

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 26

Anhang: Beilage zu No. 26 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 № 26 der „HOTEL-REVUE“.

Anstand bei Tische.

Von Wilhelm F. Brand.

Man wirft bei uns den Engländern oft Mangel an guten Sitten vor, ein Vorwurf, den sie ihrerseits in noch stärkerem Masse gegen uns erheben. Wer hat denn nun recht? — Sollte die Wahrheit nicht in der Mitte liegen? Sollten nicht beide Seiten recht, beide auch unrecht haben? Der Engländer erscheint uns oft linkisch und ungeschlacht, unser Hutherunterreissen, unsere Verbeugungen erscheinen ihm unmännlich, ja geradezu hanwurstig. Eine gewisse bei uns in hohem Ansehen stehende Schneidigkeit ist mit seinen Anschauungen von bescheidener Zurückhaltung, wie sie einem Gentleman oder einer Lady ziemt, unvereinbar, und er setzt sich viel lieber den Vorwurf aus, linkisch zu erscheinen als etwas vorstellen zu wollen. In diesem Sinne betrachtet, wird uns auch seine „Steifheit“ und „Unnahbarkeit“ in einem ganz anderen Lichte erscheinen. Er macht sich's gern bequem, sieht kein Uebel darin, die Beine überzuschlagen, und geniert sich selbst in Gesellschaft nicht, einen Fuss auf das Knie des anderen Beines zu legen.

Was aber auch die Schwächen der Engländer sein mögen, beim Essen legen sie im allgemeinen einen unverkennbar grösseren Anstand an den Tag, als irgend eine andere Nation, und zwar bis in die unteren Schichten der Bevölkerung; ich kann das behaupten, habe ich doch einmal mehrere Wochen lang in England in Restaurants gegessen, wo die Mehrzahl der Gäste gewiss Schuster, Schneider, Droschenkutscher und Leute aus gleicher Berufsklasse waren. Das ist nun zwar schon eine Reihe von Jahren her, aber einzelne Personen an den vornehmsten Gasthofstafeln des Kontinents haben mich nur zu oft wieder daran erinnert, indem sie lange nicht in so anständiger Weise ihr Mahl einnahmen, wie jene einfacheren Elemente. — „Nun, es gibt auch hier Leute genug, die wissen, wie man mit Anstand issi“, wirft du vielleicht jemand ein. Ganz gewiss, viele wissen es, und tun es — sehr viele — wenn auch kaum einer aus der Zahl von zehn solcher Personen, die sich's einbilden.

„Aber warum soll ich mit dem beim Essen Zwang antun?“ erwidert vielleicht ein anderer. „Ich mache es mir gerade bei Tisch gern gemütlich.“

Ich auch! Aber Formlosigkeit ist wahrlich keine Gemütlichkeit. Man beobachte nur einmal den „gemütlichen Esser“. Er weiss nur zu oft nicht, wie er Messer und Gabel handhaben soll, und wenn er sich dann vollends einmal in Kreise eingeführt sieht, wo seine Art zu essen nicht eben üblich, da kann man ihm leicht genug ansehen, wie ungemütlich er sich fühlt, ganz abgesehen davon, dass er auch seinen Nachbarn eine Ungemütlichkeit bereitet oder ihnen wohl gar Laune und Appetit verdürbt. Ein solcher Einwurf wird der, dass man sich's bei Tische recht gemütlich machen, d. h. sich recht gehen lassen müsse, kommt mir vor, wie wenn einer, der reiten will, behauptete, man müsse sich's zu Pferde recht gemütlich machen, man brauche nicht gerade zu sitzen, im Gegenteil, eine nachlässige Haltung mache das Reiten gemütlicher. Und damit sind wir gleich zu dem Hauptfehler gelangt, dessen sich so viele Esser schuldig machen. Die Deutschen geben so viel auf eine gerade Haltung, mehr vielleicht als irgend eine andere Nation — wenigstens trifft dieses auf die deutschen Männer zu, wenn auch in dieser einen Beziehung gerade die deutschen Frauen hinter jenen weit zurückbleiben und ebenso weit wieder hinter den englischen Frauen — viele deutsche Männer halten sich stramm aufrecht nicht nur beim Reiten, sondern auch auf der Promenade etc. Nur bei Tische knicken sie so leicht zusammen, und aus Hang zur Bequemlichkeit bereiten sie sich die grösste Unbequemlichkeit, aus der alle anderen übeln Annehmlichkeiten beim Essen sich von selbst ergeben.

