Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 52

Anhang: Beilage zu No. 52 der "Hotel-Revue"

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: 18.05.2025

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

BEILAGE zu № 52 der „HOTEL-REVUE“.

Zum Jahreswechsel.

Das Jahr 1896 darf, soweit es auf den Fremdenverkehr und das Hotelwesen Bezug hat, als eines der bessern, unter den letzten zehn Jahren vielleicht als das beste bezeichnet werden und wir sind überzeugt, dass wenn auf solche Jahre für eine längere Periode abonniert werden könnte, das Jahr 1896 mehr Abonnenten zu verzeichnen hätte, als alle zur Hebung des Fremdenverkehrs in der Schweiz existierenden Blätter und Blättchen zusammen, gewisse ausländische Zeitungen nicht ausgeschlossen. Da jedoch kein Jahr dem andern gleicht und beispielsweise auf ein gutes Erntejahr eher ein Rückschlag, ein Missjahr folgt, so möchten wir den von Herrn Tschumi an der Hotelier-Versammlung in Baden ausgesprochenen Rat wiederholen: „Man lasse sich durch eine vorübergehende Bessergestaltung des Geschäftsganges nicht täuschen und irre führen, gebe sich nicht allzu hoch gespannten Hoffnungen hin und huldige trotzdem und stetsfort nur dem *gemässigten* Fortschritt.“ Dies sind Worte, die nicht genug beherzigt werden können. Wenn auch durch die sich stets steigernden Ansprüche seitens des reisenden Publikums, sowohl in Bezug auf Komfort und Eleganz der inneren Einrichtungen, wie namentlich auch bezüglich der sanitären Verhältnisse derselben, es geboten erscheint, mit der Entwicklung der Hotelindustrie Schritt zu halten, so ist damit doch nicht gesagt, dass einzelne Etablissemente, die sich in einer bevorzugten, wir möchten fast sagen Exklusivstellung befinden und ihre Preise dem Gebotenen entsprechend hochhalten können, in allen Teilen, mit Ausnahme eben dieser Preise, nachgeahmt werden müssen. Ist es schon für sehr viele Geschäfte schwer, den Anforderungen in sanitärer Beziehung Genüge zu leisten und mit den fortwährend auf den Plan tretenden diesbezüglichen Verbesserungen Schritt zu halten, Verbesserungen, denen ein kluger Geschäftsmann nicht aus dem Wege gehen kann, so wird es für Manchen zum Ruin, wenn er glaubt, auch dem überhand nehmenden Luxus im Hotelgewerbe Thür und Thor öffnen zu müssen, ohne seine Preise darnach richten zu können.

Wohl weist einem in vielen Fällen die Konkurrenz den Weg an, den man zu begehen hat und dieser Weg führt oft zur Ueberlastung des Ausgabenbudget, dem gegenüber die Einnahmen nicht in gleichem Verhältnis zunehmen. Eine gute Führung des Geschäftes, eine gute Küche und einfache, aber heimelige Räume werden auch heute noch von den Reisenden geschätzt und gewürdigt und auf diese Punkte verwendet, wenn es nötig ist, wird das ausgelegte Kapital kein unnütz ausgegebenes oder gar weggeworfenes sein, es trägt Zinsen zum Aerger desjenigen Konkurrenten, der durch blossen äussern Schein dasselbe Ziel zu erreichen hofft und desshalb zitieren wir nochmals:

„Huldigt dem gemässigten Fortschritt!“

Mit diesem Vorsatz schliesse ein Jeder das alte Jahr und mit diesem Vorsatz betrete er das Neue.

Prosit Neujahr!

Hôtels non rémunérateurs.

(Traduit de l'anglais).

