

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **19 (1910)**

Heft 20

PDF erstellt am: **18.09.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

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

Dix-neuvième Année  
Paraît tous les Samedis

Organe et Propriété de la  
Société Suisse des Hôteliers

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 • Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. • Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amster, Basel. • TÉLÉPHONE No. 2406. • Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. • Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. • Compte de chèques postaux No. V, 85 •

### Siehe Warnungstafel!

### Vereinsnachrichten.

#### Fortsetzung des Protokolls vom 3. Mai.

Am 4. Mai wählte der Vorstand in Gemeinschaft mit der Aufsichtskommission des Zentralbureaus als Bureauchef, von 46 Bewerbern, Herrn Emil Stigeler, seit mehreren Jahren Vorsteher des Verkehrsvereins Luzern.

Der Präsident: O. Hauser.

### Extrait du procès-verbal

#### Séance du Comité du 3 Mai 1910, à 9 1/2 heures du matin au Bureau Central à Bâle.

Sont présents:  
MM. O. Hauser, président,  
A. Bon, vice-président,  
E. Cattani, suppléant,  
R. Haefeli,  
A. Riedweg,  
O. Amster, secrétaire.

#### Débats.

1° Le procès-verbal de la dernière assemblée est adopté.  
2° Nomination du chef de bureau. Les pourparlers relatifs à cet objet ont continué et il est pris connaissance des renseignements qui ont été recueillis sur les divers candidats qui restent en ligne de compte.

3° Assurances contre les automobiles et contre le chômage. En ce qui concerne la première d'entre elles, trois sociétés suisses ont fait des offres à des conditions acceptables. Quant à la seconde, les pourparlers continuent, de même que pour l'assurance des effets des voyageurs.

4° Loi sur les denrées alimentaires. Au sujet de l'interdiction d'importer des fruits secs (abricots, pêches, poires, etc.), en vigueur depuis le 1er Juillet 1909, mais ajournée par décision du Conseil fédéral du 1er octobre 1909 au 30 juillet 1910, on décide d'adresser une pétition au Conseil fédéral afin que cette interdiction soit définitivement levée.

5° Fixation de la date de la fête de Pâques et réforme du calendrier. Il a été répondu affirmativement à une enquête ouverte à ce sujet par la Société industrielle et commerciale suisse.

6° Enquête relative au nombre de lits. Les hôtels dans lesquels l'enquête faite par les sociétés locales a fait découvrir une différence de 20 lits et plus au détriment de la Société ont été spécialement invités à rectifier le nombre de lits indiqués. Quelques-uns l'ont fait; d'autres ont fourni la preuve que leurs précédentes déclarations étaient exactes, d'autres enfin n'ont pas répondu. En ce qui concerne ces derniers, le Bureau central est chargé de procéder à la rectification dans la liste des membres, sur la base des chiffres indiqués par les sociétés locales.

7° Société industrielle et commerciale suisse. MM. O. Hauser et J. Boller sont désignés pour représenter la Société à l'assemblée des délégués de cette année. — On accepte avec

remerciements une invitation au 50me jubilé de la Société industrielle et commerciale bernoise, et MM. Ph. Oswald et G. Marti à Berne sont désignés comme délégués.

8° Société pour le développement du mouvement des étrangers, à Lucerne. Cette société nous a adressé une requête concernant l'extension de sa liste de membres d'après le système de notre Guide des hôtels. Il a été répondu que notre Comité ne peut rien objecter à la réalisation de cette idée, mais qu'il n'en distingue pas l'utilité, étant donné qu'un nombre suffisant de nos guides est mis gratuitement à la disposition du Bureau de renseignements.

#### Séance de l'après-midi.

Sont en outre présents les membres de la Commission de surveillance du Bureau, savoir: MM. O. Michel, président; L. Bossi, caissier; A. Geilenkirchen, suppléant.

9° Nomination du chef de bureau. Le président met la Commission au courant des pourparlers auxquels a, jusqu'ici, donné lieu cette affaire.

Le règlement de la Commission de surveillance ne se prononce pas clairement en ce qui concerne la nomination du chef de bureau, l'assemblée interprète le dit règlement en ce sens que les membres de la Commission de surveillance peuvent prendre part à la nomination. Un choix définitif du chef doit, si possible, avoir lieu au cours de cette semaine.

10° Comptabilité. Le Comité qui, le matin, a procédé à la visite des bureaux, laquelle lui a laissé la meilleure impression, procède à un examen de tous les livres du bureau, et constate que ceux-ci sont dans un ordre irréprochable. Séance levée à 4 1/2 heures.

Le président: O. Hauser.  
Le secrétaire: O. Amster.

#### Suite du procès-verbal du 3 Mai.

Dans la séance du 4 Mai le Comité et la Commission de surveillance du Bureau Central ont nommé, de 46 concurrents, comme Chef de bureau M. Emile Stigeler, depuis plusieurs années Chef du bureau officiel de renseignements à Lucerne.

Le président: O. Hauser.

### Technische Rundschau.

Von Dr. Albert Neuburger.

Nachdruck verboten.  
Die Entwicklung unseres modernen Verkehrs schreitet scheinbar nicht so schnell vorwärts, wie es von vielen erhofft wird. Man liest zwar von allen möglichen Erfindungen, und insbesondere erregten vor einigen Jahren die Versuche mit den elektrischen Fernschnellbahnen grosses Aufsehen, bei denen eine Geschwindigkeit von 210 Kilometer in der Stunde erreicht wurde; aber man sieht und hört so gut wie gar nichts von der Einführung derartiger Bahnen. Auch die Dampflokomotiven werden ununterbrochen verbessert und sie nehmen, wovon man sich bei jeder Reise überzeugen kann, ein immer gewaltigeres und imposanteres Aussehen an. Aber trotzdem sagt uns der Fahrplan, dass eine wesentliche Beschleunigung der Züge gegen frühere Jahre im allgemeinen nicht eingetreten ist, und dass trotz aller neuen Erfindungen so ziemlich alles beim alten geblieben ist. So wenigstens will es dem dünken, der mit den Verhältnissen nicht Bescheld weiss und der nicht tiefer in die

Ursache der eben erwähnten Erscheinungen eingedrungen ist. Man kann bei den bisherigen Bahnen über ein bestimmtes Mass der Geschwindigkeit nicht hinausgehen, weil sie in alten Zeiten angelegt wurden, wo man den heutigen Leistungsmöglichkeiten noch keine Rechnung trug. Infolgedessen finden sich auf allen unseren Strecken viele und enge Kurven, die mit verminderter Geschwindigkeit durchfahren werden müssen, und in dichtbevölkerten Gegenden folgen die Bahnhöfe so rasch aufeinander, dass man auch hier über eine gewisse Geschwindigkeit nicht hinauskommt.

Die Fortschritte des modernen Eisenbahnverkehrs liegen auf anderem Gebiete als gerade in der Erhöhung der Geschwindigkeit auf den bisherigen Strecken. Die gewaltigen Lokomotiven, die wir sehen, vermögen grössere und schwerere Züge zu ziehen, so dass auf einmal mehr Reisende befördert werden können, und auch die Aufenthalte, die früher für den Maschinenwechsel oder für das Auffüllen der Maschinen mit Wasser nötig waren, sucht man jetzt beträchtlich abzukürzen.

Die Lokomotiven älterer Bauart konnten einen Wasservorrat aufnehmen, der nur für kurze Zeit vorhielt und dann erneuert werden musste. Jetzt durchfährt man schon sehr grosse Strecken, ohne dass Wasser nachgefüllt oder die Maschine gewechselt werden muss. Die grösste Leistungsfähigkeit in bezug auf das Durchfahren längerer Strecken ohne jeden Aufenthalt weist England auf, wo der sogenannte „Cornish Riviera Express“ jetzt 363 Kilometer zurücklegt, ohne ein einziges Mal anzuhalten. Die längste aufenthaltslose Strecke Frankreichs ist die Fahrt zwischen Paris und Calais, die 298 Kilometer Länge aufweist. In Deutschland liegt die längste derartige Strecke zwischen der Station „Zoologischer Garten“ zu Berlin und Hannover. Sie hat eine Länge von 252 Kilometer und wird mit den neuen Schnellzuglokomotiven glatt durchfahren, wobei der bisher zum Wassernehmen nötig gewesene Aufenthalt wegfällt.

Trotzdem diese Strecke gegenüber den beiden erstwähnten ziemlich kurz erscheint, beweist sie doch die grössere technische Leistungsfähigkeit der deutschen Lokomotiven. Diese schleppen nämlich in ihrem Tender jetzt 31,5 Raummeter Wasser mit sich, ein Vorrat, der für die ganze Strecke ausreicht und eine bedeutende Steigerung gegenüber dem bisherigen Vorrat von 20 Raummeter darstellt. Die Lokomotiven Grossbritanniens führen bedeutend weniger Wasser mit sich, vermögen aber trotzdem längere Strecken ohne Aufenthalt zu durchfahren, weil sich an verschiedenen Stellen der Bahnlinie zwischen den Schienen ein Kanal befindet, durch den von einem benachbarten Flusse her Wasser hindurchgeleitet wird. Die Lokomotive nimmt, während sie über diesen Kanal wegfährt, mittels einer vom Tender heruntergelassenen Rohrleitung Wasser auf, so dass sie also ihren Vorrat ohne jeden Aufenthalt ergänzt. In der Schweiz lässt sich die gleiche Einrichtung nicht durchführen, weil in kalten Wintern der Kanal zufrieren und dadurch die Wasseraufnahme unmöglich werden würde. In dem infolge der Nachbarschaft des Golfstroms so warmen, fast subtropischen Klima Englands hingegen hat sich diese Einrichtung ausserordentlich bewährt, ebenso in den südlicheren Staaten Nordamerikas.

Aber immer noch bleibt die Frage offen, warum man denn von den vor einigen Jahren mit so vielen Hoffnungen begrüsst elektrischen Fernschnellbahnen bis jetzt so wenig sieht. Der Gründe hierfür gibt es viele, und an eine allgemeine Einführung elektrischer Fernschnellbahnen dürfte wohl schon aus strategischen Gründen zunächst nicht zu denken sein, da ihre Leistungsfähigkeit für den Fall eines Krieges nicht erprobt ist, wo jede Zerstörung einer Leitung

die schwersten Folgen haben könnte. Immerhin beginnt man bereits am Süd- und Nordrande der Alpen, an letzterem vor allem in Bayern, mit der Einführung derartiger Bahnen. Freilich ist es nicht ausgeschlossen, dass bei ihnen neue Erfindungen eine neue Art der technischen Ausgestaltung im Gefolge haben werden. Bei den bisherigen Probestrecken und den wenigen bis jetzt vorhandenen Fernschnellbahnen wird der Strom durch einen Draht zugeführt, der an der Strecke entlang läuft, und an dem sogenannter „Stromabnehmer“ gleitet, von dem aus der Strom in die an den Wagen angebrachten Motoren fliesst. Diese Einrichtung ist nicht nur mit besonderen Kosten verbunden, sondern hat auch Stromverluste im Gefolge, die sich bei längeren Strecken auf 15 Prozent und mehr belaufen.

