

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 19 (1910)
Heft: 34

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



No. 34
BASEL
20. August
1910

No. 34
BASEL
20 Août
1910

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

Dix-neuvième Année
Parait tous les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Postzuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.
INSERATE: 8 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereinsmitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum. o Die Mitglieder erhalten das Blatt gratis.
Allgemeine Annahmen: durch die Expedition dieses Blattes und durch die Unionreklame A.-G. in Bern nebst ihren Filialen.
Postcheck- & Giro-Konto No. V. 85 Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Emil Stigeler, Basel. **TELÉPHONE** No. 2406. Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. **Compte de chèques postaux** No. V. 85 a

Wettbewerb für Reform-Menüs.

Der Schweizer Hotelier-Verein eröffnet hiemiteinen Wettbewerb für die Aufstellung von je 15 Menüs für Lunch und Diner oder Diner und Souper für Hotels I. und II. Ranges und für Sommer- und Winterbetrieb.

Für jede dieser 4 Kategorien werden folgende Preise ausgesetzt:

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Je 1 erster Preis von Fr. 125 | — Fr. 500 |
| 1 zweiter Preis von „ 75 | — „ 300 |
| 1 dritter Preis von „ 30 | — „ 120 |
| 1 vierter Preis von „ 20 | — „ 80 |

Total Fr. 1000

Die näheren Bedingungen sind vom Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel erhältlich, an welches auch die Eingaben in eingeschriebenem Brief zu richten sind.

Eingabetermin: **30. September 1910.**

Für den Vorstand:
Der Präsident: *Oscar Hauser.*

Das neue Zivilgesetzbuch und die Hotellerie

von Dr. jur. F.
(Fortsetzung.)

V.

Der Dienstvertrag.

Wie für die übrigen Angestellten, so gelten auch für die Lehrlinge die Regeln des Dienstvertrages. Der Lehrvertrag wird aber eine ganz besondere Färbung erhalten, indem der Entwurf hier ausserdem noch spezielle Pflichten aufstellt, die der gewöhnliche Dienstvertrag nicht vorschreibt. Auffallend ist vor allem, dass er angeben muss, wieviel Stunden der Lehrling täglich zu arbeiten hat. Zieht man ausserdem in Betracht, dass der Lehrling in der Regel weder zur Nacharbeit noch zur Sonntagsarbeit verwendet werden darf, und dass der Lehrmeister ihm zum Besuche beruflicher Fortbildungsschulen und Fachkurse die erforderliche Anzahl Stunden und Fachkurse die erforderliche Anzahl Stunden freizugeben hat, so liegt in dieser gesetzlichen Reglementierung eine starke Beschränkung der Befugnisse des Arbeitgebers, die er auf andere Weise wird wettmachen müssen, beispielsweise durch Erhöhung des Lehrgeldes. Demnach wird das Hotelgewerbe in bezug auf das Sonntagsarbeit jedenfalls eine Ausnahme in der Regel machen müssen, weil der Sonntag eben für diesen Beruf kein Ruhetag, sondern ein wichtiger Arbeitstag ist und die Freizeit sich auf die Wochentage zu verteilen hat. Hinsichtlich der Angestellten und des Dienstpersonals drückt sich der Entwurf schon rationaler aus, indem er bestimmt:

„Der Dienstherr hat dem Dienstpflichtigen die üblichen freien Stunden oder Tage zu gewähren.“

Welche Sorgfalt darf man vom Angestellten verlangen?

Grundsätzlich ist er für jede Nachlässigkeit verantwortlich, dem Arbeitgeber also alle Sorgfalt schuldig. Nun wird das Mass der Sorgfalt des ungebühten von dem geschulten Arbeiters gewiss ganz verschiedene Resultate aufweisen. Diesem Umstand versucht der Entwurf Rechnung zu tragen, indem er auf Verabredung im Vertrag auf Bildungsgrad und Fachkenntnisse abstellt, welche der Arbeitgeber beim Arbeiter voraussetzen darf.

Wenn z. B. der Hotelier einen Portier engagiert, der sich als gelernter Kellner ausgiebt, so haftet der Portier für alle Sorgfalt eines gelernten Kellners und kann entlassen werden, wenn er sich Nachlässigkeiten zu Schulden kommen lässt, die man einem Kellner nicht zutrauen darf. Stellt dagegen der Hotelier einen Mann als Kellner ein, von dem er weiss, dass er Portier von Beruf ist, so ist der Mangel an üblicher und von jedem Kellner zu erwartender Sorgfalt nicht ohne weiteres Entlassungsgrund. Der Angestellte handelt sonach im eigenen Interesse, wenn er richtigen Anschluss über sein Können gibt.

Die Beantwortung der Frage, was wesentlicher Mangel an Sorgfalt, was Nachlässigkeit ist, liegt in den besonderen Umständen jedes Einzelfalles. Darüber entscheidet das Ermessen des Richters. Derjenige, welcher den Dienstvertrag aufheben will, muss den wichtigen Grund nachweisen, auf den er sich beruft. Als wichtige Gründe zur vorzeitigen Vertragsaufhebung gelten z. B. Liederlichkeit, gröbliche Verletzung der Vertragspflichten, Behaftung mit Ekel erregenden oder ansteckenden Krankheiten, Verläumdung und gröbliche Beleidigung des Dienstherrn und, wie schon erwähnt, Mangel der nötigen Kenntnisse und Fähigkeiten. Natürlich bildet nicht jede leichte Verletzung der Dienstpflichten schon einen Entlassungsgrund. So ist laut Urteil des gewerblichen Schiedsgerichtes in Basel die Tatsache, dass eine übermüdete Kellnerin zu spät aufstand, kein genügender Grund zur Entlassung. Ebenso urteilte das Gewerbegericht der Stadt Bern, als ein Hotelportier, der bis Mitternacht tätig war, sich verschleif und morgens erst um 9^{1/2} Uhr zur Arbeit kam. Dagegen hat das gleiche Gericht entschieden, ein wichtiger Grund liege vor, wenn ein Hotelkoch dem Feuer im Kochherd mit ziemlich grossen Quantitäten Kochfett nachhelft. Mit Recht wird auch der Kellner entlassen werden dürfen, welcher einem Gast mehr abnimmt als die Hotelrechnung beträgt.

Lohnzahlung

hat grundsätzlich nach wie vor *postnumerando* zu geschehen, wenn man nichts anderes vereinbart. Neu ist, dass der Lohn in Landesmünze bezahlt werden muss.

Ist ein Angestellter *employé intéressé*, d. h. hat er neben dem Lohn noch einen Anteil am Geschäftsgewinn, so muss ihm der Hotelier über Gewinn und Verlust auf Verlangen Aufschluss geben und, soweit dies zur Aufklärung nötig ist, Einsicht in seine Geschäftsbücher gestatten. Diese Bestimmung darf nicht so aufgefasst werden, als ob der Angestellte damit das Recht der Bücherkontrolle bekäme. Gelegentlich der Abrechnung und Auszahlung des Gewinnes steht dem Angestellten das Recht zu, vom Dienstherrn zu verlangen, dass er ihm an Hand der Bücher den nötigen Aufschluss gebe. Wenn nun aber der Dienstherr es für unangebracht erachtet, seine Bücher der Einsicht des *employé intéressé* preiszugeben, so wird immer noch die beste und auch gesetzlich zulässige Lösung sein, dass beide Parteien einen Vertrauensmann wählen, dem die Bücher zur Einsicht vorzulegen sind.

Auf die Frage: Wann ist der Lohn zu zahlen? antwortet in der Regel der Vertrag. Gibt der Vertrag keine Auskunft darüber, so ent-

scheidet die Ortsübung. Besteht schliesslich kein Ortsgebrauch, so gilt folgendes: Arbeiter müssen alle 14 Tage gelöhnt werden, ebenso nicht im Hause lebende Dienstboten. Für den Hotelier kommen aber hauptsächlich nur die mit ihm in Hausgemeinschaft lebenden Dienstboten und Angestellten in Betracht. Die ersteren dürfen vierteljährlich ihren Lohn verlangen, die letzteren monatlich. Diese Lohnungstermine gelten aber, wie gesagt, nur, wo Vertrag und Ortsgebrauch keine Auskunft geben. Dagegen ist es sehr wünschenswert, dass sich ein fester von Ort und Kanton unabhängiger Gebrauch herausbildet, damit nicht, wie bisher, die Zweifel anfangen, wo das Ortsgebiet aufhört. Einen günstigen Einfluss auf solche Vereinheitlichung darf man sich vom Tarifvertrag versprechen.

Das Recht des Arbeiters auf Lohnvorschuss ist ferner eine durchgreifende Neuerung. Der Entwurf enthält hierüber folgende Bestimmung:

„Der Arbeitgeber ist verpflichtet, dem Dienstpflichtigen nach Massgabe der bereits vorliegenden Dienstleistung den Vorschuss zu gewähren, dessen der Dienstpflichtige infolge einer Notlage bedarf, und den der Dienstherr ohne eigene Not zu gewähren vermag.“

Danach wird z. B. der Hotelier einem vor Wochenfrist eingetretenen, aber auf Monatslohn angestellten Hausburschen auf dessen Verlangen den Lohn für die verlossene Woche sofort auszahlen müssen, vorausgesetzt, dass der Bursche sich in Notlage befindet. — Uns scheint solche Verbeistandung in Fällen wirklicher Notlage durchaus gerechtfertigt und es wird wohl jeder Arbeitgeber gern helfen, wo es sich wirklich um Beseitigung einer Notlage handelt. Gerade hier ist aber die Gefahr des Missbrauchs so gross, dass der Gesetzgeber besser davon absehen würde, hier eine zwingende Regelung zu treffen. Was ist leichter, als eine Notlage vorzuspiegeln? Andererseits wird sich der Arbeitgeber auf eine langatmige Beweisführung des Gegenteils nicht einlassen. Das Resultat ist, er wird zahlen. Die Befürchtung liegt nun aber sehr nahe, dass diese Bestimmung weniger den wirklich Bedürftigen zu statten kommt, als vielmehr jenen eingeleiteten Wanderbrüdern, die nach willkommener Durchfütterung den Staub von den Füssen schütten und den soeben erhaltenen Vorschuss gleich praktisch als Reisegeld für weitere Wanderstudien verwerten. Dem Umsichgreifen einer derartigen Praxis wird ja der Hotelier-Verein entgegenarbeiten können. Immerhin wird es auch vermehrter Vorsicht bei der Anstellung bedürfen.

Unterbrechung der Dienstzeit infolge Krankheit oder Militärdienst

gibt sehr häufig Anlass zu Streitigkeiten, weil der Arbeitgeber sich weigert, für diese Zeit den Lohn zu zahlen. Nach geltendem Obligationenrecht braucht dies nur dann zu geschehen, wenn der Dienstpflichtige auf längere Zeit angestellt ist und die Dienstabhaltung nur verhältnismässig kurze Zeit dauert. Wann liegt aber Anstellung auf längere Dauer vor? — Gehört ferner zum Militärdienst jede Waffenübung? — Was ist endlich unter verhältnismässig kurzer Dienstverhinderung zu verstehen? — Ueber diese Fragen bestanden und bestehen Zweifel, welche der Entwurf zu beseitigen versucht. Art. 1381 lautet in seiner letzten Fassung:

„Wird bei einem Dienstvertrag der mit einer Kündigungsfrist von einem Monat oder länger abgeschlossen ist oder über ein Jahr gedauert hat, ein Dienstpflichtiger an der Leistung der Dienste durch unverschuldete Krankheit oder schweizerischen obligatorischen Militärdienst verhindert, so hat er gleichwohl für eine verhältnismässig kurze Zeit, auf das Kalenderjahr berechnet, Anspruch auf Lohnzahlung.“

Man ersieht daraus zweierlei. Einmal gilt ein Dienstvertrag als auf längere Dauer abgeschlossen, wenn monatliche Kündigung vereinbart ist oder wenn der Dienstpflichtige schon länger als ein Jahr in gleicher Stellung ist. Sodann ist unter Militärdienst nur der schweizerische obligatorische Militärdienst zu verstehen. Eine Lohnforderung für kurze Behinderung durch freiwilligen Militärdienst (z. B. Cadresschule) wird also von den Gerichten dem Arbeitnehmer nicht mehr zugesprochen werden dürfen. — Vergleichlich hat man sich den Kopf zerbrochen, die Unsicherheit in der Rechtsprechung auch hinsichtlich der dritten Frage zu beseitigen. Mangels anderer Lösung liess man es aber beim alten und fügte nur hinzu, dass die Länge der Dienstabhaltung im Verhältnis zum Kalenderjahr zu stehen habe. Damit ist, wenn auch keine absolut befriedigende, so doch eine weniger zu Zweifeln Anlass gebende Regelung gefunden. Heute wird vielfach darauf abgestellt, ob der Prinzipal mit dem vorhandenen Personal sich durchhalten konnte oder eine Ersatzkraft engagieren musste. Im letzteren Falle wird eine Lohnentschädigung dem Angestellten nicht ohne weiteres zugesprochen. — Ist dagegen der Angestellte für Lohnausfall versichert und der Dienstherr zahlt einen Beitrag, sagen wir die Hälfte an der Versicherungsprämie, so braucht er dem Angestellten auch nur die Hälfte des Lohnausfalls zu zahlen, weil die andere Hälfte durch Versicherung gedeckt ist.

