

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **20 (1911)**

Heft 14

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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



ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Postzuschlag): Jahrl. 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 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. o o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis. Nützliche 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 (train 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. o o o o Les membres reçoivent l'organe gratuitement. Les annonces sont uniquement acceptées par l'Administration de ce journal et l'Unionreclame S. R. à Bern et de ses succursales.

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

Die Haftpflicht des Hoteliers nach dem neuen schweiz. Zivilgesetzbuch.

In der gegenwärtigen Session der eidgen. Räte ist der fünfte Teil des schweiz. Zivilgesetzbuches, das Obligationenrecht, endgültig durchberaten und unterm 30. März von beiden Räten angenommen worden. Diejenigen fünf Artikel des Obligationenrechtes, die von der Haftung der Gast- und Stallwirte handeln und dafür für unsere Mitglieder ein ganz besonderes Interesse bieten, erhielten folgende Fassung:

Art. 487. (Haftung der Gastwirte.)

Gastwirte, die Fremde zur Beherbergung aufnehmen, haften für jede Beschädigung, Vernichtung oder Entwendung der von ihren Gästen eingebrachten Sachen, sofern sie nicht beweisen, dass der Schaden durch den Gast selbst oder seine Besucher, Begleiter oder Dienstleute oder durch höhere Gewalt oder durch die Beschaffenheit der Sache verursacht worden ist.

Diese Haftung besteht jedoch, wenn dem Gastwirte oder seinen Dienstleuten kein Verschulden zur Last fällt, für die Sachen eines jeden einzelnen Gastes nur bis zum Betrage von tausend Franken.

Art. 488. (Haftung für Kostbarkeiten.)

Werden Kostbarkeiten, grössere Geldbeträge oder Wertpapiere dem Gastwirte nicht zur Aufbewahrung übergeben, so ist er für sie nur haftbar, wenn ihm oder seinen Dienstleuten ein Verschulden zur Last fällt.

Hat er die Aufbewahrung übernommen oder lehnt er sie ab, so haftet er für den vollen Wert.

Darf dem Gast die Uebergabe solcher Gegenstände nicht zugemutet werden, so haftet der Gastwirt für sie wie für die andern Sachen des Gastes.

Art. 489. (Aufhebung der Haftung.)

Die Ansprüche des Gastes erlöschen, wenn er den Schaden nicht sofort nach dessen Entdeckung dem Gastwirte anzeigt.

Der Wirt kann sich seiner Verantwortlichkeit nicht dadurch erlösen, dass er sie durch Anschlag in den Räumen des Gasthofes ablehnt oder von Bedingungen abhängig macht, die im Gesetze nicht genannt sind.

Art. 490. (Haftung der Stallwirte.)

Stallwirte haften für die Beschädigung, Vernichtung oder Entwendung der bei ihnen eingestellten oder von ihnen oder ihren Leuten auf andere Weise übernommenen Tiere und Wagen und der dazu gehörigen Sachen, sofern sie nicht beweisen, dass der Schaden durch den Einbringenden selbst oder seine Besucher, Begleiter oder Dienstleute oder durch höhere Gewalt oder durch die Beschaffenheit der Sache verursacht worden ist.

Diese Haftung besteht jedoch, wenn dem Stallwirte oder seinen Dienstleuten kein Verschulden zur Last fällt, für die übernommenen Tiere, Wagen und dazu gehörigen Sachen eines jeden Einbringenden nur bis zum Betrage von tausend Franken.

Art. 491. (Retentionsrecht.)

Gastwirte und Stallwirte haben an den eingebrachten Sachen ein Retentionsrecht für die Forderungen, die ihnen aus der Beherbergung und Unterkunft zustehen.

Die Bestimmungen über das Retentionsrecht des Vermieters finden entsprechende Anwendung.

Mit dieser Regelung der Haftpflichtverhältnisse im Hotelgewerbe sind die Räte, einer Eingabe unseres Vereins Folge gebend, den Wünschen und Begehren der schweiz. Hoteliers in jeder Hinsicht gerecht geworden, indem sie die bisherige unbeschränkte Haftung auf ein vernünftiges und den modernen Verhältnissen entsprechendes Mass herabsetzten. Unser Verein und seine Mitglieder haben daher allen Grund, sich zu dem erreichten Erfolge zu beglückwünschen.

Die Referendumsklippe wird das Gesetz voraussichtlich ohne Gefahr umschiffen und somit wie die übrigen Teile des neuen Zivilgesetzbuches auf 1. Januar 1912 in Kraft treten.

Eidgen. Fremdenverkehrsamt.

Herr Nationalrat Dr. Seiler in Brig hat am 6. April beim Präsidium des Nationalrates folgende Motion eingereicht:

„Der Bundesrat wird eingeladen, die Errichtung einer Zentralstelle zwecks Förderung des Fremdenverkehrs in der Schweiz zu prüfen und hierüber Bericht und Antrag zu stellen.“

Unterzeichner: Seiler, Emery, Michel, Lohner, Frei, Hirtler, Hörni, Rebmann, Heller, Stoffel, Alfred Frei, Walthor, Jenny, Balmer, Motta, Evéquo, Pellissier, Georg, Altherr, Zimmermann (Solothurn), Sidler, Stucki, de Preux, Erismann, Sulzer, de Meuron, König, Walser.

Durch diesen Schritt wird die für das gesamte schweizerische Verkehrswesen so überaus wichtige Frage in bestimmte Form gekleidet und hoffentlich ihre Verwirklichung in absehbarer Nähe gerückt. Es steht ausser allem Zweifel, dass der Umfang des stetig wachsenden Touristenverkehrs, dessen Bedeutung derjenigen der schweizerischen Exportindustrien zum mindesten gleichkommt, die Schaffung des angestrebten Amtes vom Standpunkte der Hebung der Volkswohlfahrt durchaus rechtfertigt. Möge daher der hohe Bundesrat dem Projekte mit Wohlwollen nähertreten, damit wir auch in dieser Beziehung nicht länger hinter den Nachbarstaaten zurückstehen.

Zwei Seelen wohnen, ach,

Der Zweigverein Freiburg i. B. des Genfer-Vereins übermittelte kürzlich der Tagespresse nachstehende Warnung vor dem Kellnerberufe:

„Ostern steht vor der Tür, und mancher besorgte Vater sieht sich vor die Frage gestellt, welchen Beruf er seinen Sohn ergreifen lassen will. Es ist daher angebracht, erneut und mit Nachdruck den Warnungsruf vor dem Kellnerberuf ertönen zu lassen. Abgesehen von den schweren gesundheitlichen und auch sittlichen Schäden, denen ein junger Mensch in diesem Berufe immer ausgesetzt ist, und die nur ein vollkommen gesunder Mensch und moralischer fester Charakter zu überwinden vermag, lassen auch die derzeitigen sozialen Verhältnisse im Gastwirtsberufe als nicht ratsam erscheinen, sich dem Kellnerberufe zuzuwenden. Uebermässig lange Arbeitsstunden, wie sie in keinem anderen Gewerbe nur annähernd erreicht werden, schlechte Verpflegung und Behandlung von einem leider grossen Teil der Arbeitgeber, unsichere gesetzliche Zustände, grosses Ueberangebot von Arbeitskräften, immer schlechter werdende Lohn-

und Verdienstverhältnisse —, kurzum, der Ruf kann nicht eindringlich genug erhoben werden: Eltern, lasst eure Kinder nicht Kellner werden!“

Wir glauben, den Gefühlen unserer Leser Ausdruck zu verleihen, wenn wir hiemit gegenüber dieser unmotivierten Verleumdung des Hotel- und Wirtgewerbes energisch protestieren. Wenn man dieser Jeremiade Glauben schenken wollte, so wäre es geradezu ein Verbrechen, junge Leute dem Kellnerberufe zuzuführen und diejenigen, die dies tun, verdienten zum mindesten, „gevierteilt“ zu werden. In Wirklichkeit sind jedoch die Lohn- und Dienstverhältnisse im Kellnerberufe nicht halb so schlimm, wie sie in den vorstehenden Zeilen geschildert werden. Im Gegenteil! Es bietet nicht leicht ein zweites Gewerbe einem soliden, tüchtigen und charakterfesten Angestellten so vielfache Chancen und Aussichten, sich bei einiger Regsamkeit in verhältnismässig wenig Jahren selbständig zu machen, sich vom Angestellten zum Prinzipal emporzuarbeiten, wie es im Gastwirtsberufe der Fall ist.

Nach Beweisen für die Richtigkeit dieser unserer Behauptung brauchen wir nicht einmal lange zu suchen. Die „Int. Hotel-Industrie“, das oft. Organ des Genfer-Vereins, liefert sie selbst! Wir begegnen in jeder Nummer dieses Blattes einer ganzen Anzahl Notizen, wonach Mitglieder des Vereines: Oberkellner, Chefs de Réception, Concierges etc., also doch wohl Angestellte, mittlere und grössere Geschäfte ankaufen oder deren Leitung übernehmen. Es kann demnach um die Existenzbedingungen der Kellner wie der übrigen Angestelltenkategorien nicht gar so schlimm stehen!

Trotzdem diese Tatsachen den leitenden Herren vom Genfer-Verein bekannt sind, empfiehlt die „I. H. I.“ in ihrer letzten Nummer ihren Lesern gleichwohl, die vorstehende Warnung nach Möglichkeit weiter zu verbreiten. Warum diese je nach den Umständen verschiedene Stellungnahme? — Zwei Seelen wohnen, ach, in ihrer Brust!

Die Küche im April.

Von A. Burg. Nachdruck verboten.

Für die Küche ist der Monat April als Osterbringer weit beliebter als der März, denn zweierlei notwendige Bestandteile österlicher Mahlzeit pflegt er zu bringen: die frischen, grünen Kräuter zur „Gründonnerstags“ oder „ersten Festtags-suppe“ und die Kiebitzleier. Die deutschen Hausfrauen freuen sich schon, wenn im Ausblick auf das Osterfest die Zufuhr von Eiern reichlicher ist und die Preise erschwinglich sind, damit das gewohnte Eiergericht oder die nach alter Sitte gefärbten Eier zum Fest aufgetragen werden können.

Die ursprüngliche grüne Suppe, die eine Art Erinnerung an die früheren Osterpöper war, wurde mit selbst auf Anger und Wiesen gesammelten Kräutern gewürzt, und zwar mit neun Kräutern, dreimal die heilige Dreizahl. Mit dem Genuss dieser Suppe war die Aussicht auf gute Gesundheit verbunden. Die Urkräuter waren: Schafgarbe, Gänseblümchen, Gundermann, grosse Brennessel, Bibernelle (in der Küchensprache Pimpinelle genannt), Sauerampfer, junge Erbsen- und Spitzweigerblätter. An vielen Orten trat an Stelle der Bibernelle der Waldkerbel. Die moderne Küche hat diese „Wildkräuter“ meist durch im Garten angebaute Pflanzen ersetzt: Petersilie, Brunnenkresse, Spinat, Sauerampfer, Gartenkerbel, auch wohl Schnittlauch, der in die Frühjahrskräutersuppe nicht passt.

Alle Kräuter, die man zur Ostersuppe verwenden will, werden sauber verlesen, gewaschen, auf dem Siebe abgetropft, fein gehackt, in Butter gar gedünstet und dann der fertigen, durch ein Sieb gegossenen Fleischbrühe hinzugefügt, sie müssen 5–6 Minuten in der Suppe kochen, die dann noch mit etwas saurer Sahne abgequirlt wird. Man legt gekochte geschälte Eier oder verlorene Eier und geröstete Semmelwürfel in die fertige Suppe.

Auch für Gemüse Zwecke ist das junge grüne Gemüse vorgeschrieben, besonders für den grünen Donnerstag. Als ganz besonders passend und zeitgemäss gilt der junge Sprossenkohl (auch wohl Spurtenkohl genannt), der, eine feinere Art des Grünkohls, ebenso wie dieser zubereitet wird. Am meisten begehrt aber dürfte der junge Spinat sein. Meist ist es französischer Spinat, der auf dem deutschen Markt in dieser Jahreszeit vorherrscht, und wenn er den Hausfrauen zu teuer ist, so helfen sie sich mit Konservenspinat.

Eine gute österliche Zwischen- oder auch Abendessensein Beschamel-Eier. Dazu kocht man die nötigen Eier hart, lässt sie erkalten und bereitet inzwischen die Sauce. Man lässt einen guten Teil feingehackten rohen Schinken oder durchwachsenen Speck nebst 2–3 weissen gehackten Zwiebeln in reichlicher Butter anrösten, fügt einige Löffel Mehl dazu, etwas Pfeffer und Salz, lässt das Mehl bei beständigem Rühren gar und gelblich werden und verkocht diese Einbrenne mit heller Brühe von Kalbfleisch oder Huhn und süsser Sahne. Nach Belieben wird die Sauce mit etwas geriebenem Parmesankäse gewürzt. Die Eier werden sorgfältig geschält, in Hälften geschnitten, in eine leicht erwärmte Schüssel gelegt, mit der heissen Sauce überfüllt und sofort serviert. Ein sehr feines Eiergericht ist Rührer mit Kalbsmilch. Man putzt eine halbe oder ganze Kalbsmilch, kocht sie in kochendem Wasser gar und schneidet sie in kleine Würfel. Inzwischen schält und schneidet man auch 1–2 Trüffel und lässt die Trüffelstücke in Rotwein gartünsten. Trüffel- und Kalbsmilchstücke werden schnell gemischt und zwischen ein fast fertiges zartes Rührer gerührt.

Als Braten spielen Lambraten, junge Gans und der sogenannte Osterschinken eine Rolle. Der eigentliche traditionelle Lambraten, aus den israelitischen Speisesitten in die christliche Sitte übernommen, war eine Zeit lang in den Hintergründ gedräht und wurde fast nur in katholischen Familien aufgetragen. So war es in Alt-Berlin das Haus der Fürsten Radziwill, das diese Sitte des Osterlammes pietätvoll pflegte. Vor ungefähr 25 Jahren hat das „Osterlamm“ wieder mehr und mehr den alten Hauptplatz auf der festlichen Tafel zurückerobert. Die Lämmer sollen nicht allzu jung sein, weil das Fleisch dann leicht fade und weichlich schmeckt. Fünf Monate sind das geeignetste „Schlachttalter“. Das Fett, das man von dem Hammelfleisch gern ganz fortschneidet, bleibt dem Lammfleisch, schon weil es einen Schutz gegen das Hervordringen des Braten-schutzes bildet. Englische Mintsauce hierzu dürfte nicht den Beifall der deutschen Tischgenossen finden, man gibt hier entweder den mit saurer Sahne verkochten Bratenstoff oder eine Substanz dazu. Zehn grosse weisse Zwiebeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit etwas zerlassener Butter und Brühe weichgedämpft und dann durch ein Sieb gestrichen. Dann macht man von ungefähr 40 Gramm Mehl in 60–75 Gramm zerlassener Butter eine hellgelbe Einbrenne, verkocht sie mit etwas süsser Sahne zu dicklicher Sauce, würzt mit Pfeffer, Salz und etwas geriebener Muskatnuss, gibt das Zwiebelpüree dazu, verkocht alles und verrührt es mit 1–2 Eidottern.

Die Sitte des Osterschinkens soll aus Frankreich stammen, woselbst man sich natürlich der berühmten Bayonner Schinken bedient. Sie werden fast stets in Burgunder gedämpft, vielfach noch mit Zugabe von Trüffeln.

Wenn man die „junge Gans“ wählt, deren Fleisch jetzt noch nicht so aromatisch ist, weil sie noch keine Weidenahrung gehabt hat, so füllt man sie, wenn nicht mit Kastanien, mit einer aus der gebackenen Leber, etwas gekochtem Fleisch nebst Kräutern, Gewürz, geriebener Semmel zusammengemischter Farce.

Wenn der Aprikotat warmes Wetter bringt, verkleinern sich die Sendungen nordischen Wildgeflügel; Birk-, Hasel- und Schneehuhn verschwinden, während die Wildente meist vorhanden ist. Von Schlachtgeflügel erwähnen wir schon die junge Gans, neben ihr steht die junge Ente, dagegen ist junges Hühnerkuh seltener und — nur aus Brut- und Mastanstalten kommend — recht teuer.

