

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 gehabt 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 Komité 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: Eugen 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 englischen Krügen auf und schützten ihn vor dem Luftzutritt durch das Eingießen von Oel, welches als dünne Schicht auf dem Wein 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. Uebr-

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

Zum Treppensteigen. Der «Hausdoktor» 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'étende, 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.

Culinarisches.

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 Reine

Galantine de faisans aux truffes

Salade russe

Panier de fruits glacés

Gâteau Palermaitain

Château de petites meringues à la Chantilly

Desserts

VINS: Villeneuve, Mâcon supérieur, St. Jullien, Corton 1865. Moët et Chandon, Heidsieck.

Le

Bureau officiel de la Société Suisse des Hôteliers
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 PERSONNEL.

Le Chef.

Téléphone No. 1370

Adresse télégraphique:
Hôtellerverein, 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.-No. 466. | 3 Chefs de Cuisine | | " | I & II | Schweiz u. Elsass | sofort und Mai |
| 466. 476 | 2 jüngere Rest.-Chefs | | " | I & II | Schweiz | Saison 92 |
| Div.-No. 450. | 5 Hotel-Küchinen | 20-28 | " | I & II | d. u. fr. Schweiz | sofort u. später |
| 450. " 510. | 4 Sekretärinnen | | " | I & II | Schweiz | sofort |
| Div. No. 490. | 3 Kleinküchenmeisterin | | " | I & II | d. u. fr. Schweiz | sofort u. Sais. 92 |
| Div. No. 503. | 3 Portier-Condukteure | | " | I & II | Frankreich | Juni |
| " | 6 Etage-Portiers | | " | I & II | Schweiz | sofort u. später |
| " | 4 Zim.-u. Rest.-Kellner | | " | I & II | dtsch. Schweiz | Mai und Juni |
| 512. | 1 Saucier | | " | I | dtsch. " | sofort |
| 475. | 1 Ier Aide Saucier | | " | I | " | Mai |
| 487. | 1 Aide de cuisine | | " | I | " | Saison 92 |
| 369. | 1 Kuchenschöpflerin | | " | I | " | Juni |
| Div. No. 404. | 3 Zimmermeisterinnen | | " | I | Schweiz u. Elsass | sofort u. später |
| " | 4 Saalhüter | | " | I | Zürichsee | sofort u. später |
| " | 1 Saalhüterin | | " | I | Berneroberland | Saison 92 |
| 374. | 4 Saalkellner | | " | I | Schweiz u. Bodensee | Saison 92 |
| 378. | 1 Kellnermeister | | " | I | Schweiz | Mai |
| Div. No. 494. | 1 Lampiste | | " | I | " | " |
| 495. | 11 Zimmermädchen | | " | I & II | Schweiz u. Elsass | Saison 92 |
| Div. No. 503. | 1 Waschfrau | | " | II | Frankreich | Juni |
| " | 1 Koch | | " | II | " | " |
| " | 6 Café-Küchenmeisterin | | " | I & II | Schweiz | Saison 92 |
| " | 3 Küchenmeister, neb. Chef | | " | I & II | dtsch. Schweiz | April u. Mai |
| " | 3 Kochlehrerinnen | | " | I | " | sofort u. später |
| " | 1 Casseroller | | " | I | Centralschweiz | 1. Juli |
| " | 1 Löffler | | " | I | dtsch. Schweiz | sofort |
| " | 1 Argentier | | " | I | " | " |

Eingeschriebenes Personal:

