

Zeitschrift:	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber:	Schweizer Hotelier-Verein
Band:	15 (1906)
Heft:	23
Anhang:	Beilage zu No. 23 der Schweizer Hotel-Revue = Supplément au no. 23 de la Revue Suisse des Hôtels

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: 30.12.2025

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

Encore M. le Dr. Dietze.

La „Norddeutsche Allgemeine Zeitung“ nous écrit la lettre suivante:

Berlin, le 25 mai 1906.

A la Rédaction de la Revue suisse des Hôtels,

Nous venons de recevoir le numéro 19 de votre honorable journal du 12 mai 1906, qui contient une lettre ouverte à M. le Dr. Dietze et dans laquelle vous intitulez ce dernier „correspondant“ de la „Allg. Nord. Ztg.“

Nous avons appris que dans plusieurs cas, le sus-nommé s'est donné pour le rédacteur, le collaborateur ou le correspondant de notre journal. Nous déclarons par la présente qu'aucun membre de notre rédaction ou de notre administration ne connaît personnellement le Dr. Dietze. Il y a déjà un certain temps, M. Dietze nous a offert par écrit de recueillir dans ses voyages des annonces pour la „Nord. Allg. Ztg.“ Nous lui avons payé la commission fixée pour les annonces qu'il nous a procurées. Voilà à quoi nos relations se sont bornées.

Puis tard, de nombreuses plaintes nous apprirent que M. Dietze se montrait si désagréable dans ses transactions commerciales que nous avons préféré cesser toute relation avec lui.

Nous vous serions très reconnaissants si vous vouliez bien donner connaissance de cette lettre à vos lecteurs.

Veuillez agréer, M. le Rédacteur, l'assurance de notre haute considération.

La Rédaction et l'éditeur
de la „Norddeutsche Allgemeine Zeitung“. M. Ruge.

A propos de la réforme de la cuisine d'hôtel.

Une dame allemande d'Eisenach nous envoie la correspondance suivante, dans laquelle elle soulève bien des questions intéressantes: „J'apprends par la femme d'un hôtelier que la Société des Hôteliers suisses a déjà souvent discuté si, vu les prix élevés de la viande, il ne serait pas temps de servir moins de viandes que jusqu'à présent. Je voudrais vous faire remarquer que vous répondriez par là aux yeux de beaucoup de voyageurs, car on se plaint très souvent que la cuisine d'hôtel d'aujourd'hui comprend tant de viandes, c'est trop et c'est trop monotone, car les mêmes plats se répètent chaque jour, viande de veau, roastbeef, etc.

Or, il est reconnu aujourd'hui que l'homme n'a besoin que de peu ou de point de viande, et que l'abus de la viande est nuisible à la santé. Une nourriture composée exclusivement de viande est mauvaise pour le cœur et les reins, elle surcharge le sang de détritus, elle excite les nerfs, provoque la goutte et les rhumatismes, etc. Une nourriture plus variée, des soups bien épaissies et en conséquent très nourrissantes, beaucoup de légumes, des farineux, du fruit, du laitage, du fromage, etc., offrent une nourriture bien meilleure à la santé, plus variée et moins coûteuse. Les personnes qui voyagent beaucoup se plaignent de la monotony incroyable de la cuisine d'hôtel, partout c'est la même chose, les menus se ressemblent tous. C'est chose difficile que de commander un souper à la carte, chaque soir on offre la même chose, c'est-à-dire les mêmes viandes, car en général, il n'y a pas autre chose, à l'exception d'une omelette au naturel, ou farcie, à la confiture ou aux herbes. Pourquoi n'y a-t-il plus d'hôtels où l'on trouve une bonne cuisine bourgeoise simple, mais nourrissante, où l'on sert les mets nationaux du pays dans lequel on voyage, où l'on puise se régaler de boulettes, de mante-fain, de Schmarren bavarois, de Spätzle wurtembergois, de nouilles, de beignets et d'autres plats populaires: La vraie cuisine autrichienne par exemple, jouit d'une juste renommée, et en Italie, le touristre recherche les hôtels italiens, où l'on peut goûter les mets italiens, seulement pour éviter la cuisine française si ennuyeuse et si monotone. Si, en Suisse, l'on voulait servir aux étrangers de petits plats faits avec ce délicieux lait suisse, de bon fromage du pays, du fruit, des noix, de bon pain blanc, etc., il se passerait volontiers de toutes ces viandes. Le voyageur se porterait mieux, il resterait plus longtemps en villégiature, et les hôteliers pourraient se passer de grands chefs de cuisine; ils auraient des comptes de viande moins élevés.

Les pensions et les restaurants végétariens sont toujours plus recherchés, et chaque localité devrait avoir une auberge dans laquelle on trouve une bonne nourriture bourgeoise, où il y aurait des légumes en abondance. Je crois qu'un hôtel de ce genre trouverait beaucoup de clients et qu'une pareille innovation répondrait à bien des désirs. Disons plutôt que ce serait remettre en honneur d'anciennes cou-

tumes, car bien des gens sont dégoûtés de la cuisine française et de la surabondance des viandes. Avec un hôtel de ce genre tous les goûts pourraient être satisfaits. En ce qui concerne les légumes, il ne faut pas oublier de rappeler que si ceux-ci doivent être succulents ils ne doivent pas être préparés à l'ancienne mode, qui consiste à les échauder, puis à les bouillir dans beaucoup d'eau que l'on jette ensuite. De cette manière, les sucs nutritifs sont perdus. Les légumes doivent être lavés à l'eau froide, puis bouillis dans peu d'eau qui doit être utilisée après pour la préparation du légume, quand on ne peut pas les cuire dans le beurre à l'étoffeu. La salade devrait être faite au jus de citron.