In der Küche richtet sich, namentlich für die Speisen der Karwoche, in der in vielen Häusern der Fleischgenuss bedeutend eingeschränkt wird, das Interesse der Hausfrauen — immer neben den Eierspeisen — auf die Käsespeisen, die seit ungefähr 25 Jahren eine grosse Rolle spielen. Das Gericht: Gebackener Reis mit Käse ist noch nicht allgemein bekannt. Man quillt 250 Gramm besten, gut gewaschenen, abgetropften Reis mit Milch und Wasser aus, aber so, dass er körnig bleibt, schüttet ihn aus und lässt ihn auskühlen. Dann verührt man ihn gut mit drei Eidottern, einem Stückchen frischer Butter, etwas weissen Pfeffer, etwas Salz und 125 Gramm geriebenem Parmesankäse, fügt zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der drei Eiwische dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und lässt die Speise im Ofen bei mässiger Hitze goldgelb backen.

Als Ostergetränk gilt — neben der den ganzen Winter über üblichen Ananasbowle — die „Malbowle“ als üblich. Denn gerade um die Mitte des April erreicht der wirklich im Walde wachsende Waldmeister sein schönstes Aroma.

Wie jede Gegend „ihre“ Weihnachtskuchen hat, so sind auch die Osterkuchen verschieden. In der Schweiz, in Süddeutschland, in Sachsen hat man vielfach die Osterfladen, runde, flache Kuchen von verschiedener Mischung, in Norddeutschland kennt man keine eigentlichen „Osterkuchen“. Man kauft oder backt Stollen, Brezeln, Napfkuchen oder Blechkuchen je nach Geschmack; in Polen und Schlesien kennt man die Baha, ein Hefenkuchen in der Art der Napfkuchen, während man in Russland Kulitsch und in Holland Haaschbrot bäckt. Letztere beiden Kuchen sind in der Zusammensetzung und Herstellung unserem Stollenteig ähnlich und werden besonders reich mit Rosinen und Zitronat vermischt. Das Eigenartige an diesem Gebäck ist die Brotform und das darauf erhaben und vertieft angebrachte Kreuzzeichen.

Von der Balkongärtnerei.*

So mancher Blumenfreund sucht das Heil der Zimmerpflanzen auf dem Balkon und schaut recht trübend drein, wenn es seinen Lieblingen dort noch schlechter als im Zimmer ergeht. Tatsächlich sind für Balkons in Durchschnittslagen nur recht wenige Pflanzen wirklich geeignet!

Luft und Licht geniessen die Balkonpflanzen freilich in Hülle und Fülle. Dafür hapert's bei ihnen aber in anderer Beziehung, nämlich bei der Wasserversorgung. Sonne und Wind entziehen ihnen zeitweise so viel Wasser, dass aus dem kleinen Wurzelballen nicht rasch genug Ersatz kommen kann. Wie stark der Wind die Verdunstung fördert, das weiss jede Hausfrau, die im Freien ihre Wäsche trocknet. Reicht eindringlich kann auch folgender Versuch belehren: Man stellt an einem warmen, windigen Tage einen Blumentopf mittlerer Grösse mit Erde gefüllt morgens auf den Balkonrand, nachdem man ihn tüchtig begossen hat. Schon nach wenigen Stunden kann man sich davon überzeugen, dass die Erde völlig ausgetrocknet ist. Sonne und Wind nehmen eben nicht nur von der Oberfläche her, sondern auch durch die porösen Topfwände hindurch die Feuchtigkeit rasch weg, auch wenn keine Pflanze davon zehrt! Dabei ist gerade die Austrocknung von den Seiten her die gefährlichste. Rings an der Topfwand liegen nämlich als dichter Filz die

* Wir entnehmen diesen Aufsatz dem soeben erschienenen interessanten Werke „Häusliche Blumenpflege“ von Paul F. Schulz. In Originalinband geb. M. 1.80. Verlag von Quelle & Meyer in Leipzig.

eigentlichen Saugwurzeln. Es nützt also sumpfarartige Feuchtigkeit in der Mitte des Ballens der Pflanze so gut wie nichts, wenn die Saugwurzeln trocken liegen.

Nun wird ja nicht durch jedes Austrocknen der Erde und durch jedes Welken das Leben der Pflanze in Frage gestellt. Die Gewächse leiden aber dabei und werden vor allem nicht schön, dadurch! In der Dürstnot schreiten viele von ihnen dazu, sich wie der Fuchs in der Falle der gefährdeten Glieder selbst zu entäussern. Sie werfen nämlich von unten her die Blätter ab und stehen dann als hochbeinige Jammergestalten mit kleinem grünem Schopf da; wahrlich nicht als Zierden des Balkons.

Wir müssen deshalb darnach trachten, ein Austrocknen der Erde zu verhindern. Das ist in Einzelfällen schwer möglich. Man ist deshalb in der Praxis der Balkongärtnerei dazu übergegangen, die Pflanzen in geräumigen Holzkästen zu kultivieren. Tonkästen bringen wenig Vorteile, weil ihre Wände ebenso wie die der Blumentöpfe von Winde durchblasen werden.

Durch die Verwendung von Holzkästen gewinnt unsere Balkonbeplanzung auch an Ansehen; denn die massigen Kästen wirken besser als die unruhigen Topfreihen, die bei Stürmen sogar im wahren Sinne des Wortes sehr „unruhig“ werden können. Wir nutzen durch diese Kästen ferner den Raum gut aus, können z. B. die Beplanzung in doppelter Reihe vornehmen, nach aussen zu mit hängenden, nach innen mit aufrechten Pflanzen.

Selbst in den geräumigsten Kästen und bei bester Pflege lassen sich aber, wie schon gesagt, durchaus nicht alle Pflanzen auf Balkons ziehen! Viele werden durch den Wind mechanisch beschädigt; er dreht ihnen die Blätter ab, reisst die Blätter vom Rande her ein, knickt sie in der Mittelrippe oder bringt das Laub durch das fortgesetzte Schütteln und Zausen zum Absterben. Bei vielen Pflanzen tritt noch etwas anderes hinzu: sie sterben auf den Balkons an Selbstvergiftung! Das geht so zu: mit dem Wasser werden durch die Wurzeln festsitzende salzartige Stoffe, die sogen. Nährsalze, in den Pflanzenkörper gebracht. Wird nun durch Sonne und Wind die Wasserverdunstung sehr gefördert, so werden mehr Salze aufgenommen, als durch das Wachstum verbraucht werden können. Es kommt zu Anhäufungen von Salzen im Pflanzensaft und zu richtigen Vergiftungsercheinungen.

Die Hauptsache bleibt deshalb eine geeignete Auswahl der Pflanzen. Es kommen vor allem Gewächse in Betracht, die mit Schutzmitteln gegen übermässige Verdunstung ausgestattet sind. Dabei ist es ganz gleichgültig, ob die Anpassungen in dicken, fleischigen oder in lederartig derben Blättern liegen, ob Haarrüberzüge oder lackartige, fettige oder flüchtige Ausscheidungen die Pflanze schützen. Wir haben im speziellen Teil die Art der Anpassung bei den einzelnen Pflanzen stets kurz gekennzeichnet. Hier mögen dem Neuling für die Auswahl einige Fingerzeige gegeben werden:

- Wir empfehlen:
- a) für die laubenartige Gestaltung eines Balkons:
 1. von holzigen Kletterpflanzen:
 1. den wilden Wein, 2. den Efeu; von krautigen Kletterpflanzen:
 1. den japanischen Hopfen, 2. die Feuerbohne, 3. die kanarische Kapuziner-Kresse, 4. die kletternde Glocke, 5. die Trichterwinde.
 - b) für die Bekleidung halbhohen Spaliers: die wohlriechende Wicke.
 - c) als Behang für die Balkonbrüstung:
 1. die Efeupearlzone, 2. die grosse Kapuziner-Kresse und Lobbs Kapuziner-Kresse, 3. die Fetmie.
 - d) als stehende Randbeplanzung: vor allem die Gürtel-Pearlzone.

Die wirksamsten Hausmittel zur Blutstillung.

Von Dr. Thraenhardt, Freiburg i. Br.

(Nachdruck verboten.)

Das erste und dringendste Verlangen eines Jeden, der sich eine Wunde zugezogen hat, ist natürlich die Stillung der Blutung. Deshalb bagt schon Christophorus Wirsung in seinem Arzneibuche vom Jahre 1588: „Es trage sich nun das Verwunden zu, wie es wolle, aus Hauen, Stichen, Geschossen, Gefallen, so ist ernstlich vonnöten, das Blut zu stillen.“ Unzählige sind daher die Mittel, welche zu diesem Zwecke von jeher verwendet wurden.

In älteren Zeiten waren namentlich die oft keineswegs unschädlichen Salben gebräuchlich. So lesen wir schon bei Homer, dass dem Ares

lindernder Balsam auf die Wunde gelegt wurde: Schnell wie die weisse Milch von Feigenlaub gerührt, Also schloss sich die Wunde sofort dem tobenden Ares.

Wenn nun im täglichen Leben, draussen oder in der Häuslichkeit, eine Verwundung vorkommt, so soll man folgende Hinweise wohl beachten. Zusammenziehung der verletzten Blutgefässe und eine Gerinnung des austretenden Blutes bewirken verschiedene verdünnte Säuren sowie Alaun. Das letztere ist namentlich bei Barbiere beliebt. Sind sie beim Rasieren ungeschickt gewesen, so wird auf die kleine Schnittwunde ein wenig Alaun getupft, was die Blutung augenblicklich stillt.

Eine andere Klasse von Mitteln bilden mit dem Blute eine teigige, klebrige, kittartige Masse und trocknen dann zu einem Schorfe ein. Dazu gehören Stärkemehl, Kreide, Gips und vor allem Kolophonium, welches sich stets gut bewährt. Man streut die Stoffe am zweckmässigsten dick auf ein Wattebauschchen und bindet sie auf der blutenden Stelle fest.

Aehnlich wirken poröse Körper, welche das Blut in sich aufsaugen, an ihrer Oberfläche trocken und mit der Wunde verkleben. Derartige Mittel sind lose Scharpie, welche aber von ganz sauberer Leinwand sein muss, und Watte. Auch der Feuerschwamm oder Löschpapier kann im Notfalle von Nutzen sein. Diese Mittel müssen einige Zeitlang mit Druck auf der Wunde festgehalten werden.

Ebenfalls blutstillend wirken kalte Einflüsse. Die Kälte beschneigt einerseits die Blutgerinnung und reizt andererseits die Gefässe zur Zusammenziehung. In der Häuslichkeit ist es daher das Einfachste und Beste, eine Wunde sogleich unter die Wasserleitung zu halten und längere Zeit hindurch einen energischen kalten Wasserstrahl darüber rieseln zu lassen. Dadurch wird die Wunde gut gereinigt, die Gefässe ziehen sich zusammen, und das Blut steht meist sehr bald. Nachher muss man natürlich noch einen kleinen Schutzverband auflegen. In noch stärkerem Masse kann man die in dieser Beziehung günstige Wirkung der Kälte ausnutzen, wenn man sich zur Winterzeit im Freien eine Verwundung zugezogen hat. Man legt dann Eisstückchen auf die Wunde oder bedeckt sie mit dem in einen Schneebeutel verwandelten reinen Taschentuche. Freilich ist Vorsicht nötig, da gar zu lange Einwirkung der Kälte auch Nachteile bringen kann.

Bei schweren Verletzungen, besonders bei Verletzungen der grossen Gefässe, lässt aber die Stillungskraft aller dieser Mittel im Stiche. Und gerade hier ist schnelle Hilfe um so notwendiger, weil bis zur Ankunft des Arztes oft schon eine Verblutung eingetreten ist. Deshalb werden in vielen Samariter-, Sanitäts-, Krieger- und ähnlichen Vereinen Verbandkurse abgehalten, in denen die Mitglieder auch die Kompression grosser Gefässe zum Zwecke der Blutstillung erlernen. Wenn bei einer solchen schweren Verletzung kein derartiger Sachverständiger zur Stelle ist, so wende man auf ein sehr gutes und augenblicklich wirksames Hilfsmittel den Fingerdruck an. Er wird so ausgeübt, dass man das blutende Gefäss durch starken Fingerdruck gegen seine Unterlage, wozüglich gegen den Knochen, verschliesst, oder dass man es zwischen den Fingern zusammenpresst. Die letztere Art ist nur möglich bei Lappenwunden, bei Wunden der Lippen, Wangen, Ohren. Der Fingerdruck muss natürlich ununterbrochen ausgeübt werden, bis der Arzt kommt. Bei Verletzungen der Arme oder Beine müssen diese hoch gelagert werden. Durch schnelle, energische Ausübung dieser Massnahmen kann man verhängnisvolle Blutverluste verhüten und sogar Menschenleben retten.

Saison-Eröffnungen.

Hertenstein: Schloss-Hotel Kurhaus, 1. April.
Interlaken: Hotel Univers und Brünig, 10. April;
Harderbahn und Harder-Kulm, 13. April; Grand Hotel Royal, 15. April.
Meiringen: Hotel Brünig, 1. April.
Rigi: Hotel Rigi-Kulm, 3. April.
Vitznau: Rigibahn, 3. April.

Aus andern Vereinen.

Verkehrsverein Thun. Die ordentliche Hauptversammlung vom 31. März genehmigte die Jahresrechnung pro 1910 sowie Budget und Arbeitsprogramm pro 1911. Aus dem Jahresbericht des Vorstandes haben wir in Kürze folgende Angaben hervor: Der Verein zählte auf 31. Dezember 1910 270 Mitglieder. Sitzungen und Augenschein haben im Berichtsjahre 34 stattgefunden. Die Zahl der vom Verkehrsverein versandten Propagandaschriften betrug 17,779 Stück. Besuchsfrequenz des Bureaus 14,822 Personen. Das

Fremdenblatt von Thun und Umgebung wurde in 5125 Exemplaren vertrieben. Die Jahresrechnung verzeichnet an Einnahmen Fr. 15,196.—, bei einem Aktiv-Saldo von Fr. 112.—. Im Budget für das laufende Jahr sind die Ausgaben auf annähernd Fr. 12,000.— berechnet, wovon Fr. 6,500 allein auf Propaganda entfallen.

Der Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs am Vierwaldstättersee und Umgebung genehmigte in der Generalversammlung vom 28. März unter dem Vorsitz von Hotelier E. Spillmann Rechnung und Jahresbericht, sowie den Antrag des Vorstandes betreffend aussersordentlichem Jahresbeitrag von 40 Cts. per Hotelbett. Der Verein wurde auf die Subventionen für die verschiedenen Sportpläne Luzerns, für das Verkehrs-bureau, den Alpentina, den Gotthardexpress und die Reklamekommission etc. Die Generalversammlung nahm mit Befriedigung Kenntnis von Mitteln über die Art, wie der Fremdenverkehr der Schweiz und im besonderen jener des Vierwaldstättersees an der Internationalen Ausstellung für Reise und Sport in Berlin vertreten ist. Neben den Modellen der Pilatus- und der Rigi-Bahn wurde ein grosses Landschaftsbild vom Vierwaldstättersee ausgestellt, ausserdem sind zahlreiche andere Verkehrszentren der Schweiz in Bild und Wort und durch kinematographische Reproduktionen vertreten. Vom Vierwaldstättersee und Umgebung wird auf Veranstaltung der interessierten Verkehrsanstalten Herr Kunstmaler Renggli eine Reihe von Landschaftsbildern malen, die zu Reklamezwecken verwendet werden. Das grosse Reklamebild vom Vierwaldstättersee soll in einer Ausgabe von 300 Exemplaren als Doppelkartenbild erstellt werden.

