

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 1 (1892)
Heft: 5

Anhang: Beilage zur "Hotel-Revue" No. 5

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>

Beilage zur „Hotel-Revue“ № 5.

Vermischtes - Faits divers.

Der bekannte Pariser Brébant, welcher s. Z. in seinem Restaurant die Spitzen der literarischen künstlerischen Welt vereinigte, der sich auch gesellschaftlich in Paris sehr beliebt zu machen wusste und so lange er selbst Vermögen besass, täglich eine grosse Anzahl von Armen speiste — dieser vorzügliche Mann ist in Folge schlechten Geschäftsganges — er war eben aus der Mode gekommen — in so traurige Verhältnisse gerathen, dass die Journalisten für ihn eine grosse Wohlthätigkeitsvorstellung arrangiren. Alle Schriftsteller, Journalisten und Künstler, die je bei Brébant speisten (zuletzt geschah es auf dem „Eiffelthurm“, wo Brébant auch ein Restaurant hielt), waren gern bereit, diesmal etwas Ausserordentliches zu leisten, und es bildete sich sofort ein Komitee, wie so bald nicht wieder eines gefunden werden kann. Das Komitee besteht nämlich aus den drei Akademikern: Alexander Dumas, Victorien Sardou und Henri Meilhac; aus den Malern und Mitgliedern des Instituts: Gérôme, Bunnat und Jules Lefèvre; aus drei Theaterdirektoren: Eugène Bertrand (von der Grossen Oper), Jules Claretie (von der Comédie française) und Koning (vom Gymnase), und endlich aus den drei Chefredakteuren: Senator Hebrard („Temps“), Magnard („Figaro“) und Arth. Meyer („Gaulois“). Unter solchen Umständen ist eine Einnahme von mindestens 50- bis 80,000 Fr. vorzusehen.

Die Gewohnheit, sich beim Serviren des Weines zuerst einzuschenken, entstammt dem Alterthum. Die Alten bewahrten den Wein in enghalsigen Krügen auf und schützten ihn vor dem Luftzutritt durch das Eingliessen von Oel, welches als dünne Schicht auf dem Weine schwimmt. Vor dem Einschenken wurde das Oel allerdings mit einem Rohr abgesogen, aber in der Besorgniss, es möchte doch etwas davon zurückgeblieben sein, goss man sich zuerst ein, um nicht einem Gast unreinen Wein vorzusetzen. Uebri-

gens ist die genannte Methode der Erhaltung des Weines auch heute noch in manchen südlichen Ländern üblich.

Zum Treppensteigen. Der «Hausdokter» macht wegen seines ausserordentlichen praktischen Nutzens auf ein Verfahren beim Treppensteigen aufmerksam, welches Ermüdung und Athemlosigkeit vermindert und besonders auch Herzleidenden zu empfehlen ist. Dieses einfache, erprobte Mittel besteht darin, die Bewegungen des Steigens und des Athmens nicht zur gleichen Zeit zu machen. Durch tiefes Athmen füllt man die Lunge ganz mit Luft und steigt dann, ohne Athem zu holen. Beim Absatz angekommen, macht man eine Pause, erneuert seinen Luftvorrath und setzt sich wieder in Bewegung.

Hygiène en chemin de fer. On est souvent obligé de passer une nuit en wagon, et on peut se demander s'il est indifférent de dormir dans une position plutôt que dans une autre. Les médecins conseillent en général de se coucher en tournant le dos à la locomotive; dans cette position et par le mouvement du train, le sang est chassé de la tête, ce qui procure un sommeil plus calme et plus léger. Si, au contraire, on s'étend, les pieds contre l'avant du train, le sang abandonne les extrémités et afflue à la tête, occasionnant souvent de cauchemars et un violent mal de tête au réveil.

Humoristisches.

