

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 26

Anhang: Beilage zu No. 26 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 26 der „HOTEL-REVUE“.

Anstand bei Tische.

Von Wilhelm F. Brand.

Man wirft bei uns den Engländern oft Mangel an guten Sitten vor, ein Vorwurf, den sie ihrerseits in noch stärkerer Masse gegen uns erheben. Wer hat denn nun recht? — Sollte die Wahrheit nicht in der Mitte liegen? Sollten nicht beide Seiten recht, beide auch unrecht haben? Der Engländer erscheint uns oft linkisch und ungeschlacht, unser Hutherunterreissen, unsere Verbeugungen erscheinen ihm unmännlich, ja geradezu hanswurstig. Eine gewisse bei uns in hohem Ansehen stehende Schneidigkeit ist mit seinen Anschauungen von bescheidener Zurückhaltung, wie sie einem Gentleman oder einer Lady ziemt, unvereinbar, und er setzt sich viel lieber den Vorwurf aus, linkisch zu erscheinen als etwas vorstellen zu wollen. In diesem Sinne betrachtet, wird uns auch seine „Steifheit“ und „Unnahbarkeit“ in einem ganz anderen Lichte erscheinen. Er macht sich's gern bequem, sieht kein Uebel darin, die Beine überzuschlagen, und geniert sich selbst in Gesellschaft nicht, einen Fuss auf das Knie des anderen Beines zu legen.

Was aber auch die Schwächen der Engländer sein mögen, beim Essen legen sie im allgemeinen einen unverkennbar grösseren Anstand an den Tag, als irgend eine andere Nation, und zwar bis in die unteren Schichten der Bevölkerung; ich kann das behaupten, habe ich doch einmal mehrere Wochen lang in England in Restaurationen gegessen, wo die Mehrzahl der Gäste gewiss Schuster, Schneider, Droschkenkutscher und Leute aus gleicher Berufsklasse waren. Das ist nun zwar schon eine Reihe von Jahren her, aber einzelne Personen an den vornehmsten Gasthofstafeln des Kontinents haben mich nur zu oft wieder daran erinnert, indem sie lange nicht in so anständiger Weise ihr Mahl einnahmen, wie jene einfacheren Elemente. — „Nun, es gibt auch hier Leute genug, die wissen, wie man mit Anstand isst“, wirft da vielleicht jemand ein. Ganz gewiss, viele wissen es, und tun es — sehr viele — wenn auch kaum einer aus der Zahl von zehn solcher Personen, die sich's einbilden.

„Aber warum soll ich mir denn beim Essen Zwang antun?“ erwidert vielleicht ein anderer. „Ich mache es mir gerade bei Tisch gern gemütlich.“

Ich auch! Aber Formlosigkeit ist wahrlich keine Gemütlichkeit. Man beobachte nur einmal den „gemütlichen Esser“. Er weiss nur zu oft nicht, wie er Messer und Gabel handhaben soll, und wenn er sich dann vollends einmal in Kreise eingeführt sieht, wo seine Art zu essen nicht eben üblich, da kann man ihm leicht genug ansehen, wie ungemütlich er sich fühlt, ganz abgesehen davon, dass er auch seinen Nachbarn eine Ungemütlichkeit bereitet oder ihnen wohl gar Laune und Appetit verdirbt. Ein solcher Einwurf wie der, dass man sich's bei Tische recht gemütlich machen, d. h. sich recht gehen lassen müsse, kommt mir vor, wie wenn einer, der reiten will, behauptete, man müsse sich's zu Pferde recht gemütlich machen, man brauche nicht gerade zu sitzen, im Gegenteil, eine nachlässige Haltung mache das Reiten gemütlicher. Und damit sind wir gleich zu dem Hauptfehler gelangt, dessen sich so viele Esser schuldig machen. Die Deutschen geben so viel auf eine gerade Haltung, mehr vielleicht als irgend eine andere Nation — wenigstens trifft dieses auf die deutschen Männer zu, wenn auch in dieser einen Beziehung gerade die deutschen Frauen hinter jenen weit zurückbleiben und ebenso weit wieder hinter den englischen Frauen — viele deutsche Männer halten sich stramm aufrecht nicht nur beim Reiten, sondern auch auf der Promenade etc. Nur bei Tische knicken sie so leicht zusammen, und aus Hang zur Bequemlichkeit bereiten sie sich die grösste Unbequemlichkeit, aus der alle anderen üblen Angewohnheiten beim Essen sich von selbst ergeben.

