

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **27 (1918)**

Heft 28

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

INSERTATE: Die einseitige Peitzelle oder deren Raum 30 Cts., Kastanien Fr. 1.25 per Peitzelle, für Anzeigen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50 - Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.-, halbjährl. Fr. 6.-, vierteljährlich Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. - AUSLAND (inkl. Postzuschlag): Jährlich Fr. 15.-, halbjährl. Fr. 8.50, vierjährlich Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Samstag | **Siebentwanzigster Jahrgang** | Parait tous les Samedis
 Vingl-septième Année

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts., les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.

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 (francs 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.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85. | Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. | TÉLÉPHONE No. 2406. | Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. | Compte de chèques postaux No. V, 85.

Fachschule
des
Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.
Gegründet 1892.

- Eröffnung der Kurse.**
- a) Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8 monatiger Dauer, für interns Zöglinge, Eröffnung am 15. September.
 - b) Kochschulkurs mit 4 monatiger Dauer, für männliche und weibliche Teilnehmer, Eröffnung am 15. September;
 - c) Höherer Fachkurs mit 6 monatiger Dauer, für Damen und Herren, Eröffnung am 15. Oktober.
- Auskünfte und Lehrpläne durch die **Direktion der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.**

Ecole professionnelle
de la
Société Suisse des Hôteliers à Cour-Lausanne.
Fondée en 1892.

- Ouverture des cours:**
- a) Cours général professionnel, durée 8 mois, pour élèves internes du sexe masculin, ouverture 15 Septembre;
 - b) Cours de cuisine, durée 4 mois, pour participants des deux sexes, ouverture 15 Septembre;
 - c) Cours supérieur (académie hôtelière) durée six mois, pour Messieurs et Dames, ouverture 15 Octobre.
- Pour renseignements et plans d'étude s'adresser à la **Direction de l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.**

Dr. L. . . .
(Einige kurze Gedanken zur Statuten-Revision).

G. «Zweimahlhunderttausend . . . stehen hinter ihm und helfen ihm zum Ziel», so führte der frühere Vereinspräsident an der letzten Generalversammlung aus, nachdem über die gegenwärtige Organisation und Struktur unseres Vereins soviel herbe Kritik ausgegossen worden. Zweimahlhunderttausend! Ein Bündel Stäbe, das nicht zu brechen ist; ein Ganzes geht geschlossen gegen die sich aufblühenden Schwierigkeiten vor. Ein Ganzes. Wie viele Hoteliers wissen doch, was das heissen will, ein Ganzes . . . Korporation — Körperschaft — geschlossen — eine Macht für sich.

Der Schweizer Hotelier-Verein ist auch eine Korporation, ein Körper — jedoch kein ganzer, homogener. Wertvolle Glieder fehlen ihm und dann weist er wiederum Glieder auf, denen das Sezierrmesser in die Nähe rücken sollte . . .

Was tut heute der Hotelier in erster Linie Not? Eine straffe, alle Glieder umfassende Organisation. Eine Organisation nach Art der Sozialdemokratie. Organisieren wir uns daher einheitlicher, gründlicher, organisieren wir alles, was ein Hotel besitzt. Das ganze Hotelgewerbe muss eine Prinzipalschaft bilden, ohne Aussenseiter. Bedenke man doch, was das heissen würde, welchen Eindruck das bei den Behörden, beim Volk, bei den Lieferanten machen würde: eine geschlossene, selbstbewusste Prinzipalschaft in unserer Industrie . . . Dabei erscheint dieses Ziel keineswegs etwa als leere Illusion. Seine Verwirklichung ist sehr wohl möglich, mit nicht zu grosser Arbeit möglich, wenn nur etwas mehr Vereinsgeist, Vereinswille u. Vereinsliebe vorhanden wäre.

Diese Nuss zu knacken, würde allerdings eine harte Arbeit sein und eiserne Zähne erfordern. Allein es würde dabei ein edler, kostbarer Kern zum Vorschein kommen, ein Kern voll Lebenskraft, dessen Qualität einem Bauernkern in keiner Weise nachstehen, dessen Güte tausendfältigen Ertrag garantieren würde.

