

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 24

Anhang: Beilage zu No. 24 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: 17.05.2025

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

BEILAGE zu N^o 24 der „HOTEL-REVUE“.

Madame Konkurrenz!

Sie sind sehr angenehm, Madame! doch ich muss wirklich bedauern, ich kann Sie jetzt nicht empfangen; bedenken Sie, im vergangenen Jahre liess ich Ihre halben mein Haus von unten bis oben neu renovieren; liess die Möbel alle neu überziehen und zum Teil durch elegantere, im vornehmeren Styl ersetzen. Da Ihnen, Madame, die 52 Fenster meines Hauses nicht elegant genug waren, liess ich dieselben nach Ihrem Geschmack herstellen; da die Treppen nach Ihrer Angabe absolut aus Marmor sein mussten, entschloss ich mich auch dazu, ja sogar für echte persische Flockenteppiche habe ich gesorgt, Madame! Benutzen Sie sich noch auf jene Unterredung, die ich mit Ihnen damals im Damenzimmer hatte? — Ja. — Sie drückten mir die Hand, Madame, Sie sagten mir in überaus liebenswürdiger Weise die wenigen, für mich so grossen Worte: Sie haben ein Musterhaus! Ein Haus mit allem Comfort der Neuzeit! — Ja, Bester, das war damals, heute ist die Sache ganz anders. — Sehen Sie doch einmal Ihre Herren Kollegen an! Gestern machte ich ihnen meine Aufwartung, liess so nebenbei einige Bemerkungen fallen, wie: Wären nicht wirkliche Gobelins den imitierten vorzuziehen? Der Chef des Hauses klingelte und gab dem Diener den Befehl: Lassen Sie die Zimmer No. 8, 10, 12, 14 schliessen, das Empfangszimmer ebenfalls. Aber, warum? Warum? Sie sehen hier Madame Konkurrenz! Angenehm, und? — Madame wünscht echte Gobelins, und das genügt. Aber bedenken Sie doch die ungeheure Ausgabe! Macht nichts — es bleibt, wie ich gesagt: Schliessen und echte Gobelins! — Das ist allerdings sehr entgegenkommend, eine Hochachtung, Madame, die sich wohl nur ein Millionär erlauben darf, der nicht weiss, was er mit seinem Gelde machen soll, der, erlauben Sie, meine Gnädigste, den harten Ausdruck, um Ihre Gunst bühnt, dem ein Lächeln aus Ihrem Antlitz ein Paradies ist! Der sagt: Entweder Alles oder Nichts, ich bin der Gebieter, der Herr, der Befehlende. — Bedenken Sie, Madame, in früherer Zeit, wenn man sich da so viel Geld erspart hatte, dass die Zinsen genühten, um bescheiden zu leben, verkaufte man sein Haus an einen tüchtigen, fleissigen Menschen, der sein Geschäft verstand und sein Glück sah man in dem seinigen. — Heute braucht man ein solches Kapital um anzufangen, wie man in damaliger Zeit aufhörte, ja, wohin soll denn das führen? — Mein ganzes Vermögen steckt in meinem Hause, überall finden sie Gold und Silber, an den Wänden, auf den Tischen! nur nichts in der Kasse. — dort liegen — Schweigen Sie, ich gestehe, keiner Ihrer Herren Kollegen hat so mit mir gesprochen. Sie sind nicht auf der Höhe! Einer Dame tritt man nicht so kühn entgegen. Sie haben in Ihrem Wesen etwas Verletzendes, was kündigt mich Ihre Offenheit, wie: Wo Sie anfangen! — Wo Sie aufhören! Ob was in der Kasse! — Das sind Albernheiten, für die ich mich absolut nicht interessiere. — Ich kam, um Ihnen zu sagen: Eine Studienreise zu machen, dort die elegantesten Hotels, Restaurants, Weinstuben zu besuchen, sich von all' dem Gesehenen das Beste zu notiren, damit Sie in einer Haupt- und Residenzstadt ein internationales Haus schaffen, was allen anderen Häusern die Spitze bietet. Reisen Sie erst in Deutschland einige Zeit, fahren Sie dann nach England, Frankreich, Russland, Italien, Schweiz, reisen Sie nach Amerika