Wer sich gerade hinsetzt, sieht unwillkürlich darauf, dass auch sein Stuhl gerade und nicht zu weit vom Tische entfernt steht. Ebenso unwillkürlich hält er auch beide Ellenbogen stramm am Körper. Ihm genügt der freie Unterarm vollständig zur Handhabung von Messer und Gabel und er wird mit demselben niemals den Tisch berühren*). Der „gemütliche Esser“ muss dagegen einen Halt für seine Arme haben. Er legt das Handgelenk oder auch den ganzen Unterarm auf den Rand des Tisches und muss desshalb den ganzen Oberkörper vorbeugen. Da aber so alle Bewegungen, die er mit Messer und Gabel auszuführen hat, von dem zur Unterstützung des Oberkörpers fest auf den Tisch gelegten Handgelenk ausgehen und nicht von dem ganz frei gehaltenen Unterarm, so hat er nicht genügend Kraft mehr in der Hand und schneidet und schaufelt nun, so gut es gehen will, kommt dann der Gabel auch noch auf halbem Wege entgegen, indem er abermals den Körper weiter vorlehnzt und schliesslich in peinlich gekrümmter Haltung dasitzt. Und das soll gemütlich sein! Die natürliche Folge einer solchen ungemütlichen und ganz und gar nicht zweckentsprechenden Haltung ist, dass er sein Essen nicht

*) Allerdings sind vielfach die Esstische zu hoch oder die Stühle sind zu niedrig, wodurch eine Vermeidung der Berührung der Arme mit dem Tisch wesentlich erschwert wird. Ein paar Centimeter machen hier schon viel aus.

zu Munde führen kann, ohne gewürgt zu sein, dass ihm unterwegs ein erklecklicher Teil davon abhanden kommt, dass er, wie ein kleines Kind, zur Vermeidung von Flecken sich die Serviette über die Brust breiten muss. Wer mit der geringsten Sorgfalt, zugleich aber in gerader Haltung isst, wird überhaupt kaum einer Serviette bedürfen und sie jedenfalls auf dem Schosse liegen lassen können.