Alle Hoteliers müssten veranlasst werden, sich dieser Organisation, dieser Körperschaft anzuschliessen, mit eigenem Willen und durch den Willen anderer. Schwarztotzer, welche heute noch keinen Vereinsgeist besitzen, dem Verein nicht angehören, mü-

sen zum Beitritt gezwungen werden, geniessen sie doch von den Früchten der Organisation, ohne an der Aussaat mitzuwirken. Diese Herren müssen beitragen, mitarbeiten helfen, nicht nur an der Ernte teilnehmen. Kommen sie nicht freiwillig, dann wird Gewalt angewendet. Gewalt! Leider steht es um die Kollegialität, die Solidarität in der Hotellerie derart, dass wir Gewalt anwenden müssen, um die Herren «Nutzniesser» und «Misser» in unsern Verein zu bringen, damit sie ebenfalls mitarbeiten am Wohl unseres Gewerbes. Vor diesem Gewaltmissbrauch dürfen wir indessen nicht zurückschrecken, um der guten Sache willen nicht zurückschrecken, denn einmal Vereinsmitglied werden bei zweckmässiger Belehrung und Aufklärung auch die bisherigen *Outsider* ohne Zweifel gerne mitarbeiten. Man muss ihnen diese Pflicht nur plausibel machen können.

Was heute nicht alles getan werden muss, mit welchen Schwierigkeiten die Hotels zu kämpfen haben, um den Betrieb auch nur einigermaßen im Gang zu erhalten, weiss jeder Fachmann. Umsoher ist aber höchste Anforderung, alle Berufsgenossen zum gemeinsamen Kampf aufzurufen, sie alle um das Vereinsbanner zu scharen. Delegationen abordnen, um schwierige Ernährungsfragen zu lösen, bei den Behörden vorstellig werden, damit unser Stand nicht zu stiefmütterlich behandelt werde, die Propagandatrommel rühren, damit unser Gewerbe nach dem Krieg wieder aufzublühen vermöge u. a. m.; dies alles tut heute der Schweizer Hotelier-Verein mit seinen knapp elfhundert Mitgliedern. Mit andern Worten: ein Drittel aller Hoteliers arbeitet heute an dem Werk unserer Organisation, zwei Drittel stehen abseits, stecken den Kopf in den Sand, drücken sich um die Arbeit herum, stellen sich dagegen bei der Ernte ein und pflücken mit preisgutscherischer befleckten Händen die Früchte, die wir andern gebaut.

Uebertreiben wir, oder gibt nicht dieses Bild die ganzen trostlosen Zustände in der heutigen Organisation der Hotellerie wieder? Hand aufs Herz, alle Ihr Abseiter, die Ihr andere für Euch die Kastanien aus dem Feuer holen lässt . . .

Statutenänderung! Ist's eine grosse Operation zur Heilung der Hotelkrisis oder ein Probetück? Ein Verbessern oder ein unwissenschaftliches Verschlechtern? Die Zeit erst wird darauf die Antwort erteilen. Darum möchten wir wünschen, das Bestehende, das sich bewährt hat, werde fernerhin beibehalten. Warum denn den Verein in elf Teile schneiden, wo er ein grosses, starkes Ganzes sein soll, warum ihn schwächen, wo er einer Riesenkraft bedarf, all den Anforderungen gerecht zu werden, die heute und in den nächsten Jahren an ihn herantreten? Lasse man Lokalverein Lokalverein sein, gliedere man dagegen die lokalen Organisationen fester ans Ganze an und das «Bündel» wird kräftiger, widerstandsfähiger und leistungsfähiger. Nicht zergliedern müssen wir uns, sondern vergliedern, angliedern. Nicht elf Spitzen auf einem Turm wollen wir haben, sondern nur den Turm; die Rivalfähigkeit der elf Spitzen könnte doch dem Turm gar zu gefährlich werden, ihm vielleicht erdrücken . . . Prüfen wir, wenn die Statuten doch geändert werden müssen, lieber die Artikel über die Mitgliedschaft. Ordentliche und persönliche Mitglieder, warum besteht da ein Unterschied? Mitglied: betrachte man doch das Wort, zerlege sich seinen Sinn. Ob ordentlich oder persönlich, es ist ein Glied vom Ganzen, soll am Wohl und Wehe des Vereins teilnehmen, soll mitwirken, mitarbeiten, mithelfen, die Vereinsinteressen wahren, es hat Pflichten und Rechte, ob persönlich der ordentlich. Und das Materielle darf nie und nimmer den Grund dafür abgeben, Ideales zu verschließen.

