

Zeitschrift:	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber:	Schweizer Hotelier-Verein
Band:	16 (1907)
Heft:	21
Anhang:	Schweizer Hotel-Revue : Zweites Blatt = La Revue Suisse des Hôtels : deuxième feuille

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

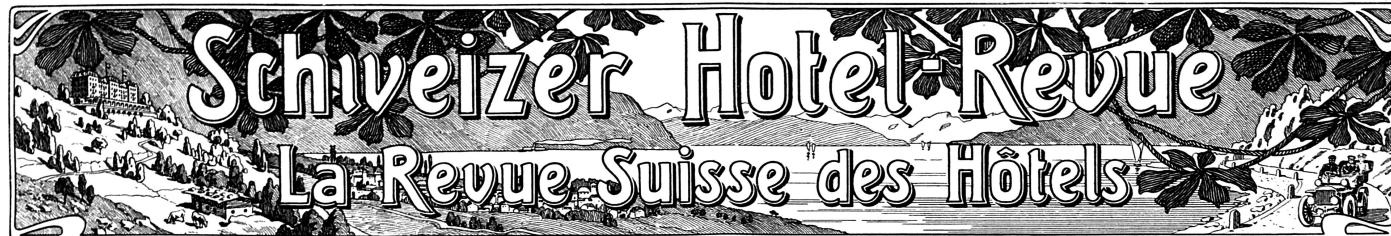
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 04.02.2026

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



Subvention de l'Etat pour la construction d'hôtels.

(Correspondance).

Les articles du no. 15 et 16 de la *Revue des Hôtels*, qui ont traité ce sujet, nous rappellent les années, où il s'agissait d'introduire les patentes d'auberges dans le canton du Tessin, car jusque là, la patente d'auberge n'existait pas dans ce canton.

A cette époque, comme d'ailleurs aujourd'hui encore, les hôteliers tessinois considéraient qu'au point de vue de la liberté de commerce, l'Etat faisait une injure à toute notre corporation en voulant lui imposer la patente. Les hôtels et auberges se trouvent ainsi soumis à la surveillance de la police, ce qui constitue une injustice, puisque aucune autre industrie n'a à solliciter de patente.

Ces patentés, dont l'origine remonte aux temps les plus reculés du moyen-âge où les hôtelleries et auberges étaient considérées comme lieu de refuge de personnes de mauvais aloi, n'ont plus leur raison d'être aujourd'hui, où l'industrie hôtelière est devenue un des agents principaux de la prospérité et de la culture de notre pays. Au lieu d'entraver le progrès, l'Etat devrait soutenir cette industrie autant que possible. C'est en partant de ce point de vue que nous avons fait les propositions suivantes au Grand Conseil tessinois pour l'élaboration d'une nouvelle loi:

La Société des Hôteliers de Lugano et les Hôteliers soussignés d'autres parties du canton au Grand Conseil.

Partant du fait que, durant ce dernier quart de siècle, c'est l'industrie hôtelière et le mouvement des étrangers qui ont fourni les plus belles recettes à l'Etat et qu'il est à prévoir qu'il en sera ainsi encore à l'avenir, vu que ces industries se développent d'une manière sûre et réjouissante;

vu que les conditions économiques du canton s'amélioreraient certainement, si cette industrie pouvait se développer librement, non seulement dans les localités situées sur le littoral des lacs, mais aussi dans les différentes parties du canton, à la montagne par exemple, et qui s'y prêteraient par leur situation et leurs conditions climatériques;

vu que les rares articles de loi qui sont favorables aux industries comme l'art. 20 de la loi sur la correction des cours d'eau, remontent à bien des années et n'ont pu en conséquence prendre en considération l'industrie hôtelière;

vu que c'est le devoir de l'Etat de considérer la prospérité de l'industrie hôtelière comme une affaire d'utilité publique, puisque cette industrie a la plus heureuse influence, soit sur les différentes industries, soit sur le commerce;

vu que l'industrie hôtelière, dès qu'elle ne comprend pas le mouvement local et qu'elle ne concerne pas la population indigène, mais bien le mouvement international des étrangers, ne peut être soumise aux règlements disciplinaires des cafés et auberges fréquentées par la population indigène;

les soussignés faisant usage de leur droit de pétition demandant que, le Grand Conseil prenne en considération le projet de loi ci-joint:

Projet de loi

(sous réserve de modifications et améliorations qui pourraient y être apportées).

Art. 1. L'industrie hôtelière, le mouvement international des étrangers, ainsi que l'exploitation des beautés de la nature et des avantages climatériques sont considérées affaires d'utilité publique.

Art. 2. Pour favoriser et soutenir cette industrie, l'Etat, les communes politiques ou bourgeoises, les corporations privées peuvent être forcées de céder à un prix équitable des terrains reconnus propres à la construction d'hôtels d'étrangers (avec toutes les dépendances nécessaires) de même du terrain pour des jardins, si cela ne porte pas de graves préjudices à des institutions publiques ou privées.

Art. 3. L'Etat, les communes politiques ou bourgeoises, les corporations privées peuvent être forcées d'autoriser l'utilisation de leurs sources d'eau potable, de leurs forces motrices et d'accorder la permission d'établir les conduites d'eau de là aux hôtels.