Tout comme les Allemands depuis nombre d'années, les Anglais commencent à s'apercevoir que les hôtels par actions cessent avec le temps de constituer un placement avantageux. Dans son numéro du 11 décembre, „The Hotel“ fait à ce sujet les réflexions suivantes:

„C'est un fait étrange mais indiscutable que, tandis que certains de nos hôtels les plus importants rémunèrent d'une façon satisfaisante les capitaux qui y sont engagés, d'autres en apparence de rang égal, non seulement ne distribuent aucun dividende, mais travaillent à perte et se sont attiré par là le sobriquet peu enviable d'„éléphants blancs“. Un exposé clair et complet des conditions financières des principaux hôtels du royaume causerait des surprises, mais il va de soi que ces conditions demeurent secrètes aussi longtemps que possible. Néanmoins elles ne peuvent rester inconnues à ceux qui tiennent de près à l'industrie hôtelière, de façon que dans certains milieux on sait plus ou moins où prendre les hôtels de la catégorie des „éléphants blancs“. Mais même ces „initiés“ ne seront pas toujours en mesure d'assigner une raison au fait que de deux hôtels sis dans la même rue, offrant le même luxe, le même confort, les mêmes prix, l'un „travaille“ avec profit, l'autre à perte. Pour chacun des cas de ce genre, il existe un motif plausible, bien que le laïque ait quelque peine à le découvrir.

Dans certaines localités on a construit des hôtels en prévision du développement futur des environs, développement qui ne s'est pas produit. Ailleurs on a jeté l'argent par les fenêtres, là où on pouvait construire avec économie et inversement, on s'est montré parcimonieux là où on aurait dû semer l'or à profusion. Ces remarques s'appliquent d'ailleurs aussi à l'installation intérieure. Un édifice monumental, de belles façades richement décorées, ne constituent nullement une garantie de succès, pas plus que des meubles coûteux et des salons somptueux. Les chambres à coucher ont une importance au moins égale à cette des salles à manger, salons, fumoirs, billards; une chambre à coucher n'est pas encore complète par le seul fait que son ameublement représente la contre-valeur d'une somme de tant dépensée à cet effet. Il faut de l'air, de la lumière, de la chaleur, il faut la surveillance rigoureuse de la fille de chambre, pour en faire un appartement agréable et commode à habiter. De même une salle à manger peut être meublée avec toute la magnificence possible et pourtant avoir un aspect repoussant. Un repas réellement bon, servi dans une pièce meublée simplement, mais avec confort, fera plus plaisir qu'un dîner opulent, mal servi, au milieu du luxe le plus riche.

La raison la plus commune pour la marche défectueuse d'un hôtel doit être recherchée dans le fait que la personne gérant l'établissement a les mains liées, que son action est entravée par le ou les propriétaires. Un bon directeur vaut son pesant d'or et il faudrait lui laisser pleine liberté de faire ce qu'il croit juste et convenable. Le secret du succès dépend en grande partie de cet homme seul. Ne voit-on pas fréquemment que tel hôtel où le directeur changeait constamment, devait travailler des années sans profit! Puis arrive l'homme qu'il faillait, et l'établissement commence à prospérer. En apparence, les conditions sont demeurées identiques, le même hôtel, la même contrée, les mêmes installations, le même personnel, mais la direction a passé en d'autres mains, comme poussées par une force invisible, les affaires prennent un essor inconnu jusqu'ici et bientôt pleuvent les dividendes. Il serait malaisé de donner la description de l'homme qui convient, quelles qualités il doit posséder, mais ceux qui sont initiés à l'industrie hôtelière reconnaîtront que tout dépend de cet important personnage.

Enfin, il y a des difficultés causées par la pléthore de capitaux. Il existe des hôtels, de l'énorme capital desquels on attend un intérêt, mais les actionnaires peuvent d'emblée, considérer leurs versements comme perdus, bien qu'ils s'imaginent avoir placé leur argent dans une excellente affaire. Il ressort des considération qui précèdent qu'un hôtel formant la propriété d'un seul, rapporte davantage que tel autre appartenant à une société; dans la règle une société bâtit et achète trop cher, en d'autre termes l'établissement souffre d'un excès de capitaux“.

Arbeits- und Gewerbsverhältnisse der Kellner und Kellnerinnen in Deutschland.