Vor kurzem hat nun der Ingenieur Otto Schulz in Charlottenburg eine neue Maschine konstruiert, die vielleicht geeignet sein dürfte, in bezug auf den Fernschnellverkehr der Zukunft neue Wege zu eröffnen. Bei ihrer Anwendung fällt die Zuleitung des Stromes durch Drähte vollkommen weg. Er nennt diese Maschine „Unipolarturbine“, und sie besteht aus einer mit Dampf betriebenen Turbine, die gleichzeitig als Dynamomaschine ausgebildet ist. Man hatte bisher schon sogenannte „Turbo-dynamos“, d. h. Dynamomaschinen, die mit einer Turbine fest verbunden waren und von dieser letzteren angetrieben wurden. Von diesen Turbo-dynamos, die also aus zwei Maschinen, aus der Turbine und der Dynamo bestehen, unterscheidet sich die Unipolarturbine dadurch, dass Turbine und Dynamo eine einzige Maschine sind. Die Bestandteile der Turbine sind so ausgestaltet, dass sie gleichzeitig als Dynamomaschine wirken. Die durch diese Vereinfachung erzielbare Material-, Gewicht- und Raumersparnis soll sich auf etwa 50 Prozent belaufen. Die Maschine wird bei den elektrischen Fernschnellbahnen, wie schon erwähnt, den Leitungsdräht überflüssig machen. Sie wird auf der Lokomotive angebracht, deren Dampf in die Turbine strömt und sich dort in elektrische Kraft umsetzt, die dann in die Motoren geleitet wird und zum Antrieb des Zuges dient. Die Versuche mit der Unipolarturbine sind gegenwärtig in England im Gange und lassen das Beste für die Zukunft erhoffen.

Überall ist die Erhöhung der Geschwindigkeit, die man bei den Eisenbahnzügen anstrebt, nicht erwünscht. Dies gilt insbesondere für die Automobile, deren Schnelligkeit sich sehr schwer kontrollieren lässt, und bei denen die Unmöglichkeit einer genauen Kontrolle zu ständigen Widersprüchen zwischen den Angaben der Automobilisten und denen des Publikums führt. Man hat zwar schon Geschwindigkeitsmesser der verschiedensten Art gebaut, aber nur die wenigsten Autos besitzen solche, und ausserdem können sie höchstens zur Entlastung des Automobilisten, also zum Beweise dafür dienen, dass eine bestimmte Geschwindigkeit nicht überschritten wurde, niemals aber zum Beweise dafür, dass das Auto zu schnell gefahren ist, denn im letzteren Falle wird sich der Fahrer hüten, den Geschwindigkeitsmesser als Beweis vorzulegen.

Vor kurzem ist es nun zwei Amerikanern gelungen, eine neue Art der Kontrolle von Automobilen zu erfinden, die auf die Verwendung der Photographie beruht. Der Apparat ist so eingerichtet, dass er innerhalb kurzer Zeit selbstständig auf ein und derselben Platte zwei Momentaufnahmen herstellt. Er besteht zu diesem Zwecke aus zwei Kameras, die übereinander befestigt sind und deren Verschlüsse so miteinander verbunden sind dass sie sich beim Druck auf einen Knopf innerhalb weniger Sekunden nacheinander lösen. Die beiden Kameras haben eine gemeinsame Rückwand, vor die eine einzige Platte gestellt wird. Ausserdem ist noch ein Sekundenzähler angebracht dessen Zeiger bei beiden Aufnahmen gleichfall



schweben noch Unterhandlungen über die von der italienischen Staatsbahn verlangte Herabsetzung der Traktionsentschädigung.

**Wohlen - Fahrwegen - Meisterschwanden.** Der Bau einer Bahnverbindung zwischen Wohlen und dem argauischen Seetal scheint nunmehr gesichert zu sein. Die neue Linie endigt zunächst nach den vorliegenden Plänen in einem Gemeinschaftsbahnhof Fahrwegen-Meisterschwanden, doch kann ihre Fortsetzung bis zu einer Station der Seetalbahn nur eine Frage der Zeit sein. Die neue Bahnanlage wird normalspurig erstellt, nachdem durch ein vorliegendes Angebot der Beweis erbracht worden ist, dass sich die Erbauungskosten nicht höher stellen, als es bei den früheren schmalspurigen Projekten der Fall war. Der Betrieb soll elektrisch erfolgen und dürfte voraussichtlich demnächst auch auf die zurzeit noch von den S. B. betriebene Strecke Wohlen-Bremgarten ausgedehnt werden.

**Eisenbahnverbindung Basel-Triest.** Ein Projekt von internationalem Interesse stellt die von Herrn Ingenieur Gelpke in Basel bearbeitete neue Durchgangslinie dar, die eine direkte Verbindung der Schweiz mit Südtirol, Kärnten, Krain etc. und Südtirol schaffen will. Das Gelpkesche Projekt bezieht sich speziell auf die Strecke Mainzfeld im Rheintal - Mals im Vinschgau. Der Strassenstrecke würde in einem 13,7 Kilometer langen Tunnel durchfahren. Die Linie müsste über Lavin, Guarda, Ardez, Vulpera-Tarasp, Schuis, dann durch einen 18 Kilometer langen Grenzunnel, über Schilling und Schleis nach Mals. Länge 112 Kilometer, von denen 87 auf schweizerischem Gebiete liegen. Die Bahnlänge Basel-Meran, welche über den Arlberg 565 Kilometer beträgt, würde auf 860, also um ein Drittel, gekürzt und diese schweizerische Adriaanbahn würde die kürzeste Verbindung Paris-Konstantinopel herstellen.

**Desinfektion von Eisenbahnwagen.** Die Desinfizierung von Eisenbahnwagen und ihre Befreiung von Ungeziefer macht ziemlich viel Schwierigkeiten, besonders wenn es sich um gepolsterte Wagen I. und II. Klasse oder um Schlafwagen handelt. Bei den bisherigen Verfahren war man durchaus auf die Gewissenhaftigkeit der Arbeiter angewiesen. Ausserdem erstreckte sich die Wirksamkeit der angewandten Mittel nicht immer genügend tief in die Ritzen und Ecken. Als Fortschritt ist daher eine Desinfektionsanlage zu begrüssen, die sich seit vorigen Herbst in der Hauptwerkstätte in Potsdam in Benutzung befindet. Man hat einen grossen eisernen Tunnel geschaffen, eine eiserne Röhre von 5 Meter Durchmesser und 24 Meter Länge. In diese Röhre werden die zu reinigenden Wagen hineingeschoben. Dann wird sie mit einem grossen eisernen Deckel luftdicht verschlossen und geheizt, bis die Temperatur

im Innern durchweg etwa 50 Grad beträgt. Hierauf wird eine Luftpumpe in Tätigkeit gesetzt, welche die Luft aus dem Innern der Röhre herausaugt bis die Verdichtung soweit fortgeschritten ist, dass alles Wasser und alle Feuchtigkeit in Dampfform übergeht. Bekanntlich kocht Wasser im luftverdünnten Raum schon bei niedrigeren Temperaturen, als es sonst bei gewöhnlichem Barometerstand der Fall ist. Das in jedem organischen Lebewesen vorhandene Wasser, also auch im Leibe des Ungeziefers, beginnt dann zu sieden, d. h. die Tiere werden ausnahmsweise getötet. Wenn nötig, erfolgt schliesslich noch eine Erfüllung des Raumes mit Formalindämpfen zur Vernichtung von Krankheitserregern.

**Fährdienst Calais-Dover.** Den „Basler Nachr.“ wird geschrieben: Endlich soll der grosse Plan verwirklicht werden. Seit Jahren hat man alle möglichen Vorschläge gemacht, die eine Verbesserung der Verbindung zwischen der kontinentalen und der englischen Küste bedeuten sollten, man hat Tunnels unter dem Wasser graben und Brücken von Küste zu Küste schlagen wollen und nur einer ist siegreich übrig geblieben: der Gedanke eines regulären Fährdienstes zwischen Calais und Dover. Schon 1905 wurde dazu die parlamentarische Erlaubnis erteilt und hierauf eine Gesellschaft gegründet. Seit dieser Zeit sind einige der hervorragendsten Ingenieure mit der Verwirklichung beschäftigt, und so werden in wenigen Jahren alle Passagiere zwischen Frankreich und England ohne Wagenwechsel, alle leichteren Gütertransporte ohne Umladung befördert werden. Die Idee selbst ist, um so weniger aussergewöhnlich, als in Kanada und den Vereinigten Staaten seit langem über 70 Fährdienste über die grossen Seen und Flüsse eingerichtet sind. So fährt auf dem Michigansee eine Fähre über 84 Meilen auf dem häufig von schweren Stürmen gepeinigten Wasser. Die Hauptschwierigkeit bei der Sache besteht darin, den Zug auf Bord des Fährbootes über die grossen Seen und Flüsse eingerichtet sind. So fährt auf dem Michigansee eine Fähre über 84 Meilen auf dem häufig von schweren Stürmen gepeinigten Wasser. Die Hauptschwierigkeit bei der Sache besteht darin, den Zug auf Bord des Fährbootes über die grossen Seen und Flüsse eingerichtet sind. So fährt auf dem Michigansee eine Fähre über 84 Meilen auf dem häufig von schweren Stürmen gepeinigten Wasser. Die Hauptschwierigkeit bei der Sache besteht darin, den Zug auf Bord des Fährbootes über die grossen Seen und Flüsse eingerichtet sind.

**Zinal-Zermatt.** Wie dem „Sch. Bbl.“ geschrieben wird, sind vom Ingenieurbüro B. Emch in Bern Baupläne angefertigt worden über eine elektrische Schmalspurbahn von Zinal nach Zermatt. Die Vermessungsarbeiten waren teilweise sehr schwierig. Die Bahn erreicht in 1200 Meter Höhe Vissoye. Von dort zweigt eine Drahtseilbahn nach der 1,650 Meter hohen Terrasse von St-Luc ab. Ueber Ayer wird sich die Talinie hinauf nach Zinal, 1,678 Meter hoch. Von Zinal zur Gletscherzunge steigt die Linie noch

300 Meter. Hier beginnt der schwierigste Teil der Strecke. Galerien, Brücken und Tunnels wechseln fortwährend und dabei ist bis auf Momente noch eine Steigung von 800 Meter zu überwinden. Der Tunnel ist 7 Kilometer lang. Die Tunnelstation Mountet bietet ein grossartiges Gebirgsparorama. Der Tunnel führt durch Gneiss. Braucht keine Ausmündung und wird nahe an 2,800 Meter Meereshöhe kulminieren. Das Südende des Hochtunnels mündet auf einem Punkte, Schwarzflügel genannt, welcher weltbekannt werden muss. Von hier aus hat man fast die ganze Aussicht des Gornegrates, allerdings in grösserer Entfernung. Aber einen einzigen Anblick wird von hier aus das Matterhorn gewahren. Hier zeigt sich die ganze ungeheure Felspyramide in der weniger bekannten massiven Form. In weiter Kurve steigt die Bahn hinunter nach Arbenalp und Zermatt. Die Bahn wird ohne Widerspruch eine der grossartigsten aller Bergbahnen werden und sie wird die Wengernalp, die Jungfrau- und die Gornegratbahn in mancher Beziehung übertreffen. (Anm. der Red. Bei der bekannten ablehnenden Stellungnahme der Bundesbehörden gegenüber neuen Touristenbahnen dürfte voraussichtlich nicht noch viel Wasser die Rhone hinunterflossen, ehe diesem neuen Bahnprojekt die Konzession erteilt wird, obwohl der Bahn eine gewisse Existenzberechtigung nicht abgesprochen werden kann.)

**Warnungstafel.**

Wie uns ein Hotelier aus Cannes berichtet, verbot die Administration der Zeitschrift *The Smart Set*, *Rassegna del Gran Mondo*, in Palermo, z. Z. an die Hotels der Riviera und wahrscheinlich auch der andern Fremdenverkehrsbländer Nachnahmen im Betrage von Fr. 25.— für ein Jahresabonnement auf ihr Blatt. Auch unserem Gewährsmann ist von der Post eine solche Nachname zur Einlösung vorgelegt worden; sie wanderte aber wieder zurück, weil vom fraglichen Hotelier weder für sich noch für sein Haus ein Abonnement befohlen war. Kurze Zeit darauf ging dem Hotel eine gedruckte Karte folgenden Inhalts zu:

Monsieur. Nous sommes très surpris d'apprendre que vous refusez le paiement de votre abonnement à la Revue *The Smart Set*. Il y a probablement quelque confusion de votre part, car ayant conservé tous les numéros de la Revue, même après votre avis et notre prière de les refuser, si vous ne voulez pas vous y abonner, nous vous avouons vraiment ne plus comprendre. Nous pourrions à la rigueur recourir aux moyens légaux, mais franchement cette voie nous répugne.

