

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 1 (1892)
Heft: 41

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

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

Diese Strassenbahn, die Stanserhorn-Bahn selbst, sowie das Bahnhof-Restaurant und ein Theil des Hotels sollen auf 1. Juli 1893 eröffnet und dem Betriebe übergeben werden.

In Frutigen, dem Hauptort des Kanderthals, ist seit Anfang dieses Monats die elektrische Beleuchtung eingeführt. Die Kander liefert die Kraft hierfür; 230 Glühlichter sind in Betrieb; ihre Zahl kann bis auf 500 erhöht werden.

Elektrische Strassenbahn von St. Moritz-Dorf nach St. Moritz-Bad. Vom Bundesrath wird den eidgenössischen Räten beantragt, es sei den Herren Em. Michel und E. Pidermann, beide in St. Moritz, die Konzession für den Bau und Betrieb einer elektrischen Strassenbahn von St. Moritz-Dorf nach St. Moritz-Bad zu erteilen. Gesamtlänge der Bahn 1900 Meter; es ist 10 Minuten Betrieb in Aussicht genommen.

Lausanne. Hôtel und Pension Beau Séjour wurde von einem Konsortium der Besitzer Wwe. Chevalier für 500,000 Fr. abgekauft. Nennt sich nunmehr Société Pension Beau Séjour. Die Uebergabe erfolgte am 1. Dezember.

Laysin. Brusquement nous sommes tombés en plein hiver. Il y a quelques jours encore, les hôtes du Grand Hôtel et des chalets voisins cueillaient à pleines mains les fleurs et les fraises; aujourd'hui, nous avons de trente à quarante centimètres de neige. Loin de lui faire grise mine, nous la saluons avec plaisir; c'est le commencement des grandes parties de luges. On va s'en donner à cœur joie! Gazette.

Menton. Prinz Alexander von Lübeck und der Herzog von Choiseul weilen in Menton.

Monte Carlo beherbergt den Graf und die Gräfin von Aberdeen.

Cannes. Die Kronprinzessin von Schweden, gegenwärtig in Baden-Baden weilend, wird den Winter in Cannes zubringen. — Der Grossfürst Michel Michailowitsch von Russland hat sich für den Winter hier niedergelassen.

Nizza. Die Saison ist noch sehr schwach, wie an der ganzen Riviera. — Durch die Ueberdeckung des Bayon-Flusses, was mit einem Kosten-Aufwand von 4 Millionen geschehen soll, wird eine bedeutende Verschönerung geschaffen.

Nice. Prinzessin Gortchakow weilt im Hotel Westminster und Prinzessin Zoë Ghika im Hotel des Iles Britanniques.

— Prinz Gaikwar von Baroda ist diese Woche im Hotel «Grande Bretagne» zu kürzerem Aufenthalt abgestiegen.

Kairo. Die Saison ist bis jetzt noch schwach, die Fremdenzahl verhältnissmässig noch gering, das Wetter

dagegen prachtvoll. — Der Direktor vom Hotel Sheppard, Eduard Simoni, ist gestorben.

Florenz. Der Grossherzog und die Grossherzogin von Mecklenburg-Strelitz werden diese Woche in hier zum Winteraufenthalte erwartet.

Poststückverkehr mit Mexiko. Von nun an können Poststücke im Gewicht bis zu 5 kg. (ohne Werthangabe und ohne Nachnahme) nach Mexiko auch über Frankreich geleitet werden. Die Beförderung erfolgt mit den am 21. jedes Monats von St. Nazaire abgehenden Schiffen. Die bei der Aufgabe zu entrichtende Transporttaxe beträgt Fr. 3. 50. Den Stücken sind 2 Zolldeklarationen beizugeben. Wie bei der bereits bestehenden Leitung über Hamburg gilt auch hier die Bestimmung, dass für den Verlust oder die Beschädigung eines Poststückes auf mexikanischem Gebiet eine Entschädigung nicht geleistet wird.