Das Gesagte gilt von allen dienstpflichtigen Personen im allgemeinen. Für die in der Hausgemeinschaft des Arbeitgebers stehenden — und dazu gehören die Hotelangestellten einschliesslich Dienstpersonal — schafft der Entwurf überdies noch eine besondere Vergütung. Sie dürfen nämlich bei verhältnismässig kurzer Dienstbehinderung durch unverschuldete Krankheit Unterhalt, Pflege und ärztliche Behandlung beanspruchen, auch wenn der Dienstvertrag nicht auf längere Dauer lautet. (Forts. folgt.)

Zur Reformküche.

(Erwiderung eines Küchenchefs.)

Da unser Stand dieses Jahr aus Anlass der Besprechung sehr aktueller Fragen wiederum öfters genannt wurde, einestils in der Rede des Herrn Staehle an der Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins, andererseits durch den Artikel des Herrn E. B. in No. 33 der „Hotel-Revue“, in welcher Herr E. B. die Anrechnung Küche zu schreiben, so fühle ich mich veranlasst, folgende sachlich gehaltene Erwiderung über die verschiedenen, sowohl von Herrn Staehle, wie von Herrn E. B. gegebenen, unserm Stand betreffenden Momente zu veröffentlichen.

Herr Staehle führte in seiner Rede an: „Ein richtiger Chef sollte eigentlich ein Künstler sein, ist aber meistens ein Handwerker; die jungen Leute machen keine rechte Lehre durch“ etc.; ich verweise auf den Artikel über das Referat Staehle in No. 31 der „Hotel-Revue“.

Nun gut, es mögen heutzutage unser Stand die von Herrn Staehle angeführten Mängel vorgefunden werden und diese Vorwürfe mögen mitunter ihre volle Berechtigung haben; aber eines vergisst man, dass nicht wir, unser Stand, d. h. die Köche, die Schuld daran tragen! Wir wissen ganz gut, dass seit einem Dezennium unser Stand qualitativ gelitten hat, und zwar durch das Quantitative, die Ueberproduktion. In erster Linie ist wohl diese Erscheinung der allgemeinen sozialen Bewegung beizumessen. Fer-

ner ist unbekannt, dass uns Deutschland mit Hunderten von halbfertigen Köchen überschwenmt hat, was eine Folge der früheren, dort verbreiteten Lehrlingszuchterei ist, der nun endlich durch Gesetz eine Schranke gesetzt wurde, ein Verdienst, welches man dem internationalen Kochverein zu verdanken hat. Leider muss ich aber feststellen, dass auch in vielen Hotels der Schweiz Lehrlinge gehalten werden, welche, wenn sie einmal der Lehre entlassen sind, kaum eine richtige Ahnung von ihrem Handwerk haben.

Ein anderes Moment sind die Eltern. Kommt der Knabe aus der Schule, so wird oft ein Familienrat gehalten, um zu beschliessen, was die Progenitur werden soll. Da heisst es dann oft am Ende vom Lied: „Ja, er taugt höchstens zum Schneider oder zum — Koch!“ So ungefähr lautet oft das zweifelhafte salomonische Urteil gewisser Eltern. Ihnen also der Vorwurf! Zu einem richtigen Koch gehört aber zu allererst ein guter, klarer Kopf! Viele Eltern zudem bringen ihren Kindern auf eigenartige Weise die Liebe zu unserm Handwerk bei, was ich einmal erfahren habe. Kommt da eines schönen Tages ein hoffnungsvoller Junge von 15 Jahren mit seiner Mutter und erklärt mir, er wolle Koch werden, weil diese immer gut essen und trinken können! Mit dieser unschuldigen Auffassung treten viele Jünglinge in unsern Beruf, und wenn sie dann die Kehrsseite der Medaille gesehen haben, so verlieren sie den Mut und die Liebe zum Berufe. Ich will hier die Auslassungen kurz zusammenfassen: Erstens sollte jeder Hotelier nur Lehrlinge halten, wenn er diese in seinem Etablissement wirklich ausbilden kann; zweitens — wenn der Fall da ist — nur geeignete Kandidaten die Lehre antreten lassen und unbarmherzig weigern, was nicht taugt; drittens die Mahnung an Eltern und Vormünder, ihren Kinder und Pflegslinge nicht blindlings einem Handwerk in die Arme zu werfen, welches ihnen nicht zugesagt — oder nur des Essens und Trinkens und vielleicht der weissen Mütze halber!

Ein anderer Vorwurf, der uns gemacht wird, nämlich der, dass wir zu schnell verdienen wollen, mag seine Berechtigung haben; jedoch wird unsere Jungmannschaft zu diesem Tun direkt verführt, da man in allen Zeiten immer und immer wieder Annoncen folgenden Inhalts liest: „Gesucht ein junger Küchenchef, 80—100 Fr. monatlich.“ Manch halbflüchtiger Jüngling sagt sich dabei: „Teufel, es ist doch besser, ich nehme diese Stelle an, dann bin ich mit 18 oder meinetwegen 20 Jahren Chef und dann haut mir niemand mehr über die Ohren!“ Darin ist der grösste Uebelstand und zugleich die Ursache dafür zu suchen, dass viele junge Leute sich so schnell selbstständig machen wollen. Es ist dies eben eine soziale Notwendigkeit, denn, das es schwierig ist, für solche und ähnliche Stellen Köchinnen zu kriegen, das weiss jeder Hotelier gut genug, und deshalb muss unser Stand darunter leiden. Man kann uns also hier keinen Vorwurf machen. Es hält ja oft auch schwer, das weibliche Element zu unsern Berufe zu entflammen, die einen finden ihn gesundheitshalber zu anstrengend, die andern zu „schmutzig“ und andern wiederum sagt andauernde Arbeit nicht zu, Arbeit, die ihnen keine Zeit lässt, mit ihrem — Dragoon oder ihrem Hans zu flirten!

Was die „Weisheit der Herren Chefs in bezug auf den Kostenpunkt des Rohmaterials“ anbetrifft, wie Herr Staehle anführt, so ist es glücklicherweise noch nicht so schlecht bestellt. Wir haben allerdings in der Hochsaison nicht immer Zeit, alles pro 100 Gramm per Mann abzuzirkeln und zu bemessen. Macht man es mitunter, so gibts oft verkehrte Rechnung, in dem man die zufällige Magenentleerung oder Appetitgrösse der Gäste unterachtet. Da, wo es um die Kostenberechnung schlecht steht, ist meistens die Ursache darin zu suchen, dass der Prinzipal die Einkäufe selbst besorgt und der Chef so nur eine zweifelhafte Rechnung machen kann. Man überlasse ihm die Sache, bringe ihm Vertrauen entgegen und man wird bald einsehen, dass es besser geht!

Was nun den andern Abschnitt, die Kocherei an und für sich und die moderne Küche anbelangt, so verweise ich teilweise auf den Artikel in der „Internationalen Zeitung der Köche“ vom 11. August abhin.

Die Speisenzubereitung im Sinne von Herrn E. B. nun ist auch entweder schon da, oder lässt sich nicht gut durchführen. Was das Moderne anbelangt, wird vielerorts schon zu modern gekocht, oft in einer Weise, die den Namen Kochkunst nicht verdient. Die moderne Kocherei kann unmöglich etwas reelles, greifbar Gutes oder Neues hervorzuzaubern, sie kann nur schon Dagewesenes abändern, da etwas hinzutun, dort etwas wegzunehmen, der Grund, das Hauptschlimmste aber bleibt dasselbe. Dieses oft zweifelhafte Mischen ist aber kaum besser, als eine nach altgewohnter Sitte richtig zubereitete Platte; es bestehen schon zu viel Auswüchse und speziell bei den Namen. Unsere Küchenmeister und Begründer der kulinarischen Begriffe, wie *Carême*, *Suzanne*, *Gouffé*, würden sich über diese Neubenamungen wenig erfreut zeigen.

Nicht in der Benennung der Gerichte liegt der Hauptverfehlung, sondern, wie allbekannt, in der Zubereitungsart und, was die Reformküchenmenüs anbelangt, die zur Preisbewerfung ausgeschrieben sind, dürfte die Bewerbung darum unsererseits eine relativ schwächere sein, als man erwartet, denn viel wird man sich davon nicht versprechen dürfen. Viele Bewerber werden Spezialmenüs für Sanatorien und Kuranstalten mit spezieller Verpflegung einreichen. Mit diesen haben wir aber keine Reform-Küchenmenüs und wird damit der Allgemeinheit nicht gedient sein.

Die Modernisierung der Küche hat im übrigen bereits stattgefunden, und zwar grossenteils im Gebrauch von allerlei künstlichen Ingredienzien und chemischen Präparaten, die keineswegs ein Vorzug sind. Was ein neuem, essbarem Stoff, tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, vorhanden oder aufgefunden ist, haben ja fashionable Restaurants schon lange gekostet. Ich erinnere nur an den Kamelfeischkonsum in Paris etc.

Zum Schlusse sei gesagt, dass in unsern Zeiten, wo nun bald alles durch die Luft gehen wird, die Küche wenig Aussicht auf Verfeinerung haben wird, denn zu jeder Zeit und an jedem Ort soll schnell gegessen und serviert werden, bald im Auto, bald im — Luftballon! Ferner ist durch die fortschreitende Verteuerung der Lebensmittel und der damit nicht korrespondierenden Stabilität der heutigen Hotelpreise eine Modernisierung der Kocherei vielleicht zu kostspielig. In vielen Betrieben, wo Ware und Arbeiter da sind, mag es zum Teil gelingen, aber viel wirklich Greifbares wird mit der Modernisierung nicht erreicht werden. Lieber bei einer einfacheren, aber um so richtigeren und gesünderen Speisereibung bleiben, die natürlichen Hilfsmittel besser ausnützen und richtige *Fonds* zubereiten! Mit Garnitur, Ziererei und Nebensächlichem ist dem Gast nicht gedient. In dieser Weise möge die schweizerische Hotelindustrie prosperieren! Die neue Tendenz ist gewiss lobenswert, aber entweder hat sie nicht den richtigen Namen oder — sie findet nicht die richtige Anwendung.

H. B., Chef de cuisine.

Vermischtes.

Was Paris verzehrt. An Zolas berühmten Roman erinnert die Statistik des Schlachthofes und Viehmarktes la Villette. Danach verzehret die drei Millionen Pariser im Laufe des letzten Jahres 180,000,000 kg. Fleisch. Dieses Quantum verteilt sich auf 275,000 Rinder, 300,000 Kühe, 2,000,000 Hammel und 400,000 Schweine. Selbstverständlich konsumiert die Stadt noch wesentlich mehr Fleisch anderer Art, denn nach der Statistik des Pariser Viehhofes kämen auf jeden Einwohner jährlich 61 kg. Fleisch, was natürlich zu wenig ist. Im Anschlus hieran hürften einige Ziffern über enorme Zunahme des Bierkonsums im Jahre 1909 interessieren. Frankreichs Biererzeugung im Jahre 1909 belief sich auf 14,800,000 hl, sie übertraf die Erzeugung des letzten Vorjahres um 300,000 hl.

Ueber den Nutzen der Kuren im Hohegebirge für Nervenkrankte lässt sich Dr. Nolda aus Paris, was natürlich zu wenig ist. Im Anschlus hieran hürften einige Ziffern über enorme Zunahme des Bierkonsums im Jahre 1909 interessieren. Frankreichs Biererzeugung im Jahre 1909 belief sich auf 14,800,000 hl, sie übertraf die Erzeugung des letzten Vorjahres um 300,000 hl.

Hochseizoenzeiten. Die Zeiten, da man während einer Seereise die tägliche Zeitungszeitung entbehren muss, sind für die meisten Passagierschiffsdampfer, endgültig vorbei. Heute besitzt jeder dieser schwimmenden Ozeanriesen seine eigene Druckerei und seine eigene Schiffszeitung, die dank der drahtlosen Telegraphie bisweilen sogar ihre Leser an Bord ebenso prompt informieren können, wie die Blätter auf dem Lande. Tatsächlich war z. B. die „Lusitania“ bei den jüngsten englischen Wahlen imstande, die Wahlresultate ihren Passagieren zur selben Stunde gedruckt zu bringen, wie die Festlandpresse, ja manchmal auch die Schiffszeitung, weil ihre Herstellung und Auslieferung nur kurze Zeit erfordert, sogar etwas schon früher mitteilen, als die Landratten es erfahren. Die grösste englische Hochseizoenzeitung, das *Cunard Daily Bulletin* der Cunardlinie erscheint in einer Auflage von 20,000 Exemplaren, 32 Seiten stark und kostet 2½ Pence die Nummer. Die *Compagnie Générale Transatlantique* gibt ein *Journal de l'Atlantique* heraus, das sogar illustriert ist. Die deutschen Schiffsreisegesellschaften geben ihren Fahrgästen die *Reisezeitungen* unentgeltlich; der Norddeutsche Lloyd die „Ozean-Zeitung“ und die Hamburg-Amerikanische das „Atlantische Tageblatt“, das je 16 Seiten stark und halb in deutscher, halb in englischer Sprache erscheint.