Ueber die von der deutschen Reichskommission für Arbeiterstatistik gemachten Erhebungen schreibt die Frankfurter Ztg.“: Die neue Veröffentlichung der Reichskommission für Arbeiterstatistik über die Arbeits- und Gewerbsverhältnisse der Kellner und Kellnerinnen enthält einen Auszug aus dem Gutachten, die auf Beschluss der Kommission vom November v. J. von den Vereinigungen von Prinzipalen und Angestellten und Krankenkassen eingeholt worden sind, und zwar wurden befragt 27 Wirte-Vereinigungen und 28 Kellner-Vereinigungen, deren Antworten in sehr eingehenden Tabellen einander gegenübergestellt sind, ferner 11 Köche-Vereinigungen und 23 Kranken- und Hilfskassen. Die Erhebungen betreffen in ihrem ersten Teil die Verhältnisse speziell des Kellnerpersonals (Einfluss der gegenwärtig üblichen Arbeitszeit auf Gesundheit, Fortbildung und Familienleben, Regelung der Arbeitszeit, Sonntagsruhe, Trinkgeld und Stellenvermittlungswesen), im zweiten Teil die Köche, Köchinnen, Mamsells und Kochlehrlinge. Die gutachtlichen Ergebnisse, soweit sie bekannt gegeben sind, waren folgende:

Ueber die Folgen der Arbeitszeit für die Gesundheit stehen sich die Auskünfte der Wirtevereinigungen und der Kellnervereinigungen direkt gegenüber. Die Wirtevereinigungen haben eine nachteilige Einwirkung auf die Gesundheit sämtlich verneint, die Kellnervereinigungen bis auf eine sie bejaht. Nach Angabe der Wirte ist die Arbeit des Kellners an und für sich nicht anstrengend und vielfach durch grössere Ruhepausen unterbrochen. Die Schlafstellen seien ebenso gut wenn nicht besser als in anderen Dienststellen. Wenn die Statistik eine grössere Erkrankungsgefahr und einen grösseren Prozentsatz zur Sterblichkeit als bei anderen Gewerbegehilfen feststelle, so trage hieran der Umstand die Schuld, dass gerade dem Kellnerberuf sich vielfach schwächliche Personen widmen. Die Kellner benutzten ihre freie Zeit häufig nicht zur Erholung, sondern in anderer, der Gesundheit weniger zuträglicher Weise. Die Kellnervereinigungen dagegen machen geltend, die Arbeit sei wegen des anhaltenden Hin- und Herlaufens unter Anstrengung des Gedächtnisses eine sehr schwere. Dazu komme schlechte Luft in den Lokalen, schlechte Beschaffenheit der Schlafstätten und Speisen und der Mangel genügender Pausen zur Erholung in frischer Luft und zur Einnahme der Mahlzeiten. Es fehle auch an freier Zeit zur Fortbildung und für das Familienleben. Entsprechend dieser Begutachtung wird dann auch die Frage, ob eine Regelung der Arbeitszeit erwünscht und durchführbar ist, von der Mehrheit der Wirtevereinigungen verneint, von den Kellnervereinigungen bejaht. Die Wirte berechnen die wirkliche Arbeitszeit der Kellner auf höchstens 8 bis 12 Stunden täglich, in der andern Zeit sei das Geschäft still. Vielfach komme nur das Sonntagsgeschäft in Betracht, während in den Wochentagen fast gar kein Verkehr, also auch wenig Beschäftigung sei. Eine allgemeine Regelung wird von ihnen wegen der Verschiedenartigkeit des Betriebes und des ungleichmässigen Ganges des Geschäfts für undurchführbar erklärt und schädige Wirte und Kellner. Andernfalls aber würden die Ausnahmebestimmungen die Regel werden, und zugleich würde wegen der Mehrkosten vielfach die männliche Bedienung möglichst beschränkt werden. Es sind aber doch sechs Wirtevereinigungen für eine Mindestruhezeit und andre sechs für eine Höchstarbeitszeit. Zwei Drittel der Kellnervereinigungen befürworten gleichfalls das erstere und fast alle die Maximalarbeitszeit. Als Mindestruhezeit befürworten die Wirte 6—8, als Maximalarbeitszeit 14—18 Stunden, die Kellner dagegen 8stündige Maximalruhe oder 14 Stunden Maximalarbeitszeit mit 2stündiger Pause.

