabrik. Henneberg, Zürich**

Extrait de l'analyse de M. le Prof. Dr. H. Brunner:  
.....En comparant les qualités de sels alcalins de diverses sources, on trouve que l'Eau de Romanel contient trois fois plus d'alcalis que les sources les plus riches d'Evian et cinq fois plus que les sources les plus faibles du dit endroit.....  
.....L'Eau de Romanel semble être destinée à combler une lacune dans les eaux minérales de la Suisse... Après deux mois, l'eau d'un flacon à moitié rempli, gardé à mon laboratoire et très souvent ouvert, a conservé un goût agréable et ne présente aucun dépôt. 3249

tüchtiger Fachmann, verheiratet, mit guten internationalen Beziehungen, Besitzer eines bekannten, erstklassigen Hauses in süddeutschem Badeplatz, sucht die  
**Direktion eines grösseren Hotels**  
während der Wintermonate in Egypten oder an der Riviera zu übernehmen oder sich daran zu beteiligen.  
Offerten unter Chiffre **H 413 R** an die Exped. ds. Bl.

**RIDGWAYS THEE**

Haupt Bureau  
73, 74, 75, MINORITIES  
LONDON

Vertreter  
C. F. Selby  
Luzern  
Centralstrasse 30

**RIDGWAYS LTD.**  
KAPITAL: 13,500,000 FRANKEN  
ÄLTESTE & GRÖSSTE THEEFIRMA LONDONS.  
LANGJÄHRIGE LIEFERANTIN DER ALLERSBETEN HOTELS  
AUF DEM KONTINENT EMPFIEHLT IHRE WOHLBEKANNTEN THEES

**MONTREUX  
EAU  
ALCALINE**

En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

**Pension zu verkaufen.**  
In gutbesuchter Sommer- und Winterkurort Arosa ist die bisher mit bestem Erfolg betriebene Fremdenpension „Fortuna“ billig zu verkaufen. Dieselbe enthält 30 komfortabel möblierte Fremdenzimmer, 2 Mansardenwohnungen, 3 gut vermietete Ladenlokale, und ist in jeder Hinsicht vorzüglichst gebaut und eingerichtet. (H 868 Ch) Zu jeder weiteren Auskunft ist gerne bereit. 3265  
H D 12,192  
Der Eigentümer: **H. Rapp**, Bäckerei, Arosa.

**Eptinger**  
das billigste schweizerische  
Tafelwasser

3263 (C 2393 Z)

Spezialofferten, die Ihnen die Vorteile beim Bezuge von Eptinger zeigen, wollen Sie verlangen von der  
Mineralwasser-Verwaltung  
Ruch = Eptingen (Baselland)

**Steigerungspublikation.**  
Die Herren **A. Jeanloz & F. Oesch-Müller** in Bern bringen den ihnen gehörenden Bauplatz in Gstaad an der **Montreux-Oberland-Bahn** auf Freitag, den 10. April, nächst-hin von nachmittags 1 Uhr an im Saanerhof in Saanen auf eine freiwillige Verkaufsversteigerung. Betreffender Bauplatz liegt direkt an der Bahnstation Gstaad in allerbesten Lage. Grösse ca. 2100 Quadratmeter.  
Für Hotel-Pension, Lagerhaus, Geschäftshäuser oder Fabrik ausgezeichnet gelegen. Sommer- und Winterkurort. Elektrisches Licht, Hydranten. Zahlungsbedingungen sehr günstig. Weitere Auskunft erteilt der unterzeichnete Notar **Rob. v. Grünigen** in Saanen.  
Saanen, den 20. März 1908. 3297 (H D 12,250)  
**Rob. v. Grünigen**, Notar.

**Naturweine.**

Neuer Tessiner	Fr. 22.—
Piemonteser	" 30.—
Barbera, fein	" 40.—
Chianti, extra	" 50.—

ab Lugano, geg. Nachh. Muster gratis. Für halbe u. ganze Waggon Spezial-Preise nebst Konditionen verlangen. Billigste Bezugsquelle.  
**Gebrüder Stauffer, Lugano.**  
(B 2377 Z) 2386

**Closetpapier**  
in Rollen u. in Paketen mit dazu passenden Haltern liefern zu Fabrikpreisen (M D 12,179) 3260  
**P. Gimmi & Co.**  
vorm. H. Wertheil-Stoll & Co., Papierhdlg.  
Zag G 507 **St. Gallen.**

**Wihl. Baumann**

3134 **Rolladenfabrik** (P 2173 Z)  
**HORGEN** (Schweiz)

**Holzrollladen**  
aller Systeme.  
**Rolljalousien**  
automatisch.  
**Rollschutzwände**  
verschied. Modelle.

Verlangen Sie Prospekte!

MAISON FONDÉE EN 1811.  
**BOUVIER FRÈRES**  
NEUCHÂTEL.

SWISS CHAMPAGNE.

Se trouve dans tous les bons hôtel suisses.  
HORS CONCOURS (membre du jury)  
EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

**Grosses Lager**  
in  
**Ostschweizer-Weinen**

Tiroler \* Veltliner  
Bordeaux  
Waadtländer  
Walliser (O. F. 306) 3231  
Dessertweine  
Champagner

**Ferd-Steiner**  
WEINHANDLUNG  
WINTERTHUR

Muster gratis und franko. — Leihgebinde zur Verfügung.

Ein 12plätziger **Omnibus**  
in fast neuem Zustande, sowie  
**ein Landauer und ein Einspänner**  
sind zu sehr günstigem Preise zu verkaufen.  
Offerten unter Chiffre **H 108 R** an die Exped. ds. Bl.

**Zu vermieten**  
event. zu verkaufen an bester Lage von St. Moritz-Bad  
**Hotel II. Ranges,**  
50 Betten, grosser Saal und Restaurant.  
Offerten sind zu richten unter Chiffre **E 1033 Ch** an **Haasenstein & Vogler, Chur.** 3300 H D 12,350





# Schweizer Hotel-Revue

## La Revue Suisse des Hôtels

### Liste der auf Ende März 1908 prämierten Angestellten.

#### Liste des employés primés à fin mars 1908.

#### Goldene Breloque bezw. Brosche und Dipl. — Breloque ou broche d'or et diplôme.

Name des Angestellten Nom de l'employé	Dienstjahre Années de service	Name des Prinzipals Nom du patron	Name des Hotels Nom de l'hôtel	Ort — Lieu
294. Virello Léon	25	L. Rueck	National	Montreux
295. Weiss Jean	25	V. Ernens	Russie	Genève
296. Amstutz Anna Marie	25	A. Ottiani	Engelberg	Rapperswil
297. Sam Rudolf	15	Ch. Matthäi	du Lac	

#### Silberne Breloque bezw. Brosche u. Dipl. — Breloque ou broche d'argent et diplôme.

276. Schmid Alexis	13	L. Rueck	National	Montreux
277. Schlosser Josef	11	E. Taverna	Stern	Chur

#### Bronzene Breloque bezw. Brosche u. Dipl. — Breloque ou broche de bronze et diplôme.

732. Ammacher Marie	8	U. Thöni	Hirschen	Meiringen
733. Escoffier François	8	V. Ernens	Russie	Genève
734. Corsi Severino	7	L. Rueck	National	Montreux
735. Tecon Marie	7	Mme Capt	Capt	Loarno
736. Lauber Lena	6	K. Gyt	Pflauen	Einsiedeln
737. Frei Ida	6	J. Frei	Frei	Davos-Platz
738. Fiora Luigi	6			
739. Hummel Margareta	6	L. Rueck	National	Montreux
740. Mério César	6	V. Ernens	Russie	Genève
741. Chamoin Nicolas	6			
742. Kistler Otto	6	M. Schachenmann	Sanatorium	Schätzalp
743. Bürki Rosa	5	G. Haas	Jura	Lužern
744. Waltipühl Henry	5	Frau Dr. Altherr	Freihof	Heiden
745. Morcelli Carlo	5	W. Holsboer	Kurhaus	Davos-Platz
746. Guler Anna	5			
747. Stark Aline	5	G. Brügger	Krone	Churwalden
748. Greine Fritz	5	Frau L. Wagner	Oberländerhof	Interlaken



Da es schon vorgekommen, dass Annoncierende sich unberechtigter Weise bei den tit. Mitgliedern als Vertreter der „Union-Reklame“ für die Hotel-Propaganda vorgestellt haben, so sei hier in Erinnerung gebracht, dass jeder autorisierte Vertreter der Union-Reklame eine von der Union und von unserem Zentralbureau ausgefertigte Legitimationskarte besitzt.

#### Das Zentralbureau.

Des courtiers d'annonces ayant cherché à se faire passer comme représentants de l'Union-Reclame auprès de MM. les sociétaires dans le but de se procurer des commandes pour la propagande hôtelière, nous rappelons que chaque représentant titulaire de l'Union-Reclame est muni d'une carte de légitimation de la part de l'Union et de notre Bureau central.

#### Le Bureau central.

#### An die tit. Mitglieder,

die jeweiligen den Sommer über ihren Wohnort wechseln, richten wir hiermit die höf. Bitte, uns rechtzeitig zu benachrichtigen, damit die regelmässige Zustellung des Vereinsorgans keinen Unterbruch leidet.

#### Die Expédition.

#### MM. les Sociétaires

qui, pendant l'été, changent leur domicile, sont priés d'en aviser à temps notre bureau, afin d'éviter des irrégularités dans l'expédition de l'organe social.

#### L'Administration.

#### Les consommations des voyageurs de commerce.

Certains hôteliers et restaurateurs, dit le journal „Cuisine et Cave“, aiment à voir le voyageur prendre une consommation lorsqu'ils lui passent une commande. Il y a aussi des voyageurs qui se croient obligés, pour faire des affaires, de consommer beaucoup. Tous deux ont raison jusqu'à un certain point. Cependant, si d'un côté l'on s'attend à trop, ou que de l'autre côté les dépenses du voyageur sont excessives, cela est désavantageux à tous deux. Le voyageur ne peut céder sa marchandise à prix normal que si elle n'est pas grevée de débours extraordinaires. Lorsque la maison sait que son voyageur est forcé d'acheter ses commandes, cela l'oblige à élever ses prix de vente en proportion. De sorte que l'hôtelier ou le restaurateur, qui pousse le voyageur à de fortes dépenses, paiera d'autant plus cher la marchandise qu'il achètera. Il est bien évident que le voyageur ne dépense rien de sa poche: il est remboursé de ses frais par sa maison qui cherche à s'en récupérer par des prix plus élevés.

Si les prix ne peuvent être torlement majorés, c'est la qualité qui en pâtira. D'une façon ou de l'autre, la maison fera en sorte d'y trouver son compte. La chose a encore une autre face. Le voyageur a intérêt à faire

voir à l'hôtelier ou au restaurateur qu'il consomme, il vise à gagner ses bonnes grâces, et l'invite à prendre une bouteille, puis une seconde ou une troisième, et c'est souvent durant cet entretien animé que se donnent les commandes; car enfin il faut se montrer reconnaissant. Le voyageur a ainsi obtenu ce qu'il cherchait. Peut-être même a-t-il obtenu plus qu'il ne pensait, tandis que ce n'est que le lendemain matin que l'acheteur se rend un compte exact de ce qu'il a commandé, et s'aperçoit qu'il n'aurait pas eu besoin d'autant de marchandises. Cependant, la chose étant convenue, on n'y reviendra pas. C'est ainsi qu'arrive à la cave, au grenier ou dans la chambre aux provisions, une quantité de marchandise qui n'est pas en rapport avec la consommation, et dont une partie s'abîme par suite d'un trop long stationnement, qu'il s'agisse de vin, de conserves ou de comestibles. Du reste, pour n'importe quelle marchandise, lorsque la provision ne correspond pas aux besoins et forme „un reste inutilisé“, cela est désavantageux.

