

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 19

Anhang: Beilage zu No. 19 der "Hotel-Revue"

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: 02.05.2026

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

BEILAGE zu N^o 19 der „HOTEL-REVUE“.

Wir suchen für unser Blatt

einige mit dem

Hotel- und Fremdenverkehrswesen

vertraute Korrespondenten gegen Honorar
(Druckzeilen-Berechnung).

BASEL, im Mai 1897.

Redaktion der „Hôtel-Revue“.

Im Lande der Hummern.

Die ganze Welt ist darin einig, dass eine Hummermayonnaise bei einer Landpartie im Walde oder bei einem Abendessen im hellerleuchteten Speisezimmer genossen, eine köstliche Speise ist. Unsere Vorfahren kannten, mit Ausnahme derer, die am Gestade des Meeres wohnten, diesen Genuss nicht, heute kann ihn sich fast jeder gestatten. Freilich erscheint dieses Schallier — wir sprechen von dem Hummer — den Augen von zahlreichen Verehrern nicht angethan mit seiner rothen, leuchtenden Schale, die ihm den Namen Cardinal des Meeres verschafft hat, sondern in Gestalt einer einfachen Conservé in einer bescheidenen Blechbüchse eingeschlossen. Aber wo kommen sie in so vielen Blechbüchsen her? Die Frage ist wohl einer näheren Betrachtung wert, selbst wenn man ein Feind der langen, statistischen Zahlenreihe ist. Vielleicht glaubt mancher diese unzähligen Hummerbüchsen seien ein Werk der verbrecherischen Fälscher. Mit Nichten. Mögen die Erfinder falscher Trüffel, der Schnecken aus Guita-percha und des künstlichen Thunfisches einige tausend Büchsen mit Tintenfisch in die Welt schicken, in anderen befinden sich wirkliche Hummern. Der Seekapitän Le Clere hat das Verdienst, die öffentliche Aufmerksamkeit zuerst auf die ungeheuren und unerschöpflichen Mengen von Hummern an der Küste von Neufundland zu lenken. In der Bai, Port Swender genannt, hat man in einem Zeitraum von zwei Monaten allem 900000 Stück gefangen. Die Engländer, ursprünglich im Besitze der Bai, wurden von den Franzosen verdrängt; so entstand die weltbekannte Hummerfrage, über welche sich die Gelehrten beider Länder lange die Köpfe zerbrochen haben. Herr Thoulet, Professor an der Universität in Nancy, hat eigens eine Reise nach Neufundland gemacht, um die Hummergründe zu erforschen. Wir geben nachstehend die interessanten Berichte des genannten Herrn: „Während 5 Monaten im Jahre erschien eine bestimmte Anzahl von Arbeitern und Arbeiterinnen, welche ein Feldlager bezogen, um gegen den Hummer einen Krieg bis aufs Messer zu führen. Da ihnen der wunderbare Friede von Utrecht verboten, feste Häuser zu bauen, wohnen sie in aus Brettern zusammengeschlagenen Hütten; die Arbeitsräume zum Einmachen der Hummer sind so beschaffen, dass sie sich in drei Tagen abbrechen und einpacken lassen. In diesen Hütten kochen und bringen die Hummerfischer täglich 8000—12000 Stück in Büchsen, ausreichend, die ganze Welt damit zu versorgen. Der Hummer bietet gegen seinen Nachbar, den Kabeljau, den Vorteil, dass mit seinem Fang keinerlei Gefahren verbunden sind. Man legt in der Entfernung von 100 Metern vom Ufer halbrunde, aus Netzen und Tonnenreifen gebildete Kästen, in welche man als Lockspeise Stücke von kleinen Fischen oder Kabeljaus legt. Der Hummer, welcher sehr gefräßig ist, kriecht in den Kasten, um den Fisch zu verzehren. Von Zeit zu Zeit hebt ein Mann in einem Boot die Kästen und schüttet die Gefangenen aus, um sie ans Land zu bringen. Oft fängt man alte Hummern, welche 40—60 Ctm. lang sind. Nun geht es sogleich in die Arbeitsräume, in denen sich zwei grosse Kessel befinden, welche mit dem im Ueberfluss vorhandenen Holz des nahen Waldes geheizt werden. Jeder Kessel ist mit Meerwasser gefüllt; man kann darin ca. 100 Hummern auf einmal kochen. Sobald die Hummern gar sind, werden sie von einem Manne mit einer Art Harke herausgefischt und auf Bretter zum Abflauen gelegt. In der Hütte sieht man fortwährend drei- bis viertausend Hummern mit herabhängenden Schwänzen auf den Brettern. Das leuchtende Scharlachrot wirft ringsherum seine Strahlen. Welchen Vorwurf für einen Maler zu einem Stillleben! Die Kessel füllen sich mit einer rothen Brühe, welche einen angenehmen Krebsgeruch ausströmt und die schönste Suppe geben würde, aber welche Entweihung, dass sie einfach ins Meer gegossen wird, wo Tausende von kleinen Fischen sich daran göttlich thun! Sobald die Hummern abgetropft sind, reicht man sie einzeln einem Arbeiter hin, der, mit einem Hackmesser bewaffnet, die Schalen mit grosser Geschicklichkeit zerschlägt, das Fleisch herausnimmt und es den Arbeitern zu reicht, die es, nachdem es rasch abgewogen ist, in Blechbüchsen packen und mit einem stempelartigen Holz fest eindrücken. Ein anderer Arbeiter ergreift die Büchsen, treibt mit drei Hammerschlägen die Böden auf und sein Nachbar lötet sie zu. In der