Eine derbe Antwort. Gast (im Badeorte): „Herr Wirth, ich bitte um ein Wiener Schnitzel.“

Wirth: „Bedaure. Kalbfleisch ist schon seit Mittag nicht mehr vorhanden und in der ganzen Stadt kein Pfund mehr zu haben. Aber Kinderbraten ist noch viel da.“

Gast: „Da gibst hier in der Stadt wohl mehr Ochsen als Kälber?“

Wirth: „Ja, aber nur in der Bade-Saison.“

Culinarisches.

Dîner

offert par le conseil d'Etat de Genève au corps consulaire à l'hôtel des Bergues le 24 mars.

M E N U

Huitres d'Ostende
Potage St. Hubert
Langoustes à l'Américaine
Gigot de Pré Salé à la Duchesse
Suprême de volailles à la Stanley
Aspic de Mauviettes en Bellevue
Ris de veau en Caisse
Laitues braisées à l'Osmazôme
Choux-fleurs, Sauce Hollandaise
Quartier de chamois à la Reinière
Galantine de faisans aux truffes

Salade russe

Panier de fruits glacés
Gâteau Palermitein
Château de petites meringues à la Chantilly
Desserts

Vins: Villeneuve, Mâcon supérieur, St. Julien, Corton 1865. Moët et Chandon, Heidsieck.

Le

Bureau officiel de la Société Suisse des Hoteliers prie MM. les sociétaires de s'adresser à son

Bureau de Placement central

7 Avenue St. Alban à Bâle Avenue St. Alban 7 en cas de besoin de PERSONEL.

Téléphone No. 1370

Le Chef.
Adresse télégraphique:
Hôteliersverein, Bâle.

Central-Stellenvermittlungs-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Offene Stellen:

No.	Gesucht werden	Alter	Sprachen d. frz. engl. ital.	Hotel- Rang	Ort	Eintritt
501	1 Gerant			I	Graubünden	Ende Mai
Div.-o.	3 Chefs de Cuisine			I & II	Schweiz u. Elsass	sofort und Mai
463 476	2 jüngere Rest.-Chefs			I & II	dtsch. Schweiz	Saison 92
Div.-No.	5 Hotel-Köchen			I & II	d. u. fr. Schweiz	sofort u. später
4	Secrétaire			I	Schweiz	sofort
457 510	2 Sekretair-Volontäre			I & II	Schweiz	sofort
450	6 Oberkellner			I & II	d. u. fr. Schweiz	sofort u. Sais. 92
490	1 Concierge			I & II	Frankreich	Juni
Div.-No.	3 Portier-Conducteur			I & II	Schweiz	sofort u. später
6	Etag.-Portiers			I & II	dtsch. Schweiz	Mai und Juni
4	Zim.- u. Rest.-Kellner			I	dtsch.	sofort
512	1 Saucier			I	„	„
475	1 1er Aide Saucier			I	„	Saison 92
487	1 Aide de cuisine			I	„	Juni
360	1 ficht. Haushälterin			II	„	Saison 92
Div.-No.	3 Zimm.-Gouvernanten			I	Schweiz u. Elsass	sofort u. später
4	Saaltöchter			I	dtsch. Schweiz	„
1	Saaltöchterin			I	Zürichsee	sofort u. später
1	Rest.-Kellnerin in Bernertracht			I	Berneroberrand	Saison 92
4	Saalkellner			I	Schw. u. Bodensee	Saison 92
374	1 Kellermeister			I	Schweiz	Mai
378	1 Lampiste			I	„	„
Div.-No.	11 Zimmermädchen			I & II	Schweiz u. Elsass	Saison 92
494	1 Waschfrau			II	Frankreich	Juni
495	1 Glätzerin			I	„	Saison 92
Div.-No.	6 Café-Köchinnen			I & II	Schweiz	Saison 92
3	Köchinnen, nebst Chef			I & II	dtsch. Schweiz	April u. Mai
3	Kochlehrling			I	„	sofort u. später
1	Casseroier			I	Centralschweiz	1. Juli
1	Liftier			I	dtsch. Schweiz	sofort
1	Argentier			I	„	„