Un stock de vin trop élevé absorbe une quantité d'intérêts d'argent. Il y a en outre le danger que l'un ou l'autre des vins ne vienne à se gâter. De même les conserves doivent être employées le plus promptement possible. Sans doute il y a des choses desquelles on n'a jamais assez, le linge, par exemple. Toutefois, celui-ci est acheté par les dames, qui dans ces sortes de choses, sont plus prudentes, parfois même elles le sont trop, et il arrive que la quantité de linge est insuffisante.

La partie matérielle ainsi décrite, je voudrais rappeler brièvement l'effet moral des amples libations pratiquées par les voyageurs de commerce visitant les hôtels. Le fait de boire continuellement est une plaie pour le voyageur; il en souffre, mais cela fait partie du métier, et il y est forcé. Quant au restaurateur ou à l'hôtelier, il perd ses heures de sommeil par ces longues veilles, et il ne peut être à ses affaires le matin, et c'est précisément le matin qu'il faut être là. Avec le temps, le voyageur de commerce nuira ainsi à sa santé, et il en sera de même de son client, l'hôtelier, qui impose cette obligation au voyageur. Et tout cela pour un soi-disant avantage réciproque!

#### Règlements sur le commerce des denrées alimentaires et des objets usuels.

Il paraît que les règlements relatifs à la loi fédérale sur le commerce des denrées alimentaires et des objets usuels prescrivent à l'article concernant le vin et les boissons analogues entre autres:

Il est défendu de mettre en vente des recettes pour la fabrication et la manipulation du vin, ainsi que des substances destinées à colorer le vin ou à lui donner du bouquet. Le vin que l'on a sucré sans addition d'eau, doit être vendu sous le nom de vin sucré. Le vin auquel on a ajouté du sucre et de l'eau avant ou après la fermentation se vendra sous le nom de vin gâllisé. Dans ces deux cas, la teneur d'alcool ne doit pas être supérieure à la teneur moyenne du vin naturel de la région dans laquelle ces vins seront fabriqués. Le vin coupé d'esprit-de-vin portera le nom de vin aviné. La dénomination „vin sucré“, „vin gâllisé“ et „vin

aviné“ doivent se trouver sur tous les tonneaux, fûts et autres ustensiles, à une place bien visible et écrite d'une manière très distincte, et cela dans toutes les caves et locaux de vente, soit du commerce en gros, soit du commerce en détail. Sur les tonneaux, l'inscription doit être faite en caractères noirs de 5 centimètres au moins sur fond blanc, sur les ustensiles plus petits, les caractères doivent mesurer au moins 2 centimètres. Les cantons peuvent défendre la fabrication de vin gâllisé sur leur territoire. Les boissons analogues au vin (vins artificiels) qui ont été fabriqués avec des raisins secs, du marc de raisin, de la lie de vin ou d'une manière analogue, ne peuvent être vendus que sous un nom qui marque bien l'origine, par exemple: Vin de raisins secs, vin de marc, vin de lie. Les boissons analogues au vin qui ont été fabriquées complètement ou en partie avec les restes de vin distillé ou avec un mélange des principes composants du vin, porteront le nom de vin artificiel. Il est défendu de mettre en vente des boissons analogues au vin qui ont été fabriquées avec d'autres substances que le vin, les raisins, l'eau, l'acide tartrique, le sucre, la lie de vin et l'alcool ou des substances qui ne proviennent ni du vin ni des raisins. Les tonneaux et les ustensiles de caves et des locaux de vente débitant ces vins doivent porter la dénomination „vin artificiel“, selon le règlement en vigueur pour les vins gâllisés et les vins avinés.

Le fabricant qui se propose de fabriquer les boissons indiquées ci-dessus, doit en aviser le bureau sanitaire de son canton. Les fabrications de boissons analogues au vin doivent tenir un livre d'entrée sur la matière brute et en indiquer le genre, la quantité et l'origine, et un livre de sortie indiquant le genre, la quantité et les acheteurs de la marchandise. Les bureaux sanitaires ont le droit d'examiner ces livres à toute heure. Les personnes s'occupant de la fabrication, de la vente en gros de boissons analogues au vin ou qui en ont un dépôt, ne peuvent vendre en même temps du vin naturel. De même le marchand de vin ne peut s'occuper de la fabrication ou de la vente de boissons analogues au vin et ne peut en avoir en dépôt. Toute personne, s'occupant de vente de vin, ne peut acheter des raisins secs, du marc, de la lie, des substances vineuses et analogues, si elle ne peut prouver qu'elle les emploie à autre chose qu'à la fabrication du vin.

#### Geschmack und Kochkunst.

Von Dr. Wilhelm Sternberg (Berlin)\*

Der künstlichen Ernährung steht die natürliche gegenüber. Während jene in der Medizin immer noch auf die mannigfachste Weise ihre Pflegestätte findet, wird diese im Gewerbe bei einer wahren Kunst erhoben. Darum ist die Art der Ernährung, die im gewöhnlichen Leben seitens der Fachmänner geübt wird, eine künstlerische, eine künstliche diejenige, die in der Medizin geübt wird. An sich sind die Nahrungsstoffe gänzlich geschmacklos. Es ist Aufgabe der Kunst, aus geschmacklosem Material die zahlreichen und mannigfachen Sinneerze zu bereiten. Nannten die Franzosen in der früheren Jahrhunderten die Bildhauer „Maîtres de pierre vive“, so verdienen diese nennung noch mehr die Vertreter der Kochkunst. Treffend rühmt daher Trimalchio seinen Koch:

Er ist der kostbarste Kerl von der Welt. Wenn ihr es verlangt, so macht er aus einem Saumagen einen Fisch, aus Speck einen Baum, aus dem Schinken eine Turteltaube, aus dem Lendenstück eine Henne; und nach meinem Einfall hat er den schönsten Namen deswegen erhalten, denn er heisst „Dadalus“.

Der Geschmack ist die erste und einzige Aufgabe der Kochkunst. In der Schmackhaftigkeit sieht sie ihr höchstes Ziel. Da die medizinischen Wissenschaften die Probleme des Geschmacks und der Schmackhaftigkeit bisher wenig berücksichtigt haben, so erklärt es sich auch, warum die Medizin niemals die Kunst gepflegt hat, die dem Geschmack die Sinneserze bereitet. Diese Aufgabe, dem Geschmack zu schmeicheln, ist die einzige Aufgabe der Kochkunst, der biologische Wert der Ernährung wird in der Kochkunst, zunächst wenigstens, völlig in den Hintergrund gedrängt. Den besten Beweis hierfür bietet die auch heute noch allgemeine übliche Zubereitung und mit gutem Recht in Gesundheit und Krankheit so beliebte Verwendung der den Geschmack erfreuenden Bouillon. Denn die Kochkunst entzieht ihr sogar das einzig Nahrhafte, das im Schaum befindliche Eiweiss, das in der Küche abgescöpft wird. Damit bezweckt nämlich der

\* Obige Ausführungen über die Bedeutung des Geschmacks für die Kochkunst sind einem bei Ferdinand Enke in Stuttgart erschienenen Buche „Kochkunst und ärztliche Kunst“ entnommen. D. Red.

Fachmann, das Aussehen der Appetitlichkeit zu heben und den Appetit zu erregen. Die Heilkunst sieht hingegen ihr einziges Ziel lediglich in der Ernährung. Demgemäss legt auch die Heilkunst den Hauptwert auf die Quantität, die Kochkunst auf die Qualität. Somit ergibt sich zugleich eine doppelte Gegensätzlichkeit in der Kochkunst und Heilkunst; und aus dieser entspringen die beide Gebiete stets mehr trennenden Momente.

Eines der vorzüglichsten Mittel, Kunstgenüsse zu verschaffen, liegt in der Steigerung der Sinnesgenüsse. Mit Vorliebe verwendet jede Kunst die Eigentümlichkeit der Sinne. Diese ist in hervorragendem Masse beim Geschmackssinn ausgebildet. So kommt es, dass die Kochkunst von jeher sogar auch die bittere Geschmackssinn verwendet, die, für sich allein wahrgenommen, unangenehm wirkt. Damit bezweckt die Kochkunst die wirkungsvolle Erzielung eines guten Geschmacks. Der Beigeschmack des Bitteren hebt den Geschmack in so vorteilhafter Weise, dass diese Tatsache sprichwörtlich geworden und sogar in ideeller Bedeutung oftmals verwertet wird. Von feinem Verständnis zeugt es daher, wenn André Theuriot (in „La Médaille“) sagt:

„Je suis, me dit le commandant Saint Genès de Paris de cette jolie femme qui, en mangeant un bon fruit, s'écriait: 'quel dommage que ce ne soit point un pêché!' Il y a, en effet, des sentiments qui n'ont toute leur saveur que lorsqu'il s'y mêle un arrière goût de fruit défendu. Les sensations éprouvées gardent alors je ne sais quoi de doux et d'amer qui en double le charme.“

Allgemein bekannt ist die Tatsache, dass nach Genuss von Käse das Bier viel kräftiger schmeckt, so dass in Bayern der riesige Konsum von Bierkäse im direkten Verhältnis zu dem an Bier steht. Ebenso erhöht aber der Genuss von Käse auch den Geschmack des Weines. Hat man etwas Süßes gegessen, so lange, dass man dem Geschmack gegenüber indifferent geworden ist, so wirken saure oder bittere Mittel desto intensiver. Wer kurz zuvor Artischocken mit Oel gegessen hat, der wird bei jedem Trunk darauf einen Stich ins Süßliche verspüren. Hat man aus irgend einem Grunde, zum Beispiel bei einer Halsentzündung, den Mund mit dem an sich geschmacklosen chlorsauren Kali ausgespült, so schmeckt ebenfalls das Wasser, das man darauf trinkt, merklich süß. Raucht man eine Zigarre und leckt man an einer dünnen Kupfertrichterlösung, so erhält die für sich geschmacklose Lösung einen süßen Beigeschmack.

Neben der Kontrastwirkung der Sinnesgenüsse ist es die Komposition in der Kunst, die zu Kunstgenüssen mit den besten Erfolgen verwandt wird. Dies gilt für die Zusammenstellung der einzelnen Geschmackskvalitäten bei einer Speise, ebenso auch bei der Zusammenstellung der gesamten Speisen zur Mahlzeit. Schon zu einer einzelnen Speise oder einem einzigen Getränk setzt die Kochkunst die verschiedensten Geschmackstoffe zusammen. Die Ingredienzien des Getränks, das man Punsch nennt, setzen sich schon aus drei Geschmackstoffen verschiedener Geschmackskvalität zusammen: Süßigkeit (Zucker), Säure und Bitterstoff (Zitronen oder Pomeranzen), ausser Wasser und einer geistigen Flüssigkeit (Rum oder Arak).

Tiefe physiologische Bedingungen in Bezug auf Geschmack und Ernährung liegen den traditionellen Vorschriften zugrunde, welche die gastronomischen Erzeugnisse den Gelegenheiten genau anpassen. Auf rationalen Erfahrungen in den Genüssen des Geschmacks beruhen ebenso wie die Vorschriften über die Teilhelferfolge der Speisen auch die der dazu gehörigen Weine. Nicht zu jedem Gericht schmeckt der gleiche Wein. Ebenso unterscheidet man auch beim Trinken die verschiedenen Geschmäcke: Vortränk, Mittrunk (coup de milieu), Nachtrunk (coup d'après), Tischweine, Zwischenweine (vins d'entrées), Dessertweine, Likörweine usf. Der sogenannte Nachtrunk ist der, welcher unmittelbar nach der Suppe getrunken wird. Die Damen bevorzugen den Mittrunk. Diese Art und Weise des Schmeckens soll die gefährlichste Probe für den Tischwein sein. Denn in diesem Moment ist die Empfänglichkeit des Geschmackssinnes für die richtige Beurteilung am grössten.