Je possède le petit livre de cuisine si pratique, publié par la Société d'utilité publique des femmes suisses. Combien de recettes de bonnes soupes, de légumes, de farineux ne contient-il pas, qu'on pourrait servir au moins dans les petites pensions et les hôtels plus simples, si les grands hôtels trouvent que c'est au-dessous de leur dignité. Les hôtels devraient tenir compte de tous les goûts, et non seulement de ceux des Anglais et des Français. Les Allemands voyagent aussi beaucoup de billets. Il serait peut-être possible de changer tout cela peu à peu. Mme V., colonel.

L'art de manger.

(D'après le „Journal de la Cuisine“.)

Trop manger nuit.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur les deux articles ci-dessous.

Nous pensons bien que leur lecture approfondie ne fera pas changer les habitudes des hommes d'affaires qui avalent leur déjeuner en cinq minutes et des gourmands qui bouffent pour le plaisir de se remplir la bourse.

Mais nous estimons de notre devoir de signaler à la nouvelle génération le „Fletcherisme“, qui n'exclut pas les raffinements culinaires.

Bien au contraire, nous croyons que celui qui apprécie les mets parfaits qui lui sont présentés, mange lentement, qu'il aspire avec satisfaction les parfums culinaires, qu'il les analyse avec attention en mâchant complètement, qu'il boit à petites gorgées en se délectant le palais du bouquet, du parfum des vins.

Chez lui l'odorat, le goût sont en éveil complet, et s'il mange peu, il mange bon et bien et digère à la perfection, comme l'indique et le recommande le Fletcherisme.

Ces réflexions faites, voici les articles en question:

Nous dépendons en moyenne quatre fois plus pour nous nourrir que pour nous vêtir ou nous meubler, et dans la majorité des ménages, c'est-à-dire dans les familles dont le revenu annuel ne dépasse pas 2,500 francs, la nourriture absorbe les trois cinquièmes des ressources.

De toutes les questions d'économie domestique, il n'en est donc pas qui l'emportent sur celle de l'alimentation, et de là vient l'extrême intérêt de toute recherche tendant à restreindre nos dépenses, de cet ordre, tout en assurant notre parfaite nutrition.

Ainsi, après avoir ri, en profanes, des idées de M. Horace Fletcher, „the chewchew man“, l'homme qui mâche, „l'apôtre du jeûne rafraîchi jusqu'à ce que mort s'ensuive“, convient-il d'exposer les progrès de sa propagande très lourde et les conquêtes rapides du „Fletcherisme“. On sait que cette méthode est des plus simples: mâchez à fond vos aliments jusqu'à ce qu'ils se fondent véritablement dans votre bouche, et fiez-vous à votre seul appétit pour le choix de vos menus; ainsi vous mangerez trois fois moins et deviendrez plus robuste.

Pour établir une vérité qui semble si paradoxale, il faut plus que l'affirmation de l'inventeur ou que l'enthousiasme bruyant de quelques „snobs“. Le témoignage des hommes de science est indispensable. Précisément, il confirme les bons résultats du système.

A l'Université de Yale (Etats-Unis), sous la direction du professeur Russell H. Chittenden, trois groupes d'hommes — soldats, professeurs, athlètes — se sont soumis pendant six mois au Fletcherisme, restreignant strictement leur nourriture aux exigences de leur estomac. Le résultat fut que, à la fin de l'expérience, leur puissance de travail avait augmenté de 50 à 200% et qu'ils étaient tous en meilleure santé qu'au début.

De même, au collège de Nashville (Tenn.), un groupe d'étudiants, au bout de six mois, étaient parvenus à réduire leur nourriture de moitié, sans aucun malaise, et en faisant preuve d'une plus grande activité physique et mentale.

Un petit boy d'hôtel, à New-York, avait profité de ses heures libres pour apprendre la sténographie. Depuis trois ans, ne mangeant que le strict nécessaire, mais mâchant à la perfection, il a pu se contenter de cinq heures

C'est en mars 1904, dans un numéro du *World's Work* anglais, que le nom de M. Horace Fletcher nous est tombé pour la première fois sous les yeux.

Peu nous importe, évidemment, que, importateur et industriel à New-York, à San-Francisco, à la Nouvelle-Orléans et à Chicago, il ait d'abord fait fortune et que, ayant pris l'habitude des voyages, il ait établi sa demeure à New-York et réside à Venise. Mais sachez que cet heureux homme voulut, un jour, contracter une assurance sur la vie et que, en raison d'une maladie d'estomac, cette satisfaction lui fut refusée.

La richesse est une médiocre consolation quand pareille mésaventure arrive à un candidat au centenaire. Du moins permit-elle à M. Fletcher de prendre d'abord son mal en patience et de se consacrer ensuite tout entier à des recherches scientifiques sur l'estomac, la nutrition et la nourriture. Fortune, infertile, et surtout réflexion ont valu à M. Fletcher d'être le père du „Fletcherisme“.

Car, depuis deux ans, le mot a été créé, symbolisant un système. Mais avant d'en noter les progrès, contentons-nous de marquer le point de départ. M. Fletcher a mal à l'estomac, ne peut obtenir son assurance et médite, — il a le temps et les moyens de méditer, — sur l'art de manger et de digérer correctement.

Et il a fait une découverte, une petite découverte qui ne semble d'abord qu'à demi destinée à révolutionner le monde, et cependant...

Mais n'anticipons pas. Donc, M. Fletcher découvrit ceci: l'appétit est un guide sûr du genre et de la quantité des aliments que chacun de nous doit prendre; et si le sens du goût, ce pauvre sens si inférieur dans l'esprit du vulgaire, est cultive avec soin et développé par l'emploi judicieux des sucs digestifs de la bouche, le gosier a tôt fait d'empêcher de passer dans l'estomac toute nourriture impropre ou excessive.

Un reporter, — ces gens sont impitoyables, — observa plusieurs jours de suite les faits et gestes de M. Fletcher. „Un matin, nous dit-il, je le rencontrais à sept heures à la grande gare de New-York. Levé depuis cinq heures, il avait écrit plus de deux mille mots à la machine à écrire, et paraissait frais et dispos.

— Avez-vous déjeuné? demandai-je.

— Je n'ai rien pris, répondit-il.