Vermischtes.

Milch und Milchprodukte in Paris. Die «Schweiz. Milchztg.» enthält einen Aufsatz über Milch und Milchprodukte in Paris. Aus demselben geht hervor, dass der Pariser Milchhandel zum grossen Theil in den Händen mehrerer bedeutender Gesellschaften liegt. Drei der hervorragendsten derselben liefern täglich je nach der Saison 250,000 bis 350,000 Liter Milch in die Millionenstadt. Diese konsumirt im Verhältniss zu ihrer Einwohnerzahl eine ungewöhnlich grosse Menge Milch; selbst zu den Mahlzeiten wird statt des oft verfälschten Weines Milch getrunken. Nirgends spielt wohl der Käse eine so unerlässliche Rolle wie in Frankreich, und speziell der Pariser kann ohne denselben gar nicht bestehen. Selbst während der Belagerung von 1870/71 liess man sich alle Entbehrungen eher gefallen, als dass man seinen Käse aufgab, und das kleinste Restchen davon wurde mit Gold aufgewogen. Der Konsum von Käse in Paris erreicht einen ausserordentlich grossen Umfang; 10 Millionen Kilo jährlich genügen kaum zur Befriedigung des Bedürfnisses.

Gänseleberpastete. Die ersten Versuche, die Gänseleberpastete, diese unübertreffliche, man kann sagen Königin der Pasteten, herzustellen, lassen sich auf die alte römische Küche zurückführen. Metellus Scipion war der erste, welcher die Kunst erlangte, Gänse so zu mästen, dass die Lebern weiss und fett wurden. Zum Gebrauch legte man sie in eine Mischung von Milch und Honig. Der Dichter Martial besang diese Erfindung, doch ist es unbekannt,

wie die Leber bereitet, und ob man schon damals die Pasteten kannte. Die Erfindung der heutigen Gänseleberpastete ist einem französischen Koch Namens Close zu danken. Er stand im Dienste des Marschalls Conté, welcher von 1761—1788 Kommandant von Strassburg war. Der genannte Close kam zuerst auf den Gedanken, die Gänselebern, welche im Elsass sehr häufig sind, der feineren Küche einzuverleihen. Die damals schon bekannten Pasteten brachten ihn auf den Gedanken, statt des Wild und Geflügels, welche in der Regel den Inhalt bildeten, die Pastete in ihrer heutigen Vollendung herzustellen, ist zweifelhaft. Die Erfindung Close blieb ein Geheimniss der Küche des Herrn v. Conté; so lange dessen Stellung als Kommandant von Strassburg dauerte, überschritt die Pastete nicht die Grenze des herrschaftlichen Hauses. Dies änderte sich, als der Marschall im Jahre 1788 seinen Posten aufgab. Close, wahrscheinlich in Vorahnung der kommenden Revolution, müde, einem Herrn zu dienen, nach Selbstständigkeit strebend, vielleicht auch aus Liebesdrang, blieb in Strassburg. Er heiratete seine Auserkorene, die Wittve eines Pastetenbäckers Mathieu und nun verwertete er seine Erfindung und verkaufte dem grossen Publikum seine Gänseleberpasteten. Der Ruhm derselben verbreitete sich bald überall und er fand Abnehmer. Von dem Hause der Strasse Mesenge in Strassburg ging die Strassburger Pastete aus, um ihren Triumphzug über die ganze Welt zu machen.

Ecken und Enden. «Ja, ja, mein lieber Freund, die von mir gemachten Reisen müssen jeden in Erstaunen setzen. Sie müssen wissen, ich bin schon an allen Ecken und Enden der Erde gewesen.»

«Ach, herje! Und ich habe immer gedacht, die Erde wäre rund.»

Briefkasten.