Wer sich gerade hinsetzt, sieht unwillkürlich darauf, dass auch sein Stuhl gerade und nicht zu weit vom Tische entfernt steht. Ebenso unwillkürlich hält er auch beide Ellenbogen stramm am Körper. Ihm genügt der freie Unterarm vollständig zur Handhabung von Messer und Gabel und er wird mit demselben niemals den Tisch berühren*). Der „gemütliche Esser“ muss dagegen einen Halt für seine Arme haben. Er legt das Handgelenk oder auch den ganzen Unterarm auf den Rand des Tisches und muss desshalb den ganzen Oberkörper vorbeugen. Da aber so alle Bewegungen, die er mit Messer und Gabel auszuführen hat, von dem zur Unterstützung des Oberkörpers fest auf den Tisch gelegten Handgelenk ausgehen und nicht von dem ganz frei gehaltenen Unterarm, so hat er nicht genügend Kraft mehr in der Hand und schneidet und schaufelt nun, so gut es gehen will, kommt dann der Gabel auch noch auf halbem Wege entgegen, indem er abermals den Körper weiter vorlehnt und schliesslich in peinlich gekrümmter Haltung dasitzt. Und das soll gemütlich sein! Die natürliche Folge einer solchen ungemütlichen und ganz und gar nicht zweckentsprechenden Haltung ist, dass er sein Essen nicht

zu Munde führen kann, ohne gewärtig zu sein, dass ihm unterwegs ein erklecklicher Teil davon abhanden kommt, dass er, wie ein kleines Kind, zur Vermeidung von Flecken sich die Serviette über die Brust breiten muss. Wer mit der geringsten Sorgfalt, zugleich aber in gerader Haltung isst, wird überhaupt kaum einer Serviette bedürfen und sie jedenfalls auf dem Schosse liegen lassen können.