u. s. w., dann kommen Sie zurück und legen los und zeigen, was Sie können. — Zu gütig, Madame, aber ich ziehe es vor, von diesem Vorschlag keinen Gebrauch zu machen, ich will versuchen, mit den anderen Herren Kollegen gleichen Schritt und Tritt zu halten, vielleicht gelingt es mir, auch so Ihre werthe Gunst zu erringen; bin ja noch jung und wenn Sie so gütig sein wollten, einmal eine lange Zeit bei meinen Herren Kollegen und mir Ihre Besuche einzustellen — uns wäre wirklich allen geholfen, glauben Sie mir, Madame, Allen. — Darf ich mir erlauben, auch Ihnen einen Vorschlag zu machen? — Bitte, Sie interessieren mich: — Gehen Sie nach Afrika, nach dem Lande, von dem man sich so viel verspricht, machen Sie dort die Menschen recht, recht glücklich, bauen Sie dort was Sie wollen, lassen Sie anstatt Butzenscheiben echte Perlen und Edelsteine in's Glas setzen, lassen Sie von den Zinnen des Daches eine Fahne wehen: Das erste Haus der alten und neuen Welt! — Bitte einen Wagen! — Sehr gern, sehr gern — und gute Reise, Madame Konkurrenz! Breslau. Hermann Schneider.



Unzerbrechliches Porzellan. Einem Japanesen Namens Matsumura soll es gelungen sein, unzerbrechliches Porzellan herzustellen. Wenn sich diese Erfindung als praktisch erweist, dürfte sie bald den Siegeslauf um die Erde machen. Allerdings müsste das unzerbrechliche Porzellan zuverlässiger sein, als das seitherige „unzerbrechliche“ Glas, das sogenannte „Hartglas“, das oft genug unheimlich auseinanderplatzt.

Abgeschnittene Blumen, lange frisch zu erhalten. Man stelle vor allen Dingen nicht zu viele Blumen in das nämliche Glas, erneuere das Wasser täglich und beschneide die Stiele ein wenig; jedes welke Blättchen ist sofort zu entfernen. Beim Wechseln des Wassers füge man jedesmal eine kleine Prise salpetersaures Natron zu. Bei dieser Behandlung wird man die Freude haben, die Blumen acht bis vierzehn Tage in ihrer vollen Schönheit zu erhalten.

Täuschung über das Alter des Weines. Es ist der Stolz des Weinkenners, wenn er aus seinem Keller die verstaubte, mit zahlreichen Lagen von Spinnweben bedeckte, Flasche hervorholen lässt. Die Amerikaner haben die Schwäche des Publikums für die unwobene Flasche erkannt und es hat sich eine förmliche Industrie der Spinnwebzucht entwickelt, um die Keller von Restaurateuren und Hotelbesitzern mit den fleissigen Tieren zu versorgen, die in wenigen Tagen aus neuem Wein alten machen — wenigstens äusserlich. Die Industrie muss sehr lukrativ sein, denn der Marktpreis beträgt in Amerika für gute Exemplare 40 Mark das Stück.

Aufbewahrung des Spargels. Wer da weiss, wie frisch gestochener und gut zubereiteter Spargel mundet, wird oft die Wahrnehmung machen, dass das herrlichste Gemüse trotz guter Zubereitung doch sehr verschieden sein kann. Bevor der Spargel in die Stadtküche kommt, wird er verschieden vorbereitet. Manche Züchter bewahren ihn im kühlen Keller auf und be-

