

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

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

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

Beilage zur „Hotel-Revue“ No 5.

Vermischtes - Faits divers.

Der bekannte Pariser Brébant, welcher s. Z. in seinem Restaurant die Spitzen der literarischen künstlerischen Welt vereinigte, der sich auch gesellschaftlich in Paris sehr beliebt zu machen wusste und so lange er selbst Vermögen besass, täglich eine grosse Anzahl von Armen speiste — dieser vorzügliche Mann ist in Folge schlechten Geschäftsganges — er war eben aus der Mode gekommen — in so traurige Verhältnisse gerathen, dass die Journalisten für ihn eine grosse Wohlthätigkeitsvorstellung arrangiren. Alle Schriftsteller, Journalisten und Künstler, die je bei Brébant speisten (zuletzt geschah es auf dem „Eiffelthurm“, wo Brébant auch ein Restaurant hielt), waren gern bereit, diesmal etwas Ausserordentliches zu leisten, und es bildete sich sofort ein Komitee, wie so bald nicht wieder eines gefunden werden kann. Das Komitee besteht nämlich aus den drei Akademikern: Alexander Dumas, Victorien Sardou und Henri Meilhac; aus den Malern und Mitgliedern des Instituts: Gérome, Bunnat und Jules Lefèvre; aus drei Theaterdirektoren: Eugene 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 einzuschneiden, entstammt dem Alterthum. Die Alten bewahrten den Wein in enghalsigen Krügen auf und schützten ihn vor dem Luftzutritt durch das Eingiessen von Oel, welches als dünne Schicht auf dem Weine schwimmt. Vor dem Einschenken wurde das Oel allerdings mit einem Rohr abgeseigt, aber in der Besorgniss, es möchte doch etwas davon zurückgeblieben sein, goss man sich zuerst ein, um nicht einem Gast unreinen Wein vorzusetzen. Uebri-

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

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

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

Culinarisches.

Dîner

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

MENU

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 Manviottes en Bellevue
Ris de veau en Caisse
Laitues braisées à l'Osmazôme
Choux-fleurs, Sauce Hollandaise
Quartier de chamois à la Reinière
Galantine de faisans aux truffes

Salade russe
Panier de fruits glacés
Gâteau Palermitain
Château de petites meringues à la Chantilly
Desserts

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

Humoristisches.

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

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

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

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

Central-Stellenvermittlungs-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Offene Stellen:

No.	Gesucht werden	Alter	Sprachen				Hotel-Rang	Ort	Eintritt
			d.	frz.	engl.	ital.			
Div.-o.	1 Gerant					I	Graubünden	Ende Mai	
463-476	3 Chefs de Cuisine					I & II	Schweiz u. Elsass	sofort und Mai	
463-476	2 jüngere Rest.-Chefs					I & II	dtseh. Schweiz	Saison 92	
Div.-No.	5 Hotel-Köchinnen	90-28				I & II	d. u. fr. Schweiz	sofort u. später	
	4 Secrétaire					I & II	Schweiz	sofort	
457-510	2 Sekretair-Volontäre					I & II	Schweiz	sofort	
Div.-No.	6 Oberkellner					I & II	d. u. fr. Schweiz	sofort u. Sais. 92	
490	1 Concierge					I & II	Frankreich	Juni	
Div.-No.	3 Portier-Conducteure					I & II	Schweiz	sofort u. später	
	6 Etage-Portiers					I & II	dtseh. Schweiz	Mai und Juni	
	4 Zim.- u. Rest.-Kellner						dtseh. „	sofort	
512	1 Saucier					I	Mai	sofort	
475	1 1er Aide Saucier					I	„	Saison 92	
487	1 Aide de cuisine					I	„	Juni	
360	1 ficht. Haushälterin					II	„	Saison 92	
Div.-No.	3 Zimm.-Gouvernanten					I	Schweiz u. Elsass	sofort u. später	
	4 Saaltöchter					I	dtseh. Schweiz	sofort u. später	
	1 Saaltöchterin					I	Zürichsee	sofort u. später	
	1 Rest.-Kellnerin in Bernertracht					I	Berneroberland	Saison 92	
	4 Saalkellner					I	Schw. u. Bodsee	Saison 92	
374	1 Kellermeister					I	Schweiz	Mai	
378	1 Lampiste					I	„	„	
Div.-No.	11 Zimmermädchen					I & II	Schweiz u. Elsass	Saison 92	
494	1 Waschfrau					II	Frankreich	Juni	
495	1 Glätzerin					II	„	Saison 92	
Div.-No.	6 Café-Köchinnen					I & II	Schweiz	Saison 92	
	3 Köchinnen, nebst Chef					I & II	dtseh. Schweiz	April u. Mai	
	3 Kochlehrer					I	„	sofort u. später	
	1 Casserolier					I	Centralschweiz	1. Juli	
	1 Liftier					I	dtseh. Schweiz	sofort	
	1 Argentier					I	„	sofort	