Eingeschriebenes Personal:

No.	Personal	Alter	Sprachen d. frz. engl. ital.	Eintritt	Bemerkungen
Div.-No.	11 Direkt.- u. Chefs de Récept.	28-55		sofort und später	
537	13 Chefs de Cuis.	22-40		sofort	„
517 579	1 selbständige Köchin	40		sofort und später	
Div.-No.	4 Sekretärinnen	24-27		Saison 92	
12	Oberkellner	23-45		sofort und später	
7	Concierges	32-58		„	
13	Conc.-Conduct.	22-40		„	
9	Zim.- u. Rest.-Kellner	18-32		„	
14	Etag.-Portiers	19-49		„	
12	Zimmermädchen	20-42		Saison 92	
2	Lingères	24-27		sofort	
Div.-No.	6 I. Aides de Cuisine	21-25		sofort und später	
6	II. „	18-23		„	
4	Pâtiss.-Entremet.	17-21		„	
4	Kochlehrlinge	16, 17		„	
7	Haushalt.	24-40		„	
2	Buffetfrauen	34-38		„	
503 574	1 Office-Gouv.	20		Mai	
Div.-No.	4 Saaltöchter-Vol.	18-26		sofort	
513 632	2 Oberkellner	28, 33		sofort und später	
485	1 Backer	26		„	
491	2 Liftiers	16, 19		sofort	
597 598	1 Office-Bursche	20		Juni	
605	1 Kellerbursche	17		sofort und später	
512	1 Casseroier	27		sofort	
482	1 Café-Köchin	22		sofort und später	
602	1 Küchenmädchen	18		sofort	
557	1 Koch-Volontairin	23		sofort und später	
Div.-No.	3 Glätzerinnen	18, 19		Saison 92	

Emplois vacants:

No.	On demande	Age	Langues all. frz. angl. ital.	Rang de l'hôtel	Lieu	Entrée
501	1 gerant			I.	Grisons	fin Mai
Div.-o.	3 chefs de cuisine			I. II.	Suisse et Alsace	de suite et Mai
463 476	2 j. chefs de restaurant			I. II.	Suisse allem.	Saison 92
No. div.	5 cuisiniers d'hôtel			II.	Suisse all. et fr.	de suite et pl. tard
4	secrétaires			I. II.	Suisse	de suite
450, 510	2 secrét.-volont.			I. II.	„	„
6	1er sommeliers			I. II.	Suisse all. et fr.	de suite et saison
4	1 concierge			I. II.	France	Juin
Div.-No.	3 portier-conducteur			I. II.	Suisse	de suite et pl. tard
6	portiers d'étage			I. II.	Suisse allem.	Mai, Juin
4	4 som. de rest. et d'étage			„	„	de suite
512	1 saucier			I.	„	„
475	1 1er aide saucier			I.	„	Mai
487	1 aide cuisine			I.	„	Saison 92
360	1 bon ménagère			II.	„	Juin
Div.-No.	3 gouvernantes d'étage			I.	Suisse et Alsace	Saison 92
4	sommelières			I.	Suisse allem.	„
1	apprentie sommelière			I.	Lac de Zurich	de suite et pl. tard
1	sommelière en costume bernoise			I.	Oberl. bernoise	Saison 92
4	garçons de salle			I.	Suisse	Mai
374	1 caviiste			I.	„	„
378	1 lampiste			I.	„	Saison 92
Div.-No.	3 femmes de chambre			I. II.	Suisse et Alsace	„
494	1 laveuse			II.	France	Juin
495	1 repasseuse			II.	„	„
Div.-No.	6 cafetières			I. II.	Suisse	Saison 92
3	cuisiniers			I. II.	Suisse allem.	Avril et Mai
3	appr. cuisiniers			II.	„	de suite et pl. tard
1	casseroier			I.	Suisse centrale	1. Juillet
1	liftier			I.	Suisse allem.	de suite
1	argentier			I.	„	„