decken ihn mit feuchtem Sand, andere legen ihn bis zum nächsten Morgen, wo er abgeschickt wird, in Wasser. Dadurch erhält er zwar ein besseres Aussehen, die grünen Spitzen haben sich verloren, und schneeweiss liegt er auf dem Verkaufstische der Markthalle; aber die Zunge merkt gleich heraus, dass solcher Spargel nur gut ist für die Augen, nicht aber für den Geschmack. Spargel enthält im allgemeinen 94% Wasser und 6% feste Bestandteile, die sich aus Zellstoff, Eiweiss, Salzen und Asparagin zusammensetzen. Neben diesen Dingen finden sich noch unwägbare aromatische Stoffe darin. Liegt nun Spargel lange Zeit in Wasser, so nimmt er Wasser auf. Die dadurch bewirkte Gewichtszunahme mag für den Käufer keine Benachteiligung sein, da er beim Sandspargel auch Sand mitkauft; aber das Wässern entzieht ihm auch einen Teil des Asparagins und über 10% der anorganischen Salze; die Güte des Spargels verliert also durch das Wässern bedeutend. Wer also dem Spargel sein angenehmes Aroma und seinen charakteristischen Geschmack erhalten will, sei sparsam mit Wasser, wasche nur die geschälten Stiele, koche ihn im Spargel-Kocher mit Dampf, oder, wenn das Wasser nicht zu vermeiden ist, setze ihn wenigstens nie kalt auf, sondern werfe ihn in siedendes Wasser, damit — wie bei einem Stück Fleisch — die Eiweiss-Körper schnell gerinnen und so aus den inneren Bestandteilen nichts entweichen lassen. Nur wer Spargel zu Suppen verwenden will, darf reichlich Wasser nehmen. Sonst giess er das köstliche Aroma einfach mit dem Wasser fort.

Fiaker ohne Pferde. Die Nachricht, dass die grösste der Pariser Lohnwagen-Gesellschaften, die Compagnie générale des Petites Voitures, mit dem Plane umgeht, schon in allernächster Zeit fünfhundert Automobil-Fiaker in den Verkehr zu bringen, erregt begreiflicherweise unter den Pariser grossen Aufsehen. Gegenwärtig werden die verschiedenen Modelle der Motorwagen geprüft und binnen vierzehn Tagen, während deren die Versuche vorgenommen werden, wird die Entscheidung fallen. Die grossen Gesellschaften haben alles Interesse daran, die Pferde ehestens durch Motore zu ersetzen, da sie auf diese Weise keiner bedeutenden Kavallerie — je drei Pferde für einen Wagen —, keiner kostspieligen Ernährung und namentlich keiner ausgedehnten Stallungen bedürfen, die bei den hohen Preisen der Grundstücke bedeutende Kapitalien immobilisieren. Unter solchen Umständen ziehen sie es vor, eine einmalige grosse Ausgabe zur Anschaffung der Motorwagen — etwa 6—7000 Fr. per Stück — zu machen, deren Amortisierung erheblich rascher erfolgen könnte, als dies mit dem gegenwärtigen Material möglich ist. Die Fiakerkutscher, die nach einer Kundmachung der erwähnten Gesellschaft beibehalten werden sollen, werden nach und nach auf die Leitung der neuen Wagen eingeebnet werden, die nur hinsichtlich des Umwandens einige Schwierigkeiten bieten. Die jungen Kutscher sind mit Leib und Seele für die Neuerung eingenommen und weisen mit Recht auf die grossen Vorteile hin, die ihnen aus dieser erwachsen würden, da sie dann nicht mehr nötig hätten, zwei- oder dreimal täglich eine Stunde zu verlieren, um das Pferd zu wechseln. Die Unfälle, die man befürchtet, dürften nicht zahlreicher sein, als gegenwärtig, und nur in den engen Strassen würde der Verkehr einige Schwierigkeiten bieten.



Zürich's Hotelindustrie.*)

(Fortsetzung.)

Die weisen Lehren, die Ammenhusen, gestützt auf ein verwandtes Werk des Italieners Jacobus de Cessalis, seinen Landsleuten erteilte, scheinen in weitem Kreise beachtet worden zu sein; es rühmen wenigstens alle Reisebeschreibungen aus der unmittelbar folgenden Zeit die freundliche Behandlung von Seite der Wirte unserer Lande, wie die Sicherheit in den Wirtschaften und auf den Strassen.

