

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 44

PDF erstellt am: **15.08.2024**

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.

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. Portzuschlag): 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. Vereinsmitglie der bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis.
Alleinige Annoncenaufnahme 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 (trais 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. Les membres reçoivent l'épreuve gratuitement.
Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Unionreclame S. A. à Bern et de ses succursales.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o

TÉLÉPHONE No. 2406

Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.

Compte de chèques postaux No. V, 85 o

Voir Bulletin „Rats d'hôtels.“



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Traueranzeige, dass unsere Mitglieder

Herr Albert Boss

Mitbesitzer des Hotel Bristol in Grindelwald nach langem Leiden im Alter von 36 Jahren, und

Herr J. K. Häslar

Besitzer des Parkhotel in Bönigen im Alter von 56 Jahren gestorben sind.

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

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:
O. Hauser.

Hotelführer 1911.

Gemäss Beschluss der Generalversammlung vom 28. Juni 1909 in St. Moritz werden

Korrekturen für die Annoncen im Hotel-Führer 1911 bis allerspätstens am

31. Oktober

angenommen. Nach diesem Datum eingereichte Abänderungsbegehren können für die Auflage 1911 nicht mehr berücksichtigt werden.

Das Zentralbureau.

Guide des Hôtels 1911.

Suivant arrêté de l'Assemblée générale du 28 Juin 1909 de St. Moritz, les

Corrections à apporter aux annonces du Guide des Hôtels 1911

doivent être en notre possession le

31 Octobre

au plus tard. Toutes corrections reçues après cette date ne peuvent plus être prises en considération pour l'édition de 1911.

Le Bureau central.

Ecole professionnelle à Cour-Lausanne.

Fachliche Fortbildungsschule in Cour-Lausanne.

Ciste de tirage
des 100 délégations
sortis au tirage pour 1910
remboursables à la
Banque Cantonale à Lausanne
contre envoi des délégations acquittées.

| Nos. |
|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 2 | 291 | 470 | 605 | 685 | 759 | 825 | 938 |
| 24 | 319 | 490 | 610 | 689 | 763 | 829 | 942 |
| 43 | 324 | 499 | 614 | 690 | 774 | 841 | 983 |
| 47 | 329 | 500 | 618 | 695 | 776 | 851 | 990 |
| 90 | 362 | 506 | 627 | 702 | 780 | 857 | 1002 |
| 104 | 385 | 521 | 632 | 709 | 785 | 862 | 1045 |
| 161 | 389 | 539 | 635 | 717 | 791 | 872 | 1056 |
| 175 | 402 | 541 | 643 | 719 | 795 | 895 | 1078 |
| 181 | 405 | 545 | 653 | 728 | 798 | 910 | 1114 |
| 220 | 419 | 556 | 661 | 738 | 801 | 914 | |
| 234 | 425 | 566 | 664 | 744 | 807 | 921 | |
| 242 | 432 | 572 | 672 | 746 | 811 | 926 | |
| 278 | 455 | 596 | 680 | 757 | 820 | 934 | |

Feine Kollegialität.

Während den letzten Wochen haben sich die gehässigen Angriffe der italienischen Presse gegen die Schweiz geradezu in unheimlicher Weise vermehrt. Solange sich diese Ausfälle aber nur in politischen oder Witzblättern zeigten, hielten wir es nicht für die Aufgabe eines Fachblattes, darauf einzutreten. Nachdem nun aber die *Rivista degli Alberghi*, das offizielle Organ des italienischen Hoteliervereins, in ihrer No. 41 vom 10. Oktober unter dem Titel „Das Gesetz der Wiedervergeltung gegen illoyale Konkurrenten“ einen ebenso einseitigen als unverschämten Artikel veröffentlicht hat, der sich gegen die schweizerische Hotellerie richtet, müssen wir aus unserem Stillschweigen heraustreten und die perfiden Beschimpfungen zurückweisen.

Das Blatt schreibt: „In Italien spricht glücklicherweise fast niemand mehr von der Cholera, weil diese tatsächlich nur in einigen Orten ein paar Sprünge machte und dank dem sofortigen Einschreiten der Gesundheitsbehörden sofort wieder verschwand. Rom und Palermo sind ganz frei von der gefürchteten Seuche und Neapel, wo ihr Auftreten etwas intensiver war, ist im Begriff, von ihr wieder ganz befreit zu werden. Niemand denkt mehr ernsthaft an eine Ansteckungsgefahr.“

Uebrigens weiss man, dass die Cholera jetzt eine „müde“ (aussterbende) Krankheit ist, die in unseren Städten nicht mehr das günstige Feld für ihre Verbreitung findet, wie in der ersten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts; jetzt tritt sie nur noch an den Ufern des Ganges und des Indus epidemisch auf. Immerhin erregt die Erinnerung an ihre ersten Verheerungen bei alten Leuten noch eine grosse Furcht und die blosser Erwähnung der Seuche genügt — es geschieht dies aus Konkurrenzneid gegenüber Italien — um die Fremden, denen unser gottbegnadetes Land und seine Kunst wie eine Tochter lieb geworden sind, auf die Hälfte ihrer Reisen verzichten zu machen.“

Vico Monteggia schickte der *Nazione* in Florenz einen bitteren Artikel aus Rom, in welchem er sich gegen alle diejenigen wendet, welche die Straflosigkeit benutzen, um die Fremden vor dem Betreten Italiens zu warnen, ein gemeiner Kniff der niedersten Spekulanten, die aus einem Landesunglück Nutzen ziehen wollen, indem sie Tatsachen übertreiben oder gar erfundene Berichte in die Welt hinaus senden. Er läubt nicht, dass es etwas nützt, derartige Nachrichten als unwahr erklären zu lassen, und verlangt deshalb ein Gesetz der Wiedervergeltung, dessen Anwendung zwar ehrlichen Leuten widerstrebt, das aber allein die Schuldigen zu bestrafen vermag und das wirksamste Mittel gegen das internationale Verbrechen ist.“

Monteggia schreibt, was folgt: „In Rom haben wir uns von aller Furcht vor der Cholera befreit. Man hat wegen zwei oder drei eingeschleppten Cholerafällen einen grossen Lärm gemacht, aber mit Unrecht. Ich gehöre nicht zu denjenigen, welche glauben, es sei in solchen Fällen besser, die Wahrheit zu verheimlichen. Aber zwischen Verheimlichen und Uebertreiben ist ein grosser Unterschied. Und die Uebertreibung bei den vor einigen Tagen vorgenommenen drei oder vier Fällen war ein grosser Fehler; ein Fehler, der für unsern Fremdenverkehr üble Folgen haben kann; dies umso mehr, als dabei die Hoteliers der andern Länder gewinnen. Und wie! In der Schweiz ist wirklich eine gemeine und böswärtige Kampagne organisiert worden. Dort gibt es Hotels, welche in den Gängen und Sälen überall zahlreiche Plakate mit der Aufschrift: „Gehen Sie nicht

nach Italien, weil dort die Cholera ausgebrochen ist“ zum Aushang gebracht haben. In einem dieser Hotels findet sich diese Warnung sogar auf dem Menü. Und erst die Zeitungen, und nicht nur die schweizerischen, erhalten von dem im Vaterlande Wilhelm Tels gelegenen grossen Hotels erhöhte Preise für Inserate, damit jene neben der Reklame noch in dieser Weise dienlich sein können, denn die Zeitungen veröffentlichten täglich Telegramme mit der Aufschrift: „Die Cholera in Italien, die Cholera in Rom.“

Leider gibt es für derartige gemeine Presserzeugnisse keine Abwehr. Oft bringt ein offizieller Widerruf solcher Nachrichten durch die Regierung oder unsere staatlichen Vertreter im Auslande, wie ein solcher vom Fremdenverkehrsverein (*Associazione per il movimento dei forestieri*) geplant war, mehr Schaden als das Uebel selbst. Ein solcher Widerruf gibt Gelegenheit zu weiterem Kommentar und hat daher nur einen zweifelhaften Wert. . . . um sicher zu sein, geht man daher dieses Jahr nicht nach Italien.

Da gibt es nur einen einzigen Weg, nämlich sich mit denselben Waffen zu verteidigen. Boshaftigkeit gegen Boshaftigkeit! Beginnen wir mit der Aussage, dass da und dort in der Schweiz, wo die Fremden am meisten zusammenströmen, ein verdächtiger Krankheitsfall vorgekommen sei und wenn — stellen Sie sich die Proteste vor — die schweizerischen Behörden vorstellig werden sollten, so lässt uns einem Vertreter der Regierung der freien Schweiz ins Ohr sagen: Wenn ihr aufhört, so hören wir auch auf. Es widerstrebt einem oft, sich gewisser Mittel zu bedienen, aber es bleibt nichts anderes übrig, als zu sagen: es ist dies der einzige Weg, um gewisse Leute zur Pflicht zurückzurufen und die unwürdige Zeitungskampagne der Schweizer Hoteliers zu beendigen.“

Dies der Artikel in deutscher Uebersetzung. Schon anlässlich der Briger Flugwoche ergoss sich in der italienischen Presse eine Flut der einseitigen und armseligen Spöttereien über die Schweiz und ihre Behörden, weil die Regierung des Kantons Wallis den eidgen. Betslag, den höchsten schweizerischen Feiertag, respektiert haben wollte. Ernsthafte italienische Blätter standen nicht davon ab, ihren Lesern die Abernheit aufzuzeigen, dass an allen „Chikanen“ gegen die Aviatiker einzig die Schweizer Hoteliers schuld seien, welche in ihrem Konkurrenzneid den Italienern den Besuch wohlhabender Sportleute nicht gönnen mochten. Für den Italiener ist die Schweiz das Land der Hotels. Viele italienische Blätter haben ihren Lesern weiss gemacht, dass an Stelle des Regenten Wilhelm Tell jetzt „Guglielmo Albergro (Hotel)“ unser Land regiere!

Jetzt sollten die schweizerischen Hoteliers noch daran Schuld sein, dass Choleraerkrankungen aus Italien ins Ausland gelangen und von den Zeitungen veröffentlicht werden. Es fehlt nur noch, dass man die schweizerischen Hoteliers für das Auftreten der Krankheit selbst verantwortlich machen will. Warum soll nur der schweizerische Hotelier schuldig sein und nicht auch der deutsche und französische? Wohl weil die Schweiz ein kleines Land ist, das man nach Belieben beleidigen und verdächtigen zu können glaubt. Die verschiedenen Versuche haben Schule gemacht, der Blödsinn wird gelesen, oft von ganz gebildeten Leuten, und die grosse Masse muss ja alles glauben, was ihnen manchmal auch seriöse Blätter über die Schweiz berichten. Dass sich aber ein in Fachkreisen angesehenes Blatt wie die „*Rivista Italiana degli Alberghi*“ dazu erniedrigen konnte, einem solchen Schmäherartikel gegen die schweizerische Hotellerie Aufnahme zu gewähren, bevor sie sich nur einiger-

Aufnahms-Gesuche. Demandes d'Admission.

- Frau Blaser-Gloor, Hotel und Pension Kastanienbaum bei Luzern 48
 - Paton: HH. A. Riedweg, Hotel Victoria, und K. Geiger, Hotel Splendide, Luzern.
 - Mr. François Couttet, Hôtel de l'Europe, Chamonix 49
 - Patrons: MM. A. Quaglia, Hôtel Beau-Rivage, et Ch. Landry, Hôtel Métropole, Chamonix.
 - Hr. Alfred Giger, Hotel Bernina, St. Moritz-Bad 70
 - Paton: HH. N. Tarnutzer, Hotel Central, St. Moritz-Bad, und D. Schmidt-Candrian, Hotel Schweizerhof, Flims-Waldhaus.
 - Hr. Alois Huber-Adam, Hotel Göschenen und Hotel de la Gare, Göschenen 90
 - Paton: HH. F. Fassbind, Hotel Waldstätterhof, Brunnen, und A. Müller, Grand Hotel, Flüelen.
 - Hr. Ch. Kohler, Hotel National, Thun 48
 - Paton: HH. H. Sommer, Hotel Falken, und K. Truttmann, Schlosshotel Freienhof, Thun.
 - Hr. Karl Walther, Hotel Deutsches Haus, Friedrichshafen 70
 - Paton: HH. M. Brunner, Insel-Hotel, Konstanz, und H. Möhlau, Hotel Deutsches Haus, Friedrichshafen.
- Wenn innert 14 Tagen keine Einsprachen erhoben werden, gelten obige Aufnahmsgesuche als genehmigt.
- Si d'ici 15 jours n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

massen von der Richtigkeit der schweren Anklagen überzeugt hatte, zeugt von wenig Taktgefühl und Kollegialität.