* Aviatik. *

Luftschiffstation Luzern. (Mitteilung des Offiz. Kurkomitees.) Der Vertrag zwischen der Genossenschaft Aero in Luzern und der Compagnie Générale Transaérienne in Paris ist dieser Tage unter für Luzern äusserst günstigen Bedingungen erneuert worden. Die Transaérienne verpflichtet sich, den Luftschiffbetrieb mit Stadt Luzern am 15. Mai wieder aufzunehmen und schon zu diesem Termin eine neue Ersatzhülle in Luzern bereit zu halten, um im voraus gegen alle Eventualitäten gesichert zu sein. Am 15. Juli wird ein zweites neues Luftschiff von grösserer Dimension als „Stadt Luzern I“ und mit zwei Motoren in Betrieb genommen und der Luftschiffverkehr von Mitte Juli bis zum Saisonchluss gleichzeitig mit beiden Fahrzeugen durchgeführt. Durch diesen Doppelbetrieb wird es möglich, Fahrten zu allen Tageszeiten, namentlich auch schon am Frühmorgen, anzusetzen und auch in dieser Beziehung allen Wünschen der Passagiere nachzukommen. Die Fahrten des letzten Jahres, die sich als angemessen erwiesen haben, sind beibehalten worden. Die Preise für grössere Exkursionen und für kleinere unterliegen, wie schon im letzten Sommer, besonderer Vereinbarung. Ferner stellt die Transaérienne in der Luftschiffstation Luzern ständig zwei für Landungen auf festem Boden und auf dem Wasser konstruierte Aeroplane ein und lässt mit denselben während der ganzen Saison durch geschulte Piloten Passagier-Flüge ausrichten. Die Transaérienne führt die technische Direktion des ganzen Betriebes unter eigener Verantwortlichkeit. Die Oberleitung des Unternehmens hat jedoch der Vorstand der „Aero“. Dieser ist berechtigt, Luftschiffen und Flugmaschinen anderer Gesellschaften des Landes und im Ausland in der Luftschiffstation Luzern zu gestatten. Durch diesen Vertragsabschluss bekommt Luzern zur Saison 1911 den ersten, nach den neuesten Erfahrungen komplett ausgestatteten aeronautischen Park der Welt, dessen Anziehungskraft auf das reisende Publikum eine ausserordentlich starke und nachhaltige sein wird. Die Transaérienne hat sich zu dieser an ihre finanzielle und technische Leistungsfähigkeit sehr hohe Anforderungen stellenden Vertragsunternehmung entschlossen, weil ihre Leistungskraft auf das reisende Publikum eine ausserordentlich starke und nachhaltige sein wird. Die Transaérienne hat sich zu dieser an ihre finanzielle und technische Leistungsfähigkeit sehr hohe Anforderungen stellenden Vertragsunternehmung entschlossen, weil ihre Leistungskraft auf das reisende Publikum eine ausserordentlich starke und nachhaltige sein wird. Die Transaérienne hat sich zu dieser an ihre finanzielle und technische Leistungsfähigkeit sehr hohe Anforderungen stellenden Vertragsunternehmung entschlossen, weil ihre Leistungskraft auf das reisende Publikum eine ausserordentlich starke und nachhaltige sein wird.

Fremdenfrequenz.

Arosa. Amtliche Fremdenstatistik vom 15. bis 21. März 1911: Deutschland 596, England 105, Schweiz 21, Russland 46, Holland 37, Italien 8, Frankreich 11, Oesterreich 25, Belgien 2, Dänemark und Skandinavien 1, Amerika 1, andere Staaten 11. Total 909.
Davos. Amtliche Fremdenstatistik. 25. März bis 31. März: Deutsche 151, Engländer 340, Schweizer 465, Franzosen 175, Holländer 117, Belgier 53, Russen und Polen 65, Oesterreicher und Ungarn 191, Portugiesen und Spanier 50, Italiener und Griechen 103, Dänen, Schweden, Norweger 17, Amerikaner 60, Angehörige anderer Nationalitäten 45. Total 8,512.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Weinfirma Eduard Delaunay in Is-sur-Tille (Côte-d'Or, Frankreich) betreffend die Produkte des Maconnais und des Beaujolais bei, worauf wir Interessenten speziell aufmerksam machen.

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.

DE SAINT-MARCEAUX Reims

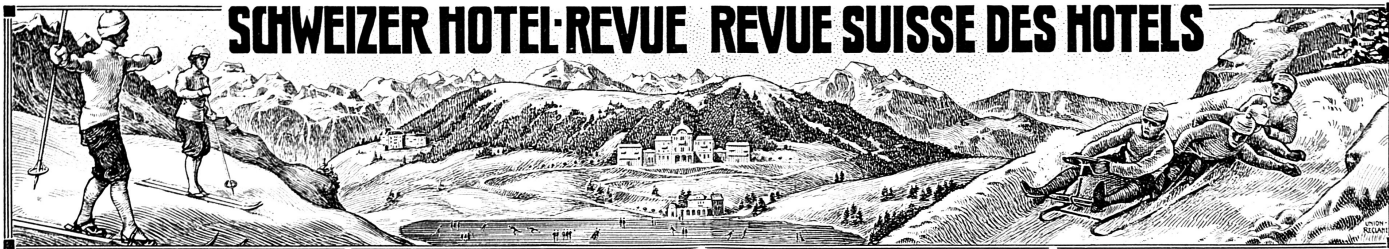
dans les grands Banquets officiels en Suisse:

Diner, offert par le Conseil fédéral, Hôtel Baur au Lac, Zurich, 10 Juillet 1907.
Banquet, offert par le Conseil fédéral, Hôtel Bernhofer à Berne, 4 Octobre 1909.
Banquet, offert par la Ville de Berne, au Casino de Berne, le 5 Octobre 1909.
Diner, offert par le Conseil fédéral, le 6 Octobre 1909, au Beauvillage-Palace-Hôtel, Ouchy.

VIN BRUT □ VERY DRY □ GRAND VIN SEC □ CARTE BLANCHE

Agence générale pour la Suisse: BERGER & Co., LANGNAU (Berne) et MORGES (Vaud).

(Lc 8429)



Ivroguerie et ivresse.

Qui n'a jamais eu un plume
N'est pas un brave homme.

A notre époque de campagnes de tempérance et d'abstinence, ces vers de la joyeuse chanson bacchique de J. Perinet ne rencontrent plus l'approbation unanime qui leur était réservée il y a quelques dizaines d'années dans presque toutes les classes de la population. L'expression semble être vieillie, comme beaucoup d'autres du reste, qui autrefois étaient courantes. Bien qu'on ne cesse pas d'être un brave homme pour avoir pris une fois ou l'autre un véritable "plumet", la modération, même en ce qui concerne la consommation d'alcool, passe aujourd'hui pour être de bon ton dans toutes les classes et toutes les couches de la population. A l'exception de quelques régions de la campagne où les schnaps, et particulièrement le "noir" est encore plus ou moins en honneur, la consommation d'alcool a sensiblement diminué dans notre pays par rapport à précédemment.

Contrairement à ce que prétendent nombre d'apôtres de l'abstinence qui s'attribuent tout le mérite de cet heureux changement de goût, on peut prétendre à bon droit que le recul de l'alcoolisme est dû en grande partie aux mesures prises par nos autorités à l'égard de l'ivrognerie. Certes, la Croix-Bleue a amené à l'abstinence bien des milliers d'anciens buveurs, cela est incontestable; toutefois, le principal mérite d'avoir assaini certaines régions de notre pays où régnaient autrefois un état de choses inadmissible revient bien aux règlements et dispositions législatives des autorités. Si, entre 1860 et 1870, l'ivrognerie était encore considérée comme l'attribut d'un caractère sans force et sans énergie, et était qualifiée de vice dont la guérison dépendait uniquement de la force de volonté du buveur, la science médicale, à la suite d'études approfondies durant les dernières décades, est arrivée à constater que l'alcoolisme chronique est une véritable maladie que la victime a bien contractée par sa faute, mais dont la guérison ne dépend plus de sa seule volonté.

Depuis que les milieux dirigeants sont au clair sur la nature de l'ivrognerie et ont reconnu qu'elle constitue une maladie qui se développe au détriment de la santé populaire, ils ont fait tout leur possible pour la combattre vivement et inlassablement. C'était là une tâche difficile à la réalisation de laquelle la loi a contribué victorieusement avec les autorités médicales. Par erreur, l'activité des législateurs s'exerça d'abord dans quelques cantons contre l'auberge que, dans l'ignorance où l'on était de la véritable situation, on considérait comme la cause du mal. Cela très à tort, car l'aubergiste n'a aucun intérêt à compter des ivrognes au nombre de ses clients.

Les législateurs essayèrent donc de combattre l'ivrognerie en entravant l'exercice de la profession de cafetier par des prescriptions et ordonnances plus ou moins heureuses; ils introduisirent l'heure de police et soumettre la profession d'aubergiste à une sévère surveillance. Toutes ces mesures ne donnèrent cependant point le résultat qu'on en attendait. Au contraire! On découvrit bientôt que le nombre des personnes qui buvaient en cachette, à la maison, ne faisait que croître à mesure qu'on cherchait à dégoûter le public d'aller à l'auberge en édictant des dispositions législatives. Les patentes que l'on a accordées aux petits débitants ont aussi eu des inconvénients inouïs à cet égard dans beaucoup de localités. Car l'ivrogne qui ne peut plus rien se faire servir à l'auberge se procure maintenant le liquide dont il abuse dans les commerces de spiritueux autorisés par l'Etat. Et chacun sait que la santé publique en souffre plus que de raison.

Le but cherché n'ayant pas été atteint par les moyens mis en œuvre, on cherchera alors d'autres moyens de remplir cette tâche importante, afin d'attaquer le mal par la racine.

La législation autorisa les autorités administratives, c'est-à-dire le Gouvernement, les autorités des districts et des communes à intervenir pour garantir le patrimoine menacé partout où le chef de famille est adonné à l'ivrognerie ou sur le point de l'être. En conséquence, les chefs de famille qui, pour cause d'ivrognerie, compromettent le bien-être de leurs femmes et de leurs enfants et les réduisent à la misère, peuvent être privés de la puissance paternelle, ou, sur préavis des autorités communales, internés par mesure administrative dans un asile pour le relèvement des buveurs, ou encore être frappés d'interdiction de fréquenter les auberges, emprisonnés ou internés dans une colonie agricole. Dans ces derniers cas, le condamné est également privé de ses droits civiques. Si l'on songe qu'un buveur est le

représentant légal de sa famille, en qualité d'époux et de père, qu'il a l'administration du patrimoine et qu'il peut en disposer à sa guise, on comprend sans autre l'immense avantage que retire la famille de la privation des droits de la puissance paternelle dont est frappé son chef qui est lui-même mis sous tutelle. Les dispositions légales les plus récentes ont d'autant plus d'efficacité qu'elles ont été édictées pour le bien des proches parents de l'ivrogne, lesquels sont garantis légalement contre tout dommage qu'ils pourraient subir du fait de sa déplorable passion. Il a, en outre, été tenu compte d'une possibilité de guérison du buveur en ce sens qu'il est interné à ses frais ou à ceux de la communauté dans un asile de relèvement pour buveurs, ou dans une division spéciale d'une colonie agricole. Tandis que les pensionnaires des asiles pour buveurs ne voient leurs droits restreints qu'en ce qui concerne la consommation d'alcool, les individus internés dans des colonies agricoles sont traités comme des prisonniers ordinaires et, par conséquent, privés complètement de leur liberté. Ce genre de peine est-il efficace pour un buveur, et de nature à le guérir de sa passion, c'est une question qui reste ouverte et que nous n'avons pas à discuter ici.

L'ivresse doit être considérée sous un autre angle que l'ivrognerie, quoique les deux choses, bien différentes au fond, soient fréquemment confondues par des observateurs superficiels, notamment par les fanatiques de la tempérance. En quoi consiste donc la différence entre ivrognerie et ivresse? La réponse à cette question est résumée ainsi dans "Küche und Keller": L'ivrognerie est un état permanent, l'ivresse une manifestation passagère.

L'ivrognerie apparaît chez le buveur même lorsqu'il n'est pas véritablement ivre; elle se manifeste par une diminution de plus en plus complète de ses qualités intellectuelles et morales; elle se manifeste par des signes corporels extérieurs et par un affaiblissement de son activité normale; même lorsque l'ivrogne est complètement à jeun, un médecin compétent peut constater en lui l'existence de cette tare, précisément parce que les symptômes n'en sont pas passagers. Au contraire, comme nous l'avons déjà dit, l'ivresse n'est qu'une manifestation passagère qui disparaît sans laisser la moindre trace. Quelqu'un peut très bien ne pas s'être enivré de longtemps et être cependant un buveur, tandis que vice-versa un individu peut, à un moment donné, présenter des symptômes graves d'intoxication alcoolique sans qu'on puisse le moins du monde le classer au nombre des ivrognes.

Les maisons de jeu en Suisse.

(O.-Corr.)

La première livraison de février de la revue *Wissen und Leben* contient un long et important article de M. Guillaume Fatio, intitulé "Nos maisons de jeu". Considérant la question sous un angle particulier, l'auteur esquisse une histoire des jeux de hasard exploités commercialement en Suisse depuis le 18^e siècle. Il arrive à la conclusion que jamais un gouvernement ne s'est montré aussi indécis à l'égard des maisons de jeu, que le Conseil fédéral actuel. Le côté juridique de la question est aussi traité d'une manière approfondie. Il est agréable de constater que l'auteur ne se laisse jamais entraîner à faire du bavardage sous couleur de morale, mais qu'il s'attache à démontrer objectivement les prétendus dommages économiques et éthiques causés par le jeu dans nos stations d'étrangers.

Les tentatives d'attaquer les jeux dans nos kursalts et de les discréditer aux yeux du public sont pour la plupart de date récente. M. Fatio ne fait que continuer par sa campagne ce que d'autres ont déjà entrepris à maintes reprises avant lui, du reste sans succès. Les adversaires des jeux dans les kursalts s'appuient toujours avec beaucoup d'insistance sur l'art. 35 de la constitution fédérale qui, on le sait, interdit les maisons de jeux. L'importance et la portée de cette interdiction ont été interprétées en ces termes dans une circulaire du Conseil fédéral au gouvernement de Lucerne, le 28 octobre 1888: "... Les autorités fédérales considèrent moins, dans l'application de l'art. 35 C. F., le rôle de l'entrepreneur des jeux et la nature de ceux-ci que le montant des mises et le danger que courent les joueurs de perdre en très peu de temps des sommes importantes. Il faut donc se demander avant tout combien, et dans quelles proportions on joue." Tel est le point de vue du Conseil fédéral dans la question des jeux. Depuis 1874 ce dernier a dû s'occuper d'un certain nombre d'infractions,

les unes prétendues, les autres réelles, à l'interdiction des jeux. Afin d'apporter un peu de clarté dans cette matière si discutée, le Conseil fédéral chargea le 9 juillet 1897 son département de justice et police de convoquer à la fin de la saison de 1897 une conférence des représentants des cantons intéressés afin de fixer d'une manière uniforme les règles applicables aux jeux de hasard exploités dans les kursalts et autres établissements du même genre. Cette conférence se réunit le 8 novembre sous la présidence du chef du département de justice; elle réunit les représentants des cantons de Berne, Lucerne, Grisons, Aarau, Vaud et Genève. Les résolutions suivantes furent votées à l'unanimité ou à la majorité des représentants: 1^o Les bénéfices nets provenant des jeux doivent être employés en partie à des buts d'utilité publique. 2^o Les enjeux doivent être modérés. 3^o Il appartient en premier lieu aux cantons d'édicter des règlements de police concernant les jeux. Le Conseil fédéral se réserve d'exiger la promulgation des dispositions qui lui semblent nécessaires pour que le jeu ne devienne pas dangereux. Les avis étaient partagés sur la question de savoir si l'on devait interdire tout jeu dans lequel le tenancier joue contre le public.

Après avoir pris connaissance du procès-verbal des débats, le Conseil fédéral décida le 11 janvier 1898, en conformité de l'art. 35 de la Constitution fédérale, de prendre de son chef ou sur plainte les mesures nécessitées par les circonstances, après examen de chaque cas particulier et de ne pas édicter de règles uniformes sur les jeux. Les cantons intéressés furent avisés de cette décision.