En vertu de cette loi les particuliers peuvent être forcés d'autoriser l'établissement de conduites d'eau, soit souterraines, soit ouvertes.

Art. 4. Les routes et passages conduisant à ces hôtels peuvent être construites, sans indemnité quand elles traversent le terrain de l'Etat ou de la Commune, dépendant en ayant tous les égards pour sa valeur.

Art. 5. Les voies d'accès aux hôtels ouvertes au public ne paient pas d'impôt.

Art. 6. Les routes qui sont nécessaires à l'exploitation des grands hôtels, mais qui ne peuvent être qualifiées de routes publiques seront subventionnées:

a) par l'Etat avec 40%
b) par la Commune avec 20% des frais de construction.

Art. 7. Pour obtenir cette subvention, il faut que l'hôtel ait au moins 40 chambres d'étrangers. La subvention est restreinte à

5 km de route pour un hôtel de 40 lits.
8 " " " " " " " " 80 "
10 " " " " " " " " 100 "

Une route de ce genre peut être construite avant l'hôtel quand elle est garantie par une caution de ...% des prix de construction.

Art. 8. Sont exclus des faveurs accordées sous les art. 6 et 7, les hôtels qui seront bâti: a) dans la ville de Lugano et les communes avoisinantes, à Locarno et les communes avoisinantes, à Chiasso, Bellinzona, Faido et Airolo.

b) Dans d'autres localités, où il existe déjà un grand hôtel, pour un kilomètre à la ronde.

Art. 9. Les hôtels destinés au mouvement des étrangers profitent de tous les priviléges temporaires relatifs à l'exemption d'impôts, à toutes les faveurs que la loi accorde aux autres industries.

Les nouveaux hôtels de 40 lits au minimum, sont exemptés de l'impôt cantonal et de l'impôt communal pour une durée de 6 ans.

N'auront pas droit à cette exemption:

a) Les hôtels situés dans les localités énumérées sous lit. a de l'art. 8.

b) Les hôtels ayant des voies d'accès subventionnées par l'Etat.

Art. 10. Les règlements de police sur les auberges et hôtels actuellement en vigueur ne s'appliqueront pas à cette catégorie d'hôtels, à moins de décret du Conseil d'Etat, ou par suite d'actions contraires à la loi de leur part, par exemple, en cas de désordres, de mauvais traitements à l'égard du personnel, ou quand des éléments douteux y sont hébergés.

Art. 11. Les hôtels ont à payer une taxe proportionnée à leur rendement, ne pouvant cependant dépasser fr. 50 comme équivalent de l'impôt sur la patente, payable tous les 4 ans et prévu par la loi du 15 mai 1901.

Art. 12. Ce sont les autorités communales qui décident du rang d'un hôtel avec droit de recours à une commission spéciale qui sera composée de 7 membres et de 3 suppléants, nommés tous les 4 ans par le Conseil d'Etat, 4 membres et 2 suppléants au moins doivent se recruter dans le monde des hôteliers.

Art. 13. En même temps que cette loi, il sera édicté un règlement exécutif.

Veuillez agréer l'assurance de notre considération très distinguée (Signatures).

Les hôteliers tessinois firent remarquer au Conseil d'Etat que cette pétition n'était nullement faite dans le but d'éviter les règlements de patentes, car l'Etat trouve toujours moyen de faire rentrer ce qui lui est dû, mais uniquement pour faire prospérer le mouvement des étrangers, dans l'intérêt de la population toute entière. Pour les hôteliers eux-mêmes, cela signifie une augmentation de la concurrence.

Cette proposition a été plusieurs fois à l'ordre du jour du Grand Conseil, sans jamais passer à la discussion. (Probablement parce qu'il n'y avait pas d'hôteliers siégeant au Grand Conseil. La Réd.) Aujourd'hui, la proposition est ensevelie dans les dossiers du Conseil d'Etat.

Il était à prévoir que cette initiative resterait sans résultat; car prima, ce n'était pas une loi politique, mais une loi de commerce toute pure, et dans notre canton toute affaire où ne se mêle pas de politique, n'excite ni sympathie, ni intérêt.

Le correspondant dont nous parlions au début de l'article fait remarquer très judicieusement que dans nos Assemblées législatives les hôteliers sont en trop petit nombre.

Il est de fait que le peuple tessinois et leurs hommes d'Etat ne marchent pas avec le progrès, non, il faut que les états monarques donnent l'exemple en fait de progrès pour que 50 ans plus tard, le gouvernement tessinois emboîte le pas.



L'Etat et l'Automobilisme.

Mercredi après-midi a été ouverte à la Tonhalle de Zürich la III^e Exposition suisse d'automobiles, en présence des représentants des autorités cantonales et municipales: elle a débuté par une course des voitures à travers les rues de la ville et par un banquet servi au Pavillon de la Tonhalle.

A ce dîner de fête M. le conseiller fédéral Forrer a fait au nom de la plus haute autorité du pays, un discours dans lequel il a exposé le point de vue du Conseil fédéral en ce qui concerne l'automobilisme et les rapports que ce moyen moderne de transport a créés entre l'Etat et le public. Les paroles de M. le conseiller fédéral Forrer méritent toute attention, spé-

cialement lorsqu'il déclare comme un devoir de l'Etat de soutenir énergiquement les industries florissantes et offrant des perspectives d'avenir; ces constatations pourraient s'appliquer, non seulement à la branche automobile, mais aussi aux autres industries florissantes.