Weiter wird noch ein Gutachten des kaiserlichen Gesundheitsamts über den Einfluss der festgestellten Arbeitszeit auf die Gesundheit der Kellner u. s. w. mitgeteilt, dass die Festsetzung einer täglichen Mindestruhezeit für Erwachsene von mindestens 8, für jugendliche und weibliche Personen von mindestens zehn Stunden und die regelmässige Wiederkehr von Ruhetagen empfiehlt. Dies amtliche Gutachten nimmt an, dass die Personen des Kellnerstandes besonders in Folge der unter ihnen stark verbreiteten Lungenschwindsucht in verhältnismässig frühem Alter sterben, dass die durchschnittliche Krankheitsdauer bei ihnen die für die Mitglieder sämtlicher Krankenkassen in Deutschland berechnete Höhe übertrifft und dass die Erkrankungsgefahr der Kellner gerade wegen der übermässigen Dauer der täglichen Arbeitszeit besonders gross ist. Also das Reichsgesundheitsamt selbst bestätigt die Auskünfte der Kellner über die Gesundheitsschädlichkeit der langen Arbeitszeit in ihrem Gewerbe. Um so mehr wäre es an der Zeit, dass wenigstens seine gewiss nicht zu hoch gestellten Forderungen aus sozialen und hygienischen Gründen durchdringen“.

Der Mann mit dem grossen Magen. Einen Spezial-Magen hat der 47 Jahre alte ehemalige Schneidermeister Johann Kessler in München — nunmehr Dienstmann — ein geborener Unterfranke. Er verspeiste nämlich schon in

2 Std.	— Min.	80	Stück	Leberwürste,
1 „	55 „	80	„	Weisswürste,
— „	57 „	52	„	Leberknödel,
1 „	50 „	16	Pfund	warmen Leberkäs,
2 „	30 „	3	Stück	gebratene Gänse (19 Pfd. schwer),
1 „	40 „	20		Portionen Kalbslunge, 10 Portionen geröstete Kartoffeln, 10 Portionen Sauerkraut, das Ganze aus einer Schüssel, untereinander vermengt und 2 Liter Bier darunter geschüttet,
2 „	— „	52		Stück hartgesottene Eier, ohne Salz und Pfeffer,
3 „	— „	30		Stück Dickgeräucherte, 1 gebratene Gans und 200 gesottene Kartoffeln,

31 Tagen einen zehn Zentner schweren Ochsen (die Wette hiefür war auf 42 Tage angesetzt).

In nächster Zeit wird Herr Kessler ein Schwein im Gewichte von 3 Zentner in 21 Tagen verzehren. 15 Portionen Kalbsbraten sind für ihn nur ein Gabelfrühstück. Bei 30 Pfund Rindfleisch fühlt sich dessen Magen ganz wohl, nur bei leerem Magen hat er Beschwerden.

Litterarisches.

Im Selbstverlag des Verfassers, Otto Hartmann, Hoteldirektor, Mohrenstrasse 27 und 28, Berlin, ist soeben ein hübsch ausgestattetes „**Lehr- und Lesebuch für das gastwirtliche Gewerbe**“ zum Gebrauch in den Fachschulen, zum Selbstunterricht für Hotelangestellte, sowie als Nachschlagebuch für Wirte“ erschienen. Dasselbe enthält eine Fülle fachwissenschaftlicher Belehrungen mit mannigfaltigen Illustrationen über Tafelwesen, Serviettenlegen, Speisenbenennung, Servierkunde, Nahrungsmittelkunde, der Wein, Branntwein und Liqueure, das Bier, Buchführung, gewerbliches Rechnen, Anstandslehre, Reinigung der Serviergegenstände etc. Der Preis ist 5 Mark. Bei besonderer Bestellung und gegen Zulage von 65 Pf. erhält man ein Rundschrift-Schreibheft mit Vorlage mit leicht verständlicher Anleitung. Beides ist Lernbegierigen sehr zu empfehlen.