Dann noch ein weiterer, heute schwer ins Gewicht fallender Punkt, der vielleicht gerade wegen seiner Schwere ins Rollen, resp. zur Erörterung gebracht werden sollte. Vor dem Kriege herrschte zwischen Hoteller und Personal noch fast durchwegs eine jedem andern Berufszweig fremde, schöne Harmonie. Heute ist das anders, heute gibt es viele (und nicht kleine) Fragen, in denen sich Prinzipal und Angestellte kaum noch verstehen. Was dies für Fragen sind, braucht hier nicht gesagt zu werden, jeder Arbeitgeber im Hotelgewerbe kennt sie zur Genüge und überdies wurden sie im Organ der Schweizer, Hotelangestellten, dessen Redaktor der Prinzipali-

tät nicht gerade grün zu sein scheint, des langen und breiten besprochen. — Bekanntlich gibt es nun eine ganze Anzahl Hoteldirektoren, die sowohl dem Hotelier-Verein, wie der Union Helvetia angehören. Welche Ziele sich diese Herren mit ihrer Doppelmitgliedschaft setzen, wessen Vereinswohl sie in dieser Doppelstellung verfechten, ist Schreiber dies ein Rätsel. Tatsache aber dürfte sein, dass sie nicht beiden Organisationen dienen können, der einen oder andern müssen sie unbedingt schaden, wenn auch vielleicht nicht direkt, so doch indirekt. Es kann nicht unsere Aufgabe sein, hier heute zu untersuchen, welchem Verein aus dieser Doppelsprigkeit vieler Mitglieder der grössere Schaden erwächst, aber es unterliegt auf alle Fälle keinem Zweifel, dass Prinzipal (sei er nun Hoteller oder Hotelbesitzer) und Angestellter vereinspolitisch — man verstehe uns recht — nicht einiggehen können. Beide Vereine müssen selbstverständlich enge Fühlung mit einander unterhalten, um all die schwerwiegenden Berufsfragen in scheidlich-friedlicher Weise zu lösen. Allein das sollte in anderer Form, nicht in dieser zweiseitigen der Doppelmitgliedschaft geschehen, die beiden Organisationen keinen Segen bringen kann. Und deshalb glauben wir, der Schweizer Hotelier-Verein wäre sehr gut beraten, wenn er dieser Zwiespältigkeit durch Aufnahme eines entsprechenden Paragraphen in den neuen Statuten ein Ende setzen würde. Der Hoteldirektor gehört nun einmal zur Prinzipalität, hat nach unserer Ansicht deren Interessen zu vertreten und es wäre demnach ganz in der Ordnung, wenn der Schweizer Hotelier-Verein die Aufnahme von Hoteldirektoren vom Austritt aus andern Fachverbänden abhängig machen würde. Niemand kann zwei Herren dienen, darum sollte im Interesse des Vereins in dieser Frage einmal Remedur geschaffen werden, und zwar scheint der jetzige Zeitpunkt hierfür sehr geeignet, da die Reihen auf beiden Seiten sich mehr und mehr zu festigen beginnen. Es liegt mir ferne, mit diesen Bemerkungen der Union Helvetia schaden zu wollen, dagegen liegen mir die Interessen des Schweizer Hotelier-Vereins sehr am Herzen und es ist überdies Pflicht aller, das Wohl der eigenen Korporation zu fördern.