"M. Fatio a grandement tort en prétendant que jamais gouvernement ne s'est montré aussi indécis à l'égard des maisons de jeu que le Conseil fédéral actuel." Ce dernier est lié par les décisions de principe qu'il a prises lui-même, et s'il ne sévit pas contre les jeux de hasard dans nos kursalts suisses, c'est précisément parce qu'il n'y a aucun motif pour que l'autorité fédérale sévise contre les jeux tels qu'ils sont pratiqués actuellement à Interlaken, Lucerne, Genève, etc. Dans les centres d'étrangers en question — on peut le dire sans exagération — les jeux de hasard sont exploités sans aucun danger matériel ni moral. Le contrôle est extrêmement sévère, et la surveillance policière des salles de jeux ne laisse rien à désirer. Il ne se produit pas d'abus, qui ne seraient du reste pas tolérés. Celui qui a eu par exemple l'occasion d'examiner l'ordre absolument parfait qui règne au kursal de Lucerne ne saurait donc donner son approbation à cet établissement. Le jeu de la boule qu'on y pratique est une distraction inoffensive à l'usage des étrangers, pour lesquels du reste le kursal a été créé. Dans la règle, les indigènes n'y sont pas admis. Pourquoi donc vouloir à toute force priver les étrangers de cette distraction qu'ils aiment et qu'ils réclament? S'ils ne trouvent pas le jeu chez nous, en Suisse, ils iront — du moins une grande partie d'entre eux — dans les stations où il existe et où on le tolère. Qu'on ne nous sorte par un arsenal d'objections morales et éthiques qui n'ont rien à voir en l'espèce; et si l'on tient absolument à faire de la "morale", il ne manque pas d'autres sujets sur lesquels on pourrait ouvrir l'œil à bon droit, dans l'intérêt du bien public. Mais il y a encore une raison bien plus importante que leur caractère inoffensif qui milite en faveur du maintien des jeux. C'est que leur produit sert en grande partie à développer et activer le mouvement des étrangers. Il en est ainsi à Lucerne et certainement aussi dans d'autres endroits. Les œuvres d'utilité publique de toute sorte y trouvent également leur profit. Il est plus d'une institution de bienfaisance à Lucerne qui doit son existence aux subventions du kursal, de sorte que les autorités et le public ont toute raison de conserver leurs sympathies à cet établissement d'étrangers.

La question des jeux a naturellement été déjà soulevée aux Chambres fédérales. Mais les adversaires des jeux de hasard n'y sont pas parvenus à faire triompher leurs idées. Leurs plaintes qui s'adressaient à l'institution des "petits chevaux" ont été réduites à néant par un examen plus serré de la situation. Il n'est resté que l'art. 35 de la Constitution fédérale, lequel ne suffit pas pour donner le coup de grâce aux jeux. Aucun homme raisonnable ne s'aviserait de mettre sur le même pied nos salles de jeux suisses et Monte Carlo, par exemple. Il faut considérer les choses comme elles sont réellement et non pas autrement. Il se peut que, pour beaucoup, la fureur qui les anime contre les jeux dans les kursalts suisses ne soit qu'un "dada" favori, tandis que d'autres sont mis par des intérêts particuliers. On devrait toutefois ne pas envisager la question à un point de vue étroit et borné, mais la considérer de plus haut, et songer avant tout aux intérêts importants qui sont liés aux jeux dans nos établissements d'étrangers.

L'alimentation à bon marché.

Dans une de ses excellentes études publiée, il y a quelques temps, par le *Musée social*, le Dr. Cazalis a poursuivi une enquête intéressante sur l'alimentation à bon marché, faisant ainsi aux conséquences de l'application des lois relatives à la santé publiques et à la répression des fraudes alimentaires, lois qui avaient été l'objet des préoccupations du Parlement et qui répondaient au vœu exprimé par l'opinion publique.

Une réglementation plus sévère a donc été mise en vigueur. Qu'en résultera-t-il? Les abus seront-ils enrayés ou bien continuera-t-on à vendre du lait mouillé à 50 %, du vin falsifié et de la viande malsaine? Tout récemment un boucher qui trompait son importante clientèle, a trouvé des juges d'appel pour lui infliger trois mois de prison et deux mille francs d'amende. Il paraît bien que frapper fort ait du bon. Déjà la qualité des marchandises s'améliore. Mais, hélas! aussi se relèvent les prix! Pauvre consommateur! Sans doute, il sera sûr — ou à peu près — d'avoir une nourriture saine, mais comment paiera-t-il? Comment la classe ouvrière va-t-elle pouvoir supporter cette augmentation?

L'œuvre de l'alimentation à bon marché devient aujourd'hui, de ce fait, plus intéressante et plus utile que par le passé; elle mérite plus que jamais d'être encouragée, autant et plus encore peut-être que l'œuvre des habitations à bon marché. A l'étranger, on ne s'y est pas mépris.

Il y a en Suisse plus de cinq cents établissements de tempérance et d'alimentation à bon marché.

Les cuisines populaires, à Genève, datent de 1889. Les premières sociétés furent fondées au capital de 4704 actions de 3 francs; les terrains concédés par l'Etat à un prix de faveur; les avances faites par la Caisse d'épargne jusqu'à concurrence de 80,000 francs et l'immeuble payé 200,000 francs.

Dès 1894, 1600 personnes y prennent leur repas, au prix de 65 centimes (pain, soupe, viande, légumes et trois décilitres de vin). En 1895, on y distribuait 1,171,000 rations. Le bénéfice a été important et l'intérêt de 3 % toujours aisément servi.

A Zurich, l'Association des dames pour la tempérance et le bien du peuple a fait des prodiges; elle a créé en dix ans huit restaurants, où ne se débite aucune boisson alcoolique, mais où l'on trouve une alimentation de bonne qualité, dans des salles bien éclairées, pourvues de journaux, de brochures et de livres. La clientèle en est nombreuse et d'origines très diverses. L'un de ces restaurants, d'une décoration de bon goût, a coûté un demi-million; il est fréquenté par mille à douze cents personnes par jour. On y déjeune au rez-de-chaussée pour 40 et 60 centimes; au premier, pour un franc et 1 fr. 50.

En 1900, cette même Association créait un café-restaurant et hôtel de cure d'air à bon marché sur le Zurichberg; le prix de pension y est de 3 fr. 50 par jour et la tasse de thé y coûte 10 centimes.

La moyenne des consommateurs est de 950,000 par an, y laissant en moyenne cinq centimes de bénéfice.

A Bâle, la Croix Bleue a quatre restaurants où le prix du repas varie de 50 à 80 centimes. De même, en Allemagne, à Dresde, notamment, où le *Volkswohl* (bien-être du peuple) a organisé quatre *Volksheim* (maison du peuple), avec des jardins, des salles pour conférences, cours ou concerts et où on peut dîner pour 25 pfennigs.

A Munich, où fonctionnent des fourneaux économiques à 5 ou 15 pfennigs la portion. A Stuttgart, où on trouve des cuisines populaires et scolaires; à Leipzig, où depuis 1849, il y a quatre réfectoires municipaux subventionnés dont les budgets se bouclent par des excédents de recettes.

Les consommateurs vont y chercher leurs plats aux guichets de la cuisine; ils ont droit à un séjour, au réfectoire, d'une demi-heure. Les menus sont publiés par les journaux et la salle est toujours comble quand on annonce les "Klisse" (boulettes de pommes de terre et de farine). La portion ordinaire — viande et légume — revient à 20 pfennigs, soit 25 cent.

Enfin à Berlin, les *„Arbeiterinnenheim"*, clubs pour ouvrières privées de leurs familles, procèdent à leur clientèle, un restaurant peu coûteux, des journaux, un piano, des salles claires et élégamment décorées.

L'Office du travail de Berlin a un restaurant à bon marché comme il a sa bibliothèque et ses bains pour les ouvriers aux prises avec un chômage ou une misère temporaire.

Les cuisines populaires — faute de capitaux suffisants sans doute — n'y ont pas bien réussi; en revanche, les cafés et réfectoires populaires y font de bonnes affaires.

Il est bon de signaler en passant le remarquable développement de l'enseignement ménager. Les mets préparés par les élèves forment les plats d'un restaurant-annexe, ouvert aux femmes, où le repas coûte 30 pfennigs. Le restaurant paie les frais de l'école.

On y trouve aussi des cuisines mobiles : des voitures d'une propreté parfaite, laquées en blanc, circulant dans la ville, apportant à qui veut, du thé, du café, du bouillon chaud, voire des saucisses et l'été des boissons fraîches mais sans alcool. Enfin, « la cuisine pour les malades », création de Mme de Rath, prépare pour les malades et porte à domicile les aliments prescrits par les médecins.

Est-ce à dire qu'on n'ait rien fait chez nous dans cet ordre d'idées ? Si habitués que nous soyons à nous dénigrer nous-mêmes, il serait trop injuste de ne pas reconnaître les efforts qui ont été tentés. Un Lyonnais, entre autres, M. Manzini, eût l'heureuse idée de joindre à la *Société des logements économiques*, une œuvre d'alimentation sous la forme de restaurants, dont la première création remonte à 1892. Les recettes furent pour la première année de 200,504 francs avec un bénéfice net de 6 9/10, succès dû à l'extrême bon marché (50 à 60 centimes par repas complet) et à la bonne qualité des aliments.

Il n'est pas de meilleur moyen de combattre l'alcoolisme que d'opposer aux tentations du cabaret et du bar empoisonneur, les séductions d'établissements confortables, mieux décorés, plus brillants, et à des primes moindres — si possible — les aliments trouveraient des boissons saines et des aliments réconfortants.

Il faudrait donner à nos futurs restaurants populaires le caractère de grandes cuisines à bon marché, où viendraient s'approvisionner les ménages modestes, où la femme, à raison de ses propres occupations, ne peut pas s'adonner à la confection des repas.

De pareilles créations seraient à coup sûr un grand bienfait. Aux hommes de science, aux hommes de cœur et surtout aux femmes, de préparer pour le monde du travail ces moyens de vie plus saine, moins grossière et plus confortable ! Aux pouvoirs publics d'y aider de toutes leurs forces par des lois de solidarité et de boné.

Que les femmes de France et de Belgique entendent l'éloquent appel de Mme Orelli, créatrice des œuvres de Zurich, disant à ses compagnes : « Pour l'avènement et le triomphe de ces idées, je m'adresse particulièrement aux femmes. Comptez le temps que beaucoup de celles qui auraient assez d'intelligence et d'âme pour mieux faire, perdent cependant à ne s'occuper que de vanité, de futilités, tandis que des plaies saignent, qui restent sans remède... »

F. Dubief.

La bière.

Par définition, la bière est une boisson fermentée, faite avec de l'orge ou du houblon.

Il semblerait donc que rien ne fût plus facile que d'obtenir cette sorte de tisane, chère à Gambrinus. Mais, si le principe de la bière est simple, combien compliquées et variées en sont les différentes préparations !

Pour s'en faire une idée, il suffit de songer aux innombrables marques que produit notre pays, sans compter celles importées de l'étranger. Toutes se diversifient aussi bien par le goût que par les qualités spécifiques qui sont le propre de chacune d'elles.

C'est dire que la brasserie est devenue une branche industrielle aussi complexe qu'importante et qu'il est extrêmement utile de s'éclairer pour faire un choix judicieux parmi tous les produits qui nous sont offerts.

Laisant de côté les bières spéciales et celles dites de luxe, qu'on ne déguste généralement que dans les établissements publics, notre but est d'examiner les conditions que doit remplir la bonne bière de ménage, qui est la boisson courante, chez nous.

Tout d'abord, il nous a paru intéressant de préciser les procédés de fabrication de la bière, et, dans ce but, nous avons assisté à une séance de brassage à la Brasserie Brabançonne, à Cure-

ghem, qui est l'un des centres de production les plus réputés pour les bières de ménage.

Les matières premières employées sont : 1° une matière transformable : l'orge ; 2° un principe amer : le houblon ; 3° un ferment organisé : la levure, qui transforme les matières sucrées en alcool et en acide carbonique ; 4° l'eau, qui doit être pure, douce ou peu alcaline.

La fabrication comprend trois opérations bien distinctes et extrêmement minutieuses : le maltage, le brassage proprement dit et la fermentation.

On donne le nom de malt à l'orge germée. Cette germination est obtenue artificiellement en mouillant le grain avec de l'eau à 15 degrés environ et en le plaçant ensuite dans un local spécial, le germeoir, où il est soumis à une température de 15 degrés. Sous l'action de cette chaleur douce et uniforme, en même temps que d'une aération bien comprise, il se développe alors dans le grain un principe chimique, la diastase, qui transforme l'amidon en matière sucrée fermentescible. Quand le germe a atteint la longueur voulue, on procède à la dessiccation ou torréfaction de l'orge, au moyen de l'air chaud. Cette sorte de torréfaction partielle a pour effet d'arrêter la germination et d'assurer la conservation des grains.

Le malt est alors débarrassé de ses radicales, moulu dans des concasseurs à cylindres et mis en sacs pour être employé ultérieurement.

Le brassage consiste dans la préparation du moût ou infusion aqueuse de malt et de houblon ; il comporte deux opérations successives : la trempage et la cuisson.

La trempage a pour but de dissoudre dans l'eau les matières solubles du grain et d'achever la transformation de l'amidon en glucose ; elle est obtenue, soit par décoction — système allemand —, soit par infusion — système généralement employé dans nos brasseries nationales.

Le malt étant placé dans une cuve *ad hoc*, on verse d'abord de l'eau à 40 degrés, puis de l'eau à 65 degrés. Après une heure de repos, on décante et l'on répète par deux fois l'infusion à 75 degrés, puis à 80 degrés.

Le résidu insoluble de cette opération est appelé drêche ; on l'emploie pour la nourriture des bestiaux.

La cuisson se fait en portant le moût à l'ébullition pendant environ quatre heures, après avoir ajouté au malt la quantité voulue de houblon, laquelle varie de 250 à 1500 grammes par hectolitre de liquide. On fait refroidir et l'on décante au nouveau.

Il ne reste plus alors qu'à produire la fermentation, et c'est ici que s'appellent plus particulièrement les deux grandes écoles de la brasserie moderne, dont l'une préconise la fermentation basse et l'autre la fermentation haute.

L'industrie belge emploie surtout ce dernier procédé, qui convient spécialement aux bières de ménage obtenues par infusion. Toutefois, la fermentation basse est pratiquée par les grandes brasseries qui fabriquent les bières destinées à être consommées dans les établissements publics ayant un débit journalier important et où elles nécessitent des installations frigorifiques dont un particulier ne peut pas s'offrir le luxe.

Dans la méthode à fermentation haute, le moût est refroidi à la température de 15 à 20°, suivant la saison, et ensemencé de levure.

La fermentation est ainsi très rapide ; au bout de quatre jours environ, au lieu de dix à quinze dans l'autre système, une écume abondante monte avec un fort pétilllement. Après fermentation, on soutire le liquide dans les fûts et la bière est clarifiée par collage ou par filtration, suivant qu'elle est destinée à être consommée en fût et en bouteille.

Comme il arrive malheureusement pour bon nombre de produits destinés à l'alimentation, la bière est exposée à subir diverses sophistications, dont la moins nocive est la substitution du glucose à l'orge. On rencontre également des industriels peu scrupuleux qui remplacent économiquement le houblon par de l'essence de sapin et emploient d'autres succédanés, tel le salicylate, plus ou moins inoffensifs.

Il faut donc choisir sa bière avec soin et ne s'adresser qu'à un établissement de confiance.

(Journal de la Cuisine.)

Kleine Chronik.

Biel. Herr E. Gross hat sein Hotel Krone an Herrn Konrad Kirchner von Luzern verkauft.

Konstanz. Herr Heinrich Föhrenbach hat sein Hotel Terminus an Herrn Moritz Burburger verkauft.

Rigi-Kaltbad. Dem Vernehmen nach richtet die A. G. Hotel Rigi-Kaltbad für das Betriebsjahr 1910 eine Dividende nicht aus.