Schweizer Handels- und Industrieverein.
Union Suisse du Commerce et de l'Industrie.

Vom Schweizer Handels- und Industrie-Verein sind folgende Druckschriften eingegangen und können von den Mitgliedern beim **Vorstande,** oder beim **Offiziellen Centralbureau** od. beim Präsidenten des Aufsichtsrates für die Fachschule, **Herrn Tschumy in Ouchy,** sowie auch bei Hrn. **F. Wegenstein, Hotel Schweizerhof, Neuhausen,** eingesehen resp. Einsichtnahme bezogen werden und zwar

L'Union suisse du commerce et de l'industrie a transmis les imprimés ci-après énumérés, que nos sociétaires peuvent consulter ou emprunter chez le **Président du Comité,** au **Bureau central officiel** ou chez **M. Tschumy à Ouchy,** Président du Conseil de surveillance de l'Ecole professionnelle ainsi que chez **M. F. Wegenstein, Hôtel Suisse, Neuhausen:**

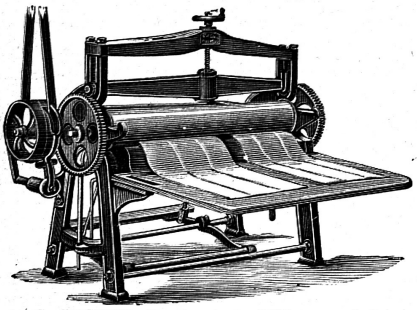
1. Ein- und Ausfuhr der wichtigsten Waren, III. Quartal 1895.
   Importation et Exportation des principaux articles, IIIe trimestre 1895.
2. Ein- und Ausfuhr landwirtschaftlicher Produkte, 1. Sept. 1894 bis 31. August 1895.
   Importation et exportation des produits agricoles du 1er Sept. 1894 au 31. Août 1895

Für Hotels und Pensionen unentbehrlich!

Neue Elsässische Bügel- & Trockenmaschinen

mit Gas- und Dampfheizung, für Hand- und Motorbetrieb.

Centrifugen mit einfacher und doppelter Friktion.



Beste Zeugnisse von Hotels I. Ranges zur Verfügung.

Prospektus gratis und franko.

C. SEGUIN, Constructeur, **Mülhausen i. E.**

Flaschen-Korkmaschinen

Spühl-, Füll- Verkapselungs-Apparate etc. neuester bestbewährter Construction, **Schlauch-Geschirre, Circular-Pumpen,** sowie sämmtliche **Kellerei-Geräthe.** 811

Mehrjährige Garantie solider Ausführung.

F. C. Michel, Frankfurt a. M.

Schweizerische Nordostbahn.

Infolge Rücktrittes des bisherigen Inhabers ist die

Bahnhof-Restauration Zürich

auf 1. Januar 1897 neu zu verpachten.

Die allgemeinen Bedingungen sind auf dem Betriebscentralbüreau im Bahnhofgebäude, westlicher Flügel, zur Einsicht aufgelegt.

Allfällige Bewerber sind ersucht, ihre Anmeldungen mit Zinsangebot bis zum **1. Januar 1896** verschlossen mit der Aufschrift „Bahnhofrestauration Zürich" der unterzeichneten Direktion einzureichen. 326

Zürich, den 7. Dezember 1895.

Die Direktion der Schweiz. Nordostbahn.

Hotel zu verkaufen in Vevey.