Dies einige kleine Vorschläge, an die bei der «Geburt des neuen Kindes» gedacht werden sollte. Wenn die Statutenrevision in ihrem Sinne zur Durchführung gelangt, so haben wir gleichzeitig den ersten Schritt zur strafferen, allgemeineren Organisation der Hotellerie zurückgelegt und es wird demzufolge ob unsern alten und neuen Bestrebungen ein Geist wachen, der kräftiger, durchdringender und bahnbrechender wirken dürfte, als der von vielen Optimisten so sehnsüchtig herbeigewünschte Dr. L. . . . No. 2, von dessen Tätigkeit man sich da und dort offenbar Wunderdinge verspricht.

Glückliche Illusionisten!

Anmerkung der Redaktion. Der Schreiber vorstehender Zeilen scheint uns selbst ein starker Optimist zu sein, wenn er glaubt, dass die Zwangsorganisierten jemals treu zur Stange halten werden. Dagegen sind wir ganz seiner Meinung, dass ideale oder kollegiale Beweggründe allein keinen einzigen jener Abseiter, von denen er spricht, unserem Verein als Mitglied zuführen werden. Was ist seit der Gründung des Vereins, also seit mehr als 30 Jahren, an Aufklärung und Belehrung nicht alles an diese Herren verschwendet worden? Es hat alles nichts genützt, denn es ist so gar leicht, zu ernten, wo andere gesät. Wenn demnach nicht die eigenen Interessen diese «Nutzniesser» unseres Vereins zum Anschluss zwingen, so werden auch fernerhin alle noch so eindringlichen Vermahnungen zur Solidarität in die Luft gesprochen sein.

Alein es scheint, dass die heutigen Verhältnisse unsern Bestrebungen in dieser Richtung hin etwas zu Hilfe kommen wollen. Die wirtschaftliche Krisis räumt namentlich unter den *Outsiders* tüchtig auf und legt den Geschäftsinhabern im allgemeinen nahe, in den bestehenden Berufsorganisationen Anlehnung und Stütze zu suchen, die sie in normalen Jahren so gerne verschmähten. Dieser Zug der Zeit dürfte sich sehr bald auch in der Hotellerie geltend machen und unserem Verein eine Schar neuer Mitglieder zuführen, die bislang noch abseits standen. Ob zwar eine Organisation nach Art der Sozialdemokratie dem Hotelwesen gut zu Gesicht stehen würde,

möchten wir heute noch in Frage ziehen. Praktisch und radikal wäre die Kur allerdings und manchem Abseiter auch zu gönnen. Mit Zwangsmitteln liesse sich da gewiss viel machen; so könnte man die Banken und Lieferanten bearbeiten, nur organisierte Hotelunternehmen zu beliefern und zu finanzieren, indem ihnen andernfalls der Boykott sämtlicher Vereinsmitglieder angedroht würde; indessen wäre doch der Organisationszwang für die Hotellerie zu mindest kein Ruhmestitel, ganz abgesehen davon, dass solche Zwangsmittel der Gesellschaft wenigstens die Gelegenheit über die Satzungen des Vereins hinwegsetzen würden. Gibt es doch schon heute organisierte Kollegen genug, die weder Einschränkungsverschriften der Behörden noch Vereinsbeschlüsse respektieren, sondern ruhig weiterwursteln, als ob in der Schweiz die gebratenen Tauben einem nur so in den Mund fliegen würden, resp. die Versorgung mit Lebensmitteln vollständig sichergestellt wäre. Dieses unverantwortliche Tun gibt natürlich denjenigen Mitgliedern, die aus Liebe zum Verein und zum Berufe den Vorschriften nachleben, noch lange keinen Freibrief, bei den Behörden eigenmächtig vorstellig zu werden, denn das ist Sache des Vereins. Allein man kann es begreifen, wenn sie sich über das leichtfertige Treiben ihrer Kollegen aufhalten, davon die schwerste Beinträchtigung der Berufsinteressen befürchten. Und wenn solches am grünen Holze geschieht, wenn sogar bisher vertrauenswürdige Hoteliers, bei denen ein Abfall vom Verein sozusagen ausgeschlossen ist, sich solche Verstösse gegen die Landesversorgung, gegen Verordnungen und Vereinsbeschlüsse zuschulden kommen lassen, wie würden sich dann erst die Zwangsorganisierten benehmen? Nein, stellen wir in Sachen nicht allein auf den Zwang ab, sondern vertrauen wir auch ein wenig der bessern Einsicht, die aus der Not der Zeit vielleicht eine Tugend macht und unserer Organisation den Grossteil aller Hoteliers von selbst zuführen wird. Denn dass in absehbarer Zeit eine straffe, allgemeine Organisation der Hotellerie kommen muss, wenn anders sie den schweren Anforderungen der Zukunft gewachsen sein soll, darüber sind wir wohl alle einig und dazu soll auch die Statutenrevision die nötige Grundlage schaffen.