| No. | Personal | Alter | Sprachen d. frz. engl. ital. | Eintritt | Bemerkungen |
|---------------|-------------------------------|--------|---------------------------------|-------------------|-------------|
| Div.-No. 517. | 11 Direct. & Chefs de Récept. | 28-55 | " | sofort und später | |
| 637. | 13 Chefs de Cuis. | 22-40 | " | | |
| 517. 579. | 1 selbständige Kächin | 40 | " | sofort " | |
| Div.-No. 517. | 2 Sekretäre | 36, 38 | " | sofort und später | |
| 517. 579. | 4 Sekretärinnen | 24-27 | " | Saison 92 | |
| " | 12 Oberkellner | 23-45 | " | sofort und später | |
| " | 1 Concierge | 32-55 | " | " | |
| " | 13 Condit. & Condit.-Kellner | 20-30 | " | " | |
| " | 1 Etage-Portiers | 18-32 | " | " | |
| " | 12 Zimmermädchen | 20-42 | " | Saison 92 | |
| 611. 670. | 2 Lügner | 24, 27 | " | sofort | |
| Div.-No. 517. | 6 I. Aides de Cuisine | 21-25 | " | sofort und später | |
| " | 6 II. " " " | 18-23 | " | " | |
| " | 4 Paiss. Entremet. | 17-21 | " | " | |
| " | 4 Paiss. Entremet. | 17-21 | " | " | |
| " | 4 Kochlehrlinge | 16, 17 | " | " | |
| " | 7 Haushalt. | 24-40 | " | " | |
| 503. 574. | 1 Bäckerei | 35-38 | " | " | |
| 550. | 1 Bäckerei | 20 | " | Mai | |
| Div.-No. 503. | 4 Salatschöpfer-Vol. | 18-26 | " | sofort | |
| 503. 574. | 3 Salatschöpfer-Vol. | 18-22 | " | sofort und später | |
| 513. 632. | 3 Salat-Kellner | 28, 33 | " | " | |
| 466. | 1 Bäcker | 23 | " | " | |
| 491. | 12 Lüfters | 16, 19 | " | sofort " | |
| 597. 598. | 1 Office-Bürsche | 20 | " | Juni | |
| 605. | 1 Kellerbursche | 17 | " | " | |
| 512. | 1 Casseroller | 27 | " | sofort | |
| 482. | 1 Cais-Kochin | 22 | " | sofort und später | |
| 908. | 1 Kuchendädelchen | 18 | " | sofort | |
| 557. | 1 Koch-Volontairin | 23 | " | sofort und später | |
| Div.-No. 557. | 3 Glättnerinnen | 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 |
| No. div. 463. | 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. 510. | 5 cuisiére d'hôtel | " | " | I. II. | Suisse all. et fr. | de suite et pl. tard |
| 450. 510. | 4 secrétd. -volant. | " | " | I. III. | Suisse | de suite |
| No. div. 360. | 6 Ier sommeliers | " | " | I. III. | Suisse | de suite et pl. tard |
| 4. 0. | 1 concierge | " | " | I. III. | Suisse | de suite |
| No. div. | 3 portier-conducteur | " | " | I. II. | Suisse allem. | France |
| " | 6 portiers d'étage | " | " | I. II. | Suisse allem. | de suite et pl. tard |
| " | 4 sommelières de rest. et d'étage | " | " | I. | Suisse | de suite et pl. tard |
| 512. | 1 saucier | " | " | I. | " | " |
| 475. | 1 Ier aide saucier | " | " | I. | " | " |
| 487. | 1 aide cuisine | " | " | I. | " | " |
| 360. | 1 boulang. | " | " | II. | " | " |
| No. div. | 3 sommelières d'étage | " | " | I. | Suisse et Alsace | Juin |
| " | 4 sommelières | " | " | I. | Suisse allem. | Saison 92 |
| " | 1 appren. sommelière | " | " | I. | Lac de Zurich | Juin |
| " | 1 appren. en costume bernois | " | " | I. | Oberl. bernoise | Saison 92 |
| " | 4 garçons de salle | " | " | I. | Suisse | Mai |
| 374. | 1 caviste | " | " | I. | " | " |
| 378. | 1 lampiste | " | " | I. | " | " |
| No. div. | 3 femmes de chambre | " | " | I. II. | Suisse et Alsace | Saison 92 |
| 494. | 1 lavende | " | " | II. | France | Juin |
| 495. | 1 repasseuse | " | " | II. | " | " |
| No. div. | 6 caillères | " | " | I. II. | Suisse | Saison 92 |
| " | 3 appr. cuisières | " | " | I. II. | Suisse allem. | Avril et Mai |
| " | 1 cassierl. | " | " | I. II. | Suisse centrale | de suite et pl. tard |
| " | 1 liftier | " | " | I. | Suisse allem. | Juli |
| " | 1 argentier | " | " | I. | " | " |