Ganz von selbst wird der aufrecht Sitzende auch in dem Anfassen der Esswerkzeuge einen gewissen Anstand beobachten. Er wird vor allem das Messer am Griff anfassen und es nicht etwa auch noch an der Schneide halten. Diese auch nur mit einem Finger zu berühren — wie es so vielfach mit dem krampfhaft aufgedrängten Zeigefinger geschieht — erscheint höchst ungeschickt. Messer wie Gabel sind möglichst lang anzufassen, so dass zwischen den Fingern und der Schneide noch ein mehrere Centimeter breiter Raum bleibt. Während des Sprechens mit dem Messer auf irgend etwas hinzuweisen, ist eine Unsitte, die wohl nicht besonders gerügt zu werden braucht, aber wie viele — die das gewiss nicht tun würden — begehnen die Ungehörigkeit, die Messerspitze dann und wann, sei es auch nur eine Hand breit, vom Teller aufzuheben. Wozu das! In den meisten Fällen kommt es gewiss nur daher, weil das Handgelenk auf dem Tische ruht. Gar wunderlich nimmt es sich aus, wenn jemand, um ein Stückchen Brot mit Butter zu bestreichen, statt es auf dem Teller liegen zu lassen, das Brot erst in die flache Hand nimmt, wo möglich auch noch in die Höhe hebt und so aus freier Hand zwischen Himmel und Erde dies Werk vornimmt. Wie ungeschickt! Auch in das Salzfass sollte man nicht mit dem Messer fahren — zumal wenn dieses schon gebraucht ist! Zum Salzlass gehört ein kleiner Löffel, und es ist unbegreiflich, wie es in Gasthöfen, die für ersten Ranges gelten möchten, noch so häufig daran mangeln kann; dass das Messer gar zu Munde geführt wird, ist eine Unsitte, die in unseren Tagen doch in Kreisen, die auch nur für einigermaßen gesittet gelten möchten, glücklicherweise selten vorkommt. Dazu ist doch die Gabel ein so viel geeigneterer Gegenstand, wenn sie auch in der linken Hand gehalten wird. Aber es bedarf doch nur eines ganz geringen Aufwandes an Uebung, um dieselbe zu dieser Dienstleistung heranzubilden. Doch wird auch in ihrer Handhabung vielfach arg gefehlt. So ist es ein sehr oft vorkommendes, ebenso unbequemes wie unschönes Verfahren, die Gabel so anzufassen, dass der Stiel zwischen Daumen und Zeigefinger emporgragt. Wie wenn man einen Zaunpfahl in die Erde stossen wollte, so wird nach dieser Manier die Gabel in die Speise gegraben. Auch die Gabel sollte möglichst lang angefasst werden und zwar so, dass das obere Ende derselben ebenso wie beim Messer von der inneren Handfläche völlig bedeckt wird und die Hohlung der Zinken sollte mit der Innenseite unter allen Umständen nach unten gehalten werden. Nur bei Erbsen und dergleichen Speisen, die sich sonst nicht auf der Gabelhalten lassen, würde eine Ausnahme statthafte sein. Solässt sich zwar nicht so viel auf einmal aufladen, aber das ist ja nur ein anderer Vorteil und bewahrt uns davor, eine andere Ungehörigkeit zu begehen. Es gibt auch wohl Leute, die offenbar auf besonders feine Manier zu essen glauben, indem sie den kleinen Finger von der Hand ausstrecken, aber das sieht aus wie gespreizte Ungeschicklichkeit, vor der man sich hüten sollte. (Schluss folgt.)



Das Blasswerden des Rotweins hat seinen Grund darin, dass der rote Farbstoff nach und nach ausgeschieden wird, teils in eine mehr braune Nuance übergeht. Diese Wirkung kann hervorgerufen werden durch neu eingelagerte Fässer, deren poröses Holz viel Feuchtigkeit aufsaugt, durch Anwendung fauler Beeren zur Weinbereitung oder dadurch, dass die Kämme, besonders wenn sie schon braun waren, nicht entfernt wurden. Schwefel ist das einzige Mittel, um die braune Farbe wieder in eine rote zu verwandeln und der weiteren Ausscheidung des Farbstoffes Einhalt zu thun.

Kennzeichen der Margarine-Butter. Ein einfaches Mittel, um festzustellen, ob Butter mit Margarine gemischt ist, besteht in einem geringen Zusatz von schwelliger Säure. Färbt sich die Butter dabei hell oder rötlich gelb, so ist sie unverfälscht, tritt aber eine dunkelgelbe oder braune Färbung hervor, so ist die Butter margarinehaltig und der Verkäufer verfällt unter Umständen dem Strafgesetze über Nahrungsmittel-Fälschung. Da der Zusatz von Margarine zur Butter nachgerade professionsmässig betrieben, diese aber trotzdem als Naturbutter ausgegeben wird, so sind an mehreren Orten die Polizeibehörden dazu übergegangen, den Margarineverkauf von Butterverkauf zu trennen; so ist z. B. in der Pariser Centralmarkthalle der Verkauf von Margarine und margarinehaltiger Butter auf einen bestimmten Platz beschränkt und zwar bei strenger Strafe.

Oelfarben-Anstriche zu reinigen. Der Anstrich der Fussböden, Thürnen und Fensterrahmen leidet bekanntlich unter der Anwendung von Seife, mehr noch von Soda. Neuerdings hat man nun herausgefunden, dass Quillayarindenwasser den Oelfarben-Anstrich durchaus nicht angreift. Für 20 Pfennig Quillayarinde (auch Panamaspäne genannt) schütte man 7—8 Liter kaltes Wasser und lasse sie 24 Stunden ziehen. Sodann seihe man die Flüssigkeit durch und reibe mit ihr mittelst eines Flanelllappens die angestrichenen Gegenstände ab, worauf man mit reinem Wasser abspült und mit einem sauberen Tuche gründlich abtrocknet. Hat man nur kleine angestrichenen Flächen zu reinigen, so braucht man weniger Rinde, natürlich auch entsprechend weniger Wasser.