Was sodann die Einteilung des Vereinsgebietes in elf oder noch mehr Kreise anbelangt, so erblicken wir darin keine Beinträchtigung der inneren Geschlossenheit des Vereins. Ob Regionalverbände, Kreise oder Lokalsektionen, das spielt schliesslich doch nur eine sekundäre Rolle, vorausgesetzt, dass innerhalb die echte Vereinstätigkeit, der Wille zur praktischen Mitarbeit vorhanden. An diesen beiden verzwefeln, hiesse aber zugleich, an der Zukunft des Vereins, ja der Hotellerie Zweifel hegen.

Auch zur Verteidigung der persönlichen Mitgliedschaft liessen sich leicht eine Reihe schwerwiegender Gründe ins Treffen führen. Der Verein ist damit bis anhin nicht schlecht gefahren. Andererseits mag der Umstand, dass Mitglieder unseres Vereins zugleich Mitglied von Personalverbänden sind, unserm Verein ohne Zweifel gewisse Nachteile bringen, namentlich in Zeiten, wo sich immer mehr Gegensätze zwischen Angestellten und Prinzipalitäten einstellen und heftigere Formen anzunehmen beginnen; allein wir glauben trotz der scharfen Tonart der Personalverbandspresse — alzuläufig macht bekanntlich schnell schartig — an eine friedliche Verständigung in den meisten der zur Erörterung stehenden Konfliktpunkte, da unüberbrückbare Trennungslinien eigentlich kaum bestehen.

Immerhin erachten wir gerade diese Frage der Doppelmitgliedschaft der Hoteldirektoren einer eingehenden Diskussion wert, dergleichen das Problem des ständigen juristischen oder volkswirtschaftlichen Beirats im Vorstand, obschon wir an den «volkswirtschaftlich-juristisch-kaufmännisch und verkehrstechnisch gebildeten Mann» mit hervorragender politischer Stellung, dieses wissenschaftliche Wundertier, das die Hotellerie aus allen Sorgen erretten soll, nicht recht zu glauben vermögen. Als vor Jahren die Gründung einer Versicherungsanstalt des Vereins zur Erörterung stand, äusserte der damals vom Vorstand zur Begutachtung konsultierte Experte: das Genie, das der Verein zur Leitung der Anstalt mit all ihren Dependenzen benötige, der Mann, der das alles übersehen und in

Die schönsten Forellen Die frischesten Seefische

in reichhaltiger Auswahl

Zag. E. 103

3225

erhalten Sie aus dem Fischerei-
betrieb der Selbstverwaltung

Schloß Hünigen.

Telephon 21 Konolfingen-Stationen.

Arrondissement de Vevey. AVIS de Vente d'immeubles

2me ENCHÈRE
Le Samedi 10 Août 1918, à 3 heures après midi, en Maison-de-Villes à Vevey, l'Office des facilités de cet arrondissement exposera en vente aux enchères publiques et aux conditions qui sont déposées dès ce jour au bureau, rue Madeleine 5, les immeubles de la Société de l'Hôtel du Pont-Terrains et Buffet de la gare, à Vevey, consistant en un hôtel de 2me classe, ayant 60 chambres, Buffet de la Gare ayant accès direct sur le Perron des C. F. F., Pavillon des Chemins de Fer, café-restaurant en face de la nouvelle gare, avec places et grand jardin; ces immeubles forment 2 mas qui sont l'un et l'autre excessivement bien placés, car ils forment les deux côtés de la Place de la Gare.
Taxe cadastrale 515,570 fr. Taxe d'experts 450,000 fr.
Vevey, le 3 Juillet 1918. 5323
Ch. LÄDERMANN, préposé.