Schaffhausen. Herr J. Borasio hat mit 1. März abhin das Hotel Müller in Schaffhausen käuflich erworben.

Plaffeyen. Das Bad Schwefelberg ist von den Herren Offner & Neuhaus käuflich erworben worden. Wahrscheinlich werden die Käufer den Hotelbetrieb für diesen Sommer selber übernehmen.

Schönfels. Die Direktion des Schönfels Grand Hotel, Luft- und Warmwasserheizung. Das Haus wird unter Namen Hotel Pension Hertenstein am 1. Mai 1911 eröffnet. Ueber die Eröffnung des Freilichttheaters, welche am 1. Juni stattfindet, sowie über die engagierten Schauspielkräfte werden wir demnächst näheres berichten.

Schimberg-Bad. Herr J. B. Genelin, bisher Besitzer von Bad Schimberg, hat diese Besitzung unlängst Herrn Hotelier Fallegger-Wyrtsch in Montreux verkauft.

Interlaken. Die Wiedereröffnung der Harderbahn findet am 13. ds. statt. Auf den gleichen Zeitpunkt wird auch das Restaurant Harder-Kulm dem Betriebe wieder übergeben und durch Herrn A. Beugger vom Hotel Gotthard in Interlaken weitergeführt. Als Neuerung erhält das Restaurant einen grossen Scheinwerfer, mit welchem die nähere Umgebung, sowie die Alpen und Gletscher vom Faulhorn aus in grosser Pracht und taghell beleuchtet werden können.

Hertenstein. Die Pension Hertenstein der Familie Berger ist im vergangenen Herbst und während des Winters umgebaut und mit einem Neubau vereinigt worden. Der neue Teil enthält 60 Betten, 3 Badezimmer, Billardzimmer, Schreibsalon, Halle, etc. etc. Die Pension wird unter Namen Hotel Pension Hertenstein am 1. Mai 1911 eröffnet. Ueber die Eröffnung des Freilichttheaters, welche am 1. Juni stattfindet, sowie über die engagierten Schauspielkräfte werden wir demnächst näheres berichten.

Berlin. Kollegen und Interessenten, welche die Internationale Ausstellung für Reise- und Fremdenverkehr in Berlin besuchen, werden darauf aufmerksam gemacht, dass die Pläne für das im Bau befindliche Boardinghouse in der Nähe des Ausstellungsgebäudes, Kurfürstendamm 205 L, besichtigt werden können. Das neue Boardinghouse wird in bezug auf praktischen Bau und Einrichtung eine Sehenswürdigkeit für jeden Fachmann sein. Vorgehen sind 600 Zimmer mit ca. 750 Betten, 250 Privatbädern in abgeschlossenen grossen und kleinen Wohnungen. Jede Wohnung enthält ausser dem Bad eine Küche mit einem Tisch, ein eingemauertes Tresor und Kühlschrank, Anschluss für elektrische Koch-, Bügel- und Frisierapparate, sowie einen feuerresistenten Kellerraum, Nalmluhr und Fernsprechanchluss.

Verkehrswesen.

Der Panamakanal steht, wie aus New-York berichtet wird, vor der nahen Vollendung. Der 1. Januar 1913 ist offiziell für die Keilung des Kanals bestimmt, den eine ganze amerikanische Kriegsflotte mit grossem Pomp befahren wird. Man hofft jedoch, dass die Wasserstrasse am 1. Januar 1914 von den grössten Handelschiffen benutzt werden kann. Es wird sogar damit gerechnet, dass Schiffe geringen Tonnagegehaltes bereits im Juni 1913 den Kanal werden passieren können. Es ist ein wunderbares, gewaltiges Werk, das da am Äquator seiner Vollendung entgegengeht. Eine Armee von 35-40,000 Männern steht dort in unaufhörlichem Kampfe. Eine Million Pfund Dynamit wird jeden Monat verbraucht, um die Felsen zu sprengen. Ein gigantisches Heer von Werkzeugen ist dort in Bewegung, gräbt, bohrt und zermalm. Hunderte durch Dampfkraft getriebene Erdbohrer sind in Tätigkeit und eine einzige dieser Maschinen leistet die Arbeit von 600 Menschen. Auf diesem riesigen Arbeitsplatze bewegen sich 279 Lokomotiven, 4134 Waggons, 18 Baggermaschinen, 39 Pontons, 16 Dampfhammer, die Pfähle einrammen, nicht gerechnet die 68 Lokomotiven und 1495 Güterwagen der Eisenbahn, die mit dem Kanal parallel läuft. Wenn die Arbeiterarmee ihr Werk vollendet hat, wird ein Schiff in 12 Stunden vom Atlantischen zum Stillen Ozean fahren. Es tritt bei Colon in die Limonbai ein und folgt einem 11 Kilometer langen Kanal bis Gatun. Der passiert es drei Schleusen und schwimmt dann auf einem unermesslichen künstlichen See, wo es mit voller Geschwindigkeit angedrückt 40 Kilometer fahren kann. Dann gelangt es in den 14 1/2 Kilometer langen Einschnitt von Culebra, passiert die Schleusen von Pedro-Miguel und Miraflores und gelangt endlich durch einen 13 1/2 Kilometer langen Kanal in den Stillen Ozean.

Zur Frage der Bagdadbahn wird uns aus Glarus, woselbst sich der Sitz der Aktiengesellschaft für den Bau der Bagdadbahn befindet, geschrieben: Die Bagdadbahn ist eine Gründung der Deutschen Bank in Berlin. Sie ist eine von der Türkei schon im Jahre

1899 konzessionierte Bahnstrecke von Konia über Bagdad nach Basra, dem alten Balsorah. Die Länge der Linie von Konia bis zum persischen Golf beträgt 2400 Kilometer. Zum Vergleich führen wir an, dass das Netz der schweizer. Bundesbahnen (die 5 ehe-maligen grossen Privatbahnen zusammengezogen) 2632 Kilometer umfasst. Die Gesamtkosten der Bagdadbahn werden auf 625 Mill. Fr. beziffert. Die grosse Schwierigkeit, die in diesen Tagen erst ge-boren worden ist, betraf die Finanzierung der Strecke von Heli nach Bagdad und die Konzession für die Linie von Bagdad nach Basra, die wir als die Golf-strecke bezeichnen können. Nach den bisherigen Verträgen hatte die Türkei der Gesellschaft eine Bruttoeinnahme von 11,000 Fr. auf den Kilometer zugesichert und 4500 Fr. jährlich an die Betriebskosten für den Kilometer. Zur Sicherstellung dieser Garantie sollte die Zollerhöhung des Osmanischen Reiches um 4 % dienen. Nach englischer Meinung war indessen die Zollerhöhung bereits durch andere Zwecke vollständig in Anspruch genommen und sodann beanstandete England die Ueberlassung der Golfstrecke an die Bagdadbahn, worin England keine Vertretung hatte. In diesen beiden Haupt-punkten hat nun England seinen Willen durchge-setzt. Grossbritannien hat ein starkes Interesse, im Wettbewerb um die Erschliessung der ungeheuren Länder an den Gestaden des Guphrat und Tigris nicht ausgeschaltet zu werden. Durch einen Vertrag mit Russland hat es sich 1908 Südost-Persien als Interessensphäre gesichert. Indem es nun seine Berücksichtigung beim Bau der Golfstrecke erzwang und seinen Ausschluss verhinderte, hat es sich auch hier seinen Anteil an der Penetration pacifique, jener wirtschaftlichen und friedlichen Durchdringung, sicher gestellt, welche in einer weit ausschauenden Politik im ersten den Erfolg verbürgt. Was aus solcher Kapitalbetätigung herauszufließen kann, das braucht man den schweizer. Lesern nicht erst noch zu sagen.

Vermischtes.

Ein sensationeller Spielerprozess spielte sich dieser Tage vor dem Wiener Bezirksgericht ab. Letzter hatte zu entscheiden, ob das in der letzten Zeit viel genannte „Buki-Domino“ — ein Domino-spiel mit einem Buchmacher, der auf die Partner Wölften anmit ein erlaubtes oder ein unerlaubtes Spiel sei. Das Gericht sprach sämtliche Angeklagte frei. In der Begründung heisst es, dass das fragliche Spiel zweifellos als ein Hasardspiel an-zusehen sei, da der Erfolg bei diesem Spiel vor-zugsweise vom Zufall abhängt; die Geschicklichkeit und die Intelligenz dagegen nicht massgebend seien. Der Preispruch der Angeklagten erfolgte, da sich die Angeklagten mit Rücksicht auf früher erfolgte Preisprüche im guten Glauben befunden hätten. Die Wiener Polizei ist mit diesem Urteil nicht zufrieden. Sie erklärt, das Buki-Spiel stühle in besonderem Masse die Spieldienerschaft auf, nicht nur bei den an der Partie beteiligten Spielern, sondern auch bei den Zuschauern, die auf die einzelnen Spieler wetten und zumeist ihr Geld verlieren. Es beteiligten sich auch fremde Gäste an dem Spiel, in die elegantesten Kaffeehäuser kamen hierdurch sehr fragwürdige Existenzen. Professionsspieler erkannten bald die Gewinnchancen des „Buki“; über eine Reihe von Familien kamen durch dieses Russert gefährliche Not und Elend. In die Kaffeehausbesitzer in Wien, bei denen dieses Spiel gespielt wird, bedeutet es eine grosse Einnahmequelle, da sie für jede Dominopartie ohne Rücksicht auf die Anzahl der Beteiligten, von dem Bankhalter eine beträchtliche Gebühr erhalten. Die Sache wird noch die obere Gerichtsinstanz besprechen.

Eine brennende Strasse kommt nicht alle Tage vor. Aus Wien schreibt man: Grosses Aufsehen und eine empfindliche Verkehrsstörung verursachte kürzlich ein grosser Brand, der in der Mitte der Guderstrasse entstand. Dort war ein Wasser-leitungsgebäude wahrgenommen worden. Kaum hatte die Arbeiter die ersten Pflastersteine gegeben und sich daran gemacht hatten, die Bruchstelle zu suchen, als aus dem Pflaster grosse Flammen empor-schlugen. Die Arbeiter traten rasch den Rückzug an, denn unter ihren Füssen begann der Boden zu brennen. Die Feuerwehr rückte aus und begann das mühevollere Werk des Abdämpfens der Flamme. Die Arbeit war sehr schwierig. Lange Zeit musste nach den Hohlräumen gesucht werden, in denen sich das infolge Bruches der Gasrohrleitung ausgestoßene Gas angesammelt hatte. Das Feuer dauerte in un-vermindert Stärke stundenlang und verursachte bei dem Publikum eine wahre Panik. Die brennende Strasse wurde in weitem Umkreise für Wagen und Fussgänger abgesperrt.

Verdienstmedaillen für Angestellte
können von jetzt an zu jeder Zeit bestellt werden. Lieferzeit 14 Tage.
Für 5-10 Jahre bronzene Medaille oder Broche
• 10-15 „ silberne „ „ „ „
• 15-20 „ goldene „ „ „ „
• 20 und mehr Jahre goldene Uhr.
Geßl. Bestellschein verlangen vom
Zentralbureau.

„Henneberg-Seide“ für Strassen-, Gesellschafts-, Braut-, Hochzeits-, Reise- etc. Roben u. Blousen — einfach und doppelt breit — von 95 Cts. bis Fr. 36.50 p. Meter — franzt in die Wohnung. Muster umgehend. Eigene Damen-Schneiderei im Hause. Zürich

THE WHITE HORSE CELLAR
ESTD 1742
WHITE HORSE
SCOTCH WHISKY
QUALITY, AGE, BOUTIQUE
MACKIE & Co, Distillers, Ltd., Glasgow
Continental Department: 171 Queen Victoria Street, LONDON E. C.
18
1134
G. H. M. & KING
By Royal Appointment.
Ue 6498 q 1413

Courvoisier Cognac

Château et Distillerie.
Maison fondée en 1828 à Jarnac-Cognac
Spécialité: *Grandes Fines Champagnes*
Représentant général: OTTO GMELIN ZÜRICH

H. Müller-Labhart, Luzern

empfehlen den Herren Hoteliers, neben allen Bedarfsartikeln für Wasch- und Glätterei, als Spezialität: prima Molton für Bettunterlagen, am Stück und abgepasst. Wollfries, Nessel-tuch, Chassytuch und Asbest für Dampfingeln, sowie Netzstoff, Netzbeutel und waschwechten Zeichenfäden für Fremdenwäsche zur gel. Abnahme bestens. 1499 (Ue 8857)

ELECTROCARBON A.-G.
(Kt. Zürich) · Niederglatt · (Schweiz)
(Ue 5041) liefert 1498

■ Kohlenstifte ■
in jeder Dimension und Länge für
BOGENLAMPEN aller Art.

Zu verkaufen aus Familien- und Gesundheitsrücksichten in einer verkehrreichen Kantonshauptstadt der Ostschweiz ein althabendes, sehr gut besuchtes und der Neuzeit entsprechend eingerichtetes HOTEL mit gangbaren Restaurants, grossen Vereinsälen und 65 Fremdenbetten. — Jährlicher Konsum an Wein über 300 hl. — Kaufpreis inkl. sehr zahlreicher, schönem und gut erhaltenem Inventar 340,000 Fr., bei einer Anzahlung von 35-40,000 Fr. — Dieses Objekt bietet solidem, tüchtigem Fachmann eine schöne und gesicherte Existenz. Nähere Auskunft erteilt der Beauftragte: Ue 10104 520 Hans Steinelinger, Rechtsagent, Rorschach.

FABRIQUE D'ORFÈVRERIE
JACOB FILS GENEVE ST JEAN
Couverts & Grosse Orfèverie
en métal blanc, argenté, fortement
REARMENTURE GARANTIE - RÉPARATIONS SOIGNÉES.
PRIX MODÉRÉS
Specialité de Chariots à Rosbif.

Zu verkaufen:
im berühmten Sommer- und Winterkurort Grindelwald ein kleineres (H 2839 Y) (Ue 10078) 512
Hotel u. Pension
mit 35-40 Betten samt gut erhaltenem Mobiliar. Günstige Kaufbedingungen.
Kostenfreie Anskunft erteilt Ad. Michel, Notar, Interlaken.

Italie - Riviera A vendre (cause mort propriétaire) hôtel de 1er ordre, sur le bord du Golf (80 chambres, 120 lits). Vue ravissante, tous les comforts modernes, clientèle distinguée. Saison d'hiver et d'été. Facilités de paiement. — Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre H 1136 R.

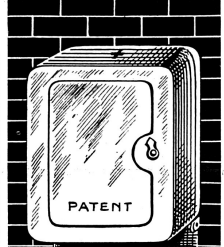
WÄSCHEREI-ANLAGEN
WASCHMASCHINEN · CENTRIFUGEN · PLÄTTMASCHINEN
Muldenmangel
mit Absaugevorrichtung für Dampf- & Gashitzung
A. LIEBEMANN & C. ZÜRICH
(Ue 8427) 1004

Zu verkaufen:
Wegen vorgerücktem Alter der Besitzers
Gasthof II. Ranges in Basel
(ca. 50 Betten) zu vorteilhaften Bedingungen. Anzahlung circa Fr. 20,000.—
Offerten unter Chiffre J 1965 Q, an Haasenstein & Vogler, Basel. (Ue 9965) 984

Woll- und Baumwollfriese endlose Filze und Gurten
bis zu den grössten Breiten, liefern für Dampfingeln beliebiger Konstruktion und alle Plätterei-Zwecke
Dollfus & Noack, G.m.b.H.
Mülhausen im Elsass. Ue 8911 1493

Hotel zu verkaufen.
Gut eingerichtetes Hotel in schöner Lage am G-nferssee, in der Nähe von Montroux, mit zirka 45 Fremdenbetten, gut möbliert, geräumige öffentliche Räume. Bedeuernder Umschwung. Das Geschäft könnte leicht vergrössert werden. Bahnverbindung mit Montroux. — Offerten unter H 610 R an die Expedition ds. Bl.