Au buffet de la gare, il demanda une tasse de café et ajouta du lait. Mais, au lieu d'avaler ce breuvage, il en prit une autre et fit de même. Dans le temps qu'il prenait deux gorgées, en six ou huit j'avais presque vidé ma tasse.

— Je goûte, je déguste ce que je prends, dit-il, et vous ne le faites pas. Essayez mon procédé.

Je le fis, et trouvai plus de goût à une soupe gorgée de café qu'à tout ce que j'avais avalé.

Au lunch, M. Fletcher mange une feuille de laitue en salade, deux cakes de froment et un peu d'eau au lait. „Il mâchait tout soigneusement.“

Le soir, à sept heures, ce propriétaire d'un bel hôtel alla dîner comme d'habitude dans une crèmerie. „Pourquoi prendre vos repas dans ces établissements? — J'y trouve la quantité de nourriture dont j'ai besoin. Bien souvent, „on mange trop“, parce qu'on nous sert plus qu'on ne peut manger.“

La, après avoir savamment mâché des huîtres dont il rejetait ensuite la pulpe, il prit un café, — il aime beaucoup les pâtisseries, — et à chaque bouchée, il faisait au moins trente mouvements de mâchoire.

Comme il semblait éviter de manger de deux choses à la fois, par exemple des huîtres et du pain, le reporter lui en demanda le motif. „En mélangeant des aliments, j'irais à l'encontre de ce qui est le but même du goût et me priverais de tirer d'un aliment simple tout le plaisir possible.“

Mais laissions là toutes les observations que le reporter conte par le menu. L'important, c'est que, il y a douze ans, le refus des compagnies d'assurances alarma M. Fletcher. Il se mit à lire des livres d'hygiène et raisonna. „Si l'on alimente une machine à l'excès, elle cesse de bien fonctionner. Il doit en être ainsi du corps humain.“ Et il se mit à réduire sa nourriture.

Il avait lu le mot de Gladstone, disant que la nourriture devrait être mâchée au moins trente-deux fois. Il se mit à mâcher. Il débute par un petit pain et put constater que plus il mâchait et plus ce pain lui semblait savoureux et crémeux; jamais il n'en avait mangé d'aussi bon goût. L'expérience fut confirmée avec des pommes de terre, d'autres légumes, des gâteaux, de la soupe, du café au lait. Plus longtemps il en gardait dans sa bouche, et plus le goût se révélait avec une force et une douceur nouvelle.

Il fit ces premiers essais en juin 1898. Dès le milieu de juillet, il cessa de déjeuner le matin. Il commença de se dire: „Qu'aj-je envie de manger?“ et suivit son désir, quel qu'il fut, et qui se portait toujours sur des aliments simples. Il pesait alors 200 livres et avait comme tour de poitrine, 110 centimètres. Au bout de trois mois de vie simple, il ne pesait

plus que 165 livres et mesurait 92 centimètres de poitrine. « Mais son corps ne s'était nullement affaibli, bien au contraire. » Il se sentait en meilleure condition; les maux d'estomac avaient disparu depuis qu'il ne prenait d'aliiments que ce dont il avait besoin, rien de plus.

Les aliments convenablement machés sont, en effet, à demi-digérés; on épargne donc ainsi un énorme travail à l'estomac et à l'intestin. En outre, si l'on ingère une grande quantité de nourriture insuffisamment machée, l'estomac la rejette dans l'intestin en boulettes qui y fermentent et pourrissent, non plus au profit, mais au grand dam de l'intérêt. En comparant aux aliments absorbés après le procédé Fletcher, les résidus et déchets, on note que tout le carbone, la graisse et l'albumine a été absorbée au bénéfice du corps, et que ces déchets sont très réduits.

En outre, M. Fletcher a fourni et continue à fournir la preuve, à cinquante ans passés, que son régime donne une vigueur remarquable et permet de supporter sans fatigue des épreuves physiques ou un entraînement sévère.

Résumons les résultats de ces expériences:

1. On peut vivre en mangeant „le tiers“ de ce que l'on consomme ordinairement de nourriture et être en bonne santé et en pleine vigueur.

2. Dans ces conditions, cinq heures de sommeil suffisent.

3. Si l'on mange complètement les aliments, les déchets de la digestion sont réduits de neuf dixièmes.

4. L'appétit signale les besoins du corps et ne demande qu'une nourriture simple.

5. Une part notable de la digestion s'opère dans la bouche, il est nécessaire de mâcher à fond.

— Pourquoi avoir repris cette vieille étude sur M. Fletcher? C'est qu'il, devenu apôtre, il a fait école et que nous pourrons désormais parler en connaissance de cause du „Fletcherisme“, — un mot qu'il faut bien mâcher aussi pour l'avaler.

Rittel.

Engelberg. Der Kur- und Verkehrsverein hat in nächster Nähe des Bahnhofs ein Verkehrsgebäude mit Telephonverbindung eingerichtet.

St. Moritz. Das Hotel Bévédere wurde einer umfassenden innern Renovation unterworfen und ist mit 1. Juni wieder eröffnet worden.

Hotelpfänder. Im Hotel Ferdinandshöhe am Stilfserjoch wurden während des Winters sämtliche Mundvorhänge, Bettens und Wasche von italienischen Schmugglern geräubt.

Hotelpfandler. Wegen Hotelpfandler wurde in Zürich ein Ingenieur verhaftet. Es werden ihm Beträgen im Betrage von 100000 Fr. zur Last gelegt.

Internationale Briefpost. Das internationale Bureau in Bern wird fortan eine Art Coupons ausgeben, die jedem Kunden ermöglichen, die Münzen ausgetauscht werden können. Damit werden wir einen Ersatz für die internationale Briefmarke haben, deren Einführung augenblicklich aus Gründen nationaler Empfindlichkeit noch nicht im Bereiche der Möglichkeit liegt.