Die Bibel im Hotel. In den Tagen des Internationalen Kongresses für freies Christentum ist, wie der „Frk. Ztg.“ ein geologischer Mitarbeiter erzählt, in einem ersten Berliner Hotel folgende „biblische Geschichte“ passiert. Einige Vertreter der Gotteslehre waren schon beim Frühstück in eifriger Diskussion begriffen. Endlich sah man die Notwendigkeit ein, in der Bibel selbst eine Stelle nachzuschlagen. Aber woher das Buch und die Bibel nehmen? „Ach, Herr Oberkellner bringen Sie doch einmal eine Bibel!“ Der Ober: „Bi — u —, führen wir nicht.“ „Aber, lieber Freund, Sie werden doch eine Bibel, die heilige Schrift im Hause haben?“ „Ja, Herr Oberkellner, aber die Bibel ist nicht da.“ „Ab. Pause.“ — Der geistliche Herr klingelt noch einmal. Der Servierkellner: „... Ach, bringen Sie doch eine Bibel, ich sagte es schon dem Oberkellner!“ Der Servierkellner: „Jawohl, gerne.“ — Ab. Der Hotelier, seiner Leute, im Galopp die Wälder, sieht alle schon nach einer Bibel. Aber im ganzen Hotel mit den 300 Betten ist keine aufzutreiben. Auch bei dem erst Ostern konfirmierten Mädchen, das die Messer und Gabeln zu putzen hat, ist keine Bibel zu finden. Dabei klingelt es immer höher und die Gäste bedrücken immer mehr. Niemand wagt sich ins Lesezimmer, in das sich die Herren unterdessen zurückgezogen haben. Dem Hotelier tritt die Sache überaus peinlich. Der Piccolo, der ja auch sonst nur dazu da ist, um des ganzen Hotels sich auf seine Schuhe zu setzen, wird endlich ins Lesezimmer geschickt. Vielleicht wünschen die Herren jetzt etwas anderes. „Die Herren befehlen?“ „Eine Bibel!“ ruft der alte Herr, mühsam seinen Zorn über die mangelhafte Bedienung bezwingend. „Eine Bibel!“ Die Bibel — ach, Herr Pastor, da wird eben gerade drinne gelesen!“

Versicherung gegen verregnete Ferien. Aus London meldet die „Times“ dass es jetzt dem Wettergott gefällt, der seit einigen Jahren es darauf

abgesehen zu haben scheint, der Menschheit Ferien zu verwehren, hat sich ein bekanntes hiesiges Versicherungsfirmazugewandt, der Sache auch eine andere Seite abzurufen: eine geschäftliche, soweit die Firma in Betracht kommt, und eine tröstliche, ja manchmal vielleicht angenehme Seite für die Verregneten. Sie ist eine neue Art der Versicherung auf Tapet gebracht, eine Versicherung gegen Ferienregeln. Warum auch nicht? Wird doch gegen alles versichert, was man sich nur denken kann, von Erdbeben bis zu den Masern, vom Flottenverlust bis zum Schlafwandeln. Neben den grossen Künstlern der Welt, wie Kubelik, Paderewski, Patti, die ihre Kehle, ihre Hände, ja jeden ihrer Finger einzeln versichern und dafür Prämien bis zu 20,000 Fr. pro Jahr entrichten, steht der Heringsfischer, der seinen vornehmsten Namen durch die Adaptionen im Fall der Enterbung Verlorenheiten trifft, der Familienvater, der auf die etwaige Geburt von Zwillingen finanziell vorbereitet sein möchte, der Furchtsame, den räuberische Ueberfälle beunruhigen, und die arme der Welt, in der man sich langweilt, die bei einem verregneten Gartenfest wenigstens die Kosten dafür zurückersetzen haben möchte. Hier von bis zur Versicherung gegen verregnete Ferien ist es nur ein Schritt und der ist nunmehr getan worden. Einstweilen beschränkt sich die Gültigkeit dieser neuen Versicherung auf die Küsten von Ost- und Südküste Englands, wo eine offizielle Rengemessung besteht, denn die Versicherung tritt nur dann in Kraft, wenn das nasse Element gewisse Grenzen überschreitet. Gibt es öfter als zwei Tage in der Woche regnerische Zeit Regeln, so müssen andere mit grimmigem Gesicht durch nasse Fenstersehen in die graue Landschaft stieren, die Versicherten geben sich der vernünftigen Beschäftigung hin, sich auszumalen, wie die Genüsse beschaffen sein werden, die sie sich durch die Ferien ersehnen werden können: ein neuer Hut von ungehörter Schönheit, Havannaizigarren, deren feiner Duft man schon in der Erwartung zu geniessen meint, oder gar ein neuer *holiday*, der als Phönix aus diesen verregneten Tagen erstehen wird. Entschädigung von 10—20 Fr. pro Tag kann man sich für einen Zeitraum von 7—24 Tagen sichern, wofür die Versicherungsprämie sich zwischen Fr. 7.50 und Fr. 30 bewegt. Ein geschätzter Betrag und gewiss ein ganz lohnendes Geschäft, die Versicherten werden sich somit gegen die Streichen, die Jupiter Pluvius den Ferienreisenden so oft spielt. Die neue Versicherung ist allerdings noch ein Experiment, aber gleich allen andern Versicherungen auf wissenschaftlicher Grundlage aufgebaut, auf Statistik und Wahrscheinlichkeitsberechnung.

Aus andern Vereinen.

Verkehrsverein Davos. Dem Jahresbericht des Verkehrsvereins Davos, der an der Generalversammlung vom 5. August gehalten wurde, entnommen wir nachstehende Daten: Im Jahre 1909 wurde von der Kur Davos von 29,917 Gästen besucht; es entspricht diese Zahl gegenüber dem Vorjahre einem Mehr von 748 Personen. Fast die Hälfte der Besucher, 11,136 oder 46%, waren Familienreisende. Die Anzahl der durch den Verkehrsverein 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der letzte. Der Zuzuss für die Fremdenblätter ist im Betriebsjahr 1909 um 100,000 Fr. gegenüber dem Vorjahre um 100,000 Fr. 2,000 konnten aus Mehreinnahmen gegenüber dem Budget geschöpft werden und um Fr. 1,000 ist der diesjährige Vortrag kleiner als der

Zu verpachten.

Grand Hotel „Bulgarie“ in Sofia, Bulgarien

vornehmstes und grösstes Hotel im ganzen Lande, dem Königl. Palais gegenüber, wurde von dem bestbekanntesten Möbelfabrikanten Leon Frey angekauft und wird jetzt das Hotel samt Restaurant und Café neu renoviert, mit Zentralheizung versehen und modern möbliert. Gesucht wird tüchtiger, kapitalkräftiger Pächter.

Anfragen bei **Leon Frey, Sofia.**

Gutachten über „PERSIL“

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

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

Lausanne, den 22. April 1910.

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

(Ue 6883 h 1425)

Certificat sur le „PERSIL“

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

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

Lausanne, le 22 avril 1910.

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



EXPOSITION UNIVERSELLE BRUXELLES 1910

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

Brenner=Liqueurs.

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

werden aus allerfeinsten Rohprodukten hergestellt:
Herm. Brenner, Weinfeldern.

EL. PAERLI & CIE. BIEL · BIENNE

LAUSANNE: Avenue Louis Ruchonnet 5
erstellen unter Garantie für tadelloses Funktionieren
Zentralheizungen
jeden Systems und jeder Grösse.
■ **Warmwasserversorgungen** + **Bäder.**
Ue 3584 a Vorzügliche Referenzen! 1263

Zu verkaufen event. zu vermieten:

In Hauptort des Ober-Engadins Hotel II. Ranges

mit 75 Fremdenbetten und Sommer- und Winterbetrieb. Neu möbliert, komfortabel eingerichtet. Freie, aussichtsreiche Lage. — Zum Hause gehörend: Villa und Garten, event. Bauplatz zur Vergrößerung des Geschäfts. — Günstige Bedingungen.
Offerten unter Chiffre **H 238 R** an die Exped. d. Bl.

Directeur-Gérant

On cherche pour Station de Montagne dans le Jura (altitude 1300 mètres)
marié, capable de diriger deux hôtels de 40 à 50 lits chacun, ouverts toute l'année.
Station d'avenir, à proximité d'un funiculaire, avec sports d'hiver et d'été.
Adresser les offres, avec prétention de salaire et références, sous chiffre **H 240 R** à l'administration du journal.

ASSOCIÉ.

On cherche un Associé pour un Hôtel de Montagne, très bien situé. De préférence une personne ayant un Hôtel de station d'hiver.
S'adr. au journal sous Chiffre **H 231 R.**

A remettre Pension tout 1^{er} ordre

25 lits, dans grande ville de la Suisse française. Situation magnifique. Chauffage central; luxueusement meublé; confort moderne. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffres **H 218 R.**

Export London!

Wir sind stetsfort Käufer von leeren „Splits“ (Grünlis) für Kronenverschluss
Offerten gefl. an
Alpinis-Brunnen A.-G., Knutwil
(Ct. Luzern)
Ue 6599 g 618

Pour Hôtel-Pension

à vendre ou à louer
Splendide propriété à **Divonne-les-Bains**
maison de 20 pièces, dépendances, garage, etc., entièrement meublée. Situation exceptionnelle. (H 21546 N) 7073 673
S'adresser **E. Naef**, régisseur, Corratier 18, à Genève.

P. T. Hoteliers und Gasthofbesitzer in der Schweiz!

8 bis 15 Stunden früher
wie jede Zeitung aus Mittel- und Norddeutschland gelangen die
Münchener Neuesten Nachrichten
nach der Schweiz; Hotels und Restaurants müssen daher dieses Blatt im Interesse ihrer Leser in allererster Linie abonnieren. Das Abonnement auf die 2mal täglich erscheinenden Münchener Neuesten Nachrichten kostet bei allen Schweizer Postanstalten nur Fr. 1.30 pro Monat.

Zu vermieten.

In **St. Moritz-Dorf** eine gut gelegene, möblierte

VILLA

passend für eine Fremdenpension. Anfragen sind unter der Bezeichnung „Alba“ an die Exp. ds. Bl. zu richten.

Zu kaufen gesucht:

SANATORIUM

245 oder geeignetes Objekt.
Offerten an: **Fischer & Müller, Frankfurt a. Main.**



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

Kapitalkräftiger hotelier

beabsichtigt ein rentables Hotel mittlerer Grösse zu pachten oder zu kaufen und bittet verkaufslustige Kollegen um geeignete Anstellungen. Offerten baldmöglichst an die Exp. ds. Bl. unter **H 1095 R.**

Erfahrener Schweizer Hotelier, seit Jahren Leiter eines grossen Sommergeschäftes I. Ranges, sucht für den Winter

Direktion oder Pacht

eines guten Hotels. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 1113 R** an die Exp.

Directeur d'hôtel,

marié, capable, désire Direction pour la saison d'hiver. Meilleures références. Ecrire: **H. Curtet, directeur, Grand Hôtel des Thermes, Bains-les-Bains (Vosges.)** 1110

Lugano

Zu vermieten, event. zu verkaufen, besteingeführtes Hotel am See, in ausgezeichnetener Lage (50 Betten). 214
Offerten mit Referenzen an avv. **T. Barboni-Lugano.**

ELECTROCARBON A.-G.

(Kt. Zürich) · Niederglatt · (Schweiz)
Ue 6700 h liefert 1417

Kohlenstifte

in jeder Dimension und Länge für
BOGENLAMPEN aller Art.

Hôtel à vendre.

L'Hôtel du Vaisseau à Neuchâtel est à vendre à de favorables conditions. Pour tous renseignements et pour traiter s'adresser à **Messieurs James de Reynier & Cie. à Neuchâtel, Place d'Armes 1.** (H 4969 N) 6971 665



Maison fondée en 1796
Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel 1069
Marque des hôtels de premier ordre
Dépôt à Paris: Fr. Thomi, 41 Rue des Petits Champs.
Dépôt à Londres: J. & R. McCracken, 10 Bush Lane, Cannon Street EC.
Dépôt à New-York: Cusenier Company, 400-402 West 23rd Street.

A vendre à Milan pour cause de santé

Hôtel avec Café-Restaurant.
Situation favorable. 20 chambres. Lumière électrique. Chauffage central. Ameublement en très bon état. Clientèle assurée. Ecrire à **Fortina, Hotel Brera, Via Pontaccio 9, Milano.**

HOTEL.

Junges, fach- und sprachenkundiges Ehepaar wünscht auf nächstes Frühjahr gutgehendes **Passantenhotel** oder besseres **Restaurant** zu pachten event. zu kaufen. Nur Jahresgeschäft. Offerten mit genauen Angaben unter **H 244 R** an die Exp.

Junger Mann sucht Stelle als **Oberkellner** oder **Oberkellner-Sekretär**. Drei Sprachen mächtig. 672
Offerten an **M. S., 5 Clipstone Street, Portland Place, London W.**

Sekretär

Deutschschweizer, 25 Jahre alt, militärfrei, mit den drei Hauptsprachen, sowie mit allen Bureauarbeiten vertraut, z. Zt. als solcher in Hotel I. Ranges tätig, sucht sich auf Ende Oktober zu verändern. Gefl. Offerten an **H. Bolliger, Hotel Schwanen u. Rigi, Luzern.** (Ue 6923 h) 658

Hotel-Direktor

Schweizer, Mitte dreissig, verheiratet, ohne Kinder, beide sprach- und fachgewandt, seit vier Jahren als solcher in erstklassigem Hause tätig, wünscht sich auf nächsten Herbst event. Frühjahr 1911 allein oder mit Frau zu verändern. Schweiz oder Ausland. Bescheidene Ansprüche. Prima Referenzen.
Gefl. Offerten unter Chiffre **H 1104 R** an die Exp. ds. Bl.

„Lucerna“ CHOCOLADEN.