Mitte des Deckels befindet sich ein kleines Loch, aus welchem, nachdem die Büchsen in kochendem Wasser eine Zeitlang gekocht haben, die Luft entweicht. Man schliesst die Oeffnung mit einem Tropfen Zinn und die Büchse ist fertig. Es sind nur wenige Leute beschäftigt und es ist daher die grösste Anstrengung und Uebung erforderlich, um täglich 12000 Büchsen fertigzustellen. Fügen wir hinzu, dass es den Leuten erlaubt ist, soviel Hummer zu essen, wie sie wollen; aber nur selten, vielleicht am Sonntag, machen sie von dieser Erlaubnis Gebrauch. Der sonst so verführerische Hummer macht auf die kleinen Arbeiterinnen nicht den geringsten Eindruck. Herr Thoulet spricht die Ueberzeugung aus, dass die Hummern, wenigstens jetzt, in so grosser Menge vorhanden sind, dass alle in Thätigkeit befindlichen Kessel nur ein kleines Loch in diese Masse machen. Als Merkwürdigkeit ist noch zu berichten, dass es dem berühmten Austerzuchtler in der Normandie, Herrn v. Wolboek, gelungen ist, den Hummer zu züchten wie die Kaninchen.“

Kranke Fässer — kranke Weine.

Es ist unvergleichlich leichter und billiger, ein Fass gesund zu erhalten, als ein verderbtes wieder in guten Zustand zu bringen; das gleiche ist der Fall mit dem Wein. Bei tadelloser Behandlung eines Fasses kann es in hundert Jahren noch so gut wie neu sein, währenddem ein total vernachlässigtes Fass in wenig Jahren ganz unbrauchbar wird. Wie bald ist ein Fass grau, aussen und innen mit Schimmel überzogen oder es riecht nach Essigsäure; werden dann solche Fässer nicht ganz rationell behandelt, so hat man alsbald auch grüneligen, schimmeligen oder stichigen Wein. Diese bösen Mikroorganismen, wie Schimmel- und Essigpilze, dringen in die Fugen und Poren des Holzes hinein und sind nur durch Ausbürsten und Ausschwenken des Fasses schlechterdings nicht aus jenen Schlupfwinkeln herauszubringen; wenn der Fall ein böser ist, so leisten oft nicht einmal Sodälösungen bei schimmeligen und Schwefelsäure bei stichigen Fässern Abhilfe, ein richtiges Ausdämpfen ist das wirksamste. Wie leicht, wie fast mühelos lässt sich aber ein Fass reinschmeckend erhalten. Sobald es leer geworden, schaffe man es aus dem Keller, entleere den Rückstand, reinige es, schweife es ein und verwende dazu chemisch reinen, vollkommen arsenikfreien Schwefel. Bevor wieder Wein in's Fass kommt, spüle man es einige Mal mit frischem Brunnenwasser aus; so lange es leer bleibt, soll es alle 6—8 Wochen eingebrannt werden.