Les automobiles, a dit entr'autre, M. Forrer, apparaissent dans une large mesure les chemins publics. C'est affaire de l'Etat de veiller à la sécurité de la circulation sur les routes, d'y mettre de l'ordre et d'en maintenir le libre usage; il doit également chercher à établir des rapports supportables entre les véhicules et les piétons qui eux aussi utilisent les chaussées. Toutefois l'Etat a un autre rôle à envisager, que celui de simple policier, qui tantôt descend paternellement, tantôt est obligé de se servir. Il a d'autres devoirs et une toute autre position à prendre. La confédération, les cantons, les communes possèdent chacun des moyens de communication qui leur sont propres. Les nouveaux moyens de transport sont pour eux de la plus grande signification. En ce qui concerne l'Etat, il y a lieu de faire ressortir l'importance croissante de l'automobilisme pour tout ce qui a trait au militaire.

A mon sentiment, nous sommes à la veille d'une transformation complète du service des approvisionnements militaires, des troupes du train et du parc; en ce sens que, soit pour le transport des munitions, soit pour celui de la subsistance, l'automobile remplacera dorénavant nos chevaux. Pour nous qui tirons presque tous nos chevaux de l'étranger, cette question est d'une grande portée et d'une extrême importance.

En troisième lieu, il est bon de faire ressortir que le devoir de l'Etat est de veiller au développement et à la prospérité des industries, et que ce devoir est surtout urgent pour notre état suisse parce que nous vivons précisément de l'industrie. L'apparition de toute nouvelle industrie honnête, doit donc nous intéresser et nous être agréable; elle doit par conséquent être appuyée par le gouvernement.

Il est du reste du devoir du Gouvernement d'avoir l'œil ouvert sur tout ce qui se passe dans le pays. L'Etat ne doit pas se borner à son rôle de surveillant et de douanier, mais il lui incombe de s'intéresser à tout ce dont le peuple vit, à tout ce qu'il pense, à tout ce qui le préoccupe. C'est là aussi un rôle de l'Etat, un rôle d'ordre supérieur, où l'Etat peut avoir une action bien supérieure en servant de trait d'union entre les opinions divergentes. En toute vérité on ne peut prétendre que l'automobilisme ait jusqu'ici donné lieu de se réjouir dans notre pays de Suisse, d'une bien grande popularité, et il y a lieu d'examiner avec tout le sérieux que comporte la question, de quelle façon pourraient le rendre plus acceptable à notre population démocratique, où le roi est formé par la majorité des citoyens. Ici le roi est formé avec plaisir que le camionnage par automobile a fait un bien considérable à la question de l'automobilisme, dans l'esprit du public.

Que pourrions-nous faire de plus pour gagner l'opinion publique en faveur des automobiles? Je voudrais signaler en premier lieu qu'un taximètre précis (contrôle de la vitesse maxima) devra être exigé, de façon que toute réclamation puisse aussitôt être vérifiée. Je voudrais en outre que l'on apprécie à leur juste valeur les efforts faits en vue d'atténuer la mauvaise odeur et la fumée des automobiles. L'odeur nauséabonde de la benzine est peut-être la principale cause de l'impopularité de l'automobilisme. Il faut remédier à ces inconvénients, auxquels s'en ajoute un non moins grand: la poussière. Comment la combattre? Par une marche moins rapide! Mais est-ce là le tout? J'en doute; je pense qu'il faudra trouver encore d'autres voies et moyens pour lutter contre ces désagréments. Ce que seront ces moyens, je ne puis à l'heure qu'il est dire. Voici cependant une idée: Nous devrions désigner un certain nombre de routes comme routes pour automobiles, soit routes principales sur lesquelles les automobiles pourraient marcher à une allure plus grande que celle autorisée actuellement par les accords intervenus. L'Etat voudrait une attention toute spéciale à l'entretien de ces routes, et les automobilistes également, de façon à trouver une solution au problème de la poussière. Il serait aussi tout indiqué d'ouvrir sur ces questions importantes un concours avec prix d'une certaine valeur, comme cela s'est fait dans d'autres pays, et je crois que la Confédération serait toute disposée à entrer dans ces vues.

M. Hürlimann-Hirzel, président du Comité d'organisation, avait visé au même but dans son discours d'ouverture, en formulant le voeu suivant de la part des fabricants d'automobiles: "N'oublions pas que nous avons créé le moyen de locomotion le plus moderne, évitons d'effrayer les piétons et les chevaux, d'asperger de boue les passants lorsqu'il pleut, ou de les courrir d'épais nuages de poussière lorsqu'il fait sec. Consacrons le temps voulu à nos ex-

cursions, et le public deviendra peu à peu plus sympathique à l'automobilisme. Quant aux fabricants, ils doivent s'efforcer de réduire de plus en plus l'odeur et la fumée au moyen de bons tuyaux d'échappement et de graisseurs fonctionnant bien."