Cette fois encore, nous voulons nous montrer extracoeilants, en vous priant à nouveau de nous envoyer le montant de votre abonnement, soit Fr. 25. Puis si réellement cette demande vous est pénible, envoyez-nous au moins la moitié de l'abonnement, soit Fr. 12.50, pour nous indemniser légèrement des six mois dont vous avez profité.

Selbstredend ist der eingeforderte Betrag, trotzdem mit Rechtsvorkehren gedroht wird, bis zur Stunde nicht einbezahlt worden. Was uns an der Karte am meisten auffällt, ist das Verlangen, wenn nicht den vollen Betrag, so doch wenigstens die Hälfte desselben einzusenden. Es scheint uns demnach, die Administration des Blattes sei von der Unannehmlichkeit ihrer Ansprüche selbst nicht völlig überzeugt und wir schliessen aus dieser angeblichen Preisreduktion, dass es sich auch im vorliegenden Falle um ein unreeles Geschäft handelt. Wir ersuchen deshalb unsere Mitglieder, auf der Hut zu sein und alle eingehenden Nachrichten vor der Bezahlung auf ihre Berechtigung zu prüfen.

**Literatur.**

**Lexikon der Küche** von H. Hering und J. M. Heiz. Preis Fr. 6.50. Dieses, soeben in zweiter verbesserter Auflage im Selbstverlage von H. Hering in Wien erschienene und von der Buchhandlung Chr. Neupert in Würzburg beziehbare küchentechnische Werk darf füglich als praktisches Nachschlagetaschenbuch für das Küchenpersonal bezeichnet werden. Wie der Name schon besagt, stellt das Büchlein ein Lexikon der Küche dar, d. h. es gibt dem Leser Auskunft über die Namensbeziehung derjenigen Waren und Bestandteile, welche zur Herstellung jeder einzelnen Speise gehören. Wir finden in dem handlichen Büchlein, zweckmässig und gefällig in Unterabteilungen zusammengestellt, die Namen und Beschreibungen einer Menge von vorgefertigten Suppen, Garnituren, beliebter National Speisen, amerikanischer Mischgetränke usw. Das Werk dürfte sich mit der Zeit die Anerkennung der Fachwelt erringen, und jedem Fachmann ein guter Berater werden.

**Hotelbesitzer**  
die geneigt sind sofort oder gelegentlich ihr Haus abzugeben, machen wir auf das  
**Hotel-Office in Genf**  
aufmerksam, das stets eine grössere Anzahl Käufer notiert hat und Abschlüsse diskret und unter der Hand zu mässigen Gebühren vermittelt.

Crépon- u. Ottoman- **Seide** Gestreifte und karierte **Seide** Louisine- u. Taffet- **Seide** Crépe Météore u. Chiné- **Seide**

für Blusen u. Hosen in allen Preislagen, sowie stets das Beste in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. Fr. 1.15 bis Fr. 30.— p. Met. — **Franco ins Haus.** Muster umgehend.

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

**BASEL** Gegenüber dem Zentral- und Bundesbahnhofe, Zentralheizung und allem Komfort. 90 Betten von Fr. 2.50 an. **HOTEL JURA** Grosse Terrasse vor dem Hotel. Offenes Wein- und Bier-Restaurant. ED. BERLAUER-SCHIRNER, Bes.

**Hotel-Steigerung in Weggis am Vierwaldstättersee.**  
Herr Gerichtsschreiber Frz. Schmidlin als Vormund der Kinder Köhler in Weggis, lässt Montag, den 23. Mai künftighin, nachmittags 2 Uhr, im Hotel „Post“ in Weggis öffentlich und freiwillig versteigern:  
**I. Kurhaus Villa Köhler** mit Dependenz und sämtlichem Hotelinventar.  
Das Etablissement ist massiv erbaut, liegt in aussichtsreicher Lage, 5 Minuten von der Dampfschifflandungsbrücke entfernt.  
**II. Zwei Stück Bauland** direkt am See gelegen, eignen sich vorzüglich zur Erstellung von Pensionen oder Villen.  
Die Steigerungsbedingungen können beim Vormund und auf der Gemeindekanzlei eingesehen werden.  
Weggis, den 28. März 1910.  
Per Gemeinderatskanzlei: Gemeindeschreiber: Hofmann.

**Servietten in Leinen-Imitation, neue Dessins**  
von Fr. 5.— bis Fr. 14.— per mille.  
**SCHWEIZ. VERLAGS-DRUCKEREI G. BÖHM**  
\* BASEL \*

**Maitre d'hôtel**  
agé de 33 ans, depuis 3 ans dans une des plus importantes maisons d'Italie, cherche place analogue pour saison d'été, ou bien place à l'année. Libre dès le 1er juin.  
Adresser les offres à l'admin. du journ. sous chiffre H 74 R.

**Mariage.**  
Jeune propriétaire d'hôtel, fortunée, cherche mariage avec personne distinguée, instruite, fortunée et de bonne famille.  
Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre H 88 R.

**Directeur-Chef de réception**  
seit 18 Jahren als solcher in erstklassigen Häusern der Schweiz und des Südens tätig, 32 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahres-Engagement. Prima Referenzen.  
Offerten an die Exped. des Blattes unter H. 88 R.

**Beachten Sie**  
I. Schweizer. Fachausstellung für das Gastwirts-gewerbe **in BERN**  
25. Mai bis 7. Juni die **Spezial-Ausstellung** von Neuheiten in elektr. Pianos und Reproduktionsklavieren. **Schmidt-Flohr, Bern** Pianofortefabrik.

**Gelegenheitskauf. Buffetkontrollkasse**  
amerik. Fabrikat, tadellos erhalten, billig abzugeben.  
Offerten an Chiffre Z. L. 644 an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich. (Zd. 8806) 542

**Bahnhofhotel,**  
altrenommiertes Haus, in bester Lage, grosse Gartenwirtschaft, Hof und Stallungen, Nebengebäude, starker Touristenverkehr, in aufstrebender Fabrik-u. Garnisonsstadt (unweit der Hofhölzli), Bahnknoten- und Endpunkt mehrerer Linien zu vermieten. Pro-Offerten unter Ue 5943 an die Annoncen-Exped. Union-Reklame, Bern, 566

**MONTREUX** alkalisches **MINERALWASSER**  
gegen **MAGEN, NIEREN und BLASEN LEIDEN**  
**TAFELWASSER**  
1ten Ranges. **HOTELS & RESTAURANTS**

**A vendre**  
en Valais dans localité industrielle un **petit hôtel** 5745  
avec café-restaurant, confortablement meublé. Facilités de paiement.  
Ecrire sous C 23028 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. 592

**Aechter Parmesankäse**  
leicht löslicher, fetter Teig, feinster Geschmack,  
bester Rapskäse für Hotels  
liefern in Laiben von 25 Kilo à Fr. 275.— per 100 Kilo, franko Fracht und Zoll  
Ue 59471 Schweizerstation 1375  
**Hofer & Moser, Mailand**  
Viale Ticinese No. 6.

**Neuhausener Rideaux**  
Entousgenres  
Schattillons sur demande

**Warschau!**  
**Café-Etablissement**

I. Rangens, in einem Monumental-Neubau sofort zu vermieten. Beste Geschäftslage der Stadt. Nachbarschaft von sämtlichen Theaters, Varietés, Rathaus, Bankhäuser etc. Acht Schauffenster, Strassenfront. Eigene Strassenunter Glasdach. Können ca. 400 Tische aufgestellt werden. Das Café, incl. 12 Billards, wird vom Hausbesitzer vollständig ausserordentlich Erforderliches Kapital ca. 10,000 Rubel. Wird am 1. Juni eröffnet. Für einen tüchtigen Fachmann ein grossartiges Geschäft.  
Sofortige Offerten an A. L. Luxenburg, Warschau, Kopernikus-Str. 10. (87)

**Fichensätze**  
Komplette Bereithaltung für das In- und Ausland. **Reihentransport.**  
Hs. Finger, Spezial-Schreiner. Telegramm: Fingerhaus Zürich. Teleph. 2715. Gegründet 1833.  
557 O. F. 1033.

**Hôtel à vendre**  
au pied du Jura Neuchâtelais altitude 700 mètres. 25 lits; saison d'été et d'hiver, facilités de paiement.  
Adr. les offres à l'adm. du journal sous chiffre H 69 R.

**Flottes Hotel I. Ranges**  
im Berner Oberland billig zu verkaufen. Dasselbe befindet sich an bestem Fremdenplatze, hat 80 Betten, hübsche Einrichtung und vorzügliche Lage. Feine, hohe Preise bezahlende Kundschaft. Alles in bestem Zustande. Anzahlung Fr. 40—50,000. Offerten an die Exped. dieses Blattes unter H 1088 R.

**Oberkellner.** (659)  
Deutschschweizer, 33 Jahre alt, erstklassige Kraft, gründliche Kenntnisse der Hauptsprachen, prima Referenzen, bis 20. Mai in Haus I. Ranges in Italien in Stellung, wünscht Sommer- oder Jahresengagement. Geil. Offerten unter Chiffre Ue 5979 f an die Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern.

**D. R. G. M. Das Neueste und Beste!** + Pat. No. 44.344.  
**Geschirr-Spülmaschine „Helvetia“**  
Spült, desinfiziert, trocknet, wärmt (je nach Grösse) in der Stunde bis zu 7000 Geschirre, ohne Anwendung von Spül- und Trockentöchern.  
**Houben Sohn Carl, A.-G., Aachen.** (Ue 5542e) 1382  
Vertreter für die Schweiz: **Arthur Nünlist, Zürich** Stampfenbachstrasse 34. Prospekt mit vielen ff. Referenzen auf Wunsch.

# Passugg

**Ulricus-** Wasser ist das beste Mittel gegen **Katarhe der Atmungs- und Verdauungsorgane, Zuckerharnruhr, Gicht, Leberleiden und Gallensteine.**  
**Helene** (ähnlich Wildungen) bei **Nieren- und Blasenleiden, Gries- und Steinbildung.**  
**Fortunatus** (stark alkal. Jodwasser) bei **Skrofulose, Drüsenanschwellung, Kropf, Verkalkung der Adern.**  
**Belvedra** (leicht verdaulicher Eisensäuerling) bei **Bleichsucht, Blutarmut und Rekonvaleszenz.**  
**Theophil** bestes schweiz. Tafelwasser, **säuretilgend und Verdauung befördernd.**

— Solite auf keiner Weinkarte in den schweizerischen Hotels fehlen. —  
 Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken.  
 In Kisten à 30/4 und 50/2 Flaschen auch direkt von der Direktion in Passugg bei Chur.

## COURVOISIER - COGNAC

MAISON FONDÉE EN 1828. MAISON FONDÉE EN 1828.



Château Courvoisier et Distillerie à JARNAC-COGNAC  
 „LE COGNAC DE NAPOLEON“  
 Spécialité de Grandes fines Champagnes.  
 Agent général pour la Suisse:  
**OTTO GMELIN, Agent, ZÜRICH.**

MAISON FONDÉE EN 1829.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION GENEVE 1896 NATIONALE 1896  
 MÉDAILLE D'OR



**MAULLER & CIE**  
 MOTIERS-TRAVERS (Suisse).

### Wiederversilberung Vernicklung Reparaturen

von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft

Orfèvrerie  
**Wiskemann**  
 Fabrik und Verkaufsmagazin:  
 Seefeldstrasse 222  
**ZÜRICH V.**  
 Telefon 2352. Telefon 2352.

Vorrat ca. 500,000 Stück.