Was zunächst die Behauptung betrifft, es seien in schweizerischen Hotels Plakate und Menus aufgestellt worden, welche die Hotelgäste vor einem Besuche Italiens warnen, müssen wir sie als eine freche Lüge erklären, bis uns bezügliche Beweise dargebracht, bezw. die betreffenden Häuser mit Namen genannt werden. Der Schweizer Hotelier-Verein würde, sobald dies geschehen, gewiss nicht zögern, den allfälligen fehlerhaften Berufsgenossen sofort seine volle Missbilligung eines solchen ungemessenen Verhaltens vorzuhalten. Der Verein hat es sich seit Jahren zur Aufgabe gemacht, mit allen verwandten Vereinigungen im Ausland vorzügliche Verbindungen zu unterhalten, und dass ihm das gelungen, beweist das hohe Ansehen, das er überall genießt.

Auch die peride Verdächtigung der schweizerischen Presse, die in obigem Artikel geradezu der Bestechlichkeit bezichtigt wird, können wir nicht ohne weiteres auf ihr sitzen lassen. Bis jetzt machte es sich sowohl die schweizerische, als auch die anständige ausländische Presse zur redlichen Aufgabe, über alle wissenswerten Begebenheiten sachgemäß zu berichten, ohne sich dabei von irgend einer Seite beeinflussen zu lassen, auch nicht von den schweiz. Hoteliers, die nicht über unsere Presse verfügen können, wie das italienische Blatt glaubt. Unsere Zeitungen sind in dieser Hinsicht unabhängig als die italienischen und letztere sind daher gerade am wenigsten dazu berufen, eine so läppische Kritik an unsern Presseverhältnissen zu üben. Uebrigens stammen die veröffentlichten Telegramme aus Italien selbst; sie sind keine Erfindungen unserer Blätter. Man wolle deshalb jenseits des Gotthard zuerst dafür besorgt sein, dass im eigenen Land keine übertriebenen, den Fremdenverkehr schädigenden Berichte mehr veröffentlicht werden. Dann wird es auch nie nötig werden, Zeitungsartikel berichtigen zu lassen.

Und nun noch ein Wort zu der angedrohten Wiedervergeltung. Diese ist ebenso niederrichtig als unverschämte und lässt den wahren Charakter des Initiators, dieses Retters aus grosser Not, erkennen. Wie tief muss man gesunken sein, wenn man einiger spärlicher, authentischer Zeitungsnotizen wegen mit derartigen perfiden Repressalien droht?

Es wäre nicht das erste Mal, dass der schweizerische Fremdenverkehr ohne Grund durch Verleumdung und Lüge von italienischer Seite geschädigt würde. Wir brauchen nur wenige Monate zurückzugreifen. Anlässlich des im letzten Sommer eingetretenen Hochwassers in Luzern, das nicht die geringste Gefahr für den Fremdenplatz mit sich brachte, veröffentlichte die in Rom erscheinende „*Tribuna illustrata*“ in ihrer Ausgabe vom 26. Juni a. c. ein farbiges Bild, betitelt „*un episodio della terribile inondazione di Lucerna*“, in welchem ein phantasiericher „Künstler“ eine Schreckenskatastrophie darstellte, wie sie unser Land gotto-bis niemals erlebt hat. Dass zur Erläuterung des Bildes ein entsprechender Text beigegeben war, der alle Tatsachen auf den Kopf stellte, versteht sich von selbst! Wie würde die italienische Presse über die Schweiz hergefallen sein, wenn sich ein schweizerisches Blatt gestattet hätte, eine derartige Publikation über Italien zur Veröffentlichung zu bringen. Die schweizerischen Zeitungen haben es aber nicht nötig, zu solchen verwerflichen Mitteln Zuflucht zu nehmen. Bis jetzt haben sie im Gegenteil fast allgemein die italienischen Dinge mit grosser Sympathie besprochen; aber wie wäre es, wenn sie einmal — nur versuchsweise während der Fremdenreise — die italienischen Zustände unter die Lupe nehmen und alles so liebloß kritisieren wollte, wie es die Italiener seit einiger Zeit der Schweiz gegenüber üben. Es würde sich dann innert kurzer Zeit soviel Material ansammeln, dass zahllosen Touristen die Lust zu Italienreisen vergehen würde.

Nachdem wir den Artikel der „*Rivista*“ in extenso publiziert haben, dürfen wir erwarten, dass sie auch unsere Antwort ihren Lesern im Wortlaute mitteilt. Vielleicht kommt dann mancher zur Einsicht, dass es im Interesse von beiden Seiten liegt, die gegenwärtige Pressefehle zu beendigen *pace vivae et laissa vivae*. Unsere beruflichen Vereinigungen sind nicht dazu da, einander zu bekriegen und hoffen wir deshalb, dass der leidliche Zwischenfall hiermit erledigt sei.
E. St.

Der Kampf um das Menü.

Schon wiederholt, zuletzt in No. 35 vom 27. August, hatten wir Gelegenheit, uns mit unmotivierten Angriffen einiger deutschen Tagesblätter gegen das französische Menü in den grossen internationalen Hotels zu beschäftigen und zu der Frage Stellung zu nehmen. Glücklicherweise gibt es auch in Deutschland noch Zeitungen, die den Standpunkt des Hoteliers in dieser Sache zu würdigen und nötigenfalls zu verteidigen wissen. So veröffentlicht der „Berliner Lokal-Anzeiger“ unter vorstehendem Titel nachstehenden Artikel von Herrn Viktor Ottmann, der die volle Zustimmung unserer Leser finden dürfte. Herr Ottmann schreibt:

„In einem Berliner Restaurant, in dem ich mich zu restaurieren pflege, gibt es wochentags Suppe, am Sonntag aber *Potage*. Der Wirt steht auf dem Standpunkt, dass die Situation am Sonntag einen höheren sprachlichen Ausdruck verlange, zumal da das Menü dann auch 50 Pf. mehr kostet als in der Woche, und ich schliesse mich seinem Gedanken vollkommen an. Ueber-

dies hat die Sache auch einen greifbaren praktischen Nutzen. Unter uns gräbt wie oft hätte ich schon vergessen was „grüne Bohnen“ auf Französisch heisst, wenn das Sonntagsmenü nicht meine Erinnerungen aus dem „Kleinen Platz“ auffrischt und mir freundlich zuhantelt: *Haricots verts*, 75 Pf.“ Nun gibt es aber Menschen, denen es niemand recht machen kann. Es gibt wahrhaftig so difficile Naturen, die an unserem Speisekartenfranzösisch Anstoss nehmen. Es macht ihnen schon Beschwerde, ein „Restaurant“ besuchen zu müssen, sie wollen ein „Wirtshaus“. Sie wollen statt des Menüs eine „Speisefolge“ und „Tunke“ statt der Sauce; sie runzeln die Stirne bei *Potage*, mokieren sich über das *Entréefilet*, werden nervös bei *Bœuf à la mode* und lassen sich auch durch den sanftesten *Française* nicht versöhnen. Die Situation verschärft sich, wenn die guten Leute auf Reisen gehen und ihnen im Hotel eines grossen deutschen Kurortes der Zufall eine reinfranzösisch geschriebene Speisekarte statt der ebenfalls vorhandenen deutschen in die Hand spielt. Sie erblicken darin einen schmählischen Verrat an der deutschen Sache und kargen nicht mit Worten der Entrüstung über das, was sie für eine Verleugung des Deutschtums, für eine klägliche Kriecherei vor dem Auslande halten.

Es will mir scheinen, als ob diese Opposition, die in der letzten Ferienzeit auffallend laut zum Ausdruck gelangt ist, in ihrem Kampfe ums Menü mit dem Schlachtruf: „Nur deutsch!“ ein wenig über das Ziel hinausgeschiesst und ein sich höchst achtbares Bestreben unnötig auf die Spitze treibt. Die ganze Sache ist überhaupt nicht so tragisch zu nehmen, und sie verdient wohl kaum, deshalb das schwere Geschütz nationaler Entrüstung aufzufahren. Aber sollen wir sie schon durchaus mit gravitätschem Ernst erörtern, dann sind wohl zunächst gewisse Unterschiede zu machen. Wenn es sich darum handelt, die Speisekarte unserer bürgerlichen Restaurants von überflüssigen oder gar lächerlichen Redebäumen des berühmten Küchenfranzösisch zu säubern, dann wird das jeder Mensch von feinem Sprachgefühl willkommen heissen, und auch die Mehrzahl der Gastwirte bekundet dafür das richtige Verständnis. Wie weit die Verdeutschung gehen soll, das ist allerdings eine vielumstrittene Frage. Das schöne Wort „Tunke“ z. B. ist nicht jedermanns Geschmack, weil es in seiner ursprünglichen Bedeutung zu sehr an die primitivsten Essergüsse erinnert; wir wollen getrost bei „Sauce“ bleiben, sollten es aber als ein völlig ins Deutsche übergegangenes Wort so schreiben, wie es gesprochen wird: Sosse. Ueberdies kann die feine Küche, wie der *Gourmet* sie liebt, die ihm vertrauten französischen Fachausdrücke gar nicht gänzlich entbehren. Wollte man Bezeichnungen wie *Navarin*, *Vol-au-vent*, *Petites Timbales* ins Deutsche übertragen, so hiesse das dem Schlemmer Rätsel aufgeben, die er ohne Erläuterung nicht lösen kann. Und man besucht doch schliesslich die Stätten des kulinarischen Kultus nicht, um sich einigen Prinzipienreihern zuliebe den Kopf zu zerbrechen.

Die Vorkämpfer der nur-deutschen Speisekarte tun aber unrecht, wenn sie aus dem Vorhandensein einer französischen oder unter Umständen auch englischen Karte in einem vorzugsweise für die Fremdenwelt besuchten Hotelrestaurant, besonders in Kurorten mit internationalem Publikum, auf eine tadelnswerte Charakterschwäche des deutschen Hotelbesitzers schliessen. Es handelt sich da einfach um praktische Erwägungen, um eine notwendige Rücksichtnahme auf jene Ausländer, die eine deutsche Speisekarte nicht verstehen. Wie notwendig eine solche Rücksichtnahme im geschäftlichen Interesse ist, mag folgendes Beispiel erläutern. Vor mir liegt die Verkehrsstatisik eines bekannten Schwarzwälder Kurortes. In diesem Hotel wohnten im vorigen Jahre 826 Kurgäste, von denen 161 Amerikaner, 126 Engländer, 105 Franzosen, 104 Holländer, 30 Russen, 29 Belgier, 26 Italiener, Spanier usw., also 571 Nichtdeutschsprechende waren, denen 255 Deutsche mit Einschluss der Oesterreicher und Schweizer gegenüberstanden. Höchstwahrscheinlich gehörte von den Oesterreichern und Schweizern auch noch ein guter Teil den nicht-deutschen Sprachgebieten ihrer Länder an, so dass also die Zahl der Reindutschen noch kleiner war. Kann man es nun der Hoteldirektion verdenken und ihr als einen Mangel an Nationalgefühl vorwerfen, wenn sie einer so bunt zusammengewürfelten, kosmopolitischen Kundschaft ein Menü bietet, das in einer allgemein verständlichen Sprache gehalten ist? Also in der französischen, der klassischen Sprache der Gastronomie. Ein Hotelunternehmen wandelt doch nicht auf den überirdischen Höhen abstrakter Ideale; es soll an seine Aktionäre nicht philosophische Sentenzen verteilen, sondern klingende Dividenden. Zu diesem Zwecke muss und will es Geschäfte machen, die zahlungsfähige Fremdenwelt an sich locken und fesseln, und hat dieses Streben Erfolg, so kommt er auch der ganzen Gegend zugute. Ueberdies lag in jenem erwähnten Hotel für die deutschen Gäste auch noch eine reindeutsche Speisekarte auf, und trotzdem hat sich die Direktion wegen der französischen Karte von seiten der Unversöhnlichen vielfach herben Tadel gezogen.