Personnel enrégistré:

| No. | Personnel | Age | Langues all. frz. angl. ital. | Entrée | Observations |
|-----------|--------------------------------|--------|----------------------------------|--------|----------------------|
| No. div. | 11 Direct. et Chef de Récept. | 28-55 | " | | de suite et pl. tard |
| 637. | 13 Chefs de Cuisine | 22-40 | " | | de suite " |
| 517. 579. | 2 Secrétaires | 36, 39 | " | | de suite et pl. tard |
| No. div. | 4 Secrétaires-femme | 24-27 | " | | Saison 92 |
| " | 12 I. Sommelières | 23-45 | " | | de suite et pl. tard |
| " | 7 Concierges | 32-58 | " | | " |
| " | 9 Concierges-Cond. | 22-40 | " | | " |
| " | 10 Sommelières d'étage & Rest. | 18-32 | " | | " |
| " | 14 Portiers d'étage | 19-49 | " | | " |
| " | 12 Femmes de chambre | 20-42 | " | | Saison 92 |
| 611. 670. | 2 Lingère | 24, 27 | " | | de suite |
| No. div. | 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 | " | | " |
| " | 3 Ménagère | 24-40 | " | | " |
| 503. 574. | 3 Dame d'office | 34-38 | " | | " |
| 559. | Office-Garde | 22 | " | | " |
| 478. 523. | 2 Sommelières de salle Vol. | 18-26 | " | | Mai " |
| No. div. | 3 Sommel. de salle | 18-22 | " | | de suite |
| 513. 632. | 2 Ier Boulanger | 28, 33 | " | | de suite et pl. tard |
| 466. | 1 Boulanger | 23 | " | | " |
| 491. | 2 Lüfters | 16, 19 | " | | de suite " |
| 597. 598. | 1 garçon d'Office | 20 | " | | Juni |
| 605. | 1 caviste | 17 | " | | de suite et pl. tard |
| 512. | 1 Casseroller | 27 | " | | de suite |
| 482. | 1 Cuisinière de Café | 22 | " | | de suite et pl. tard |
| 602. | 1 Cuisinière | 18 | " | | de suite |
| 557. | une Volontaire de Cuis. | 23 | " | | de suite et pl. tard |
| No. div. | 2 Repasseuses | 18, 19 | " | | Saison 92 |

Versilberung aller Hotelgeräthschaften: Specialität.

Gewichtsversilberung von Essbestecken à la Christoffle, Gabel, Messer, Löffel à Fr. 1.50 per Stück mit Garantie der Silberauflage.

Ferner: Kaffe-, 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

Ia Marken.

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

Rooschüz & 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-Bisitzer auf die grossen Vortheile aufmerksam zu machen, welche ihnen der Bezug meiner feinsten, echten

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

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

Carl Pfaltz, Basel, Südwine-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 l'ère source me permettent d'offrir à des prix très modérés des casquettes de l'ère qualité.

Ed. Naegeli, Fabricant de casquettes Zürich. (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 Closetspapier Rollen, Packete, Apparate Elegante Papier-Servietten

Engros-Papier-Lager

Vollständige Bureau-Einrichtungen

E. Fenner-Matter

Basel

(neben dem Rathause).

Preisangaben, Muster und Auskunft zu Diensten.

Parmesankäse

gerieben in Cartonschalen von $\frac{1}{4}$ Pfd. $\frac{1}{2}$ Pfd. 1 Pfd. à 60 Rp. Fr. 1.20 Fr. 2.30 franko per Post, netto per komptant, empfiehlt R. Müller-Neuweiler, 161 Seefeld, Zürich. (43)

Das Offizielle

Central-Bureau

des Schweizer Hotelier-

Vereins

empfiehlt den Mitgliedern aufs An-gelehnlichste sein

Central-

Stellenvermittlungs-Bureau

Basel 7 St. Albaanlage 7 Basel

bei allfälligen Bedarf von

Personal jedwelcher Branche.

Der Bureau-Chef.

Telephon No. 1370.

Telegramm-Adresse: Hotelverein Basel.

Non plus ultra

Beste Vulkan-Zündhölzer

Diese neu erfundenen Zündhölzer, paraffiniert und ohne Schwefel, entzünden sich ohne Geräusch an jeder Reibfläche, ziehen keine Feuchtigkeit an und sind besser, billiger, sowie praktischer als Phosphor- und Schwedehölzli und empfehlen sich deshalb hauptsächlich für Haushaltungen, Hotels etc. Allein zu beziehen durch

OERTLI, z. Möhrlin, St. Gallen

Spezial-Zündwaaren- & Cigarren-Manufaktur. (41)

Olivenöle, ital. und französ.,

Rhum, Speditionen direkt ab Bordeaux u. ab Cognac, Cognac, an die Empfänger, in durchaus rellen und feinsten Qualitäten empfehlen. (47)

Gebr. Schumacher & Cie.