### Massenanzucht von sämtlichen Gruppen- und Teppichbeetpflanzen

Fortwährend grösster Import von Tischdekörationspflanzen.  
 Massenvorräte von Kübel-Dekorationspflanzen.  
 Zirka 1600 Paar prima Lorbeerbäume, spottbillig!  
 Ein Versuch wird Sie von der Leistungsfähigkeit des Geschäftes überzeugen.  
 Ausführlicher illustr. Katalog franko zu Diensten.

**C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden**  
 Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.  
 Telefon 2575. • Telegramm-Adresse: Baumgärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.

### Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch. Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücherei, Hunderte von Anrechnungsbescheinigungen, Garantien für den Erfolg. Verlangen Sie Gratprospekt, Prima Referenzen. Nichts auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung zu. Ordre verschickte Bücher. Gehe nach anwärts. 1085 Ill. Buchhalter Dr. Eduard E. Frisch, Buchverleger, Zürich I.

### Plus de maladies contagieuses par l'emploi de l'Ozonateur.

Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un parfum agréable; il absorbe toute mauvaise odeur.  
 Indispensable dans les salles d'écoles, hôpitaux, chambres de malades, Water-Closets, etc.  
 En usage dans tous les bons hôtels, établissements publics et maisons bourgeoises.  
 Nombreuses références.

Agent général: Jean Wäfler, 22 Boulevard Hélovidique, Genève.

### TERMINUS HOTEL NICE

**NICE. Terminus-Hotel.**  
 Einziges das ganze Jahr geöffnetes Haus I. Ranges, vis-à-vis dem Hauptbahnhofe.  
 150 Zimmer und Salons, 25 Appartements mit Privatbad und Toilette.  
 Heisswasserheizung.  
 Vacuum-Cleaner.  
 Kein Omnibus nötig.  
 Öffentliches Restaurant für Passanten.  
 Besitzer: **Henri Morlock.**

Zweiggeschäfte in Nizza: Hôtel de Berne und Hôtel de Suède.

### Auserster Hand!

Jch versende franco gegen Nachnahme ein Seiden von 5 kg. 10 kg. 15 kg. brutto Prima Salmiak-Terpentin-Waschpulver zu 2/5 3/5 7/5 9/5 12/5 15/5 17/5 19/5 21/5 23/5 25/5 27/5 29/5 31/5 33/5 35/5 37/5 39/5 41/5 43/5 45/5 47/5 49/5 51/5 53/5 55/5 57/5 59/5 61/5 63/5 65/5 67/5 69/5 71/5 73/5 75/5 77/5 79/5 81/5 83/5 85/5 87/5 89/5 91/5 93/5 95/5 97/5 99/5 101/5 103/5 105/5 107/5 109/5 111/5 113/5 115/5 117/5 119/5 121/5 123/5 125/5 127/5 129/5 131/5 133/5 135/5 137/5 139/5 141/5 143/5 145/5 147/5 149/5 151/5 153/5 155/5 157/5 159/5 161/5 163/5 165/5 167/5 169/5 171/5 173/5 175/5 177/5 179/5 181/5 183/5 185/5 187/5 189/5 191/5 193/5 195/5 197/5 199/5 201/5 203/5 205/5 207/5 209/5 211/5 213/5 215/5 217/5 219/5 221/5 223/5 225/5 227/5 229/5 231/5 233/5 235/5 237/5 239/5 241/5 243/5 245/5 247/5 249/5 251/5 253/5 255/5 257/5 259/5 261/5 263/5 265/5 267/5 269/5 271/5 273/5 275/5 277/5 279/5 281/5 283/5 285/5 287/5 289/5 291/5 293/5 295/5 297/5 299/5 301/5 303/5 305/5 307/5 309/5 311/5 313/5 315/5 317/5 319/5 321/5 323/5 325/5 327/5 329/5 331/5 333/5 335/5 337/5 339/5 341/5 343/5 345/5 347/5 349/5 351/5 353/5 355/5 357/5 359/5 361/5 363/5 365/5 367/5 369/5 371/5 373/5 375/5 377/5 379/5 381/5 383/5 385/5 387/5 389/5 391/5 393/5 395/5 397/5 399/5 401/5 403/5 405/5 407/5 409/5 411/5 413/5 415/5 417/5 419/5 421/5 423/5 425/5 427/5 429/5 431/5 433/5 435/5 437/5 439/5 441/5 443/5 445/5 447/5 449/5 451/5 453/5 455/5 457/5 459/5 461/5 463/5 465/5 467/5 469/5 471/5 473/5 475/5 477/5 479/5 481/5 483/5 485/5 487/5 489/5 491/5 493/5 495/5 497/5 499/5 501/5 503/5 505/5 507/5 509/5 511/5 513/5 515/5 517/5 519/5 521/5 523/5 525/5 527/5 529/5 531/5 533/5 535/5 537/5 539/5 541/5 543/5 545/5 547/5 549/5 551/5 553/5 555/5 557/5 559/5 561/5 563/5 565/5 567/5 569/5 571/5 573/5 575/5 577/5 579/5 581/5 583/5 585/5 587/5 589/5 591/5 593/5 595/5 597/5 599/5 601/5 603/5 605/5 607/5 609/5 611/5 613/5 615/5 617/5 619/5 621/5 623/5 625/5 627/5 629/5 631/5 633/5 635/5 637/5 639/5 641/5 643/5 645/5 647/5 649/5 651/5 653/5 655/5 657/5 659/5 661/5 663/5 665/5 667/5 669/5 671/5 673/5 675/5 677/5 679/5 681/5 683/5 685/5 687/5 689/5 691/5 693/5 695/5 697/5 699/5 701/5 703/5 705/5 707/5 709/5 711/5 713/5 715/5 717/5 719/5 721/5 723/5 725/5 727/5 729/5 731/5 733/5 735/5 737/5 739/5 741/5 743/5 745/5 747/5 749/5 751/5 753/5 755/5 757/5 759/5 761/5 763/5 765/5 767/5 769/5 771/5 773/5 775/5 777/5 779/5 781/5 783/5 785/5 787/5 789/5 791/5 793/5 795/5 797/5 799/5 801/5 803/5 805/5 807/5 809/5 811/5 813/5 815/5 817/5 819/5 821/5 823/5 825/5 827/5 829/5 831/5 833/5 835/5 837/5 839/5 841/5 843/5 845/5 847/5 849/5 851/5 853/5 855/5 857/5 859/5 861/5 863/5 865/5 867/5 869/5 871/5 873/5 875/5 877/5 879/5 881/5 883/5 885/5 887/5 889/5 891/5 893/5 895/5 897/5 899/5 901/5 903/5 905/5 907/5 909/5 911/5 913/5 915/5 917/5 919/5 921/5 923/5 925/5 927/5 929/5 931/5 933/5 935/5 937/5 939/5 941/5 943/5 945/5 947/5 949/5 951/5 953/5 955/5 957/5 959/5 961/5 963/5 965/5 967/5 969/5 971/5 973/5 975/5 977/5 979/5 981/5 983/5 985/5 987/5 989/5 991/5 993/5 995/5 997/5 999/5

### ETAT BELGE EXPOSITION UNIVERSELLE BRUXELLES 1910

Services par Jour  
 LONDRES VIA OSTENDE-DOUVRES

Pour renseignements guides et prospectus GRATUITS, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albansgraben No. 1, à BALE. 1089

### Aroma-Kaffee

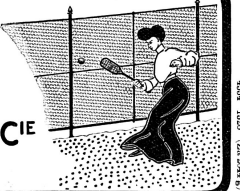
der wohlgeschmeckteste, kräftigste, grösste Kaffee  
 Ménage per kg. 1.80 Mokka mé. per kg. 2.40  
 Wiener mé. 2.10 Porto Rico mé. 2.60  
 (10-4000) • Der beste Zusatz  
 Aroma-Kaffee-Essenz kg. Fr. 2.—  
**Karl Bühler & Cie., Luzern**  
 Kaffee-Grossröster, Kaffee en gros.

### F. Schottke, Geestemünde-Fischereihafen

Hochseefischerei und Seeftischgroshandlung  
 Telefon 908. Telegramm-Adresse: Schottke-Geestemünde.  
 Ue 5849 f. 1372  
 Alles und leistungsfähigstes Haus in der Branche. Lieferung feinsten Waren, Steinbutt, Seezungen, Cabliau, etc. Offerten gratis und franco.  
 Pêche en haute-mer et Commerce de poissons de mer en gros  
 La maison la plus ancienne et la mieux assortie de la branche. Livraison de produits superfinis, Turbots, Soles, Cabillauds, etc. Offres gratis et franco.

### LAWN TENNIS EINZÄUNUNGEN

liefern  
**SUTER-STREHLER & CIE**  
**ZÜRICH**



### Schulers modernstes Waschmittel PERPLEX

wäscht, reinigt und desinfiziert von selbst.



### BOUVIER FRÈRES NEUCHÂTEL

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



### Kochherdfabrik A.-G. „Zähringia“, Freiburg (Schweiz)

liefert seit Jahren als Spezialität:  
**Kochherde**  
 mit und ohne Heisswasser-Einrichtung für Hotels, Restaurants etc.  
 Beste Referenzen zu Diensten.



Ue 4392 a **Kosten-Voranschläge auf Verlangen gratis.** 1310

### Künstler-Trio

5873 (Vater und 2 Söhne). 651  
 Klarier und 2 Violinen, Violin und Piston-Soli, sucht für Sommer oder ganzjährige Stellung in der Schweiz.  
 Geil. Offerten unter E. H. 60 an Rudolf Mosse, Göppingen (Württg.) erbeten. (S. Agt. 1316)

Reine, frische Tafel- und Kochbutter, Alten, fetten Sbrinz-Reib-Käse (so gut wie Parmesan und viel billiger) liefert  
**Otto Amstad in Beckenried (Unterwalden).**  
 \*Otto\* ist für die Adresse notwendig. 1369  
 Grand Prix Wett Ausstellung Mailand 1906.

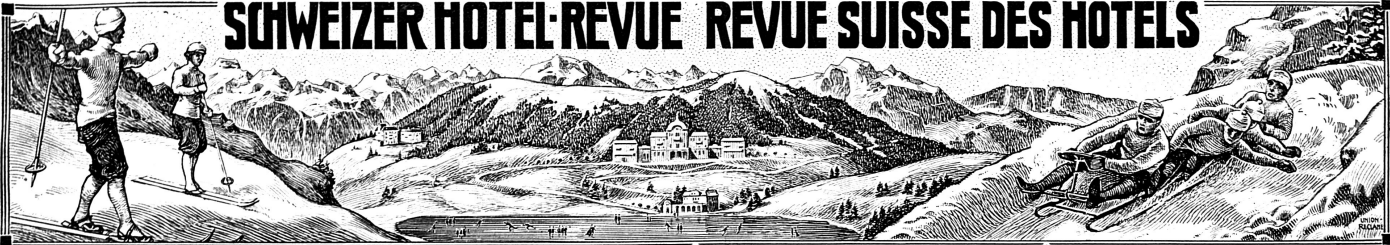
### Hotel- und Restaurant-Buchhaltung

Amerikanisches System, Neuanlage, Nachtragung zu Pauschalsummen, erste Referenzen. Ue 2465 h 1237  
**E. Muggli-Isler,**  
 Bücherelexperte,  
 Zürich IV, Turnerstr. 29.

### Molletons laine, molletons coton, feutres sans fin et sangles

en toutes largeurs, pour sècheuses-repas-seuses des diverses constructions, ainsi que toutes les applications de repassage.  
**Dollfus & Noack, s. à R. L.**  
 à Mulhouse (Alsace). Ue 4218 a

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



**AVIS**

**La carte du Touriste**  
(Grandeur 22 x 30 cm.)

édité par le Service de Publicité des Chemins de fer fédéraux, peut, tant qu'il en reste en réserve, être commandé par MM. les Sociétaires. Prix: Fr. 5.— les 50 exemplaires.