So angenehm es auch berührt, dass das reisende Publikum jetzt mehr als früher Wert auf solche Dinge legt, sollten die Eiferer doch nicht zu weit gehen und eine Empfindlichkeit zeigen, die schlecht zu unserem Weltbürgertum passt. Wenn in deutschen Hotels überall dort, wo mit Rücksicht auf die internationale Kundschaft fremdsprachige Speisekarten geboten erscheinen, zugleich auch Karten in deutscher Sprache aufliegen, ist allen vorzüglichen Ansprüchen genügt. Als Vorbild in dieser Hinsicht diene der Norddeutsche Lloyd, der ja nicht nur eine der grössten Reedereien,

sondern auch einer der grössten Gastwirte auf Erden ist. Der Lloyd lässt auf allen Schiffen seiner Haupttrouten die Speisekarte in den beiden Hauptsprachen seiner Weltkundschaft drucken: der deutschen und der englischen, und noch dazu in musterhafter Korrektheit, denn die Bezeichnungen der Gerichte sind durch Autoritäten auf sprachlichem und gastronomischem Gebiete genau nachgeprüft worden. Der Passagier hat also das beruhigende Bewusstsein, nicht nur stofflich gut, sondern auch sozusagen wissenschaftlich exakt zu speisen.

Und noch eins mag den übereifrigen Verfechtern der nur-deutschen Speisekarte ins Gedächtnis gerufen werden. Begrüssen sie es, wenn sie selbst im Auslande reisen, nicht stets ein freundliches Zugeständnis an ihre Nationalität, wenn ihnen ein deutsches Menü geboten wird, wie das zum Beispiel in Italien häufig geschieht? Es ist ja geradezu lebensgefährlich, sich nach einer absolut unverständlichen Karte ein Mahl zusammenzustellen. So erging es mir einmal in einem griechischen Restaurant. Da meine Lehrer leider versäumt haben, mir ausser Latein und Altgriechisch auch noch Neugriechisch einzupauken, stand ich vor dieser Karte wie der Blinde vor der Farbe, und der nur seiner Muttersprache mächtige Ephebe, der sich fortwährend mit der Serviette den Schweiss trocknete, konnte mir natürlich auch keine Erläuterung geben. Ich deutete deshalb auf gut Glück bald auf dieses, bald auf jenes rätselhafte Wort der Karte und erhielt darauf zur allgemeinen Heiterkeit die ausgefallendsten Sachen in der verrücktesten Reihenfolge. Ein Königreich für ein verständliches Wort wie *Potage* oder *Haricots verts*, dachte ich damals. Und das fiel mir wieder ein, als ich neulich meinen Freund, den Kapitän, nach seiner Ansicht über diese Dinge befragte. „Ob deutsch oder französisch, mir ganz egal“, sagte der starke Mann mit einer Geste edler Duldsamkeit, wenn das Essen nur gut, dafür aber billig ist und die Grösse der Portionen im richtigen Verhältnis zu meinem Appetit steht.“

Klimm-, Schling- und Kletterpflanzen.

Herr Genapp, Hamburg, veröffentlicht unter diesem Titel in „Haus, Hof, Garten“, Wochenbeilage des „Berliner Tagebl.“ nachstehenden belehrenden Artikel:

„Ueber den praktischen Wert oder Unwert der Anpflanzung von Schlingpflanzen an unschönen Gebäudewänden oder schmucklosen Hausfassaden ist man sowohl im Laienpublikum als auch noch in Fachkreisen sehr geteilter Meinung, und der langjährige Streit zwischen den verschiedenen Ansichten hat auch bis heute noch keine als definitiv geltende Entscheidung gebracht. Während nämlich die Gegner solcher Bepflanzungen deren Schädlichkeit dadurch zu begründen suchen, dass sie behaupten, den betreffenden Mauern bezw. Wänden werde durch die dicke Belaubung und Berankung von Schlingpflanzen der ungehinderte Zutritt von Luft, Licht und Sonnenschein verwehrt, und hierdurch der Ansammlung von Feuchtigkeit wesentlich Vorschub geleistet, führen die Anhänger und Liebhaber solcher Hausberankungen zum Beweise Richtigkeit der von ihnen vertretenen Ansicht der das gerade Gegenteil an, indem sie sagen, dass in solchen Bepflanzungen die einzige Möglichkeit geboten wird, Feuchtigkeitensammlungen an Haus- und Gebäudewänden fernzuhalten, da die Schling- und mehr noch die Klimmpflanze vermöge ihrer eigenartigen Luftwurzeln in jede Fuge und Spalte eindringen und aus diesen jede Feuchtigkeitensammlung aufnehmen, die sie unbedingt zu ihrer Existenzfähigkeit gebrauchen müssen. Die goldene Mittelstrasse zwischen diesen widersprechenden Ansichten dürfte wohl die sein, dass ein an sich schon feuchtes Haus schwerlich durch Berankung mit Schlingpflanzen von diesem Uebel befreit werden kann, wie andererseits von vornherein trockne Wände und Mauern durch Bekleidung mit solchen Pflanzen an dieser guten Eigenschaft schwerlich Einbuss erleiden dürften.“

Dem Landschaftsgärtner in erster Linie liegt es ob, das Für und Wider dieser widerstreitenden Meinungen vorurteilsfrei zu prüfen und nach Möglichkeit vermittelnd im Interesse eines zu schaffenden und anmutvollsten Landschaftsbildes einzugreifen. Wo nicht Gründe schwerwiegender Art dagegen sprechen, wird er stets danach zu streben haben, alten Gebäudemauern und schmucklosen Hauswänden durch Berankung mit Schlingpflanzen das unschöne Aussehen zu nehmen, um sie möglichst dem Rahmen seiner Schöpfung anzugliedern, so dass Haus und Garten in der vereinigten Pflanzenwirkung ein lauschig-romantisches und ein ästhetisch vollkommenes Landschaftsbild verkörpern.

In der Verwendung als Lauben, an Laubengängen, Balkons und Festons, Säulenhallen, Portalanfängen usw. begegnen die Schlingpflanzen nirgends Widerspruch, da diese Objekte bezw. Teile der Gartenanlage ohne Schlingpflanzenbekleidung sowohl für den Landschaftsbildner als auch für den Gartenfreund undenkbar sind, und ohne diese jedes landschaftlichen Reizes ledig sein würden.

Als bewährte und winterharte Schlingpflanzen dekorativer Belaubung und schnellen Wuchses kommen die in nachstehendem beschriebenen in Betracht.

Actinidia arguta (spitzblättriger Strahlengriffel) ist eine in Japan heimische Schlingpflanze rasch und hochwachsenden Charakters mit auffallend dunkelgrüner Belaubung, die sich in dieser satigen Tönung bis sehr spät in den Herbst hinein hält. Der im Juni jeden Jahres erscheinende, überreiche weisse Blümenflor verleiht dieser hübschen Pflanze ein besonders reizvolles Aussehen.

Eine eigenartige Charakteristik bringen die verschiedenen Arten von *Ampelopsis* (Jungferneinwein) zum Ausdruck: *Ampelopsis Engelmannii* ist kleinblättriger Belaubung, zierlicher Form und selbstklimmender Charakter; *Ampelopsis quinquefolia* (echter wilder Wein) ist dagegen in der Gestaltungsform kräftiger und gleichmässiger fünfteiliger Belaubung, auch mehr schlingenden als klimmenden Charakters. *Ampelopsis Saint Paul* (Saint Pauls Selbstklimmer) ist ein schätzbarer hoch- und schnellwachsender Selbstklimmer, dessen Belaubung im Herbst der allgemeinen Farbenumbildung besonders unterworfen ist und eine hochrote Farbentönung annimmt, wodurch er dann in den Farbentönungen des übrigen Vegetationsbildes in wunderbarem Kontrast steht. Auch *Ampelopsis heteracea* ist ein vorzüglicher Selbstklimmer mit grossblättriger Belaubung und schöner herbstlicher Farbenumbildung. Die Formen *Ampelopsis latifolia* und *serrata* weichen nur in der Belaubung ab, sind sonst aber gleich den übrigen Arten verwendbar. — Eine eigenartige Erscheinung abweichenden Charakters ist aber *Ampelopsis Veitchii*. Dieser ausgezeichnete Klimmer ist erst im letzten Jahrzehnt allgemein verbreitet und angepflanzt worden; er überzieht mit seinen feinen, teils eueartig gedrehten, teils dreiteiligen Blättern Mauern und Wände mit einem gleichmässig abgedeckten dicken Teppich, dessen Farben im Herbst in wundervollen gelben, roten und bräunlichen Tönungen wirkungsvoll hervortreten. In der Jugend etwas empfindlich und des Winterschutzes bedürftig, wird er mit den Jahren widerstandsfähiger und hält dann normale Winter ohne jegliche Beldeckung aus, sofern er an einem nur einigermaßen geschützten Standort steht.

Die grossblättrigsten aller bekannten Schlingpflanzen sind die Pfeifenwinde (Osterluzei) *Aristolochia Sipho* und *Aristolochia tomentosa*, welche erstere als ungemein schnellwachsende Schlingpflanze mit zuweilen tellergrossen Blättern allgemein beliebt ist, während die letztere Art sich von dieser durch kleinere, filzig behaarte Belaubung unterscheidet. Infolge der massigen Belaubung ist durch *Aristolochia Sipho* ein ganz vorzügliches Mittel für Laubenberankungen und Laubenbedeckungen gegeben, das wohl durch keine andere Schlingpflanzenart ersetzt oder gar übertroffen werden dürfte. — Auch der Baumröhrling, *Celastrus scandens*, ist ein äusserst gern verwendeter, hochwachsender Schlinger, der den ihm bezeichnenderweise beigeigten Namen in seinem charakteristischen und kräftigen Wachstumsvielerschlungener Form rechtfertigt, sowie auch in seiner prächtigen Belaubung wohl zu den dekorativsten Pflanzen dieser Art gehört.

Unter Berücksichtigung immergrüner Belaubung gehören die Efeu (*Hedera*) zu den unentbehrlichsten Schling- und Klimmpflanzen, die sich zu allen möglichen Verwendungsarten klimmenden, kletternden oder rankenden Charakters eignen. Trotz ihrer im Handel befindlicher Sorten mit schöngelormter und hübsch gezeichneter Belaubung ist die gewöhnliche kleinblättrige Sorte, *Hedera helix*, hinsichtlich der Winterhärte, Widerstandskraft und Gebrauchsfähigkeit bisher von keiner anderen Sorte übertroffen worden, und sie vereinigt alle guten Eigenschaften in sich, die man billigerweise an eine Schlingpflanze allgemeinen Zwecks stellen kann. Nachteilig wirkt bei ihnen nur, dass sie der Mückenbrut unliebsamen Schutz gewähren.

Auch von Schlingpflanzen, denen ausser schnellem und dekorativem Wuchs und effektvoller Belaubung auch ein schöner Blümenflorvielfarbiger Blütenpracht eigen sind, gibt es eine ganze Menge.

Allen voran die Clematis, die sowohl in den gewöhnlichen Arten *Clematis Vitalba* (weisse Waldrebe) und *Clematis Viticella* (blaue Waldrebe) als auch ganz besonders in den alljährlich durch Neuzüchtungen verbesserten grossblumigen Prachtsorten und den wunderhübschen Farbentönen ein vorzügliches Material zur Bekleidung und Ausschmückung von Wänden, Veranden, Terrassen, Balkons usw. abgeben.

Gleichen Zweck erfüllen die sogenannten Kletterrosen in den verschiedenen Arten und Formen, die sich in der Wirkung selbst eng diesen Clematis anschliessen. Durch besondere Charakteristik zeichnen sich die in neuerer Zeit modern gewordenen Wildrosen (*Rosa rugosa*-Hybriden) und deren Bastarde aus, die sich ihres regellosen und bizarren Wuchses und ihrer Vielblumigkeit wegen zur Bekleidung von Felsblöcken, alten Baumstämmen, Ruinen und Mauerresten, Gittern und Terrassen sehr vorteilhaft verwenden lassen und eine bezaubernde Wirkung ausüben.

Auch einige Rubus-Arten, wie *Rubus-pheniculus* mit den rotbehaarten, langen und biegsamen Ruten, sehr schöner, dekorativer Blattbildung und den unzähligen, hellrosa gefärbten Blüten des überreichen sommerlichen Blütenflors, und *Rubus glaberrimus* mit rankendem Wuchs und weissen Blüten wären als effektvolle Schlinger zu nennen.

