

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: 25.12.2025

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

BEILAGE zu N° 19 der „HOTEL-REVUE“.

Wir suchen für unser Blatt
einige mit dem
Hotel- und Fremdenverkehrswesen
vertraute Korrespondenten gegen Honorar
(Druck- und 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 gestalten. Freilich erscheint dieses Schaltier — 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 Conserve 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 Trüffeln, der Schnecken aus Guttapercha und des künstlichen Thunfisches einige tausend Büchsen mit Tintenfisch in die Welt schicken, in anderen befinden sich wirkliche Hummern. Der Seekapitän Le Clerc hat das Verdienst, die öffentliche Aufmerksamkeit zuerst auf die ungeheueren 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 allein 900000 Stück gefangen. Die Engländer, ursprünglich im Besitze der Bai, wurden von den Franzosen verdrängt; sie 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 interessantesten 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 verbietet, feste Häuser zu bauen, wohnen sie in aus Brötern 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 Kabeljau legt. Der Hummer, welcher sehr gefrässig ist, kriecht in den Kästen, 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 Cm. 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 Ablauen gelegt. In der Hütte sieht man fortwährend drei- bis viertausend Hummern mit herabhängenden Schwänzen auf den Brettern. Das leuchtende Schlarachrot wirft ringsherum seine Strahlen. Welchen Vorwurf für einen Maler zu einem Stillleben! Die Kessel füllen sich mit einer roten 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 gütlich 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 löst 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 Öffnung mit einem Tropfen Zinn und die Büchse ist fertig. Es sind nur wenige Leute beschäftigt und es ist daher die grösste Anstrengung und Übung 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 Überzeugung 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 Austernzüchter 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 verdorbenes 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, während 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 grünlichen, schimmeligsten 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 Sodalösungen bei schimmeligem und Schwefelsäure bei stichigen Fässern Abhilfe, ein richtiges Ausdämpfen ist das wirksamste. Wie leicht, wie fast mithilflos lässt sich aber ein Fass reichsmeckend erhalten. Sobald es leer geworden, schaffe man es aus dem Keller, entleere den Rückstand, reinige es, schwefle 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 eingebraunt werden.

Fässer, die längere Zeit an der Sonne liegen, werden stichig und auf feuchtem Boden schimmelig. Diesen Fehler begeht man namentlich mit dem sog. Piècen-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 Käfer sind im allgemeinen auch zu wenig exakt und oft zu wenig reinlich; ihre Weinschlüche besonders sind oft in schlechtem, verschimmeltem Zustand. Benutzt man solch unsaubere Schläuche, dann hat der Wein sofort den Schimmelgeschmack geerbt. 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 von 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 es in dasselbe etwa 20 Gramm eines weissen Pulvers, das er durch Umrühren der Flüssigkeit mit einem Glasstab zur völligen Auflösung brachte, derart, dass das Anfangs leicht getrübte 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 gebietet hatte und das, wie der Vortragende durch Messungen mit dem Thermometer nachwies, eine Höhe 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 lautem 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-Schönhäusern, Herrn Starke, gab Herr Dr. Nentweg noch die Erklärung ab, dass die Materialien zur Herstellung der für die Eisbereitung erforderlichen, durchaus unschädlichen Ingredienzien in unerschöpfbaren Mengen vorhanden und nicht kostspielig seien; die Ingredienzien zur Herstellung von einem Kubikmeter seines Kerneises stellten sich jetzt auf etwa 1 Mark 90 Pf., dürften jedoch bei fabrikmässiger Gewinnung noch eine bedeutende Ermässigung im Preise erfahren.



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

Der Julierpass wird voraussichtlich kommenden Freitag für Rad geöffnet werden.

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

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 Tschaggen. Auf der Säuer Seite dürfe die Strasse in den nächsten Tagen bis zum Wegerhaus für Rad geöffnet sein.

Uetliberg. Der Verwaltungsrat der Uetlibergbahn beschloss die Errichtung 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 einberufenen Volksversammlung besprach die Frage, ob der Dampfschiffsbetrieb 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 Schiffsmaterials der Luzerner Gesellschaft zu 15.000 Fr. Die sofort begonnene Aktienzeichnung lässt hoffen, dass der Dampfschiffsbetrieb erhalten bleibt.