Ganz von selbst wird der aufrecht Sitzende auch in dem Anfassen der Esswerkzeuge einen gewissen Anstand beobachten. Er wird vor allem das Messer am Griff anfassen und es nicht etwa auch noch an der Schneide halten. Diese auch nur mit einem Finger zu berühren — wie es so vielfach mit dem krampfhaft aufgepressten Zeigefinger geschieht — erscheint höchst ungeschickt. Messer wie Gabel sind möglichst lang anzufassen, so dass zwischen den Fingern und der Schneide noch ein mehrere Centimeter breiter Raum bleibt. Während des Sprechens mit dem Messer auf irgend etwas hinzuweisen, ist eine Unsitts, die wohl nicht besonders gerügt zu werden braucht, aber wie viele — die das gewiss nicht tun würden — begehen die Ungehörigkeit, die Messerspitze dann und wann, sei es auch nur eine Hand breit, vom Teller aufzuheben. Wozu das! In den meisten Fällen kommt es gewiss nur daher, weil das Handgelenk auf dem Tische ruht. Gar wunderlich nimmt es sich aus, wenn jemand, um ein Stückchen Brot mit Butter zu bestreichen, statt es auf dem Teller liegen zu lassen, das Brot erst in die flache Hand nimmt, wo möglich auch noch in die Höhe hebt und so aus freier Hand zwischen Himmel und Erde dies Werk vornimmt. Wie ungeschickt! Auch in das Salzfass sollte man nicht mit dem Messer fahren — zumal wenn dieses schon gebraucht ist! Zum Salzfass gehört ein kleiner Löffel, und es ist unbegreiflich, wie es in Gasthäusern, die für ersten Rang gelten möchten, noch so häufig daran mangeln kann; dass das Messer gar zu Munde geführt wird, ist eine Unsitts, die in unseren Tagen doch in Kreisen, die auch nur für einigermassen gesittet gelten möchten, glücklicherweise selten vorkommt. Dazu ist doch die Gabel ein so viel geeigneter Gegenstand, wenn sie auch in der linken Hand gehalten wird. Aber es bedarf doch nur eines ganz geringen Aufwandes an Uebung, um dieselbe zu dieser Dienstleistung heranzubilden. Doch wird auch in ihrer Handhabung vielfach arg gefehlt. So ist es ein sehr oft vorkommendes, ebenso unbequemes wie unschönes Verfahren, die Gabel so anzuwaschen, dass der Stiel zwischen Daumen und Zeigefinger emporragt. Wie wenn man einen Zaunpfahl in die Erde stossen wollte, so wird nach dieser Manier die Gabel in die Speise gegeben. Auch die Gabel sollte möglichst lang angefasst werden und zwar so, dass das obere Ende derselben ebenso wie beim Messer von der inneren Handfläche völlig bedeckt wird und die Höhlung der Zinken sollte mit der Innenseite unter allen Umständen nach unten gehalten werden. Nur bei Erbsen und derartigen Speisen, die sich sonst nicht auf der Gabel halten lassen, würde eine Ausnahme statthaft sein. Solässt sich zwar nicht so viel auf einmal aufladen, aber das ist ja nur ein anderer Vorteil und bewahrt uns davor, eine andere Ungehörigkeit zu begehen. Es gibt auch wohl Leute, die offenbar auf besonders feine Manier zu essen glauben, indem sie den kleinen Finger von der Hand ausstrecken, aber das sieht aus wie gespreizte Ungeschicklichkeit, vor der man sich hüten sollte. (Schluss folgt.)

Vermischtes.

Das Basswerden des Rotweins hat seinen Grund darin, dass der rote Farbstoff nach und nach ausgeschieden wird, teils in eine mehr braune Nuance übergeht. Diese Wirkung kann hervorgebracht werden durch neu ausgelaugte Fässer, deren poröses Holz viel Feuchtigkeit aufsaugt, durch Anwendung fauler Beeren zur Weinbereitung oder dadurch, dass die Kümme, besonders wenn sie schon braun waren, nicht entfernt wurden. Schwefel ist das einzige Mittel, um die braune Farbe wieder in eine rote zu verwandeln und der weiteren Ausscheidung des Farbstoffes Einhalt zu thun.

Kennzeichen der Margarine-Butter. Ein einfaches Mittel, um festzustellen, ob Butter mit Margarine gemischt ist, besteht in einem geringen Zusatz von schwefriger Säure. Färbt sich die Butter dabei hell oder röthlich gelb, so ist sie unverfälscht, tritt aber eine dunkelgelbe oder braune Färbung hervor, so ist die Butter margarinehaltig und der Verkäufer verfällt unter Umständen dem Strafgesetze über Nahrungsmittel-Verfälschung. Da der Zusatz von Margarine zur Butter nachgerade professionsmässig betrieben, diese aber trotzdem als Naturbutter ausgegeben wird, so sind an mehreren Orten die Polizeibehörden dazu übergegangen, den Margarineverkauf vom Butterverkauf zu trennen; so ist z. B. in der Pariser Centralmarkthalle der Verkauf von Margarine und margarinehaltiger Butter auf einen bestimmten Platz beschränkt und zwar bei strenger Strafe.