Eine blühende Schlingpflanze aussergewöhnlicher Schönheit haben wir in der chinesischen Glyzine (*Glycine chinesis*), die in ihrer hellblauen, traubenartigen Blütenpracht und in der hellgrünen, gefiederten Belaubung überall von vorzüglicher Wirkung ist. In der Jugend ist diese Pflanze leider bezüglich Winterhärte nicht ganz einwandfrei, wintergeht sie in älteren Jahren vollkommener winterhart ist. Sie verlangt einen sonnigen Standort; im Schatten rankt sie schlecht und versagt vollkommen in der Blüte.

Unter den Loniceren (Gaisblat) ist die allgemein bekannte und beliebte *Lonicera japonica* (Jelangerjelber), die in den fuchsfarbenen, langgeformten, doldenartig geformten Blütenständen einen hübschen Anblick gewähren und sich vorzüglich zur Berankung von Gullanden, Festons, Säulen usw. eignen, ihrer dürftigen Belaubung wegen aber weniger zur Bekleidung von grösseren Flächen verwendet werden.

— Established 1710 —

TWINING'S TEA

are supplied to the principal
ENGLISH AND CONTINENTAL HOTELS.

TWINING & Co

By appointment to H. M. the King of England and the principal Courts of Europe

CONTINENTAL OFFICE

LONDON PARIS LIVERPOOL

76, Boulevard Haussmann

Ue 7504 1448

Frisch eingetroffen sind: Tischdekorationspflanzen

in tadelloser prima Ware, denkbar grösste Auswahl.

— **Massenvorräte in Kübelpflanzen jeder Art** —
— **Massenzucht von allen Markt- u. Gruppenpflanzen** —

Grösste Treiberei von blühenden Topfpflanzen und abgeschnittenen Blumen in jeder Jahreszeit. Prachtausstellung darin auf Weihnachten und Ostern.

Alle Artikel sind in tausenden abgebbar.

C. Baur; Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden

Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.

Telephon 2576. • Telegramm-Adresse: Baurgärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albisriederstrasse.

Verlangen Sie Muster & Kostenvoranschlag!
Kataloge gratis

Porzellanfabrik Weiden

Gebr. Bauscher

GmbH

Niederlage: **Luzern**

Morgartenstrasse 7

1192 (Ue 7539)

WELTBEKANNTE FABRIKATE!

SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONSERVICE

FEUERFESTE PORZELLAN-KOCH-GESCHIRRE

„LUZIFER“

Jantallampe



Dauerhafteste Metallfadenlampe
20—240 Volt
in allen gebräuchlichen Lichtstärken.

Hohe Stromersparnis!
Überall erhältlich
sowie bei den
Siemens-Schuckert-Werken
Zweigbureau Zürich.

1087 (Ue 8078)

NICE. Terminus-Hotel.

Einziges das ganze Jahr geöffnetes Haus I. Ranges, vis-à-vis dem Hauptbahnhof.

150 Zimmer und Salons, 25 Appartements mit Privatbad und Toilette.

Heisswasserheizung.
Vacuum-Cleaner.

1086 Kein Omnibus nötig.
Öffentliches Restaurant für Passanten.
Besitzer: **Henri Morlock.**

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

LA RENOVINE

enlève rapidement et radicalement les taches de graisse de boue, de couleur, etc. sur les tapis, rideaux, etc. B 202 L.

Produit non inflammable.
Succès garanti.
Attestations de grands Hôtels.
1 litre fr. 2.50, 10 lit. fr. 20. — France.
Echantillon gratuit contre fr. —.50 en timbres-poste pour port et emballage. (1846)
Laboratoire Dersiph, Vevey.

MAISON FONDÉE EN 1829.

SWISS CHAMPAGNE



EXPOSITION NATIONALE GENEVE 1898 MÉDAILLE D'OR

MAULER & CIE

MOTIERS-TRAVERS 1077 (Suisse).

Kontroll-Zeit-Stempel

Erspart Zeit, schafft Ordnung, erspart Geld und Auseinandersetzungen
verkaufes unter Garantie



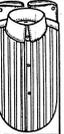
W. Freytag & Co. G. m. b. H. BRESLAU. Vorname und Wiederverkäufer überall gesucht. Preisliste gratis.

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, Sassenrühr. 1380 Ue 5540 d.



S. Garbarsky

Chemiserie und Herren-Modarikel
Zürich
zur Trülle, Bahnhofstrasse 69
Anfertigung feinsten Hemden nach Mass.
(Ue 7574 g)

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe, Handerte von Anerkennungs schreiben. Garantie für die Zerle. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Nicht acht Arbeit in Hotel- und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher. Gehe nach amwärts 1085. Alle Geschäftsbücher für Hotel auf Lager.
H. Frisch, Bücherkaufmann, Zürich I.

Leere Fässer,

welche Oel, Malaga oder Wermouth etc. enthalten haben, kauft fortwährend jedes Quantum C. Troendle, Fasshandlung, Basel. Ue 79662/729



Rideaux entous genres
Echantillons sur demande

Honig.

1a. Tafelkumthong à Fr. 1.— per kg. 1a. Schweizerblütenhonig à Fr. 2.25 u. (1842) 1.50 per kg.
Feinstes Olivendi, superfine, à Fr. 2.20 bis 1.70, je nach Quantum.
1a. Speisdi. rein und feinstschmeckend, à Fr. 2.— bis 1.50 per kg., je nach 1411 Quantum. (Ue 8085 g)
Beste und billigste Bezugsquelle. Muster zu Diensten.
Honigzentrale Schwyz A. 25. Oel.

Wiederversilberung Vernicklung Reparaturen

von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft

Orfèvrerie

Wiskemann

Fabrik und Verkaufsmagazin:
Seefeldstrasse 222
ZÜRICH V.

Telephon 2352. Telephon 2352.
1385 A 6 Z

Pacht evtl. Kauf

eines renommierten Hotels (Jahres- oder Saisonbetrieb) wird von tüchtigem Fachmann gesucht.
Offerten an die Expedition des. Bl. unter Chiffre **H 350 R.**

Weinhandlung

Albert Bächler & Cie

GEGRÜNDET 1843
Kreuzlingen

Spezialität:
FEINE OSTSCHWEIZER- & TIROLER-WEINE

GENERALAGENTUREN FÜR DIE SCHWEIZ VON
J. CALVET & CIE, BORDEAUX
FÜR BORDEAUXWEINE
:: BEAUNE - CÔTE D'OR ::
FÜR BURGUNDERWEINE
:: COGNAC ::
FÜR COGNAC

HERM. TRAPET, BONN/RHEIN
FÜR RHEIN- & MOSEL-WEINE.

1077 (Ue 8087 P3)

Hôtel à vendre.

L'Hôtel du Vaisseau à Neuchâtel

est à vendre à de favorables conditions. Pour tous renseignements et pour traiter, s'adresser à **MM. James de Reynier & Cie.** à Neuchâtel, Place d'Armes 1. (H 5945 N) 758

Th. Uttinger-Braun, Chur

vorm. B. Braun's Erben

Fachgeschäft für Hotel- Ausstattungen.



Sämtliche Branchen-Artikel
für Bureau,
Zimmer, Küche und Kabinett.

Komplette Lieferungen von Druck- u. Prägearbeiten.
Buchhaltungen
zu deren Neueinrichtung wünschendenfalls gerne sachgemässe Auskunft erteilt wird.

Vollständige Bureau-einrichtungen am Lager.
Ue 8158 Man verlange Kataloge. 1468

Brenner=Liqueurs.

Swiss Maraschino	Swiss Chartreuse
Swiss Chery Brandy	Swiss Iva Brandy
Swiss Crème de Noix	Swiss Iva Bitter
Swiss Crème de Citron	Swiss Iva Wine
Swiss Crème de Cacao	Swiss Fernet
Swiss Crème de Mocca	Swiss Magenbitter
Swiss Crème de Menthe	Swiss Brenner Bitter

werden aus allerfeinsten Rohprodukten hergestellt.

Herm. Brenner, Weinfelden.

Schweizer. Celluloidwarenfabrik

Kaefer, Moilliet & Co. · Schönbühl bei Bern
Gleiches Haus in Bellaguard (France)

Spezialitäten

für das Hotel- u. Wirtschafsgewerbe

1. Hygienische Reformtischdecken, mit Kantenschutz
2. Tür- und Zimmeraufschritten
3. Reklameplakate und -Aufschriften aus Simili-Email (abwaschbar) · 4. Zimmer- und Tischdecken in allen Größen
5. Tür- und Zimmernummern in allen Größen
6. Schließ-, Kontroll-, Stille- u. Garbennummern in allen Größen · 7. Eimer für Dine- und Flächenteller · 8. Fuß- und Flächenteller · 9. Holz- und Glasuntersteller · 10. Salbentische und Bettdecken für verheiratete Paare
11. Salbentische und Bettdecken für verheiratete Paare
12. Serviettenringe, mit u. ohne Druck · Reklameartikel, (pez. für Hotels etc.)

1. Schweiz. Fachausstellung für das Gastwirthschaftsgewerbe in Bern 1910: Silberne Medaille nebst Diplom



A propos de la réforme culinaire.

De même que les coutumes et les mœurs des hommes se modifient de génération en génération, ainsi l'art culinaire est sujet à des variations incessantes. C'est à cette circonstance que l'on doit sans doute de voir les disciples du *journal L'œuvrier* faire preuve, depuis des siècles, d'initiatives si fécondes en ce qui concerne la recherche et l'élaboration de nouvelles recettes. Au cours des dernières années, et notamment depuis le développement si puissant qu'a pris le mouvement des étrangers, l'art culinaire, cette source première de tout bien-être corporel, s'est développé assez unilatéralement et schématiquement, de telle sorte que l'on voit se dessiner depuis environ dix ans un mouvement énergique contre l'uniformité de goûts reprochée aux chefs de cuisine, et que, ces derniers temps, on réclame une plus grande variété dans la confection des menus. Combattre le développement unilatéral de l'art culinaire, qui présente en soi un certain danger pour l'industrie hôtelière, et ramener cet art dans une voie normale, tel est le but auquel tendent dans tous les pays les efforts constants des hôteliers. La Société suisse des hôteliers s'occupe de la question d'une façon toute particulière, afin de préparer le terrain pour une réforme approfondie dans le domaine de la cuisine. Notre Société a nettement manifesté ses intentions à cet égard en ouvrant, dans le courant de l'été dernier, un concours pour l'élaboration de menus-réforme, concours doté de plusieurs prix d'une certaine importance.

Dans les milieux professionnels on nourrit l'espoir que la réforme permettra de réaliser de notables économies au compte de cuisine. Pour dissiper d'emblée cette illusion, remarquons ici qu'au dire de nombreux professionnels connus, la réforme culinaire ne diminuera en rien les frais d'exploitation des hôtels, et qu'étant donné les prix aujourd'hui si élevés de toutes les denrées alimentaires, il ne fallait pas songer pour le moment à diminuer les prix de pension. Cela ne doit pas toutefois empêcher les hôteliers de continuer à suivre la voie sur laquelle ils se sont engagés.

Heureusement, les efforts des patrons en vue de réaliser une réforme de la cuisine, sont secondés depuis longtemps, et d'une manière remarquable, par leurs fidèles collaborateurs, les cuisiniers. L'Union internationale des cuisiniers, notamment, qui est toujours en quête de progrès, ne néglige aucune occasion de travailler au perfectionnement du noble art culinaire et au développement professionnel de ses membres. C'est à l'activité de cette Société que nous devons du reste un des monuments les plus remarquables de la nouvelle littérature professionnelle en matière culinaire.

Ces jours derniers a paru à la maison d'édition d'ouvrages professionnels de l'Union internationale des cuisiniers, dont le siège est à Francfort s. Main, la troisième édition allemande de l'ouvrage de M. A. Escottier: *Guide de l'art culinaire* (manuel et aide-mémoire de la cuisine moderne française et de la cuisine internationale soignée), lequel ne saurait manquer de jouir d'un crédit considérable auprès de tous les professionnels, qu'ils soient hôteliers ou cuisiniers. Le but que s'est proposé l'éminent chef de cuisine français en préparant son nouvel ouvrage a été clairement indiqué par l'auteur dans une savoureuse et instructive préface. Cette préface intéressera sans doute particulièrement nos lecteurs. La voici.