J. M. L. in N. Bezügl. der Reklame-Firma in St. Gallen, haben wir die nöthigen Informationen eingeholt und stellt sich dabei heraus, dass es mit dem Unternehmen ziemlich «happet». Schon zweimal hat es sich darum gehandelt, das Unternehmen zu verkaufen, die Unterhandlungen verliefen aber jeweils im Sand. Auf die Anfrage, wie es sich mit den zum Voraus bei den Inserenten einkassirten Geldern verhalte, wurde uns die Antwort zu Theil, dass bei allfälligem Fallnlassen des Projektes, die erhaltenen Beträge zurückbezahlt würden. Die auf Ihre Annonce Bezug habende Route ist bis jetzt noch nicht erschienen. Dies zu Ihrer Aufklärung.

Fremden-Etablissement zu verpachten.

Das altbekannte **Hotel Bellevue in Thun, Berner Oberland**, enthaltend ein neu restaurirtes Hauptgebäude mit grossen Verandas, zwei Dependenzgebäude, englische Kirche, Scheune und sonstige Nebengebäude, mit zugehörigem Complex 11 Hect. 22.76 Aren Flächeninhalt, ist auf die Saison 1893, auf Wunsch auch für die Dauer von mehreren Jahren, zu verpachten. Das Betriebsmobiliar, in gutem Zustande, wird in die Pacht eingeschlossen.

Das Hotel Bellevue, I. Ranges (enthaltend circa 180 Betten) liegt am Landungsplatz der Dampfschiffe, inmitten prachtvoller, sehr ausgedehnter Anlagen und Waldungen, mit herrlicher Aussicht auf das Thunerseegelände und das Berner Hochgebirge.

Pacht-Offerten sind bis zum 31. Dezember 1892 an die unterzeichnete Besitzerin zu richten, die jede gewünschte Auskunft erteilen wird.

Bern, den 14. Dezember 1892.

Bernische Bodencreditanstalt
in Liquidation
Leuenberger, Notar.

(B-5997) (159)

Carl Pfaltz, Basel, Südwein-Import- und Versandgeschäft

empfehlen sich den Hotel- und Pensions-Besitzern zum vorthellhaftesten Bezuge von **Madeira, Sherry, Portwein, Marsala, Malaga, Capweinen, Tokayer, Cognac, Rhum, Vermouth**, in Flaschen und Gebinden, in garantirt reiner und echter Waare. Billigste Preise. Grösste Erleichterung des Bezuges.



Höchstgelegenes
Hotel
mit Blick auf
Rom
und die
Campagna

Nistelweck & Hassler, Propriétaires.

Leere Champagnerwein-Flaschen

in sauberem Zustand, werden in jedem Posten gekauft. Gef. Offerten mit Preisangabe unter Adresse:
Auskunftsbureau für Brauereien, Tägerweilen
(Kt. Thurgau) Schweiz, erbeten. (153)

Kochlehrling.

Ein 16jähriger Jüngling, der wegen Verkauf des Etablissements seine jetzige Lehrstelle verlässt, wünscht seine Lehrzeit, wenn möglich in einem bessern Hotel der Stadt Basel, zu beendigen. Austritt mit Neujahr. Man wäre geneigt, etwas Lehrgeld zu zahlen. Näheres bei der Exped. d. Blattes. [155]

Kochlehrlingsstelle-Gesuch.

Für einen gut erzogenen starken Knaben von 17 Jahren, vorzugsweise in der französischen Schweiz. Anmeldungen nebst Angabe der Bedingung an Herrn **W. Hafen**, Hôtel du Lac, Neuenburg zu adressiren. [156]

Basel — **Hôtel du Touron** — Bâle
II. Ranges — II. Ordre
Schönste Lage an der Promenade
beim Centralbahn-Platz.
Massige Preise.
Gute Bedienung.
La plus belle
situation près la gare
Central Suisse.
Prix modérés. Service soigné.
S. REY-GUYER, propr.

Stellegesuch.