In jenen Tagen dagegen, wo der deutsche Humanist und Raubritter ausrief: „Es ist eine Lust zu leben“, entwarf der feingebildete Erasmus aus Rotterdam, der nach langen Reisen oft und gern nach Basel kam und hier seine Ruhestätte fand, ein etwas düsteres Bild von dem Wirtschaftsleben, das allerdings zunächst mehr auf Deutschland und Italien als auf die Schweiz sich zu beziehen scheint.

Die Wirte werden von Erasmus als sehr unfreundliche dem Wirtepatron St. Urban sehr unähnliche, nicht weniger als urbane, vielmehr übermütige und unfreundliche Patrone, die Wirtschaften als höchst unsaubere Spelunken geschildert. Von einem freund-

lichen Empfang der Gäste war bei den deutschen Wirten keine Rede. Auf die Anfrage, ob man ein Nachtquartier finden könne, wurde in der Regel nicht einmal geantwortet; wurde man nicht abgewiesen, so musste man annehmen, man könne ein Lager finden. Die leichtverständliche Anweisung des Stalles erfolgte durch das leichtverständliche Hinduten auf einen Schopf. Hätte damals ein Reisender mit dem Dichter des Trompeter von Säckingen gerufen: „Gastwirt, du kühler, öffne das Thor“, so wäre er mindestens begossen worden, denn die Wirte der alten Zeit huldigten dem Spruche des Weltweisen Chilo von Lazedamon: „Verlange nichts zu ungestim.“

In der Regel wurde nicht jeder Gast einzeln bedient, sondern das Essen für alle Gäste gemeinsam aufgetragen, indem man die Mahlzeit bis zu der Zeit hinausschob, da man keine Gäste mehr zu erwarten hatte. In dieser langen Pause kleideten sich die Gäste, wie Erasmus in seiner drastischen Art erzählt, um, und zwar im Wirtshaus, reinigten Stiefel und Schuhe, wechselten selbst das Hemd. Dann wurden die Gäste zu acht an eine Tafel gesetzt, auf welche ein Tisch Tuch von der Feinheit eines Segeltuches ausgebreitet wurde. Aus Langeweile reinigten die Gäste die hölzernen Teller, die hölzernen Löffel, selbst das Brot.

Ein bärtiger Kellner, der mit der Bedienung das Rechnungswesen besorgte, knürte jeden Gast an, der nach besserem Wein verlangte. Erst wenn die Mahlzeit mit ihrem ewig sich gleich bleibenden Speisezettel zu Ende war, durfte jeder Gast nach Herzenslust auf eigene Rechnung Wein bestellen. Uebrigens scheinen auch schon damals die Zürcherweine nicht

immer zu den schlechtesten gehört zu haben, wenn schon die damaligen Schriftsteller in ihren Berichten vom Zürcherweine sagten, dass er selbst eiserner Reifen durchfresse, und der einstige schweizerische Kardinal Schinner sogar empfahl, die zürcherischen Weinberge auszurotten weil unsere Weine ihm zu sauer waren. Johannes von Winterthur gab 1336 ein liebenswürdiges Urteil über unseren Traubensaft. Er schreibt, dass damals der Zürcherwein so süss geworden, dass er vielfach dem Elsässer (heutigem Markgräfler) vorgezogen worden sei. 12 Jahre lang habe im Zürichbiet die Besserung angehalten und es gab eine solche Menge, dass die Fässer nicht reichten und niemand mehr Wein kaufen wollte. Die Weinbauern seien damals verarmt, da der Saum nur 18 Pfennig galt. Im Jahre 1479 war der Zürcherwein sogar so gut geraten, dass man ihn „Königs-“ oder „Bruderwein“ nannte.

Fortfahrend in der Schilderung Erasmus von Rotterdam drückt dieser vorerst seinen Aerger darüber aus, dass in den Gasthöfen namentlich stinkender oder lebendiger Käse serviert wurde. Nach dem Essen erst entfaltete sich das rechte Wirtschaftsleben, wo die alte germanische Trinklust sich immer von Neuem bewährte. Endlich wurde die ganze animierte Gesellschaft, oft bis 90 Köpfe zählend, in den grossen Schlafsaal kommandiert und hier eingepfercht. Der boshafte Erasmus versichert, ein echter deutscher Wirt habe seine Leintücher ein halbes Jahr auf dem Bette liegen gelassen. Im Stalle musste der Reisende sein Pferd selber besorgen. Heu wurde nur ungern und zu gleichen Preisen wie Hafer verabfolgt.