Hölllochhöhle. Das bis jetzt gangbar gemachte Teilstück der Hölllochhöhle im Mutatal wird am 1. Juli nächstthin eröffnet werden. Die Eintrittsgebühr ist vorläufig auf 2 Fr. angesetzt worden. Mitglieder des Alpenklubs erhalten 50% Begünstigung; ebenso Vereine von wenigstens 20 Mitgliedern. Den Bürgern des Kantons Schwyz ist eine Vorzugsstufe in der Höhe von nur 50 Cts. eingeräumt worden.

Montreux. Die Generalversammlung der im November 1905 mit einem Aktienkapital von 300000 Franken gegründeten Gesellschaft des *Grand Hôtel des Narcisses et Buffet Terminus de Chambay sur Montreux* hat die Erhöhung des Aktienkapitals um 150,000 Fr. auf 450,000 Fr. beschlossen. Die Gesellschaft hat ferner den Ankauf eines Gebäudes (bisher *l'Usine de Chambay*) genehmigt, das umgebaut als Dependance des zukünftigen *Grand Hotel* bestimmt ist.

Der Phonograph im Wirtschafts- Die pennylvanische Eisenbahnsgesellschaft hat eine neue praktische Anwendung für den Phonographen gefunden. In den Wartesälen der verschiedenen Gesellschaften werden die gewöhnliche Sprachmaschine aufgestellt, die wenige Minuten vor Abgang oder Ankunft eines Zuges mit lauter Stimme den Roisenden alles Wissenswerte mitteilen. Diese Maschinen werden von den Signalstationen aus durch Elektrizität in Tätigkeit gesetzt.

Hotelführer. Der Verein der Vöggen-Hotelbesitzer hat einen Hotelführer herausgegeben nach dem Muster desjenigen des Schweizer Hotelier-Vereins. So sehr es zu begrüßen ist und so schmeichelhaft es für die Schweizer Hoteliers sein mag, dass ihr Führer überall Nachahmung findet und die Hotelbesitzer auch anderwärts ans Tageslicht treten, so wäre doch das mindeste, was man in einem solchen Falle erwarten dürfte, dass der Schweizer Hotelverein, um seine Hotelführer in allen Details, auch in bezug auf die „Nützlichen Winke“, buchstäblich nachahmt, darum begrüßt würde, wie dies bei Entlehnung von gestigtem Eigentum schicklich und üblich ist.

Zum gestohlenen Silberschatz im Schloss Basel- Es bemerkte die „Jugend“ humorvoll: Man nimmt gewöhnlich an, dass in unserem Zeitalter des Verkehres kein Schatz, der diejenigen, die sich in Privaten Sammlungen befinden, nicht beschafft und bekannt ist. Allein, das ist nicht richtig. Große und wertvolle Schätze, die von eisiger und kunstverständiger Hand gesammelt sind, sind der Öffentlichkeit noch ganz unbekannt. So hat die Welt erst jetzt von einer Sammlung europäischer Hotelgeräte erfahren, die sich im Besitz einer Fürstin Wrede befand und auf dem Schlosse Bawden untergebracht war. Wie das leidenschaftliche Sammler

so sann er darüber nach, wie es wohl möglich sei, beide Steinbutten in würdiger Weise zu verwenden und vor seinen Gästen zur vollkommenen Geltung zu bringen. Carême, der auch einem Scherz nicht abgeneigt war, half dem Fürsten aus dieser Verlegenheit und erklärte, er würde, wie es sich gebühre, beiden Fischen zu gleicher Zeit gerecht werden. Das Mahl begann, die Suppe war vorher, von einem hors-d'œuvre hatte man abgesehen, nun sollte die

Steinbutten kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

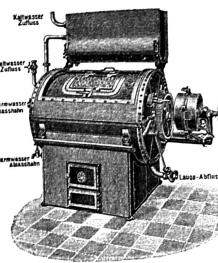
Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit der Art und Weise der Verwendung des ersten Fisches nicht einverstanden war, so hatte er doch die Genugtuung, dass sein Festmahl lange Zeit den Gesprächsstoff in den höchsten Kreisen bildete.

Steinbutte kommen, als eine kurze Pause eintrat, um die Gäste auf das folgende Gericht ganz besonders vorzubereiten; da öffnete sich die Tür, und auf einer riesigen silbernen Schlüssel wurde der eine Prachtstück hereingetragen. Doch kaum hatten die Gäste ihre allgemeine Bewunderung über dieses seltene schöne Exemplar zu erkennen gegeben, als der Diener stolperete und mit Schlüssel und Steinbutten zu Boden fiel, wo nun der Fisch in unzähligen Stücken herumlagen. Dem furchterlichen Gepolter folgte allgemeines Entsetzen und Jammer, da man sich ganz besonders auf diesen Gang gefreut hatte; der Fürst war sprachlos, sein erbleichtes Gesicht richtete sich wütend nach dem Haushofmeister, doch dieser versicherte ruhig lächelnd:

„Dieser kleine Vorfall ist leicht wieder gut zu machen.“ Auf einen Wink öffnete sich die Tür von neuem, und sofort wurde den Gästen der freudige Anblick einer noch schöneren und kostümierteren Riesensteinbutte; sie wussten nicht, was sie mehr bewundern sollten: die schöpferische Natur oder die Sorgsamkeit ihres Gesichts, durch seine Freigebigkeit für alle Fälle gesichert zu sein. Somit hatte auch die zweite Steinbutte ihre Schuldigkeit getan, und wenn auch der Fürst mit

Dampfwäscherei-Einrichtungen



nach neuem System
für Elektromotor, Wassermotor, Dampfbetrieb oder Handbetrieb.
Ausserordentliche Ersparnisse gegen Handwäscherei. Grösstmögliche Schonung der Wäsche.
Bedient wird vereinf. Betrieb. Vorsichtige Rentabilität.
Wasch-, Koch- u. Spülmaschinen, Zentrifugen, 265 Schnell-Trocken-Apparate, Plättmaschinen, Drehrollen neuester Konstruktion.

Verlangen Sie Prospekt und Kosten-Anschlag. Beste Referenzen.

Oscar Beyer, Plauen i. V. (Deutschland).