Eingeschriebenes Personal:

No.	Personal	Alter	Sprachen				Eintritt	Bemerkungen
			d.	frz.	engl.	ital.		
Div.-No.	11 Direkt. & Chefs de Récept.	28-55					sofort und später	
	13 Chefs de Cuis.	22-40					sofort „	
517-579	1 selbständige Köchin	40					sofort	
Div.-No.	2 Sekretäre	36, 39					sofort und später	
	4 Sekretärinnen	24-27					Saison 92	
	12 Oberkellner	28-45					sofort und später	
	7 Concierges	32-58					„	
	13 Conc.-Conduct.	22-40					„	
	9 Zim.- & Rest.-Kellner	18-32					„	
	14 Etage-Portiers	19-49					„	
	12 Zimmermädchen	20-42					Saison 92	
611-670	2 Lingères	24, 27					sofort	
Div.-No.	6 I. Aides de Cuisine	21-25					sofort und später	
	6 II. „	18-23					„	
	4 Pâtiss.-Entremet.	17-21					„	
	4 Kochlehrer	16, 17					„	
	7 Haushält.	24-40					„	
	2 Bräutinnen	34-38					„	
503-574	1 Office Govv.	22					Mai	
Div.-No.	4 Saaltöchter-Vol.	18-26					sofort	
	3 Saal-Kellner	18-22					sofort und später	
513-632	2 Oberbäcker	28, 33					„	
486	1 Bäcker	23					„	
491	2 Liftiers	16, 19					sofort	
597-598	1 Office-Bursche	20					Juni	
	1 Kellerbursche	17					sofort und später	
	1 Casserolier	27					sofort	
	1 Café-Köchin	22					sofort und später	
	602	18					sofort	
	1 Koch-Volontairin	23					sofort und später	
Div.-No.	3 Glätzerinnen	18, 19					Saison 92	

Emplois vacants:

No.	On demande	Age	Langues				Rang de l'hôtel	Lieu	Entrée
			all.	frs.	angl.	ital.			
501	1 gerant					I.	Grisons	fin Mai	
No. div.	3 chefs de cuisine					I. II.	Suisse et Alsace	de suite et Mai	
463, 476	2 j. chefs de restaurant					I. II.	Suisse allem.	Saison 92	
No. div.	5 cuisiniers d'hôtel					II.	Suisse all. et fr.	de suite et pl. tard	
	4 secrétaires					I. II.	Suisse	de suite	
450, 510	2 secrét.-volont.					I. II.	„	de suite	
Div.-No.	6 1er sommeliers					I. II.	Suisse all. et fr.	de suite et saison	
4 0	1 concierge					I. II.	France	Juin	
No. div.	3 portier-conducteur					I. II.	Suisse	de suite et pl. tard	
	6 portiers d'étage					I. II.	Suisse allem.	Mai, Juin	
	4 som. de rest. et d'étage						„	de suite	
512	1 saucier					I.	„	„	
475	1 1er aide saucier					I.	„	Mai	
487	1 aide cuisine					I.	„	Saison 92	
360	1 bon ménage					II.	„	Juin	
No. div.	3 gouvernantes d'étage					I.	Suisse et Alsace	Saison 92	
	4 sommelières					I.	Suisse allem.	„	
	1 apprentie sommelière					I.	Lac de Zurich	de suite et pl. tard	
	1 sommelière en costume bernois					I.	Oberl. bernoise	Saison 92	
	4 garçons de salle					I.	Suisse	Mai	
374	1 caviste					I.	„	„	
378	1 lampiste					I.	„	Saison 92	
No. div.	3 femmes de chambre					I. II.	Suisse et Alsace	„	
494	1 laveuse					II.	France	Juin	
495	1 repasseuse					II.	„	„	
No. div.	6 caletières					I. II.	Suisse	Saison 92	
	3 cuisinières					II.	Suisse allem.	Avril et Mai	
	3 appr. cuisinières					II.	„	de suite et pl. tard	
	1 casseroier					I.	Suisse centrale	1. Juillet	
	1 liftier					I.	Suisse allem.	de suite	
	1 argentier					I.	„	„	