(Fortsetzung folgt.)

*) Aus: „Zürich und seine Gasthöfe“ verfasst und herausgegeben von J. Enderli, Journalist Zürich. Selbstverlag.

Alter Unterwaldner-Reib-Käse
Frische Zentrifugen-Tafel-Butter
Frische Nidel-Koch-Butter
liefert billigst 1309
Otto Amstad, Beckenried, Unterwalden.
„Ich bitte meine Adresse ganz auszuschreiben.“

Conserven - Delicatessen - Kaffeerösterei
G. Hofer-Lanzrein, Thun.
Hauptniederlage
der 1325
Walliser Conservenfabrik Saxon.
Telephon. Telegr.-Adr.: Conserven Thun.

CHAMPAGNES
Pommery & Greno, Reims
CARTE BLANCHE SEC EXTRA SEC
GOUT FRANÇAIS AMÉRICAIN ANGLAIS
Agent général pour la Suisse, l'Italie, etc., A. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

CONSERVES DE SAXON Primeurs de légumes et fruits du Valais.
Spécialités pour les Hôtels.
La seule Médaille d'Or
décernée aux Fabriques de Conserves, Genève 1896.
Les Fruits du Valais
sont les plus appréciés et
employés pour fabriquer **LES CONFITURES DE SAXON**

Eisschränke
für Hôtels, Restaurants, Metzger, Conditoire und Private
Mittel- oder Obereisystem zum Aufbewahren von rohem Fleisch, Speisen etc., je nach Wunsch mit oder ohne Ventilator.
Bierbuffet Schweiz, Patent 973 & 2233
neuestes, sehr praktisches, Zeit und Mühe ersparendes System zum direkten Ausschank vom Fass, ohne Schlauchleitungen mit Spülmaschine, Schmelzen und jeder beliebigen Ausstattung, sowie ganze Buffetvorrichtungen.
Glacemächinen mit neuest. Ueberrückung alles andere weit übertrifft, sowie das Neueste und Beste in
Conservatoren für Gefrorenes und Rohes empfiehlt in solider und zweckmässiger Konstruktion zu billigsten Preisen unter Garantie.
Stets grosse Auswahl fertiger Eiskasten auf Lager
— Gegründet 1863 —
J. Schneider, vormals C. A. Bauer
Eisgasse, Aussersihl-Zürich.
Nachweisbar I., ältestes und leistungsfähigstes Geschäft dieser Art in der Schweiz.
Ehrendiplom der Kantonalen Gewerbe-Ausstellung Zürich 1894.
Silberne Medaille, Schweiz. Landesausstellung Genf 1896.
Illustrierte Preislisten sowie Referenzen über ausgef. Arbeiten stehen gerne zu Diensten.

GRANDS VINS DE NEUCHÂTEL
Albert Vuagneux
propriétaire
Successor de C. Vuagneux
— **Auvernier.** —
Médaille d'or et d'argent aux expositions de Zurich 1883, Berne 1895, Genève 1896.
Diplôme d'honneur Bordeaux 1896.
Marque préférée des meilleurs hôtels suisses.

Ventilationsanlagen erstellt
M 5109 Z für sämtliche Zwecke 1001
J. P. Brunner, Oberuzwil (Kt. St. Gallen).
Spezialität für Trockenanlagen.

— **AVIS.** —
Die vom Schweizer Hotelier-Verein eingeführten
Zeugnisformulare und Anstellungsverträge
für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fortwährend gegen Nachnahme bezogen werden beim
Offiziellen Centralbureau in Basel.
Zeugnisformulare: Heft à 50 Blatt Fr. 3.50
" à 100 " 6. —
" à 200 " 10. —
Anstellungsverträge (deutsch od. franz.): per 100 " 2.50

LAURENT-PERRIER
"SANS-SUCRE"
CHAMPAGNER
—+ Generaldépôt für die Schweiz: **Roschütz & Co., Bern.** +—
Agentur für Genf: A. Baer, Genf.