Zu verkaufen Pension od. Wohnhaus

in aussichtsreicher, sonniger Lage auf dem Zürichberge, Zürich, bestehend aus 15 Zimmern und gedeckter Veranda, nebst Garten, mit oder ohne Mobiliar. Preis 80,000 Fr., 10% Anzahlung. Rendite als Fremdenpension auf Grund 8jähriger Betriebes nachweisbar, auch als Privathaus sehr empfehlenswert. Anfragen gef. unter Chiffre O. F. 3781 Z. an Orell Füssli-Annoncen. Zürich, Bahnhofstrasse 61. (O. F. 4404 Z.) 4110

Die allgemeine
Hotel-Buchhandlung
Saanen (Kant. Bern) empfiehlt
Fachbücher sämtlich. Aus-
breitenverteilung, sowie
gegenwärtig erhältlich. Gratis-
verzeichnis zur Verfügung. 2880

Zu verkaufen Hotels

(Jahres- u. Saisongeschäfte)
sowie
Gasthöfe, Pensionen,
Cafés, Restaurants
in der ganzen Schweiz, zu
ausserordentlich günstigen
Bedingungen zu verkaufen.
Nie wiederkehrende Kaufs-
gelegenheit!
Schweiz. Hotel-Industrie
G. Kuhn-Elschker
Zürich
106 Bahnhofstrasse 106.
Erstes und ältestes Spezial-
Bureau dieser Branche.
Gute, preiswürdige Objekte
werden stets zum Verkauf
in Auftrag genommen.
Strengreue u. gewissenhafte
Vermittlung. 2822
Feinste Referenzen.

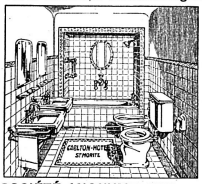
Meine
Spezialitäten
Bodenöl, Terpentinöl, Boden-
wische, Stahlspäne, Stahlwolle,
Putzmittel, Messerputzmittel, dkl-
Prima Waschblau, Prima Wasch-
pulver, Reisbesen, Birkenbesen,
verschiedene braune Seifen-
seife, stets o. F. 1595 Z. 4109
zu billigsten Tagespreisen.
H. Kunz, Chem. Fabr., Zürich-Engel.
Altr. Escherstr. 12, Tel. Selnau 6778

MONTREUX.
A louer Hôtel non meublé
entre gare et débarcadère.
Belle situation, 40 chambres.
Confort moderne. S'adres-
ser: London House, Montreux.

Salat-Sauce Escarole

ist das Urprodukt dieser Art und bietet ganz speziell Hotels
und Restaurants die grössten Vorteile.
Escarole ist hochfein im Geschmack.
Escarole ist ohne weitere Zutat fertig zum Gebrauch.
Escarole ist ohne Fettkarte erhältlich.
Escarole allein kann auch verwendet werden als:
Vinaigrette und für Hors-d'œuvre.
Kollegen, verwendet und verlangt nur: Escarole.
Alleinige Fabrikanten: 2836
Seewer & Sutter, Adelboden.

Schweizerische Actien-Gesellschaft BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH Fabrik sanitärer Einrichtungen



SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE
BAMBERGER, LEROI & Co, ZÜRICH
Fabrication d'appareils sanitaires 2849

Grosses Sommerhotel in Graubünden sucht Küchenchef.

für baldigen Eintritt durchaus tüchtigen
Offerten unter Chiffre W. S. 2708 an die Annoncen-
Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Steinzeugtöpfe

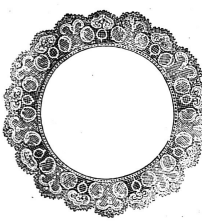
prima säurebeständige Qualität, sehr vorteilhaft
zum Einmachen von
Obst, Gemüse, Fleisch etc.

Preise:
Inhalt: Liter 8 10 15 20 25 30
Fr. 5.60 6.50 9.75 13.- 16.25 19.50
Verpackung extra p. Liter 20 Cts. franko St. Gallen.
E. Schildknecht-Tobler & Sohn, St. Gallen.