Personel enrégistré:

No.	Personal	Age	Langues all. frz. angl. ital.	Entrée	Observations
Div.-No.	11 Direct. et Chef de Récept.	28-55		de suite et pl. tard	
637	13 Chefs de Cuisine	22-40		„	
517 579	13 Cuisiniers	40		de suite	
No. div.	2 Secrétaires	36, 39		de suite et pl. tard	
4	Secrétaires-femme	24-27		Saison 92	
12	I. Sommeliers	23-45		de suite et pl. tard	
7	Concierges	32-58		„	
13	Conc.-Conduct.	22-40		„	
9	Somm. d'étage & Rest.	18-32		„	
14	Portiers d'étage	19-49		„	
12	Femme de chambre	20-42		Saison 92	
2	Lingère	24, 27		de suite	
Div.-No.	6 I. Aides de Cuisine	21-25		de suite et pl. tard	
6	II. „	18-23		„	
4	Pâtiss.-Entremet.	17-21		„	
4	Vol. de Cuisine	16, 17		„	
7	Ménagère	24-40		„	
503 574	3 Dames d'office	34-38		„	
550	1 Office-Gouv.	22		Mai	
478 523	2 Sommeliers de salle Vol.	18-26		de suite	
Div.-No.	3 Sommel. de salle	18-22		de suite et pl. tard	
519, 632	2 Ier Boulanger	28, 33		„	
1	Boulangere	28		„	
491	2 Liftiers	16, 19		de suite	
597 598	1 garçon d'Office	20		Juin	
605	1 caviiste	17		de suite et pl. tard	
512	1 Casseroier	27		de suite	
482	Cuisinier de Café	22		de suite et pl. tard	
602	1 Cuisinier	18		de suite	
557	une Volontaire de Cuis.	23		de suite et pl. tard	
Div.-No.	2 Repasseuses	18, 19		Saison 92	

Versilberung aller Hotelgeräthschaften: Specialität.

Gewichtsversilberung von Essbestecken à la Christoffe, Gabel, Messer, Löffel à Fr. 1. 50 per Stück mit Garantie der Silberauflage.

Ferner: Kaffee-, Thee-, Milch- und Rahmkännchen, Service-, Plateaux-Teller, Champagnerkübel, Tafelleuchter, Hand- und Klavierleuchter, Pfeffer- und Salzständer etc. empfiehlt zu billigen Preisen.

Reparaturen an alten Gegenständen werden prompt besorgt.

Versilberungsanstalt F. Bock, Zürich, Industriequartier.

Grosses Champagner - Lager

la Marken.

Moët & Chandon, Heidsieck & Cie., G. H. Mumm & Cie., Louis Roederer, Veuve Clicquot, Pommery & G. H. Piper & Cie., A. de Montebello & Cie., Giesler & Cie., Théop. Roederer & Cie., Deutz & Geldermann, De St. Marceaux Cie. (15) Schweizer Marken: Bouvier Frères, Louis Mauler. Deutsche Marken: Mathews Müller, Burgeff & Cie., Chr. Adt-Kupferberg & Cie., Gebr. Feist & Söhne, Wachenheim.

Roschütz & Cie., Bern.



Höchstgelegenes
Hotel
mit Blick auf
Rom
und die
Campagna

Nistelweck & Hassler, Propriétaires.

Für die herannahende Saison

erlaube ich mir, die Herren Hotel- und Pensions-Besitzer auf die grossen Vortheile aufmerksam zu machen, welche ihnen der Bezug meiner feinsten, echten

Sherry-, Madeira-, Port-, Marsala-, Malaga-
sowie **Cap-Weine**

in Postkisten von 3 Flaschen an, in ganz beliebiger Auswahl, bietet. Da der Versandt stets sofort erfolgt, fällt die Nothwendigkeit weg, grössere Vorräthe in den weniger gangbaren Weinen zu halten. **Billigste Preise.** Grösste Auswahl. — Näheres aus der Preisliste ersichtlich. (22)

Carl Pfaltz, Basel, Südwein-Importgeschäft.