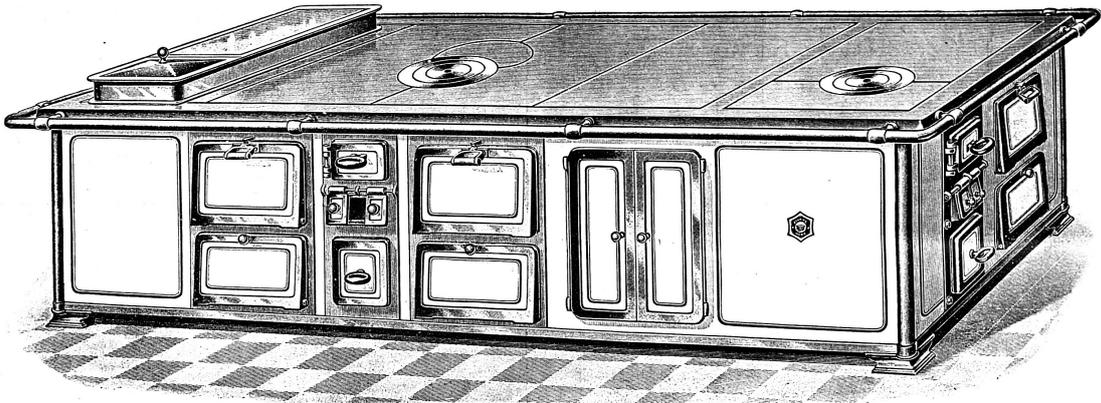
Spezialitäten für Hotels:

1a. Cacao und Chocoladepulver.
Vorzügliches Hotel-Dessert.
Hotel-Dessert-Tabletten in Milch- und Fondant-Chocolade.
Tafel-Chocoladen in allen Qualitäten.
Geschmackvolle Phantasie-Artikel.

Ue 4561 b 1315

Senking-Herde

für Hotels, Restaurationen, Kasinos etc.



Wasser-Zirkulations-Einrichtungen vom Herdfeuer aus oder mittels eigener Zirkulationsöfen

Offerten gratis und franko

Komplette Kücheneinrichtungen
Allerster Referenzen

Auf Wunsch unverbindlichen Ingenieurbesuch

Armaturenfabrik Zürich, vorm. Happ & Co

Zürich III, Bäckerstr. 52 - St. Ludwig i. Elsass

Generalvertreter für die Schweiz der Hildesheimer Sparherdfabrik A. Senking, Hildesheim

TERMINUS HOTEL NICE

NICE.

Terminus-Hotel.

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

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

Heisswasserheizung.
Vacuum-Cleaner.
1086 Kein Omnibus nötig.
Öffentliches Restaurant für Passanten.

Besitzer: **Henri Morlock.**

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

Aroma-Kaffee
der wohlgeschmeckteste, kräftigste geröstete Kaffee

Ménage per kg. 1.80 Mokka méf. per kg. 2.40
Wiener méf. „ 2.10 Porto Rico méf. „ 2.60
(1/2-er-kg.) Der beste Zusatz
Aroma-Kaffee-Essenz kg. Fr. 2.—

Karl Bühler & Cie., Luzern
Kaffee-Grossrösterer, Kaffee en gros.

Stets frische Milch, stets frischen Rahm im Hause!

Die Marke „SALTER“ ist bis jetzt die einzige Trockenmilch, welche sich u. a. auch für die feinste Küche und Konditorei vorzüglich bewährt hat. Glänzende Zeugnisse. Ue 6455 g 1397

Trockenmilchwerke Saliter
Oberglunzburg (Bayr. Allgäu).

Wiederversilberung Vernicklung Reparaturen

von Hotelgerätschaften besorgt rasch u. vorteilhaft

Orfèverrie

Wiskemann

Fabrik und Verkaufsmagazin:
Seefeldstrasse 222
ZÜRICH V.

Telephon 2352. Telephon 2352.

1335 A G Z

Vorrat ca. 500,000 Stück.

Gruppen- und Teppichbeetpflanzen

Massenanpflanzung von sämtlichen

Fortwährend grösster Import von Tischdekompflanzen. Massenvorräte von Kübel-Dekompflanzen. □ □ □ □

Zirka 1500 Paar prima Lorbeerbäume, spottbillig! □ □ □

Ein Versuch wird Sie von der Leistungsfähigkeit des Geschäftes überzeugen.

Ausführlicher Illustr. Katalog franko zu Diensten. Ue 6871 h

C. Baur, Grossversandgärtnerei, Zürich-Albisrieden
Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands.

Telephon 2575. • Telegramm-Adresse: Baugärtnerei, Zürich. • Tramhaltestelle: Albriederstrasse.

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Frisch. Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hünzler von Amerikanischschreibern. Garantie für den Erfolg. Verlangen die Gratisprospekt. Prima Referenzen. Niehe auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung etc. Ordre verschnittenste Bücher. Gehe nach auswärts. 1085

Alle Buchhaltungen für Hotel auf Lager

H. Frisch, Buchverleger, Zürich I.

Vorteilhaftes Riviera-Geschäft.

Einigermaßen Fachleuten ist Gelegenheit geboten, sich mit

Fr. 16,500.—

das erste Café — Bayrische Bierhalle — in weltberühmtem Riviera-Ort (grosser Passantenverkehr), vollständig eingerichtet, zu erwerben. Das stattliche Gebäude liess sich ohne wesentliche Veränderungen auch zum Hotelbetrieb einrichten.

Offerten von seriösen Reflektanten befördert unter H 237 R die Expedition dieses Blattes.

Vorteile der vielfach patentierten und prämierten Geschirrspülmaschinen u. Apparate

SIMPLON

von **A.-G. KUMMLER & MATTER, Maschinenfabrik, Aarau (Schweiz).**

gegenüber allen anderen Systemen.

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

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

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

In Tausenden von Häusern zu grösster Zufriedenheit im Gebrauch, was Hunderte von Zeugnissen bestätigen. Preis eines Apparates je nach Grösse Fr. 10.— bis 30.— Prospekte üb. Geschirrspülmaschinen u. Messerspülapparate auf Wunsch gratis.

Gebrauchte Konservendbüchsen sowie altes und neues Weissblechmaterial

aller Art und in jeder Menge kauft zu den höchsten Tagespreisen.

R. Gross-Stein, Zürich II.

Vertreter der Chem. Fabrik Th. Goldschmidt, Essen-Ruhr. 1380 Ue 6440 d.

Schuh-Creme

RAS

erzeugt auf jedem Schuhj den schönsten Glanz.

Ue 4513 a 1318

Berndorfer Metallwaaren-Fabrik

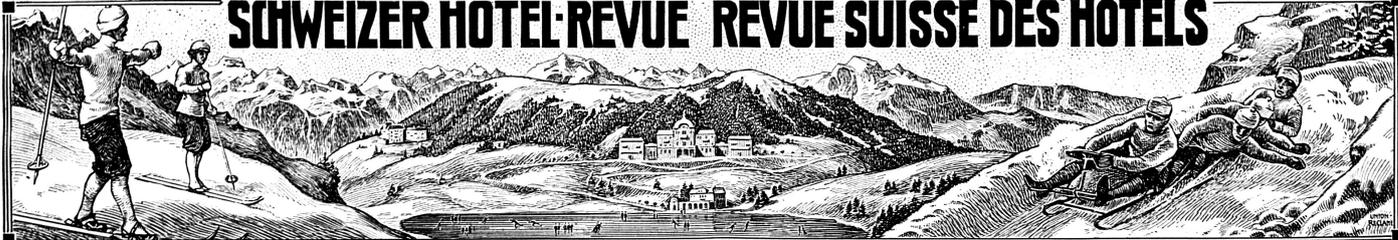
Arthur Krupp Berndorf, N.-Oest.

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

Niederlage für die Schweiz:
Luzern - 1 Schweizerhofquai 1
Preislisten frei. „Engländer Hof“.

1112

SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



Le nouveau Code civil et l'industrie hôtelière.

Par le Dr. jur. F.

(Suite.)

IV.

Le contrat de louage de services.

La discussion à laquelle a donné lieu le contrat de louage de services fait voir combien les deux Chambres se représentent différemment la solution des problèmes particuliers que soulève cette question. Malgré toute l'objectivité de la discussion, on a pu voir ici, plus que dans tous les autres domaines, la diversité d'opinion des cercles intéressés auxquels appartiennent les représentants du peuple. Petits artisans, industriels, commerçants et agriculteurs, chaque catégorie d'individus pose des conditions particulières. Personne ne s'étonnera non plus que les demandes formulées en cours de discussion par les représentants des groupes d'employeurs et d'employés diffèrent considérablement les uns des autres.

Arrivons-en aux points qui ont été particulièrement visés lors de la révision de la loi.

Et tout d'abord les dispositions sur le **règlement de travail ou le règlement de la maison**. Ce règlement, établi par l'employeur, sert de règle uniforme à tous ceux qui entrent à son service. Le règlement de travail peut embrasser tout ou partie des rapports d'employeur à employé. La plupart du temps, il ne contiendra que certaines prescriptions qui devront être observées dans la manière d'exécuter le travail et dans les locaux industriels. La seule condition nécessaire, c'est qu'il soit rédigé par écrit et communiqué aux ouvriers avant l'engagement. Le projet ne pose aucune autre condition. La Commission du Conseil fédéral avait prescrit l'approbation de tout règlement de travail par l'autorité cantonale compétente. Cette prescription a été supprimée, ce qui est très heureux, car de cette façon l'on évitera les formalités bureaucratiques.

Dans un hôtel, l'utilité d'un règlement de travail sera très appréciable. Mais, comme le dit le règlement ne lie les employés que si la preuve peut être faite qu'ils en ont eu connaissance avant leur engagement, il sera bon que l'hôtelier, chaque fois qu'il engagera un nouvel employé, lui fasse apposer sa signature au bas d'un exemplaire du règlement, avec une attestation datée qu'il en a pris connaissance.

Il n'est pas prescrit que ce règlement doive être affiché dans les locaux industriels comme c'est le cas pour les règlements de fabrique.

Le **contrat de tarif** est une convention sur certains points spéciaux du contrat de louage de services.

Alors que le règlement de travail est élaboré unilatéralement par l'hôtelier et que l'employé qui entre à son service sans faire d'expresses réserves, est censé l'approuver en tant du moins qu'il lui en a été donné connaissance, l'établissement d'un tarif est généralement précédé de négociations dont le résultat constitue précisément le contrat de tarif. Conformément au but du contrat de tarif, les parties contractantes doivent être constituées en associations; il est en tout cas indispensable que l'une des parties tout au moins, savoir les employés, soit une association. En ce qui concerne l'industrie hôtelière, par exemple, les parties contractantes seraient la Société des hôteliers et l'Union Helvétique.

Comme son nom l'indique, le contrat de tarif n'est pas considéré comme un contrat de louage de services proprement dit, bien qu'il ne soit pas contraire à la loi que tout le règlement d'engagement y soit compris. Selon la pratique suivie jusqu'ici, il n'a toutefois été employé que pour compléter le contrat de louage de services, et l'on avait coutume de régler par ce moyen tout ce qui concerne la question des tarifs, particulièrement les conditions de paiement et les contre-prestations correspondant au salaire. Le contrat de travail réglerait-il à l'avenir d'autres points encore, et comment les réglerait-il? Cela dépend complètement de la façon dont cette institution sera pratiquement développée. La théorie ne peut pas encore s'appuyer ici suffisamment sur l'expérience.

Le caractère spécial du contrat de tarif, c'est que tant qu'il est en vigueur, il possède le caractère de loi coercitive. Si, par exemple, un employé de l'association liée par contrat de tarif conclut avec un hôtelier un contrat de louage de services et convient que, dans le cas spécial, d'autres conditions de tarif que celles prévues par le contrat de tarif seront applicables, le contrat de louage de services restera bien valable, mais toutes les modifications au tarif général, qui pourront avoir été stipulées seront légalement nulles et non avenues. A leur place on appliquera les dispositions du contrat de tarif qui, comme nous l'avons dit, ne peuvent être modifiées tant que le contrat est en vigueur.

La durée du contrat de tarif peut être convenue à volonté. Si aucune disposition spéciale n'est prévue à ce sujet, le contrat peut être dénoncé au bout d'une année, moyennant six mois d'avertissement préalable.

Le contrat dont nous parlons présente incontestablement, malgré certains inconvénients, des avantages très sensibles aussi pour l'industrie hôtelière. Comme, naturellement, on fait à une collectivité d'employés des concessions plus grandes qu'à un seul d'entre eux, le contrat de tarif sera considéré parfois, surtout par les petites exploitations, comme un instrument d'oppression, car maint petit établissement cherchera son salut dans la diminution du personnel travaillant à un tarif trop élevé ou dans une élévation de prix, ce qui rendra la concurrence avec les grands hôtels plus difficile. Par contre, on peut faire observer que là où le contrat de tarif est introduit, la profession toute entière y trouve son avantage par le fait de l'élimination toujours plus considérable des éléments mal formés et incapables, qu'on ne peut pas payer d'après le tarif. De plus, le tarif agit comme régulateur des prix; il est destiné à faciliter l'aplatissement des difficultés qui peuvent surgir entre employeurs et employés. S'il est vrai qu'on ne pourra jamais abolir complètement les conflits de salaire, du moins les contrats de tarifs diminueront-ils fortement les occasions de querelles. Jusqu'à quel point l'allégation du rapporteur, que la concurrence déloyale et l'avilissement des prix de la part des employeurs sera enrayée par le contrat de tarif, est-elle exacte? L'avenir nous l'apprendra. En ce qui concerne particulièrement l'industrie hôtelière, il nous semble que la concurrence déloyale et l'avilissement des prix n'ont nullement leur cause principale dans la non-ratification des salaires et dans les conditions de travail.