«L'Art Culinaire, pour la forme de ses manifestations, dépend de l'état psychologique de la société: il suit nécessairement et sans pouvoir s'y soustraire les impulsions qu'il reçoit de celle-ci. Là, où la vie, aisée et facile n'est troublée par aucune préoccupation, où l'avenir est assuré et à l'abri des chances de la fortune, l'Art Culinaire prend toujours un développement considérable, parce qu'il contribue à l'un des plus agréables: parmi les plaisirs qu'il soit donné à l'homme de goûter.

Au contraire, là où la vie est active, où les mille soucis de l'industrie et du négoce accablent l'esprit de l'homme, celui-ci ne peut donner à la bonne chère qu'une place restreinte dans ses préoccupations. Le plus souvent la nécessité de se nourrir apparaît, aux gens emportés par le tourbillon des affaires, non plus comme un plaisir, mais comme une corvée; ils considèrent comme perdu le temps passé à table et ce qu'ils exigent avant tout de ceux qui ont charge de les sustenter, c'est surtout de ne jamais les faire attendre.

On peut, et on doit, déplorer de telles habitudes. Ne serait-ce qu'au point de vue de la santé des convives, dont l'estomac est appelé à en supporter les conséquences, elles sont absolument blâmables. Mais il est hors de notre pouvoir de les refréner; tout ce que peut, en pareil cas, la science culinaire, c'est de pallier,

dans la mesure du possible, par la perfection de ses produits, les imprudences des hommes.

Le client exigeant d'être servi rapidement, nous n'avons pas d'autre alternative que de lui donner satisfaction ou de le perdre: ce que nous lui refuserions en ce sens, le concurrent le lui donnerait. Nous sommes donc obligés de nous plier à sa fantaisie. Si nos méthodes habituelles de travail, si notre genre de service ne se prêtent pas à cette obligation, il nous faut résolument les réformer. Une seule chose doit demeurer immuable, intangible: c'est la qualité des mets; c'est la valeur savoureuse des fonds de cuisine, base de notre travail. Nous avons déjà commencé la réforme dans le dressage; une foule d'impédiments ont disparu ou vont disparaître des services modernes: les socles, les bordures, les hâtelets, etc. On ira plus loin encore dans cette voie comme nous le montrerons tout à l'heure. Nous porterons la simplicité à ses dernières limites; mais en même temps nous augmenterons la valeur savoureuse et nutritive des mets; nous rendrons ceux-ci plus légers, plus facilement digestibles pour les estomacs affaiblis; nous les concentrerons; nous les dépourrons de la plus grande partie de leurs matières inertes. En un mot, la cuisine, sans cesser d'être un art, deviendra scientifique et devra soumettre ses formules, empiriques trop souvent encore, à une méthode et à une précision qui ne laisseront rien au hasard.

Nous sommes, au point de vue culinaire, à une période de transition. Les anciennes méthodes ont encore leurs fervents, que nous comprenons et dont, au fond, nous partageons les idées. Comment ne regretterait-on pas le temps où les repas étaient, tout à la fois, une cérémonie et une fête? Où notre vieille cuisine française était si merveilleuse pour la plus grande joie des gourmets? Comment ne saisirait-on pas avec bonheur chaque occasion qui se présente de sacrifier à *Comus*, le Dieu joyeux de la bonne chère et des festins, que nous avons tenu à conserver dans cet ouvrage, qui est en somme un recueil des traditions de la cuisine française bien plutôt qu'une œuvre personnelle, une foule de mets que le répertoire moderne a abandonnés, mais qu'un cuisinier digne de ce nom doit connaître pour être à même de satisfaire suivant les occasions qui s'offrent à lui aussi bien le client princier que le modeste bourgeois; aussi bien le gourmet placide et béat, pour lequel le temps ne compte pas, que le financier ou le négociant affairé, pour lesquels il est tout. On ne peut donc nous accuser de parti pris en faveur des méthodes nouvelles; nous avons simplement voulu suivre la marche en avant de notre art, être de notre époque et obéir à la volonté formelle des convives, des amphitryons ou des clients, volonté devant laquelle nous ne pouvons que nous incliner.

Nous estimons que c'est rendre un service à nos collègues que de les engager à chercher résolument — sans rien sacrifier de leurs préférences personnelles — les améliorations susceptibles de concourir à accélérer le service, sans nuire à la valeur des mets. Dans la généralité, nos méthodes sont encore trop largement tributaires de la routine. Sous la poussée de la clientèle dont les exigences sont irrésistibles, il nous a bien fallu déjà simplifier nos méthodes de travail; mais il semble que nous ne nous engagions qu'à regret dans cette voie; nous disputons le terrain pied à pied et ne le cédonc que de fort mauvaise grâce. Ainsi, tandis que nous avons à peu près supprimé les socles, nous conservons les garnitures compliquées, dressées à grande perte de temps et encombrantes, dont la profusion est toujours une erreur au point de vue gastronomique, et qui devraient être réservées — si tant est qu'on doive absolument obéir aux désirs des clients ou des amphitryons qui les exigent — pour les rares occasions où il est possible de les mettre en œuvre sans nuire à la qualité des mets servis; c'est-à-dire lorsqu'on dispose largement de ces trois facteurs essentiels: le temps, l'argent et des locaux vastes et bien agencés.

Dans les circonstances ordinaires du travail, il faut arriver à simplifier considérablement les garnitures et les réduire à trois ou quatre éléments au plus, qu'il s'agisse d'Entrées ou de Relevés et que ceux-ci soient de viande de boucherie, de volaille et de poisson. Ces garnitures, lorsqu'un service rapide est exigé, doivent toujours être servies à part, ainsi que les sauces. Par ce moyen le dressage est singulièrement simplifié; le mets est servi bien plus chaudement, plus rapidement et plus proprement. Le service, soit qu'il se fasse à l'assiette, soit que le mets soit passé aux convives, est aisé et facile, parce que les plats ne sont pas volumineux et que les divers éléments qui sont dressés dessus sont facilement accessibles.

Avec le système actuel on perd un temps considérable à préparer les tampons et les

hâtelets qui doivent supporter ou garnir la pièce et à disposer les garnitures autour de celle-ci. Ces dressages exigent des plats de grandes dimensions, même pour un mets peu volumineux par lui-même et destiné à des convives peu nombreux. De sorte que, si ce mets doit être passé aux convives, les proportions du plat rendent le service aussi gênant pour ceux-ci que pénible pour les gens de service. Et ce ne sont là que les moindres parmi les nombreux inconvénients des garnitures compliquées: il faut y ajouter la perte de qualité qui résulte du dressage à l'avance, obligatoire dès que les convives sont un peu nombreux, le refroidissement des mets pendant leur présentation, etc. Tous ces ennuis ont pour cause ce maigre résultat: placer pendant un instant, sous les yeux des convives, qui ont à peine le temps de l'entrevoir, un plat plus ou moins richement et correctement dressé. En réalité la routine seule peut expliquer la persistance de ces errements, en dehors des milieux, de plus en plus rares, où la cuisine somptueuse de jadis peut encore être pratiquée.

Pour faciliter la rapidité du service, nous ne saurions trop recommander à nos collègues de donner autant que possible la préférence pour les dressages, chaque fois qu'il ne s'agit pas d'une grosse pièce, au plat carré profond. Soit pour le chaud, soit pour le froid, il offre des avantages tels, que rien ne peut lui être comparé, en fait de matériel, pour un semblable usage.

Encore une fois nous tenons à affirmer qu'en conseillant les procédés nouveaux nous n'avons pas l'intention de condamner les anciens de parti pris; nous désirons seulement engager nos collègues à étudier les habitudes et les goûts des clients et à conformer leur travail à ces habitudes et à ces goûts. Carême, notre illustre maître, causait un jour avec un de ses collègues, lequel se plaignait amèrement à lui des habitudes gastronomiques peu raffinées et des goûts vulgaires du maître qu'il servait; habitudes et goûts dont il était scandalisé au point qu'il avait décidé à quitter sa place plutôt que de continuer à manquer aux principes de la cuisine savante qu'il avait pratiquée toute sa vie: «Tu aurais grand tort d'agir ainsi», lui répondit Carême, «en matières de cuisine, il n'y a pas de principes; il n'y en a qu'un, qui est de donner satisfaction à celui que l'on sert!»

C'est à nous de méditer cette réponse. Il est absolument ridicule de prétendre imposer nos habitudes et nos manies à ceux que nous servons; nous devons bien nous persuader que c'est le premier et le plus essentiel de nos devoirs que de nous conformer à leurs goûts.

On pourra nous objecter qu'en nous prêtant aussi facilement aux caprices des clients, et en simplifiant à l'extrême les méthodes de dressage, nous abaïssons notre art et nous en faisons un métier. — C'est là une erreur: la simplicité n'exclut pas la beauté. — Qu'on nous permette de répéter ici ce que nous disions, dans la première édition de cet ouvrage, à propos du dressage:

«Nous sommes convaincus que le talent de donner son suprême cachet à l'article le plus modeste en le présentant sous une forme élégante et correcte, sera toujours le complément indispensable du savoir technique.

Mais le but que l'ouvrier se propose en exécutant un beau dressage, ne doit s'atteindre que par l'unique et sobre emploi d'éléments comestibles, disposés harmonieusement. Il faut admettre comme règle absolue des dressages futurs, que tout élément non comestible en sera écarté et qu'une simplicité de bon goût en sera la principale caractéristique.

Pour arriver à ce résultat, il reste à l'ouvrier ingénieux une foule de moyens. A l'aide des seuls éléments comestibles, tels que: truffes, champignons, blancs d'œufs, légumes, langues, etc., il peut combiner et varier à l'infini d'admirables décors.

Les temps sont révolus des dressages compliqués mis à la mode par les cuisiniers de la Restauration. Cependant, lorsque, dans un cas spécial, l'ouvrier est obligé de se plier aux exigences des vieilles méthodes, il doit, avant tout, proportionner la minutie du dressage au temps et aux ressources dont il dispose; ne jamais sacrifier la forme au fond et ne pas oublier que la graçiosité d'un décor ne peut donner de la valeur aux éléments savoureux négligés ou affaiblis.»

Cette opinion n'a pas cessé d'être la nôtre. La cuisine évoluera (comme évolue la société elle-même) sans cesser d'être un art. On admettra bien que les coutumes, la manière de vivre, ont changé depuis 1850, par exemple: la cuisine doit changer aussi. Les admirables travaux de Dubois et Bernard répondant aux besoins de cette époque; mais s'ils sont éternels comme documents, et pour le fonds du travail, la forme qu'ils ont mise en honneur ne répond

plus aux exigences de nos jours. Nous devons respecter, aimer et étudier ces œuvres admirables; elles doivent être, avec celles de Carême, la base de nos travaux. Mais au lieu de les copier servilement, nous devons chercher nous-mêmes de nouvelles voies afin de laisser, nous aussi, des méthodes de travail adaptées aux mœurs et aux usages de notre temps.»

Ainsi parle Escottier! Ces réflexions sont complétées par de nombreux avertissements pratiques et conseils importants contenus dans les introductions aux différents chapitres du livre. Tel qu'il est présenté au public, l'ouvrage en question est le résultat d'une expérience de 50 années, ainsi que d'études et d'observations continuées pendant des dizaines d'années. En donnant des détails plus clairs et plus complets sur presque toutes les recettes, l'auteur a, dans cette édition, réalisé un progrès marqué sur les éditions précédentes dont certains professionnels critiquaient, comme constituant une lacune, le lacanisme de quelques recettes. En outre, l'ouvrage a été enrichi de centaines de recettes nouvelles de la cuisine française et internationale moderne; il a été complètement remanié et les matières groupées d'une façon plus pratique et plus compréhensible. Les nouvelles recettes s'inspirent spécialement des exigences modernes de la cuisine soignée, tant en ce qui concerne la préparation que la façon de présenter les aliments. Nous ne croyons donc pas courir de grandes chances d'erreur en prédisant qu'un livre d'une pareille valeur exercera une influence profonde sur la réforme culinaire tant discutée aujourd'hui. Il ne tardera pas à jouir de la considération générale. Le professionnel d'âge mûr en fera son livre de chevet et il servira de manuel aux cuisiniers en herbe, ainsi qu'à tous ceux qu'intéresse l'art culinaire.

La découverte de fraudes alimentaires au moyen du microscope.