Ein mit guten Zeugnissen versicherer, junger Conditor, aus guter Familie, sucht Stelle in einem Hotel, wo er neben Ausübung seines Berufs, das Kochen erlernen könnte. Gefällige Offerten unter C. F. R. befördert die Expedition dieses Blattes. (154)

MAISON de PENSION
à vendre ou à louer, au
centre de Montreux. S'adr.
J. Rod, à Vevey. (114)

Hôtel de l'Europe. Freiburg i. B.

Neues mit allem Comfort ausgestattetes Haus I. Ranges, in der Nähe des Hauptbahnhofes. Schönste freie Lage mit Garten und Promenaden. Glasgedekte und offene Terrasse. Elegante Appartements und einzelne Zimmer. Neueste sanitäre Einrichtungen. Bäder auf Etage. Electricches Licht und Niederdruck-Dampfheizung in allen Zimmern.

Es empfiehlt sich bestens

der Besitzer: **Friedrich Harrer.**

Bienenhonig

Garantirt ächt, Schweizer-Produkt, in beliebigen Quantitäten. Muster und Preis zu Diensten. (121)
Heinrich Rusterholz, Wädenswil (Zürichsee.)

Nachdem Süden!
(Italien & Frankreich)
übernimmt:
Cigarren & Cigaretten etc.
Sendungen franko ins Domizil!
das Habana-Haus
Max Lettinger - Basel (Schweiz)
Küchen, Kündel, Kaffee, etc. & St. Ludwig & Co.

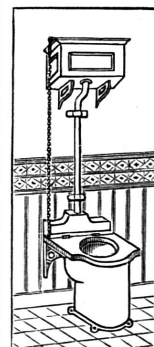
Weinflaschen • Bierflaschen

offerirt in bester Qualität und in allen couranten Formen und Grössen (in grünem, braunem und weissem Glase);

Korbflaschen, eigenes Fabrikat

(32)

Friedrich Beff in Aarburg.



Thonwarenfabrik Allschwil. PASSAVANT-ISELIN, BASEL.

Englische Washout-Closets aller Art. Unitas, Salute, Argo, Champion, Excelsior und Andere von anerkannt bester Construction. **Ersprobt als von Kälte und Säure nicht leidend.**
Grösstes Lager des Continents.
Automatisch spülende Closet-Einrichtungen. Englische Toilette- und Wasch-Ständer für Villas, Hotels und Restaurants. Toiletten-Tische, Toiletten-Einrichtungen aller Art. (146)
Englische Faience-Badewannen aus einem Stück, für Mineral- und andere Bäder. Dutzende im Jahr an Hotels und Private, Schwefel-, Salz- und Jodbäder geliefert. Faience-Badewannen aus Kacheln mit Stufen.

Seidene Ball-Stoffe und Masken-Atlasse 85 Cts. p. M.

(17)

bis Fr. 4.85, sowie schwarze, weisse und farbige Seidenstoffe v. 85 Cts. bis Fr. 22.80 p. Met. — glatt, gestreift, karriert u. gemustert (ca. 240 versch. Qual. u. 2000 versch. Farben, Dessins etc.)
Seiden-Damaste von Fres. 2.10—20.50
Seiden-Foulards „ „ 1.50—6.55
Seiden-Grenadines „ „ 1.50—14.85
Seiden-Bengalines „ „ 2.20—11.60
Seiden-Bastkleider „ „ 16.65—77.50
Seiden-Plüsch „ „ 1.90—23.65
Seiden-Masken-Atlasse „ „ —85—4.85
Seiden-Spitzstoffe „ „ 3.15—67.50
etc. Muster umgehend.
Seiden-Fabrik G. Henneberg, Zürich.

Für Hôteliers.

Ein junger energischer Fachmann, 4 Sprachen, seit längeren Jahren Direktor eines der ersten Häuser Italiens, sucht für kommende Sommer-Saison Stelle in einem grossen Etablissement der Schweiz. „Prima Referenzen.“ (151)
Offerten unter Chiffre H. 151 R. an die Exped. dieses Blattes.