Il y a un **contrat type** lorsque les autorités, sur la proposition d'un syndicat professionnel, rédigent un contrat de louage de services ou un contrat d'apprentissage et le publient comme contrat-type. Un tel contrat a pour effet d'être considéré comme l'expression de la volonté des contractants partout où employeurs et employés ont négligé de conclure un contrat écrit. Dans le cas où il existe un contrat écrit incomplet, les dispositions du contrat type sont applicables à titre de droit subsidiaire.

Chaque canton a la faculté de désigner sur son territoire l'autorité compétente pour élaborer des contrats-types. Le Conseil fédéral est également autorisé à élaborer de tels contrats valables sur toute l'étendue de la Confédération.

De nombreuses associations professionnelles possèdent aujourd'hui déjà des contrats, rédigés à l'avance, qui peuvent être comparés à des contrats-types quant à leur contenu. Tel est, par exemple, le contrat d'engagement de la Société suisse des hôteliers. Cependant, il ne s'agit pas encore en l'espèce d'un véritable contrat-type. L'élément principal d'un tel contrat est la rédaction par l'autorité compétente et la publication; ce n'est qu'une fois ces conditions remplies que le contrat modèle devient un contrat-type au sens de la loi.

La sanction du Conseil fédéral et des gouvernements cantonaux n'est pas prescrite; elle était dans le projet du Conseil fédéral, mais elle a heureusement été supprimée par la Commission du Conseil des Etats.

Le contrat type une fois en vigueur n'enlève à personne la faculté de conclure à sa guise un contrat de louage de services. Si cependant on néglige de procéder ainsi, ou si l'on oublie de régler certains points, alors le contrat-type devient applicable à tout ce qui n'a pas été réglé par écrit.

Cette institution a beaucoup de bon, et elle rendra certainement des services aux professions pour lesquelles une réglementation uniforme est admissible. Mais là où les besoins et les conditions d'exercice d'une profession varient d'une manière trop considérable d'un lieu à un autre, il ne faut pas attendre trop de cette réglementation, car le danger subsiste que chaque canton rédige pour son propre territoire un type particulier de contrat de louage de services. Et cela conduirait au résultat qu'à précisément voulu éviter le nouveau Code civil, savoir au morcellement du droit. Pour les motifs que nous venons d'énumérer, l'établissement d'un contrat-type ne peut qu'être avantageux à l'industrie hôtelière, à condition d'être élaboré par le Conseil fédéral, c'est-à-dire d'avoir une portée générale. Par contre, on devra repousser les contrats-types cantonaux. Pour des raisons pratiques, il faudra prendre les devants et adresser au Conseil fédéral une pétition en vue d'arriver à une entente avec l'union des employés sur les points les plus importants du contrat-type.

En comparant les trois formes nouvelles de contrat de louage de services que nous venons d'examiner, nous voyons que leurs principaux effets sont les suivants:

Le règlement de travail fait loi pour l'employeur et l'employé à condition d'être communiqué à chaque employé avant la conclusion du contrat. Le contrat de tarif n'empêche pas la conclusion d'accords particuliers, mais crée un droit pour tous les employeurs et employés faisant partie des associations co-contractantes, et même un droit coercitif, qui, telle une loi, ne peut plus être modifié par un contrat de louage individuel. Enfin le contrat-type fait loi pour tous les membres d'une même profession, avec cette différence toutefois qu'il peut être en tout temps modifié par un contrat de louage de services particulier.

(A suivre.)

Ecole hôtelière et réforme culinaire.

(Par un ancien élève de l'école hôtelière.)

J'ai lu avec plaisir dans les derniers numéros de la "Revue des hôtels" que la Société des hôteliers s'efforce toujours de tenir l'école professionnelle au niveau des exigences modernes. Je considère comme mon devoir, en ma qualité d'ancien élève de la dite école, de lui exprimer ici publiquement mes remerciements pour l'utilité qu'elle a eue dans toute ma carrière. A cette occasion, je me permets aussi d'exprimer quelques avis dans l'intérêt de ceux qui fréquentent actuellement l'école, et qui la fréquenteront plus tard.

L'école professionnelle n'a pas toujours joui, auprès de messieurs les hôteliers, de la considération qu'elle mérite; M. J. A. S. remarque à juste titre, dans le N. 32, que beaucoup d'hôteliers portent trop peu d'intérêt à l'école, et savent à peine tout ce qu'un jeune homme peut y apprendre. Combien souvent n'ai-je pas entendu des hôteliers dire: "Engager un élève de l'école professionnelle! Non, une fois m'a suffi! Ce ne sont que des fils à papa, des paresseux, qui s'imaginent tout savoir une fois qu'ils ont quitté l'école et qui, en réalité, ne s'entendent bien qu'à se promener, à flirter et à faire des bêtises; il va de soi que "nettoyer l'argenterie, nettoyer les fenêtres et cirer le parquet" sont besognes trop humiliantes pour ces messieurs.

Je crois volontiers ce que dit M. J. A. S., que 90% des anciens élèves de l'école occupent de bonnes, voire même d'excellentes situations, mais je crains également que le 10% qui reste ne suffise à jeter le discrédit sur les jeunes gens actifs sortis de l'école professionnelle. — Que faire, pour que les élèves acquièrent plus de routine?

M. J. A. S. propose d'envoyer les élèves, pendant une partie de la journée, dans des hôtels de Lausanne afin de s'initier à tous les travaux pratiques. Très juste! Mais je voudrais aller plus loin encore, afin d'augmenter en même temps la popularité de cette école! Il est naturellement impossible qu'il ne sorte que des élèves éminents de cet établissement; aujourd'hui, on réclame énormément d'un jeune homme, et ce dernier a besoin, outre d'intelligence, d'une certaine dose d'amour de sa profession, ainsi que d'endurance et de santé; or un jeune homme ne peut pas savoir s'il possède toutes ces qualités.

C'est pourquoi les élèves devraient être mieux "dressés" et leur sortie de l'école rendue plus difficile par un examen. Après une année de classe, chacun devrait encore faire un stage de six mois comme apprenti cuisinier. Après une année de théorie et six mois de pratique, l'élève devrait être à même de faire quelque chose de convenable. On devrait lui faire passer un examen dans le genre de celui qui est actuellement exigé des apprentis cuisiniers. Je suis persuadé qu'après cette période d'apprentissage, un élève de l'école hôtelière mériterait pleinement le nom d'employé d'hôtel; on l'accepterait également volontiers dans n'importe quel hôtel et il y serait rétribué en conséquence.

La Société suisse des hôteliers peut sûrement exiger cela d'un élève. L'école professionnelle ne peut-elle donc pas être comparée à d'autres établissements qui n'ont d'autre but que d'enrichir le propriétaire! L'hôtelier apprendra également qu'un élève qui a parcouru complètement ce programme scolaire est à la hauteur de son temps. En outre, les élèves qui se rendront compte que la profession n'est pas faite pour eux, auront le loisir de s'en chercher une autre.

Combien ne serait-il pas agréable à maint hôtelier de montagne qui ne réussit plus à se procurer du personnel au mois d'août — à l'exception peut-être de quelque sommelier d'occasion qui, ordinairement, disparaît au bout de 15 jours en emportant de l'argenterie — s'il pouvait recourir à l'aide d'élèves de l'école professionnelle. D'une façon générale, il n'y aurait que des avantages à ce que l'école professionnelle envoyât ses élèves dans la Suisse toute entière (et aussi à Evian, Aix-les-Bains et Chamonix), où ils auraient l'occasion de mettre

pratiquement la main à tout pendant la grande saison de 15 jours.)*

Quelle foule de choses un jeune homme pourrait-il voir et apprendre, qui lui faciliterait grandement la continuation de ses études. Avec quel zèle il se remettrait à piocher son français et son anglais. Dans d'autres pays, l'élève apprend complètement sa profession à l'école professionnelle; pourquoi, chez nous, hésite-t-on encore à faire faire un apprentissage pratique complet au jeune homme?

Quelques mots encore sur la réforme culinaire; ne vaudrait-il pas mieux, la nommer cuisine moderne? Laissons la réforme aux médecins et aux propriétaires de sanatoria. Si les hôteliers s'efforcent de donner à leur hôte une nourriture moderne, cela veut dire simplement une nourriture qui convient au public voyageur international, et qui varie selon le pays, les moeurs et le rang de l'hôte. Nous devons nous habituer de plus en plus à servir des repas adoptés à l'époque moderne avec son genre de vie bien différent d'autrefois. Sûrement, le concours de menus aura beaucoup de succès. Que fera-t-on de tous ces menus? Les meilleurs et les plus pratiques d'entre eux ne pourraient-ils pas servir de base à un ouvrage qu'éditerait la Société des hôteliers, sous le titre, peut-être, de "Cuisine moderne", avec une annexe concernant l'hôtellerie moderne. On pourrait ajouter d'autres menus pour hôtels de 1^{er} et de 1^{me} étage, pour saison d'hiver et d'été, avec l'état de frais, les prix d'achat, les expériences et les observations qui auraient été faites à leur sujet. Dans une seconde partie, on pourrait décrire l'hôtel moderne avec toutes ses exigences et donner des conseils intéressants à l'industrie hôtelière dans son ensemble. Un pareil livre serait sûrement le bienvenu pour tout directeur et propriétaire d'hôtel soucieux de ses intérêts.

Peut-être serait-il possible aussi de s'assurer la collaboration d'un chef qui écrirait dans la "Revue des hôtels" des articles sur la cuisine moderne, afin qu'on n'entende pas toujours répéter comment l'on mangeait au temps des Romains, de Charlemagne ou de Louis XV!

Vive l'école professionnelle hôtelière suisse et l'industrie hôtelière moderne. E. B.

Cours de cuisine théorique et examens d'apprentis cuisiniers à Montreux.

L'annonce de "Cours de cuisine théorique" pourra paraître étrange à plusieurs, ridicule même, puisque l'art culinaire appartient surtout au domaine de la pratique et que le plus ferré des cuisiniers en chambre pourrait être le plus ignare et le plus maladroît des gâte-sauce et des marmitons!...

Eh bien! si inadmissible que cela semble de prime-abord, les plus sceptiques ne tardent pas — s'ils ont l'occasion d'assister à un examen d'apprentis cuisiniers — à se convaincre que pas moins dans l'étude de l'art culinaire que dans celle de toute profession une forte culture théorique est indispensable pour asseoir la formation pratique du jeune cuisinier, pour la préciser et la compléter.

En mai 1907 avait lieu à Montreux, sous les auspices de la Société Industrielle et Commerciale et de la Société des Hôteliers de Montreux et environs, l'examen cantonal des apprentis de cuisine, organisés par le Département de l'Industrie et du Commerce du canton de Vaud. Le programme d'examen comprenait des *épreuves théoriques* embrassant tout le domaine de la cuisine d'hôtel, puis un *examen pratique* consistant en la préparation d'un dîner complet, dont les divers services étaient confectionnés par les candidats, sous la direction d'un jury d'hôteliers et la direction d'un chef de cuisine.

La surprise des experts ne fut pas mince en constatant combien étaient peu précises, incomplètes et parfois erronées les connaissances théoriques des apprentis-candidats. Les interrogations se faisaient en français et en allemand, voire même en *schwyzerdütsch*.

Non seulement la distinction entre viandes blanches et noires, comestibles, conserves, légumes, épices, etc., laissait à désirer, mais même ce qui a trait au garde-manger, aux

* Remarque de la Réd. Notre correspondant, qui a passé ces dernières années à l'étranger, paraît ignorer encore que l'école professionnelle a, l'an dernier déjà, abandonné le système des cours annuels avec deux périodes de vacances pour le remplacer par huit mois de cours ininterrompus — du milieu de septembre au milieu de mai — de telle sorte que les élèves ont seulement la ressource de prendre un engagement d'été pour pouvoir passer immédiatement de la pratique à la théorie.

ustensiles de cuisine et surtout à leur entretien. C'était à supposer que dans les hôtels où ils s'étaient formés, les apprentis n'avaient jamais nettoyé une casserole ou une lèche-frite, ces soins étant réservés aux filles de cuisine. Ce qui parut confirmer cette supposition, c'est qu'au cours de l'examen pratique, ces futurs chefs de cuisine usèrent d'un nombre exagéré de casseroles, montrant ainsi qu'ils n'avaient pas à se soucier de la remise en état de celles-ci.

Bref, le jury unanime invita la Direction des cours professionnels de Montreux à organiser des cours de cuisine théoriques, dont l'enseignement fut confié à un praticien de mérite, M. Dallinger, chef de cuisine à l'Hôtel Breuer.

En 1908/09, d'octobre à fin mars, 17 apprentis et volontaires de cuisine suivirent les cours, à raison d'une heure et demie par semaine, de 3 à 4 1/2 h. de l'après-midi. En 1909/1910, 23 jeunes gens le fréquenteront. Ceux-ci formaient deux classes: une de deuxième année et une de première année. Tandis que ces derniers étudiaient le détail de l'aménagement d'une cuisine, son ameublement et ses dépendances, l'usage et l'entretien des ustensiles, puis la connaissance des matières premières, etc., les aînés s'occupaient plus spécialement de la connaissance des viandes, comestibles, conserves et légumes, de leur coût approximatif et variable suivant les saisons, de l'élaboration des menus de table d'hôte, de lunch, de dîner, avec établissement des prix de revient approchant. On leur fit confectionner le menu d'un déjeuner à 3, 4, 5 francs et plus; le menu d'un souper à 5 francs par tête par exemple; les menus variés des repas à table d'hôte pour une journée et une semaine entière, en tenant compte des saisons et de la facilité plus ou moins grande de se procurer telle pièce de gibier, telles volailles, viande ou légumes, etc.