Temperatur der Getränke. Welche Temperatur sollen Weine und Wasser beim Trinken haben? Rotwein (auch roter Rheinwein) muss eine Temperatur von zwölf bis vierzehn Grad Reaumur haben und darf nicht kalt gereicht werden. Leichter weisser Wein darf nicht so kalt gegeben werden wie schwerer Rheinwein, und Schaumwein wieder kann noch kälter sein als Rheinwein. Zehn Grad Reaumur gelten für leichten Weisswein, acht Grad für schweren Rothwein und sechs Grad, nicht kälter, für Schaumwein als hinreichend. Massgebend ist bei dieser Temperatur die nachgewiesene Tatsache, dass die Geschmacksnerven bei starker Kälteempfindung abstumpfen, so dass bei kalten Weinen von einem Genuss nicht mehr die Rede sein kann. Es wird, um auch die Zeitangabe des Kühlens nicht fehlen zu lassen, genügen, leichten Rotwein eine Stunde, Rheinwein zwei und Schaumwein drei bis vier Stunden in Eis zu stellen. Da vielfach auch Selters- und Trinkwasser gereicht werden oder doch bereit stehen, auch manchmal schwere Weine dargeboten werden, so sind folgende Wärmegrade zu merken: Für Selters- und Sodawasser sind elf Grad und für Trinkwasser neun Grad Reaumur die beste Temperatur, während schwere Dessertweine einige Stunden im durchwärmten Raume stehen müssen, bevor sie den richtigen Wärmegrad haben.

Gegen das Berühren der Backwaren mit den Händen ist sowohl seitens der Verkäufer, wie auch der Käufer mit Recht von jeher geeifert worden, ohne dass jedoch irgendwo Abhilfe geschaffen worden wäre. Und was hilft es auch schliesslich, wenn allein beim Verkauf dieser Forderung genügt würde, da ein Brot vom Bäcker bis zu seinem Verbrauch doch meist noch durch viele Hände geht, wie die allgemeine Benutzung ein und desselben Brotes in den Speiselokalen wohl das drastischste Beispiel darstellt. Recht beachtenswert erscheint daher ein von einer Firma in Hannover gemachter Vorschlag, dessen Realisierung sich dieselbe durch Gebrauchs-Muster schützen liess. Das Prinzip der Neuerung besteht einfach darin, dem Brote gerade wie der Wurst eine Schale, eine Hülle aus Papier zu geben, die sofort nach der Entnahme des Gebäckes aus dem Ofen diesem straff überzogen und an den Enden zugebunden wird. Dadurch ist jede Berührung des Inhalts mit den Händen unmöglich gemacht; beim Verbrauch reisst oder schneidet man oben vom Papier ringsum einen Streifen ab, der Dicke des Schnittes entsprechend. Die praktische Idee verdient wirklich Beachtung, umso mehr, als das Mittel zu ihrer Verwirklichung ein so billiges und einfaches ist. Jedenfalls werden die Inhaber des gesetzlichen Schutzes gerne bereit sein, gegen annehmbare Bedingungen die Erlaubnis zur Anwendung der Brothüllen zu erteilen.