SOCIÉTÉ GÉNEVOISE D'INSTRUMENTS DE PHYSIQUE

8, Rue des Vieux-Granadiers GENÈVE Rue des Vieux-Granadiers, 8
MACHINES A FROID
ET A GLACE (O. F. 2158 G)
1500 installations 40 années d'expérience

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“
Zürichschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation Amriswil.
Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren
(Alkohol, Morphium, Kokaïn usw.) * Sorgfältige Pflege. * Gegründet 1891.
Hausarzt: Dr. Wannier. Mg. (Zs. 1035 g/3147) Chelarzt: Dr. Krayenbühl.



Schöpf & Co., Zürich

Fisch-, Platten- und Spitzenpapiere
Côtelettes- und Gigotmandchetten, Spiessgarnituren
Ragout- und Dessertkapseln, Papierservietten
Holzstanzstocher, Kielstanzstocher in Hülsen
Trinkstroh, offen und in Hülsen
Schrank- und Pergamentpapiere, Proviantstöße
Klosettpapiere
Serviettentaschen „Flora“.

Prima OF. 4162 Z geräucherte Schinken

versenden gegen Nachnahme, ein-
zeln, à Fr. 11.60 per kg. Rabatt
auf grösseren Partien für Hotel-
iers und Wiederverkäufer.

Gebr. Niedermann, Versand
Zürich I. 4106

MAISON FONDÉE EN 1829



MAULER & GIE
au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

TOBINOL

Die beste
Bodenzucht
aus Blenwachs
füllig u. leicht
zu gebrauchen
Landesausstellung
Basel 1894
TUBA-STADTAMMEN
ZÜRICHEN

Zu kaufen gesucht Pomery

naturel und brut.
Offerten mit Preisangabe und
Jahrgang an Postfach 19823,
Gstaad. 2157



Kalchöfen & Co
KALCHÖFEN
BOHNEN, ERBSEN, LINSEN
in kl. u. grösseren
Paketen.

Buchhaltungen

Neurichtungen
Nachtragungen
Ordnen vernachlässigter
Buchhaltungen
Bilanzen Za. 2594 g
besorgt zuverlässig und
diskret 3164
E. Isler, Zürich
Turnerstrasse Nr. 27.

Saccharin nach gesetzlich 110- und 550fach.

Dulcin, 900fach, vorzüglich
für Kochzwecke.
Vanille (Bourbon extra).
P. 40 Lz Saccharin-Depot 5313
Theo Studer, Luzern.

Zürcher & Zollikofer

toile étamine
Rideaux
guipure tulle
ST-GALL.

Blutorangen

prima Qualität o. F. 1041 A.
per Stück 12, 15 und 25 Cts.
versendet gegen Nachnahme,
von 20 Stück an.

Arnosti-Baler, Basel 19.

Schwabenkäfer Wanzen * Ameisen * Schaben werden total vertilgt durch Verminol.

Schon nach einigen Minuten fällt
das Ungeziefer tot nieder. Schaufel-
weise wird es zusammengekehrt!
Schachteln à Fr. 1.40, 2.75 und
5.75 in allen Drog. der Schweiz,
sowie beim Fabrikant Fr. Lacher-
Perroud, 27 Avenue Pictet de
Rochemont, Genf. 2766

Vorhänge

Jede Art -
jede Preislage in
Praktische Stoffe für Zim-
mer; Spezialitäten in Offend-
Räume. Muster sof. zu Dienst.
F. Stäheli & Co.
St. Gallen 10.

Schmierseife

in Kübeln von 30/90 kg. à Fr. 1.50
pro Kilo. Ausgezeichnete
Sandseife Y 99 Z
à Fr. 26 und 34 per 100 Stück,
weisse und braune Seife „Savon
Marseille“ à Fr. 155 per 100 Stück.
Versand ohne Nachnahme von
Firma J. R. Geor-Scherten-
berger, Zürich 3. 2761

WEINHANDLUNG
Wildberger & Co.
Basel.
Offene Weiss- und
Rotweine
Flaschenweine
Champag.-Liqueurs

Hirzel & Cattani

Zürich 1 Ingenieure Rennweg 35
liefern
Elektrische
Heisswasser-Speicher
für Küche und Bad.