Die Senf- und Essig-Fabrik Buchs

Gegründet 1867

empfiehlt ihre beliebten sanitären und von den Hotels premier Rang seit einer Reihe von Jahren, sowie von Pharmacisten gekauften Fabrikate in **Senf und Essig.** (12)

Import von Oliven- und Sesam-Oelen. — Rhum, Cognac. Destillation von Qualitäts-Spirituosen.

Wein-Handlung.

Buchs St. Gallen } März 1892. Hochachtend Jean Zogg.

FABRICATION DE CASQUETTES

Je recommande à MM. les Hôteliers ma fabrication de

Casquettes pour portiers

depuis les plus fines jusqu'au plus ordinaire. Mon expérience et mes achats de fournitures de 1ère source me permettent d'offrir à des **prix très modérés** des casquettes de 1ère qualité.

Ed. Naegeli, Fabricant de casquettes
Zurich. (13)

Geschäftsbücher-Fabrikation Specialität

für

Hôtel-Comptabilität

Kontrolle u. Statistik.

Bei diversen Ausstellungen prämiert.

Buchbinderei, Druckerei
Perforir-, Linir- und Präge-Anstalt
mit mech. Betrieb

Zeitungsmappen, Spielkartenetuis
Speise- und Weinkarten-Fabrikation
Artistische Menus
Billigste Closetpapiere
Rollen, Packete, Apparate
Elegante Papier-Servietten

Engros-Papier-Lager

Vollständige Bureau-Einrichtungen

E. Fenner-Matter

Basel

(neben dem Rathhause).

Preisangaben, Muster und
Ankunft zu Diensten.

Parmesankäse

gerieben in Cartonschachteln von
1/4 Pfd. 1/2 Pfd. 1 Pfd.

à 60 Rp. Fr. 1. 20 Fr. 2. 30
franko per Post, netto per compant,
empfiehlt R. Müller-Neuweiler,
164 Seefeld, Zürich. (43)

Das Offizielle Central-Bureau

des
**Schweizer Hotelier-
Vereins**

empfiehlt den Mitgliedern aufs Au-
gelegenlichste sein

Central- Stellenvermittlungs- Bureau

Basel 7 St. Albananlage 7 Basel
bei allfälligem Bedarf von

Personal jedwelcher Branche.

Der Bureau-Chef.

Telephon No. 1370.

Telegramm-Adresse: Hotelierverein Basel.

Non plus ultra
Beste Vulkan-Zündhölzer
Diese neu erfundenen Zündhölzer, paraffinirt und ohne Schwefel, entzünden sich ohne Geräusch an jeder Reibfläche, ziehen keine Feuchtigkeit an und sind besser, billiger, sowie praktischer als Phosphor- und Schwedenhölzli und empfehlen sich deshalb hauptsächlich für Haushaltungen, Hôtels etc. Allein zu beziehen durch
OERTLI, z. Möhrli, St. Gallen
Spezial-Zündwaaren- & Cigarren-Manufaktur. (41)

Hôtels! Ein gewandter und bestens
empfohlener Direktor sucht als solcher,
Gerant oder Chef de Reception, zur
Saison Stelle, eventuell die Leitung
eines Kuretablissemments bei bescheidenen Ansprüchen zu
übernehmen. (29)
Gefl. Offerten an die Expedition ds. Bl. erbeten.

Spezialität in Ventilations-Anlagen
für Hotels, Restaurationen, Küchen, Keller, Schlafzimmer
Aborte etc., erstellt unter Garantie (37)
J. P. BRUNNER, Heizung & Ventilation Oberuzwyl (St. Gallen).

Buchdruckerei
K. J. WYSS
Bern — Basel — Interlaken
Anfertigung von
Druckarbeiten aller Art
Schöne und saubere Ausführung.
Ganze Werke
Broschüren
Zeitschriften
Tabellen
Rechnungen
Visit-
u. Adresskarten
Memoranda
Circulars jed. Art
Fakturen
Programme
Menus
etc. etc. etc.