De l'exposition elle-même, nous nous bornerons à dire pour aujourd'hui qu'elle est richement installée et qu'elle produit une excellente impression.

Dermisjtes.

Die Meisterfresser von Nürnberg. Es klingt ja etwas despektierlich, schreibt der "Kunstwart", wenn man's so liest: die "Fresser", aber es kann wohl nicht beleidigend sein, denn der Ausdruck ist Selbsteinschätzung. Nach dem neuesten Nürnberger Adressbuch nämlich gibt es dort als eingetragene gesellige Vereine neben einem Schausverein und vier Essvereinen noch 52 — schreibe fünfzig und zwei — Fress-Gesellschaften, Fress-Vereine, Fress-Klubs usw. Die meisten sind nach der Stadtgegend benannt, aber manche haben auch noch sehr schöne Sondernamen, z. B.: Fressverein „Bis er platzt“, Fressverein „De Affen“, Fressverein „Hau di o“, Fressverein „Nimmersatt“, Fressverein „Tou de gout“ (Tu dir gut), Fressverein „Unaufhörlich“, Fressverein „Viecherlei“. Da seinest zweck der Fressvereine ist, so lange Geld zu sammeln, bis ein ordentliches Fressen gehalten werden kann. Nicht zu ersetzen ist nur, ob man alsdann in der Stadt der alten ästhetischen Kultur zu Ehren Dürers und Vischers, Hans Sachsen und Pirckheimers oder ihrer würdigen Nachfahren im heutigen Nürnberg frisst.

Gegen fehlerhaft geschriebene Speisenkarten und andern Unsinn möchte eine in München erschienene Broschüre zu Felde ziehen. Ihr Verfasser hat sich der Mühe unterzogen, sowohl in der Isarstadt selbst wie im Bayrischen Hochland auf die Jagd nach orthographischen Schnitzern auf den Menus zu gehen, und die Sammlung, die er sich zusammenstellen konnte, ist eine recht grosse und amüsante. Da dieser Uebelstand auch anderswo anzutreffen ist, geben wir als Stilprobe einen kleinen Auszug aus dem betreffenden Abschnitt:

„Die Speisekarte bildet ein Objekt, das vielfach zum Lachen reizt und zu sarkastischen Bemerkungen Anlass gibt. Schon der Titel ist häufig falsch gedruckt: „Speisekarte“ statt Speisenkarte. Da man nirgends die Karten selbst, etwa wie Oblaten, konsumiert, sondern die darauf verzeichneten Speisen, muss es doch folgerichtig lauten: Speisenkarte. Ja, die deutsche Sprache ist sehr schwierig; deshalb findet man auf deutsch sein solldenen Speisenkarten die meisten Speisen in der Regel in fremden Sprachen, und zwar in einem ungewöhnlich korrekten „Französisch“, „Englisch“ oder „Italienisch“ verzeichnet, das jedoch sonderbarweise die meisten nicht polyglott veranlagten Angehörigen jener Nationen für Türkisch, Arabisch oder sonst was betrachten, ohne einer Uebersetzung fähig zu sein. Da liest man beispielsweise „Bullion“ statt Bouillon = Fleischbrühe, „Dammatsuppe“ statt Tomatensuppe = Paradiespfälzer, „Mocktortellsuppe“ statt Windsorsuppe, „Nockentortellsuppe“ statt Schildkrötenuppe (im Gegensatz zu Real turtle soup = echte Schildkrötenuppe); Beefsteak erscheint abwechselnd als „Befsteck“, „Beufsteck“ oder Boeufsteak“ — also vorn französisch und hinten englisch! Eine ähnliche Verstümmelung erleidet vielfach das Roastbeef in der Form von „Rostboef“ oder gar „Rossbeef“. Pommes frites = gebackene Kartoffel werden durch falsches Schreiben verwandelt in pommes de fruits = Fruchtkäpfel, und ebenso wird aus Mayonnaise de poisson = Fischsalat, durch Weglassen eines e, Mayonnaise de poison = Gitsalat, den kaum ein Gast bestellen wird, ausser er tragt sich mit Selbstmordgedanken. Das magyarische Wort Gulyas wird kurzweg „Gollasch“, oder gar mit französischem Anklang „Goulasch“, ja selbst „Goullage“ geschrieben, obwohl dies keineswegs der Aussprache entspricht. Viele „fremdsprachige“ Bezeichnungen stellen selbst gewiegte Sprachenkenner im ersten Moment vor fast unlösbare linguistische Rätsel! Was bedeutet wohl „Din de fasse“? Es soll heißen: Dinde farcie = gefüllte Truthen. Oder was ist „Kalbskopf als Wiener Greth“? Die Wiener Greth ist nichts anders als das arg verhunzte à la vinaiquette = essigsauer. Aber was ein „Kalbskopf alla da da“! sein soll, das konnte bisher trotz aller Mühe nicht erforscht werden; vielleicht führt ein Preisaußschreiber zu einem befriedigenden Ergebnis. Weiter ist zu lesen „Andokot“ statt Entrecôte = gebratenes Mittelpflockstück, „Irishstew“ statt Irish stew = gedämpftes Hammelfleisch mit Gemüsen. „Fiele“ statt Filet, „Anti“ statt Endivien, „Bire“ statt soll wohl heißen à la tatare.