Volo-Züge. Auf der New Yorker Hochbahn wurde am 1. April mit einer Neuerung begonnen, die in Radfahrerkreisen mit Freuden begrüßt wurde. Es wurden Radfahrer-Spezialitäten 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 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	28 661	30 689	28 160	25 734
Oesterreich-Ungarn	2 859	3 690	3 267	4 260
Grossbritannien	19 704	20 311	19 055	13 721
Ver. Staaten (U. S. A.)				
und Canada	10 445	11 885	9 671	3 771
Frankreich	9 839	9 130	8 515	8 097
Italien	3 012	2 762	2 836	3 533
Belgien und Holland	3 804	4 263	3 527	3 721
Dänemark, Schweden,				
Norwegen	816	923	816	803
Spanien und Portugal	528	467	421	397
Russland u. Ostseeprov.	3 085	2 858	2 545	2 138
Balkanstaaten	351	482	525	470
Schweiz	12 815	12 810	10 956	12 290
Asien und Afrika (Indien)	691	792	635	726
Australien	167	165	170	219
Verschiedene Länder	304	427	309	847
Total Personen	97 185	101 654	91 408	80 227

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

Ateliers de Constructions mécaniques ROB. SCHINDLER, LUCERNE

Spécialité d'Ascenseurs et Blanchisseries pour Hôtels.



Machines à laver
Essoreuses syst. américain

Séchoirs

Calandes sécheuses
Désinfection, Essaillage
Coulage, Lavage, Rincage

Azurage sans changer de machine.

INSTALLATIONS

de Blanchisseries modèles.

Lavage par mouvement de lessif
spécial, grand débit, pas d'usure,
superbe travail. 1031

Breveté 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 Couponzahl à 500 oder à 1000 wünscht, achtet auf nebenstehende Fabrikmarke, welche neben Blatt- od. Couponzahl auf jedem Paket und jeder Rolle angebracht ist.

Muster und Bezugssquellenliste versendet das
Bureau der Cellulose- und Papierfabrik Balsth
in Zürich.

Fabrik-Marke
Gesetzl. geschützt.

951]

S. GARBARSKY

Chemiserie de 1^{er} ordre

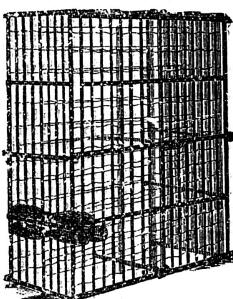
Löwenstrasse 51 Zürich Telephon 3370.

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

Katalog auf Verlangen gratis und franko.

Zu verkaufen gesucht

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



Flaschengestelle

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

Grosses Lager.

Mech. Eisenmöbelfabrik

Suter-Strehler & Cie, Zürich

Hotel-Direktor

kautionsfähig, ledig, routinierter Fachmann, sucht Engagement, Jahres- oder Saisongeschäft. Spätere Uebernahme, event. Einheiratung nicht ausgeschlossen.

Gefl. 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 feuillets fr. 3.50
" " 100 " " 6.—
" " 200 " " 10.—
Contrats d'engagement (allem. ou français) le 100 " 2.50

Das
Plazierungsbureau
des
Schweizer Wirte-Verein
Zürich
Zähringerstrasse 10,
vermittelt
Hotel- und Restaurant-Personal
beiderlei Geschlechtes auf's
Gewissenhafteste. [1926]

On cherche à louer
pour la Saison d'hiver 1897/98 à Lugano ou Locarno
une bonne Pension d'étrangers
toute agencée et bien située.
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 Betriebsbüros, Nr. 19 Centralbahnhofstrasse in Basel schriftlich mit Angabe der Referenzen und Zeugnisse einzureichen.

Off. an die Exp. d. Bl. unter Chiffre 1254.

Parketol.