Fässer, die längere Zeit an der Sonne liegen, werden stichig und auf feuchtem Boden schimmelig. Diesen Fehler begeht man namentlich mit dem sog. Pièces-Transportfässern; solche Gebinde sieht man besonders an Bahnstationen oft längere Zeit umherliegen, den Schwankungen der Witterung, Sonne, Regen etc. ausgesetzt. Kann man aus irgend einem Grunde ein leer gewordenes Fass augenblicklich nicht aus dem Keller schaffen, so soll man es, insofern ein sofortiges Reinigen auch im Keller nicht möglich ist, sofort einschweifen und hermetisch verschliessen. Millionen Liter Weine leiden oder verderben alljährlich, weil die erwähnten, einfachen Massregeln, teils wegen Unkenntnis, teils wegen Gleichgültigkeit und sogar vielfach infolge von Vorurteilen gegen das Schwefeln nicht befolgt werden; der Schaden folgt aber stets auf dem Fusse nach.

Die Küfer sind im allgemeinen auch zu wenig exakt und oft zu wenig reinlich; ihre Weinschläuche besonders sind oft in schlechtem, verschimmeltem Zustand. Benutzt man solche unsaubere Schläuche, dann hat der Wein sofort den Schimmelgeschmack gerührt. Derartige Fälle giebt es viele, also aufpassen, exakt und reinlich sein, sonst geht der Konsum des empfindlichen, aber edelsten aller Getränke immer mehr zurück!

Eine neue Methode zur Bereitung von Kunsteis wurde von Dr. Nentweg, Lehrer am Technikum in Mittweida, in der vorwöchentlichen Sitzung der Deutschen chemischen Gesellschaft zu Berlin besprochen und vorgeführt. Redner erklärte, dass er bei Experimenten, die einen anderen Zweck hatten, durch eine zufällige Kombination dazu gelangt sei, ein Kunsteis herzustellen, das sich schon durch seine Eigenschaften sehr vorteilhaft vor den Erzeugnissen der seitherigen Fabrikation auszeichne und ausserdem zu seiner Erzeugung keine kostspieligen maschinellen Einrichtungen erfordere, im Gegenteil auf die denkbar einfachste Weise sich herstellen lasse. Herr Nentweg füllte sodann ein Kristallgefäss von einem Liter Inhalt mit gewöhnlichem Leitungswasser, schüttete in dasselbe etwa 20 Gramm eines weissen Pulvers, das er durch Umrühren der Flüssigkeit mit einem Glasstabe zur völligen Auflösung brachte, derart, dass das Anfangs leicht getrübe Wasser wieder glanzhell wurde. Sodann goss er

25 Gramm einer — stark nach Ammoniak riechenden — Flüssigkeit in die scharf beleuchtete Schale, in der sich alsbald glitzernde Cristalle bildeten, welche sich nach und nach derart verdichteten, dass nach Verlauf von genau 23 Minuten die Schale von einer klaren, wasserhellen, klingend harten Masse angefüllt war. Es war Kunsteis, das sich vor aller Augen gebildet hatte und das, wie der Vortragende durch Messungen mit dem Thermometer nachwies, eine Hälfte von — 24 Grad Celsius hatte. Hiermit waren die Ueberraschungen aber noch nicht zu Ende; Herr Dr. Nentweg bot solche vielmehr noch durch weiteres Experimentieren mit dem eben gewonnenen Produkt. Er legte den kleinen Eisblock in eine andere, drei Liter Wasser enthaltende Glasschale; nach kurzer Zeit begann das Wasser sich zu Eis zu verdichten, welches nach ungefähr 16 Minuten in Consistenz und Aussehen dem jetzt gebräuchlichen Kunsteis gleich und die normale Nulltemperatur zeigte, während der Kern seine Härte und Klarheit bewahrt, seine Temperatur jedoch auf 8 Minusgrad erhöht hatte. Die Versammlung brach in lauten Beifall aus. Herr Nentweg teilte des Weiteren mit, dass er die Ausnutzung dieser Methode der Eisbereitung sich durch Patente in allen Kulturländern sichern werde und dass das Notwendige hierfür bereits in die Wege geleitet sei. Auf eine Frage des Direktors der Brauerei Hohen-Schönhausen, Herrn Starke, gab Herr Dr. Nentweg noch die Erklärung ab, dass die Materialien zur Herstellung der für die Eisbereitung erforderlichen, durchaus unschädlichen Ingredienzien in unerschöpflichen Mengen vorhanden und nicht kostspielig seien; die Ingredienzien zur Herstellung von einem Kubikmeter seines Kerneises stellten sich jetzt auf etwa 1 Mark 90 Pfg., dürften jedoch bei fabrikmässiger Gewinnung noch eine bedeutende Ermässigung im Preise erfahren.