Oelfarben-Anstriche zu reinigen. Der Anstrich der Fussböden, Thüren und Fensterrahmen leidet bekanntlich unter der Anwendung von Seife, mehr noch von Soda. Neuerdings hat man nun herausgefunden, dass Quillayarinendwasser den Oelfarben-Anstrich durchaus nicht angreift. Für 20 Pfennig Quillayarin (auch Panamaspine genannt) schüttet man 7—8 Liter kaltes Wasser und lasse sie 24 Stunden ziehen. Sodann seihe man die Flüssigkeit durch und reibe mit ihr vermehrt eines Flanellappens die angestrichene Gegenstände ab, worauf man mit reinem Wasser abspült und mit einem sauberen Tuche gründlich abtrocknet. Hat man nur kleine angestrichene Flächen zu reinigen, so braucht man weniger Rinde, natürlich auch entsprechend weniger Wasser.

Temperatur der Getränke. Welche Temperatur sollen Weine und Wasser beim Trinken haben? Rotwein (auch roter Rheinwein) muss eine Temperatur von zwölf bis vierzehn Grad Reaumur haben und darf nicht kalt gereicht werden. Leichter weißer Wein darf nicht so kalt gegeben werden wie schwerer Rheinwein, und Schaumwein wieder kann noch kälter sein als Rheinwein. Zehn Grad Reaumur gelten für leichten Weisswein, acht Grad für schweren Rothwein und sechs Grad, nicht kälter, für Schaumwein als hinreichend. Massgebend ist bei dieser Temperatur die nachgewiesene Thatsache, dass die Geschmacksnerven bei starker Kälteempfindung abstumpfen, so dass bei kalten Weinen von einem Genuss nicht mehr die Rede sein kann. Es wird, um auch die Zeitangabe des Kühlens nicht fehlen zu lassen, genügen, leichten Rotwein eine Stunde, Rheinwein zwei und Schaumwein drei bis vier Stunden in Eis zu stellen. Da vielfach auch Selters- und Trinkwasser gereicht werden oder doch bereit stehen, auch manchmal schwere Weine dargeboten werden, so sind folgende Wärmegrade zu merken; Für Selters- und Soda Wasser sind elf Grad und für Trinkwasser neun Grad Reaumur die beste Temperatur, während schwere Dessertweine einige Stunden im durchwärmten Raume stehen müssen, bevor sie den richtigen Wärmegrad haben.

Gegen das Berühren der Backwaren mit den Händen ist sowohl seitens der Verkäufer, wie auch der Käufer mit Recht von jener geeifert worden, ohne dass jedoch irgendwo Abhilfe geschaffen worden wäre. Und was hilft es auch schliesslich, wenn allein beim Verkauf dieser Forderung genügt würde, da ein Brot vom Bäcker bis zu seinem Verbrauch doch meist noch durch viele Hände geht, wie die allgemeine Benutzung ein und desselben Brotes in den Speiselokalen wohl das drastischste Beispiel darstellt. Recht beachtenswert erscheint daher ein von einer Firma in Hannover gemachter Vorschlag, dessen Realisierung sich dieselbe durch Gebrauchs-Muster schützen liess. Das Prinzip der Neuerung besteht einfach darin, dem Brote gerade wie der Wurst eine Schale, eine Hülle aus Papier zu geben, die sofort nach der Entnahme des Gebäckes aus dem Ofen diesem straff überzogen und an den Enden zugebunden wird. Dadurch ist jede Berührung des Inhalts mit den Händen unmöglich gemacht; beim Verbrauch reisst oder schneidet man oben vom Papier ringsum einen Streifen ab, der Dicke des Schnittes entsprechend. Die praktische Idee verdient wirkliche Beachtung, umso mehr, als das Mittel zu ihrer Verwirklichung ein so billiges und einfaches ist. Jedenfalls werden die Inhaber des gesetzlichen Schutzes gerne bereit sein, gegen annehmbare Bedingungen die Erlaubnis zur Anwendung der Brothüllen zu erteilen.