D. R. P. gesetzl. geschützt, neuestes bestes
u. einfaches Mittel für Parketböden u. zum
Auftragen von Linoleum. Wird 1-2 mal auf-
gebracht, trocknet rasch, trocken ist es
dieselbe können nach auftragen wieder
daher schon in sanftiger Beziehung für Schlaf-
zimmer unentbehrlich. Wachen und Bohnen fällt
ganz fort, jahrelang haltbar.

Zu beziehen den Litter gelblich. A. S.,
im Preis à 3.20 aus der Fabrik: HÜCHTER
Lackwerk, K. Braselmann. Höchst a. M.

Wert-Marken, Bier-Marken, Schlüssel-Marken,

Datumstempel - Numerotens
Kautschuc-Stempel,
Thür-Schilder,
emailliert und graviert,
1281 schnell und billig bei
Daubenmeier & Meyer, Zürich I,
Gravir- u. Präge-Anstalt - Telefon 3589.

Für Hoteliers.

Zwei selbständige Gehülfen
wünschen Stellen als 1300

Hotel-Coiffeurs
Offerten unt. Chiffre O 2564
an Rudolf Mosse, Zürich.

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

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

A vendre.

Station climatérique (Vaud),
Hötel, 20 chambres, grandes
verandas. Bonne situation.
Tout meublé. Adresser les offres à
l'Administration sous Chiffre 1294.

Passavant-Iselin

Basel
Closeteinrichtungen
System Unitas,
Salute Alliance
etc.
geruchlos,
elegant, dauerhaft,
mit Zubehör.
Von allen ersten
Hotels d. Schweiz
empfohlen.
Eng. Toiletten all. Art.
Grössere Installationen à fortalt.
Ganze Caualisationen von Hotels.
Grosses Lager des Continents.
Sofortige Belieferung.

Porzell-Badewannen
aus einem (1) Stück.

Büffetdame.

Eine junge
u. franz. sprechend, mit guten
Sitten u. serieussem Charakter, im
Hotel- so wohl bewandt, wünscht Stelle
in obiger Eigenschaft. Eintritt
sofort. Referenzen zu Diensten.
Off. an die Exp. unt. Chiffre 323.

Concierge, 29 Jahre alt, der
deutsch, franz. und 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 bereit, gute Handschrift,
wünscht irgendwie Stellung in
einem Hotel. Offerten unt. Chiffre
N 2537 an Rudolf Mosse, Zürich.
1301

Kellermeister, 30 Jahre alt,
italienisch und etwas französ.
sprechend, mit guten Zeugnissen,
sucht Jahres- event. auch Saison-
stelle in gutes Hotel. Offerten
an die Expedition unt. Chiffre 327.

Kochlehrling, Ein Jüngling
sucht Kochlehrstelle. Offert.
an G. Mader, Aarbergergasse 31,
Bern. 1295

Secrétaire caissier désire
trouver en Suisse ou à l'étranger
une place comme tel dans une
maison de 1^{er} ordre. Meilleures
références à disposer. Adresser off. es
chiffre Z 3481 A à l'agence
du publ. Haasenstein & Vogler,
Genève. 1292

Secrétaire ou caissière.
Une demoiselle connaissant
le français, l'allemand et l'anglais
désire 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, u. fran-
zösisch sprechend, mit guten
Zeugnissen verschen, sucht Stelle
in gutes Hotel. Offerten an die
Expedition unter Chiffre 331.

Zimmermädchen, gut
und französisch sprechend, jetzt
wünscht Stelle auf kommende
Saison, wenn möglich in der fran-
zösischen Schweiz. Offerten an
die Expedition unter Chiffre 321.

Zimmermädchen, treu und
französisch sprechend, wünscht
Stelle auf kommende
Saison, wenn möglich in der fran-
zösischen Schweiz. Offerten an
die Expedition unter Chiffre 321.

OTEL-REVUE
Organisé de la Société Suisse des Hôteliers.
Journal à avantages pour insertions de
Demandes d'emploi
DES EMPLOYES D'HOTELS.

Les Abonnés de
l'« Otel-Revue » occu-
pent en tout plus
de 25000 employés
Joindre le montant
en timbres-poste.

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