Biel. Die Drahtseilbahn Biel-Maggingen ist eröffnet. Die Stanserhorn-Bahn hat den Betrieb für die Saison wieder aufgenommen.

Der Julierpass wird voraussichtlich kommenden Freitag fürs Rad geöffnet werden.

Montreux. Die Bahn Glion-Territet beförderte im März 5014 Personen, 1601 mehr als im März des Vorjahres.

Solothurn. Betreffend Weissensteinbahn soll wieder ein neues Projekt vorliegen mit Verlegung der Linie über Neu-Solothurn.

Pilatus-Bahn. Der fahrplanmässige Betrieb nach Pilatus-Kulm ist am Donnerstag den 6. Mai wieder aufgenommen worden.

Engadin. Am Flüela läuft der Postwagen nunmehr bis zum Tschuggen. Auf der Süser Seite dürfte die Strasse in den nächsten Tagen bis zum Wegerhaus fürs Rad geöffnet sein.

Uetliberg. Der Verwaltungsrat der Uetlibergbahn beschloss die Erstellung der elektrischen Beleuchtung auf „Hotel Uetliberg“ und bewilligte hierfür einen Kredit bis auf Fr. 60,000 Fr.

Burgdorf-Thun-Bahn. Der Verwaltungsrat der Burgdorf-Thun-Bahn beschloss auf Antrag der Direktion einstimmig, dem Grossen Rate ein direktes Trace Heimberg-Thun, mit Weglassung einer Station Steffisburg, zu empfehlen, sofern damit Thun auf einen weiteren Vorbehalt für seine Subvention verzichte.

Zug. Die auf den 2. Mai abhin einberufene Volksversammlung besprach die Frage, ob der Dampfschiffbetrieb auf dem Zugersee nach Eröffnung der neuen Eisenbahnlinie Zug-Goldau fortgesetzt oder eingestellt werden soll. Die Versammlung sprach sich für ersteres aus und beschloss Gründung einer Aktiengesellschaft und Uebernahme des Schiffmaterials der Luzerner Gesellschaft zu 15,000 Fr. Die sofort begonnene Aktienzeichnung lässt hoffen, dass der Dampfschiffbetrieb erhalten bleibt.

Valo-Züge. Auf der New-Yorker Hoobahn wurde am 11. April mit einer Neuerung begonnen, die in Radfahrerkreisen mit Freuden begrüssert wurde. Es wurden Radfahrer-Spezialzüge in den Dienst gestellt. Diese Züge sind so eingerichtet, dass Radfahrer in denselben ihre Fahrräder mitnehmen können. Eine Sitzreihe ist zu diesem Zwecke aus den Wagen entfernt und an Stelle derselben sind Stützen für die Fahrräder getreten, so dass ein jeder Wagen Raum für 25 Personen und 25 Fahrräder bietet. Der Beförderungspreis für Person und Rad beträgt nur 15 Cents.