Montreux.
Hotel-Pension
de 1er ordre et d'ancienne réputation à remettre pour cause d'âge. S'adr. au Notaire Léon Perret à Montreux. 1339
(H 3172 M)

Geflügel
Frisch geschlachtet und gut konserviert
8-10 Backhühner oder 2 junge Gänse mit 1 Ente Fr. 10
4 St. ger. Rindsnissen Fr. 11.50
5 Kg. Honig Fr. 6.70
1328 versendet franko:
J. Weiss, Vetzetz (Ungarn).
— Vertreter gesucht. —

Das
Plazierungsbureau
des
Schweizer Wirt-Veren
Zürich
Zähringerstrasse 10,
vermittelt
Hotel- und Restaurant-Personal
beiderlei Geschlechtes auf's
Gewissenhafteste. [926]

10 20 15
Wert-Marken, Bier-Marken,
Schlüssel-Marken,
Datumstempel, Numeroteuts
Kautschuk-Stempel,
Thür-Schilder,
emailiert und graviert,
1281 schnell und billig bei
Daubenmeier & Meyer, Zürich I.
Gravier- u. Präge-Anstalt - Telefon 3589.

Guss- und schmiedeiserne
Schirm- und Garderobe-
ständer
sowie Fuss-
kratzer, neue
Formen und
reich haltigste
Auswahl:
Treppentühle
und
zusammenlegbare Treppen in 2 Größen
Suter-Strehler & Co.
(M 5114 Z) Zürich. 1148

A vendre.
Station climatique (Vaud),
Hôtel, 20 chambres, grandes
verandas. Bonne situation.
Tout meublé. Adresser les offres
à l'Administration sous Chiff. 1294.

W. Philippi, Wiesbaden.
Aufzüge
für
Personen,
Waren,
Speisen,
Wasche,
Elektrisch
oder
Hydraulisch
Vorzug:
ruhiger Gang,
keinerlei Stösse
bei
Abfahrt u. Halt.
Projekte und Kostenvoranschläge
erteilen: 885
Passavant-Isselin & Co., Basel
Allein-Vertreter für die Schweiz.

**Personal-
gesuche.**

Bureau-Volontär. Ein junger Mann, deutsch u. französisch event. englisch sprechend, im Hotel-Service bewandert, findet Gelegenheit im Bureau eines grossen Hotels I. R. seine Kenntnisse in obiger Eigenschaft zu erweitern. Gratifikation nach Leistungen. Offerten an die Exp. unter Chiffre 389.

Femme de chambre. (Volontärin) zu sofortigem Eintritt gesucht in gutes Hotel u. Pension der franz. Schweiz. Ebenfalls wird eine **Koch-Volontärin** gesucht. Offerten an die Expedition unter Chiffre 380.

Koch-Volontär findet Stelle Eintritt. Event. Gratifikation. Offerten befördert die Expedition unter Chiffre 388.

Secrétaire Chef de Réception. Un hôtel de 1er rang de la Suisse française (Lac Léman) cherche pour entrer de suite un secrétaire-chef de réception. Doit avoir occupé une place semblable, et parler couramment les 3 langues. Adresser offres, avec photographie et prétentions de salaire à l'Administration de l'Hôtel-Revue sous chiffre 334 b.

HOTELIERS
à la recherche d'employés
habitués avec succès dans
L'HÔTEL-REVUE
Journal le plus répandu dans les hôtels
Prix de l'annonce (compr. frais d'expédition) 2 fr. par insertion (non compr. les frais d'expédition d'offres).
Les Sociétaires reçoivent 1 fr. par insertion (non compr. les frais d'expédition d'offres).

**Stellen-
gesuche.**

Chef de cuisine, mit la. aus ersten Häusern sucht Jahresstelle auf den 15. Oktober oder auch Wintersaison nach dem Süden. Offerten an die Exp. unter Chiffre 373.

Chef de cuisine, selbstständig in jeder Branche, mit guten Zeugnissen, sucht Saisonstelle. Offerten an die Exp. unter Chiffre 390.