Die Kochkunst dient nicht nur dem Geschmackssinn, sondern muss zunächst auch noch dem Sehsinn Genüsse bieten. Diese Genüsse wenden sich ebenso sehr an den Formensinn wie an den Farbensinn. Das ganze Aussehen der Speisen ist eben auch „Geschmackssache“. Den Formensinn zu befriedigen, wendet die Kochkunst die verschiedensten Mittel an.

Die fachmännische Speisekarte hat ihre eigene Wissenschaft. Dem Farbensinn und gleichermassen Geruchssinn zu schmeicheln, zieht die Kochkunst schon seit Hellogabals tüpigen Zeiten die Kunst des Gärtners zu.

Denn auch die Dekoration der Tafel ist eine Kunst und Wissenschaft. Nimmt man noch hinzu, dass auch stets die Musik seitens der Kochkunst zur Erzielung ihrer Sinnesgenüsse geschickt verwertet wird, so ersieht man, wie viele unserer Sinne hier in Betracht kommen.

Welchen ausserordentlichen Einfluss auf den Geschmack die Zubereitung ausübt, auf die Behandlung, die man vielfach mit dem teuren Ausdrück sogar „Erziehung“ nennt, beobachtet man am besten an der Zubereitung unserer gewöhnlichen alltäglichen Genussmittel. Bei der Bereitung von Punsch darf statt Rum bei der Bereitung von ihm so nach verwandte Kognak verwendet werden. Da er nämlich im Kognak sehr zart ist, würden die anderen Ingredienzien ihn „erdriicken“. Niemand darf man bei der Zusammenstellung zuerst den Rum oder Arak in das Gefäss giessen und heisses Wasser oder Tee dazufügen. Unfehlbar würden die fein aromatischen Baktstoffe des Rums dadurch zerstört werden. Man gibt zuerst den kochend heissen Tee oder das Wasser in die Tasse, hierauf den Zucker, der sich darin auflösen muss, dann den Rum und die übrigen Zutaten.

Allbekannt ist die Vorschrift, dass man auch den aufgekauten Tee nicht zu lange „ziehen“ lassen soll. Andernfalls löst sich nämlich der dem Tee eigentümlich bittere Stoff auf und beeinträchtigt den Geschmack des Tees. Seltener ist es, welchen ausserordentlichen Einfluss die Zubereitung auf den Geschmack des Kaffees ausübt. Güte, das heisst des Geschmacks und Stärke, sind zwei grundverschiedene Begriffe. Schon deshalb ist die Angabe unbegrifflich, die F. Wilhelm \*) macht, dass nämlich die Cafésiers ihren Mokka entsprechende Dosen *Coffein puri* zusetzen. Eine umfangreiche Nachfrage meinerseits bei den gewerblichen Fachleuten ergab, dass dies sicherlich ein Irrtum des Autors sein muss. Aber überdies ist es ja sogar das gegenteilige Ziel, das die Kochkunst verfolgt. Sie zielt gar nicht auf die Wirkung ab, sondern auf den Geschmack. Sie bietet nicht ein Heilmittel, sondern ein Genussmittel. Deshalb würde der Cafésier eher danach streben, das Coffein seinem Getränk zu entziehen, wenn dies möglich wäre, den Geschmack aber beibehalten wollen. Allein ein Zusatz des resorptiv wirksamen Stoffes ist ihm gar nicht einmal erwünscht.

Ebenso beruhen die verschiedenen jetzt laut gewordenen Urteile über den Wert des Kaffees wiederum auf den anderen Genussmittel auf einem Denkfehler, hervorgegangen aus einer völligen Unkenntnis derjenigen Momente, die für die Kochkunst von der grössten Bedeutung sind. Nach Starke leben wir heute nicht mehr bloss unter dem Zeichen eines mässigen Coffeingenusses, sondern vielfach unter dem Zeichen des ganz unangenehm unangemessenen Coffeingenusses. Koljago meint, dass wir im Malzkaffee nicht nur ein Ersatzmittel des Kaffees, sondern auch ein Ersatzmittel des Kaffees zu erblicken haben, sondern dass dieser auch in hohem Masse die Eigenschaft besitzt, auf die Assimilation der Nährstoffe günstig einzuwirken.

Die Güte des Rohproduktes ist gar nicht einmal ausschlaggebend. Derselbe Kaffee, auf dieselbe Weise zubereitet, hat sogar an den verschiedenen Orten einen ganz verschiedenen Geschmack. „Harter“ Kaffee ist in Berlin gar nicht zu verwerten, aber an der Küste, im Norden, in Norwegen, an den Ufern des Rheins usw. Die ostindischen Kaffeesorten schmecken in Sachsen sehr gut, in Berlin sind sie überhaupt gar nicht zu verwenden. An Seeplätzen muss daher der Kaufmann ganz genau Bescheid wissen, wohin er die einzelnen Sorten zu offerieren hat.

Durch schlechte Behandlung und schlechte Zubereitung kann sogar aus dem besten und teuersten Rohprodukt ein schlechtes Getränk werden. Ebenso kann man aus einer minderwertigen Sorte ein recht gutes Getränk herstellen. Es macht schon einen sehr grossen Unterschied aus, ob das Wasser, das man zur Zubereitung wählt, weich oder hart ist. Weiches Wasser eignet sich viel besser für die Bereitung des Kaffees als hartes. Zu weichem Wasser kann man sogar viel schlechtere und billigere Sorten benutzen. Ebenso wie bei der Zubereitung des Tees kommt viel darauf an, wie lange man das kochende Wasser auf den Kaffee einwirken lässt. Schon wenn dieses nur eine einzige Minute länger, also nicht drei Minuten, sondern vier Minuten einwirkt, ist der Geschmack sofort ein ganz anderer. Diese Genussmittel sind eben alle sehr penibel und diffizil. Ausserordentlich viel Faktoren kommen in Betracht, seltenerweise sind sie von der Forschung bisher noch nicht ein einziges Mal beachtet worden. Weiter ist der Kaffee sehr hygroscopisch, er verändert sich also ausserordentlich leicht. Die Seeluft beeinflusst den Geschmack ungemein.

Der Kaffee, der in Frankreich viel verwendet wird, feiner echter Ceylonkaffee, ist von Natur sauer. Der Franzose und der Engländer trinken mit Vorliebe Ceylonkaffee, der mit feinstem Preanger gemengt, die feinste und beste Kaffeemischung ergibt. Ceylon allein genommen ist zu sauer. Portorico und Costarica schmecken auch sauer, jedoch kommen sie dem Ceylonkaffee an Güte nicht nach. Der Kaffee wird meist nicht „aufgegossen“, sondern in festgeschlossenen Kesseln unter Druck kurz ausgekocht.

Verschieden wird auch die psychische Beeinflussung durch Kaffee beurteilt. Eine altarabische Dichtung sieht im Kaffee den Sorgenbrecher, den Gegenstand der Wünsche desjenigen, der sich den Wissenschaften hingibt, und die Quelle der Gesundheit, eine Ansicht, die auch

der Physiologe Funke vertritt. Lessing<sup>2)</sup> sieht die psychische Beeinflussung in anderer Richtung: „Hier kommt eine Nahrung, bei der man eher Grillen machen kann, der liebe melancholische Kaffee“.

Wie die Herstellung der Weine nicht gleichgültig für den Geschmack ist, so auch nicht ihre „Pflüge“ und „Behandlung“. Spricht man doch direkt von „Erziehung“ und von „Krankheiten“ der Genussmittel, von „Heilung“ der „Krankheiten“ selbst der trinkfertigen Flaschenweine. Welcher Unterschied schon in der Bearbeitung des Bodens, in der Behandlung der Reben! Welche Verschiedenheit in dem Einfluss des Klimas, der Sonne, der Kühle, Reife und Fröhe! Welche Mannigfaltigkeit in Farbe, Blume und Geschmack der Weine! Wie eigentümlich die raschere, oft sprunghafte Entwicklung mit den teilweise unerklärlichen Stillständen und Rückschritten!

Hier hat die moderne Technik den Fortschritten der Chemie viel zu verdanken. Bei der Behandlung der Weine ist zunächst die Temperatur von Bedeutung, da die Güte und Vollkommenheit des Weines nur dann zur Geltung kommen kann, wenn er den seiner Gattung entsprechenden Wärmegrad besitzt. Während Rhein- und Moselweine Kellertemperatur (etwa +10°C), leichtere Weine auch noch eine stärkere Abkühlung auf Eis oder Eiswasser vertragen, verlieren feinere Marken, auch weisse Bordeauxweine, bei tieferer Temperatur die Feinheiten des Geschmacks, namentlich die Blume. Daher dürfen sie höchstens bis auf +8°C abgekühlt werden. Roter Bordeaux- und roter Rheinwein (Assmannshäuser, Ingelheimer) schmeckt am besten bei Zimmertemperatur (etwa +15 bis 18°C); das gilt jedoch nur von besseren Marken; geringere, weniger kräftige Weine werden besser bei kälterer Temperatur (etwa +14 bis 15°C) getrunken. Wird der Bordeauxwein zu kalt gegeben, so erscheint der Geschmack rau, und er entwickelt wenig Blume, ist er aber zu warm, so schmeckt er matt und schal. Das Erwärmen des Rotweins muss allmählich geschehen, drei bis vier Stunden vor dem Genuss muss er in ein auf die richtige Temperatur erwärmtes Zimmer gebracht werden. Durch das schnelle Erwärmen des Rotweins in warmem Wasser oder warmen Tüchern verliert er leicht die Feinheit seines Geschmacks. Alle diese Verhältnisse sind wieder ganz verschieden nach Lage, Weinstock und Behandlung. Denn diese selbst wechselt fortwährend jedes Jahr je nach den Witterungsverhältnissen und wechselt auch jeweils nach dem Alter und nach der Ausnutzung des Bodens. Es ist ein Vorurteil zu glauben, dass Weine in Flaschen unempfindlich gegen die Einflüsse eines Kellers seien. Freilich gänzlich reife und kräftige Weine sind im allgemeinen weniger empfindlich als unreife oder leichtere. Allein die verschiedensten Umstände, die Rebensorte, der Boden, auf dem der Wein gewachsen, der Jahrgang, die „Behandlung“, die „Weinerziehung“, üben einen sehr bedeutenden Einfluss aus. „Pette“, „mastige“ Weine sind empfindlicher als „magere“; der eine Weinberg liefert einen haltbaren Wein, während sein Nachbar einen Wein trägt, der zu seiner Entwicklung die doppelte Zeit braucht, viel öfters abgezogen werden muss und besondere Bedingungen vorausgesetzt, um zu vollständiger Reife zu gelangen.

<sup>2)</sup> „Minna von Barnhelm“ IV. 1. Aehnlich spricht sich Goethe in „Wahrheit und Dichtung“ aus.