Les fraudes et les falsifications causent les plus grandes préjudices surtout dans la branche de l'alimentation et des remèdes. Il est permis d'ajouter aux aliments une quantité minime de préservatifs; mais quoiqu'on dépasse une certaine limite entre en conflit avec la loi. Aux Etats-Unis le «Food and Drug Act» a été promulgué le 30 juin 1906 pour protéger les denrées alimentaires et les drogues. Mais l'introduction de substances de mauvaise qualité dans les produits alimentaires rapporte de si jolis profits que, d'après un article de M. P. H. Middletons dans le «Scientific American», beaucoup de grandes maisons américaines ont engagé d'habiles chimistes très bien payés, afin de donner une entorse à la loi.

Naturellement, il y a aussi, pour protéger cette loi, un grand nombre d'inspecteurs et d'assistants excellentement instruits, chargés de découvrir les fraudes. Ils sont aux prises avec les plus grandes difficultés. Il est par exemple très difficile de prouver que les conserves de légumes sont colorées par des sels de cuivre vénéneux; il est également difficile de prouver, à l'aide du microscope, qu'un produit étiqueté et cacheté, donné pour de l'*arrow-root*, ne mérite pas son nom, mais consiste surtout en fécule de pomme de terre. Il est également difficile de prouver que l'on a introduit de la brique pilée, de l'oxyde de fer ou de l'*arrow-root* dans un paquet de cacao d'apparence inoffensive, ou bien que l'on a mêlé des produits goudronnés dans du vin, du sirop ou des drogues pour les rendre plus agréables à l'œil. Une substance colorante violette porte le joli nom de Diéthylidényldiéthylhydramidodiphenylcarbinoldisulfon, qui ne contient pas moins de 22 syllabes.

L'huile d'olive n'est fort souvent que de l'huile de graines de coton: le cognac et le whisky sont souvent falsifiés avec du sucre, du poivre de Cayenne, de l'essence de vinaigre, du tannin, du tartré rouge et du jus de prunes.

L'expression «falsification» appliquée aux aliments a deux significations très précises; elle désigne premièrement la soustraction d'un composant essentiel pour la substance, et, deuxièmement, l'addition d'un composant qui modifie essentiellement la composition naturelle de la substance.

Il y a dix ans à peine l'état de chose était très détestable aux Etats-Unis, à ce point de vue. La loi du «Pure Food», actuellement en vigueur, fut combattue énergiquement, pendant 17 ans, par les fabricants de denrées alimentaires, mais enfin elle fut acceptée en 1906.

Malgré son effet favorable, la loi n'a pourtant pas empêché qu'il n'y ait encore un grand nombre de falsifications, notamment pour le poivre et le miel. Les grains de poivre de Cayenne sont fabriqués avec de la sciure de bois et il n'est pas rare que les grains de céleri contiennent 40 pour cent de gravier.

Pour empêcher la falsification d'un groupe d'aliments, les autorités américaines ont adopté l'emploi du microscope. Il est facile de comprendre que la présence de gravier et de petites pierres dans les épices, qui échappent à l'œil nu, est facile à constater à l'aide d'une simple loupe.

Mais l'emploi d'un simple verre grossissant a peu ou point d'efficacité quand il s'agit de produits composés de toutes petites particules telles que la farine, les épices moulues et les drogues en poudre. Dans ce cas, il faut se servir d'un microscope qui grossit de 50 à 400 fois les objets.

La consommation mondiale en amidon est fournie par un petit nombre de plantes; il n'y en a que 12 à 15 qui ont une importance commerciale. A l'œil nu, toutes ces sortes d'amidon ont l'aspect d'une fine poudre blanche; mais au microscope, on distingue des grains plus ou moins petits qui diffèrent plus ou moins d'aspect à la lumière polarisée. Les uns sont ronds, d'autres présentent des arêtes ou sont d'une forme ovale, d'autres enfin ont un contour très irrégulier. Leur diamètre varie entre un dixième et un millième de millimètre. Dans aucune sorte d'amidon les grains ne sont de même grosseur, cependant il y a des limites, le plus souvent bien définies. La plupart des grains montrent à leur surface des lignes circulaires plus ou moins fines, qui, dans quelques espèces, sont concentriques, et dans d'autres excentriques.

B. J. Howard, qui dirige ces recherches microscopiques au Bureau of Chemistry à Washington, dit à ce sujet: „Ordinairement les diverses sortes d'amidon présentent une sorte d'étoile dont la forme et la situation varie selon les espèces. Dans quelques-unes, elle se trouve au milieu, par exemple dans les amidons de froment ou de maïs; dans d'autres, elle se trouve vers l'une des extrémités, comme dans la féculé de pomme de terre ou dans l'arrow-root. A la lumière polarisée, l'amidon présente une croix plus ou moins accentuée dont les branches traversent l'étoile. Dans la féculé de froment la croix est centrale, dans la „maranta“ elle est excentrique et exactement entourée. La féculé de fève a une croix fusulée. Dans la féculé d'avoine, les grains sont parfois réunis en une masse. Si ces masses d'amidon sont soumises à la lumière polarisée, les différents grains manifestent leur propre effet dans la masse même et se contrarient tellement qu'ils ne produisent qu'une tueur trouble.“

Dès que l'on connaît ces traits caractéristiques, on peut identifier avec assez d'exactitude presque toutes les sortes de féculés qui se trouvent dans le commerce. Il est facile de découvrir ainsi la féculé de maïs qui se trouve dans la féculé de pomme de terre, la farine de maïs dans la farine de froment, etc. Les grains de féculé de maïs ont des arêtes caractéristiques.

L'emploi du microscope est également très intéressant dans l'examen des épices. Beaucoup d'entr'elles sont si différentes, quant à leur goût et à leur nature, par suite de la torréfaction, etc., qu'il est très difficile de découvrir la fraude par l'analyse chimique ou par les méthodes de la physique. Une étude de la structure d'échantillons purs mettra ordinairement l'analyste à même de constater la présence et le mode de falsifications dans les épices pulvérisées. Pour procéder à un travail exact, il est toutefois indispensable que l'analyste connaisse bien la botanique, car dans ces sortes de produits les cellules des plantes permettent de bien identifier les produits. Dans cet examen il faut tenir compte de toutes les sortes de tissus des plantes, car certaines épices sont fabriquées avec des racines, comme le gingembre; d'autres avec des écorces, comme la casse et la cannelle; d'autres avec des fleurs comme les clous de girofle, d'autres avec des fruits, comme le poivre, le poivre d'Espagne, etc., et quelques-unes avec des feuilles, comme le thym et la sauge.

„Malheureusement“ dit Howard, „la plupart des plantes ou graines employées pour les falsifications ont une structure très différente des vraies épices. La falsification du poivre au moyen de pois ou de haricots pulvérisés n'est pas toujours facile à constater au moyen de la chimie, surtout si on y ajoute des graines d'olives et des gousses de poivre pour contrebalancer la

féculé de haricots; mais par un examen microscopique on découvre immédiatement la fraude, en constatant la présence des gros grains de féculé propres à certains légumineux. Dans le poivre, l'amidon présente des masses à arêtes composées de granules.“

Il arrive parfois que tel négociant mélange au poivre tant de farine de maïs ou de gousses pulvérisées, que l'on découvre la fraude rien qu'au goût; pour y remédier il ajoute alors une minime quantité de poivre de Cayenne. Cette fraude est facile à découvrir à l'analyse microscopique parce que les filaments des matières ajoutées sont distinctement différents des filaments du poivre normal.

Les fruits du poivre d'Espagne sont faciles à reconnaître, car ils ont des cellules particulières à l'intérieur de la gousse et d'autres sur les pellicules des graines. Ces cellules ont des contours si caractéristiques qu'on les reconnaît immédiatement même en très petites quantités.

Le café est falsifié avec de la chicorée, des céréales et des fèves torréfiées. Le café, qui est la semence d'une plante, a une structure très différente de celle de la chicorée qui est une racine. Les parois cellulaires du café ont un aspect perlé caractéristique que l'on trouve rarement dans d'autres graines. Ces perles sont faciles à distinguer même quand le café est torréfié et moulu; par contre la chicorée contient des tissus séditeux qui permettent de découvrir sa présence.

On mélange aussi parfois des féculés étrangères ou des gousses de cacao au chocolat et au cacao fabriqués avec la graine du cacao. Par leur nature les fèves de cacao sont riches en féculé. Les grains sont petits et sont faciles à distinguer des autres produits falsifiés qu'on y mélange, telle que les farines de maïs, de froment et les féculés de pomme de terre, de maïs et l'arrow-root. Une fois on examina une enveloppe artificielle de chocolat qui se composait de gousses de cacao, de féculé de maïs, de graisse de bœuf et d'une substance minérale qui probablement avait servi à les colorer.

Dans la fabrication de gelées artificielles, de marmelades et de confiseries, on emploie quelques substances pour épaissir telle que la gélatine, l'amidon, l'agar-agar, l'astragale et la gomme arabique. Quelques-unes sont faciles à découvrir, les autres difficiles. L'agar-agar est un produit obtenu avec des algues; il contient ordinairement les coques siliceuses des diatomées dont on constate facilement la présence en soumettant le dépôt à l'action d'un nitrate.

L'amidon est facile à découvrir à l'examen micro-chimique et microscopique. Les gommes d'astragale et autres ont une certaine teneur en petites granulations d'amidon. Si on les fait bouillir dans de l'eau, il se dégage un produit tendre, feuilleté, à l'aide duquel on constate la présence de ces sortes de gommes dans la crème à la glace et la marmelade. Le microscope est aussi d'un grand secours dans l'examen de certaines graisses alimentaires. Si par exemple on dissout de la graisse de porc pure dans de l'éther et si on laisse cet éther s'évaporer, il se produit des cristaux. Si ces cristaux sont normaux, ils offrent au microscope des plaques étroites ciselées aux extrémités. Si la graisse de bœuf est soumise au même traitement, elle se cristallise en touffes en forme de gerbes, dont les extrémités sont fines comme des aiguilles.

(Journal des Cuisiniers.)

Vermischtes.

Schnell geholfen. Eine amüsante Episode erzählt man sich in einem Fremdenverkehrsorte an der bayerischen Grenze. Eine hant zusammenge-würfelte Gesellschaft, die dem modernen Mekka an der Ammer einen Besuch abgestattet und nach dieser Teuerung noch etliche Tage zur Erholung im Kurorte weilte, fasste den Plan, den letzten Tag des Besamenseins zu einem Ausflug nach einem beliebigen Aussichtspunkte zu benutzen. „Aber, wenn nur der fude, aufdringliche Engländer nicht dabei wäre“, klagten die Damen. „Herr Ober, Sie sind ein kluger Junge“, meinte ein kardinal Berliner Bankier, wenn Sie den *Geizhalsen* mit seinen *Comptoir-manieren* abwimmeln können, bekommen Sie ein fürstliches Trinkgeld!“ Der Mann im Frack lächelte. Der schöne Morgen kam, man bestieg den Stellwagen und fort ging's — ohne Engländer. Spät abends