Purée = Brei, „Champions“ statt „Champignons“ u. s. w. Am Schlusse dieser kleinen Sammlung von falschem Französisch, Englisch und Unsin aus Speisekarten südbayerischer Herkunft seien noch zwei besondere rätselhafte Wortgebilde verwiegt, wie sie ebenfalls auf einer Speisekarte gefunden wurden, „Puleori“ und „Hemetex“. Ersteres sollte bedeuten *Poulet au riz* = Huhn mit Reis, letzteres aber *Ham and eggs* = Schinken mit Eier. — *Sancta Simplicius* = Londoner Regentage. Wie eine Londoner Zeitschrift mitteilt, kostet jeder einzelne Tag der Londoner Stadtverwaltung etwa 125.000 Fr. Der Schmutz, der täglich von den Strassen zusammengefeigt wird, beträgt etwa 6500 Zentner und in gleicher Weise hat man berechnet, dass der Schmutz, der an solchen Tagen von den Kleidern heruntergebrüst wird, ein Gewicht von etwa 300 Zentner beträgt, und eine ebensolche Menge wird aus den Teppichen und Maten geklopft, die vor den Eingangstüren liegen. Diese grossen Ausgaben stehen auf der andern Seite grosse Einnahmen gegenüber, die freilich der Stadtgemeinde nicht zugute kommen. In erster Linie ziehen von den regnerischen Tagen die Stiefelputzen ihren Nutzen, die oft das Zehntafel von ihren sonstigen Einnahmen verzeichnen können, und in gleicher Weise haben die Hutmacher, die Schuhmacher und Schneider ihren Vorteil von den in London so häuslichen nassen und schmutzigen Tagen.

Blumen längere Zeit frisch zu erhalten. Schon seit längerer Zeit beschäftigen sich Blumeninteressenten mit dem Problem, geschnittene natürliche Blumen längere Zeit frisch zu erhalten, und man denkt dabei an die Möglichkeit, aus anderen Weltteilen, besonders aus Amerika, Blumen nach Europa zu bringen. Die Versuche, die in dieser Hinsicht unternommen worden sind, sind sehr interessant und basieren auf der alltäglichen Beobachtung, dass Blumen, die in einem kühlen Raum aufbewahrt werden, sich unverhältnismässig länger halten als in warmer Temperatur. In den „Annals“ erzählt Henri de Parville, dass es ihm gelang, ein Rosenbouquet vom 31. Dezember 1906 bis zum 28. Januar 1907 frisch zu erhalten, ohne dass ein einziger Blatt abfiel, und dies hauptsächlich dadurch, dass er die Blumen in ein Zimmer stellte, das eine Durchschnittstemperatur von 4—6 Grad hatte. Die Möglichkeit, in Kühlwagen frisches Fleisch auf die grösssten Entfernung zu transportieren, musste bald den Gedanken nahelegen, mit Blumen dasselbe Experiment zu machen. Schon im August 1904 wurden der Pariser Société d'Horticulture chinesische Pfingstrosen gezeigt, die drei Monate vorher geschnitten waren und ohne Schaden diese Zeit überstanden hatten. Drei Monate lang waren sie im Kühlraum gewesen. Die ziemlich lang geschnittenen Zweige waren in Wasser gestellt und in einem Kühlkeller mit gleichmässiger Temperatur von 1 Grad aufgestellt. Alle drei Wochen wurden die Zweige ein wenig gekürzt und das Wasser erneuert. So erhielten sich am 11. Mai geschnittene Pfingstrosen bis September. Gegenwärtig werden auch Versuche mit einer Atmosphäre von künstlich erhöhtem Sauerstoffgehalt gemacht. Jedenfalls wird man in nicht zu ferner Zeit imstande sein, die Lebensdauer geschnittener Blumen zu verlängern.

Sonderbare Leckerbissen. Ueber Geschmack ist bekanntlich nicht zu streiten. Das zeigt sich deutlich aus dem, was bei einzelnen Völkern alles gegessen wird. Von den Unschlittzkerzen der Russen abgesehen, werden z. B. ausser der Pflanzenkost und dem Fleisch und Fett der Haustiere genossen: Von Dickhäutern, das Nabelschwein, der Tapir, der Klippdachs, das Flusspferd und der Elephant. Bei einem Schmause der Burjaten und Kirgisen ist der Kopf eines Füllens das vornehmste Gericht. Auch die Deutschen assen früher Pferdefleisch, doch kam es nach Einführung des Christentum bald ausser Gebrauch, besonders nachdem Papst Gregor III. dessen Besen verboten hatte. Biberfleisch ist für die Indianer Nordamerikas ein wichtiges Nahrungsmittel. Auf den Sandwichinseln und anderen Inseln des Stillen Ozeans wird eine Hunderasse mit krummen Beinen, von der Grösse des Dachshundes, wie das Schwein gezüchtet. In China, auf Timor und anderen Inseln des malayischen Archipels gilt Hundfleisch als Leckerbissen. Eidechsen werden von den Indianern in Brasilien und den Arabern in Nedschad gegessen. Die Römer assen die *lacertæ viridis*. Leguans und Kaimane sollen ein wohlschmeckendes Fleisch besitzen. In Mexiko wird der Axolot auf Märkten feilgeboten. Indianer am Missouri, Neger und Hottentotten essen die Läuse, die sie auf ihren Körpern finden. Auch die Bewohner der Fuchsinseln, die Indianer am La Plata, die Bewohner Neuseelands und die Anwohner des Nootka-Sundes, die Buschmänner, die Einwohner der Karolinensinseln u. a. geniessen die Insekten vom eigenen Leibe. Die Frauen betreiben diese Jagd besonders eifrig und reichen die besten Exemplare ihrer Flöhe und Läuse den Männern und Kindern als Naschwerk. Hottentotten nennen in Fäulnis begriffenes