### Dermissytes.

**Die Weinernte der Welt.** Nach einem statistischen Berichte von Mr. George Thorne belief sich die Weinproduktion der ganzen Welt im vergangenen Jahre auf nahezu 4,000 Millionen Gallonen. (Eine Gallone ist gleich 4,54345 Liter.) Frankreich steht an erster Stelle mit 1,453,546,006 Gallonen. Ihm folgt dicht auf dem Fusse Italien mit 1,157,200,000 Gallonen. Die übrigen Länder erreichten folgende Produktionsziffern: Spanien 462,000,000; Alger 189,227,016; Portugal 99,000,000; Oesterreich 77,000,000; Ungarn 68,200,000; Rumänien 57,200,000; Russland 57,200,000; Bulgarien 46,200,000; Chile 46,200,000; Deutschland 41,900,000; die Vereinigten Staaten 35,200,000; Türkei und Cypern 33,000,000; Argentinische Republik 28,600,000; Griechenland 26,950,000; Schweiz 19,800,000; Serbien 12,100,000; Brasilien 7,040,000; Tunis 6,600,000; Australien 5,940,000; Korsika 5,545,672; Kapland 4,290,000; Azoren, Canarische Inseln und Madeira 3,300,000; Luxemburg 2,310,000; Peru 2,090,000; Uruguay 1,980,000; Bolivien 550,000 und Mexiko 352,000. Die Weinernte des Jahres 1907 war beträchtlich grösser als diejenige des Vorjahres. Die Fachmänner sind namentlich von der gewaltigen Produktion Russlands überrascht. Eine andere Ueberschreibung boten die Ergebnisse der verhältnismässig jungen Weinberge Südamerikas.

**Französische Art, Kartoffeln zu konservieren.** Um Kartoffeln bis tief in den Sommer in gutem, geniessbarem Zustande zu erhalten, wendet man in Frankreich folgendes Verfahren an: In einen Kessel siedendes Wasser taucht man die vorher gewaschenen Kartoffeln in einem Korbe oder Netz. Ungefähr vier Sekunden nachher zieht man sie heraus und schüttet sie auf den Boden. Wenn der ganze Vorrat so behandelt ist, wird er zum schnellen Abtrocknen auf einem luftigen Boden locker ausgebreitet. Durch diese Behandlung wird der Trieb zum Wachsen gänzlich erstirkt; die Kartoffeln halten sich lange gut, bleiben geniessbar und schmackhaft bis zur neuen Ernte. Auf diese Weise behandeln die Pariser Gast- und Speisewirte ihre Vorräte für den

Sommer. Manche setzen dem Wasser auch etwas Salz zu, was sehr zu empfehlen ist. Die Kartoffeln müssen nachher trocken im Dunkeln aufbewahrt werden.

**Echte Banknoten als Reklamezettel.** Aus Fiume wird berichtet: Grosses Aufsehen erregt hier folgender Vorfall: Vor einigen Tagen stieg im Hotel Europe ein Fremder ab, nach dessen Abreise das Hotelpersonal 10,000 Franken in Banknoten fand und dem Hoteliere übergab. Dieser erkannte das Geld nicht und hielt die Scheine für — Reklamezettel, die er unter Bekannte verteilte. Als einer aus Neugierde versuchte, die angeblichen Reklamezettel bei einer Bank vorzuweisen, erfuhr er, dass die Zettel schweizerische und französische echte Frankenscheine sind. Der Hoteliere ist nun bemüht, die verteilten „Reklamezettel“ wieder zu sammeln. Merkwürdig ist nur, dass der Reisende dem Hoteliere keine Meldung von den vermissenen 10,000 Franken hatte zukommen lassen.

**Kunst und Küche.** Unter den Künstlern begegnet man nicht nur Feinschmeckern, die die Reize erlesener kulinarischer Genüsse zu schätzen wissen: es gibt auch solche, die ihre Phantasie praktisch in den Dienst der guten Sache stellen, die nicht davor zurückschrecken in die Küchensphäre hinauszugehen, selbst Hand anlegen, wunderliche Kombinationen ersinnen oder ihren Ehrgeiz darin sehen, irgend ein schon bekanntes Gericht in höchster Schmackhaftigkeit selbst herzustellen. Zu ihnen zählte, wie in der „Lecture pour Tous“ berichtet wird, zum Beispiel auch der ältere Dumas. Richard Wallace erzählt von ihm eine amüsante Anekdote. Der Autor der drei Musketiere und des Grafen von Monte Christo erlangte eines schönen Tages von einer Dame aus Lothringen ein köstliches Rezept zur Herstellung der „matelote de carpes“. Ganz entzückt von dem kostbaren Geheimnis lud Dumas einige intime Freunde zu sich, um die delikate Matelote zu kosten, die er mit eigenen Händen bereite. Das Gericht glückte über alles Erwarten und von allen Anwesenden konnte Dumas mit lächelndem Gelassenheit die Bewunderung seines kulinarischen Talentes hinhören. An diesem Feste hatte neben Wallace auch der Dr. Veron teilgenommen. Als er heimkam, erzählte er seiner Haushälterin von der herrlichen „matelote de carpes“, die Dumas zu bereiten wisse, und er konnte sich nicht darin genug tun, die zarten pikanten Reize des Gerichts zu rühmen. Sophie, — so hiess die Dame — war skeptischer als ihr Herr und meinte, Dumas habe bei seinen Romanen immer Mitarbeiter, bei seiner „matelote de carpes“ würde es wahrscheinlich auch nicht anders sein. Der Zufall liess Dumas von dem entwürdigenden Verdacht erfahren: eine furchtbare Entrüstung kam über den Verkannten, seine Ehre sollte gerettet werden, und er entschloss sich — nicht seine Romane allein zu schreiben, wohl aber zu beweisen, dass er allein kochen könne. Um alle Verleumdungen zu widerlegen, wollte er vor Zeugen „arbeiten“. Wieder ergingen Einladungen. Als Wallace kam, führte man ihn in die Küche. Dort sah man Dumas mit hochaufgekrepelten Ärmeln und in langer weisser Schürze, wie er mit kundiger Hand als Koch fungierte. Alle konnten es mit ansehen, wie er die berühmte Matelote bereite. Als alles soweit angerichtet war, eilte Dumas in sein Zimmer, zog seinen Frack an und pünktlich um sieben Uhr ging man zu Tisch. Die Matelote war delikate und Sophie musste ihm feierlich Abbitte leisten. . . . Oft traf Dumas mit Musset, Balzac und anderen Schriftstellern im Café de Paris zusammen. Dort wirkte damals ein Koch, der die höchsten Sympathien des Kreises genoss. Man fand sich ein, um sein „veau en casserole“ zu geniessen, und pries und lobte den Mann, der die nach des Tages Mühen Stärkungsbedürftigen mit einem sehr einfachen Gericht doch so köstlich zu erquickeln wusste. Nur Balzac war mit einem einzigen Gericht nicht befriedigt. Sein ganzes Wesen drängte zur breiten Entfaltung. Kompakte Massen wirkten bei ihm am stärksten. Er war weniger Gourmet, als Gourmand; und weniger Gourmand als „Vielfrass“. Es blieb daher nie bei dem „veau en casserole“ allein. Einer seiner Biographen hat uns das bescheidene Menu gerettet, das Balzac, einmal für sich allein zusammenstellte. Er begann mit 100 Oestender Austern; 12 Koteletts folgten, dann kam eine Ente mit Kohlrüben, zwei Rebhühner, Scholle mit Champignons. Ohne das *hors-d'oeuvre*, Obst und Weine noch besonders aufzuführen. Und man berichtet, das Balzac kein Erbarmen kannte, alle die schönen Sachen verschwanden, ohne Ausnahme. . . . Auch Rossini ist als Gourmand bekannt: er hat aber auch ein neues Gericht eronnen, das seinen Namen trägt, die „Macaronis fourrés à la Rossini“. Er selbst pflegte sie zu bereiten, bewaffnete sich mit einer Spritze, und mit einer grossen Geduld füllte so der Kompositen Macaroni um Macaroni mit dem dickflüssigen Brei aus gehackten Trüffeln. So haben viele ihre Eigenarten. Lamennais bestand stets darauf, wenn er bei Béranger soupierte, den Kaffee selbst zu mahlen, es bedürfe einer besonderen Hand, um ihm das rechte Aroma zu entlocken. George Sand bereite sie ihre Konfitüren selbst, und im Sommer konnten sie die Freunde mehr als einmal mit dem Schaumlöffel in der Hand überraschen. Nicht selten findet diese Liebe zur Kochkunst auch in den Werken dieser Dichter ihr zartes Echo. Der junge Dumas hat es nicht verschmäht, in „Francillon“ das Rezept des japanischen Salates zu geben, und in den Versen Rotstands im Cyran findet man eine minutiöse Anweisung zur kunstgerechten Bereitung der „artichettes ananides“, der Mandelörtchen. . . .

### Verkehrswesen.

**Rickentunnel.** Am 30. März ist der Rickentunnel fast genau in der Linie der Tunnelachse durchschlagen worden. Sein Bau ist von einer schweizer-französischen Gesellschaft übernommen worden, die den 804 Meter langen Durchbruch ohne besondere Schwierigkeiten in 4 Jahren glücklich durchführte.

**Zufahrtslinien zum Simplon.** Die Uebereinkunft zwischen dem französischen Staat und der Baugesellschaft Paris-Lyon-Mittelmeer, für die Erhaltung der Konzession France-Valloire ist in Paris durch den Bauminister und durch die Gesellschaft unterzeichnet worden, unter Vorbehalt der Ratifikation durch Kammer und Senat.

**Verkehrswesen.** Der 14-Stundenzug Basel-London wird von 1. April an wieder 2 Mal wöchentlich, von Basel aus je Mittwoch und Samstag, von London aus je Dienstag und Freitag, wieder eingeführt. Vom 15. Juni bis 30. September täglicher Dienst. Basel ab 9 Uhr 40 morgens, London an 10 Uhr 45 abends, London ab 9 Uhr abends, Basel an 12 Uhr 48 nachmittags.

**Post-Automobile.** Die Postverwaltung hat Versuche auf zwei in Bern amüsenden Routen einen Automobildienst eingerichtet. Die Fahrten werden von der Postverwaltung selbst benützt; das finanzielle Ergebnis ist aber dessen ungeachtet ein sehr ungünstiges, da die Betriebskosten ausserordentlich hoch zu stehen kommen. Auch in Zürich, wo Automobilfouros verwendet werden, verlor die Automobilpost bedeutend höhere Ausgaben als der Fougondienst mit Pferdebetrieb. Angesichts der beträchtlichen Kosten, die mit dem Automobildienst verbunden sind, wird die Postverwaltung die Frage der Aufhebung oder Beschränkung dieses Betriebes in Bern und Zürich prüfen.

### Fremdenfrequenz.

**Lausanne.** En séjour dans les hôtels de 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> rang de Lausanne-Ouchy du 5 mars au 11 mars France 988, Angleterre 737, Suisse 811, Amérique 377, Russie 882, Allemagne 438, Italie — Divers 347. — Total 4080.

**Davos.** Amtliche Fremdenstatistik. 14. bis 20. März: Deutsche 1591, Engländer 410, Schweizer 458, Franzosen 161, Holländer 144, Belgier 70, Russen und Polen 408, Oesterreicher und Ungarn 296, Portugiesen, Spanien, Italien, Griechenland, Dänen, Schweden, Norweger 63, Amerikaner 57, Angehörige anderer Nationalitäten 55. Total 3808.

**Arosa.** In der Woche vom 18. bis 24. März 1908 waren in Arosa total 810 Gäste anwesend. Der Nationalität nach verteilen sich die Gäste auf die einzelnen Staaten folgendermassen: Deutschland 484, England 104, Schweiz 76, Russland 56, Holland 2, Italien 1, Frankreich 17, Oesterreich 20, Belgien 1, Dänemark, Schweden, Norwegen 8, Amerika 9, andere Staaten 13. Total 810.