Bestimmung des Alters der Eier. Bekanntlich verlieren die Eier mit zunehmendem Alter an Güte und Werth, da durch die Poren der Schale Luft und Zersetzungsprodukte eindringen, die den Inhalt früher oder später ungeniessbar machen. Durch die Poren der Schale verdunstet aber auch Wasser und die Eier werden dadurch fortgesetzt leichter. Allerdings geht dies, je nach dem Aufbewahrungsort, rascher oder langsamer vor sich, immerhin aber bietet dieser Vorgang einen Anhaltspunkt, um wenigstens annähernd das Alter und damit den Gebrauchswert der Eier zu bestimmen. Nimmt man nämlich $\frac{1}{2}$ l Wasser, löst darin 60 gr. Kochsalz auf, so erhält man eine Lösung von ca. 1,073 spec. Gewicht. In dieser Lösung sinken frische Eier unter, schwimmt aber ein Ei darin, so ist dies der Beweis, dass das Ei nicht mehr frisch ist. Wie alt ist dann das Ei? Setzt man nun dem $\frac{1}{2}$ l Salzlösung noch $\frac{1}{4}$ l Wasser zu, d. h. macht man aus $\frac{1}{2}$ l $\frac{3}{4}$ l und damit die Lösung schwächer, so sind Eier, die in dieser schwächeren Lösung unter sinken, ca. 14 Tage alt. Da die Eier mit zunehmendem Alter fortgesetzt leichter werden, so muss auch die Salzlösung, in der sie unter sinken sollen, immer schwächer sein, so dass ein Zeitpunkt eintritt, wo sie in reinem Wasser schwimmen, d. h. also gleich schwer wie reines Wasser sind. In diesen Zustand gelangen ohne besondere Vorsicht aufbewahrte Eier in 60—100 Tagen, so dass man auch sagen kann, Eier, die in reinem Wasser schwimmen, sind zwischen 60—100 Tage alt.

*) Allerdings sind vielfach die Eistische zu hoch oder die Stühle sind zu niedrig, wodurch eine Vermeidung der Berührung der Arme mit dem Tisch wesentlich erschwert wird. Ein paar Centimeter machen hier schon viel aus.

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.“

Hotel mit Restaurant.
In bester Lage Luzerns ist ein im vollen Betriebe befindliches alt renommiertes (K 578 L)
Hotel II. Ranges
(mit Realrecht) mit grossem Restaurant, per sofort an einen tüchtigen Wirt zu verkaufen, event. zu vermieten. Schriftliche Offerten sub Chiffre K 578 L an die Annoncen-Expedition H. Keller, Luzern. 1346

Passugger Tafelwasser.
Natronsäuerling aus dem Quellengebiet der Rabiusaschlucht bei Chur.
Erfrischungs- und Tafelgetränk ersten Ranges, besonders zuträglich durch die säuretilgende Wirkung.
Sehr billig
Zu beziehen überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken; Kistenweise auch durch die Betriebsdirektion der Passugger Heilquellen A. G. in Zürich. 1331

S. GARBARSKY
Chemiserie de 1^{er} ordre
Löwenstrasse 51 Zürich Telefon 3370.
Spezialität: feine Herrenhemden nach Mass, sowie Kragen, Manchetten, Cravatten, Unterzeuge etc. in grösster Auswahl und bester Ausführung.
Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

Unter Vorkaufsrecht zu pachten gesucht,
für kommenden Winter an der französischen oder italienischen Riviera eine feine
Hotel-Pension
mit nicht unter vierzig Fremdenbetten. Prima Referenzen werden geboten. Frankierte Offerten unter Chiffre H 1323 R an die Expedition der Hotel-Revue.

Gut assortiertes Lager. Prompter Versandt.
Conserven - Delicatessen - Kaffeerösterei
G. Hofer-Lanzrein, Thun.
Hauptniederlage
der
Walliser Conservenfabrik Saxon.
Telephon. Telegr.-Adr.: Conserven Thun.