Bauterrain zu verkaufen.

In allerschönster Lage der italienischen Riviera ist ein grosses Bauterrain zu verkaufen.

Interessenten wollen Offerten unter Chiffre H 76 R an die Exped. ds. Bl. senden.

Joh. Gersbach & Cie., Kühlhallen-Bau: Zürich. Gessnerallee 38.

Kühlchränke u. Kühlhallen für Speisen u. Getränke mit Kaltrockenluftzirkulation.

Fleischaufbewahrung 15 Tage tadellos.

Referenzen:

Döder, Grand Hotel, Zürich. 9
Fritz Baumann, Fleischhalle, Zürich.
Jacques Lenz, Fleischhalle, Zürich.
Platz Ruff, Wurstfabrik & Metzgerei, Spiegelgasse, Zürich.
E. Stettini & Sohn, Schaffhausen, Zürich.
Fritz Müller, Wurstfabrik, Zürich.
Grand Hotel Axenfeld ob Brünig.
E. Stettini & Sohn, Hotel- und Restaurant, Interlaken.
Hotel Schweizerhof, Gehr, Hauser, Luzern.
Bahnhofrestauraten, Luzern.
Grand Hotel, St. Moritz, Nied, Herron Manz & Cie.
Grand Hotel, de Canaves, Menz.
Naples, Haus & Dispensier.
Naples, Naples, Pierre Campanile Co.
de Londres, Naples.
Hassler, Naples.
Naples, Naples.
Victoria, Sorrento, Naples. (O.F.2750)

Das Neueste und Beste in dieser Branche, — 2 jährige Garantie.
— Intensiv Luftzirkulation und Kühlung, —
Prospekte, Kostenberichtigung etc. umgedehnt.
Alle Isoliermaterialien, wie holdflüssige Isolermasse, Korksteinplatten, Isolierpappen etc.
liefern zu gros Preisen und übernehmen Isolierungen jeder Art.

Zu mieten oder zu kaufen gesucht Hotel-Pension

an einem Winterkurort von Hotelier mit Sommertagschaft.

Offerten unter Chiffre H 190 R an die Exped. ds. Bl.

Direktor-Gérant

(eventuell Chef de réception in ganz grosses Haus).

Ein in allen Branchen des Hotelwesens erfahrener und energetischer Mann sucht Stellung als Direktor für den Winter oder Jahrestellung. Eintritt ersten November oder noch früher. Prima Referenzen zur Verfügung.

Offerten unter Chiffre H 322 R an die Exped. ds. Bl.

Hotel-Direktion.

Die Direktionsstelle vom Hotel Pilatus-Kulm wird für das Betriebsjahr 1907 zur freien Bewerbung ausgeschrieben.

Bewerber können bis zum 20. Juni ihre Anmeldungen mit genügenden Referenzen und genauen Angaben ihrer früheren Berufstätigkeit versetzen dem unterzeichneten Mitglied des Verwaltungsrates der P. B. G. einsenden.

Ed. Cattani sen., Engelberg.

MONTREUX Hotel Eden.

In allerbeste ruhigste Lage am See
neben dem Kursaal. 305
Modernster Komfort. Garde.
Fallegger-Wyrsch, Bes.

HOTEL

In einer industriellen Ortschaft des Kantons Zürich ist ein gut rentables **Geschäftsreisenden- und Passanten-Hotel** mit schöner, geräumiger Stallung, wegen Familienverhältnissen billig zu verkaufen. Für tüchtiges Ehepaar sichere Existenz. Off. an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 193 R.

Chef de réception. — Directeur.

Erste Kraft, 37 Jahre alt, ledig, mit weitläufigen in- und ausländischen Beziehungen, sucht sich baldigst zu verändern. Gehalt nicht unter 500 Fr. per Monat.

Offerten unter Chiffre H 132 R an die Exped. ds. Bl.

Oberhofen.

Schönste Lage am Thunersee. 4 Min. von der Dampfschiffstation.

Hotel Kurhaus Victoria.

Moderner Neubau mit grosser Terrasse und Garten. Wundervolle Gebirgspanorama. Sehr günstige, bevorzugte Lage; mässige Preise. Familienarrangement mit Aufenthalt im Frühjahr und Herbst. Auch Passanten gelegentlich empfohlen, da günstige Fahrtgelegenheit nach jeder Richtung des Berner Oberlandes. Saison April-November.

163 H. Ad. Wagner.

A louer, à Dinard-St-Enogat l'Hôtel des Deux-Mondes

Sur plans à la disposition immédiate du preneur

avec 75 chambres et cabinets, habile tout l'ameublement à vapeur, salles de bains, grand Hall. Le tout éclairé au gaz et à l'électricité. Tout le confort moderne y est préparé. Eau chaude et eau froide dans tout l'hôtel. Magnifiquement situé au milieu d'un parc de 5000 mètres. En bordure de mer. Jolissant d'un panorama splendide sur toute la baie de St-Malo. Bains de mer au bas de l'hôtel. Garage à autos, Ecuries, Préau couvert pour jeux d'enfants. S'adresser au journal LA COTE D'EMERAUDE, et à l'architecte M. GRATIEN, à Dinard-St-Enogat. 185

ALKOHOLFREIE A WEINE

Bestes
Getränk
Für
Jederman
MEILEN

Für Aktien-Unternehmen

Junger energischer, im erstklassigen Hotel-
sowie Winterkurort-Betrieb erfahrener Fach-
mann, mit geschäftstüchtiger Frau, sucht
auf nächsten Winter die

Direktion
eines Hotels I. Ranges zu übernehmen.
Offerten an die Expedition unter Chiffre
H. 188 R.

Verpachtung des Hotel nebst Bahn-Restaurant in Landquart.

Das Hotel Landquart nebst zugehörigen Restaurants erster, zweiter und dritter Klasse wird zur Uebernahme auf den 1. Januar 1907 zu freier Bewerbung ausgeschrieben.

Die Pläne und Bedingungen liegen im Direktionsbüro im Verwaltungsgebäude in Chur zur Einsichtnahme auf.