**Genève.** Nationalité et nombre de personnes descendues dans les hôtels et pensions de Genève du 16 au 31 mars: Suisse 1,818, Allemagne 839, Angleterre 131, Autriche-Hongrie 77, Amérique (Etats-Unis) 118, Afrique 3, Asie 2, Australie 4, Danemark 1, Danemark 1, Espagne 1, Portugal 3, Portugal 37, France 1,761, Hollande 15, Italie 188, Russie 107, Turquie, Grèce, Etats des Balkans 71, Autres pays 10. Total 5,239. — Quinze correspondants en 1907: 7,299.

### Aus den Lokalvereinen.

**Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs am Vierwaldstätter See und Umgebung.** Der Bestand des Vereins beträgt auf Ende 1907 294 Mitglieder mit 20,067 Gastbetten, was einer Vermehrung im Jahre 1907 von 6 Mitgliedern und 225 Gastbetten gleichkommt. Die Jahresrechnung weist auf ein Einnahmen Fr. 13,738.23, an Ausgaben Fr. 13,002.54, somit einen Einnahmüberschuss von Fr. 135.69. Als Rechnungsrevisoren pro 1908 wurden von der Generalversammlung die bisherigen, Hr. Andreas Zimmermann von Weggis und Hr. J. Hüster-Heller von Luzern, wiedergewählt. Der Vorstand, Präsident Hr. E. Spillmann, wurde mit Akklamation bestätigt. An Subventionen pro 1908 wurden bewilligt: Der Verkehrskommission von Luzern, Vierwaldstätter See und Umgebung 7000 Fr., dem Rennklub Luzern 2000 Fr., dem Regattaverein 500 Fr., dem Skiklub Gotthard in Andermatt für das nächste schweizerische Ski-Rennen 500 Fr., der Alpengartenkommission für den Alpengarten auf Rigi-Schneidegg 100 Fr. und für schriftstellerische Arbeiten im Interesse des Fremdenverkehrs im Verbandsgebiete 200 Fr., im ganzen 10,300 Fr. Dem Vorstände wurde für Propaganda pro 1908 ein Kredit von 1500 Fr. eingeräumt. Der ausserordentliche Jahresbeitrag pro 1908 wurde wiederum auf 40 Cs. pro Gastbett festgesetzt. Auf eine Anregung von Hr. Dr. Zehnder in Weggis wurde beschlossen, den Orts- und Kurvereinen anzupfehlen, im Sinne von § 6 der Statuten den minimalen Pensionspreis allgemein auf 5 Fr. festzusetzen. (Luz. Tagbl.)

**Die Union-Reklame**  
in Luzern  
und  
das Zentralfureau  
des  
Schweizer Hotelier-Vereins  
in Basel  
beforgen gemeinschaftlich  
die Vermittlung  
Geschäftspropaganda  
der  
Vereinsmitglieder  
zu den  
vorteilhaftesten Bedingungen  
Reisende zur Verfügung.

<sup>1)</sup> In seiner Schrift: „Ist das Coffein an der Kaffeewirkung beteiligt?“ Würzburg 1895.





**Zimmermädchen.** Junge Tochter sucht Saisonstelle in ein Hotel, als Zimmermädchen, am liebsten nach Luzern oder im Kanton Tessin. Besitzt ziemlich gute Kenntnisse der französischen Sprache. Eintritt erwünscht auf 1. oder 15. Mai. Offerten unter D. 6219 L. an **Hansenstein & Vogler, Luzern.** (327) HD 1236

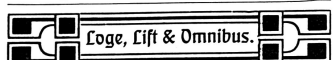
**Zimmermädchen.** tüchtige, sucht Stelle für sofort. Chiffre 832

**Zimmermädchen.** tüchtig und sprachkundig, wünscht Stelle in Hotel I. Ranges. Chiffre 893

**Zimmermädchen.** tüchtiges, gesetztes Alter, mit guten Zeugnissen und Sprachkenntnissen, sucht auf kommende Saison Stelle als II. Etageangestellte oder Stütze der Hausfrau. Chiffre 785

**Zimmermädchen.** tüchtige, deutsch und franz. sprechend, sucht Saisonstelle in Hotel I. Ranges oder größere Pension. Gute Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 874

**Zimmermädchen.** 3 tüchtige, deutsch, franz. und englisch sprechend, welche nur in ersten Häusern gearbeitet, suchen für sofort Stelle. Zeugnisse und Photographie z. D. Offerten an Mrs. Vogt, Rue de Monthoux 56, Genève. (916)



**Conciergerie.** 35 ans, parlant les langues principales, actuellement dans un grand hôtel de tout premier ordre à Nice, demande place pour la saison d'été. Certificats et photographie à disposition. Chiffre 7

**Conciergerie.** 30 Jahre, gut präsentierend, mit guten Zeugnissen, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für die Sommerzeit, in gutes Hotel. Chiffre 924

**Conducteur.** Schweizer, 30 Jahre alt, 4 Sprachen, militärisch, sucht Stelle auf den Frühling oder Sommer als Concierge oder Conducteur. Ch. 342

**Conducteur.** Schweizer, 25 Jahre, sprachkundig, mit prima Zeugnissen, sucht Engagement auf 1. event. 15. Juni, als Liftmann. Offerten an E. Truffer, Grand Hôtel Minerva, Rom. (342)

**Litfiter.** Jeanne femme, de 19 ans, de la campagne, ne parlant que le français, cherche place comme Litfiter, dans hôtel du côté de Genève ou Lausanne. Chiffre 933

**Litfiter oder Commissionär.** Jüngling von 18 Jahren, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als Litfiter oder Commissionär, am liebsten in der franz. Schweiz. Chiffre 923

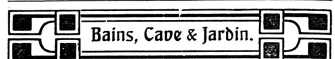
**Portier.** anfangs dreisprachig, deutsch, franz. und englisch sprechend, mit prima Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle als I. Portier oder Conducteur. Chiffre 882

**Portier.** Schweizer, 27 Jahre, sprachkundig, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 10

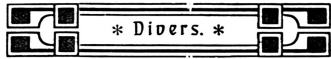
**Portier-Conducteur.** Junger Mann, sprachkundig, tüchtig, in obiger Eigenschaft tätig war, sucht passende Stelle. Zeugnisse z. Verfügung. Offerten an Charles Böhm, Möhlin (Aargau). (956)

**Portier-Conducteur.** Jünger, solider Mann, mit guten Zeugnissen, der 4 Hauptsprachen kundig, wünscht Stelle als Portier-Conducteur. Eintritt nach Belieben. Chiffre 922

**Portier-Conducteur.** junger, gut präsentierend, 4 Sprachen, sucht Stelle als solcher, event. als Etageportier in grösseren Hotel. Offerten unter Chiffre E. 12,490 an die Union-Reklame, Luzern. (1)



**Küfer.** junger, tüchtig und solid, mit der Weinbehandlung völlig vertraut, sucht Stelle in Hotel, auf 15. April oder spätestens 1. Mai. Chiffre 994



**Gouvernante.** Tochter, der 4 Hauptsprachen mächtig, im Hoteldienst gut bewandert, sucht passende Stelle als Hotelgouvernante oder I. Zimmermädchen. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 857

**Gouvernante.** parlant le français et l'allemand, désire engagement dans hôtel de premier ordre. Chiffre 894

**Gouvernante.** Tochter gesetztes Alters, im Hotelwesen tüchtig und erfahren, deutsch, französisch, italienisch und englisch sprechend, sucht auf kommende Sommersaison Stellung in kleines, gutes Hotel, als Gouvernante. Chiffre 900

**Gouvernante.** Tochter aus guter Familie, sprachgewand, mit praktischen Kenntnissen, zurzeit Leiterin einer Fremdenpension, sucht für die Sommersaison geeignete Stelle als Gouvernante, in feines Hotel oder Pension im Gebirge. Gute Zeugnisse. Chiffre 823

**Heizer.** mit Hoch- und Niedrucker-Kesseln vollständig vertraut, der auch Reparaturen besorgt, sucht Stelle in Hotel oder Wascherei. Suchender war tätig in Hotel I. Ranges. Ch. 924

**Maier.** durchwegs tüchtig und selbständig, sucht in Hotel oder grösseren Etablissement Anstellung. Eignet sich auch zur zeitweiligen Besorgung anderer Dienste. Chiffre 829

**Mechaniker.** sprachkundig, mit Licht- und Sonnenreparatur sowie mit sämtlichen Reparaturen bestens vertraut, sucht Stelle in Hotel, Anstalt etc. in- oder Ausland. Offerten an Lehmann, Seestrasse 33, Wetzikon (Gruich). (94)

**Stütze der Hausfrau.** Jüngere, tüchtige Frau, sucht Anfangsposten als Stütze der Hausfrau oder Leinwandbeschleiserin, in Hotel oder Pension. Dieselbe ist mit den einschlagenden Arbeiten vertraut. Eintritt konnte bis Mitte Mai oder später erfolgen. Chiffre 972

**Stütze der Hausfrau.** Fräulein, 22 Jahre, tüchtig, arbeitslustig und strebsam, welches bereits das Kochen u. Schneidern gelernt hat, sucht zur weiteren Ausbildung, gestützt auf gute Referenzen, passendes Engagement in feines, grosses Hotel, entweder als Stütze der Hausfrau und Gouvernante oder als längere. Erbeten unter: L. M. 369, poste restante Gen. (343)

**Tapissier.** zuverlässig und erfahren in der Branche, der im Anputzen von Möbeln bewandert ist, solider, ruhiger Charakter, sucht Stellung. Zeugnisse zu Diensten. Ch. 799

**Vertrauensstelle.** Tochter 25 Jahre, im Hotelwesen durchaus bewandert, der deutschen und franz. Sprache in Wort und Schrift mächtig, auch ziemlich englisch sprechend, sucht Vertrauensstelle event. als Stütze der Hausfrau in ein Hotel oder als Anstehle in ein Bureau. Chiffre 930

**Volontärin.** Eine der Schule entlassene Tochter, aus recht-schaffener Familie, mit guter Schulbildung, sucht Stelle in gutes Hotel der franz. Schweiz. Eintritt nach Uebereinkunft. Chiffre 951

**Volontärin.** Gut erzogene, gebildete Hotelierstochter, 19 Jahre, deutsch und franz. sprechend, wünscht Volontärstelle als Salktöchter oder Ecomatfräulein, auf kommende Saison. Chiffre 995

**Zur gefl. Notiznahme.**

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

Die Expedition der „Hotel-Revue“.

**Zeugnis kopien** besorgt schnell und billig **Maschinen-schreibbureau J. Jäggi, Bundesplatz 35, Luzern.** (A 11,305) 3204

**HOTEL.**  
10 Bahnmin. von Lindau, 8 Min. von Bahn und Schiff, ist ein, für Erbauung eines Kurhotels bestens geeignetes, über 1 Hektar grosses Terrain preiswert zu verkaufen. Nach Süd und Ost vom Bodensee umgeben. Grosse Seemauer. Schattiger Garten, wunderbare Aussicht auf See und Alpen. Zum Besitz gehört kleine Villa mit 9 Zimmern und allem Zubehör. Ausser dem alljährlich überfüllten Bade Schachen keine Konkurrenz. Schuldentfrei.  
Näheres von Selbstkäufern unter Chiffre D 12,153 an die **Union-Reklame, Luzern.** 3254

**Hotel-Buchführungen und Sprachen.**  
228 **Anstalt Mercuria in Lucens (franz. Schweiz.)** B 11,774  
Wer genau die unentbehrlichen Sprachen lernen will, verlange Prospekt vom Direktor und Besitzer **Jules Bitterlin.**

**Ant. Lutta, Herisau**  
Buch- & Musikalien-Handlung.  
Ein modernes Hotel  
besitzt  
**Bibliotheken und Musik-Salons.**  
Zur Ausstattung solcher halte ich mich bestens empfohlen. (B 11,740) 3234  
Frachtwerke, Leihbibliothek, Roman- und Klassiker-Bibliotheken.  
Verlangen Sie Kataloge.  
Bei Bestellungen Angabe der Nr. 16 erbeten.