Hotel-Personal
empfehlen die
Plazierungs-Bureaux
des
Genfer-Vereins.
GENÈVE, 4 Rue Gevray 4.
ZÜRICH, 23 Linthescher-Strasse 23.
hauptsächlich:
Chefs de réception
Sekretäre
Oberkellner
Zimmerkellner
Restaurant-Kellner
Saalkellner

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

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

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

Die Venturina
Dr. Bieder-Broeg in Zürich
hält und verkauft den echt
amerik. Stempel- und
Rapid-
Bleistift
in allen
Größen
und
Farben
zu
billigen
Preisen
bei
besten
Bedingungen.
H 1301 Z

1 Verkapselungsmaschine,
(für Kapseln bis zu 45 mm. Länge),
welche auf unserm Redaktionsbureau
als Ausstellungs-Objekt gedient
hat, wird wegen Raummangel
zu verkaufen gesucht.
Redaktion der „Hôtel-Revue.“

Ing. Augusto Stigler.
Hydraulische und elektrische
Personenaufzüge.
1200 Anlagen in Europa,
60 Anlagen in der Schweiz.

Hydraulische Warenaufzüge,
Hydraulische Gepäckaufzüge,
Hydraulische Speiseaufzüge,
Transmissionsaufzüge.
Alleinvertretung:
Geo. F. Ramel,
Maschinen-Ingenieur,
Seefeld 41, ZÜRICH.
Telegramme: Rameleo, Zürich.
Telephon No. 1321.
Prima Referenzen.
Ausarbeitung von Projekten und Kosten-
voranschlägen gratis. (M. 5039 Z)
System der Personenaufzüge für
bestehende und neue Bauten.

**Personal-
gesuche.**

Oberkellner, tüchtige, jün-
gere Kraft, mit
Sprachkenntnissen, findet pr.
15. August in gut frequentiertem
Hotel Jahresstelle. Off. mit Zeug-
nisabschr. u. Photoz. befördert
die Exped. unter Chiffre 407.

Sekretär-Volontär. Für
eines
d. grössten Hotels in St. Moritz-
Bad wird ein Sekretär-Volontär
gesucht. Derselbe muss speziell
dem Direktor in der Reception
hülfreich sein. Sehr lehrreiche
Stelle f. einen Hotelierssohn. S. hohe
Gratifikation. Off. an Postfach 328
St. Moritz-Bad. 403

HÔTELIERS
à la recherche
d'employés
insérés avec succès dans
L'HÔTEL-REVUE
Journal le plus répandu dans les hôtels
Prix de l'annonce
1 fr. par insertion
pédit. d'office 2 fr.
Chaque expédition, 1.50
Les Sociétaires
1 fr. par insertion
(non compr. les frais
d'expédition, d'office).

**Stellen-
gesuche.**

Aide de cuisine, junger Koch,
mit besten
Zeugnissen, wünscht Stelle f.
sofort in einem grösseren Hotel als
Aide eventuell als Chef in ein
kleineres Haus. Offerten an die
Expedition unter Chiff. 400.

Apprenti-Sommelier
de bonne famille, p. Hôtel de la
Suisse française. Un bon certificat
de l'école est exigé. Apprentissage
deux ans. Adresser les offres à
l'Administration sous chiffre 402.

Buffetfräulein, 19 Jahre alt,
mit guten
Zeugnissen, sucht Stellung,
womöglich in feinem Café oder
Wein-Restaurant. Eintritt nach
Belieben. Offerten an die Exped.
unter Chiffre 405.

Chef de cuisine mit guten
Zeugnissen.
erster Häuser des In- und Aus-
landes sucht für kommenden Winter
Stelle in ein Haus I. Ranges, gute
Jahresstelle nicht ausgeschlossen.
Off. an die Exped. unter Chiffre 411.

Conducteurs-Concièrges,
zwei, Schweizer, mit den 3
Hauptsprachen vertraut, suchen
auf künftige Wintersaison Stellen
nach dem Süden. Zeugnisse und
Photogr. zu Diensten. Offerten
Poste restante Luzern unt. Chiff.
A M 6. 399

Directeur d'hôtel ou chef
de réception, bien versé sous tous
les rapports, cherche Engagement
pour l'hiver prochain. (Successful
man for Italy or the Riviera) Adr.
les offres à l'Administration du
journal sous chiffre 1344.