Die Besitzer des **Hôtel d'Angleterre** werden wegen Gütergemeinschafts-Aufhebung ihre Immobilien am **Montag, den 27. Januar 1896, 8 Uhr Abends im Hôtel du Pont in Vevey einer öffentlichen Versteigerung unterwerfen.** Diese Immobilien bestehen aus:

1. **Hôtel d'Angleterre in Vevey** mit 50 Fremdenzimmern und 70 Betten, mit Möbel, welche im besten Zustande erhalten. Dieses Hotel ist wunderbar gelegen, mit grossem, schattigem Garten auf dem grossen Quai, gegenüber der Landungsbrücke der Dampfschiffe, besitzt eine gute Kundschaft und bietet einem tüchtigen Unternehmer ein sicheres Auskommen. H 14499 L

2. **Fremden-Club-Halle** neben dem Hotel.

Für Auskunft und Bedingungen wende man sich an die Herren Notar **Monod** und **J. Jomini in Vevey.**

Schweiz - England

über

OSTENDE-DOVER

Billigste schnelle Route.

Drei Abfahrten täglich.

Seefahrt: 3 Stunden.

Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

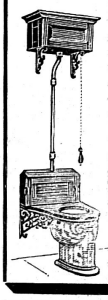
A LOUER

Hôtel de la Gare, Fribourg (Suisse)

situation exceptionnellement avantageuse, actuellement en construction et **prêt pour la saison d'été 1896.**

S'adresser à **F. P. 249, poste restante Fribourg.** 321

TH. OSER, BASEL.



Freistehende geruchlose englische 322

Closet-Einrichtungen „Champion" und „Unitas"

für Hotels und Pensionen

Ueber 300 in Funktion

Beste Referenzen

Sofort. Bedienung

Telephon Nr. 1881.

★

SWISS CHAMPAGNE

BOUVIER FRÈRES

NEUCHATEL

Se trouve dans tous les bons Hôtels Suisses.

Hochfeine Cigarren!

200	Brésiliens, Marke Triumph	Fr.	3. —
200	Habana „ „	„	2.90
200	Flora „ „	„	3. —
200	Viktoria „ „	„	3. 10
200	Schenk „ „	„	3. 10
100	Tip-Top	„	2.50
100	Rosalie, 7er	„	2.60
50	Manilla Sumatra, 10	„	2.40

Zu jeder Sendung ein überraschend schönes, prachtvolles Festgeschenk gratis. Garantie Zurücknahme. H 4495 Q 318

J. WINIGER, Boswil (Aargau).

Gesucht.

Auf Mitte oder Ende Januar eine ganz tüchtige, selbständige

Hotel-Köchin.

Jahres-Stelle. – Offerten beförderet die Expedition der „Hôtel-Revue" sub **H-323-R.**

Auf 8 beschickten Ausstellungen mit goldenen Medaillen und Ehrendiplomen prämiirt.

Schweizerische Armee-Konserven-Fabrik Rorschach.

Unsere vorzüglichen **Gemüse- und Obst-Konserven** sind den feinsten französischen Marken in Qualität und Wohlgeschmack vollständig gleich und bedeutend billiger als diese. Unsere

Pois verts, Haricots, Spargeln, Tomaten, Macédoines, Compôtes, Gelées, Marmeladen etc.

in feinster Qualität sind zu haben in allen besseren Delikatessen- und Comestibles-Handlungen der Schweiz. 312

Man verlange ausdrücklich **Rorschacher Konserven.**

Seitz'sche Flaschen und Restfilter

(ca. 2000 Apparate in Betrieb)

Goldene Medaille in der Ausstellung für Hotel- und Wirtschaftswesen in Landau 1895

zur sofortigen Verwendbarmachung trüber Flaschenweine, sowie aller trüben Fassreste von Weisswein, Rotwein, Süsswein, Obstwein, Cognac etc. etc.

Preis Fr. 20 bis Fr. 225.

Special-Cataloge stets zu Diensten.

Franz Dehne

BASEL H3640Q

Oenotechnische Apparate.

54,000 Ruscheweyh-Tische im Gebrauch.

Bester Speisetisch der Gegenwart.