Fleisch eine „Götterspeise“, die Chinesen verzehren auch Eier, die halb brüttete Jungs enthalten.

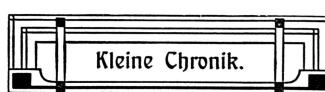
Wie die Japanerin den Tee zubereitet. Obwohl der Tee seit einigen Jahrzehnten sich auch bei uns zu einem wirklichen Volksgetränk entwickelt hat, lässt doch die Kunst der Teebereitung noch viel zu wünschen übrig, und das schwärzliche, bittere und duftlose Gebräu, das uns nur zu häufig als Tee vorgesetzt wird, verdient diesen Namen gar nicht mehr. In der Heimat des Tees, im fernen Osten, ist die Teebereitung geradezu zu einer Kunst entwickelt worden, und wir können vielleicht von der Art, wie die zierlichen Japanerinnen das Getränk herstellen, mancherlei lernen. Sie ist folgendermassen: Zwei Teelöffel voll Teeblätter werden ganz genau abgemessen und in einen Porzellantopf getan, der genau ein englisches Pint ($\frac{3}{4}$ Liter) hält; denn die japanischen Damen, denen die Teebereitung obliegt, sind ungeheuer genau und pedantisch bei dieser Arbeit. Der Topf muss ganz trocken sein, ebenso der Löffel, mit dem eingemessen wird. Diese zwei Teeblätter voll Teeblättchen in den trockenen Topf, trocken hineingegeben, werden nun mit dem kochenden Wasser übergossen und schnell der schwere Deckel auf den Teetopf gedeckt, der erst nach genau 30 Sekunden gelüftet werden darf, keinen Augenblick eher, denn dadurch würde der Tee das köstlichen Aromas verlustig gehen; aber nach dieser halben Minute wird das Wasser in eine grosse Terrine ausgesogen, — aber nicht zum Trinken. Denn, sagt der Japaner, das erste Wasser ist ein Wohlgeruch, den man, gleich der Rose in der Vase, nur durch das Zimmer ziehen lassen darf, um ihn einzunehmen. Und wieder gießt man vorsichtig über den Tee im Topf siedendes, wallendes Wasser. Wieder schliesst man den Deckel, und wieder gießt man es nach 30 Sekunden erbarmungslos aus. „Der zweite Aufguss ist bitter!“ erläutert das japanische Fräulein in seidenen, grossblumigen Kimono. Noch einmal, zum dritten Male, gießt sie Wasser auf die Blätter, wieder verstreichen genau 30 Sekunden, und nun wird der Tee eingeschenkt. In winzigen Tasschen wird er serviert, und zwar nicht jede Tasse einzeln vollgefüllt dem Gaste gereicht, nein, die Japanerin gießt erst ein Viertel jeder Tasse voll, und dann wieder ein Viertel und noch einmal, damit der Tee jedem gleichmässig stark gereicht werden kann. Und so kommt es, dass kein Tee der Welt so gut schmeckt, so goldig aussieht, und so zartes Aroma hat, wie der, den die Japanerin bereitet und eingesiebt. Freilich nimmt die Japanerin, wie weiter berichtet wird, frischen Tee, und der ist bei uns naturgemäss nicht zu haben. Es wird auch berichtet, dass sie grünen Tee nähme; bei uns aber hat schon längst der schwarze Tee über den grünen obgesiegt.