Bestimmung des Alters der Eier. Bekanntlich verlieren die Eier mit zunehmendem Alter an Güte und Werth, da durch die Poren der Schale Luft und Zersetzungprodukte eindringen, die den Inhalt frischer oder später ungenießbar machen. Durch die Poren der Schale verdunstet aber auch Wasser und die Eier werden dadurch fortgesetzt leichter. Allerdings geht dies, je nach dem Aufbewahrungsort, rascher oder langsamer vor sich, immerhin aber bietet dieser Vorgang einen Anhaltspunkt, um wenigstens annähernd das Alter und damit den Gebrauchswert der Eier zu bestimmen. Nimmt man nämlich $\frac{1}{2}$ l Wasser, lösst darin 60 gr. Kochsalz auf, so erhält man eine Lösung von ca. 1,073 spec. Gewicht. In dieser Lösung sinken frische Eier unter, schwimmt aber ein Ei darin, so ist dies der Beweis, dass das Ei nicht mehr frisch ist. Wie alt ist dann das Ei? Setzt man nun dem $\frac{1}{2}$ l Salzlösung noch $\frac{1}{4}$ l Wasser zu, d. h. macht man aus $\frac{1}{2}$ l $\frac{1}{4}$ l und damit die Lösung schwächer, so sind Eier, die in dieser schwächeren Lösung untersinken, ca. 14 Tage alt. Da die Eier mit zunehmendem Alter fortgesetzt leichter werden, so muss auch die Salzlösung, in der sie untersinken sollen, immer schwächer sein, so dass ein Zeitpunkt eintritt, wo sie in reinem Wasser schwimmen, d. h. also gleich schwer wie reines Wasser sind. In diesen Zustand gelangen ohne besondere Vorsicht aufbewahrte Eier in 60—100 Tagen, so dass man auch sagen kann, Eier, die in reinem Wasser schwimmen, sind zwischen 60—100 Tage alt.

Alter Unterwaldner-Reib-Käse
Frische Zentrifugen-Tafel-Butter
Frische Nidel-Koch-Butter
liefer billigst 1309
Otto Amstad, Beckenried, Unterwalden.
„Ich bitte meine Adresse ganz auszuschreiben.“

Hotel mit Restaurant.

In bester Lage Luzerns ist ein im vollen Betriebe befindliches alt renommiertes (K 578 L)

Hotel II. Ranges

(mit Realrecht) mit grossem Restaurant, per sofort an einen tüchtigen Wirt zu verkaufen, event. zu vermieten. Schriftliche Offeren sub Chiffre K 578 L an die Annnonce Expedition H. Keller, Luzern. 1346

Passugger Tafelwasser.

Naatronsäuerling aus dem Quellengebiet der Rabiusa-schlucht bei Chur.

Erfrischungs- und Tafelgetränk ersten Ranges, beson-
ders zuträglich durch die säuretilgende Wirkung.

— Sehr billig —

Zu beziehen überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken; kistenweise auch durch die Betriebsdirektion der Passugger Heilquellen A. G. in Zürich. 1331

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.

Unter Vorkaufsrecht zu pachten gesucht,
für kommenden Winter an der französischen oder italienischen Riviera eine feine

Hotel-Pension

mit nicht unter vierzig Fremdbetten. Prima Referenzen werden geboten. Frankierte Offeren unter Chiffre H 1323 R an die Expedition der Hotel-Revue.

Conserven - Delicatessen - Kaffeerösterei
G. Hofer-Lanzrein, Thun.

Promptier Versandt.

Hauptniederlage
der Walliser Conservenfabrik Saxon.

Telephon. Teleg. Adr.: Conserven Thun.

Gut assortiertes Lager.

Hotel-Personal
empfehlen die
Plazierungs-Bureaux
des
Geser-Vereins.
GENF, 4 Rue Gevray 4.
ZÜRICH, 23 Linthescher-Strasse 23.

haupts. chlich:
Chefs de réception
Sekretäre
Oberkellner
Zimmerkellner
Restaurat.-Kellner
Saalkellner

CONSERVES DE SAXON
Primeurs de légumes et fruits
du Valais.
Spécialités pour les Hôtels.