Luzern. Der Gesamtverkehr der vom 1. Mai bis 15. Oktober abgestiegenen Fremden stellte sich wie folgt:

	1896	1895	1894	1893
Deutschland	28661	30689	28160	25734
Oesterreich-Ungarn	2859	3690	3267	4260
Grossbritannien	19704	20311	19055	13721
Ver. Staaten (U. S. A.) und Canada	10445	11885	9671	3771
Frankreich	9899	9130	8515	8097
Italien	3012	2762	2836	3533
Belgien und Holland	3804	4263	3527	3721
Dänemark, Schweden, Norwegen	816	923	816	803
Spanien und Portugal	593	467	421	397
Russland u. Ostseeprovinz.	3085	2858	2545	2138
Balkanstaaten	351	482	525	470
Schweiz	12815	12810	10956	12290
Asien und Afrika (Indien)	691	792	635	726
Australien	167	165	170	219
Verschiedene Länder	304	427	309	347
Total Personen	97185	101654	91408	80227

(In diesen Zahlen sind nach bisherigem Usus Gesellschaften, Vereine, Schulen, Geschäftsreisende und Lokalverkehr nicht begriffen.)

Ateliers de Constructions mécaniques
ROB. SCHINDLER, LUCERNE
 Spécialité d'Ascenseurs et Blanchisseries pour Hôtels.



Machines à laver
 Essoreuses syst. américain
 Séchoirs
 Calandes sècheuses
 Désinfection, Essuageage
 Coulage, Lavage, Rinçage

Azurage sans changer de machine.

INSTALLATIONS
 de Blanchisseries modèles.

Lavage par mouvement de tissif
 spécial, grand débit, pas d'usure,
 superbe travail. 1081

Brevet en Suisse, France, Allemagne, Autriche, Hongrie, Italie, Belgique,
 Angleterre, Etats-Unis.

Ascenseurs, Monte-charges, Monte-plats, hydrauliques et électriques
 Plus de 200 Installations en Suisse.
 Exposition permanente des appareils à Lucerne
 Références des 1ers hôtels. — TÉLÉPHONE — Catalogue et devis gratuits

Balsthaler Closetpapier.

Wer ein vorzügliches u. billiges Closetpapier, sowohl in Paketen mit garantierter Blattzahl, als auch auf perforierten oder unperforierten Rollen mit garantierter Coupezahl à 500 oder à 1000 wünscht, achte auf nebenstehende Fabrikmarke, welche nebst Blatt- od. Coupezahl auf jedem Paket und jeder Rolle angebracht ist. Muster und Bezugsquellenliste versendet das Bureau der Cellulose- und Papierfabrik Balsthal in Zürich.



Fabrik-Marke
 Gesetzt, geschützt. 951]

S. GARBARSKY
 Chemiserie de 1^{er} ordre
 Löwenstrasse 51 Zürich Telephon 3370.

Spezialität: feine Herrenhemden nach Mass, sowie Kragen, Manchetten, Cravatten, Unterzeuge etc. in grösster Auswahl und bester Ausführung.

Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

Zu verkaufen gesucht

ein rühmlichst bekanntes, sehr entwicklungsfähiges Bad-Etablissement in der deutschen Schweiz mit guter, reichhaltiger Mineralwasserquelle. Die bezügliche Offerten beliebe man zu adressieren an J. W. Poste restante Murten. 1274

Flaschengestelle

Abtropfgestelle, Kork- und Kapselmaschinen, Servicetische, Speisekasten und Deckel, Flaschen-, Gläser-, (M 5116 Z) Salatkörbe etc. 1149

Grosses Lager.
 Mech. Eisenmöbelfabrik
 Suter-Strehler & Cie., Zürich



Hotel-Direktor

kautionfähig, ledig, routinierter Fachmann, sucht Engagement, Jahres- oder Saisonsongeschäft. Spätere Uebernahme, event. Einheiratung nicht ausgeschlossen.
 Geff. Offerten erbeten unter H 1260 R an die Exped. d. Bl.

— AVIS. —
Les Certificats et Contrats d'engagement

pour employés, introduits par la Société Suisse des Hôteliers, sont envoyés aux membres contre remboursement par LE BUREAU CENTRAL OFFICIEL à BALE.