Für Wirthe.
Ein neues
Orchestrion
mit 6 Walzen (Prachtexemplar) und
schön spielend, ist billig zu ver-
kaufen. Schriftliche oder münd-
liche Offerten nimmt entgegen (42)
Jb. Ochsner, Horn-Kilchberg b. Zürich.

Hotel-Fahnen
und
Fahnen, Flaggen, Wimpel
in den Farben aller Nationen
verfertigt
(45)
**A. Arbenz, Decorateur,
Zürich-Unterstrass.**

Olivenöle, ital. und französ.,
Rhum, Cognac, Expeditionen direkt ab
Bordeaux u. ab Cognac
an die Empfänger,
in durchaus reellen und feinsten
Qualitäten empfehlen (47)
Gebr. Schumacher & Cie.
Luzern
vormals: J. Kirchhofer-Styner.

**Grösstes
Tapeten-Lager**
Billigste Bezugsquelle.
Musterkarten franco.
Stets spottbillige
Ausverkaufs-Parthien.
E. Fenner-Matter
Basel.

Saxer & Rohr
Lenzburg
Wurst- & Fleischwaaren-Fabrik
mit **Dampfbetrieb.**
Spezialität
in (34)
**Wurstwaaren nach nord-
deutscher Manier.**
Schinken
zum Rohessen und zum Kochen.
Geräucherte Fleischwaaren.
Reines Flammenschmalz.

Hotelmachines
Jeder Art & zu allen Zwecken liefert
in bester Ausführung.
TH. SAUTER, Mech. Erntingen (S.G.)
Reparaturwerkstätte.
MAN VERLANGE ILLUSTRIRTE KATALOG.

Freiestrasse 15 **15 Freiestrasse**

Reelle Bedienung. Prompter Versandt nach Auswärts.
Ia Silberlachs sog. Nordsalm
fest und rothfleischig per Pfund 1.50.

Ia. Welschhähnen	Fr. 10—20	Aechten Rheinsalm p. Pfd.	2.80	Ia. Yorker Schinken	0.95	
„ Bresse-Capauenen	8—12	„ Rhein-Hechte	1.—	„ Yorker Schinken,	12—14 P. schwer	0.85
„ Bresse-Poullarden	6—8	„ Soles	1.80	„ Frankf. Schinken	1.75	
„ Bresse-Poulets	4.50—5	„ Turbots	2.—	„ Westfäl. Schinken	1.50	
„ Bresse-Enten	4.50—6	„ Felchen	1.—	„ Gothaer Wurst	2.80	
„ Bresse-Tauben	1.25—1.50	Zander	1.25	„ Salami	2.—	
„ Rennthierziemer	1.50	„ Raie de Paris	1.—	„ Gänseleberterinnen von	Artzner 2.25—25	
„ Rehshlegel	14.—18.—	„ Merlans	0.80			
„ Rehbugeli	3.00—3.50	„ Schellfische	0.60			
„ Schneehühner	1.60	„ Cabliau	0.50			
„ Fasanen	5.—	„ Langoustes	8—15			
„ Rebhühner	2.—	Lebende Krebsen	0.15—0.25			
„ Haselhühner	1.50	„ Forellen pr. Pfd.	4.—			
„ Birkhähnen	3.—	„ Karpfen	1.—			
„ Pré-Salé, ganz und im Aus-		„ Schleien	1.80			
„ schnitt		Aale	1.80			
		Hechte	2.—			

Petits-Pois, Früchten-Compotes, Champignons, Saucen-Beilagen, Olivenöl, Tafelessig und alle möglichen feinen Esswaaren.
Russischen Caviar in 1/4, 1/2 und 1/1 Pfd. Büchsen zu Fr. 1.50, 2.80 und 5.50
empfiehlt bestens
E. Christen, Comestibles.