Wesentlich billigerer Betrieb als mit
jeder andern Heizung. — Wegfall jeder
Bedienung. Für Heisswasserentnahme
keine Wartezeit. — Grösste Reinlichkeit.
Absolute Gefährlosigkeit. — Zahlreiche
Anlagen im Betrieb. Erstklassige
Referenzen. 2758

Chemische Fabrik Stalden im Emmental

Mitglied des Verbandes Schweiz. Seifenfabrikanten, empfiehlt ihre
bestbekannte und billige
Sandeschmierseife
als unübertroffen für alle Reinigungszwecke; ferner so lange noch
möglich: Seifenpulver, Bleichsoda, Kocheife, Seifen-
auflöser, Schmierseife, in prima Qualität. 2741

Oelsardinen

feinste spanische und portugiesische Marken,
Dose mit zirku 45 Stück Fr. 9.—
(Preis pro Stück somit 20 Cts.)

Rollschinken

extra mild, Fr. 13.50 per Kilo.
Orangeat-Citronat
7 Sorten Syrupe
empfeilt so lange Vorrat: 2756
Comestibleshaus Zürich
Dir. Wilh. Glaser
Telephon H. 5125. Rindermarkt 20.
NB. Wir kaufen jeden Posten Conserven-
büchsen zu neuerdings erhöhten Preisen.

Hotel- & Restaurant- Buchführung

Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung
nach meinem bewährten System durch
Güterrichtführer, Honorare von An-
erkennungsschreiben. Garantieren für
den Erfolg. Verlangen Sie Gratulatio-
nen. Prima Referenzen. Richte
auch selbst in Hotels u. Restau-
rants Buchführung ein; auf Wunsch
auch das System des Schweizer Ho-
teller-Vereins. Ordre vernachlässigte
Bücher. Geben Sie auch nachwärts.
Alle Geschäftsbücher für
Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte 2650
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz.

Zu verkaufen HOTELS

aus Alters- und Gesund-
heitsrücksichten, 2 nach-
weisbar gut rentierende
in schönsten Lagen der
Schweiz, zu Fr. 260,000 und
Fr. 320,000. Von solventen,
strebsamen Leuten wird nur
kleine Anzahlung verlangt.
Gef. Offerten unter Chiffre
Z. R. 2695 an die Ann-
Abteilung der Schweizer
Hotel-Revue, Basel.

Bahnhof-Hotel-Restaurant-Verkauf.

Familienverhältnisse halber ist ein gut frequentiertes Bahnhof-
Hotel-Restaurant mit Pension sofort oder unter günstigen Kon-
ditionen zu verkaufen.
Das Geschäft umfasst zwei geräumige, freundliche Aussank-
lokale, nebst Glashaus und Gartenwirtschaft, Fremden- und Passanten-
zimmer, Stallung, Autogarage, Waschlhaus, geräumige Keller und
Hilfsgänge, alles in tadellosem Zustande gegenüber dem
Bahnhof einer verkehrs- und industriereichen Ortschaft, in der
Nähe von Basel gelegen und von der Stadt aus stark besucht. Antritt u.
Anzahlung nach Uebereinkunft. Preis \$5-90,000, je nach Inventar-
übernahme. Um Näheres Auskunft schreiben man unter Ch. D. I. 2750
an die Annoncen-Abtlg. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

LA REINE DES SAUCES POUR SALADES

5321 c'est P. 170 M
LA SANS-PAREILLE
sans carte de graisse. Produit de prem. ordre, garanti naturel.
Unique pour remplacer l'huile.
Dépôt général: O. Légeret, Montreux.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur Allein echtes Burgermeisterli

:: nicht trübend ::
dem neuen Gesetz entsprechend
Fabr. seit 1815 :: Alleiniger Fabrikant
E. Meyer, Basel
Prämierter: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889
Basel 1901 Goldene Medaille 2659