Certificats: Cahier à 50 feuilles fr. 3.50
 „ „ „ „ „ 100 „ „ „ „ „ 6. —
 „ „ „ „ „ 200 „ „ „ „ „ 10. —
 Contrats d'engagement (allemand ou français) le 100 „ 2.50

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

Zu pachten gesucht.

Gut gehendes Hotel I. oder II. Ranges, Jahresgeschäft, mit Verkaufrecht. Suchender, tüchtiger Fachmann, würde auch die Leitung eines Geschäftes übernehmen.
 Off. an die Exp. d. Bl. unter Chiffre 1254.

Parketol.

D. H. F., gesetzl. geschützt, neuestes bestes u. einfachstes Mittel für Parkettböden u. zum Auffrischen von Linoleum. Wird 1-2mal aufgespritzt. Sofort trocken, schützt gegen Flecken, die Boden können mass aufgewischt werden, daher schon in sanfterer Beziehung für Schlafzimmer unentbehrlich. Wachsen und Bohlen fällt ganz fort, jahrelang haltbar.
 Zu beziehen den Liter gelblich „4. S.“, farblos „4.50“ aus der Fabrik: Höchstädt Lackwerk, K. Braselmann, Höchst a. M.

**Wert-Marken,
 Bier-Marken,
 Schlüssel-Marken,
 Datumstempel - Numeroteurs
 Kautschouc-Stempel,
 Thür-Schilder,**

emailliert und graviert,
 1281 schnell und billig bei
Daubenmeier & Meyer, Zürich I.,
 Gravier- u. Präge-Anstalt - Telephon 3589.

Für Hoteliers.

Zwei selbständige Gehülften
 wünschen Stellen als 1800
Hotel-Coiffeurs
 Offerten unt. Chiff. O 2564
 an Rudolf Mosse, Zürich.

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 „Hotel-Revue.“

Champignons
 täglich frisch
 liefert die
 Champignons-Cultur
 von 1281
 Samuel Naegelin
 in Basel.
 Preis-Courant zu Diensten.



A vendre.

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

Passavant-Iselin
 Basel
 Closetrichtungen
 System Unitas,
 Salute Alliance etc.
 geruchlos,
 elegant, dauerhaft,
 mit Zubehör.
 Von allen ersten
 Hotels d. Schweiz
 empfohlen.
 Engl. Toiletten all. Art.
 Grössere Installationen à forfait.
 Ganze Canalisationen von Hotels.
 Grösstes Lager des Continents.
 Sofortige Beantwortung.
Porzellan-Badewannen
 aus einem (1) Stück.



On cherche à louer
 pour la Saison d'hiver 1897/98 à Lugano ou Locarno
une bonne Pension d'étrangers
 toute agencée et bien situé.
 Prière d'adresser les offres sous Chiffre B 333 C
 poste restante Lucerne. 1271

Gesucht.

Die Internationale Schlafwagen-Gesellschaft sucht noch einige tüchtige

**Gérants de Restaurant,
 Köche und Kellner.**

Beförderliche Anmeldungen sind an die Betriebsbureau, Nr. 19 Centralbahnstrasse in Basel schriftlich mit Angabe der Referenzen und Zeugnis-Kopien einzusenden.

Wer auf die unter Chiffre ausgeschriebenen Personal- oder Stellengesuche Offerten einzusenden wünscht, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem Inserat beigegebenen Chiffre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann unverzüglich an die richtige Adresse befördert werden.

Die Expedition ist nicht befugt die Adressen von Inserenten mitzuteilen.

Die Expedition befasst sich nicht damit, inserierenden Angestellten über offene Stellen von sich aus Mitteilung zu machen.

**Personal-
 Gesuche.**

Hotel-Direktor gesucht, ein tüchtiger Fachmann mit best. Referenzen für ein Haus I. Rang. (200 Betten) am Rhein. Jahresstelle. Offerten mit Photographie unter Chiffre 1288 an die Exped.

Portier, I. tüchtig, arbeitsam, in Hotel am Vierwaldstättersee gesucht. Nur Reflektanten mit Ia. Zeugnissen erwünscht mit Photographie. Eintritt sofort. Offerten an die Exped. unter Chiffre 329.