**Directeur intéressé**  
oder Kapitalist für erstklassiges Bahnhofhotel der bedeutendsten Fremdenstadt Italiens gesucht.  
Gefl. Offerten unter Chiffre H 6 R an die Expedition dieses Blattes.

**Hotel (Jahres-Geschäft) zu verkaufen**  
an südlichem Fremdenplatz der Schweiz, mit 36 Fremdenbetten, prima Lage an Bahnhof und Schifflande, sowie **Villa-Fremdenpension.**  
Offerten an: **Hotel Bahnhof, Locarno.** (105)

Demandez les Grandes Marques  
**Beaujolais et Bourgogne Comte Liger-Belair à Nuits, Bordeaux Schroeder, Schyler & Co. Neuchâtel Hôpital Pourtalès 1er Crû classé.**  
chez **E. Leuba, à Neuveville.** (D 11,983) 3237

**Vente importante d'hôtel.**  
Il sera mis par la propriétaire pour cause de départ, aux enchères publiques qui se tiendront à Sion le 12 avril 1908 à 2 heures de l'après-midi à la salle du Café Industriel  
**l'Hôtel de la Dent d'Hérens**  
situé aux **Maysens de Sion** (Canton du Valais), comprenant: Bâtiment avec sous-sol, rez-de-chaussée, trois étages et combes, 60 lits, mobilier, cave, installations gaz acetylene, 12,000 m<sup>2</sup> de terrain environ, prairies, bois, avec tennis, jardin potager, buanderie, granges, réservoir et canalisation, eau de source, tout construit en 1900 et prêt à exploiter la saison d'été prochaine.  
L'hôtel sera ouvert le 10 et 11 avril pour permettre aux amateurs de le visiter. La mise à prix est de fr. 135,000 et les conditions de vente seront lues à l'ouverture des enchères.  
Prière de s'adresser à **Mr. Albert de Torrenté, notaire à Sion.** (7)

**Allen Hotelangestellten**  
zur gefl. Anzeige, dass ich ihnen volle Pension mit Zimmer nur 5 Fr. täglich berechnen werde, sofern sie sich bei ihrer Ankunft als solche ausweisen können.  
(390) **Clausen, Hôtel de la Gara, Genève.**

**HOTEL**  
zu mieten gesucht  
von tüchtigen Hoteliers, kleineres Geschäft.  
Offerten mit näheren Angaben befördert die Expedition unter H 110 R.

**DIREKTOR**  
mit Kapitaleinlage, oder stille Beteiligung gesucht für Hotel-Pension an einem der bedeutendsten Fremdenorte der Schweiz. Gleichzeitig wird das Anwesen, 125 Botten, 25,000 m<sup>2</sup> Terrain, alt renommiert, in grosser Parke, in wunderbarer Lage, zur Verpachtung angeboten.  
Offerten sind zu richten an **Hansenstein & Vogler, Bern** unter Chiffre B. 1977 Y. (H D 12,253) 3283

**Hotel-Direktor. — Directeur d'Hôtel.**  
Tüchtiger, energischer Fachmann, 30 Jahre, verheiratet (ohne Kinder), mit fachkundiger Frau, 4 Hauptsprachen vollständig mächtig, in allen Zweigen des Hotel- und Restaurationswesens durchaus erfahren, kaufmännisch gebildet, mit feinen Manieren, selbständig, mit feinen Beziehungen und Referenzen, sucht Stellung. Jahres-Engagement.  
Offerten unter Chiffre D 12,272 an die **Union-Reklame, Luzern** (Schweiz). (D 12,272) 3292

**CONCIERGE**  
Schweizer, 31 Jahre alt, der vier Hauptsprachen mächtig, seit sechs Jahren in sehr gutem Hause I. Ranges in Italien tätig, wünscht auf Sommer seine Stelle zu ändern. Bevorzugt Jahresgeschäft. Beste Referenzen.  
Offerten unter Chiffre H 101 R an die Exped. ds. Bl.

Erhältlich überall in Mineralwasserhdlg'n, Apotheken, Hôtels, Bäder, Restaurants.  
**Passugger Tafelwasser.**  
ist das beste diätetische Erfrischungsgetränk.

**DIRECTEUR**  
marié, 38 ans, présentant bien, énergique et travailleur, connaissance parfaite bureau, cuisine, salle, pariant trois langues, actuellement dirigeant hôtel 1er ordre à Paris, cherche direction. Excellentes références.  
Offres sous chiffre H 80 R à l'administration du journal.

**Für Hotelunternehmungen oder Aktiengesellschaften.**  
**Seriöser Fachmann, Schweizer, erste Kraft**  
in ungekündigter Stellung, der hervorragende Erfolge aufzuweisen hat und ausgedehnte Relationen besitzt, sucht gelegentlich (Termin zu bestimmen) die  
**Leitung eines Etablissements ersten Ranges**  
zu übernehmen. Derselbe ist im Hotelbau und Einrichtung erfahren und befähigt für projektierte Neubauten und Vergrößerungen Grundrisse und Plankizzen, zum Zwecke einer praktischen und vorteilhaften Ausführung, selbst zu entwerfen und beratend mitzuwirken. Schweiz bevorzugt.  
Gefl. Offerten unter Chiffre H 412 R an die Exped. ds. Blattes.

**London Oxford Street W. Tudor-Hotel**  
Continentales Haus, im Zentrum der Stadt, 200 Zimmer und Salons. Moderner Komfort. Mässige Preise.  
**The Geneva Hotels Ltd.**  
3050 66770

**A CÉDER**  
à de très bonnes conditions ou à louer, maison de 1er ordre dans grande ville de la Riviera, 20 mille mètres de jardin, 100 lits. La maison est la plus connue et la plus ancienne de la ville. Très bonne et sérieuse clientèle.  
Adr. les offres à l'adm. du journal s. ch. H1003 R.

Tüchtiger, seriöser und repräsentationsfähiger Fachmann, Schweizer, der 5 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, dem geschäftskundige Frau zur Seite steht, gegenwärtig als Direktor eines erstkl. Hotels in Italien tätig, sucht auf nächsten Sommer, eventuell fürs ganze Jahr Engagement als

**Direktor in Hotel I. Ranges.**  
Prima Referenzen und Photographie zu Diensten.  
Offerten unter Chiffre H 35 R an die Exped. ds. Bl.

**MO NO POL**  
PATENT 33020 Sensat. Neuhalt Federmechanismus sich selbst schließend. Preis: 1/2 bis 1/3 Metall.  
ZEITUNG praktisch pochelegant 30 Pf.  
HALTER Allen Eisen- u. Messingwaren ethisch. Prospekt gratis. Muster gegen Fr. 20. Kleinleinwandkann botzigen. GEN.

**St. Galler Stickereien** liefert direkt an Private zu Fabrikpreisen in nur Prima-Qualität (N 9578) **Geber-Müller, St. Gallen 66.**  
Man verlange Musterkollektion. (3116) Reichhaltige Auswahl. Für Braut- und Kinderausstattungen speziell empfohlen.

**Chef de réception. \* Direktor.**  
Tüchtiger, erfahrener und energischer Fachmann, gesetztes Alters, 4 Hauptsprachen, verheiratet, ohne Kinder, Frau tüchtige Haushälterin, zurzeit in London, sucht passendes Engagement, Saison- oder Jahresstelle, letzteres vorgezogen. Ansprüche bescheiden.  
Gefl. Offerten unter Chiffre H 1001 R an die Expedition dieses Blattes.

**LYON. Grand Hôtel du Globe**  
21 Rue Gasparin — Place Bellecour  
Rubige Lage im Zentrum der Stadt  
Modernster Komfort. Mässige Preise.  
396 **Otto Girard, Bes.** (Schweizer).

**Steigerungspublikation.**  
Im Konkursverfahren gegen **Emil Dähler**, gew. Badewirt und Gemeindepräsident in Blumenstein, gelangen **Montag, den 6. April 1908**, nachmittags 2 Uhr, in der Wirtschaft zum Bad in Blumenstein an eine zweite öffentliche **Steigerung** folgende **Liegenschaften:**  
Die **Bad- und Wirtschaftsbesitzung** zu Blumenstein, enthaltend:  
1. Das Pensionshaus, brandversichert für Fr. 39,000.—  
2. Ein Badhaus mit Wirtschaftslokal, brandvers. für Fr. 10,600.—  
3. Ein Tanzsaal mit Dachzimmer, brandvers. für Fr. 8,400.—  
4. Ein Wohnstückerlein, brandversichert für Fr. 3,400.—  
5. Eine Scheune, brandversichert für Fr. 3,700.—  
6. Drei auslaufende Brunnen.  
7. An Gebäudeplätzen, Hofraum, Garten, Anlagen und Obstgarten, 1 Hektar, 74,17 Aren.  
8. Eine Schwefelwasserquelle.  
Grundstückerstattung . . . . . Fr. 72,690.—  
Antliche Schätzung . . . . . 75,000.—  
An der ersten Steigerung fiel kein Angebot.  
**Auflage der Steigerungsdinge vom 25. März 1908 auf dem Konkursamt Thun.**  
**Thun**, den 17. März 1908. 3293  
(H D 12,273) **Konkursamt Thun: Itten.**



**Mechanische Leinenweberei Worb**  
 (vormals Röthlisberger & Cie.)  
 Gegründet 1785 **Worb bei Bern** Gegründet 1785  
 empfiehlt sich für die Lieferung von  
**erstklassiger Hotelwäsche**  
 mit oder ohne eingewebenen Namen.  
 Musterkollektionen stehen gerne zur Verfügung. Devisen und Arrangements bei Neueinrichtungen.  
 Eigene Naturbleiche. \* Konfektionsatelier. 389

**Berndorfer Metallwaren-Fabrik**  
**ARTHUR KRUPP**  
 BERNDORF, Nieder-Osterr.  
 Schwerversilberne Bestecke und Tafelgeräte  
 für Hotel- und Privatgebrauch.  
 Rein-Nickel-Hochgeschirre. Kunstbronzen.  
 Niederlage und Vertretung  
 für die Schweiz bei:  
**Jost Wurz,**  
 Luzern  
 Pilatushof  
 gegenüber Hotel Viktoria.  
 Preis-Courant gratis und franko.

**Hotel-Direktor — Directeur d'Hôtel.**  
 Tüchtiger energischer Fachmann, 37 Jahre, verheiratet (ohne Kinder), mit fachkundiger Frau, 4 Hauptsprachen vollständig mächtig, in allen Zweigen des Hotel- und Restaurationswesens durchaus erfahren, kaufmännisch gebildet, mit feinen Manieren, selbständig, repräsentations- und kautionsfähig, mit feinen Beziehungen und prima Referenzen sucht Stellung, Saison- oder Jahres-Engagement. Suchender ist Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins.  
 Offerten unter Chiffre **H 410 R** an die Exped. d. Bl.