Le Bureau Central.

## De l'art culinaire.

L'art culinaire, comme tel, est sans aucun doute, sensiblement plus jeune que son demi-frère: l'art de cuire!

L'art de cuire était connu déjà des plus anciens peuples de la terre, et il est sans doute apparu aussitôt que l'homme a su fabriquer des récipients en argile, offrant suffisamment de résistance au feu. Au début, l'homme préparait tout ce qui lui tombait sous la main; et ce n'est que peu à peu que le raisonnement, et, plus encore peut-être, le goût lui suggérèrent sinon de consommer ce qui est de toute première qualité, du moins de choisir parmi les innombrables espèces animales, tant terrestres qu'aquatiques, des aliments savoureux. De très bonne heure aussi l'on se mit à rechercher des herbes aromatiques et assainissantes pour donner un goût agréable aux mets que l'on préparait.

Cette façon modeste de se confectonner des repas pris très vite — et particulièrement chez les Romains, — un tout autre caractère. Il est fort possible que l'expression «art culinaire» date de cette époque-là. Grâce à leurs guerres de conquêtes presque toujours victorieuses, les Romains avaient rapporté des pays soumis non seulement d'incommensurables richesses, mais encore toutes sortes de produits jusqu'alors complètement inconnus chez eux, et, malgré les difficultés de transport, ils veillaient à ce que l'on puisse toujours se procurer à Rome les produits qui leur avaient semblé désirables. Une expression qui conviendrait pour désigner l'art culinaire à cette époque est celle de «somp-tuosité culinaire», car la préparation des aliments donnait lieu à des prodigalités ridicules. On ne mangeait pas seulement ce qui était réellement «délicat» mais encore et surtout ce qu'on pouvait le plus difficilement se procurer; c'est-à-dire ce qui était le plus cher. Les paons, par exemple, n'étaient pas servis sur la table à cause de la délicatesse de leur chair, mais parce qu'ils étaient les plus beaux oiseaux qu'on connaît; de même les langues de rossignols étaient un plat qui flattait tout spécialement le palais blasé des patriciens romains, parce qu'il était très difficile de s'en procurer. Lucullus, un homme de cette époque, dont le nom est encore évoqué aujourd'hui lorsqu'on veut arriver sur la table un plat particulièrement savoureux, fit amener à grands frais, à travers une montagne près de Naples, de l'eau de mer dans l'étang de son jardin, simplement pour pouvoir élever certaines sortes de poissons qui ne vivent que dans l'eau salée.

Cette époque, la plus somptueuse de toutes, sous le rapport de la cuisine, a dû être singulièrement profitable aux habiles cuisiniers. Et elle le fut en réalité. Une vieille chronique nous apprend que les cuisiniers avant cet «âge d'or» étaient parmi les plus infimes des domestiques et que, en cas de besoin, on les louait directement au marché. Il en était tout autrement à l'époque dont nous venons de parler! Le cuisinier était pour ainsi dire le maître de la maison et souvent il recevait un salaire annuel de plus de 100,000 sesterces (environ 30,000 fr.) alors qu'un valet de ferme ne recevait que 300 fr. environ de notre monnaie.

Mais il y avait aussi en ce temps des gens plus raisonnables, et avant tout quelques hommes d'Etat, qui essayèrent de mettre un frein à la dissipation en édictant des lois sévères. Ce fut en vain. Après comme avant l'on mangea des paons, des grues, des gélinottes, des merles de Gibraltari, des hutres, des esturgeons, de jeunes thons du Bosphore, des noix et des dattes, ainsi que des glands comestibles tirés de l'Egypte. Les poissons, l'un des mets préférés, étaient la plupart du temps capturés vivants, et afin qu'ils puissent se remettre des fatigues du transport, on les laissait, avant de les tuer, se rafraîchir dans des étangs semblables à celui de Lucullus.

Lorsque l'empire romain perdit son éclat, la prodigalité, qui confinait à la folie, ne tarda pas à disparaître elle aussi; elle différa toujours considérablement de la manière de se nourrir des Grecs, lesquels formeront à un moment donné, le centre du monde civilisé et firent preuve d'autant de talent dans l'art de préparer

leurs aliments que dans celui d'organiser leur vie toute entière, si bien qu'aujourd'hui encore ils peuvent servir de modèles dans beaucoup de domaines.

Mais la fin du moyen-âge brilla encore plus par la somptuosité que par un art culinaire rationnel, car le 26 août 1686 le tribunal de la cour royale de Suède, à la juridiction duquel était encore soumise toute la Poméranie, rendit un arrêt menaçant, ordonnant sous les peines les plus sévères que l'on mit un frein au luxe bien connu des repas de noces des citoyens de Wolgast. L'arrêt en question fait principalement allusion au mariage d'un jeune homme nommé Jean Lüder, «mariage au cours duquel, avon-nous appris avec déplaisir, il a été fait une consommation exagérée de tourtes, de pâtés, de sucreries et de vins». Un autre passage est ainsi conçu: «On ne peut plus aujourd'hui distinguer la bourgeoisie de la noblesse». Dans une ordonnance relative aux mariages, il est prescrit que les repas de noces de «première classe» ne doivent avoir que trois plats et que le soir on doit servir des pâtisseries ou des omelettes, ou quelques plats de raisins secs, des amandes ou des fruits du pays». Il ne pouvait y avoir sur la table ni confiserie, ni massepain, ni argenterie (à l'exception des gobelets d'argent pour la bière); le vin était également sévèrement interdit. Pour la «deuxième classe», on n'autorisait que deux plats, et, à la place de pâtisseries, seulement des gâteaux au sel. Quant à la «troisième classe», elle ne pouvait avoir qu'un seul plat, outre le pain et le beurre. Le nombre des hôtes était également limité par la loi; cependant pouvaient encore prendre place à table: «des étudiants, des musiciens et quelques autres».

Notre époque on peut citer encore un peuple qui ne le cède pas de beaucoup aux Romains des temps anciens en ce qui concerne la prodigalité ou la singularité de la cuisine: nous voulons parler de nos contemporains à tresses, les Chinois! Ce peuple plus que bizarre encombre la table des mets les plus rares et les plus chers, en ne prenant absolument pas garde si ces mets sont nourrissants ou savoureux. Les plats que l'on sert dans un repas chinois sont aussi nombreux qu'originaux. C'est la coutume en Chine qu'un hôte vante à son invité la somptuosité et la rareté des plats qu'il lui offre; et il le fait d'une façon telle que l'on s'aperçoit facilement qu'il est parfaitement égal à l'hôte de présenter à l'invité des aliments nourrissants ou savoureux pourvu que ce dernier puisse se convaincre que l'hôte est un homme distingué et qu'il sert de payer du luxe. Très souvent on vous sert, en Chine, comme plats rares, des nids d'hirondelles, du frai de poisson et des œufs d'herissons, des poissons qui viennent de sortir de l'œuf, des moules, des grenouilles, des pattes d'ours ainsi que de la viande de cheval sauvage. On raconte qu'un Anglais, étant un jour l'invité d'un riche Chinois voulut s'informer de quoi était fait certain ragoût hautement vanté par son hôte; comme il ne connaissait pas la langue du pays, il le demanda simplement, en montrant le plat en question «Wau, wan? (ou mange beaucoup de chiens en Chine). L'hôte secoua la tête et répondit: «Quak, quak!» C'est ainsi qu'aujourd'hui encore les riches Chinois font bonne chère, tandis que les pauvres n'ont presque rien d'autre à manger que du riz ou, quand ils réussissent à les attrapper: des rats, des souris, des animaux carnassiers, etc.

A l'exception des Chinois qui sont restés en retard sur tant de points en ce qui concerne la civilisation, on peut bien dire que plus un peuple avance sur la route de la vraie civilisation, et plus il n'emploie pour se nourrir que les aliments qui sont le mieux supportés par l'organisme et qui lui procurent le plus de force et de résistance. L'homme sage ne doit pas rechercher la plus grande somme de jouissances, mais il doit faire un choix judicieux et raisonnable de celles-ci; il lui reste certes encore assez de marge dans les diverses domaines du goût. En beaucoup d'endroits et dans nombre de familles, subsiste toujours la coutume de célébrer les jours de fêtes ou d'événements heureux en consommant une quantité d'aliments aussi considérable que possible sans oublier les boissons, plus ou moins indiquées en espèce, qui accompagnent les mets solides. C'est là, sans doute, un reste de la coutume des anciens Germains qui, lors des mariages ou autres solennités privées ou publiques vantaient d'autant plus leur cuisine qu'ils pouvaient offrir davantage de cruches de vin, de poisson, de bœuf, de gibier, etc. Toujours est-il que nous pouvons aujourd'hui, malgré l'art le plus raffiné des cuisiniers modernes et malgré la renommée du «bon vieux temps», nous glorifier d'être plus modérés et avant tout, de nous nourrir d'une manière beaucoup plus conforme aux lois naturelles que nos ancêtres d'il y a deux ou trois siècles.

Jetons, par exemple, un coup d'œil sur la table d'un Anglais, et nous serons forcés

d'avouer à son honneur qu'il comprend admirablement bien la façon d'utiliser à son profit les produits de la nature, et que la compréhension exacte de ses besoins lui permet de voir exactement la voie qu'il doit suivre pour les satisfaire. Les mesures édictées par l'Angleterre contre les épizooties ainsi que, par exemple, l'aménagement des écuries et le système d'exploitation agricole sont, à vues humaines, ce que des hommes ayant une culture scientifique ont réalisé jusqu'ici de plus parfait. Et si même la préparation de quelques plats (entre autres des différentes sortes de légumes) ne flatte pas notre palais, nous sommes forcés d'avouer qu'on nous offre, en Angleterre, de la viande savoureuse fraîche et saine, préparée la plupart du temps d'une manière très simple, mais de telle sorte que les éléments nutritifs n'en sont pas éliminés. On prétend que l'agriculture, en Chine, est arrivée à un très haut degré de développement. Or, il ne faut pas oublier que, dans ce pays, du moins jusque tout dernièrement, c'est la nécessité et la faim qui ont poussé le peuple à prendre à la nature ce qu'elle lui offrait pour ainsi dire sans qu'il se donne trop de peine, tandis que les européens, et particulièrement ceux du nord, se voient contraints d'arracher de gré ou de force à la nature ce qu'elle ne leur offrirait pas sans un dur labeur, à cause des conditions défavorables du sol ou du climat.

L'art culinaire moderne, c'est à dire les aliments préparés, du moins en partie, d'une manière toute à fait raffinée, art qui, comme on sait, est presque tout entier d'origine française ne le cède en rien, en ce qui concerne le luxe, à celui des vieux Romains ou des Chinois d'aujourd'hui, car, ainsi que nous l'avons déjà dit, chez les uns comme chez les autres, il n'est question que de tirer vanité de l'abondance de préparations la plupart du temps anti-naturelles, tandis que l'art culinaire français moderne se propose comme but la préparation d'aliments savoureux et appétissants, pouvant être supportés par toute personne qui mène une vie saine et normale. Et c'est ici que l'on peut employer le terme d'«art culinaire» tandis que le travail des cuisiniers romains et chinois ne mérite que le nom d'«art de la prodigalité», alors même qu'il y ait eu à Rome et qu'il y ait aujourd'hui encore en Chine des cuisiniers qui savaient et qui savent appliquer leur art à fabriquer des mets dont nos cuisiniers d'aujourd'hui n'ont absolument aucune idée, en dépit de la civilisation moderne.

Avec notre art culinaire actuel, nous atteignons la limite du possible pour autant que nous resterons fidèles au principe: préparation simple mais savoureuse de mets choisis avec soin parmi les produits naturels et artificiels favorables au développement de la santé. Celui qui prépare, ou mieux encore, celui qui commande un repas ne doit pas attacher une importance capitale à l'encombrement de la table; il doit préférer des plats qui satisfont l'estomac plutôt que les yeux.