Aecht Szegediner Paprika
Marke „Edelsüss“
vorzüglich für ungarisch. Gulasch. Versand in Dosen von 1, 3 u. 5 kg. per Kilo Fr. 7.— franko verzollt.
Generalvertrieb für die Schweiz:
M. Bollag, Zürich I, Hornergasse 15
501 Telephone No. 8725. Ue 10221



Onliwon
Bestes & billigstes
Closepaper
&
Distributeur
Elegant
Praktisch
Sparsam

1000 Blatt
garantiert
Apparat
Fein verwickelt
zeigt automatisch
den Inhalt an.

Verlangen Sie
Prospekt u. Preis
bei alleiniger
Fabrikanten
Alcock's Paper & LUZERN
1-2261 U 1440

Kurhaus
am Bodensee
mit herrlichen, grossen Seenanlagen, schönen Depandenz, in prima Zustand und bestem Betrieb wegen Krankheit sofort äusserst günstig zu verkaufen event. zu vertauschen.
Prima Objekt für Sanatorium. Offerten s.b.c. Ue — Ue 10033 an die Annoncen-Exp. Union-Reklame, Bern. 505

A louer de suite
un bon petit hôtel meublé
clientèle faite, conditions favorables. S'adresser à
Georges Tabin
Sierra (Valais).

A vendre:
Château de Monnetier
3/4 heure de Genève, 750 m. d'altitude, 3 parcs, électricité, vue féérique, 25 pièces meublées. — Prix modéré. Peu comptant. 591
S'adresser: Gadet & Nemours (Seine-et-Marne).

Trinkeier
garantiert frisch, biesiger Provenienz, grosse, saubere Ware, versendet à 11 Cts. franko jede Talstation. Abn hmer für das ganze Jahr gesucht! (Ue 9973) 991
G. Zurlinden
Attiswil bei Wangen a./A.

Schuster & C^o
St. Gallen und Zürich

Offizieren ihre bewährten Spezialitäten für Hotelbedarf. (Ue 1563) 1456

Teppiche, Läufer
• • Möbelstoffe • •

Hotel-Verkauf.
Hochrentables Etablissement in höchstgelegener Soralb, grösste Zukunft aller Badoorte, 130 Betten, 104,000 Mk. Einnahme, bei 60 bis 80,000 Mk. Anzahlung krankheits-halber zu verkaufen. Ernste Liebhaber erhalten ausführende Anskunft unter P 1487 durch Haasenstein & Vogler A.-G., Karlsruhe. Ue 10114 515

Omnibus
8-10 plätzig, zu kaufen gesucht. Offerten unter Chiffre H 608 R an die Expedition ds. Blattes.

AUTO-DÉCOR
Wand-Bordüren in übertragbaren Farben. Die grösste Auszeichnung bei der Pariser Wohnungs-Ausstellung 1910.
Praktisch, künstlerisch und billig. Illust. Katalog gratis auf Verlangen.
AUTO-DÉCOR
52, Av. de la République, PARIS.

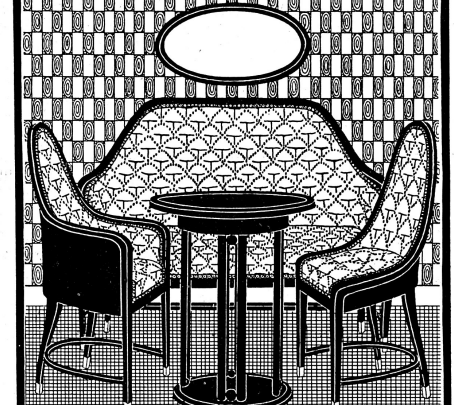
BÜTZLEBLEITER-ANLAGEN
ELEKTR. UHREN-ANLAGEN
TURM-UHREN-ANLAGEN
HAUSTELEPHON-ANLAGEN
HAUSSONNERIE-ANLAGEN
ELEKTR. LICHT-ANLAGEN

Hasler A.-G.
vormals
Telegraphen-Werkstätte v. G. Hasler
Bern. Ue 9859 1049

Hoteliers!!
□ | Vergleich die □
Stahldraht-Späne
„Elephant“
mit jeder andern Marke.
Eine Probe genügt, um Euch von der Ueberlegenheit dieses besten Schweizer Fabrikates zu überzeugen. Ue 8903 1496

Hotel zu verkaufen.
Best eingerichtetes Kur- und Badehotel in wunderschöner Gebirgsgegend der deutschen Schweiz, mit 140 Fremdenbetten, sehr gut eingerichtet und möbliert; geräumige und äusserst bequeme Parterre-Räume. Bedeutender Umschwung und Wald. Altbekannte, heilkräftigste, von medizinischen Autoritäten best empfohlene Mineralquelle, ist unter den günstigsten Bedingungen an soliden Käufer abzugeben. — Das Geschäft könnte leicht mit geringen Kosten auch als Wintersportsplatz eingerichtet werden. Offerten an die Expedition des Blattes unter Chiffre H 550 R.

ERSTE ÖSTERREICHISCHE AKTIENGESELLSCHAFT ZUR ERZEUGUNG VON MOBELN AUS GEBOGENEM HOLZE
JACOB & JOSEF KOHN WIEN
LEONHARDSTRASSE 9 & 10



EINRICHTUNGEN FÜR HOTELS, CAFE-RESTAURANTS, THEATER UND KONZERTSALE, GEBRÄUCHS UND LUXUS. MOBEL ALLER ART
ZU BEZIEHEN DURCH DIE BEDEUTENDSTEN MOBELMAGAZINE DER SCHWEIZ SOWIE ALLE FIRMEN DER HOTELBEDARFSARTIKEL-BRANCHE.

MAISON FONDÉE EN 1811.
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL.
SWISS CHAMPAGNE.
se trouve dans tous les bons hôtels suisses
HORS CONCOURS (membres du jury)
EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.

Einziges Spezialgeschäft für
orientalische Kunststopperei
mit genauer Knüpfart und Farben.
Teppich-Reparaturen u. -Wäscherei.
Fäden entfernen ohne zu schneiden.
Anton Machian
Seef-Listrasse 153, Zürich V.
Telephone 8902.

Messing - Vorhang - Garnituren, Moderne Vorhänge, Bodenteppiche, Bettvorlagen, farbige Tischteppiche, Haargarnläufer, Teppichstangen. Schoop & Comp. ZÜRICH.

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
 Telefon 4903. | Telefon 4101.
 Telegramm-Adresse für beide Bureaus: „International.“
 Dieselben befassen sich mit der Vermittlung von Stellen für gutempfohlenes männliches und weibliches
Hotel-Personal
 jedweder Kategorie. Ue 4421 a 1312

VERLANGEN SIE MUSTER & KOSTENVORANSCHLAG!

Kataloge gratis.



WELTBEKANNTE FABRIKATE!

SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONS SERVICE

FEUERFESTE PORZELLAN-KOCHGESCHIRRE

LUZIFER

1459 (Ue 7539)

Tantallampe

Dauerhafteste Metallfadenslampe
 20—240 Volt
 in allen gebräuchlichen Lichtstärken.
 Hohe Stromersparnis!
 Überall erhältlich sowie bei den
Siemens-Schuckert-Werken
 Zweigbureau Zürich.

1007 (Ue 9447)

J. BOLLINGER

Dry Extra-Quality | Extra-Quality Brut 1904
 Ay-Champagne
 Die Qualitäts-Marke. | Die Marke der Sportmen.
 Représentant général: W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.

Thorne's Scotch Whisky

Old Vat No. 4 | Scottish Arms
 "As invigorating as the Swiss Air"
 General Agency: W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.

Gebrauchte Konservendbüchsen sowie altes und neues Weissblechmaterial

aller Art und in jeder Menge kauft zu den höchsten Tagespreisen.
R. Gross-Stein, Zürich II.
 Vertretung des Chiem. Fabrik Th. Goldschmidt, Essen-Ruhr. 1380 Ue 5440 d.

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch. Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Handbücher von Amerikaner-Verfahren. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre versuchsweise. Bücher. Gehe nach auswärts. 1123 die Buchhändler im Bild auf Lager.
E. Frisch, Bierschwaben, Zürich I.

Kaffeekannen Bestecke Plateaux

versilbert, vernickelt die Galv. Anstalt
Alr. Simon, Gschwind's Nachf.
 Zeughausgasse 7, Bern
 Ue 8872 | Telefon 928 (1038)

Warmwasser- und Wasserversorgungen

vom Kochherd od. von zentralen Anlagen, Centralheizungen erstellen:
Guggenbühl & Müller, Zürich.

Union Helvetia

in Frankreich
 Hauptsitz: Rue de la Sourdière 5, PARIS
 Verein der schweizerischen Hotel- & Angestellten Alters- und Krankenunterstützung Pensionskasse :: Unentgeltliches Plazierungs-Bureau
 Le gérant: J. Schuler.
 Dasselbe Bureau in London (England) 17 Frith Street (Shaftesburyavenue) 1018
 Le gérant: R. Kipfer. Ue 9660

Krankheitshalter ist ein sehr einträgliches Hotel - Bahnhofbuffet zu übergeben.

im Wallis, in einer zukunftsreicheren, sehr besuchten Station. — Man wende sich an
 Mr. Ogay, Notar, in Vevey.

Pianos électriques & Orchestrions A. Emch Montreux.

Catalogues gratis et franco. (Ue 9378) 1095

Olivenöle Fritüren - Öele

in nur hochfeinen Qualitäten, ebenso feinste
 mit ganz neutralem Geschmack liefern zu sehr vorteilhaften Preisen aus erster Hand.
 Gratismuster u. Spezialofferten zu Diensten.
Gebrüder Haas, Basel.
 Marseille, Bordeaux. Antwerpen, 1123

Directeur d'hôtel

expérimenté, disposant d'un certain capital, est demandé pour hôtel à construire de 100—130 lits dans station de montagne du Canton de Vaud très connue. Saisons d'été et d'hiver, sports. Situation de 1er ordre. Magnifique vue. Forêt de sapins. Voie ferrée. Affaire avantageuse. — S'adresser étude Pache Notaire et E. Pilet, régisseur, Murborget 2, Lausanne. Ue 9991 99

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 wünschendfalls gerne sachgemässe Auskunft erteilt wird.
 Vollständige Bureaueinrichtungen am Lager.
 Ue 8158 | Man verlange Kataloge. 1466

Schnebli Biscuits und Waffeln

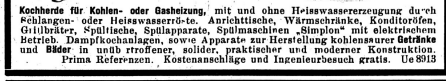
anerkannt beste Qualität unübertroffen.
A. Schnebli's Söhne, Baden.
 1038 (Ue 9831)

Maison fondée en 1796
Vins fins de Neuchâtel SAMUEL CHATENAY
 Propriétaire à Neuchâtel 1123
 Marque des hôtels de premier ordre
 Dépôt à Paris: Fr. Thomi, 41 Rue des Petits Champs.
 Dépôt à Londres: J. & R. M. Crooken, 10 Bush Lane, Cannon Street E.
 DEPÔSE | Dépôt à New-York: Cusenier Company, 400—402 West 23rd Street.

Zu verkaufen — A vendre
 Das Hotel-Office in Genf gibt soeben sein neues Verkaufsbulletin heraus mit recht zahlreichen und interessanten Offerten vom In- und Auslande. Das Blatt kann kostenfrei bezogen werden beim
Secrétariat de l'Hotels-Office à Genève, 4, rue Pétitot.

Akt.-Ges. Kummel & Matter, Aarau (Schweiz).

Spezialfabrik kompl. Kücheneinrichtungen „Das Vollkommenste der heutigen Technik“
 für Hotels, Restaurants, Pensionen, Villen und Sanatorien etc.
 1497



Kochherde für Kohlen- oder Gasheizung, mit und ohne Heisswassererzeugung durch Schlangen- oder Heisswasser- etc. Anordnungen, Wärmeschirme, Konditoröfen, Gütthier, Spülische, Spülapparate, Spülmaschinen „Simplex“ mit elektrischem Betrieb. Dampfboileranlagen, sowie Apparate zur Herstellung kohlensäurehaltiger Getränke und Bäder, in unib. freier, solider, praktischer und moderner Konstruktion. Prima Referenzen. Kostenschätze und Luceurbeuch gratis. Ue 9915

Zu verkaufen: bestbekanntes, von Passanten und Kurgästen gut besuchtes Hotel II. Ranges

an verkehrsreichem Fremdenort des Berner Oberlandes (Bahnhofstation) mit grosser Restauration, Garten, 60 Fremdenbetten, alles komfortabel möbliert, mit elektrischem Licht, Wasser, Heizung, Stallung etc. etc. (Ue 10110) 514
 Das Objekt bietet tüchtigen Fachleuten sehr gute Existenz. Geil. Anfragen unter Chiffre Zag. E. 53, sind an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Bern, erbeten.

Schwabenland's

Alleinige Lieferanten von **Hotel-Kupfergeschirren** mit Rand- und Gelenkverstärkung
 + Pat. 35079.
 sind für die Sommersaison in reicher Auswahl am Lager und bestens empfohlen.
Gebrüder Schwabenland, Zürich
 1048 Ue 9878
 Extrastarke Hotel-Artikel für Kochküche, Pâtisserie, Gardemanger, Kaffeeküche, Office und Keller

Internationale
HOTEL-SCHULE
(Hotel-Akademie)

Erstklassige Fachschule mit eigenem Pensionat.
Bureau, Saaldienst, Küche, Sprachen. — Fachlehrer für jede Abteilung.
Nächste Aufnahmen am 24. April.
Prospekte und Referenzlisten durch den Direktor: E. FREL-SCHERZ.
Ue 9983 Briefadresse: Internationale Hotelschule, LUZERN-EBIKON. (1936)

Kurse von 3, 6 und 12 Monaten. Diplommakre.

LUZERN
(Schweiz)

VERLANGEN SIE
RORSCHACHER
GEMÜSE- & FRÜCHTE-CONSERVEN
ANERKANNT FEINSTE MARKE

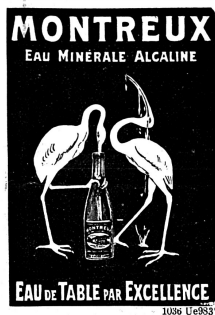
Ue 5687 e 1367



NICE.
Terminus-Hotel.
Einziges das ganze Jahr geöffnetes Haus l. Ranges, vis-à-vis dem Hauptbahnhofe.
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.

Krankheitshaber ist ein in einem von Fremden stark besuchten Walliser Tourenzentrum gelegenes
Hotel-Buffer
zu übergeben. Günstige Zahlungsbedingungen. (Ue 5148 L) 982
Näheres durch Agence Ogay in Vevey (Waadt). (Ue 9942)



Propriété à vendre.
Station de montagne très fréquentée. A proximité immédiate d'un funiculaire. Vue superbe, région Vevey-Montreux. Convendrait pour construction d'un Hôtel-Pension, Chalet, Clinique, etc. Le propriétaire s'intéresserait avec preneur sérieux. Ecrite sous O 21523 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. 1027 (Ue 9710)

Bienenhonig
kontrolliert, garantiert echter, verwendet inkl. Büchse 6 Pfd. zu Fr. 6.—, 10 Pfd. zu Fr. 11.70. 607
Schelbert-Pfyl, Imker, Muotatal.



Erfahrener Kaufmann
bereitet Deutschland u. den Norden u. übernimmt Aufträge auf Erledigung kaufmännischer Sachen, Vermittlungen, Erkundigungen, Inkasso, etc.
Persönlich lässt sich viel mehr erreichen als auf andere Weise! Prima Referenzen.
Postfach 10773, Davos-Platz.