kamen die Herrschaften zurück. „Na, sagen Sie mal, Werteser“, forschte der Bankier, von der lachenden Gesellschaft umringt, den Herrn Ober aus, „wie haben Sie uns den Briten vom Hals geholt?“ Der Allmächtige setzte eine überlegen Miene auf. „Der Herr, welcher übrigens mittags abreiste, befohl mir gestern abend, seine Koffer zu packen, was ich noch nachts, während der Herr bereits schlief, auch besorgte. Und da hab ich eine kleine Aluminiumschachtel mit den Küssen, Kokosnüssen, Mandeln und anderen exotischen Früchte, unter denen namentlich noch die Kakaobohne zu nennen ist. Die sauren wässrigen Früchte enthalten sämtlich sehr wenig Stärke und auch wenig Eiweiß. Ihr Wassergehalt beträgt zwischen 72 und 90% der Trockensubstanz zwischen 4 und 24%; ferner zeichnen sie sich dadurch aus, dass ihr Zellstoff teilweise verdautlich ist. Die zuckrigen Früchte sind den vorigen ähnlich, nur dass die Säure durch einen höheren Zuckergehalt ersetzt und auch der Wassergehalt verringert ist. Die dritte Gruppe der Früchte aber ist durch ihren Stärke- und Ölgehalt wesentlich in der Zusammensetzung und deshalb auch in der Wirkung verschieden. Sie enthalten auch sehr wenig Wasser, das selten mehr als 20% für sich in der frischen Frucht ausmacht. Ihr Nährwert ist infolgedessen besonders hoch, weil ein grosser Wassergehalt, wenn er auch sonst manchen Vorteil für den Genuss bringt, dem Nährwert Eintrag tut. Zwei Forscher haben die Zusammensetzung der modernen Chemie die Zusammensetzung der verschiedenen Früchte auf genaue untersucht, nämlich König und Ballard. Ihre Arbeiten haben sich erstreckt auf Äpfel, Birnen, Pflaumen, Pflirsche, Aprikosen, Kirschen, Trauben, Melonen, Himbeeren, Johannisbeeren, Feigen, Melonen, Orangen und Zitronen. Die Ergebnisse der chemischen Analyse stimmen bei beiden Gelehrten nicht immer völlig überein, was durch die Verschiedenheit der vielleicht aus verschiedenem Klima bezogenen Obstsorten erklärt werden kann. Unter allen genannten Früchten hat die Malone selbstverständlich den grössten Wassergehalt, denn sie besteht zu 95% aus Wasser. An zweiter Stelle stehen in dieser Hinsicht die Gartenerdbeeren, die noch mehr als 90% Wasser haben. Dann saftige Birnen mit 88%, Aprikosen mit 87%, Pflirsche mit 86,6%. Den grössten Gehalt an Stickstoffverbindungen haben von den genannten Obstsorten die Äpfel mit 1,44, demnächst die Walderbeeren mit 1,35%. Am niedrigsten stehen in dieser Hinsicht die Birnen mit 0,24. Was meiste Fett ist in den Himbeeren zu finden, demnächst in den Walderbeeren, während alle anderen Obstsorten weit dahinter zurückbleiben. Den grössten Zuckergehalt haben die Weintrauben, demnächst die unter dem Namen *Reinwein* bekannten Trauben und Süssigen Pflirsche. Während z. B. ein Apfel höchstens gegen 10 Gramm Albumin auf 1 Kilo enthält, steht dieser Betrag bei gerösteten essbaren Kastanien auf 32 Gramm. Der Gehalt an Fettsäuren ist mindestens doppelt so gross, ebenso der an Mineralstoffen. Für Oliven, Mandeln und Nüsse können diese Ziffern noch grösser sein, woraus sich der Schluss ergibt, dass man von diesen Früchten zur Not leben kann, ohne etwas anderes zu essen.“

Die Chemie der Früchte. Wenn man unter dem Begriff der Früchte Obst und Nüsse im weitesten Umfang versteht, so lassen sie sich in drei grosse Gruppen unterscheiden: einmal die sauren wässrigen Früchte, wie Trauben, Orangen, Johannisbeeren; die zuckrigen Früchte, wie Feigen, Datteln und Bananen endlich die mehligten oder öligen Früchte wie Küssen, Kokosnüssen, Mandeln und anderen exotischen Früchte, unter denen namentlich noch die Kakaobohne zu nennen ist. Die sauren wässrigen Früchte enthalten sämtlich sehr wenig Stärke und auch wenig Eiweiß. Ihr Wassergehalt beträgt zwischen 72 und 90% der Trockensubstanz zwischen 4 und 24%; ferner zeichnen sie sich dadurch aus, dass ihr Zellstoff teilweise verdautlich ist. Die zuckrigen Früchte sind den vorigen ähnlich, nur dass die Säure durch einen höheren Zuckergehalt ersetzt und auch der Wassergehalt verringert ist. Die dritte Gruppe der Früchte aber ist durch ihren Stärke- und Ölgehalt wesentlich in der Zusammensetzung und deshalb auch in der Wirkung verschieden. Sie enthalten auch sehr wenig Wasser, das selten mehr als 20% für sich in der frischen Frucht ausmacht. Ihr Nährwert ist infolgedessen besonders hoch, weil ein grosser Wassergehalt, wenn er auch sonst manchen Vorteil für den Genuss bringt, dem Nährwert Eintrag tut. Zwei Forscher haben die Zusammensetzung der modernen Chemie die Zusammensetzung der verschiedenen Früchte auf genaue untersucht, nämlich König und Ballard. Ihre Arbeiten haben sich erstreckt auf Äpfel, Birnen, Pflaumen, Pflirsche, Aprikosen, Kirschen, Trauben, Melonen, Himbeeren, Johannisbeeren, Feigen, Melonen, Orangen und Zitronen. Die Ergebnisse der chemischen Analyse stimmen bei beiden Gelehrten nicht immer völlig überein, was durch die Verschiedenheit der vielleicht aus verschiedenem Klima bezogenen Obstsorten erklärt werden kann. Unter allen genannten Früchten hat die Malone selbstverständlich den grössten Wassergehalt, denn sie besteht zu 95% aus Wasser. An zweiter Stelle stehen in dieser Hinsicht die Gartenerdbeeren, die noch mehr als 90% Wasser haben. Dann saftige Birnen mit 88%, Aprikosen mit 87%, Pflirsche mit 86,6%. Den grössten Gehalt an Stickstoffverbindungen haben von den genannten Obstsorten die Äpfel mit 1,44, demnächst die Walderbeeren mit 1,35%. Am niedrigsten stehen in dieser Hinsicht die Birnen mit 0,24. Was meiste Fett ist in den Himbeeren zu finden, demnächst in den Walderbeeren, während alle anderen Obstsorten weit dahinter zurückbleiben. Den grössten Zuckergehalt haben die Weintrauben, demnächst die unter dem Namen *Reinwein* bekannten Trauben und Süssigen Pflirsche. Während z. B. ein Apfel höchstens gegen 10 Gramm Albumin auf 1 Kilo enthält, steht dieser Betrag bei gerösteten essbaren Kastanien auf 32 Gramm. Der Gehalt an Fettsäuren ist mindestens doppelt so gross, ebenso der an Mineralstoffen. Für Oliven, Mandeln und Nüsse können diese Ziffern noch grösser sein, woraus sich der Schluss ergibt, dass man von diesen Früchten zur Not leben kann, ohne etwas anderes zu essen.

Einige neue Einschienenbahnen. In London ist ein neuer Einschienenzug, wie die „Zeitschrift des Vereins deutscher Eisenbahnverwaltungen“ angibt, kürzlich vorgeführt worden. Seine Neuerung gegenüber Soherl und Brenna besteht darin, dass nicht ein einzelne Nutzfahrzeug Gleichgewichtskreisell und Fahrtrieb enthält, sondern dass sowohl die Gleichgewichtskreisell als auch die Antriebsmaschine in besonderen Gefährten untergebracht sind, sodass ein solcher Zug aus Lokomotive, Gleichgewichtskreisell und Transportwagen besteht. Ob sich die Zusammenstellung bewährt, müssen erst die Betriebsversuche erweisen. Das neue System Schilowsky verwendet überhaupt keine elektrische Kraft, sondern unmittelbaren Dampftrieb. Sogar die Kreisell werden durch besondere Dampfmaschinen in Drehung gehalten.

Europa und Amerika drahtlos verbunden. Marconi, der letzthin in Buenos Aires eingetroffen ist, führte in Gegenwart des Präsidenten der argentinischen Republik und der Gelehrtenwelt interessanten Experimente aus. Er einen Drahten 1000 Meter hoch aufsteigen und benützte seine Spitze zum Empfang drahtloser Meldungen, die zwischen Irland und Canada gewechselt wurden. Ein Kupferdraht stellte die Verbindung mit der Erde her. Die Stationen, die auf diese Weise hergestellt wurden, sind von Buenos Aires rund 6000 Meilen entfernt. — Die Marconigesellschaft teilt ferner mit, dass eine von Marconi vor seiner Abreise aus Buenos Aires auf der *Principessa Mafalda* erhaltene Depesche des italienischen Lloyd den Empfang drahtloser Telegramme bestätigt, die von den transatlantischen Stationen von Clifton in Irland und Glace Bay in Neuschottland aufgenommen wurden. Die Telegramme wurden ohne Benützung einer Wechselstation in einer Distanz von 8000 Meilen befördert. Die Möglichkeit einer drahtlosen drahtlosen Verbindung zwischen Europa und Amerika ist demgemäß gesichert. Gleichzeitig wurde die Einrichtung einer drahtlosen Verbindung zwischen Coltano in Italien und Südamerika in Aussicht genommen.

Schmalspurbahn Broc-Charmey. Noch ist der Bau der grösstenfalls finanzierten elektrischen Bahn Bulle-Broc noch nicht in Angriff genommen worden und schon taucht wieder ein neues Bahnprojekt auf. In Charmey hat sich nämlich dieser Station in Initiative der Lokomotive, welches sich mit dem Studium des Verkehrs zwischen den konstruierenden Linie Bulle-Broc bis nach Charmey beschäftigen wird. Das Jauntal, welches auf diese Weise mit dem Bezirkshauptort Bulle durch einen Station in einer Distanz von 8000 Meilen befördert, den schönsten des Greizerlandes und es sind namentlich Charmey, sowie die umliegenden Ortschaften in den Monaten Juni bis September von zahlreichen Fremden besucht. Den verdienten Aufschwung kann jedoch der Fremdenverkehr daselbst nicht nehmen, solange keine richtige Bahnanbindung existiert. Ferner wird im Jauntal ein lebhafter Holzhandel betrieben, welcher durch das neue Verkehrsmittel zweifellos auch gewinnen würde. Angesichts dieser Tatsachen wäre es also nur zu wünschen, wenn die Realisierung der Linie zustande kommen würde. Nachstehend einige technische Angaben über das festgesetzte Tracé. Die Länge der Linie beträgt 8,600 Meter, die mittlere Steigung 35‰, die Maximalsteigung 48‰, und der Kostenbetrag wird auf Fr. 1,100,000 (eins Millionen) angesetzt. Die Bahn wird sehr wahrscheinlich durch die elektrischen Greizerbahnen betrieben werden. Das Projekt wurde bereits vom freiburgischen Regierungsrat einer Prüfung unterzogen.

Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 16. Okt.: 12,771. Zunahme während der Woche 175. Gesamtzahl am 23. Oktober 1910: 12,946.

Luzern. Antilige Fremdenstatistik. 8. Okt. bis 14. Okt.: Deutsche 856, Engländer 219, Schweizer 488, Franzosen 102, Holländer 72, Belgier 26, Russen und Polen 89, Oesterreicher und Ungarn 19, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 123, Dänen, Schweden, Norweger 12, Amerikaner 13. Angehörige anderer Nationalitäten 39. Total 2,450.

Arosa. In der Woche vom 12. bis 18. Oktober 1910 waren in Arosa total 465 Gäste anwesend. Der Nationalität nach verteilen sich die Gäste auf die einzelnen Staaten folgendermassen: Deutschland 245, England 48, Schweiz 100, Russland 3, Holland 16, Italien 7, Frankreich 7, Oesterreich 9, Belgien 1, Dänemark, Schweden, Norwegen —, Amerika —, andere Staaten 6. Total 465.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns abgestiegenen Fremden vom 1. Mai bis 15. Oktober 1910:

	1910	1909
Deutschland	7,207	6,840
Oesterreich-Ungarn	426	729
Grossbritannien	3,334	1,134
Ver. Staaten u. Canada	2,301	3,486
Frankreich	938	1,439
Italien	409	566
Dänemark	616	838
Belgien	379	307
Niederlande	379	307
Portugal	70	128
Schweden	357	705
Norwegen	18	80
Spanien	183	129
Andere Länder	144	115
Total Personen	20,821	28,247

Verkehrswesen.

Betriebs Einstellung auf Saisonbahnen. Jungfraubahn am 15. Oktober; Brunnen-Morschachbahn am 16. Oktober; Eisenbahn Martigny-Le Châtelard am 31. Oktober; Visp-Zermattbahn am 31. Oktober; Gensersbahn am 31. Okt.; Gütschbahn am 31. Okt.; Kriens-Sonnenberghahn am 31. Oktober.

Konzessionserteilungen. Der Bundesrat beauftragt der Bundesversammlung die Ausdehnung der Konzession einer elektrischen Strassenbahn Locarno-Minuso (excl. Gordola) auf die Strecke Gordola-Bellinzona. — Der Bundesrat beauftragt ferner der Bundesversammlung die Erteilung der Konzession für eine elektrische Drahtseilbahn von St. Moritz nach der Alp Gioia an den Kurverreint St. Moritz.

Eisenbahn Münster-Lengnau-Biel. Gutem Vernehmen nach ist der Finanzausweis der Eisenbahnlinie Münster-Lengnau-Biel perfekt geworden. Die Berner Alpenbahngesellschaft wird ihre Vorlage hierüber mit dieser Woche dem Bundesrate einreichen, um die konzessionsmäßige Frist, die am 6. November ablaufen würde, einzuhalten. Bekanntlich hat sie die Baupläne schon vor längerer Zeit eingereicht.