Cela ne veut pas dire qu'il ne faut pas tenir compte du goût des convives dans la préparation des mets; cependant des plats, qui ne rejoignent que l'œil sans être les bienvenus pour l'estomac, et qui ne donnent pas la moindre force au corps peuvent bien passer pour des originalités culinaires, mais ils ne sauraient être considérés comme des produits du véritable art culinaire. Puisse le rédacteur d'un menu avoir toujours présent à la mémoire le bon vieux proverbe:

Ce qui est court est bon!

## Im Kampf gegen die Motten.

Mit dieser Ueberschrift bringt das «Berl. Tagebl.» nachstehende Ausführungen, die auch für unsere Leser einiges Interesse besitzen dürften:

«Der Mai ist gekommen! Neben all den schönen Gaben jedoch, die er über die Erde verstreut, bringt er uns recht unliebsame Gäste ins Haus, denn «Sind die gestrengen Herren vorbei — schwirrt kühn die Mottenbrut im Mai!» Drum rüste sich die sorgsame Hausfrau zum Kampfe gegen diese Schädlinge, um von Anfang an ihrem Verichtungswerke Einhalt zu gebieten und die Zahl der kleinen Feinde nicht zu gross werden zu lassen. Dazu stehen ihr verschiedene Waffen zu Gebote, von denen ihr folgende Mittel, die sich gut bewährt haben, zur Anwendung besonders empfohlen seien.

Das Wegfangen der Motten. Wo nur immer eine Motte sich zeigt, wird ihr jede vernünftige Hausfrau natürlich gleich den Garas zu machen suchen. Wenig bekannt ist, wie man durch eine leicht herzurichtende und sicher wirkende Mottenfalle die Reihen der Feinde lichten kann. Ein einfaches Nachtlicht wird in eine Waschschaale gestellt und letztere so weit

mit Wasser gefüllt, bis der Wasserspiegel genau in derselben Höhe liegt wie die Flamme. Lässt man nun das Licht die Nacht hindurch brennen, so fliegen die im Zimmer vorhandenen Motten — von dem hellen Schein angezogen — auf das in der Waschschaale stehende Nachtlicht zu und finden in dem Wasser ein nasses Grab.

Das Verdrängen der Motten aus Wollsäcken, Kleidungsstücken und Polstermöbeln. Oftmaliges Lüften und fleissiges Schütteln, Ausklopfen und Abbürsten der genannten Sachen, besonders derjenigen, die während der warmen Jahreszeit unbenutzt im Schrank hängen, verhüten, dass die Motten sich darin festsetzen. Eigentlich brauchte dieses Gammittel gar nicht genannt zu werden, da es ja wohl allbekannt ist. Es sei an dieser Stelle aber doch mit erwähnt, um den Feldzug gegen die Motten auf ganz bestimmte Zeiten (in regelmässiger Wiederkehr und nicht zu grossen Abständen) festzulegen, da es sonst gar leicht aus Vergesslichkeit ganz unterbleibt.

Selbstverständlich müssen auch sämtliche Möbelstücke mit Polsterungen und Stoffüberzügen wiederholt und tüchtig geklopft werden; zeigen sich aber schon Spuren von der Tätigkeit der Motten, so genügt meistens das einfache Ausklopfen nicht mehr, sondern es ist alsdann das richtigste, die betreffenden Möbel auszuräuchern. Zu diesem Zwecke schliesst man Türen und Fenster des Raumes, verhängt die Möbelstücke recht dicht und schiebt unter jedes ein Gefäss mit glühenden Holzkohlen, auf die Schwefel gestreut wird. Mehrere Stunden lang lasse man die Schwefeldämpfe auf die Möbel einwirken.

Statt durch Schwefeldämpfe kann man die Motten auch durch Essigdämpfe abtöten. Als-dann legt man unter die Möbel recht heiss gemachte Steine oder Eisenstücke und giess hierauf soviel Essig, wie durch die aufgeschwemmte Hitze zum Verdampfen gebracht werden kann.

Mottensicheres Einpacken von Pelzen, Kleinen Teppichen usw. Während den Sommermonaten empfiehlt es sich, alle Pelzgegenstände, Felle, Portieren usw., die nicht zum täglichen Gebrauch dienen, derart zu verpacken, dass den Motten der Zutritt verwehrt wird. Und das erreicht man auf folgende Weise:

In eine Mischung von 70 Teilen gereinigtem Kohlentéeröl, 5 Teilen Petroleum und 5 Teilen Karbolsäure lege man ziemlich starkes Packpapier. Man lasse es solange in der Lösung liegen, bis es vollständig durchtränkt ist, nehme es dann wieder heraus, lasse es gut trocknen werden und benutze es dann zum Einwickeln der vor den Motten zu schützenden Sachen.

Eine andere geeignete Mischung zum Präparieren des Einwickelpapieres kann man sich zusammensetzen aus 50 Teilen Wasser, 3 Teilen Karbolsäure und 3 Teilen Kampfer.

Auch Zeitungspapier hält die Motten von den Sachen fern; denn der Geruch der frischen Druckerschwärze ist den Motten sehr zuwider. Man verwende aber möglichst neue Zeitungen zum Einwickeln und erneuere das Papier immer nach etwa zwei Wochen. Um sich die Arbeit zu erleichtern und zu vereinfachen, kann man das alte Papier sitzen lassen und das neue einfach daran wickeln.

Mittel zum Einspritzen und Besprengen aller durch Motten gefährdeten Sachen. Nach den in folgendem angegebenen Rezepten wird jeder eine wirksame Lösung zum Abtöten der Motten herstellen können. Verstäubt man mittels eines Spritzapparates die Lösung über die durch Motten gefährdeten Sachen, so werden die Motten wegen des scharfen Geruches alle diese Sachen meiden.

80 Gramm Spiritus, 5 Gramm Kampfer und 5 Gramm spanischer Pfeffer schütte man in eine Flasche, verschliesse diese gut und stelle sie an einen warmen Ort. Von Zeit zu Zeit schütte man den Inhalt der Flasche gut durcheinander. Nach mehreren Tagen wird die Flüssigkeit filtriert und ist dann gebrauchsfähig zum Besprengen von Wollzeug, Kleidungsstücken, Pelzsachen und Plüschmöbeln.

Noch wirksamer ist eine Lösung von 80 Gramm Spiritus, 5 Gramm Kampfer, 5 Gramm Terpentinöl, 2 Gramm Karbolsäure, 2 Gramm Naphthalin, 1/2 Gramm Patschulöl und 1/2 Gramm künstlichem Mandelöl.

Mittel zum Einstäuben und Bestreuen. Eisen-vitriol — hellgrüne Kristalle, die in jeder Drogerie zu haben sind — wird zu einem feinen Pulver zerstampft und dann zwischen die Woll-sachen gestreut. Eisenvitriol schützt absolut gegen Mottenfraß. Auch Jodoform eignet sich ganz ausgezeichnet als Abwehrmittel gegen die Motten.

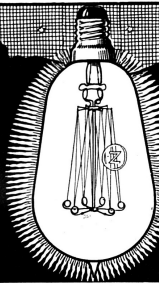
Ein anderes treflich wirkendes Mittel zum Einstäuben kann man sich herstellen aus 10 Gramm Patschulkraut, 5 Gramm Veilchen-wurzel, 5 Gramm Baldrianwurzel und 4 Gramm Kampfer. Nachdem alle diese Teile fein zer-



# Plazierungs-Bureau „International“

Eigentum u. in Selbstverwaltung des Internationalen Genfer-Verbandes der Hotel- u. Restaurant-Angestellten  
 in Genf, 8 Rue de Berne 8 in Zürich, 64 Löwenstrasse 64  
 Telephone 4903. Telephone 4101.  
 Telegramm-Adresse für beide Bureaux: „International.“  
 Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gutemphobenes männliches und weibliches  
**Hotel-Personal**  
 jedweder Kategorie. Ue 4421 a 1312

**Z-LAMPE**  
 ERSTE SCHWEIZER  
 METALLFADENLAMPE  
 BIS ZU 250 VOLT  
 CA. 70% STROMERSPARNIS



**„RIGI“**  
 AKTIEN-GESELLSCHAFT  
 GOLDAU x FABRIK  
 ELEKTR. GLÜHLAMPEN  
 & METALLFÄDEN

**CONTRE LES CAFARDS**



**JA LES TUE TOUS  
 EN UN SEUL COUP**

**SI L'ON M'EMPLOIE  
 LA RACE DISPARAITRA**

**POUDRE J. SIAUVE**

DEPOT GENERAL: J. SIAUVE, PLACE BOVIN, ST. ETIENNE (LOIRE)

En vente chez: Mr. Cartier & Jörin, Droguiste, à Genève.  
 Pascal, fils, rue de Bourg, à Lausanne.  
 Dépôt général pour la Suisse allemande et Autriche: C. H. Wagner, Zurich I.

Prix 1 kg. fr. 8.—, 2 kg. fr. 14.—, 3 kg. fr. 20.— und 6 kg. fr. 38.—  
 franco contre mandat ou remboursement.

**SCHWEIZERISCHES  
 TAFEL- & MEDIZINALWASSER I.R.GS.**

**„Eptinger“**

Aentlich sehr empfohlen bei Nieren- & Blasenleiden Magen- & Darmbeschwerden Gicht & Rheumatismus Habit. Verstopfung & katarrh. Übeln

Leicht verdaulich, angenehmer Geschmack. Vortrefflich zur Mischung von Wein & Fruchtsäften.

BRUNNEN-VERWALTUNG BAD-EPTINGEN (BASELSTADT)

NUR ECHT MIT KORKBRAND ODER VERSCHLUSSETTIQUETTE. KÜHL & LIEGEND AUFBEBEWAHREN.

(Vertragswasser der schweizer. Wirtevereine.)

**VERLANGEN SIE MUSTER & KOSTENVORANSCHLAG!**

Porzellanfabrik Widon  
 Gebrüder Bauscher  
 G.m.b.H.  
 Filiale Luzern  
 Mergentalstrasse

**WELTBEKANNTE FABRIKATE!**

**SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONS SERVICE**  
 FEUERFESTE PORZELLAN-KOCHGESCHIRRE  
**„LUZIFER“**

Vorteile der vielfach patentierten und prämierten Geschirrspülmaschinen u. Apparate

## SIMPLON

von  
**A.-G. KUMMLER & MATTER, Maschinenfabrik, Aarau (Schweiz).**  
 (G 2525 Z) 1056 gegenüber allen anderen Systemen.



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

Ueberzeugung von diesen Vorteilen schliesst den Kauf eines anderen Systems aus. Die Maschinen und Apparate Simplon verbreiteten sich durch die enormen Vorteile gegenüber anderen Fabriken sehr schnell über den ganzen Erdball und stehen prima Referenzen zu Diensten.

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

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

Preis eines Apparates je nach Grösse Fr. 10.— bis 30.—  
 Prospekte üb. Geschirrspülmaschinen u. Messerspülapparate auf Wunsch gratis.



# Persil

wäscht schnell, mühelos und billig bei grösster Schonung der Wäsche!  
 Alleinige Fabrikanten:  
**Henkel & Co., Düsseldorf,**  
 suchd. seit 34 Jahren weltbekannt

## „HENCO“ Henkels Bleich-Soda

Generaldepôt: Albert Blum & Co. Basel.

**Vins de Bordeaux**  
 Gaston Brunet, propriétaire,  
 Ue 4895 d Château Pont,  
 Langon Villenave d'Ornon,  
 (Gironde) France.  
 1326

**Rasenmäschmaschine  
 „Imperial“**  
 Konkurrenzlos in Konstruktion  
 Unübertroffene Weltmarke



**E. Müller & Co  
 Samenhandlung  
 ZÜRICH**

Gegründet 1842. Telephone 3691.