Concierge, Schweizer, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle in Hotel I. Ranges. Prima Zeugnisse. Offerten an die Expedition unter Chiffre 382.

Kellner, tüchtig und gewandt, ledig, der 4 Hauptsprachen mächtig, sowie in Bureau-Arbeiten bewandert, und die besten Zeugnisse besitzend, sucht passende Stelle. Offerten an die Exp. unter Chiffre 393.

Koch, tüchtiger, gelernter Conditior, 22 Jahre alt, im Besitze sehr guter Zeugnisse, sucht baldigst anderweitige Stellung. Gefl. Offerten an die Exp. unter Chiffre 391.

Koch-Lehrling. Suche für meinen 16-jährigen Sohn eine Kochlehre. Derselbe ist der französ. Sprache in Wort u. Schrift mächtig. H. Lang, Lokomotivführer, in Ofringen. 387

Koch-Volontär. Ein junger Mann mit sehr guten prima Zeugnissen versehen, sucht Stelle in obiger Eigenschaft in ein gut renommirtes Hotel. Off. an die Exp. unter Chiffre 386.

Lingere, fachlich tüchtig, 25 Jahre alt, sucht Saison- oder Jahresstelle zu baldigem Antritt. Offerten an die Exp. unter Chiff. 394.

Portier, Bänder, gewandt und tüchtig, sucht Stelle als Etageportier. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten an die Exped. unter Chiffre 385.

Portier, 28 Jahre, 4 Haupt- sprachen sprechend, mit dem Service vertraut, sucht auf Anfang Juni oder später Stelle als Concierge-Kondukteur. Gute Zeugnisse. Offerten an die Exp. unter Chiffre 372.

Saalkocher. Eine gebildete Tochter, von angenehmem Aeussern, seit etlichen Jahren, als Saal-Fräulein thätig, mit besten Zeugnissen versehen, sucht ähnliche Stellung in einem besseren Hotel. Offerten an die Exped. unter Chiffre 384.

Secretärin. Alleinstehende Charakter, vertraut mit Buchführung u. Bureaudienst, der deutschen, französ., u. engl. Sprache mächtig, mit Erfahrungen im Reisen, sucht, gestützt auf beste Referenzen passende Stelle. Eintritt vom 1. Juni an. Offerten an die Expedition unter Chiffre 379.

Sekretär, 21 Jahre, ital. franz. u. engl. sprechend, gegenwärtig in Stelle, sucht Engagement, am liebsten an den ital. Seen. Ansprache beiseiten. Off. an die Exp. unter Chiffre 378.

Sekretärin. Eine allein- stehende junge Frau, in Bureauarbeiten gut bewandert, sucht Saison-Stelle in obiger Eigensch. Es wird weniger auf hohen Lohn als gute Behandlung gesehen. Offerten an die Exp. unter Chiffre 392.

Sekretärin. Ein Fräulein, welches die einfache und doppelte Buchführung gründlich erlernt hat, sucht Stelle auf ein Bureau in ein Hotel der deutschen Schweiz. Gefl. Off. nimmt entgegen **Rud. Mosse, Basel** sub Chiffre M 21 B. 1341

Sommelier de salle, 19 ans, connaissant 3 langues, actif, intelligent, bonne tenue et bien au courant du service, désire se placer de suite. Adresser les offres à l'Administration s. chiffre 396.

Valet de chambre. Suisse 23 ans, au courant du Service, désire se placer pour le 1^{er} Juillet. Etranger préféré. Adresser les offres à l'administrat. sous chiffre 383.

Zimmermädchen, gut deutsch und französisch sprechend, eben aus dem Süden zurückkehrend, sucht Engagement in besserem Hotel für die Sommermonate. Off. an die Exp. unter Chiffre 395.

HOTEL-REVUE
Organe de la Société Suisse des Hoteliers
agent pour insertions de
Demandes d'emploi
DES EMPLOYÉS D'HOTELS.
Les Abonnés de l'"Hotel-Revue" occupent les 25 000 employés.
Une insertion 1.50, chaque répit. 1 fr. (non compris les frais de 25 000 employés en timbre-poste).