Für Hotels, Pensionen und Private

empfehle die seit Jahren bewährten **Ruscheweyh-Ausziehtische** ohne Einlegeplatten, in den verschiedensten Formen, Grössen und Holzarten.

Die **Ruscheweyh-Ausziehtische** zeichnen sich aus durch solideste Bauart, leichteste Handhabung und ergiebigste Länge, wenn ausgezogen, u. sind kenntlich durch die an der untern Seite befindliche Schutzmarke:

„Ruscheweyh-Tisch."

Ferner sind empfehlenswert: **Patent-Spiel- und Klapptische.**

Illustrierte Preiskataloge, sowie weitere Auskunft besorgt

Fr. Heinje,

301 **Mech. Schreinerei, Stans.**

Oefen

amerikanisches System,

permanent brennend.

Bodenzirkulation der Wärme.

Patentierte Regulierung,

nur mit einem Griff zu bewerkstelligen.

Grösstes Lager.

Vertretung der ältesten und renommiertesten Fabriken.

Bevor Sie einen Ofen kaufen, verlangen Sie meinen **illustrierten Preiscourant** oder besuchen Sie meine Ausstellung.

Fr. Eisinger, Aeschenvorstadt, Basel.

DÉPOSÉ

Maison fondée en 1796.

Vins fins de Neuchâtel

SAMUEL CHATENAY

Propriétaire à Neuchâtel 359

Médailles de 1re ordre aux Expositions.

Marque admise dans tous les bons hôtels suisses.

Dépôt à Paris: **J. Huber,** 41 rue des Petits Champs.

Dépôt à Londres: **J. & R. Mc Cracken,** 38 Queen Street City EC.

Bureau de Placement Central

de la Société Suisse des Hôteliers.

Rue des Etoiles No. 21 **Bâle** — **Emplois vacants:** — Rue des Etoiles No. 21 **Bâle**

On demande	Langues all.	frçs.	angl.	ital.	Lieu	Entrée
1 jeune I. sommelier	„	„	„	—	Suisse	Janvier
1 fille de chambre	„	„	—	—	„	„
1 I. sommelier	„	„	„	—	Alsace	„
1 apprenti-sommellière	„	„	—	—	Suisse	de suite

Personnel inscrit:

Personnel	Age	Langues all.	frçs.	angl.	ital.	Entrée
9 I. secrétaires	24—35	„	„	„	„	de suite
2 II. secrétaires	19—22	„	„	„	—	„
9 chefs de cuisine	25—28	„	„			„
8 I. aides de cuisine	21—25	„	„	—	—	de suite ou plus tard
9 II. aides de cuisine	18—21	„	„	—	—	„ „
5 I. sommeliers	26—42	„	„	—	—	
5 filles de chambre	23—28	„	„	—	—	de suite ou plus tard
2 conducteurs	29—30	„	„	„	„	„ „
4 portiers d'étage	24—27	„	„	—	—	„ „
5 rôtisseurs	20—30	„	„	—	—	„ „
3 pâtissiers-entremetiers	19—21	„	„	—	—	„ „
2 cuisiniers volontaires	21—30	„	„	„	—	„ „
3 sommeliers d'étage	16—19	„	„	—	—	„ „
2 sous-portiers	19—21	„	—	—	—	„ „
5 filles de salle	22	„	—	—	—	„ „
1 sommeliers de restaurant	23—25	„	—	—	—	„ „
1 liftier	20	„	„	—	—	„ „
1 apprendi-cuisinier	18	„	—	—	—	de suite
5 sommeliers de salle	17—21	„	—	—	—	à volonté
1 dame de buffet	28	„	„	—	—	„
2 lingères	22	„	—	—	—	„
3 cavistes	28—32	„	„	—	—	„
1 repasseuse	22	„	—	—	—	„
1 laveuse	45	„	—	—	—	„
1 gouvernante	40	„	„	„	—	„
1 apprenti-cuisinier	18	„	—	—	—	„