On voit que, sans être complet, le programme cherchait à réaliser le possible, et il y a réussi, comme en ont témoigné les derniers examens d'apprentis cuisiniers du canton de Vaud, qui ont eu lieu à Montreux, le 22 mai 1910, et auxquels ont pris part 6 apprentis de Lausanne, Vevey et Montreux.

A titre de renseignement, voici le menu du dîner qu'on confectionne les six candidats, lesquels avaient subi les épreuves théoriques le matin de 8 heures à midi, et l'examen pratique l'après-midi de 1 1/2 h. à 6 1/2 h., dans la cuisine du Kursaal, mise à notre disposition par la Société des Hôtelières:

Ramequin au Parmesan
Potage Parmentier
Cabillaud sauce hollandaise et pommes nature
Gigot d'agneau piémontaise
Ris de veau aux petits pois
Artichauts sauce Béchamel et vinaigrette
Pigeon farci à l'anglaise
Salade verte
Omelette soufflée.

Les résultats ont été très satisfaisants et le jury a estimé que l'on n'aurait pu exiger davantage de jeunes cuisiniers ayant deux ans d'apprentissage.

Les deux premiers lauréats: *Inderbützlin* de l'Hôtel Excelsior et *Michel* de l'Hôtel Breuer ont été gratifiés de deux prix de 25 et 15 francs respectivement, dus à la munificence de la Société des Hôtelières de Montreux.

A 7 heures, MM. les membres du jury, les représentants de la Société Industrielle et Com-

merciale et de la Société des Hôtelières, M. le Chef du service cantonal des apprentissages et le Directeur des cours professionnels, dégustèrent avec délices... et la satisfaction du succès d'autrui, ce succulent dîner, assurés des crûs les mieux choisis.

Ajoutons, en terminant, que quelques modifications seront apportées au programme des cours de cuisine théorique de 1910/11, qui commenceront vers la mi-octobre pour durer jusqu'en avril. Il s'agit en l'espèce de l'achat des viandes, comestibles et légumes et des manipulations préliminaires à la cuisson.

Le Département de l'Industrie et du Commerce du Canton de Vaud, s'approprie à publier à l'usage des apprentis de cuisine, une sorte de *vade-mecum* de l'art culinaire, élaboré par M. Freisli, Directeur de l'hôtel Loriaux à Montreux. Nous en reparlerons.

L. Poirier-Delay.

Verkehrswesen.

Eisenbahn Wohlens-aargauisches Seetal. Die Vorarbeiten für die Erstellung einer Bahn von Wohlens (Schweizerische Bundesbahnen) ins aargauische Seetal sind nun abgeschlossen. Es liegt nun ein verbindliches Angebot vor, wonach die ganze etwa 10 Kilometer lange Bahn mit Normalspurgleise, fix und fertig zum Betrieb, für 950,000 Fr. erstellt würde. Die beteiligten Gemeinden werden sich nun zu entscheiden haben, ob sie die Finanzierung übernehmen wollen oder nicht. Von präterer Seite liegt bereits eine erhebliche Zeichnung für das Aktienkapital vor, und es ist mit Sicherheit zu erwarten, dass der Kanton Aargau, wie bei andern ähnlichen Bahnbauten, sich mit einem grösseren Betrag beteiligen werde.

Berninabahn. In Sachen des Winterbetriebes der Berninabahn und dahingehender eventueller Übernahme der Post von Pontresina nach Poschiavo liegt in der der unlängst stattgefundenen Konferenz in Pontresina nichts endgültiges beschlossen. Doch werde seitens der Bahn der Winterbetrieb mit aller Energie vorbereitet. Da aber der ununterbrochene Betrieb nicht garantiert werden könne, so sollte für diesen Winter noch die Post vom Hospiz bis Poschiavo per Schlitten geführt und die Offenhaltung des Passes von Pontresina weg unbedingt aufrecht erhalten werden. An die daraus erwachsenden Kosten hätten Pontresina 1900 Fr., Poschiavo und der Kanton je 500 Fr. zu leisten, letzterer überdies noch die Unterhaltung der Wegmacher zu tragen, das Uebrige übernehme die Bernina-Bahn.

Basel-Hauenstein-Aarau-Gothard. Am 13. d. konstituierte sich in Lengnau ein aus Vertretern der aargauischen Regierung, der beteiligten grösseren Gemeinwesen und andern Interessenten bestehendes Komitee zur energischen Weiterverfolgung des bekannten, seinerzeit näher erörterten Projektes betreffend eine direkte Bahnverbindung Basel-Hauenstein-Aarau-Gothenard, mit Umgehung von Olten. Es wurde beschlossen, an die aargauische Regierung um beförderliche Einholung eines Gutachtens über die betriebstechnische und wirtschaftliche Seite des Projektes zu gelangen. In der zweiten Hälfte September soll sodann nach Lengnau eine Versammlung von Vertretern sämtlicher interessierten Kantone, Gemeinden und Körperschaften einberufen und durch eine gemeinsame Eingabe an die zuständigen Behörden die historische und natürliche Berechtigung des Projektes dargetan werden.

Dampfschiffahrt auf dem Bielersee. Die Dampfschiffahrt auf dem Bielersee geht ihrer Verwirklichung entgegen. Die von zirka 40 Vertretern von Gemeinden und Korporationen, sowie weitem Interessenten besuchte Generalversammlung des erweiterten Initiativkomitees diskutierte am 13. August die neuesten Vorschläge des engeren Ausschusses. Diese geben dahin, das Unternehmen als Aktiengesellschaft (statt Genossenschaft) zu gestalten. Ferner empfiehlt der Ausschuss, den auf dem Genèrefsee fahrenden, noch gut erhaltenen Dampfer "Cygne" an-

zukaufen und durch Umbau zu modernisieren. Da sowohl die Schale als die Maschine noch gut erhalten sind und der Kessel neu ist, lässt sich auf diesen Fundamenten ein in allen Teilen komfortabler und seetüchtiger Schiffbau erstellen, der zirka 250 bis 300 Personen fasst. Die Verarmung beschloss deshalb, der Dampfer "Cygne" soll angekauft werden unter den Vorbehalten, dass er nach dem Umbau konzeptioniert wird und das nötige Aktienkapital beschafft werden kann. Die Dampfschiffgesellschaft "Union" in Erlach soll entsprechend ausgebaut werden; sie wird, in Verbindung mit dem Ausschuss des Initiativkomitees und Delegierten der Seegemeinden, mit den nötigen Schritten zur Ausführung des Projektes betraut. Die Frage der Landungsstellen und die Erstellung eines Werteschuppens in Biel sind nicht die ersten ihrer Art — wurde eine Einrichtung verwendet, die von dem Elektroingenieur Hans von Kramer in Birmingham erfunden worden ist. v. Kramer hat sich schon mehrere Jahre mit dem Problem der Gesprächsbildung mit Zug aus beschäftigt. Bei den auf der Strecke London-Brighton zwischen den Stationen Three Bridges und Horley vorgenommenen Versuchen wurden zur Aufgabe und Abgabe der Gespräche die gewöhnlichen Telefonapparate benutzt. Der wichtigste Teil der Kramerschen Erfindung ist ein Drahtstrahl, der den Wagen, worin das Telefon untergebracht ist, umgibt. Die Drahtstrahlen sind mit dem Fernsprecher verbunden. Vom unteren Teil des Rahmens aus beeinflusst elektromagnetische Wellen eine zwischen die Schienen gelegte feste Leine, die aus einem Draht für jede Fahrtrichtung besteht. Die Entfernung zwischen der festen Bodenleitung und dem nächsten Punkt der "Brücke" misst durch die Luft 18 englische Zoll. Zwischen dem sich bewegenden Zug und dem festliegenden Draht besteht kein Berührungspunkt. Die Erfindung bedeutet eine Verbesserung von früher erdachten Vorrichtungen für denselben Zweck. Die Schwierigkeit bestand nach den Meldungen englischer Blätter darin, den Einfluss der längs der Eisenbahn laufenden Telegraphendrähte zu beseitigen und das Geräusch der Zuges unwirksam zu machen. Durch Herumlegen des Drahtabandes rund um den Wagen soll es gelungen sein, jede Zwischenwirkung zu beseitigen. Die Vorrichtung kann bei jeder Streckenlänge eingesetzt werden; die Kosten betragen weniger als 200 Mk. für die englische Meile. Ueber die elektrische Kraftquelle ist aus den Berichten der englischen Zeitungen nichts zu ersehen. Die Gespräche, die von einem Eisenbahnwagen aus bei 64 Kilometer Geschwindigkeit in der Stunde mit einem Signalfeld bei Three Bridges geführt wurden, hörten sich sehr klar an und wurden durch keinerlei Zuglärm gestört. Vorbehaltlich der Zustimmung des englischen Generalpostmeisters soll im kommenden Winter die Strecke London-Brighton mit den Vorrichtungen des Kramerschen Systems versehen werden. Der Erfinder arbeitet jetzt an einer einfachen Übertragung seines Systems, wodurch ermöglicht werden soll, ohne Drahtverbindung von einem Zimmer eines Hauses in ein anderes zu telefonieren.

Elektrifizierung der Bahnen. Eines der wichtigsten Traktanden des kürzlich abgehaltenen Eisenbahngrosses war zweifellos dasjenige betreffend die Elektrifizierung von Vollbahnen. Die Bericht erstatter Herren Dr. Gleichmann (Deutschland), Dr. Wyslising (Schweiz) und Hruschka (Oesterreich) und sämtliche Delegierte, welche an der Debatte teilgenommen haben, bestätigten, dass die Einführung des elektrischen Betriebes auf bestimmten Strecken beträchtliche Ersparnisse gegenüber dem Dampfbetrieb verspricht, namentlich bei Ausnützung von speicherfähigen Wasserkraften. Durch die Einführung des elektrischen Betriebes können die Leistungsfähigkeit einer Bahnlinie ohne Neuaufwendung für die bautechnischen Anlagen gesteigert werden. Der Kongress hat also anerkannt, dass die elektrische Zuförderung in den letzten Jahren in technischer Zu-

ziehung grosse Fortschritte gemacht hat, sodass sie die Aufgabe des Betriebes von Vollbahnen in befriedigender Weise lösen kann, es durch Verwendung von Lokomotiven (für grosse Geschwindigkeiten und grosse Zuglasten) oder von Motorwagen. Die Berichterstatter hatten sich betreffend die Traktionsysteme vor folgendem ausgesprochen: Für die Verhältnisse der in den Berichten besonders behandelten Länder (Deutschland, Schweiz und Oesterreich) stellt der einphasige Wechselstrom nach dem heutigen Stande der Technik die Stromart dar, die den Anforderungen des Vollbahnbetriebes am besten genügt. In manchen Fällen haben sich jedoch auch als diesen Anforderungen entsprechend erwiesen. Im Schosse des Kongresses ist aber eine scharfe Opposition gegen diese Auffassung der Berichterstatter entstanden. Die von dieser Opposition vorgeschlagenen Schlussfolgerungen sind nicht angenommen worden. Der Kongress hat sich in der Frage der Traktionssysteme neutral verhalten wollen und ist somit zu keinem Ergebnis gelangt. Seine Schlussfolgerungen lauten folgendermassen: Die Aufgabe der elektrischen Zuförderung kann von verschiedenen elektrischen Traktionssystemen gelöst werden, die Annahme des einen oder des andern Systems ist eine Frage der Verhältnisse. Der Kongress ladet diejenigen Bahnverwaltungen, die die Einführung des elektrischen Betriebes auf ihren Linien beabsichtigen, ein, sich gegenseitig ins Einvernehmen zu setzen, um den Übergang des Rollmaterials auf den Gemeinschaftsbahnhöfen soviel als möglich zu erleichtern. Man kann nicht gut einsehen, wie dieses Einvernehmen bei der Verschiedenartigkeit der Traktionssysteme möglich sein wird. Die Gegner des einphasigen Wechselstromes haben behauptet, dass die bisher mit diesem System gemachten Erfahrungen nicht ausreichend sind, um eine allgemeine Annahme schon jetzt zu empfehlen. Der nächste, im Jahre 1915 in Berlin stattfindende Kongress wird in den Besitz der gewünschten Erfahrungen kommen, denn für jene Zeit wird man in der Schweiz eine grosse Alpenvollbahn elektrisch in vollem Betriebe haben. In 3-4 Jahren wird in der Tat die Lütischbergbahn elektrisch betrieben werden. Die Kraftwagen für den Lokalverkehr und die Omnibuszüge sind bereits in Spezz, in 2-3 Wochen wird auch die erste grosse Lokomotive (2000 PS) anlangen. Sie wird einfach den grossen Erfahrungen in Spezz vorgespannt werden und sie über den Lütischberg führen. Die Frage der Elektrifizierung der Linie Iselle-Domodossola wird ebenfalls seit einigen Monaten eifrig studiert. Wie für den Betrieb der Lütischberglinie, soll auch hier der einphasige Wechselstrom Anwendung finden. In diesem Falle müsste auch die Dreiphasenstromanlage des Simplontunnels auf Einphasenstrom umgebaut werden.