Personel enrégistré:

No.	Personal	Age	Langues				Entrée	Observations
			all.	frs.	angl.	ital.		
No. div.	11 Direct. et Chef de Récept.	28-55					de suite et pl. tard	
	13 Chefs de Cuisine	22-40					„	
	13r Cuisinier	40					de suite	
517-579	2 Secrétares	36, 39					de suite et pl. tard	
No. div.	4 Secrétares-femme	24-27					Saison 92	
	12 I. Sommeliers	23-45					de suite et pl. tard	
	7 Concierges	32-58					„	
	13 Conc.-Conduct.	22-40					„	
	9 sommel. d'étage & Rest.	18-32					„	
	14 Portiers d'étage	19-49					„	
	12 Femme 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					„	
	7 Ménagers	24-40					„	
	1 Boulanger	34-38					„	
503-574	1 Office Govv.	22					Mai	
478-523	2 Sommelières de salle Vol.	18-26					de suite	
No. div.	3 Sommel. de salle	18-22					de suite et pl. tard	
513, 632	2 1er Boulanger	28, 33					„	
	1 Boulanger	23					„	
	491	16, 19					de suite	
597-598	1 garçon d'Office	20					Juin	
	1 caviste	17					de suite et pl. tard	
	512	27					de suite	
	482	22					de suite et pl. tard	
	602	18					de suite	
	557	23					de suite et pl. tard	
No. div.	2 Repasseuses	18, 19					Saison 92	

Versilberung aller Hotelgeräthschaften: Specialität.

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

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

Reparaturen an alten Gegenständen werden prompt besorgt.

Versilberungsanstalt F. Bock, Zürich, Industriequartier.

Grosses Champagner - Lager

1a Marken.

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

Rooschütz & Cie., Bern.



Höchstgelegenes

Hotel

mit Blick auf
Rom
und die
Campagna

Nistelweck & Hassler, Propriétaires.

Für die herannahende Saison

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

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

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

Carl Pfaltz, Basel, Südwein-Importgeschäft.

Die Senf- und Essig-Fabrik Buchs

Gegründet 1867

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

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

Wein-Handlung.

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

FABRICATION DE CASQUETTES

Je recommande à MM. les Hôtelières ma fabrication de Casquettes pour portiers

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

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

Geschäftsbücher-Fabrikation Specialität

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 Closepapiere Rollen, Packete, Apparate Elegante Papier-Servietten

Engros-Papier-Lager Vollständige Bureau-Einrichtungen

E. Fenner-Matter

Basel

(neben dem Rathhause).

Preisangaben, Muster und Anskunft zu Diensten.

Parmesankäse

gerieben in Cartonschachteln von 1/4 Pfd. 1/2 Pfd. 1 Pfd. à 60 Rp. Fr. 1. 20 Fr. 2. 30 franko per Post, netto per comptant, empfiehlt R. Müller-Neuweiler, 164 Seefeld, Zürich. (43)

Das Offizielle Central-Bureau

des Schweizer Hotelier-Vereins

empfiehlt den Mitgliedern aufs Angelegentlichste sein

Central-Stellenvermittlungs-Bureau

Basel 7 St. Albananlage 7 Basel bei allfälligem Bedarf von Personal jedwelcher Branche.

Der Bureau-Chef.

Telephon No. 1370.

Telegramm-Adresse: Hotelierverein Basel.