Luzern

vormals: J. Kirchhofer-Styner.

Hôtels!

Ein gewandter und bestens empfohlener Direktor sucht als solcher, Gerant oder Chef de Reception, zur Saison Stelle, eventuell die Leitung eines Kuretablissements bei bescheidenen Ansprüchen zu übernehmen. (29)

Gefl. Offerten an die Expedition ds. Bl. erbeten.

Spezialität in Ventilations-Anlagen

für Hotels, Restaurationen, Küchen, Keller, Schlafzimmer, Aborten etc., erstellt unter Garantie (37)

J. P. BRUNNER, Heizung & Ventilation Oberuzwil (St. Gallen).

Grösstes Tapeten-Lager

Billigste Bezugsquelle.

Musterkarten franco.

Stets spottbillige

Ausverkaufs-Partien,

E. Fenner-Matter

Basel.

Buchdruckerei

K. J. WYSS
Bern — Basel — Interlaken

Anfertigung von

Druckarbeiten aller Art
Schöne und saubere Ausführung.

Ganze Werke
Broschüren
Zeitschriften
Tafeln
Rechnungen
Visiti-
u. Adresskarten
Memoranda
Circulare jed. Art
Fakturen
Programme
Menüs
etc. etc. etc.

Für Wirth.

Ein neues

Orchestrier

mit 6 Walzen (Prachtexemplar) und schön spielend, ist billig zu ver-kaufen. Schriftliche oder mündliche Offerten nimmt entgegen. (42)

Jb Ochsner, Horn-Klitcburg b. Zürich.

Hotel-Fahnen

und
Fahnen, Flaggen, Wimpel
in den Farben aller Nationen
verfertigt. (45)

A. Arbenz, Decorateur,
Zürich-Unterstrass.

Freiestrasse 15



15 Freiestrasse

Reelle Bedienung.

Ia Silberlachs Sog. Nordsalm

fest und rothfleischig per Pfund 1.50.

| | | | |
|---|-----------|--------------------------|---------------|
| Ia. Welschhähnen | Fr. 10—20 | Aechten Rheinsalm | p. Pfld. 2.80 |
| „ Bresse-Capapuhen | 8—12 | In. Rhein-Hechte | „ 1.— |
| „ Bresse-Poularden | 6—8 | „ Soles | „ 1.80 |
| „ Bresse-Poulets | 4.50—5 | „ Turbots | „ 2.— |
| „ Bresse-Enten | 4.50—6 | „ Felchen | „ 1.— |
| „ Bresse-Tauben | 1.25—1.50 | „ Zander | „ 1.25 |
| „ Rennthierzimer | 1.50 | „ Raie de Paris | „ 1.— |
| „ Rehschlegel | 14.—18.— | „ Merlans | „ 0.80 |
| „ Rebhugeli | 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. Pfld. 1.— | |
| „ Birkhähnen | 3.— | „ Karpfen | „ 1.— |
| „ Pré-Salé, ganz und im Aus- schnitt | | „ Schleien | „ 1.80 |
| | | Aale | „ 1.80 |
| | | Hechte | „ 2.— |

Ia. Yorker Schinken, „ 0.95

„ 12—14P. schwer, „ 0.85

„ Frankf. Schinken, „ 1.75

„ Westfäl. Schinken, „ 1.50

„ Gthaer Wurst, „ 2.80

„ Salami, „ 2.—

„ Gänseleberterinen von

Artzner 2.25—25

Champagner Weine

alle möglichen Marken v. 3.— an

Rheinweine in grösserer Auswahl

Burgunder

Veltliner

Malaga

Oporto

Liqueure von den allerf. Marken

Esswaaren.

Petits-Pois, Früchten-Compotes, Champignons, Saucen-Beilagen, Olivenöl, Russischen Caviar in $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{3}$ Pfld. Büchsen zu Fr. 1.50, 2.80 und 5.50

empfiehlt bestens

E. Christen, Comestibles.