La seule Médaille d'Or
décernée aux Fabriques de Conserves, Genève 1896.
Les Fruits du Valais
sont les plus appréciés et
employés pour fabriquer LES
CONFITURES DE SAXON

LAURENT-PERRIER

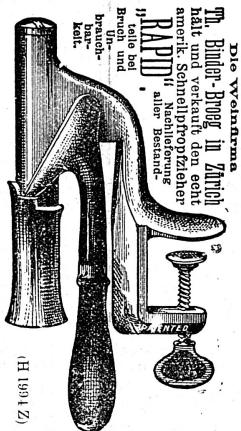
“SANS-SUCRE”

CHAMPAGNER

Generaldepôt für die Schweiz: **Rooschütz & Co., Bern.**
Agentur für Genf: A. Baer, Genf.

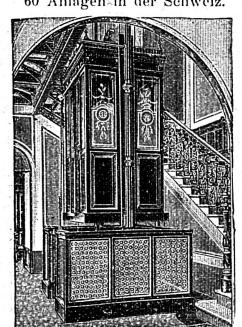


Wert-Marken,
Bier-Marken,
Schlüssel-Marken,
Datumstempel - Numeroteurs
Kautschouc-Stempel,
Thür-Schilder,
emailiert und graviert,
1281 schnell und billig bei
Daubenmeier & Meyer, Zürich I,
Gravier- u. Präg-Anstalt - Telefon 3589.



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 „Hôtel-Revue.“

Ing. Augusto Stigler.
Hydraulische und elektrische
Personenaufzüge.
1200 Anlagen in Europa,
60 Anlagen in der Schweiz.



Hydraulische Warenaufzüge,
Hydraulische Gepäckaufzüge,
Hydraulische Speiseaufzüge,
Transmissionsaufzüge.
Alleinvertretung:

Geo. F. Ramel,
Maschinen-Ingenieur,
Seefeld 41, ZÜRICH.
Telegramme: Ramelco, Zürich.
Telephon No. 1221.
Prima Referenzen.
Ausarbeitung von Projekten und Kosten-
voranschlägen gratis. (M. 5000 Z.)

System der Personenaufzüge für
bestehende und neue Bauten.

Personal- gesuche.

Oberkellner, tüchtige, jün-
ge Kraft, mit
Sprachkenntnissen, findet pr.
15. August in gut frequentiertem
Hotel Jahresstelle. Off. mit Zeug-
nissabschr. u. Photogr. befördert
die Exped. unter Chiffre 407.

Sekretär-Volontär. Für
eines d. grössten Hotels in St. Moritz-
Bad wird ein Sekretär-Volontär
gesucht. Derselbe muss speziell
dem Direktor in der Reception
behülflich sein. Schr. lehrliche
Stelle f. einen Hotelsohn. S. hübe
Gratifikation. Off. an Postfach 326
St. Moritz-Bad. 403



Stellen- gesuche.

Aide de cuisine, junger Koch,
mit besten Zeugnissen, wünscht Stelle f.
sofort in einem grössten Hotel als
Aide eventuell als Chef in ein
kleineres Haus. Offerten an die
Expedition unter Chiffre 400.

Apprenti - Sommelier
de bonne famille, p. Hôtel de la
Suisse française. Un bon certificat
de l'école est exigé. Apprentissage
deux ans. Adresser les offres à
l'Administration sous chiffe 402.

Büffetfräulein, mit guten
Zeugnissen, sucht Stellung,
womöglich in feinem Café oder
Wein-Restaurant. Eintritt nach
Belieben. Offerten an die Exped.
unter Chiffre 405.

Chef de cuisine mit guten
Zeugniss. 16 Jahre alt, der schon 1 Jahr
als Piccolo angestellt war u. gut
italienisch spricht, wünscht zur
weiteren Ausbildung in einem
besseren Geschäft Stelle, wo er auch
die französische Sprache erlernen
kann. Geil. Off. sub J 2304 G
an Haasenstein & Vogler, St.
Gallen. 1352

Conducteurs-Concièrges,
zwei, Schweizer, mit den 3
Hauptsprachen vertraut, suchen
auf künftige Wintersaison Stellen
nach dem Süden. Zeugnisse und
Photogr. zu Diensten. Offerten
Poste restante Luzern unter Chiffre
A M 6. 399

Directeur d'hôtel ou chef
de réception, bien versé sous tous
les rapports, cherche Engagement
pour l'hiver prochain. (Successfull
man for Italy or the Riviera) Adr.
les offres à l'Administration du
journal sous chiffe 1344.