Angebote für Pachtübernahme sind bis spätestens 15. Juni ds. J. an die **Direktion der Rhätischen Bahn** in Chur einzureichen.

(HG1657) 1424 Die Direktion der Rhätischen Bahn.

Heirat.

Bureauchef eines erstklassigen Hotels sucht mit charaktervoller Dame mit Vermögen zwecks Heirat. In Konkurrenz traten Hotelier-Tochter oder Hotellière bevorzugt. Briefe befördert die Expedition unter Chiffre H 198 R.

Für Hoteliers oder Private.

Infolge Total-Ausverkauf günstige Gelegenheit.

Ein hübsches eichen geschätztes Speisesaalbuffet

2,00x2,80 m.

Ein Dressoir mit roter Marmorplatte, 1. Etage rechtsatz.

Ein Silberschränke Zwei Pfeilerspiegel

mit Konsole, alles zusammen passend.

Appartes Eckmöbel mit Marmorplatte, darüber Fliegér-Aufzäts mit

Spiegel und Fayencerearrangement.

Ein Paneeldivan mit Spiegelatz.

Wegen baldiger Räumung der Lokalitäten wird sämtliches mit hohem Rabatt abgegeben.

Gefl. Anfragen unter Chiffre H 1668 an die Exped. ds. Bl.

Omnibus

(wenn möglich Splätzig)
zu kaufen gesucht.

Offerten an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre H 195 R.

Fachmann

40 Jahre, kantonsfähig, wünscht baldigst möglichst Hotel oder Restaurant, als Gerant, event. in Pacht zu übernehmen. Offerten an die Exped. unter H 189 R.

Grands vins de Bordeaux Schröder & Schyler & Cie.

Bordeaux.

La maison de vin la plus ancienne de Bordeaux
fondée en 1789.

Vertretung und Niederlage:
Felix Müller
Weine und Liqueurs
INTERLAKEN.

Kautschuk-Kegelkugeln

Kegelringe, Biersteller, Saug- u. Druckschläuche für Bier-, Wein- und Säure-Leitungen. Bierabfallheber, Dichtungsmaterial jeder Art, wie Platten, Ringe, Ventile etc. etc.

Gegründet 1880. H. Speckers Wwe., Zürich. Gegründet 1880. Kuttelgasse 19, Bahnhofstrasse.

TAORMINA (Sizilien). Terrain für Hotelbau.

Zu verkaufen ca. 20,000 m² Terrain an einer Fahrstrasse in östlicher Richtung gelegen; das Baugeland enthält genügend Steine für einen grossen Bau, ebenso zur Fabrikation von Kalk. Es verbreitet sich von der Stadt bis zum Sanctuaire Madonna della Rocca und del Vecchio Castello, mit Aussicht auf den Aetna, das Meer, das griechische Theater und la Calabria; die Aussicht kann nie verbaute werden. Preis mässig, günstige Zahlungsbedingungen. Besitzer G. Scuderi-Zuccaro, Taormina. Auf Verlangen Photographie mit Aufklärung. Taormina ist die Stadt, welche zufolge ihrer reizenden Lage und ihres hygienischen Klimas zum Kuraufenthalt des Prinzen Eitel gewählt wurde. 192

Impartial!

Tel sera le choix que nous ferons des meilleures organes de publicité à vous proposer pour l'insertion des annonces et réclames que vous voudrez bien transmettre aux journaux suisses par l'intermédiaire de l'

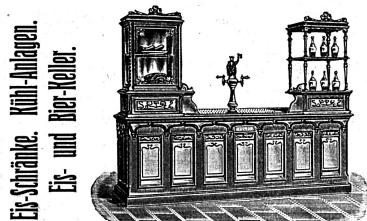
UNION-RECLAME
à LAUSANNE et LUCERNE

« Union des Journeaux suisses pour la Publicité. »

DIRECTEUR

Suisse, marié, 30 ans, actuellement dans un des premiers hôtels de la Suisse française, cherche pour la saison d'hiver direction d'un bon hôtel à la Riviera ou ailleurs. Références de premier ordre.

Adresser les offres sous chiffres H 124 R à l'administration du journal.



Konservatoren, Glare-Maschinen.
Met. und Spuren-Aufzüge.

E. Carigiet, (vorm. E. Schneider & Co.)

Eiskasten, Zürich III, Lagerstrasse 55

Bier-Buffets in beliebiger Grösse und Ausführung, mit allen neuesten und bewährtesten Verbesserungen für Syphons- und Schanksäulen-Anstich im Buffet selbst oder im Keller. (D572) 2891

Komplette Buffet-Einrichtungen.

Stets grosses Lager. Prime Referenzen. Illustrirte Preislisten gratis

Infolge Todesfall ist in einem Bezirkshauptorte des Kantons Basel Land ein

1429 (H. J. 1917)

bestrenommierter Gasthof

mit Stallung, Remise, Kegelbahn und schönem Gemüsegarten zu verkaufen. Derselbe liegt ganz nahe beim Bahnhof und erfreut sich der besten Frequenz. Schöne Rendite nachweisbar. Nur solvable Käufer wollen sich melden.

Unentgeltliche Auskunft erteilt Wilh. Nägelin in Liestal.

Zu verkaufen.

Der altrenommierter

Gasthof zur Krone

mittan im industriellen Städtchen Arbon am Bodensee gelegen, wird aus Gesundheitsrücksichten zum Verkaufe angeboten. Sich zu wenden an die Besitzerin Wwe. Ida Bucher-Hungerbühler.

Wer eine Stelle oder Personal sucht, findet das eine oder andere mit ziemlicher Sicherheit durch ein Inserat im Personal-Anzeiger der Schweizer Hotel-Revue.