Non plus ultra

Beste Vulkan-Zündhölzer

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

OERTLI, z. Möhrli, St. Gallen
Spezial-Zündwaaren- & Cigarren-Manufaktur. (41)

Hôtels!

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

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

Spezialität in Ventilations-Anlagen

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

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

Buchdruckerei

K. J. WYSS

Bern — Basel — Interlaken

Anfertigung von
Druckarbeiten aller Art
Schöne und saubere Ausführung.

Ganze Werke Broschüren Zeitschriften Tabellen Rechnungen Visit- u. Adresskarten Memoranda Circulare jed. Art Fakturen Programme Menus etc. etc. etc.

Für Wirthe.

Ein neues
Orchestrion

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

1b Ochsenr, Horn-Kilchberg b. Zürich.

Hotel-Fahnen

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

A. Arbenz, Decorateur, Zürich-Unterstrass.

Olivenöle, ital. und französ., Rhum, Expeditionen direkt ab Bordeaux u. ab Cognac, Cognac, an die Empfänger, in durchaus reellen und feinsten Qualitäten empfohlen (47)

Gebr. Schumacher & Cie.
Luzern
vormals: J. Kirchhofer-Styner.

Grösstes Tapeten-Lager

Billigste Bezugsquelle.

Musterkarten franco.

Stets spottbillige Ausverkaufs-Parthien.

E. Fenner-Matter
Basel.

Saxer & Rohr

Lenzburg

Wurst- & Fleischwaaren-Fabrik mit Dampftrieb.

Spezialität in Wurstwaaren nach norddeutscher Manier. (34)

— Schinken — zum Rohessen und zum Kochen.

Geräucherte Fleischwaaren. Reines Flammenschmalz.

Hotelmachines

Jeder Art & zu allen Zwecken liefert in bester Ausführung.

TH. SAUTER, Mech. Erntingen (S.G.)
Reparaturwerkstätte.
MAN. VERLANGE ILLUSTRIRTE KATALOGE.

Freiestrasse 15

Reelle Bedienung. Prompter Versandt nach Auswärts.

1a Silberlachs sog. Nordsalm

fest und rothfleischig per Pfund 1.50.

1a. Welschhähnen	Fr. 10—20	1a. Aechten Rheinsalm	p. Pfd. 2.80	1a. Yorker Schinken	0,95
„ Bresse-Capaunen	8—12	„ Rhein-Hechte	„ 1.—	„ 12—14 P. schwen	0,85
„ Bresse-Poullarden	6—8	„ Soles	„ 1,80	„ Frankt. Schinken	1,75
„ Bresse-Poulets	4 50—5	„ Turbots	„ 2.—	„ Westfäl. Schinken	1,50
„ Bresse-Enten	4 50—6	„ Felchen	„ 1.—	„ Gothaer Wurst	2,80
„ Bresse-Tauben	1.25—1.50	„ Zander	„ 1.25	„ Salami	2.—
„ Rennthierziemer	1.50	„ Raie de Paris	„ 1.—	„ Gänseleberterinnen	2,80
„ Rehshlegel	14.—18.—	„ Merlans	„ 0,80	„ Artzner 2.25—25	
„ Rehbuogli	3.00—3.50	„ Schellfische	„ 0,60		
„ Schneehühner	1.60	„ Cabliau	„ 0,50		
„ Fasanen	5.—	„ Langoustes	„ 8—15		
„ Rebhühner	2.—	Lebende Krebsen	0.15—0.25		
„ Haselhühner	1.50	„ Forellen	pr. Pfd. 4.—		
„ Birkhähnen	3.—	„ Karpfen	„ 1.—		
„ Pré-Salé, ganz und im Ausschmitt		„ Schleien	„ 1,80		
		Aale	„ 1,80		
		Hechte	„ 2.—		

Petits-Pois, Früchten-Compotes, Champignons, Saucen-Beilagen, Olivenöl, Tafelessig und alle möglichen feinen Esswaaren.

Russischen Caviar in 1/4, 1/2 und 1/1 Pfd. Büchsen zu Fr. 1.50, 2.80 und 5.50

empfiehlt bestens

E. Christen, Comestibles.