Cornaz freres & Cie.

LAUSANNE
— maison fondée en 1770 —
VINS DU PAYS ET ÉTRANGERS
Spécialité de
vins fins vaudois
Seuls concessionnaires du vin d'Yvorne „Glos du rocher“
Médaille d'or à Paris 1889. (38)

Hôtel-Verkauf.

Das in freier Lage im Sommer- und Winter-Kurort St. Moritz-Dorf gelegene „Hôtel Helvetia“ wird aus freier Hand verkauft. Flächenmass des Gebäudes sammt Regressen 827 m². Auf Wunsch wird auch ein Theil des Mobiliars verkauft.
Nähere Auskunft ertheilt

(157)
der Beauftragte:
E. Pidermann, Agent
in St. Moritz.

Expédition

grösste Auszeichnung



Versandt

2 Diplome I. Classe

an der ersten Schweizerischen Fischerei-Ausstellung in Basel 1891.

Sorgfältiger und prompter Versandt nach Auswärts.
Sichere, prompte und reelle Bedienung.

Täglich feinste Ochsen-Filets, ganze Stück p. Pf. 1.70, im Ausschnitt Pf. 1.80.
Forchheimer Hasen, abgezogen per Stück Fr. 4.50

Aechtes Rheinsalm p. Pfd. 3.50	Bresse-Gänse pr. Pfd. 1.—	Pré-Salé-Buegli
la. Winter-Salm „ 2.25	Bresse-Poularden p. St. 5.—6.—	Charcuterie de Montbéliard.
Genfer Seeforellen „ 3.—	Bresse-Capoulen „ 7.—9.—	Boudin
la. Lachs „ 1.80	Bresse-Poulets „ 2.—4.50	Andouillettes
„ Turbots „ 1.80	Bresse-Enten „ 3 1/2—6.—	Pieds truffés
„ Soles, Ostender „ 2.25	Bresse-Tauben „ 1.25—1.50	Geräucherten Rhein-Salm.
„ Hecht „ 1.—	Welschlöhnen „ 8.—15.—	Marinirte Häringe in kleinen und grossen Büchsen.
„ Schellfisch „ —.60	Fasanen „ 6.—7.—	Gangfische p. St. —.25—35
„ Cabliau „ —.60	Wildenten „ 3.50	Kieler Spöttchen.
„ Schollen „ —.80	Schnepfen „ 4.—4.50	Geräucherten Aal.
„ Rothzungen „ —.80	Rebhühner „ 2.70	Strassburger Gänseleber-Terrinen von Ed. Artzner.
„ Zander „ 1.—	Haselhühner „ 2.50	Gänseleberwurst v. Ed. Artzner.
„ Merlans „ 0.70	Schneehühner „ 2.20	Geräucherte Gänsebrüste.
„ Felchen p. Stk. 1.50	Birkhahnen „ 3.50	Yorker Schinken pr. Pfd. 1.20
„ Lebende Forellen p. Pfd. 4.—	Rehselegel p. St. 8.—12.—	Pariser Blumenkohl —.70
„ Karpfen „ 1.25	Rehziemer „ 9.—13	Kopfsalat Stk. —.20
„ Aale „ 2.—	Rehbügli „ 2.50—3.—	Endives de Belgique
„ Krebsen St. 0.05—0.30	Rohpfeffer p. Pfd. 0.40	
Ostender Austern Dtdz. 1.50—2.—	Hasenfleisch „ 1.—	
per 100 Stück 10—12—15.—	Hasenpfeffer „ —.80	
Langoustes 5—10.—	Pré-Salé-Schlegel	
Crevettes	Pré-Salé-Ziemer	

Aechtes Strassburger Sauerkraut per Pfund 20 Cts.
in Fässchen von Kilo 200 100 50 25 12 1/2

Russischer Caviar in 1/4, 1/2 und 1/3 Büchsen. Ferner alle möglichen feinen Esswaaren.
empfehlenswert
E. CHRISTEN, Comestibles, BASEL.