VERSILBERUNG
Services aller Art in tadelloser Ausführung.
AUG. SCHNEIDER.
GALV. ANSTALT BERN
Stöckliweg 6-8
(Ue 11029) 3102



F. Trümpy, Comestibles, Glarus
offert:
Bulgaren-Eier per 1000 Stück Fr. 74.— ab Buchs. per Kg. Fr. 3.—
Nidel-Kochbutter . . . 3.—
Centrifugen-Tafelbutter . . . 3.50
Prager Schinken . . . 3.10 ab Glarus. (Ue 9729) 1032

A vendre
pour cause de santé, dans un des plus jolis sites du canton de Neuchâtel un
Hôtel-Pension
(85 lits), grande salle pour sociétés, restauration en pleine prospérité. Bonne occasion pour jeune ménage dont le mari serait chef de cuisine. S'adresser au propriétaire
P. L. Sottaz, Comestibles, Neuchâtel.



Unsere Spezialität: Die **Neuheiten** in Gold- u. Silberschmuck in allen Preislagen garant. in den letzten enthält unser Katalog 1911 in besonders reicher Auswahl. 25 Verlangen Sie denselben gratis. 1021
E. Leicht-Mayer & Co., Luzern, Kurplatz No. 48.

Direkt v. Architekten
vor 4 Jahren erstelltes nebenstehendes
vornehmes Eckhaus
bei Hauptpost, Hauptbahnhof, Theater, prima Lage für feines Hotel, in Freiburg i. Br. zu verkaufen. Offerten unter Chiffre Z. P. 4690 an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich.** Ue 10023 518

Schweizer. Celluloidwarenfabrik

Kaefer, Moilliet & Co. - Schönbühl bei Bern
Gleides Haus in Bellegarde (France)
Spezialitäten
für das Hotel- u. Wirtshausgewerbe
1. Hygienische Reformtüröffner, mit Kantenbüchse Ue 7517
2. Tür- und Zimmeraufhänger 1445
3. Reklametabakete und -Näpfe aus Simil-Email (abwaschbar) - 4. Zimmer-aspire aller Art (abwaschbar) - 5. Tür- und Zimmernummern in allen Größen & Schließ- u. Kontroll-Systeme u. Garbenaufhängen in allen Größen - 7. Gläser für Wein- und Flaschenhalter - 8. Fag- und Flaschenhalter - 9. Hölzerne Rahmen mit auswechselbaren Schildern für Wein- und Spielkarten - 10. Bier- und Gastuntersteller - 11. Salattische und Buffets für verschiedene Zwecke 12. Serviettenringe, mit u. ohne Druck - Reklameartikel, spez. für Hotels etc.
1. Schweiz. Fachausstellung für das Gastwirthschaftsgewerbe in Bern 1910: Silberne Medaille nebst Diplom

Alters- und Krankheitshaber zu verkaufen in bekanntem Kurort der Südschweiz mit bedeutendem Fremdenverkehr altnommierte erstklassige
HOTEL-PENSION
mit 30 Betten, nachweisbar bester Clientèle. Die Villa liegt in grossem, schönem Garten, und würde sich ebenso zur Errichtung eines Privat-sanatoriums eignen, da solche am Platz mangelt. Bauberein zu event. Vergrößerung vorhanden. Näheres durch die Annoncen-Expedition Union-Reclame, Bern, unter Chiffre Ue 10105. 516



A. SCHERER SOHN & CO
MEGGEN LUZERN
KIRSCH-DESTILLATION
Volständige Verfertigung der **Schwabenkäfer Pulver J. Stauve** 3, Place Bovin, 3 St. Etienne (France)
Dieses Produkt vernichtet sicher alle Schwabenkäfer (und deren Eier), wie gross auch deren Verbreitung sei.
Leichter, gefahrloser Gebrauch.
Mehr als 2000 Referenzen von Hotels, die nach Gebrauch völlige Vernichtung bezogen. Ue 8510
Preis: 1 kg. Fr. 8.—; 2 kg. Fr. 14.—; 3 kg. Fr. 20.—; 6 kg. Fr. 38.—



SPEISEÖL
chem. analysiertes **Nussöl** l. Ranges. Marke Storch. Muster und Preisliste durch
A. Widmer & Cie., Zürich
1012 Ue 9562

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, Oltikerstr. 11, Ecke Weinbergstr.

Eine seit 12 Jahren in Nizza bestehende erstklassige, deutsche
Fremden-Pension
ist aus Gesundheitsrücksichten baldmöglichst
zu verkaufen.
Offerten an die Expedition unter Chiffre H 57 R.

Kochherde für Hotels, Restaurants u. Private in jeder Grösse liefert
E. ZEIGER, Kochherdfabrikant,
Nachfolger von H. Bürkli. Geegründer 1859.
Klarastrasse 17 **BASEL** Klarastrasse 17
Ue 4698 b Höchste Auszeichnungen im In- und Ausland. 1470

Berndorfer Metallwaaren-Fabrik
Schutzmarke für Alpaca-Silber l. **Arthur Krupp Berndorf, n.-Oest.** Schutzmarke für Rein-Nickel.
Schwer versilberte **Bestecke u. Tafelgeräte** aus Alpaca-Silber.
Rein-Nickel-Kochgeschirre Kunstbronzen.
Niederlage für die Schweiz: **Luzern · 1 Schweizerhofquai 1** «Englischer Hof». 1112
Preislisten frol.

A. RUTISHAUSER & CO
SCHERZINGEN
SPEZIALITÄT IN REALEN **OSTSCHWEIZER- u. TIROLERWEINEN** BEVORZUGTER LAGEN IN- u. AUSLÄNDISCHE FLASCHENWEINE

HOTEL
premier ordre, dans le quartier de la Madeleine. Tout le confort moderne. Situation magnifique. 56 numéros luxueusement meublés. 12 salles de bains. Eau chaude et froide dans toutes les chambres ainsi que le téléphone. Ascenseur. Chauffage central. Rez-de-chaussée superbe.
Net: fr. 55,000.
On traite avec 350,000 francs comptant. Clientèle française et étrangère. Affaire d'avenir pour hôtelier expérimenté.
S'adresser: **Emile Vié, administrateur d'hôtel, 59, rue Richelieu, Paris.** Téléphone: 276. 19. (Ue 10120) 517

ETAT BELGE
Cette ligne est desservie par de splendides paquebots à Turbines, parmi lesquels la «Princesse Elisabeth» détenant le record de la vitesse de tous les paquebots actuellement à flot: le «Jan Breydel» et le «Pieter De Coninck», dont la vitesse dépasse 24 nœuds, soit 44,6 kilomètres à l'heure. Télégraphie Marconi et service postal à bord de chaque paquebot. 1089
Pour renseignements, guides et prospectus GRATUITS, s'adresser à l'AGENCE DES CHEMINS DE FER DE L'ETAT BELGE, St. Albargraben No. 1, à BALE.

Kupferberg Gold Feinste deutsche Champagnermarke
General-Vertreter für die Schweiz: **Otto Gmelin-Zürich**

Passugg

Ulricus- Wasser ist das beste Mittel gegen **Katarrhe 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.**

— Sollte auf keiner Weinkarte in den schweizerischen Hotels fehlen. —
 Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken.
 In Kisten à 30 $\frac{1}{2}$ und 50 $\frac{1}{2}$ Flaschen auch direkt von der Direktion in Passugg bei Chur. 1186

Mappin & Webb LTD.

4 Rue de la Paix 4 LAUSANNE 4 Rue de la Paix 4

Spécialité de
Plats, services de table, etc.
 pour
 Hôtels, Restaurants et Pensions.
 Catalogue gratis sur demande.
 Londres et Paris.
 Spécialité: „Princes Platte“.



MAISON FONDÉE EN 1829.

SWISS CHAMPAGNE

EXPOSITION NATIONALE
 GENEVE 1896
 MÉDAILLE D'OR



MAULER & CIE
 MOTIERS-TRAVERS 117
 (Suisse).

**Wiederversilberung
 Vernicklung
 Reparaturen**

von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft

Orfèvrerie
Wiskemann
 Fabrik und Verkaufsmagazin:
 Seefeldstrasse 222
ZÜRICH V.
 Telefon 2352. Ue 9021

Vorrat ca. 500,000 Stück in allen Grössen.
 Massenanzucht von sämtlichen Gruppen- und Teppichbeetpflanzen.
 Meine Frühjahrs-Importationen
Tischdekoriationspflanzen u. Kübelpflanzen
 sind eingetroffen in tadelloser prima Ware, denkbar grösste Auswahl.
Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume, spottbillig!
 Illustrierter Katalog und Preisverzeichnis gratis und franko.
 Grösste Treiberei von blühenden Topfpflanzen und abgeschnittenen Blumen in jeder Jahreszeit; beste und zuverlässigste Verpackung bei jeder Witterung. Prachtausstellung darin auf Weihnachten und Ostern.
 Alle Artikel sind in tausenden abgebbar.
C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden
 Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.
 Telefon 2676. • Telegramm-Adresse: Baumgärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albriederstrasse.



Schürzen, Küchenhandtücher, Gläser-, Teller-, Office-, Cio-settcher, alles mit waschecht, unverwundlich :: :: eingewobenem Namen
 Ihres Etablissements schon bei Bestellung von 180 m. Spezialität unserer Weber: Leinwand mit Inschrift schon von 100 m. an. Garantiert zur beste Qualität. Referenzen vieler Hotels in England, 1881 Ue 8192
Müller & Co., Langenthal, Bern.



Durch vorteilhafte Fabrikation sind wir in der Lage die
Flaschen-Verkorkmaschine
 T. B.
 zum Preise von Fr. 35 zu liefern.
 Diese ausserordentlich leistungsfähige Maschine verkorkt automatisch irgend eine Flasche von beliebiger Länge oder Grösse. Selbst bei vullgefüllten Flaschen nicht die geringste Gefahr des Zerplatzens.
A. H. & K. Tschäppät
 Biel (Bienne.) 1456



Porzellanfabrik
HOTEL- & GEBRAUCHS-GESCHIRRE
 IN WEISS & DEKORIERT
Langenthal A.G.



1499 (Ue 9032)

Hotel- und Restaurant-Buchhaltung
 Amerikanisches System, Neuanlage, Nachtragung zu Pauschalsummen, erste Referenzen. Ue 6732 h 1413
E. Muggli-Isler,
 Buchexperte,
 Zürich IV, Turnerstr. 27.

**Zu verkaufen:
 Villa**
 prächtig gelegen, in Hauptstadt der Schweiz, vorzüglich passend als Fremdenpension oder Klinik, 32 Zimmer, modern. Nachfrage unter Chiffre N 213 Y an Haasenstein & Vogler, Bern. 869 Ue 9000

Established 1710

TWINING'S TEAS
 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

LONDON CONTINENTAL OFFICE LIVERPOOL
 PARIS
 76, Boulevard Haussmann

Ue 7504 1448

Argoviazüchterei, Aarau
 gibt Lophannen 1910-er, Truhen u. alle Gerätschaften billig und reell ab. Preisliste frei. (Ue 9703) 1031
 Besitzer: **Paul Staehelin.**

EXTRACT MONOPOL
 Feinste Tafelsauce
 bestes Kochhilfsmittel
A. G. MONOPOL
 Gutenberg (Kt. Bern) Ue 9682 1017

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.
 1115
 Nombres références.
 Agent général: **Jean Wäffler, 22 Boulevard Helvétique, Genève.**



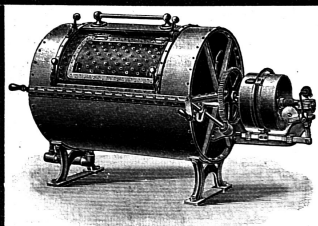
Ordnung und Nachtragen im Rückstand geratener Buchführungen, Einrichtung der amerik. Buchhaltung
Buchführung
 Geheimbuch, Uebernahme perod. Arbelien, Bertionen, Bilanz, Bücherpartien.
 R. Münster, Buchhändler, Zürich II
 Schwanenstr. 6 • Telefon No. 814

FONDS D'HOTEL
 à vendre à NICE, 240 chambres, parc 5000 mètres. Confort moderne. Placé au centre. Loyer: fr. 60,000.- Bail: 30 ans. Se retire après grosse fortune. 985
 S'adresser à **Marion, 6, rue Masséna.** (Ue 9956)

Fremden-Pension, kleinere, schön gebaut, mit allem Komfort, und zentralst gelegen in aufblühendem Fremdenplatz (Nähe Thunersee) zu verkaufen. Anfragen zur Uebermittlung sogleich unter Ue 9673 an die Union-Reklame, Bern. 1030

Reine, frische Tafel- und Kochbutter, **Alten, fetten Sbrinz-Relb-Käse** (so gut wie Parmesan und viel billiger) liefert
Otto Amstad in Beckenried (Unterwalden)
 Otto ist für die Adresse notwendig. 1389
 Grand Prix Weltausstellung Mailand 1906.

Ed. Horst, Berlin NO. 18
 4 Höchste Strasse 4
 Wäscherei- und Plätterei-Maschinen-Fabrik
 Spezialität:
Komplette Wäscherei-Anlagen
 für Hotels, Sanatorien, Krankenhäuser, Institute etc.
Wasch- und Spülmaschinen, Centrifugen, Dampfmangeln, Plättmaschinen, Trockenapparate etc.
 Gasplätterei-Anlagen. Ausarbeitung von Projekten. Maschinen stets vorrätig.
 Kataloge gratis und franko. — Kostenschätze auf Anfrage.
 Weltausstellung Brüssel 1910, goldene und silberne Medaille.
 Ue 8514
 Generalvertreter für die Schweiz: 1477
J. Hellenbroich, Aarau.



Doppeltrommel-Waschmaschine.

Zu verkaufen:
 einen so gut wie neuen
6 plätzigen Omnibus.
 Offerten unter Chiffre H 590 R an die Expedition d. Bl.

Zu verkaufen.
 In aufblühendem Höhenkurort u. Wintersportplatze Graubündens ein erstklassiges, elegant eingerichtete
HOTEL
 mit 90 Betten preiswert zu verkaufen. Gute Clientèle. Offerten an die Exp. des Blattes unter Chiffre H 576 R.

Lingere (I.)-Clitterin, sehr tüchtig in ihrem Fach, sucht auf kommende Saison Stelle in grösseres Hotel. Chiffre 37

Lingere (I.), tüchtige, mit guten Zeugnissen, sucht Jahresstelle. Chiffre 877

Zimmermädchen, deutsch und franz. sprechend, zurecht in ungedüngter Stelle, sucht Engagement für Anfang Juni. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 27

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Jahres- oder Saisonstelle in besserer Haus. Chiffre 971

Zimmermädchen, tüchtiges, 23 Jahre, im Zimmerservice sucht Stelle in besserer Hotel, für sofort oder später. Luzern bevorzugt. Zeugnisse und Photo z. D. Chiffre 978

Zimmermädchen, tüchtiges, deutsch und franz. sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in gutes Haus. Chiffre 24

Zimmermädchen, junges, deutsch und franz. sprechend, sucht per sofort Stelle in Hotel oder Pension. Luzern oder Umgebung bevorzugt. Prima Zeugnisse. Geht. Offerten an Babette Kirscher, bei Fam. Leandertini, Vonnatstr. 21, Luzern. (41)

Zimmermädchen, tüchtig, deutsch und franz. sprechend, sucht für Anfang Mai Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 19

Zimmermädchen, tüchtiges, beider Sprachen mächtig, im Fischereiviertel, sucht Stelle in grösseres Hotel, mit Pension und Photo zu Diensten. Chiffre 979

Zimmermädchen, im Dienst tüchtige, brave Tochter, beider Sprachen mächtig, sucht baldmöglichst Stelle in grösseres Hotel der franz. Schweiz. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Offerten unter Nr. P. 24, poste restante Lausanne. (55)

Zimmermädchen, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle auf kommende Saison in gutes Hotel. Chiffre 931

Zimmermädchen, sprachkundig und tüchtig im Hotelzimmersdienst, sucht einträgliche Saisonstelle auf Anfang oder Mitte Mai. Chiffre 153

Zimmermädchen, tüchtiges, 3 Sprachen, sucht Stelle auf kommende Sommersaison, in besserer Hotel. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 104

Loge, Lift & Omnibus.