Kellner-Lehrling, Ein
der Realschule entlassener
Knabe sucht Stelle als Kellner-
Lehrling in einem Hotel. Sich zu
wenden an den Vormund: Alfr.
Mahli, z. Lindenhof, St. Gallen.
(O 2385 Y) 1343

Köchin. Eine junge, tüchtige
Stelle für sofort in ein Hotel neben
den Chef. Offerten an die Exp.
unter Chiffre 401.

Koch Junger Mann, gelernter
Koch u. Pâtissier beider
Sprachen mächtig, sucht so
bald als möglich Engagement in
ein gutes Haus. Zeugn. zu Dien-
sten. Offerten an J. F. Brasserie
Lucernoise, Genève. [412]

Koch-Lehrling. Suche für
jährl. Sohn eine Kochlehrl-
stelle. Derselbe ist der französ.
Sprache in Wort u. Schrift mächtig.
H. Lang, Lokomotivführer, in
Otringen. 387

Kochlehrling. Ein Jüngling
sucht Kochlehrlstelle für so-
fort oder später. Offerten unter
Chiffre O. H. 197 an Orell Füssli,
Annonce, Bern. [1855]

Oberkellner, tüchtig und
sprachen mächtig, sucht ge-
stützt auf prima Referenzen
Saison- oder Jahresstelle. Offerten
unter Chiffre A. F. Postrestante,
Biene. [408]

Office-Gouvernante. Als
solche oder als Lingère sucht
eine deutsch u. franz. sprechende,
mit guten Zeugn. versehene Toch-
ter Jahresstelle in gutem Hotel.
Eintritt nach Wunsch. Offerten
an die Exp. unter Chiffre 409.

Portier. Deutsch u. französ.
sprechender, arbeit-
samer Etagen-Unterpörtier,
monatliches Salair Fr. 30.— sowie
1 Koch-Volontär zu sofort. Ein-
tritt gesucht. Gratifikat. Zeugn.
u. Photogr. an Familie Seiler,
Kurhaus Bellevue, Kl. Scheidegg,
Wengernalp. 406

Secrétaire, chef de réception,
27 Jahre, Schweizer, 4 Sprachen
vollkommen mächtig, Ia Referenz
aus ersten Hotels, 4 Saison in einem
ersten Hotel Italiens, sucht Wint-
erstelle. Offerten an die Exp. unter
Chiffre 397.

Sekretärin. Frau, geübt
Charakters, vertraut mit Buch-
führung u. Bureauaufsicht, der deut-
schen, französ. u. engl. Sprache
mächtig, mit Erfahrungen im Re-
isen, sucht gestützt auf beste Re-
ferenzen passende Stelle. Eintritt
baldmöglichst. Offerten an die
Expedition unter Chiffre 379.

Sommelier-Secrétaire I.
Le propriét. d'un petit Hôtel
de saison en Suisse cherche position
pour l'hiver comme I. Som-
melier-Secré. ou Chef d'étage. Il
parle les langues princip. Bonnes
références à disposition. Adresser
les offres à l'Adm. sous chiffe 404.

Volontär. Ein intelligenter,
kräftiger Junge, 16 Jahre alt, der schon 1 Jahr
als Piccolo angestellt war u. gut
italienisch spricht, wünscht zur
weiteren Ausbildung in einem
besseren Geschäft Stelle, wo er auch
die französische Sprache erlernen
kann. Geil. Off. sub J 2304 G
an Haasenstein & Vogler, St.
Gallen. 1352

Zimmermädchen oder II.
nerin, deutsch, englisch und
franz. sprechend, mit guten Zeug-
nissen versehen, sucht Stelle in
gutes Hotel. Offerten an die Ex-
pedition unter Chiffre 410.