**Steinmann-Vollmer Zürich**

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

**A. de Luze & Fils, Bordeaux**  
 Bordeaux-Weine und Cognacs

**Schweizer-Weine**  
 Spezialität: Rein gehaltene Weine aus dem Zürcher Weinland.  
 Monopol von Schloss Goldenberg  
 Burgunder Weine, Rhein- und Mosel-Weine.  
 Regnier, Moser & Collette, Dijon. Manskopf & Söhne, Frankfurt.

**Champagner**  
 Grösstes Lager in allen prima Marken.









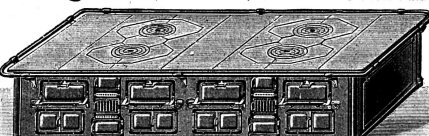
**„D. C. L.“ Scotch Whisky.**

**Gebrauchte Konservendbüchsen  
 sowie altes und neues  
 Weissblechmaterial**

aller Art und in jeder Menge kauft zu den höchsten Tagespreisen.  
**R. Gross-Stein, Zürich II.**  
 Vertreter der Chem. Fabrik Th. Goldschmidt, Sassen-Ruhr. 1309 Ue 540 d.

**LA RENOVINE**  
 enlève rapidement et radicalement les taches de grasse de boue, de couleur, etc. sur les tapis, rideaux, etc. 13 202 L. Produit non inflammable. Succès garanti. Attestations de grands Hôtels. 1 litre fr. 2.50, 10 lit. fr. 20.— franco. Echantillon gratuit contre fr. —50 en timbres-poste pour port et emballage. (1346) Laboratoire Dersiph, Vevey.

**D. Vogt-Gut, A.-G., Arbon-Zürich**



**Komplete Küchen-Einrichtungen  
 Kochherde jeder Grösse**  
 Warmwasseranlagen vom Kessel und jedes System, Verhalkung ausgeschlossen  
 O. F. 2650 • Wärmeöfen. • Bratröste. 3856 1296  
 Beste Zeugnisse. • Kostenberechnungen gratis.

**Pension in Davos zu verkaufen.**  
 An bester Lage in Davos-Platz ist eine kleinere hübsche und sehr komfortabel möblierte Pension sehr preiswert und mit bescheldener Anzahlung zu verkaufen. Anfragen beliebe man zu richten unter Chiffre D 48 Ch an Haasenstein & Vogler, Davos.

**HÜHNERZUCHTANSTALT  
 ARGOVIA**



Müher gesunde beste Lager-Triümmher zum Brüten  
 Brüter Feinste Hähnen  
 des berühmte ARGOVIA-PUTER  
 sowie Gesehnen, liefert  
**PAUL STÄBELIN**  
 Aarau

Katalog gratis. — Dépôts gesucht.

**Honig.**  
 Ia. Tafelkusthonig à Fr. 1.— per Kg.  
 Ia. Schweizerbienenhonig à Fr. 2.20 und 1.80 per Kg.  
**Feinstes Olivenöl** superfine, à Fr. 2.20 bis 1.90, je nach Quantum. (16 202 d)  
**Ia. Speiseöl** rein und feinschmeckend, à Fr. 2.— bis 1.60 per Kg., je nach Quantum. (16 202 d)  
 Beste und billigste Bezugsquelle. Muster zu Diensten.  
 Honigergesellschaft Schweiz A. 25.  
**Oel.**  
 (1342)

**Tafelbutter prima fein □ Kochbutter**  
 1348 liefert regelmässig frisch (Ue 5356 d)  
 Schweiz. Buttergesellschaft „ALPINA“, Zürich.  
 Telephone 2612.



## Elektrische Künstlerpianos

von hand und elektrisch spielbar,

## Pianola-Pianos

von hand und mit  
Fußpedal spielbar,

## Orchestrions

für Tanz- und Konzertzwecke - Je nach Größe kleine Hausorchester  
oder ganze Kurfaalkapellen erfindend - Elektrisch und mit Gewichtaufzug

Große Spezial- Sprechapparate und Schallplatten  
abteilung für: Schieß- u. Geschicklichkeitsautomaten

Kein Restaurateur oder Hotelier

verfehlt im eigenen Interesse unsere

wundervolle Ausstellung in Bern

zu besuchen (erste Schweiz. Fachausstellung für das Gastwirtsgeerbe,  
25. Mai bis 7. Juni 1910) - Jeder findet ein für sein Restaurant, seinen  
Salon oder seinen Saal passendes Instrument

Garantiert beste Qualitäten - Billigste Preise  
Kulante Bedingungen

## Firma A. Emch - Montreux

Gegründet 1867



19, Avenue du

Kursaal

Export

Lieferant

S. III. des Königs  
von Siam.

Größte und  
leistungsfähigste  
Spezialfirma  
der Schweiz.

## Kapellmeister

jung, energisch, gewandt,  
auch routin. Pianist, sucht  
per sofort Stellung als  
Dirigent der Kurkapelle  
in frequentiertem Badeort.  
Ansprüche mässig. Näheres  
unter B. V. 7386. Hasenstein &  
Vogler, Berlin W. G. 5935 558



heißt der  
neue Komet  
aller Schuhputzmittel

Alleinfabrikant:

A. Sutter, vorm. Sutter-Kraus & Cie.  
Oberhofen (Thurgau).

Per sofort oder später  
zu verkaufen:

Hotel und  
Fremdenpension,

an windgesch., ruhiger, idyllischer  
Lage des Vierwaldstättersees, mit  
prachtvoller Aussicht ins Hohe-  
gebirge, sehr solid gebaut, modern,  
34 Betten, alles in absolut gutem  
Zustand, mit ca. 3400 Qm Garten,  
Eisenbahnstation, Telefonan-  
schluss, grosse Zukunftschancen,  
für tüchtige Wirts- oder Küchen-  
chef/familie schöne Existenz. Ver-  
kaufsgrund: Gesundheitsrücksi-  
chten Preis für Liegenschaft, Schiff  
und Geschir Fr. 155,000 fr.  
Gefl. Anfragen von Selbstreflek-  
tant unter Chiffre Ue 5910 f an  
die Annoncen-Expedition Union-  
Reklame, Bern. (554)

## Papierferienbetten

Glatte, Fantasie- und  
Celineböffins - Billige  
Preise - Musterkolle-  
ktion steht zu Diensten.  
Schweizerische  
Verlagsdruckerei  
6. Böhm, Basel

Für ein zu erbauendes Hotel allerersten Ranges  
in **Brasilien** wird tüchtiger, erfahrener

## Direktor gesucht.

Verheiratete Bewerber, deren Frau im Geschäft tätig  
ist, bevorzugt. Offerten nebst Ausweis über bisherige  
Tätigkeit, Referenzen, Photo, unter Angabe der Gehalts-  
ansprüche sind zu richten an die Exp. d. Bl. unt. **H 82 R.**

## Directeur - Chef de réception

Deutscher, 34 Jahre alt, tüchtiger, umsichtiger, energischer  
Fachmann, in allen Teilen der Branche gründlich erfahren, dem  
gebildete Frau zur Seite steht, sucht per sofort oder später seine  
jetzige Stellung zu ändern. Jahreslohn bevorzugt. Ansprüche  
bescheiden. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 94 R** an die Exp. d. Bl.

## Hotel-Direktor

35 jäh., mit besten Referenzen und Verbindungen, sucht  
sich auf kommenden Winter zu verändern. (89)  
Offerten unter Chiffre **H 89 R** an die Hotel-Revue.

## Hotel-Direktor

durchaus erfahrener Fachmann, 34 Jahre alt, seit Jahren in  
gleicher Eigenschaft tätig, sucht passendes Engagement.

Gefl. Offerten unter Chiffre **H 68 R** an die Exp. ds. Bl.

## Hotel-Direktion.

Energetische tüchtige Kraft, Mitte 30, verheiratet, reprä-  
sentable Erscheinung, sprachkundig, gegenwärtig noch als  
Direktor eines grossen, ersten Hotels in der Zentral Schweiz  
tätig, sucht sich auf kommenden Herbst zu verändern. Kautio-  
n kann gestellt werden. Prima Referenzen.  
Offerten unter Chiffre **H 90 R** an die Exped. des Blattes.

## DIRECTEUR

personne sérieuse, très expérimentée, depuis plusieurs années  
dans un des premiers hôtels de la Suisse, cherche engagement  
pour de suite ou plus tard.

Adresser offres à l'adm. du journal sous chiffre **H 81 R.**

## Hotel-Direktion oder Pacht.

Routinierter Fachmann mit internationalen Beziehungen,  
sucht Direktion eines nur erstklassigen, grossen Hauses,  
eventuell Pacht nicht ausgeschlossen. Höchste Referenzen.  
Offerten unter Chiffre **H 91 R** an die Exped. des Blattes.

## Hotel-Sekretär.

Ein im Hotelfach bewandertes junger Mann, der deutschen,  
französischen, italienischen und englischen Sprache in Wort  
und Schrift perfekt mächtig, sucht Stelle als Hotel-Sekretär. Der  
Stellensuchende ist z. Zt. noch in der gleichen Eigenschaft in  
England tätig und wünscht seine Stelle zu ändern. Referenzen  
und Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten beliebe man unter  
Chiffre **H 96 R** an die Expedition ds. Bl. zu senden.

## Direktion event. Pacht

eines prima Hauses an der Riviera sucht langjähriger  
Direktor eines grossen, erstklassigen Sommergeschäftes.  
Gefl. Offerten unter Chiffre **H 95 R** an die Exp. ds. Bl.

## Pacht-Gesuch.

Tüchtiger, selbständiger Hoteldirektor, welcher mehrere  
Jahre erstklassige Hotels Deutschlands, Italiens und der Schweiz  
mit bestem Erfolg leitete, sucht für nächsten Herbst ein gutes  
Hotel mit ca. 80-100 Betten mit Vorkaufrecht zu pachten.  
Offerten unter Chiffre **H 83 R** an die Expedition ds. Bl.

## Zu pachten gesucht.

Für kommenden Herbst ein kleineres Hotel mit gutem  
Restaurant oder nur Restaurant.  
Offerten unter Chiffre **25 M. S.**, postlagernd Emmis-  
hofen erbeten. 92

## Hotel-Verkauf.

Familienverhältnisse halber sofort zu verkaufen in  
grosser Stadt der Ostschweiz ein in bestem Betriebe  
stehendes **Geschäftsreisenden- u. Touristenhotel** mit grossem  
internationalen Passantenverkehr. Jahresgeschäft. Sichere  
und gute Rendite. Günstige Konditionen evt. Brauereihilfe.  
Offerten unter Chiffre **H 1096 R** an die Exp. ds. Bl.

## Elektrische Künstlerpianos

von hand und elektrisch spielbar,

## Pianola-Pianos

von hand und mit  
Fußpedal spielbar,

## Orchestrions

für Tanz- und Konzertzwecke - Je nach Größe kleine Hausorchester  
oder ganze Kurfaalkapellen erfindend - Elektrisch und mit Gewichtaufzug

Große Spezial- Sprechapparate und Schallplatten  
abteilung für: Schieß- u. Geschicklichkeitsautomaten

Kein Restaurateur oder Hotelier

verfehlt im eigenen Interesse unsere

wundervolle Ausstellung in Bern

zu besuchen (erste Schweiz. Fachausstellung für das Gastwirtsgeerbe,  
25. Mai bis 7. Juni 1910) - Jeder findet ein für sein Restaurant, seinen  
Salon oder seinen Saal passendes Instrument

Garantiert beste Qualitäten - Billigste Preise  
Kulante Bedingungen

## Firma A. Emch - Montreux

Gegründet 1867



19, Avenue du

Kursaal

Export

Lieferant

S. III. des Königs  
von Siam.

Größte und  
leistungsfähigste  
Spezialfirma  
der Schweiz.