Das Trinkgeldwesen in Amerika. Vor 10 Jahren konnten die Amerikaner nicht genug Hohn über das europäische Trinkgeldwesen aufbringen. Heute herscht laut „N. Z. Zg.“ dasselbe Unwesen auf allen amerikanischen Eisenbahnen, in Gasthäusern und anderen öffentlichen Orten ebenso allgemein wie in Europa. Der Schaffner auf Strassenbahnen erhält zwar in den Vereinigten Staaten no Trinkgeld, dafür nehmen es aber zahlreiche Berufsklassen an, die in Europa nie daran denken würden, zum Beispiel Telegraphenbeamte zur Bescheinigung einer Depesche. Das Witzblatt „Life“ meinte vor zwei Jahren, bald werde es dazu kommen, dass Zeitungsreporter die Namen in den Skandalen der Gesellschaft nicht mehr richtig schreiben, wenn die Betroffenen, die fürs Leben gern sich in den Tagesblättern gedruckt sehen, nicht mit einem Trinkgeld nachhelfen. Sehr stark ist schon die Klage, dass in den grossen Warenhäusern die trinkgeldüsternen Hände der Verkäufer zögern, das Kleingeld zurückzugeben, das in den kleinen Schiffchen vom hohen Pult des Kassiers am Draht daherschiesst. Wie sich dann die Korruption des öffentlichen und privaten Lebens des Trinkgeldes als eines neuen Mittels für ihre Zwecke bemächtigt hat, ist gleichfalls bereits häufig, zuletzt im Februarheft von *Everybody's Magazine* dargestellt worden. Im Restaurant erwartet nicht nur der Oberkellner seinen Tribut vom Trinkgeld der Kellner, sondern auch der Küchenchef und der Kassier. Der Kassier verzweigt dem Kellner, wenn er nicht geschmiert wird, ein trinkgeldgerechtes Kleingeld, der Koch rächt sich durch schlechte Portionen, für die der Gast den Kellner verantwortlich macht. Wenn die amerikanischen Zeitungen den Ruhm des Landes wenigstens noch darin gerettet sahen, dass die Hotelbesitzer selber keine Bezahlung von ihren Untergebenen verlangen, so stellte vor einigen Monaten die *New York Times* fest, dass die Garderobehersteller von Gasthäusern Pacht zahlen, die sie nur durch freiwillige Trinkgelder wieder einbringen können. Schon im Jahre 1905 hatten die Staaten Wisconsin und New-York Gesetze gegen Bestechung durch Trinkgelder erlassen, die sich allerdings in erster Linie gegen das „Schmieren“ zum Zweck unberechtigter Vorteile richteten, die aber auch auf ge-

wisse Formen der Gasthastrinkgelder Anwendung finden könnten, wenn sie eben durchführbar waren. In Missouri nahm das Unterhaus im vorigen Januar einen Antrag an, der sich in bestimmter Form gegen alle Trinkgelder wendet; doch wurde er vom Senate des Staates verworfen. Aber selbst im Kongress in Washington wurde ein Gesetzesantrag gleicher Art eingeführt und im Plenum besprochen, allerdings nicht erledigt. Man hat darüber gespottet, aber die Sache beweist, dass sich das Trinkgeld in Amerika schon zu einem nationalen Uebel ausgewachsen hat.

Wie der Japaner Kuchen schneidet, damit er frisch bleibt, erzählt die Wochenschrift „La cuisine“. Eine Gesellschaft machte einen Ausflug für drei Tage, und es wurde auch ein grosser Kuchen mitgenommen. Die Reise ging in Nordindien vor sich. Der Kuchen war rund, und als es zum Verzehren kam, da wollte eine Dame denselben nach dem üblichen Rezept von der Mitte aus in Sektoren zerlegen. Der Japaner, der mit von der Partie war, schaute aber so nachdenklich drein, dass sie ihn fragte, was er an dem Kuchen aussetzen habe. Er aber erwiederte, nichts daran, aber in Japan schneide man den Kuchen so, dass sie mehrere Tage frisch bleiben. Man vertraute ihm das Messer an, und er machte durch den Kuchen zwei parallele Schnitte, die man bei einem Kreise Sehnen nennt. Beide gleich lang, so dass der Kuchen in drei Stücke zerfällt, ein Mittelstück mit zwei geraden und zwei abgerundeten Seiten, und zwei Seitenstücke, die nur jedes auf einer Seite angeschnitten waren und auf dem Rest den Kuchenrand bildeten. Er verteilte nun den Mittelteil, rückte aber noch vorher die beiden Segmente mit der abgeschnittenen Fläche aneinander, so dass ein ovaler Kuchen entstand, bei dem nur die gebackene Hülle nach aussen kam. Am nächsten Tage holte er die beiden Stücke aus einer Peramentenhülle, die er weisslich abgelegt, heraus und schnitt diesmal aus den beiden Teilen, im rechten Winkel zu den ersten Schnitten wieder das Mittelstück heraus; sofort legte er die restierenden vier Stücke wieder zusammen, sie bildeten ein kleineres Rund und waren frisch auch am nächsten Tag.