**JOHS GERSBACH & CIE** **Kühlanlagen - Kühlschränke**  
 für Speisen und Getränke  
 mit Kalt-Trocken-Luftzirkulation  
 bestes und bewährtestes System.  
 Fleischaufbewahrung 14 Tage tadelloß.  
 REFERENZEN:  
 Zürich: Grand Café de la Terrasse, Hr. C. Heim.  
 Restaurant „Frank“  
 Interlaken: Hotel Suisse, Herren E. Strübin & Wirth.  
 - Savio, Herren R. Wyler & Cie.  
 - National, Hr. H. Weller.  
 - Hr. Fred. Schuch, Conditorei und Restaurant.  
 Luzern: Bahnhofkaffee Wwe. Dreyer-Wengli. K 2106 Z.  
 Aarau: Bahnhofkaffee, Herr Kühn.  
 Olten: Bahnhofkaffee, Herr J. Fiegi.  
 St. Moritz: Grand Hotel „La Margna“, Hr. A. Robbi.  
 Davos: Sanatorium Davos-Platz A-G.  
 Hotel Davoserhof, Hr. Chr. Stiffner. 3100  
 Sils-Maria: Hotel Barbalin, Hr. Ferd. Barbalin.  
**Besuch und Kostenschnäpse gratis.**  
 Kühlraum, Obereisfüllung.  
 vom 16. März 1903.  
 Patent Gersbach No. 25,870  
 Ausführung von Isolierungen für Maschinen-Kühlung. Lieferung von Korksteintapeten u. and. Isoliermaterialien.  
 Allein-Vertreter für die Schweiz der Korksteinfabrik HESS, Mannheim.

Heures frais naturels de table et de cuisine. Fromage d'Unterwald, gras, vieux, à réparer, fournit en qualités supérieures à prix du jour.  
**OTTO AMSTAD, à Beckenried, Entervald.**  
 „Otto“ est nécessaire pour l'adresse. H. 11,801 3233  
 Grand Prix Exposition Internationale Milan 1903.

**Günstige Gelegenheit für Hotel!**  
 Täglicher Versand von frischen, langstieligen  
**Schnittblumen**  
 für Vasen und Tischdekorationen, in über 100 verschiedenen Arten und Farben. (B. 11,718) 3228  
 Spezialität:  
**Kaktus-Dahlien (100 Sorten)**  
 Ehrenpreis an der Gartenbauausstellung in Luzern 1907.  
 Übernahme von regelmäßigen Gemüselieferungen für Hotel und Pension.  
 Preise und Lieferzeit nach Uebereinkunft.  
**Rob. Stalder, Handlungsgärtner, Meggen (Luzern).**

MINISTÈRE des CHEMINS DE FER, POSTES et TÉLÉGRAPHES DE BELGIQUE  
 Der beste, billigste, höchst schnelle Reise-Weg  
**VON und NACH LONDON**  
 geht über 358  
**Strassburg-Brüssel-Ostende-Dover.**  
 Seefahrt nur 3 Stunden. Schnelldienste mit durchgehenden Wagen aller Klassen zwischen Ostende und den grösseren Städten Europas.  
 Offizielle Vertretung: Abgangsbau 1, BASEL.

**Orchestre français**  
 de tout premier ordre, ayant travaillé plusieurs saisons à Monte-Carlo et Biarritz. Derniers engagements: Restaurant Pallard, Paris; Restaurant Parisiana, Madrid; depuis Octobre Hotel Kaiserhof, Berlin et libre de tout engagement saison d'été. Ecrire C. Denisty, chef d'orchestre, Hotel Kaiserhof, Wilhelmplatz, Berlin. 3

**Rod. Urech**  
 Weinhandlung  
**Neuchâtel.**  
 3140 Spezialität: (P 2185 Z)  
**Neuenburger-Weine**  
 (Stadtgrüebli)  
**Waadtländer- und Rote französische Tisch- und Flaschenweine.**

Etude de Me Jammes, notaire à Cannes (A.-M.)  
**Adjudication volontaire**  
 le samedi, 11 avril 1905, à 11 h. du matin en la dite étude d'une maison dite Chalet Beausite à Vals-les-Bains (Ardèche), près le casino et le parc, pouvant servir d'habitation, hôtel meublé ou pension bourgeoise; vue magnifique; jouissance immédiate. Mise à prix: frs. 10,000.—  
 Pour visiter s'adresser à Mme Rebotier, Villa Reauste, Vals-les-Bains; pour renseignements à Me Jammes, notaire, Cannes. (H D 12,306) 3267 (H 21,872 L)

**Zentralheizungen**  
**ALLER SYSTEME**  
 erdellert  
**UNTER GARANTIE**  
**MOERIC**  
**LUZERN**  
 LEITUNGSGEMEINSCHAFT  
 TELEFON 95 97

**A vendre ou à louer**  
**l'Hôtel de la Tête-Noire**  
 sur Trient (Valais) avec mobilier complet. Conditions très favorables. S'adresser à: M. A. Tissières, Martigny-Ville. (H D 12 307 3276)

**Wegen Aufgabe**  
 sofort zu verkaufen: 3266  
 1 leichter Landauer  
 1 elegante Victoria  
 1 2 Spänner - Geschirr  
 aus einem Herrschaftshause.  
 Offerten unter N 1834 Q an Hassenstein & Vogler, Basel.

**401 Hotels**  
 verwenden zum Entfernen von Rostflecken Keller's  
**Rostfleckenwasser**  
 garantiert unschädlich für Stoff und Farbe. Leichte Anwendung. Fr. 6.— per Liter. Musterfl. gegen 50 Cts. in Briefmarken.  
**Chem. Fabrik Stalden im Emmenthal.**  
 3120 (N 3747 a)

**Player-Pianos** als gewöhnliches Piano und als Pianola spielbar. 3103  
**Piano-Orchestren** elektrisch und mit Gewichtsleistung, wunderbare Konzert- und Ballmusik, 6-30 Musiker ersetzend. 11,1554  
**Piano-Mignon** reproduziert das Spiel des grössten Pianisten, wie Paderewsky absolut naturgetreu.  
**A. Emch, Montreux.**  
 Parmanente Ausstellung unter dem Markisee Palace Hotel.

Le sousigné ayant obtenu des C. F. F., à partir du 7 Avril prochain, l'adjudication du **Buffet de la Gare de Vallorbe**, offre à remettre de suite (O. 1784 L.)  
**L'Hôtel de la Truite, au Pont**  
 qu'il détient actuellement. Il profite de cette circonstance pour recommander son nouvel établissement à son ancienne clientèle ainsi qu'à tous ceux qui voudront bien l'honorer de leur visite, espérant par un service prompt et soigné, des prix modérés, mériter toujours plus la confiance qu'il sollicite.  
**Le Pont, le 30 Mars 1905.**  
 506 (P E 12,466) **F. Andrey.**

**4 Fach patentiert**  
 Diese neue Methode des Reinigens und Waschens ermöglicht es, alle Arten von Stoffen, wie z. B. Wolle, Seide, Baumwolle, etc., ohne Beschädigung zu reinigen und zu färben. **Mit Diplom ausgezeichnet.**  
 Preis pro Liter 2000.-

**Parquet- Bodenwische**  
 feinste Qualität mit 20% Bienenwachs (Garantie) Zitron- oder Orangegehl, versendet in Blechbüchsen von 5 kg. an per Kilo à Fr. 1.50 franko gegen Nachnahme die Wachswarenfabrik  
**M. Herzog** B 11,781  
 3220 in Sursee (Kanton Luzern).

**Zu verkaufen: Hotel-Pension**  
 Sommer- und Winterstation  
**Berner Oberland.**  
 501  
 Schönes Haus in prächt. Lage. 20 Promdenzimeter, grosser Speisesaal, Salon, Bureau, Zentralheizg., Wasserversorgung, Terrassen, Gartenanlagen. Das Haus ist vollständig möbliert und wird zu dem billigen Preise von **Fr. 110,000** abgegeben. Ernsthafte Reflektanten erhalten Auskunft durch **MD 12,447 Brupbacher-Grau** (Za 6983)  
 Tödistrasse 36, **Zürich-Engel.**


**Pas de pareils!**  
 Encore et toujours des vacherins, 1<sup>re</sup> qualité à fr. 1.80 le kg., par boîte de 2 à 3 kg.  
**ALBIN ROCHAT**  
**CHARBONNIÈRES**  
 505 **VALLÉE-DE-JOUX.** (D 619 L)

**Zu verkaufen in Interlaken**  
 ein grösseres, modern eingerichtetes 4

**Chalet (Wohnhaus)**  
 in der Nähe des Höhenwegs. Flächeninhalt 62 a, 250 m<sup>2</sup>. Frechtige Aussicht. Sehr geeignet für Umbau in **Hotel-Pension**. Günstige Konditionen.  
 Genauere Auskunft erteilt und Offerten befördert:  
**J. Hirni, Amtsnotar Interlaken.**

**Das Zentralbureau**  
 eines grossen schweiz. Berufsverbandes sucht einen **zweiten Sekretär**  
 Antritt auf 1. Juli 1908.  
 Bewerber (Schweizer), im Alter zwischen 25 und 35, welche der deutschen und französischen Sprache in Wort und Schrift **vollkommen** mächtig und etwelche Kenntnisse im englischen und italienischen besitzen, wollen ihre Anmeldungen mit Photographie und Angabe ihrer bisherigen Laufbahn und der Gehaltsansprüche einsenden.  
 Solche mit Kenntnissen im Hotel- und Fremdenverkehrswesen erhalten den Vorzug. Für einen soliden, strebsamen und energischen Mann mit Initiative schöne Stellung als Stütze und Vertreter des Chefs.  
 Offerten unter Chiffre **H. 500 R.** befördert die Exped. d. Bl.

**Berner Oberland.**  
 An aufblühendem Platze ein Hotel I. Ranges mit guten Einnahmen **billig zu verkaufen** an kapitalkräftigen Fachmann. Sommer- und Wintersaison. Brillante Zukunft.  
 Offerten unter Chiffre **H 405 R** an die Exped. ds. Bl.

**HALTEN SIE JETZT DIE**  
  
**Seethaler Conserven stets auf Lager; die Produkte der Conservenfabrik Seethal in Seon sind die feinsten und haltbarsten und unerreicht in Güte und Haltbarkeit.**

**Hotel zu verpachten.**  
 In industrie- und verkehrsreicher Ortschaft des Ober-Elsass, Endstation der Eisenbahn, nahe der franz. Grenze. Ausgangspunkt für Vogesentouren, Sommer- und Winterstation ist altrenommiertes  
**HOTEL**  
 mit 30-40 Betten, vollständig eingerichtet und möbliert, an tüchtigen, verheirateten Fachmann per 1. November 1908 zu verpachten.  
 Offerten unt. Chiffre **D 12,329** an die **Union-Reklame, Luzern.** 3285

**VELTLINER-WEINE**  
 3235 Feinste Original-Abfüllungen B 11,918  
 Vorzügliche Fasslieferungen  
**M. CHRISTOFFEL, CHUR.**

**Montreux: Hotel zu verkaufen.**  
 Wegen Erbteilung wird das **Hotel-Pension Vautier** (90 Betten) dem Verkauf ausgesetzt. Herrliche Lage im höher gelegenen Stadtteil. Schattige Terrasse. Mit dem Kursaal durch Strassenbahn verbunden. Ausnahmeweise günstige Gelegenheit. (H 2363 M) H D 12,353 3288  
 Sich wenden an die Notare **Perret & Mandrin, Montreux.**

**COMESTIBLES.**  
**E. CHRISTEN, BALE.**

Altrenomiertes, gut frequentiertes

## Kurhaus mit Heilquellen

in wunderschöner Lage, an einem Eisenbahnknotenpunkt der Zentralschweiz, ist

### zu verkaufen.

Das Hotel enthält ca. 40 Fremdenbetten, eigene Lichtanlage, Zentralheizung und Badhaus und ist umgeben von prachtvollen Waldungen, Anlagen und Spielplätzen. Das dazugehörige Restaurant ist das ganze Jahr offen. Rendite kann nachgewiesen werden. Zahlung Fr. 25,000. Nähere Auskunft erteilt

(HD 12,387) 504  
Fritz Marti, Amtsnotar, Bern.