Inseraten-Tarif:
Stellengesuche: (Vorausbuchung)
Erste Inseration ... fr. 2.-
Zweite Inseration ... 1.20
Von Anfang ... 1.20
Wiederholungen ... 1.20
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in diesen Preisen nicht umfassen.
Stellenanfragen:
Erste Inseration ... 2.-
Zweite Inseration ... 2.-
Für Mitglieder ... 2.-
Wiederholungen ... 1.-
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in diesen Preisen nicht umfassen.
Prix des Annonces:
Demandes de places: (Payable d'avance)
Première insertion fr. 2.-
Deuxième insertion ... 1.20
De l'Europe ... 2.50
Républiques ... 1.50
Les frais de port pour l'expédition d'offres sont compris dans ces prix.
Offres de places:
Première insertion fr. 2.-
Républiques ... 2.-
Pour sociétaires ... 1.20
Républiques ... 1.-
Les frais de port pour l'expédition d'offres sont pas compris dans ces prix.
MONITEUR DES VACANCES

Si vous cherchez une place ou du personnel il est très probable, que vous trouverez l'une ou l'autre par une annonce dans le Moniteur des Vacances.

Wo keine Adresse angegeben ist, sind Offerten unter der angegebenen Chiffre an unsere Expedition zur Weiterbeförderung einzusenden.

Chiffrebriefe von Plazierungsbureaux werden nicht befördert.

Les lettres chiffrées des bureaux de placement ne sont pas acceptées.

Offene Stellen * Emplois vacants

Gärtner. Gesucht ein tüchtiger II. Gärtner, für Jahresstelle, mit Zeugniskopien und Photographie an Grand Hotel de l'Europe, Lugano. (172)

Gesucht nach Spas (Belgien). für die Saison: 1. Courrier, 1. Chiffre, 1. Chiffre, 1. Chiffre, 1. Chiffre (Page boy), entsprechend 2. Zimmermädchen, französisch erforderlich; mehrere **Kellnerkellnerinnen** mit absolvierter Lehrzeit. Photographie, Zeugnissabschriften und Angabe der Grösse erbeten. Ch. 685

Gesucht in Grand Hotel L. Ranges in Grindelwald, für Haus- und Küchenkellner, 1. Paarzeller, 1. Tellerwäscher, Tellerwaschmaschine, 1. Angestelltenköchin, 2 tüchtige **Courierkellnerinnen**. Event. alles Jahresstelle. Ch. 78

Gesucht für demnächst zu eröffnendes Hotel allerlett. Ranges am Lago Maggiore, folgendes Personal, mit Eintritt Mitte u. Ende Juni, für Jahresstellung:

1. Sekretär-Chef de réd.
1. II. Sekretär.
1. ganz tücht. **Oberkellner.**
Maitre d'hôtel.
1. **Kellnerkellner.** A. Sp.
1. **Zimmermädchen.** A. Spr.
1. **Barman.** Sprachen.
2. **Chef du restaurant.**
1. **Sankellner.**
1. **Aide d'étage.**
1. **Receptionist.** 4 Sprachen, am Lager Maggiore, folgendes Personal, mit Eintritt Mitte u. Ende Juni, für Jahresstellung:

1. **Entremetier-Pâtissier.**
1. **Kaffeekoch.**
1. **Casserolier.**
1. **Sp. Kellnerkellner.**
1. **Dispensier.**
1. **Zimmermädchen.**
1. **Porters d'étage.**
1. **Angestellte.**
1. **II. Lingère.**
1. **Gärtner.**
1. **Receptionist.** 4 Sprachen, hauptsächlich Italienisch.
1. **Etagengouvernante.** 3 Sprachen.
1. ganz tüchtiger **Chef de cuisine** der in nur erstkl. Hotel, konditioniert und feste Beförderung ist. Ch. 1. **Scullery.**
Den Offerten sind Zeugniskopien, Photographie, sowie Retourmarken beizufügen, Gehaltsansprüche zu stellen an den Rek. Herrn W. Geiger, Grand Hotel, Brissago (Lago Maggiore) einzuenden. (114)

Gesucht nach Scheveningen: zwei tüchtige **Serviertöchter**, für den Couriers, Gehalt Mk. 60. Reisevergütung: Eintritt kann nicht erfolgen. Fertig zwei **Kupferschäfer** zum sofortigen Eintritt, Gehalt 75 monatlich. Offerten an Direktor H. A. Führ, Scheveningen. (152)

Gesucht für: ein tüchtiger **Etagenportier** und eine tüchtige **Zimmermädchen**. Event. Dauer des Engagements bis 15. August. Gehalt 60. Offerten mit Photographie an: Grand Hotel de l'Europe, Lugano. (157)

Gesucht: eine jüngere **Saalliebhaber** oder **Volontärin** von guten Hause. Günstige Gelegenheit die französische Sprache zu erlernen. Adresse: Grand Hotel de Sion, Sion (Wallis). (141)

Gesucht für September, 1 tüchtige **Küchen-** und 1 **Office-Gouvernante.** Nur bestempelnde werden berücksichtigt. Zeugnissabschriften nebst Photographie erbeten. Chiffre 143

Gouvernante. On demande pour château en Belgique, le 15 octobre, une gouvernante, une jeune femme, capable de diriger une école, et connaissant l'anglais. Elle sera chargée de la commande des provisions et aurait en outre la surveillance du château et l'examen du linge, vaisselle, etc. Pour voyage, aller et retour payé. Envoyer photographie et certificat. Chiffre 117

Helfer in erstkl. Sanatorium nach Davos gesucht. Jahresstelle. Photographie, Zeugnissabschriften und Gehaltsanspr. erbeten. Chiffre 122

Kellnerkellner. Gut erzogener Kellner wird in mittelgrosses Hotel L. Ranges am Genfersee gesucht sofort und aufgenommen. Photographie u. Altersangabe erbeten. Chiffre 173

Kochlehring gesucht per sofort oder später für Hotel Storchen & Tonhalle, Herisau (Appenzell). (146)

Kochin. junge, tüchtige, gesucht per 25. Juni, in kleines Bergotel in Grindelwald. Lohn 80-100 Fr. Chiffre 93

Lingère. On demande bonne lingère pour place à l'année. Envoyer certificats, indication de l'âge et photogr. Ch. 121