Ue 5890 f. Garantiert reiner (1374)

## Berner Alpenrahm

Vorzüglich für

Schlagsahne, Süss-Speisen, Glaces

Sehr ausgiebig

infolge seines hohen Fettgehaltes

Unentbehrlich

für Hotels und Konditoreien

Feinstes Aroma - Grösste Haltbarkeit

Zu beziehen in **Dellkatess-Geschäften** oder direkt bei der

Berner-Alpenmilch-Gesellschaft Stalden, Emmenthal.

## Hotel-Verkauf in Heidelberg.

Das seit vielen Jahren mit bestem Erfolg betriebene Hotel  
Harrer mit Weinrestaurant in Heidelberg ist sofort zu verkaufen  
oder zu verpachten. Offerten sind zu richten an **Frau W. Harrer,**  
Pension Beau-Séjour, Heidelberg. 97

## ELECTROCARBON A.-G.

(Kt. Zürich) - Niederglatt - (Schweiz)

Ue 5700 p liefert

■ Kohlenstifte ■

in jeder Dimension und Länge für

**BOGENLAMPEN** aller Art.

## Zu kaufen gesucht

in der Schweiz, Italien, Frankreich eventl. Süddeutschland ein besseres,  
gut eingeführtes Hotel. Suchender ist Selbstreflektant, tüchtiger Fach-  
mann und kann eine grössere Anzahlung aus eigenen Mitteln leisten.  
Seriöse Offerten unter Chiffre **H 1086 R** an die Expedition ds. Bl.

## Luxusbau mit drei grossen Terrassen.

Die Fasanerie des Schlosses Castell, Station Täger-  
wilen, ist zum Abbruch um ca. 10% der Erbauungskosten  
zu verkaufen.

Das hauptsächlich in Eisen, Glas und Frankfurter Back-  
steinen ausgeführte Gebäude eignet sich vorzüglich zum  
Wiederaufbau für **Hotels** resp. **Bad** oder als grossartiger  
**Parkpavillon**. Grundfläche 25x16 m. Zentralheizung.

Man wende sich zwecks Besichtigung gefl. an Herrn  
**Schneider**, Obgärtner des Schlosses.

Offerten bis zum 10. Mai an die Exp. d. Bl. unter **H 70 R.**



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

Rendus franco domicile en caissettes de 5 kilos  
aux prix de fr. 5.-, 5.50 et 6.- le kilo 1160

\*\*\*\*\* Envoi d'échantillons sur demande \*\*\*\*\*

## Associé gesucht

für feines Riviera-Hotel (70 Betten). Betreffender muss erst-  
klassiges Sommergeschäft besitzen oder als Direktor leiten und  
inständig sein, gute Klientel zuführen. Kapital nicht er-  
forderlich. Offerten unter Chiffre **Ue 5864 f** an die **An-  
noncen-Expedition Union-Reklame, Bern.** 547



## Spezialitäten für Hotels:

1a. Cacao und Schokoladenpulver.  
Vorzügliches Hotel-Dessert.  
Hotel-Dessert-Tabletten in Milch- und Fondant-Chocolade.  
Tafel-Chocoladen in allen Qualitäten.  
Geschmackvolle Phantasie-Artikel. Ue 4561 b 1315

## Kaufgesuch.

Hotel I. oder II. Ranges mit zirka 60 bis 120 Betten, Jahres-  
geschäft bevorzugt. Hohe Anzahlung. Offerten unter Chiffre  
**H 86 R** an die Expedition des Blattes. 86



# Winter-Hotel gesucht.

Fachkundiger Hotelier der Zentralschweiz, mit tüchtiger Frau und prosperierendem Sommergeschäft, sucht ein gutes, mittelgrosses Winterhotel, fertig möbliert, im Berner Oberland oder Engadin zu pachten. Späterer Kauf in Aussicht genommen. Ganz vorzügliche Verbindungen und Referenzen. Vermittler verboten. — Gefl. detaillierte Angaben sub Chiffre H 1103 R an die Exp. d. Bl. erbeten.

## Société de Conserves Alimentaires SAXON (Valais)

■ ■ ■ Asperges ■ Pois ■ Haricots ■ Flageolets ■ ■ ■  
Tomate concentrée „Saxon“ ■ Confitures ■ Compotes  
Fruits glacés ■ Bonbons pour dessert et la pâtisserie.

LES CONSERVES DE SAXON SONT RECONNUES LES MEILLEURES.

Ue 5483 a 1363

Frisch eingetroffen sind:



**Lorbeer-Kronenbäume und Pyramiden**

(2 Eisenbahnwaggons)  
in tadelloser, prima Ware,  
grösste Auswahl in allen  
Preislagern.

Massenvorräte von allen Markt- und Gruppenpflanzen.

Ehrendiplom für Lorbeerbäume

an der kant. landwirtschaftlichen Ausstellung in Luzern 1909.

**JOS. WERCK & SÖHNE, Handlungsgärtnerei u. Versandgeschäft, LUZERN.**

Telephon No. 80. Telegramm-Adresse: WERCK, LUZERN.

Tramhaltestelle: Friedentalstrasse.

# Tapeten

in vornehmer und reichster Auswahl.  
Billigste Preise!

**Tapetenmanufaktur Salberg & Co.**  
Fraumünsterstrasse 8, Zürich.

Muster franko zu Diensten. • Uebernahme der Tapezierarbeit.

## Zentralheizungen

aller Systeme erstellen unter Garantie

**MOERI & CO Luzern**

## Sichere, spurlose Vertilgung

Jeder Art Ungeziefer, Schwabenkäfer, Mäuse, Wanzen etc.

ist dem verehrlichen Publikum geloten durch den Unterzeichneten. Uebernahme auf Verlangen alle Desinfizierungen persönlich und leiste jede Garantie für rasche und gründliche Ausrottung obigen Ungeziefers. Ganz besonders ist zu beachten, dass nicht das geringste an Mobiliar oder an den Lokalitäten beschmutzt oder beschädigt wird. Diese Desinfizierungsmethode ist für Hotel-Besitzer besonders günstig, da diese Arbeit in der kürzesten Saison von mir ausgeführt werden kann, ohne dass das Hotel-Personal im geringsten an seiner täglichen Arbeit gestört wird. Unter g. n. z. bescheidenen Ansprüchen empfiehlt sich der Unterzeichnete.

594  
Erstes, seit vierzig Jahren einziges Spezial-Desinfizierungsgeschäft auf dem Platze Zürich.

**A. Egli, Chemiker, Schiffhände 20, Zürich I.** Telephon No. 1544  
Ue 4895 b. früher Mainaustrasse, Zürich V. 1324

Waschmaschinen  
Centrifugen  
Plättmaschinen

Muldenmangel mit Absaugevorrichtung für Dampf- und Gasheizung

so wie einzelne Maschinen für Dampftrieb und direkter Feuerung liefern als Spezialität in unübertroffener Ausführung:

**A. Liebmann & Co., Zürich I.**

Kataloge und Kostenanschläge gratis. 1341

**S. GARBARSKY**  
Chemiserie  
**ZÜRICH**  
Bahnhofstrasse 69  
1366 ZUR „Trulle“ D 67 Z

Spezialgeschäft für feine Herrenwäsche nach Mass und Modeartikel.

**C. Ahlers & Cie. Geestemünde**  
Hochseefischerei

liefern von täglich frisch eintreffenden Fängen unter Garantie tadelloser Ue 5890 u. Ankunft zuverlässig 1371

**See-u. Fluss-Fische**  
Fisch-Conserven, Austern  
Caviar, Hummer, Sardellen

Aufmerksame Bedienung unter Berücksichtigung besonderer Wünsche.

Höchste Auszeichnung. Offerten gratis und franko.

## Die Hotelschule Bern sucht

Ue 5727 a 1387

für eine Reihe von Tüchtern und Herrern, zum Teil mit Hotelpraxis, die den Hotelsakretärkurs absolviert haben, in allen Bureauarbeiten bewandert sind und Sprachkenntnisse besitzen. Stellung als Hotelsekretäre. Ein Teil würde in die franz. Schweiz oder nach Frankreich als Volontär gehen. Gefl. Anfragen beantwortet gern der Direktor Dr. R. Glücksmann.

## Moderne Kühl-Anlagen

mit Eis- und Maschinenbetrieb für  
Hotels, Sanatorien, Restaurationen etc.

**Einige ausgeführte Anlagen:**

Bahnhofrestauration	Luzern
Grd. Hotel St. Gotthard	Landquart
Hotel Europe	Chur
Bellevue-Terminus	Luzern
Suisse	Engelberg
Sarvey	Interlaken
Grd. Hotel Miramare	Genoa
Grd. Hotel Altramare	St. Margherita
Grd. Hotel des Palmiers	Nizza
Hotel Terminus	Bern
Neues Kasino	St. Gallen
Neue Tonhalle	American Club

Herrn J. Rizzi, Comestibles, Davos.

Sehenswerteste Maschinen-Mühlanlage der Schweiz

**Kühlanlagenbau**  
**Gersbach & Cie**  
Zürich I, Bahnhofstr. 73  
Telephon 2742 Telephon 2742. Ue 3863 p

# Schnebli

und Biscuits

**Waffeln** anerkannt beste Qualität. unübertroffen.

**A. Schnebli's Söhne, Baden.**

## Kochherde für Hotels, Restaurants u. Private in jeder Grösse liefert

**E. ZEIGER, Kochherdfabrikant,**  
Nachfolger von H. Bürkli. Gegründet 1859.  
Klarastrasse 17 **BASEL** Klarastrasse 17  
Ue 4698 b. Höchste Auszeichnungen im In- und Ausland. 1321

## EL. PAERLI & CIE.

BIEL · BIENNE

LAUSANNE: Avenue Louis Ruchonnet 5

erstellen unter Garantie für tadelloser Funktionieren

### Zentralheizungen

jeden Systems und jeder Grösse.

■ Warmwasserversorgungen • Bäder. ■

Ue 3554 n. Vorzügliche Referenzen! 1263

## Leistungsfähiges Metzgereigeschäft

der Ostschweiz wünscht in Verbindung zu treten mit Hotel oder Sanatorium zur Lieferung von nur

### Ia Nierstücken

Ochsen- und Rindstotzen, Kalbsstotzen und Carré etc.

Offerten erbeten unter Chiffre Ue 5944 f. an die Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern. 555

## Eine neue Einnahmenquelle

erschliesst Ihnen die Abgabe von **Wolo-Fichtenmadel-Bädern** an Ihre Kundschaft, welcher Sie damit zugleich eine grosse Annehmlichkeit bieten. Wolo-Fichtenmadel-Bäder sind ein hervorragendes Stärkungs- und Erfrischungsmittel von einfacher Anwendung. Propaganda-Unterstützung durch die Fabrik: **Wolo A.-G., Zürich.** Prospekt gratis u. franko. Auskunft bereitwilligst.

Ue 54194 514

## Hotel zu verkaufen

in allererstem Industrie- und Badekurorte der deutschen Schweiz, an bester Lage 3 Minuten vom Kurhaus, mit allem Komfort eingerichtet, 2 Restaurationssäle, Speisesaal, Gesellschaftszimmer, 32 Fremdenzimmer. 5877 553

Kaufbedingungen günstig.

Offerten befördern unter Chiffre O. F. 1028 Orell-Füssli, Annoncen, Zürich.

Maison fondée en 1796

## Vins fins de Neuchâtel

**SAMUEL CHATENAY**  
Propriétaire à Neuchâtel 1062

Marque des hôtels de premier ordre

Dépôt à Paris: Fr. Thomi, 41 Rue des Petits Champs.  
Dépôt à Londres: J. & R. M<sup>c</sup> Cracken, 10 Bath Lane, Cannon Street EC.  
Dépôt à New-York: Cusenier Company, 400-402 West 23<sup>rd</sup> Street.