Literatur.
Moderne Menüs und Rezepte von E. Nagel. Preis Mk. 3.50. Dieses soeben im Verlage von "Küche und Keller" (Heinr. Eisler) in Hamburg erschienene köchentechnische Werk enthält eine reiche Fülle ausserordentlich neuster und feiner Küchenkalender für die einzelnen Monate, sowie eine Tabelle über die Anordnung der Festlichkeiten in der Schweiz. Das Buch zerfällt in zwei Teile. Die Menüs des ersten Teiles sind für einfache und feine Ansprüche berechnet und bieten eine reiche Auswahl in allen Preisklassen und für alle Gelegenheiten. Der zweite Teil umfasst Menüs für Festlichkeiten (mit Berechnung des Selbstkostenpreises) und entsprechende ausführliche Rezeptangaben, diese in leicht verständlicher Weise abgefasst. Durch seine Vielseitigkeit und vorzügliche Anordnung dürfte sich das Werk bei der Anerkennung der interessierten Kreise erlangen und jedem Fachmann ein ungeru zu messen der Berater werden.

Hotelbesitzer
die genügt sind sofort oder gelegentlich ihr Haus abzugeben, machen 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.

BASEL HOTEL JURA

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

WHITE HORSE

SCOTCH WHISKY
QUALITY, AGE, BOLDNESS
MACKIE & Co, Distillers, Ltd., Glasgow. Continental Department: 171 Queen Victoria Street, LONDON E. C.

Reparaturanstalt für Rideaux, Mech. Kunststickerel
Patentamtlich geschützt.
Vordr. Reparatur, Masch. Reparatur.
C. A. Christinger, Wil (Kt. St. Gallen).

Maschinelles Besticken
von Gegenständen für Innendekoration, ganzen Ausstücken, ganzen Kleider.
Anfertigung von Hohlsäumen und Festons.

□ Ausrüsterei für Vorhänge □

Mechanisches Verweben von beschädigten Tall- und Batiststoffen, ferner von Tischwäsche etc.
6743 GSR Elektrischer Maschinenbetrieb. (O. P. 1550)
Civile Preise bei fachgemässer bester Ausführung.
Prospekte und Referenzen zu Diensten.

Suche tüchtigen, branchenkundigen Direktor
in erstkl. Hotel der deutschen Schweiz. Beteiligung erwünscht.
Gefl. Offerten an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 213 R.

Bouffe frais naturel de table et de cuisine
Fromage Sbrinz gras vieux à râper
(équivalent au Parmesan et beaucoup moins cher) fourait
Otto Amstad à Beckenried (Unterwald).
Otto est nécessaire pour l'adresse. Ue 5601 e 1370
Grand Prix Exposition Internationale Milan, 1906.

Controlleur - Sekretär - Geschäftsführer
sprachenkundig, sucht geeignetes Engagement.
Offerten an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 225 R.

Chef de Réception-Direktor
Schweizer, 30 Jahre alt, mit allen Branchen des Hotelbetriebes vertraut, seit Jahren in erster Linie tätig, ist zu Zt. selbständige Leitung eines erstklassigen Berghotels, sucht auf kommenden Herbst passendes Engagement. Prima Referenzen und Beziehungen. Offerten unter Chiffre H 232 R an die Exp. ds. Bl.

Hotel-Direktor
Vereinsmitglied, energischer, tüchtiger Fachmann gesetzten Alters, der Hauptsprachen mächtig, dem eine ebenso geschäftstüchtige Frau zur Seite steht, sucht auf nächsten Herbst passendes Engagement. War seit einigen Jahren Leiter eines grösseren Etablissements an der Riviera und im Sommer im Taunus.
Offerten unter Chiffre H 230 R an die Exp. ds. Bl.

Associé.
On demande pour un „Grand Hotel“ sur la Riviera Italienne, Monsieur, disposant de 50,000 francs, sérieux et capable, comme associé.
Adresser les offres sous chiffres H 235 R à l'administration du journal.

Von dieser Entzorkungsmaschine
„RAPID“
sind tausende im Gebrauch; sie bewährt sich vor allen andern Systemen als die Beste.
Alleinverkauf bei:
Vereinigte Weindhandlungen
in Baden, S. 4. und
Gebr. Hirschler & Co.
Zürich 1, Grosse Schanzstrasse 11.
wo auch alle Reparaturen besorgt werden.
Preis Fr. 20.— netto.

**Woll- und Baumwollfrie-
sendlose Filze und Gurten**
bis zu den grössten Breiten, liefern
für Dampfmaschinen beliebiger Kon-
struktion und alle Platterei-Zwecke

Dollfus & Noack, G.m.b.H.
1302 Mülhausen im Elsass. Ue 4218 a

Chef de cuisine
Suisse français, 34 ans, parlant les langues; bon administrateur
économe et énergique, connaissant à fond le métier; cherche
place dans hôtel de 1^{er} ordre. Excellentes références à disposition.
Ecrire J. 77 F. Poste restante, Genève. 224

Tüchtiger umsichtiger **Hotelfachmann** (kaufmännisch gebildet),
Mitte 30, präsentable Erscheinung, sehr gewandt im persönlichen Verkehr,
englische und französische Sprachkenntnisse, 9 Jahre Geschäftsleiter
eines grossen Sommer-Etablissements, sucht für kommenden Winter
passendes Engagement als

**Chef de réception, Sekretär-Budhalter
oder Stütze des Prinzipals**
nach der französischen Riviera. Ansprüche bescheiden. Offerten unter
H 256 R an die Expedition dieses Blattes.

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

**The Continental
Bodega Company**

Bestes Spezial-Geschäft in spanischen und portugiesischen Weinen mit 37 Filialen in eigener
Regie an allen Hauptplätzen des Continents.
**Fraumünsterstr. 15 Zürich I, Kappelerhof
1419 vis-a-vis der Hauptpost.**

Zu verkaufen
an der neuen Bahnlinie **Bevers-Schuls**:
a) ein kleines **Hotel** in nächster Nähe der Bahnstation;
b) ein neu erbautes **Wohnhaus** mit **Malerwerkstatt**, auch
für anderes Geschäft geeignet.
In **St. Moritz** für Sommer- und Winterbetrieb:
a) ein **Hotel II. Ranges** mit 40 Betten;
b) eine möblierte **Villa**. Ue 6337 h 648
Nähere Auskunft erteilt das Agenturbureau **J. Cantieni, St. Moritz**.

Dame
gewandt, im Haus- u. Hotelwesen tüchtig, wünscht die **Leitung
einer guten Fremdenpension** zu übernehmen. - Offerten unter
H 252 R an die Expedition dieses Blattes.

Direktion oder Pacht.
Schweizer, 34 Jahre alt, verheiratet, ohne Kinder,
energieische Kraft
sucht **Direktion oder Pacht** von Hotel ersten Ranges.
Offerten an die Exp. ds. Bl. unter Chiffre **H 210 R**.

Oberkellner u. Concierge
tüchtige und zuverlässige Fachmänner, 30 und 28 Jahre alt,
der vier Hauptsprachen mächtig, im Besitze von prima Zeug-
nissen und Referenzen, derzeit in einem erstklassigen Hotel
tätig, suchen passendes Engagement.
Geil. Offerten unter Chiffre **H 247 R** an die Exp. ds. Bl.

Zentralheizungen
aller Systeme erstellen unter Garantie
MOERI & CO Luzern

Schweizer, 28 Jahre alt, der drei Hauptsprachen in Wort
und Schrift mächtig, in allen Branchen des Hotelfaches
gewandert, z. Zt. als Chef de réception in erstklassigem Grand
Hotel in der Schweiz tätig, sucht Stelle als

Chef de réception - Kassier
für kommenden Winter in der Schweiz.
Offerten unter Chiffre **H 227 R** an die Expedition ds. Bl.

Direktion oder Pacht.
Hotelier, Besitzer eines grösseren Berghotels, sucht mit eben-
falls geschäftskundiger Frau **Direktion-Gérance**, bei ganz
bescheidenen Ansprüchen; würde auch ein Wintergeschäft mitt-
lerer Grösse pachtweise übernehmen. Off. befördert die Exp.
unter **H 239 R**.

Chef de réception - Directeur.
Tüchtiger, energischer Fachmann, in allen Zweigen des
Hotelfaches durchaus firm, gut präsentierend, mit besten Re-
ferenzen, sucht ab September leitenden Posten.
Offerten erbeten unter Chiffre **H 229 R** an die Exp. ds. Bl.

Hotel-Verkauf.
An erstem Fremdenplatz und Badekurorte im Kanton
Graubünden ist ein in bester Lage, vor drei Jahren
sehr vorteilhaft erbautes 7001 657

Hotel II. Ranges
für 45 Betten und Restaurant zu verkaufen. Offerten unter
Chiffre **L 2244 Ch** an **Haasenstein & Vogler, Chur**.

In **Tunis (Nord-Afrika)** ist ein anno 1903 erbautes 7031 666

Hotel
mit zirka 50 Zimmern, sehr zentral gelegen und modern eingerichtet,
von Fremden und Einheimischen viel besucht, unter sehr günstigen
Bedingungen zu vermieten. Der Vertreter des Besitzers
befindet sich bis September in der Schweiz und gibt über alles genaue
Auskunft. Hoteller mit Sommer-Hotel in der Schweiz würde bevorzugt.
Geil. Offerten unter Chiffre **H 6222 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern**.

**Weinhandlung
Albert Bächler & Cie
Kreuzlingen**
GEGRÜNDET 1843
Spezialität:
FEINE OSTSCHWEIZER- & TIROLER-WEINE
GENERALAGENTUREN FÜR DIE SCHWEIZ VON
J. CALVET & C^{ie}, BORDEAUX
FÜR BORDEAUXWEINE
:: **BEAUNE - CÔTE D'OR** ::
FÜR BURGUNDERWEINE
: **COGNAC** :
FÜR COGNAC
HERM. TRAPET, BONN/RHEIN
FÜR RHEIN- & MOSEL-WEINE.

**Hotel-Pacht
mit Vorkaufsrecht**
wird gesucht von jungen Hotelier mit Frau. Haus II. Ranges mittlerer
Grösse mit Jahresbetrieb bevorzugt. Nachweisbare Rendite verlangt.
Event. Direktion.
Offerten unter Chiffre **H 236 R** an die Exp. ds. Bl.

Selbständiger jüngerer Schreiner sucht Stellung in einem Hotel oder
Sanatorium. Offerten unter **Ue 7025 i** an die Union-Reklame, Bern. 65

Zu verkaufen 675
In bester Lage eines grossen Fremdenplatzes der Zentralschweiz
modernes und renommiertes Hotel, Lift, Zentralheizung, Vestibül
(Saisongeschäft mit 70 mille Umsatz) ist umständehalber preis-
würdig zu verkaufen. Notwendiges Kapital 50-60 mille.
Offerten unter Chiffre **Ue 7117 i** an die Annoncenexpedition Union-Reklame, Bern.

Terrain à bâtir.
A vendre dans petite ville
desservie par 2 grandes lignes des
C.F.F. belle parcelle de terrain
ombragé, vue magnifique et très
étendue sur le Jura, les Alpes, le
Léman et le massif du Mont-Blanc.
Eau sous pression, téléphone et
électricité faciles à établir à peu
de frais. Situation d'avenir pour
hôtel-pension. Le besoin d'un
établissement similaire se faisant
sentir depuis longtemps dans la
localité. Ecrire sous **E 3618 L** à
Haasenstein & Vogler, Lausanne. (7135)

Bad Nauheim
Familienverhältnisse halber,
sind in dem aufblühenden Bade-
ort (Frequenz 32,000 Kurgäste)
**3 in bester Kurlage,
nahe Bädern,** 673
Trinkquellen u. Park
gelegene, schöne, auf 2 Strassen
stossende Villen, verbunden
durch grossen, schattig, Garten,
enthaltend 40 Zimmer, grosser
Speisesaal und Zubehör, zum
ortsgerichtlichen Taxwert von
Mk. 250,000.- bei günstiger
Anzahlung zu verkaufen. 7011
Dieselben eignen sich vor-
zugsweise für Hotel-Pension
verbunden mit Wein- und Bier-
Restaurant, Aerztlicher Kur-
anstalt usw. F. Nhm. 4921
Ernstliche Reflektanten er-
halten Auskunft durch die mit
dem Verkauf allein beauftragte
Firma **F. W. Schick,
Frankfurt a. Main.**

Hotel 73
zu vermieten in **Cadenabbia**
(Comessee), Gebäude am See-
ufer, herrliches Panorama, 80
Zimmer, gegenwärtig Depen-
dances Hotel Britannia, Gärten
und Diensträume. H-63380 M 710
Näheres durch den Besitzer
Caminada in Cadenabbia, Maiolica.

Walliser Wein
Fendant Jahrgang 1908-1909
offen und in Flaschen
Goldene Medaille kantonale
Ausstellung Sitten 1909
Muster zu Diensten.
C. Rey, Rebbergbesitzer,
Siders (Wallis) Ue 6935h

**Hôtel à vendre
à Montreux**
A vendre dans la contrée de
Montreux, un hôtel de 35 chambres,
très bien situé. Construction toute
récente et dernier confort. 654
S'adr. à l'étude du notaire Ed.
Cléro, à Montreux. Ue 6968 h

A vendre dans une contrée cli-
vée de 1^{er} ordre sur la ligne du
M. O. B., à quelques minutes de la
Gare. H 25229 L

HOTEL-PENSION
très bien situé. Jardins et terrasses
ombragés, se prêtent à un
agrandissement. avantageux. Bonne
clientèle. 651 6958
Pour tous renseignements s'a-
dresser à l'étude des Notaires
Favrod-Coune, à Château d'Oex.

Papierferdiotten
Glatte, Fantaste- und
Eisenbeilens - Billige
Preise - Tafelcollek-
tion steht zu Diensten.
Schweizerische
Verlagsdruckerei
G. Böhm, Basel

Pour plaire aux étrangers
Tous les bons hôtels du monde entier
ont sur leurs tables du sel et des salières

Ue 5995 f

Cérébos
Les étrangers habitués, chez eux, au
sel Cérébos sont satis-
faits de le trouver
partout.