Kellner-Lehrling. Ein
der Realschule entlassener
Knabe sucht Stelle als Kellner-
Lehrling in einem Hotel. Sich zu
wenden an den Vormund: Alfr.
Mahli, z. Lindenhof, St. Gallen.
(O 2385 Y) 1343

Köchin. Eine junge, tüchtige
Köchin sucht Stelle
für sofort in ein Hotel neben
den Chef. Offerten an die Exped.
unter Chiffre 401.

Koch. Junger Mann, gelernter
Koch u. Pâtissier beider
Sprachen mächtig, sucht so
bald als möglich Engagement in
ein gutes Haus. Zeugn. zu Dien-
sten. Offerten an J. F. Brasserie
Lucernoise, Genève. 412

Koch-Lehrling. meinen 16-
jährigen Sohn eine Kochlehr-
stelle. Derselbe ist der französ.
Sprache in Wort u. Schrift mächtig.
H. Lang, Lokomotivführer, in
Oftringen. 387

Kochlehrling. Ein Jüngling
von 16 Jahren
sucht Kochlehrstelle für so-
fort oder später. Offerten unter
Chiffre O. H. 197 an Orell Füssli,
Annoncen, Bern. 1355.

Oberkellner, tüchtig und
sprachlich mächtig, sucht ge-
stützt auf prima Referenzen Sai-
son- oder Jahresstelle. Offerten
unter Chiffre A. F. Postrestante,
Bienne. 408

Office-Gouvernante. Als
sol-
che oder als Lingère sucht
eine deutsch u. franz. sprechende,
mit guten Zeugn. versehene Tocht-
er Jahresstelle in gutem Hotel.
Eintritt nach Wunsch. Offerten
an die Exped. unter Chiffre 409.

Portier. Deutsch u. französ.
sprechender, arbeit-
samer Etagen-Unterportier,
monatliches Salair Fr. 30.—, sowie
1 Koch-Volontär zu sofort. Ein-
tritt gesucht. Gratifikation. Zeugn.
u. Photogr. an Familie Seiler,
Kurhaus Bellevue, Kl. Scheidegg,
Wengernalp. 406

Secrétaire, chef de réception,
27 Jahre, Schweizer, 4 Sprachen
vollkommen mächtig, Ia. Referenz.
aus ersten Hotels, 4 Saison in einem
ersten Hotel Italiens, sucht Winter-
stelle. Offerten an die Exped. unt.
Chiffre 397.

Sekretärin. Alleinstehende
Charakter, vertraut mit Buch-
führung u. Bureaudienst, der deut-
schen, französ. u. engl. Sprache
mächtig, mit Erfahrungen im Rei-
sen, sucht, gestützt auf beste Re-
ferenzen passende Stelle. Eintritt
baldmöglichst. Offerten an die
Expedition unter Chiffre 379.

Sommelier-Secrétaire I.
Le proprié. d'un petit Hôtel
de saison en Suisse cherche posi-
tion pour l'hiver comme I. Som-
meller-Secré. ou Chef d'étage. Il
parle les langues princip. Bonnes
références à disposition. Adresser
les offres à l'Adm. sous chiffre 404.

Volontär. Ein intelligenter,
kräftiger Junge,
16 Jahre alt, der schon 1 Jahr
als Piccolo angestellt war u. gut
italienisch spricht, wünscht zur
weiteren Ausbildung in einem
besseren Geschäft Stelle, wo er auch
die französische Sprache erlernen
kann. Gef. Off. sub J 2301 G
an Haasenstein & Vogler, St.
Gallen. 1352

Zimmermädchen oder II.
nerin, deutsch, englisch und
franz. sprechend, mit guten Zeug-
nissen versehen, sucht Stelle in
gutes Hotel. Offerten an die Ex-
pedition unter Chiffre 410.

HÔTEL-REVUE
Organ de la Société Suisse
des Hôtelliers. Journal avan-
cées pour l'insertion de
Demandes d'emploi
DES EMPLOYÉS D'HÔTELS.
Les Abonnés de
l'Hôtel-Revue occu-
pent en tout plus
de 25.000 employés.
Une insertion 1.50,
chaque répétition 1 fr.
Joindre le montant
en timbres-poste.