Sekretär, II. gesucht, mit Sprachen vertraut, zu sofort. oder baldigem Eintritt in Hotel I. Ranges. Offerten mit Zeugnissen und Photographie an die Exped. des Blattes unter Chiffre 600.

**Stellen-
 Gesuche.**

Aide de cuisine, 22 J. alt, Familie, tüchtig u. zuverlässig, mit sehr gut. Zeugnissen, wünscht auf kommende Saison Stelle in gutem Hause, vorzugsweise nach der franz. Schweiz. Offerten an die Expedition unter Chiffre 297.

Aide-Directrice. Une demoiselle de bonne famille, 24 ans, bonne ménagère, désire place comme aide de directrice dans une pension à l'étranger ou d. la suisse française. Offres sub initiales E. W. au bureau Mulhousien d'informations, 15 avenue du commerce, Mulhouse. 328

Buchhalter. Ein junger, Schweizer, der deutsch, französisch, englisch und italienisch spricht und korrespondiert, sucht leichtere Stelle als Korrespondent u. Buchhalter in einem Hotel oder anderem Geschäft in kurortlicher Lage. Referenzen. Geff. Offerten sub Chiffre Ne 2210 Q an Haasenstein & Vogler, Basel. 1291

Büffeldame. Eine junge Frau, deutsch u. franz. sprechend, mit guten Sitten u. seriösem Charakter, im Hotel sowohl als im Café-Restaurant wohl bewand., wünscht Stelle in obiger Eigenschaft. Eintritt sofort. Referenzen zu Diensten. Off. an die Exp. unt. Chiffre 323.

Concierge, 29 Jahre alt, der deutsch, deutschen, franz. u. engl. Sprache mächtig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Prima Zeugnisse von Hotel I. R. Off. an die Exp. unt. Chiffre 310.

Junger Mann, gebildet, 26 spricht und schreibt deutsch, englisch, französisch, italienisch, viel bereist, gute Handschrift, wünscht irgendwie Stellung in einem Hotel. Offerten unt. Chiff. N 2537 an Rudolf Mosse, Zürich. 1301

Kellermeister, 30 Jahre alt, italienisch und etwas französisch sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- event. auch Saisonstelle in gutes Hotel. Offerten an die Expedition unt. Chiff. 327.

Kochlehrling. Ein Jüngling sucht Kochlehrestelle. Offert. an G. Mader, Aarberggasse 31, Bern. 1295

Secrétaire caissier désire travailler en Suisse ou à l'étranger une place comme tel dans une maison de 1^{er} ordre. Meilleures références à dispos. Adresser offres sous chiffre Zc 3481 A à l'agence de publ. Haasenstein & Vogler, Genève. 1292

Secrétaire ou caissière. Une demoiselle connaissant le français, l'allemand et l'anglais demande place dans un bon hôtel. Adresser les offres sous chiffre H 4348 N à MM. Haasenstein & Vogler, Neuchâtel. 1286

Sekretär 28 Jahre alt, seit 5 Jahren in einem der ersten Hotels in Paris thätig, in allen Branchen des Hotelfaches bewandert, sucht entsprechende Stelle. Beste Referenzen. Offert. unt. Chiffre H. 592 Ch. an Haasenstein & Vogler, Chur. 1283

Zimmermädchen, deutsch zösisch sprechend, mit guten Zeugnissen versehen, sucht Stelle in gutes Hotel. Offerten an die Expedition unter Chiffre 331.

Zimmermädchen, gut deutsch und französisch sprechend, jetzt noch im Süden, sucht Engagement in besseres Hotel auf 1. Juni. Offerten unter Chiffre 330 an die Expedition.

Zimmermädchen, treu und deutsch deutsch und franz. sprechend, wünscht Stelle auf kommende Saison, wenn möglich in der französischen Schweiz. Offerten an die Expedition unter Chiffre 321.

HOTELREVUE
 Organ de la Société Suisse des Hôteliers. Journal mensuel. Largeur pour insertion de Demandes d'emploi
 DES EMPLOYÉS D'HOTELS.
 Les Abonnés de l'Hotel-Revue occupent en tout plus de 25 000 employés. Une insertion 1.50, chaque répétition en timbre-poste.