Conclerge, Deutschschweizer, 35 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit nur prima Referenzen, wünscht Sommerstelle vom 15. Juni bis Ende August, event. auch im Winter. Kurze Saison passend. Chiffre 14

Conclerge, Schweizer, 30 Jahre, grosse Erscheinung, der drei Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen, sucht Sommerengagement in mittelgrosses Haus. Chiffre 951

Conclerge, Schweizer, 32 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, soldier, tüchtiger und fachkundiger Mann mit besten Zeugnissen und Referenzen des In- und Auslandes, z. Z. in noch ungeklärter Stellung, sucht sich zu verändern. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 958

Conclerge, 24 Jahre, 4 Sprachen sprechend, seit 6 Jahren in gleichem Hause im Süden in Stellung sucht Sommerposten in Haus ersten Ranges. Chiffre 86

Conclerge, tüchtiger Mann, gut präsentierend, mit langjährigen prima Zeugnissen, sucht passendes Sommerengagement. Chiffre 43

Conclerge, Bündner, gesetztes Alters, gute Erziehung, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit prima mehrjähriger Referenzen, sucht Engagement. Eintritt nach Uebereinkunft. Chiffre 43

Conclerge, gut präsentierend, 30 Jahre, sucht Engagement für sofort oder Sommer in mittelgrosses Hotel. Chiffre 924

Conclerge, capable et sérieux, parlant les 4 langues, présentant bien, muni de toutes premières références, cherche engagement. Chiffre 24

Conclerge oder Conclerge-Conducteur, 24 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle für sofort oder nach Belieben. Geht. Offerten an Robert Moser, Hirsengasse, Lys (Bern). (140)

Conclerge-Conducteur, Schweizer, 25 Jahre, der vier Hauptsprachen mächtig, gegenwärtig in Italien, sucht Engagement, event. als Conclerge, Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. Geht. Offerten an E. Bump, Grand Hôtel Regina Elena, St. Margherita (Italien). (147)

Conclerge-Conducteur, 29 Jahre, der drei Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 534

Conclerge-Conducteur, Bündner, 28 Jahre, der 3 Hauptsprachen mächtig, mit guten Referenzen, zurecht noch in Stellung, sucht Saison- oder Jahresstelle, event. als I. Portier. Geht. Offerten an Postfach 238, Arosa. (973)

Conclerge-Conducteur, Jüngerer Mann, der 3 Sprachen mächtig, suchen von London zurückgekehrt, sucht Stelle als Conclerge-Conducteur oder Liftier. Chiffre 995

Conclerge-Conducteur, 28 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht auf kommende Saison Stelle. Chiffre 73

Conclerge oder Conclerge-Conclerge, 28 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Geht. Offerten an P. Sternmann, Pension Kreuz, Iseltwald. (966)

Conclerge oder Conclerge-Conclerge, gewandter, tüchtiger, junger Schweizer, mit nur prima Zeugnissen und Referenzen, sucht per sofort Frühjahrsstelle in mittelgrosses Hotel. Geht. Offerten an Michel, 27bis, Rue Gioffredo, Nicé. (628)

Conclerge, verheiratet, 30 Jahre, 3 Hauptsprachen, mit besten Zeugnissen, sucht Stelle auf Mitte Mai oder später, event. als Conclerge-Conclerge in besserer Hotel. Chiffre 122

Liftier, junger Mann, deutsch, franz. und italien. sprechend, sucht Stelle für Juni bis September. Referenzen zu Diensten. Chiffre 102

Liftier, 17 Jahre, deutsch, franz. und italien. sprechend, sucht Stelle für die Sommersaison, event. als Commissionär. Zeugnisabschriften und Photo zu Diensten. Chiffre 999

Liftier oder Chasseur, mit guter Schulbildung, sucht Stelle. Franz. Schweiz bevorzugt. Eintritt vom 1. Mai an. Chiffre 98

Portier, junger Mann, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle. Chiffre 98

Portier, 25 Jahre, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle für 1. Juni, in kleinerem Hause für allein oder in grösserem als Portier d'étage. Deutsche Schweiz bevorzugt. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 116

Portier, tüchtiger Mann, Schweizer, gesetztes Alters, der während 33 Jahren in Paris als Kellner und Portier in den grössten Hotels und Restaurants gedient hat, der deutschen, franz. und engl. Sprache in Wort u. Schrift mächtig, sucht Stelle als Portier, Officier, Casseroier event. andere Arbeit. Eintritt nach Belieben. Chiffre 980

Portier, tüchtig und gewandt, der 3 Hauptsprachen mächtig, Expedit. Union-Reklame. Bern. (329)

Portier (I.)-Conducteur, 29 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für die Saison. Gute Zeugnisse. Chiffre 972

Bains, Cave & Jardin.

Badmeisterin, Aerzt. gepr. Badmeisterin, Masseuse, Krankenküperin (nebst Confesse und Manicure), sucht Saisonstelle in Hochalpenhotel. I. Zeugnisse. Chiffre 26

Gärtner, tüchtiger, 25 Jahre, ledig, sucht auf 23. April Stelle. In- oder Ausland. Chiffre 4

Kellnermeister, Schweizer, 27 Jahre, deutsch und französisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle per sofort oder später in besserem Hause. Ausland bevorzugt. Chiffre 621

Kellnermeister, tüchtiger, sucht Stelle auf den Sommer. Gute Zeugnisse. Chiffre 907

Kellnermeister, solider Kifer, 29 Jahre, sucht Saisonstelle. I. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 141

Divers

Gouvernante générale, tüchtig im Fach, der 4 Sprachen mächtig, sucht Engagement für Saison- od. Jahresstelle. Zeugnisse zu Diensten. Eintritt vom 1. Mai an. Chiffre 129

Jeune femme, 17 ans, grand et fort, déteste place dans hôtel en Allemagne, où il pourrait apprendre la langue. Bons certificats. Chiffre 871

Lernstelle, Suche für einen 15-jährigen, der Sekundarschule entlassenen Knaben lehrte Anfangstelle in die französische Schweiz. Hauptbedingung: Erlernung der franz. Sprache und gute Behandlung. I. Brugmann, Grand Hôtel Regina Elena, Sama Margherita (Italien). (146)

Mechaniker-Schreiner-Glaser, mit den Hotelmaschinen u. Reparaturen an elektr. Licht, sowie den Hotel-Schreinerarbeiten vertraut, sucht Stelle im In- oder Ausland. Prima Zeugnisse. Chiffre 99

Schreiner-Ebenist, selbständiger Fachmann, im Polieren u. Reparaturen in allen Holzarbeiten bestens bewandert, mit Kenntnissen der Maschinerie, sucht für In- oder Ausland Stelle. Spricht deutsch, französisch und italienisch. Chiffre 44

Sütze der Hausfrau, seriöse, gut gebildete Tochter, sucht für sofort oder später Stelle in feines Hotel, auch Bergrestaurant. Spricht reines Deutsch und gut französisch. Chiffre 106

Tapissier, selbständig und erfahren in allen Facharbeiten, mit erstkl. Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 112

Avis. Um unliebsame Verwechslungen, Reklamationen und Verspätungen zu vermeiden, ersuchen wir, bei Offerten die genaue Angabe der Chiffre-Nummer nicht zu unterlassen.

Zur gefl. Kenntnisnahme.
Wir ersuchen hiermit die Herren Prinzipale, die noch im Besitze nicht passender Offerten sind, um Rücksendung der noch bei ihnen lagernden Photographien und Zeugnisse. Zahlreiche Zuschriften von seiten der Angestellten legen uns nahe, dem Personal in Zukunft die Namen der säumigen Hotels bekannt zu geben, damit so lästigen Reklamationen nicht mehr an uns gerichtet, sondern direkt vorgebracht werden. Desgleichen werden die inserierenden Angestellten ersucht, ihnen zugehende Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beantworten. Die Expedition der „Hotel-Revue“.

Chiffrebriefe von Plazierungs-bureaux werden nicht befördert.
Les lettres chiffrées des bureaux de placement ne sont pas acceptées.

(Ue 0729 b)	1403
Zeugnis-Abschriften	
in handlich rechnerischer, geschmackvoller, korrekter, sprachreiner, dauerhafter und rascher Ausführung (je nach Veranschaulichung) in allen Weltsprachen fertig	
HANSCHA, Augsburg, Ob. Maistrasse B 24/26	
Ebenfalls auch jeder gewünschten Photographie der jüngeren Betriebe (25 bis 400 mm) in 25 bis 100 mm. (Ue 170)	
Miniatur-Photographien	

Zeugniskopien

besorgt in sauberer Ausführung ungenügend und bei billiger Berechnung G. Kathrein, Rötelssteig 16, Zürich IV. Orig.-Zeugnisse sind eingeschrieben zu senden. (Ue 8126) 1407

Direktor - Stütze des Prinzipals.
995 Franz. Schweizer, 34 Jahre alt, der vier Hauptsprachen mächtig, energischer und erfahrener Fachmann, selbständig, z. Z. in noch ungeklärter Stellung, sucht sich auf kommendes Frühjahr oder später zu verändern. Prima Referenzen zur Verfügung. Geht. Offerten unter Chiffre Ue 9984 Union-Reklame, Bern.

HOTELIER

Vereinsmitglied, Besitzer eines Hotels an der Riviera, 40 Jahre alt, der vier Hauptsprachen mächtig, erfahrener Fachmann, sucht mit oder ohne seine ebenfalls fachkundige Frau passendes Sommerengagement für die Zeit ab 15. Mai bis Ende Sept. entweder als Direktor oder event. als Chef de réception in grossem Hause. — Geht. Offerten unter Chiffre H 1127 R an die Exp. d. Bl.

Après Fortune et Fin de Société.
On céderait en association de moitié, une des premières maisons de Paris dans son genre

Cuisine-Glacier-Pâtissier
(Genre Potel et Chabot)
Bénéfices nets moyens des 3 dernières années: 120,000 fr. soit 60,000 fr. pour la part à céder. (Ue 10130) 518
On traiterait avec personne connaissant la cuisine et l'alimentation en général, et disposant de 150,000 fr. comptant.
Voir ou écrire à M. Emile Vié, administrateur d'hôtel, 59, rue Richelieu, Paris. Téléphone: 276.19.

Chef de Réception - Sekretär - Kassier
Schweizer, 29 Jahre, gelernter Koch und Kellner, der Hauptsprachen mächtig, mit sämtlichen Bureauarbeiten, Kassawesen und Réception vertraut, sucht Saison- oder Jahresstelle event. Direktorposten in kleinerem Hotel. Beste Referenzen. Offerten an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 582 R.

In sehr frequentiertem Kurort im Kanton Waadt (M. O. B.) mit Sommer- und Wintersaison, wird wegen vorgerücktem Alter der Besitzerin einer kleineren Hotel-Pension ein im Hotelwesen bewandertes

Teilhaber oder Teilhaberin
mit 20-30,000 Fr. Vermögen gesucht. Desgleichen ist Pacht- oder Kaufgelegenheit geboten. Offerten erbeten unter Chiffre H 613 R an die Expedition dieses Blattes.

Direktor
eines erstklassigen, grossen Sommerhotels, in allen Teilen der Hotelbranche vollkommen firm, jüngere Kraft, doch seit 8 Jahren an leitender Stelle, kautionsfähig, unverheiratet, sucht für kommende Wintersaison, event. auch für das ganze Jahr gleiche Stelle. Es wird nur auf selbständige Stellung reflektiert. Referenzen aus ersten Fachkreisen. — Offerten unter Chiffre H 609 R an die Expedition dieses Blattes.

Zu vermieten oder zu verkaufen
ein modern und komfortabel eingerichtetes (508)

Restaurant
mit schöner Konzerthalle und grösserem Garten an guter Lage in einer verkehrsreichen Stadt der Ostschweiz.
Anmeldungen unter Chiffre Z. G. 987 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, St. Gallen. (Ue 10069)

Hotel-Direktor
Schweizer, 4 Sprachen sprechend, gutrech., mit besten Referenzen würde unter bescheidenen Ansprüchen Direktion eines Sommer Geschäftes annehmen. Beliebige Kaution kann geleistet werden. Offerten unter Chiffre Z. T. 4669 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (Ue 10080) (Z 9296 e) 511

Jeune femme, 30 ans, connaissant cinq langues (allemand, français, hollandais, anglais, flamand), ayant passé par toutes les branches du métier, cherche place de préférence à l'année comme

Remplaçant du propriétaire ou Secrétaire-Caissier.
Se trouve actuellement dans un des principaux hôtels d'Europe comme premier Secrétaire-Caissier. Meilleures références à disposition. Adresser les offres à l'Administration du journal sous chiffre H 596 R.

Zu verkaufen event. zu vermieten.
Aus freier Hand ist per sofort eine solid erbaute

HOTEL-PENSION
mit Jahreswirtschaft verhältnissmässig sehr preiswürdig zu verkaufen oder an ganz tüchtige, kautionsfähige Fachleute zu vermieten. — Massiver Neubau, modern eingerichtet, mit prima Mobiliar, liegt in nächster Nähe des Rogenparker in Matten-Interlaken an frequentierter Hauptstrasse; 70 Fremdenbetten, grosser, schöner Saal, zugehörige Dependancen und Gartenanlagen; prächtige Aussicht auf Jungfrau und Voralpen.
Das Etablissement bietet tüchtigen Fachleuten sichere Existenz. Anzahlung nach Uebereinkunft.
Weitere Auskunft erteilt bereitwillig
A. Werren, Bauunternehmer, Wilderswil-Interlaken.

Tapeten
in vornehmer und reichster Auswahl.
Billigste Preise.
Tapetenmanufaktur Salberg & Co.
Fraumünstlerstrasse 8, Zürich.
Muster franko zu Diensten. Uebernahme der Tapetierarbeiten.

Bauplatz
mit unvergleichlicher Lage am Vierwaldstättersee, direkt an der Dampfschifflande und See mit fertigen Quai gelegen, geeignet für grösseren Hotelneubau zu verkaufen.
Beteiligung nicht ausgeschlossen. — Anfragen unter Chiffre Ue 9481 an die Union-Reklame, Annoncen-Expedit., Bern.

Hotel zu verpachten.
Verhältnissmässig ein besteingerichtetes, altrenommiertes grosses Kurhaus (Saisongeschäft) mit 135 Fremdenbetten und berühmten Mineralquellen für mehrere Jahre zu verpachten. Nötiges Kapital nicht weniger als 15,000 Fr. Offerten befördert die Expedition d. Bl. unter Chiffre H 601 R.

Hôtels Nice et Côte d'Azur à céder.
Renseignements: 612
Agence Adrien Clerico, Vintimille (Italie).

HÔTELIERS & RESTAURATEURS.
DURCH DEN VERKAUF VON

BOVRIL
vergrössern Sie sich Ihre Einnahmen. Mit einer 16 Unzen Flasche, die Sie Fr. 7.50 kostet, können 45 Tassen eines höchst nahrhaften und wohl-schmeckenden Getränkes, das im Detailverkauf 30 Centimes per Tasse einbringt, zubereitet werden. Wegen näherer Angaben wenden man sich an
Herrn. Herrn. Madoery, Basel,
Agent der BOVRIL LIMITED, London.

Für Hoteliers.
Suche für meine Schwester, grosse, presentable Erscheinung, sprachkundig, seit mehreren Jahren im Hotelfach, speziell im Buffetservice (americ. Drinks) gut bewandert, per Sommersaison entsprechenden Vertrauensposten. Würde sich event. auch an einem Geschäft beteiligen. Betreffende ist momentan noch in erstem Hotel der Riviera tätig. — Geht. Offerten an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 602 R.

SERVIETTEN
Leinenimitation
von Fr. 4.50 bis Fr. 13.- per mille
Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm
Basel

Aus Gesundheitsrücksichten

Restaurant-Pension
in nächster Nähe von St. Moritz-Dorf O 64M 521
zu verkaufen.
Kostenfreie Auskunft durch Orell Füssli-Annoncen, St. Moritz-Dorf.

Für ein erstklassiges Hotel in einer grösseren Hafenstadt im Süden der Oesterreich-Monarchie wird ein solider, kautionsfähiger

Pächter oder Direktor
gesucht. Bevorzugt sind Schweizer. Anträge unter W. H. 8483 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Wien I. (609)