Die beste Bezugsquelle für garantiert reine und unverfälschte Medicinal-, Frühstücks- und Dessert-Weine



Bestes Spezial-Gesamt in spanischen und portugiesischen Weinen mit 37 Füllungen in eigener Regie an allen Hauptplätzen des Continents.

Fraumünsterstr. 15 Zürich 11, Kappelerhof 1119

Chef de réception - Kassier

26 Jahre, kaufmännisch gebildet, im Hotelfach aufgewachsen, mit langjährigen Empfehlungen erstklassiger Häuser, 4 Hauptsprachen, gut präsen-tierend, kautionsfähig, sucht Engagement. Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre Ue 8000 an die Annoncen-Expedition Union-Reklame, Bern. 755

ELECTROCARBON A.-G.
(Kt. Zürich) · Niederglatt · (Schweiz)

Techn. und kaufm. Teil, samt allen Bilanzen und Geheimbüchern, Hotel-Korrespondenz, Maschinenschreiben (30 Schreibm.), Schönschreiben, Rundschreiben, Bankverkehr etc. Gründliche und praktische Ausbildung zu Hotel-Sekretären und Hotel-Bureauangestellten. Jeden Monat beginnen neue Kurse. Erfolgreich garantierte. Wiederholungskurse u. Zeugnisse kostenlos. Man verlange Prospekt.

1443 C. A. O. Gademann's Schreib- und Handelschule (Tel. 7338) Abt. Hotelfachschule. ZÜRICH I. Gossnerallee 50.

Oporto Zweifel
Marke Leuchtturm
Hervorragender Luxuswein
Malaga Kellereien
Lenzburg
Nur echt mit Schutzmarke Leuchtturm

Dame

45 ans, très bien élevée, active, intelligente, excellente santé, ayant déjà dirigé pension de famille et hôtel, demande place **gérante, caissière, dame de réception** hôtel ou pension famille, en France, Belgique ou Suisse. Accepterait aussi situation dans Sanatorium, clinique ou toute autre place analogue. Références très sérieuses.

Adr. les offres à l'adm. du journal sous chiffres H 347 R.

Hotel- und Restaurant-Buchführung

techn. und kaufm. Teil, samt allen Bilanzen und Geheimbüchern, Hotel-Korrespondenz, Maschinenschreiben (30 Schreibm.), Schönschreiben, Rundschreiben, Bankverkehr etc. Gründliche und praktische Ausbildung zu Hotel-Sekretären und Hotel-Bureauangestellten. Jeden Monat beginnen neue Kurse. Erfolgreich garantierte. Wiederholungskurse u. Zeugnisse kostenlos. Man verlange Prospekt.

1443 C. A. O. Gademann's Schreib- und Handelschule (Tel. 7338) Abt. Hotelfachschule. ZÜRICH I. Gossnerallee 50.

Plus de maladies contagieuses par l'emploi de **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.

1115 **Nombreuses références.**

Agent général: **Jean Wäffler, 23 Boulevard Helvétique, Genève.**

Hotel I. oder II. Ranges

mittlerer Grösse, nur Jahresgeschäft oder Winterhotel, mit nachweisbarer Rendite, wird von tüchtigem Hotelier mit Vorkaufrecht zu pachten gesucht.

Suchender würde event. Direktion mit Kapitalbeteiligung übernehmen.

Geil. ausführl. Off. bef. d. Exp. unter Chiff. H 358 R.

Gutachten über „PERSIL“

Wir bezeugen hiermit gerne, dass alle Servietten, welche mit dem Stempel des Hôtel du Major Davel in Lausanne versehen sind, 120 Mal mit dem Waschmittel „Persil“ gewaschen worden sind und dass sie trotz dieser grossen Anzahl von Waschungen nicht die geringste Abnutzung erlitten haben.

Mit Vergnügen konstatieren wir, dass das Waschmittel „Persil“ in keiner Weise der Wäsche schädlich ist und das Gewebe absolut nicht angreift.

Lausanne, den 22. April 1910.

Waadtländische Gesellschaft alkoholfreier Hotels und Restaurants:
sig. **Emile Bonnard**, Präsident.

(Ue 6883 h) 1425

Certificat sur le „PERSIL“

Nous certifions que toutes les serviettes munies du sceau „Hôtel du Major Davel, Lausanne“ ont été lavées 120 fois avec la lessive „Persil“ et que malgré ce grand nombre de lavages, elles n'ont pas subi la moindre usure.

Avec plaisir nous constatons que la lessive „Persil“ n'est en aucune façon nuisible au linge et n'attaque pas le tissu.

Lausanne, le 22 avril 1910.

Société vaudoise des hôtels et restaurants sans alcool:
sig. **Emile Bonnard**, président.

Idealer Schlossbesitz

z. Z. vielbesuchtes Ausflugsrestaurant, 1/2 Bahnstunde von Zürich entfernt, wunderbar erhöht gelegen, prächtige Aussicht. Todesfallhalber zur Hälfte des effektiven Wertes zum Preise von 180,000 Fr. verkäuflich. Offerten unter L. 9310 an Hasenstein & Vogler A.-G., Frankfurt 765 a. Main. Ue 8180



Persil

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

„HENCO“ Henkels Bleich-Soda
Generaldepôt: **Albert Blum & Co. Basel.**

1000000

Berndorfer Metallwaren-Fabrik

Arthur Krupp Berndorf, H.-Deft.

Schwer verfilberte Bestecke u. Tafelgeräte aus Nipacca-Silber. Rein-Nickel-Kochgeschirre Kunstbronzen.

Miederlage für die Schweiz:
Luzern · 1 Schweizerhofquai 1
«Englischer Hof».

Preislisten frei. 1112

Grösste Rebberg-Besitzer im
Kanton Schaffhausen.

Brugger & Wildberger

zur Weinburg 1282

SCHAFFHAUSEN

empfehlen selbstgekelterte Beer- und Eigengewächs-Weine
Spezialität in Schaffhauser Flaschenweinen.
Lieferanten an viele eidgenössische und kantonale Feste.
Wiederholt mit ersten Diplomen ausgezeichnet.

Hotel-Direktor

Schweizer, Mitte dreissig, verheiratet, ohne Kinder, beide sprach- und fachgewandt, seit vier Jahren als solcher in erstklassigem Hause tätig, wünscht sich auf nächsten Herbst event. Frühjahr 1911 allein oder mit Frau zu verändern. Schweiz oder Ausland. Bescheidene Ansprüche. Prima Referenzen.

Gefl. Offerten unter Chiffre H 1104 R an die Exp. ds. Bl.

Nizza. Nice.

A vendre

grand choix de fonds d'hôtels sur le littoral, terrains et constructions d'hôtels modernes, demander renseignements à
Ue 7532 1459
H. Marion, 6 Rue Masséna, à Nice.

Prima Milchmastgeflügel, Poulets, Poularden, Brathühner, Suppenhühner, Indians, ausgeweidet, Fettgänse und Enten, unausgeweidet, rein, trocken, gerupft, zur Pfanne bereit, 5 Kilo-Collis zu 10 Fr., Hasen Fr. 5.50 versendet
753 Ue 7974
Peter Feller, Ujvar torontal, Ungarn.

Direktion oder Pacht

eines gutgehenden II. klass. Hotels mit oder ohne Restaurant sucht auf kommenden Frühling ein junges strebsames tüchtiges Ehepaar, in allen Teilen der Hotelbranche bestens bewandert. Ansprüche bescheiden. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre H 354 R an die Exp. d. Bl.

F. CACHIN, MASCHINEN-FABRIK ZÜRICH
Telephon 7717 Komplette Anlagen. Werdstr. 108

WÄSCHEREIMASCHINEN

(ZA 3732 g) jeder Grösse. Modernste Systeme. 7317 1439

Kochfässer, Waschmaschinen
Centrifugen, Trockenapparate
Glättemaschinen
für Gas, Elektrisch, Dampf- und Benzinheizung etc. etc.
Ingenieurbesuch. Prima Referenzen. Prospekt.

Zwei gebildete Damen

zahlungsfähig, sprachen- und fachkundig, wünschen auf Frühjahr 1911 eine gutgehende Fremdenpension zu pachten. Späterer Kauf nicht ausgeschlossen.
Offerten unter Chiffre H 353 R an die Exp. d. Bl.

Auf der Höhe

und der Neuzeit entsprechend eingerichtet sind nur solche Hôtels, welche Betten mit Schlaraffia-Obermatratzen haben.
Überall erhältlich. — Prospekte durch Emil Braun, Zürich IV, Ottigerstrasse 11.

Zu verkaufen:

In sonniger, zentraler Lage von St. Moritz-Dorf eine möblierte Pension für Sommer und Winter.
Anfragen sind zu richten unter Chiffre O 53 M an Orell Füssli-Annancen, St. Moritz-Dorf. (Ue 8089) 763

Zentralheizungen
aller Systeme erstellen unter Garantie
MOERI & CO. Luzern

Hôtelier

cherche pour l'hiver prochain Direction ou gérance ou éventuellement affaire comme associé. Grandes relations dans les hôtels et connaissance à fond de la partie.
Offres sous chiffre H 348 R à l'administration du journal.

Molletons laine, molletons coton, feutres sans fin et sangles
en toutes largeurs, pour sècheuses-repasseuses des diverses constructions, ainsi que toutes les applications de repassage.
Dollfus & Noack, s. à R. L.
à Mulhouse (Alsace). Ue 4218 a

ZÜRICH

Savoy Hôtel - Baur en Ville

ersten Ranges, in schönster Lage am Paradeplatz. 1908 umgebaut, vergrössert und neu möbliert. Modernster Komfort. Zimmer mit Privatbad. Täglich Konzerte der Hauskapelle. American Bar. Café Orsini. 359
Um gütige Weiterempfehlung bittet
S. H. Gottlieb, Direktor.

Gesucht
für die Sommersaison 1911 zur Leitung eines Hotels I. Ranges des Oberengadins mit 150 Betten, tüchtiges, in allen Zweigen der Hotellerie erfahrenes
Ehepaar.
Es werden nur solche Bewerber berücksichtigt, welche ähnliche Stellung schon selbständig bekleidet haben.
Offerten mit näheren Angaben, Referenzen etc. an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 360 R erbeten.

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.

Mise d'immeubles à Montreux.

Le Jeudi 24 Novembre 1910, dès 3 heures 30 min. après-midi, à l'Hôtel de l'Union, aux Planches-Montreux, pour cause de partage, l'Hôtel Polak à Montreux exposera en mise publique les deux immeubles attenant qu'elle possède à Territet, appelés:

Villa Miguel et Villa Saxonia

1° Villa Miguel: Surface bâtie et jardin . . . 775 m² 1822 m²
non-bâtie attenante 1047 m²
Rapport annuel assuré fr. 16—18,000 par an.

2° Villa Saxonia: Surface bâtie 118 m² 371 m²
Jardin 263 m²
Rapport annuel fr. 3500—3700.

Incomparable situation dans le Golf de Territet, entre route et lac, proximité immédiate de la gare, bateaux et tramways. Convenance spéciale pour institut, hôtel, pensionnat, etc. Facilité de paiement. Pour renseignements, s'adresser à l'Etude Perret & Mandrill, notaires, à Montreux, Grand'Rue 66. 765 (Ue 8134)

MAISON FONDÉE EN 1874

FABRIQUE D'ORFÈVRE

JACOB FILS GENEVE

St. Jean

Couverts & Grosse Orfèvrerie en métal blanc, argenté fortement

REARGENTURE GARANTIE - RÉPARATIONS SOIGNÉES.

PRIX MODÉRÉS

Specialité de Chariots à Rosbif.

(Ue 7505) 1447

Junge, durchaus tüchtige
Sekretärin
sprachkundig, mit Buchhaltung und Kassawesen vertraut, sucht Saison- oder Jahresstelle. Erste Referenzen. Gefl. Offerten an die Exp. d. Bl. unter Chiffre H 355 R.

Tüchtiger, sparsamer
Küchenchef
28 Jahre alt, ledig, mit besten Zeugnissen versehen, sucht Stelle. Eintritt nach Belieben.
Offerten an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 361 R.

Aufzüge

SCHINDLER & CO., LUZERN

Type 1910

Gegründet 1874

Ue 6813 h 1424

FABRIK

FHRSTUHL BESETZT