BILLARDS

von F. MORGENTHAUER, Fabrikant in Bern.
Telephon. Permanente Ausstellung Telephon.
von 40 bis 60 neuen Billards von Fr. 600 bis 2000.
von 20 bis 30 umgeänderten Billards von 300 bis 700 Fr.
Diverse andere Salonspiele. — Auswahl in sämtlichen Zubehörden.
Illustrierte Kataloge, alle näheren Details enthaltend gratis u. franco.
Miethe. — Tausch. — Reparaturen.
MEDAILLEN in Zürich, Brüssel, Paris, Madrid etc.
Electrische Beleuchtung. — Eigene Wasserkraft. (138)

Hans Slickelberger,

Ingenieur, Basel.
mechan. Eisenbau-Werkstätte
und technisches Bureau.

Universal - Rettungsleiter
„Protektor“

für Hotels, Fabriken, Theater.

Vorzüge dieser Leiter:

Geschlossen, jedoch stets

gebrauchsfertig.

Für Aufzüge unbenutzbar.

Leicht zu handhaben.

Ausserordentlich stabil.

Überall anzubringen, ohne

Verunsicherung der Gebäude.

Entwürfe und Vorschläge

kostenfrei.

geschlossen

offen

Central-Stellenvermittlungs-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Offene Stellen:

Gesucht werden	Sprachen	Ort	Eintritt
2 Café-Köchinnen	d. frz. engl. ital.	Schweiz & Süden	sofort u. später
1 Köchin	„ „ „ „	Italien	Januar
1 Saalkellner-Volontair	„ „ „ „	Italien	Jahresstelle
1 ig. Oberkellner	„ „ „ „	Italien	Jahresstelle
1 Küchenbeschüsser	„ „ „ „	Italien	Jahresstelle
1 Zimmermädchen	„ „ „ „	Italien	Jahresstelle
2 Saalkellner	„ „ „ „	Italien	Dezemb.-Jan.
1 Rest.-Kellnerin	„ „ „ „	Italien	Jahresstelle
1 Saalkellner-Volont.	„ „ „ „	Italien	sofort od. später
1 Chef de Cuisine	„ „ „ „	Italien	Jahresstelle
1 Rest.-Ob.-Kellner	„ „ „ „	Italien	Jahresstelle
1 Küchen-Gouvernante	„ „ „ „	Italien	sofort
1 Sekretärin	„ „ „ „	Italien	sofort
1 Bierschneider	„ „ „ „	Italien	sofort
1 I. Lingere	„ „ „ „	Italien	sofort
1 Sekretär-Buchhalter	„ „ „ „	Italien	sofort
1 I. Lingere	„ „ „ „	Italien	sofort
1 Obersaalkellnerin	„ „ „ „	Italien	sofort

Eingeschriebenes Personal:

Personal	Alter	Sprachen	Eintritt
3 Sekretäre	26—39	d. frz. engl. ital.	sofort
3 Conc.-Conduet.	22—40	„ „ „ „	„
3 Zimmermädchen	20—30	„ „ „ „	„
3 Lingere-Glätzerinnen	24—28	„ „ „ „	„
5 Aides de Cuisine	18—25	„ „ „ „	„
3 Kochlehrlinge	17—21	„ „ „ „	„
3 Haushält.	25—40	„ „ „ „	„
3 Oberkellner	26—32	„ „ „ „	„
3 Chefs de cuisine	26—39	„ „ „ „	„
2 Sekretärinnen	24—26	„ „ „ „	„
3 Buffetdamen	25—35	„ „ „ „	„
4 Saalkellner	18—22	„ „ „ „	„
3 Restaurations-Kellner	24—28	„ „ „ „	„
5 Etage-Portiers	30—35	„ „ „ „	„
3 Direktoren	28—36	„ „ „ „	„
3 Zimmerkellner	23—28	„ „ „ „	„
4 Unter-Portiers	18—26	„ „ „ „	„
4 Saalkellner	20—26	„ „ „ „	„
1 Saalkellner-Volont.	21	„ „ „ „	„

Das Officielle Central-Bureau des Schweizer Hotelier- Vereins

empfiehlt den Herren Hoteliers und Angestellten, im In- und Auslande, aufs Angelegentlichste sein

Stellenvermittlungs-Bureau
Basel. — Sternengasse 23 — Basel.