On demande pour l'hiver: 1. **caissier d'hôtel. 1. **Gouvernante.** 1. **lingère.** sauf tout devoir à l'hôtel. L. Ranges. Ch. 77**

On demande pour la montagne: un bon premier meller; un jeune secrétaire, pourtant au besoin aider à la réception; une cuisinière à café. bons gages. Ch. 173

Restaurationsstochter gesucht für Glarnerhof, Glar. Sehr einträchtige Jahresstelle. Offerten nur mit prima Zeugn. erbeten. (150)

Sekretär. Gesucht für Hotel L. Ranges von St. Moritz, zu sofortigen Eintritt (Jahresstelle), ein jüngerer, tüchtiger Sekretär, sprachkundig, mit guten, schiner Schrift, Anfänger. Salz Fr. 600-700. Selbstgeschriebene Offerten mit Zeugniss und Photographie erbeten. Chiffre 110

Stellengesuche-Demandes de places

Bureau & Réception.

Bureau-Volontär. Junger Mann, von 18 Jahren, welcher schon 1 Jahr in einem erstkl. Hotel tätig war und eine höhere Fachschule mit Erfolg absolviert hat. sucht Stelle als Bureau-Volontär, in grosses Hotel der franz. oder Frank.-Chiffre 113

Caissier-Chef de réception. Allemand, 27 ans, au courant de la correspondance, correspondance en vers et en prose dans toutes les branches du métier, cherche poste analogue dans maison de premier ordre. Chiffre 115

Délégué. Sekrétaire, 26 ans, recherche place pour son travail au Hotel d'Europe, Genève. (148)

Directrice. Sekrétaire oder **Gouvernante** zu stellen durch und durch bewandert, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Stellung. Eintritt nach Belieben. Chiffre 877

Directrice. Sekrétaire, oder **Gouvernante** zu stellen im Hotel d'Europe tüchtig, gewandte und sprachkundige Tochter.

Secrétaire-caissier-Chef de réception. Suisse, 28 ans, parlant les trois langues, au courant de la comptabilité et de la correspondance, cherche poste à l'année, de préférence dans la Suisse, möglichst in einem Hotel oder Restaurant. Chiffre 133

Secrétaire, chef de service ou gérant. parlant les trois langues, must des meilleures references, chercher place à Paris. Chiffre 124

Secrétaire. 24 Jahre alt, deutsch, franz. u. englisch sprechend, gewesener Koch, sucht Stellung auf Anfang Oktober oder später, der in einer Schule ausbildung und womöglich an den Reisen teilnehmen könnte. Chiffre 137

Secrétaire. Junger Mann sucht sofort Stelle als Sekrétaire, in ein Hotel, Westschweiz bevorzugt. Perfect deutsch und englisch Wort und Schrift und ziemlich französisch. Ch. 103

Secrétaire-Kassier. blauäugig, gekleiner Kaufmann, englisch und franz. korrespondierend, Stenograph, Maschinenrechner, sucht für den Winter gleiche Stellung für den Rivaiera, Italien oder Egypten. Beste Referenzen und Jahresliste. Chiffre 126

Secrétaire-Kassier-Chef de réception. Schweizer, 23 Jahre, militärisch, präsentabel, der 4 Hauptsprachen mächtig, gewesener Zögling, sehr guter Schreiber, Gen. Offerten an E. B., Ritter & Park-Hotel, Hamburg v. d. H. (145)

Secrétaire (L.)-Kassier, Chef de réception. Schweizer, 20 Jahre, militärisch, präsentabel, der 4 Hauptsprachen mächtig, gewesener Zögling, sehr guter Schreiber, Gen. Offerten an E. B., Ritter & Park-Hotel, Hamburg v. d. H. (145)

Secrétaire. für kommende Wintersaison sucht zuverlässiger, tüchtiger und sprachkundiger junger Schreiber, mit Angabe der Zeugnisse und Referenzen erster Häuser. Disponibel ab Oktober, event. früher. Chiffre 162

Secrétaire-Hôte. sucht junger Deutscher, in Hotel ersten Ranges, gekleiner Koch, französisch und englisch sprechend. Offerten an H. Margarett, La Cottage, Yverdon. (96)

Salle & Restaurant.

Offizelle. Intelligenter, karakterfestes Fräulein, sucht Anfangstellung an Buffet, in Hotel oder besseres Restaurant. Offerten an Frieda Gösler, Hotel Bahnhof, Wil (St. Gallen). (167)

Kellner. gesetzter, franz. und englisch sprechend, bewandert im Betrieb, Restaurationskoch, sehr guter Schreiber, sucht passende Beschäftigung als Aushilfe für beliebige Dauer. Chiffre 107

Maitre d'hôtel du restaurant. excellent restaurateur, M parlt die quatre langues, muni des meilleures references, cherche place dans bon restaurant, pour la saison d'hiver prochain. Chiffre 864

Etage & Lingerie.

Etagengouvernante. sprachkundig und selbständige, gesetzten Alters, sucht Stelle, event. auch Vertretung der Hausfrau, in kleinerem Hause. Chiffre 135

Etagengouvernante. tüchtig und erfahren, sehr der drei Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen von ersten Häusern, sucht wieder derartige Stelle in gutem Hause. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 132

Lingère. Gutempfohlene Tochter sucht im Hotel oder Sanatorium II. Lingèrestelle, die Beschäftigung kann beliebig sein. Eintritt könnte sofort oder nach Belieben erfolgen. Chiffre 165

Zimmermädchen. gewandt, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Engagement in besseres Hotel. Eintritt nach Belieben. Chiffre 97

Zimmermädchen. tüchtiges, sucht per sofort Stelle in Hotel. Zeugnisse und Photographie zu Diensten. Chiffre 139

werden hiemit dringend ersucht, nicht konvenierende Offerten möglichst bald an den Absender zu retournieren und zwar direkt, nicht durch unsere Vermittlung.

Die Expedition.

Principale wie Angestellte