Pour se procurer les salières Cérébos, MM. les hôteliers pourront
s'adresser à MM. Fumet & Magnin, 40, rue Vernonnet, à Genève,
agents de la Cie. Cérébos, qui leur feront des conditions particu-
lièrement avantageuses.

Direktor
selbständiger Fachmann, in allen Teilen der Hotellerie praktisch
erfahren, kaufmännisch gebildet, der vier Hauptsprachen mächtig,
36 Jahre alt, bisher tätig gewesen während mehreren Jahren
in grossen Häusern Italiens und der Schweiz, sucht bald Enga-
gement. Prima Referenzen zur Verfügung.
Geil. Offerten unter Chiffre **H 198 R** an die Exp. ds. Bl.

**Suche für eine tüchtige
Gouvernante - Sekretärin**
welche deutsch, französisch, italienisch spricht und korrespondiert,
gute Vorkenntnisse im Englischen hat und mit Kolonnensystem
und Hotelbuchführung durchaus vertraut ist, Gelegenheit zur
vollständigen Erlernung der englischen Sprache im Lande selbst.
Gute Behandlung wird hohem Lohne vorgezogen. (254)
Näheres durch Dir. **L. B. Smits, A.-G. Hotels Belvedere,
Post & du Parc, Schuls-Tarasp.**

Der
Direktor - Chef de réception
des **Grand Hotel Royal-Bertolini** in Courmayeur, Aosta
(Italien) sucht ab 15. Oktober entsprechende Stellung. Aller-
beste Referenzen. (365)

Guter, sparsamer und solider
Küchenchef (253)
mit Frau, welche tüchtige **Oberglätterin** ist, zu plazieren
gesucht. Ansprüche bescheiden.
Näheres durch die **Direktion A.-G. Hotels Belvedere,
Post & du Parc in Schuls-Tarasp.**

Spéculation
Hôtelier cherche des capitaux pour agrandir considérablement
son Hôtel situé sur les Lacs Italiens. **Affaire brillante et de
tout repos.** Pour tous renseignements s'adresser au journal
sous chiffre **H 251 R**.

Junger, unverheirateter, in allen Branchen des Hotelgeschäftes
praktisch erfahrener und absolut selbständiger Fachmann, gegen-
wärtig verantwortlicher Leiter eines grossen, erstklassigen Hotels
der Schweiz, sucht für die Wintersaison oder auch in Jahres-
stelle Engagement als

Direktor oder Chef de Réception
Sehr bekannt in Fachkreisen, mit ausgedehnten Beziehungen.
Erstklassige Referenzen. Angebote unter Chiffre **H 257 R** an
an die Expedition dieses Blattes.

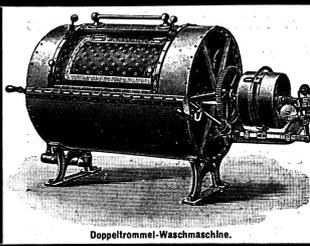
Directeur - Chef de réception
Tüchtiger, energischer Fachmann, mit prima Referenzen und Be-
ziehungen, sucht bei bescheidenen Ansprüchen ab September ander-
weitiges Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter **H 250 R**
befördert die Expedition dieses Blattes.

OCCASION.
400 schöne, solide Stühle mit ovalem
Holzsitze, geeignet für Restaurants,
Hotels, Pensionen etc., sind unter
Fabrikpreis zu verkaufen.
**Märki Söhne, Möbelfabrik, Bern
Kramgasse 72.**

Ue 7 281 (676)

Courvoisier Cognac

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



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, Dampf-
mangeln, Plättmaschinen, Trockenapparate etc.
Baupläne-Anlagen. Ausarbeitung von Projekten. Maschinen stets vorrätig.
Kataloge gratis und franko. — Kostenschläge auf Anfrage.
Tele 61584 Generalvertreter für die Schweiz: 1382
J. Hellenbroich, Aarau.

S. Garbarsky
Chemiserie
und Herren-Modereitel
Zürich
zur Trolle, Bahnhofstrasse 69
Anfertigung
feinster Hemden nach Mass.
(Ue 5704)

Flotte Existenz
bietet sich tüchtigen Leuten
durch Uebernahme eines gut
eingeführten kleineren
Hotels in Genua.
Antritt Umständehalber sofort
möglich. Nötiges Kapital ca.
Fr. 15,000. Das Hotel selbst
braucht nicht gekauft zu werden.
Anfragen befördern unter
G 4087 Lz Haasenstein & Vogler,
Luzern. 6979 656

LAUSANNE
Grand Hôtel de la Paix
Ouvert depuis 1er Août
Grands Restaurants avec Billards et Bowling
Restauration à toute heure - Prix modérés
EUG. MOECKLIN, Directeur 246

CONTRE LES CAFARDS
IL LES TUE TOUS
D'UN SEUL COUP
SI L'ON M'EMPLOIE
LA RACE DISPARAITRA
DEPOT GENERAL
SIAUVE
PLACE BOVIN
S. ETIENNE (LEZ) L.
POUDRE J. SIAUVE
En vente chez: Mr. Carvier & Jörin, Droguiste, à Genève.
Pascal, fils, rue de Bourg, à Lausanne.
Dépot général pour la Suisse allemande et Autriche: C. H. Wagner, Zurich L.
1805

Schinken
prima Qualität, mild gesalzen
(nur eigene Präparation) zu
billigen Preise empfiehlt fort-
während (Ue 7007 I) 662
C. Scheller, Schweinemetzgerei
Küsnacht (Zürich).

Neuhauser
St. Gall Suisse
Rideaux
en tous genres
Echantillons sur demande
(Ue 744 G) 1286

F. Schottke, Geestmünde-Fischereihafen
Hochseefischerei und
Seefischgrosshandlung
Telephon 908.
[Telegramm-Adresse:
Schottke-Geestmünde
1872
Alles und leistungsfähigstes Haus in der Branche. Lieferung feinsten Waren.
Steinbutt, Seezungen, Cabliau, etc. Offerten gratis und franko.
Pêche en haute-mer et Commerce de poissons de mer en gros
La maison la plus ancienne et la mieux assortie de la branche. Livraison de produits
superfins, Turbot, Soles, Cabillauds, etc. Offres gratis et franco.

Gesucht zu baldigem Antritt in Jahresstellung best-
empfohlene, tüchtige, solide, gut präventive
Zimmer-fraushälterin (Etagegouvernante)
welche in erstklassigen Häusern bereits tätig war. - Ausführ-
liche Angebote mit Photographie, Zeugnissen, Referenzen, Ge-
haltsangaben an: **Hotel und Kurhaus St. Blasien** (bad. Schwarzw.)

A vendre ou à louer
dans de bonnes conditions
Hôtel Milan à Palerme
Situé dans un quartier central de la ville. Près des théâtres
et du centre aristocratique. Trois étages, 60 chambres, 90 lits.
Lumière électrique. - Four tous renseignements s'adresser au
propriétaire: **Mr. R. Moretti.** 241

Persil
wäscht schnell, mühelos und billig bei grösster Schonung der Wäsche!
Alleinige Fabrikanten!
Henkel & Co., Düsseldorf,
auch der seit 34 Jahren weltbekanntere
„HENCO“ Henkels Bleich-Soda
Generaldepot: Albert Blum & Co. Basel.
1805

Grossartiges
Spekulations-Objekt!
Hotel
altrenommiert, im Tiroler
Fremdenverkehrszentrum,
für kapitalstärkenden Re-
flekanten Verhältnisse hal-
ber günstig abzugeben.
Anfragen unter **N H 3031**
an **Haasenstein & Vogler**
A.-G., Innsbruck, 6714 1416 (3031)

On demande
pour Hôtel de tout premier ordre sur la Riviera française
DIRECTEUR
qui doit lui-même posséder ou gérer affaire d'été analogue,
afin d'être à même d'emmener bonne et sérieuse clientèle.
Ecrire sous chiffre **H 243 R** à l'administration du Journal.

VERLANGEN SIE MUSTER & KOSTENVORANSCHLAG!
Kataloge gratis.
Porzellanfabrik Weiden
Gebrüder Bauscher
G. m. b. H.
Filiale Luzern
Meyerstrasse
WELTBEKANNTE FABRIKATE!
SPEZIALITÄTEN: HOTEL- & RESTAURATIONS SERVICE
FEUERFESTE PORZELLAN-KÜCHGESCHIRRE
„LUZIFER“
1248/Tele 2802 I

INSTITUT COSMOPOLITAIN
Cabinet d'Affaires
5, Rue de l'Hôtel des Postes, NICE
Service spécial de vente et achat d'hôtels.
A céder d'occasion:
Hôtel-Restaurant à Monte-Carlo
en face du Grand Casino, rap-
portant 20,000 francs par an; très
avantageux. Pressé.
Café-Restaurant à proximité de
Nice, sur voie très fréquentée.
Bénéfices 8,500 fr. Prix à débattre.
Pension de famille à Beausoleil
(près Monte-Carlo). Prix 13,000 fr.
Bénéf. 5,000 fr. Affaire sérieuse.
Grand choix d'hôtels. 1111

Chef de réception.
Schweizer, 29 Jahre alt, routinierter Fachmann, gut präsen-
tierend, z. Zt. in erstklassigem Hause der Ostschweiz als
solcher tätig, sucht für kommende Wintersaison gleichen Posten,
bevorzugt Wintersport. Erstklassige Referenzen.
Geft. Offerten unter Chiffre **H 228 R** an die Exp. ds. Bl.

Institut Minerva
Zürich. Rasche u. gründl.
Vorbereitung auf
Polytechnikum und
Universität
(Maturität).
(Ue 2088 II) 1243

HOTEL
(Sommer- und Wintersaison) mit 100 Fremdenbetten,
in schönster Lage eines Kurortes des Berner Oberlandes,
ist samt sehr schönem Inventar direkt vom Eigentümer
preiswürdig zu verkaufen
Das Geschäft ist gut eingerichtet, hat grosse Säle, schöne
Eisbahn etc. - Anfragen von nur Selbstreflektanten, die
grössere Anzahlung leisten können, werden beantwortet
unter Chiffre **H 249 R** an die Expedition dieses Blattes.

Papier-Servietten
stets das neueste, liefert billigst
G. Reinmann, Wangen a. A.
Geft. Muster verlangen-Tele 7091 1432
Französisch
Englisch, Italienisch. Kursus von
3-5 Monaten von September an.
Geleitet von erfahrener Lehrer.
Nur 3-7 Schüler. Preis 100 Fr.
per Monat. Sich gefl. wenden an
Charles Bolens, Prof., Les Rasses
p. Ste. Croix. H 2545 L 7067 671

**Messerputz-
maschine**
Ue 6519g
Einfachste, einzig
zuverlässige Ma-
schine der Gegen-
wart. Kein Kaut-
schuck. Kein zer-
schneiden der Putz-
garnituren. 1408
Wir liefern solche
prompt für jeden Be-
trieb, mit Kurbel oder Schwungrad sowie für Motorantrieb
A. H. & K. Tschäppät, Biel (Bienne).

Ue 5890 f. Garantiert reiner (1374)
Berner Alpenrahm
Vorzüglich für
Schlagsahne, Süss-Speisen, Glaces
Sehr ausgiebig
infolge seines hohen Fettgehaltes
Unentbehrlich
für Hotels und Konditoreien
Feinstes Aroma - Grösste Haltbarkeit
Zu beziehen in **Delikatess-Geschäften** oder direkt bei der
Berner-Alpenmilch-Gesellschaft Stalden, Emmenthal.

JUNGHÜHNER
Ue 6800h nur das Beste liefert 543 1430
Paul Staehelin, Aarau
Honig.
Ia. Tafelhonig à Fr. 1.- per kg.
Ia. Schweißhonig à Fr. 2.30 U.
(1342) 1.80 per kg.
Feinstes Olivenöl, superhite, à Fr. 2.30
bis 1.70 je nach Quantum.
Ia. Speiseöl, rein und feinschmeckend,
à Fr. 2.- bis 1.50 per kg., je nach
1411. Quantum. (Ue 6365 g)
Beste und billigste Bezugsquelle.
Master zu Diensten.
Honigzentrale Schwyz A. 25.
Oel.

LA RENOVINE
onlève
rapidement et efficacement
les taches de graisse
de boue, de couleur, etc. sur les
tapis, rideaux, etc. B 202 L
Produit non inflammable.
Succès garanti.
Attestations de grands Hôtels.
1 litre fr. 2.50, 10 lit. fr. 20.- franco.
Echantillon gratuit contre
port et emballage.
(1345)
Laboratoire Dersiph, Vevey.

Für Hotels und Pensionen
empfehlen
Waschmaschinenseifen:
„Olivia“ (gemahlene, hellgrüne Oliven-
seife), seit Jahren bewährt (Ue 4933) 1388
Ia. **Seifenspäne** aus grüner und weisser Olivenölseife
„Alphalin“ auch bei kalkhaltigem, hartem Wasser
„Bellina“ (+ Patent). Bestes, neues Wasch- und Flecken-
reinigungsmittel mit konzentriertem Sauerstoffgehalt.
Waschverfahren für jede Waschmaschine u. Wäschehand.
Beste Schonung der Wäsche. - Preislisten franko.
Lustenberger & Cie., Luzern, Chem.-techn. Laboratorium
II
Spezialabteilung für Wasch- und Glätterei.