Ausser einer Einschreibgebühr ist die Stellenvermittlung auch für die Angestellten gratis.

Telephon No. 1573.
Telegramm-Adresse: HOTELIERVEREIN BASEL.

Le
Bureau-Central
Officiel
de la Société Suisse
des Hôtels

recommande à MM. les Hôtels et Employés son

Bureau de placement
Bale. — Rue des Etoiles 23 — Bale.

Adresse télégraphique: HOTELIERVEREIN BASEL.

A part d'une inscription, aucune taxe n'est perçue pour le placement.

Bureau de Placement Central de la Société Suisse des Hôtels.

Emplois vacants:

On demande	Langues	Lieu	Entrée
2 caféitères	all. frz. angl. ital.	Suisse et Sud	d. suite, pl. tard
21 cuisiniers	„ „ „ „	Suisse allem.	Janvier
1 sommelier de salle vol.	„ „ „ „	Tirol	place à l'année
1 jeune I. sommelier	„ „ „ „	Suisse allem.	place à l'année
1 Gouv. de cuisine	„ „ „ „	Italie	Déclat.-Jan.
1 femme de chambre	„ „ „ „	Suisse centrale	place à l'année
2 sommeliers de salle	„ „ „ „	Genève	dé suite ou pl. tard
1 sommelier de restaur.	„ „ „ „	Suisse allem.	place à l'année
1 sommelier de salle Vol.	„ „ „ „	Grisons	sofort
1 jeune chef de cuisine	„ „ „ „	Suisse allem.	Saison 1893
1 I. sommel. de Rest.	„ „ „ „	Suisse allem.	Saison 1893
1 Gouv. de cuisine	„ „ „ „	lae des IV cant.	Janvier (tard)
1 secrétaire femme	„ „ „ „	Grisons	d. suite ou plus
1 sommelier de Rest.	„ „ „ „	France	place à l'année
1 I. lingere	„ „ „ „	Suisse française	„
1 secrétaire comptable	„ „ „ „	„	„
1 Gouv. lingere	„ „ „ „	„	„
1 I. sommelier de salle	„ „ „ „	„	„

Personel enregistré:

Personel	Age	Langues	Entrée
3 secrétaires	26—39	all. frz. angl. ital.	d. suite
3 conc.-conducteurs	22—40	„ „ „ „	„
4 femmes de chambre	20—30	„ „ „ „	„
4 lingere-repassseuses	24—28	„ „ „ „	„
5 aides de cuisine	18—25	„ „ „ „	„
3 apprentis cuisinier	17—21	„ „ „ „	„
3 gouvernantes	25—40	„ „ „ „	„
3 I. sommeliers	26—32	„ „ „ „	„
3 chefs de cuisine	26—39	„ „ „ „	„
2 secrétaires femmes	24—26	„ „ „ „	„
3 gouv. d'office	25—35	„ „ „ „	„
4 sommeliers de salle	18—22	„ „ „ „	„
3 „ de restaurant	24—28	„ „ „ „	„
3 portiers d'étage	30—35	„ „ „ „	„
2 directeurs	28—36	„ „ „ „	„
3 sommeliers d'étage	28—36	„ „ „ „	„
4 H. portiers	24—28	„ „ „ „	„
4 sommeliers de salle	20—26	„ „ „ „	„
1 sommelier volontaire	21	„ „ „ „	„