## H. Tröger, Göthestrasse 22, Zürich

empfiehlt sich bestens zur Lieferung von

**Reif-Film-Dach**, ein wolleilich. Bedachungsmaterial von enormer Wetterbeständigkeit und Wasserdichtigkeit, enthält kein Teer, bleibt immer geruchlos und tropft niemals. Für Alpbütten, Bienenhäusern, ferner als Ziegel- und Schieferunterlage noch besonders zu empfehlen.

**Isolierpapier „Ibex Extra“** höchst wasser- und luftdicht, sehr empfehlenswert als Tapeten- und Linoleumunterlage; ferner für Parquetböden und als Zwischenlage für Wände und Decken.

**Adidon**, kalflüssiger, säure- u. wetterbeständiger schwarzer Anstrich; schützt Eisen vollkommen vor Rost, daher sehr vorteilhaft für eiserne Behälter; auch für Beton.

**Isolierlack**, weiss; vorzüglich für Ställe etc. weil sehr beständig gegen Säuren und Feuchtigkeit.

**Pyrolin**, eine helle, geruchlose, giftfreie Flüssigkeit von grosser Klebkraft. Bestrichenes Holz kann niemals brennen, noch faulen. Pyrolin schützt Mauern vor Zerfall, deckt vorzüglich u. trocken rasch.

**Kronsteiner Emailfarben** sind sprichwörtlich wetterbeständig; sehr ausgiebig, waschbar, halten auf Holz, Stein, Gips, Eisen etc.; decken mit einem Strich vollkommen, trocknen sehr rasch und sind billig.

**„Blitz“** Kalk- und Wasserfarbenanreicherungs- u. über-treffender, leistungsfähiger und solider Bauart; zahlreiche Referenzen.

**Stahlrohrbürsten** für Obstbäume, Parquetböden, Steinrüssböden, zum Abkratzen von Rost, Farben etc. (Za 1497 g) 3225

## Beste Kasse für Restaurants, Gasthöfe u. Hotels!

„Patent-Zahlmarken-Kasse“.



Schnellste Abfertigung der Kellner und Kellnerinnen.  
Erleichterung im Geschäftsbetrieb.  
Kein Tellererschlagen mehr.  
Grösste Sicherheit im Abfertigen! - -  
Ein einziger Handgriff genügt! - - -  
Sicherer Verschluss der Marken! - - -

Auch für Geld verwendbar! Prospekte auf Verlangen gratis!  
Preis per Stück Fr. 15.-. C 2417 Z  
G. Petzold & Co., Zürich I, Schwanengasse 6.

## Philipp Frank, Schlitz (Hessen)

Weberei leinener, auf dem Rasen geblochter

Tischzeuge, Handtücher, glatter Leinen für Betten, Küchenwäsche, Einweben von Inschriften.

Wegen Preise und Muster wende man sich an den Generalvertreter:

3162 (R 2364 Z) A. Hirsch, Zürich IV.

## Für Hoteliers.

Sprachkundiger Mann gesetzten Alters (alt-Hotelier) sucht leichte Beschäftigung oder Stelle. Gefl. Offerten unter Chiffre H 5 R an die Exped. dieses Blattes.

## Stütze der Hausfrau.

Fräulein, 22 Jahre alt, tüchtig, arbeitslustig und strebsam, welches bereits das Kochen und Schneidern gelernt hat, sucht zur weiteren Ausbildung, gestützt auf gute Referenzen, passenden Engagement in feinem, grossem Hotel entweder als Stütze der Hausfrau und Gouvernante oder als Lingère.

Gefl. Offert. erbeten unter: L. M. 369, poste restante, Genf.

## Konditorei.

Von jungen, tüchtigen Geschäftsleuten zu mieten gesucht, genügend Räumlichkeiten für Laden und Arbeitsraum, mit oder ohne Wohnung zur Gründung einer Konditorei.

Gefl. Offerten unter Chiffre H 111 R an die Expedition dieses Blattes.

## Hotel-Wäschereien.

Wir erteilen bereitwilligst Auskunft, wie man

### Hotelwäsche

schnell  
schonend  
sauber und  
vollständig kostenfrei  
verarbeitet. — Wir verfügen über erste  
Schweizer-Hotelreferenzen

## Stute & Blumenthal

Fabrik für sanitäre Wäscherei-Einrichtungen  
HANNOVER-LINDEN.



## Norddeutsche Fischkompagnie

Koch & Schütte, Gestemünde.  
Lieferanten sehr vieler Hotels des In- (A 11,229) und Auslandes. 3101  
Seefische, Hummer usw.  
Tel.-Ad.: Fischkompagnie. Telefon 556.

## Prager Tee Schinken

feinster Qualität  
liefert das Postcollu von 5 Pfund zum Preise von Fr. 15.— franko und zollfrei. (E 12,494)  
M. Koralek, Prag  
Kgl. Weinberge.  
1004



## COCHIUS & Co.

CIGARETTEN-IMPORT  
Basel  
Vorteilhafteste Bezugsquelle  
Verlangen Sie Preisliste  
Besuch des Vertreters

## A remettre à Genève Pension d'étrangers

ancienne et bien située. S'adresser à MM. F. Louis Grange & fils, Stand 67, Genève. 503 (HD 12,409)

## Krankheitshalber

muss in der Ostschweiz ein altes, bekanntes, nachweisbar sehr gut frequentiertes

(No. 11231) (HD 12,504)

## Hotel mit Restaurant

Speiseaal, gross, prächtigen Vereinssaal mit Theaterbühne, sowie zwölf Fremdenzimmern u. besonderer Pferdeabstall, in bester Lage einer Stadt mit Fremdenverkehr u. grosser Industrie

verkauft werden.  
Kaufpreis samt allem Inventar Fr. 140,000. Tüchtigen, strebs. Fachleuten wird das Geschäft ev. mit einer Anzahl von nur Fr. 12,000 überlassen u. würde dasselbe wirklich nette Existenz bieten.

Ernstl. Reflekt. wollen sich wenden an H. U. Krebber, Agenturbur., Rudolfstr. 21, in Winterthur. (509)

## Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch.  
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsstunden. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotel- und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher. Geben nach auswärts. 401  
H. Frisch, Bucherstrasse, Zürich I.

## A louer Montreux

pour le 1er juin 1908 à

## Hôtel moderne

Place de la nouvelle gare  
60 lits, grand restaurant, salle pour sociétés, terrasse, chauffage central, lumière électrique, gaz, ascenseur et monte-charge. 3268  
Confort moderne.  
Offres sous chiffre B 12,218 à l'Union-Reclame, Lucerne.

## Der „Manna“-Back-, Heiz- und Dörrofen

hat 25 Vorteile

die kein anderes System bieten kann. Für Küchen und besonders auf Festplätzen sehr geeignet. Prospekte, Ofen auf Probe und Erklärungen durch 1001 (D 673,2)  
G. A. Benkert, Aarberg (Bern).

## Zu verkaufen: Fremden-Pension

am Thunersee  
direkt am See, mit schönem Garten, nahe Bahnhof, 10 Minuten von Interlaken. Preis samt Mobiliar nur Fr. 50,000. (HD 12,417)  
Auskunft an ernsthafte Reflektanten erteilt 502 (Z 6965)  
Brupbacher-Grau  
Tödistrasse 36, Zürich-Engel.

## Vis-à-vis

guterhaltenes, mit Doppelverdeck, sucht zu mieten event. zu kaufen 103  
Karl, Urfer, Brünig.

## Siemens & Halske

A.-G.  
Wernerwerk  
Nonnendamm  
bei Berlin  
liefert

als bestes Luftreinigungs-mittel.  
Speziell zu empfehlen für Hotels zur Beseitigung der üblen Küchenmüsten.

Für die Schweiz übernehmen die  
Siemens-Schuckertwerke  
Zweibureau Zürich  
Schwachstromabteilung  
Löwenstrasse 57  
die Ausarbeitung von Projekten, Montageleitung und  
Vorführung ausgeführter Anlagen.

507 (E 12,480)

## Casino Bern.

1. Die Verpachtung der Casino-Wirtschaft an einen mit grösserem Wirtschaftsbetrieb vertrauten Fachmann wird hiemit zur freien Konkurrenz ausgeschrieben.  
2. Exemplare des Pachtvertrages können von Bewerbern, die sich persönlich vorstellen, bezogen werden von der Bürgerl. Domänenverwaltung, Bundesgasse 6 I, jeweils Mittwoch, Donnerstag und Freitag, von 9 bis 11 1/2 Uhr vormittags, woselbst auch jede bezügliche Auskunft erteilt wird.  
3. Die Pachtangebote sind vor 13. April abends verschlossen bei der Feld- und Forst-Kommission, Bundesgasse 34, II. Stock, einzureichen. 3292 (O 11 9069) (F D 12554)

## Möbelfabrik Huttwil (Kt. Bern)

Gegründet 1876. J. Meer & Cie. Gegründet 1876.  
Fabrikation von erstklassigem


## Hotel-Mobiliar

für Schlafzimmer, Speisesäle, Salons, Restaurants etc.  
3160 Illustrierte Preislisten und Kataloge franko. (R 10,775)

## Fabrique de Chalets suisses

Médaille d'argent MILAN 1906  
Spring frères • Genève  
TELEPHONE 777

Construction de chalets à doubles parois résistante à toutes les intempéries et procurant le maximum de confort et d'isolation.  
Chalets facilement démontables, à bon marché, habitables toute l'année. Systeme breveté. — Renseignements, projets, devis et visites gratuits sur demande.  
MAZOTS — PAVILLONS  
Garages d'autos



(a 11,146) 3210

## Weinhandlung Albert Bächler & Cie.

Kreuzlingen. (R 10249)

Spezialitäten in Ostschweizer und Tyrolderweinen aus besten Lagen.  
Generalvertreter der Häuser  
J. Galvet & Cie.  
Bordeaux. Cognac (Charente), Beaune (Côte d'or).  
Hermann Trapet, Bonn a/Rh.

## J. Rukstuhl, Basel

erstellt auf Grundlage vieljähriger Erfahrung

## Centralheizungen

aller Systeme  
Warmwasser — Niederdruckdampf etc.

3129 (O 9065)

## Beteiligung.

Zur Erweiterung eines Hotels auf erstklassigem Fremdenplatz wird stiller Teilhaber mit einer Einlage 30-35 m. gesucht, bei hypothekarischer Sicherheit. Hotel-Direktor bevorzugt.  
Gefl. Offerten unter Chiffre H 106 R an die Expedition dieses Blattes.

## Wäscherei-Einrichtung! \* Gelegenheitskauf!

Dampfkessel, Dampfmaschine, Dynamo, Waschmaschinen, Zentrifugen, Dampfmgel, Kochkessel, Bügelmaschinen, Transmissionen etc. etc., MD 12331  
gebraucht aber gut erhalten Z 6796  
3296  
zu jedem annehmbaren Preis zu verkaufen durch  
Davoser Dampfwaschanstalt A.-G., Davos-Platz.

## Die Eisenmöbelfabrik Emmishofen

offeriert Eisen- und Messing-Bettstellen



von Fr. 10.— ab franko jeder Bahnstation.  
3190 Man verlange Kataloge. (H A 11,235)

## A vendre ou à louer

à Vernayaz un petit Hôtel très confortable. Entrée 1er Mai.  
S'adr. à Mr. le Notaire J. Morand, Martigny-Ville.

## DIREKTOR.

Chef de Réception, anfangs 30er, in erstem Schweizer Hotel, sucht für Sommer oder Herbst Direktion zu übernehmen. Jahresgeschäft bevorzugt. Prima Referenzen.  
Offerten unter Chiffre H 109 R an die Exped. ds. Bl.

## Pension d'étrangers

en pleine activité, à remettre à Lausanne pour cause de santé.  
Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre H 102 R.