Wie raucht man „mit Verstand“? Man höre: „Um die Seine einer Zigarre aufzuwercken, muss man sie recht anzünden und langsam erglühen machen. Da gibt es Menschen, die eine Zigarre anzünden, wie eine Rakete oder wie eine Rakete und dann brennen lassen, was brennt. Ob sie links oder rechts, oder oben oder unten schief brennt, ob die Aussenseite ganz bleibt, während das „innere Feuer“ schon auf der Zunge brennt, das ist ihnen alles gleich. Andere Menschen gibt es, die sie so gründlich anzünden, dass sie fast bis zur Hölle verbrennt und die erhabensten Augenblicke der Zigarre, ihre ersten, reinsten, jungfräulichen Dünne, untergehen, im Gestade des Streichholzes. Dann vergessen sie über Dingen, die vermeintlich wichtiger sind als rauchen, zu ziehen und die Zigarre wird zum Kohlenmeiler und entwickelt wirklich sehr giftige, Kopfschmerz verursachende, abscheulich riechende Kohlengase; plötzlich erwacht das Pflichtgefühl des Rauchers wieder, und er beginnt zu ziehen, wie zehn gepeckte Ackergäule, bis das Feuer an einer ungläublichen Stelle der Wand die Zigarre durchbricht usw. Wozu sich durch die Ausmalung solcher Greuel quälen? Der Anblick solcher Barbarei schneidet in's Herz. Der Raucher von Erziehung zündet eine Zigarre genau so weit an, wie zum gleichmässigen Weiterbrennen nötig ist, nicht weniger und nicht mehr. Und dann zieht er langsam und regelmässig. Und wie Goethes Sänger, drückt er die Augen zu; denn das ist wahr, die ersten Lieblosungen einer schönen Zigarre sind die zartesten, und ein Dankbarer geniesst sie mit innerster, fröher Sammlung. Das ist der verbreitetste Fehler der Dilettanten, dass sie schnell rauchen, dass sie paffen wie die Lokomotiven. Die Zigarren gleichen jenen Nerven und zarten Frauen, die vor brutalen stürmischen Anträgen sich scheu und verletzt zurückziehen und verschließen und der langsame, ehrfurchtsvolle Werbung alles gewähren in stetig wachsendem Erfüllen. Ja, das ist es: die Liebe, die im ersten Ansturm das Höchste verlangt und das Höchste gewährt, sie kann nur abnehmen; die langsam verbende und erworbene Seele wächst von Minute zu Minute. Gewiss, das erste Glück des Rauchers ist das zarteste und duftigste; aber die heissesten und berauscheinendsten Geheimnisse enthüllt doch erst die voll entbrannte Zigarre, und wie die Liebe eines wahren Weibes mit einem wahren Herzen süß bleibt bis zum Schlusse, so währt der Zauber einer edlen und recht gerauchten Zigarre bis zum letzten Ende, gewisse schwer und allzu heftige Importe ausgenommen. „Langsam rauchen!“, das ist gemeint, wenn man, einem Dilettanten eine edle Zigarre reichend, hinzufügt: „Die müssen Sie mit Verstand rauchen!“, eine Bedingung, die unbegreiflicherweise jeder zu erfüllen verspricht.“



Genua. Am 19. Mai ist in hier Cav. Giuseppe Borgarello, Besitzer vom Eden Palace Hotel, im 84. Altersjahr gestorben.

Weggis. Herr Oskar Michel hat sein Hotel Bellevue an Herrn A. Egli-Spissi, früher Hotel Waage in Baden, verkauft, mit Antritt auf 1. Juni d. J.

Thunersee-Bahn. Mit Beginn dieses Sommerfahrzeugs hat die Verwaltung der Thunerseebahn die beiden neuen Stationen Einigen und Faulensee eröffnet.

Flims. Die Direktion der Hotel Segnes und Villa Eriza übernahm Herr Max Baifer und das Hotel Post ist von Herrn G. Frick-Marfurt auf eigene Rechnung übernommen.

Schweizerischer Weinbauverband. Die Weinberg- und Kellersbesitzer des Kantons Neuenburg beschlossen grundsätzlich Zustimmung zur Bildung eines Schweizerischen Weinbauverbandes.

Rapallo. Die Kursaal-Hotelgesellschaft eröffnet den Kursaal-Restaurant das „Nouvelle Kursaal-Hotel“ (150 Zimmer) mit Grand Restaurant. Eröffnung im Frühjahr 1908.

Montreux. L'Hôtel du Parc et du Lac propriété de Mr. G. Dequin, a été aquis par Mr. Schneide, maître d'hôtel à Vevey, qui en prendra possession le 1. Mai d. J.

Wirt für Bierbrauer. Der Schweiz-Brauverein hat den von der Direktion des Schweiz-Wirtvereins vorgestlegten Vertrag abgelehnt und beschlossen, es sei die Flaschenbierfrage kantonal resp. distriktsweise zu regeln.

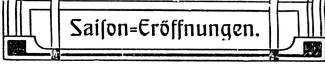
Riviera di Levante. Neben dem „Grand Restaurant“ auf Portofino-Kulm, ist der Bau der Villa de l'Hermitage (50 Betten) begonnen worden. Projektiert ist noch ein „Grand Hotel“ mit 150 Zimmern, welches 1908 eröffnet wird.

Heimatschutz. Die diesjährige Generalversammlung der Schweizerischen Vereinigung für Heimatschutz wird Sonntag den 9. Juni in Luzern stattfinden. Laut der reichhaltigen Traktandenliste haben Professor Dr. E. Bovet aus Zürich und Ernst Zahn aus Göschchen Vorträge in Aussicht gestellt.

Thun. Die Hotelgesellschaft Thunerhof und Bellevue verteilt pro 1908 eine Dividende von 4% und die Aktionäre beschlossen an der Generalversammlung vom 16. ds. eine Anleihe von Fr. 100,000, die bei der Börse am 1. Mai 1909 an den Aktionären entschlossen wird. Auch die Erstellung eines Neubaus auf dem Terrain zwischen dem Hotel Bellevue und dem Parc wird ernstlich erwogen.

Alsace-Lorraine. Les hôtels, restaurants et commerçants d'Alsace-Lorraine vont adresser une pétition au Reichstag demandant que les automobiles étrangères puissent entrer au moins un ou deux jours de la semaine sans payer la taxe qui a été mise en vigueur le 1^{er} juillet de l'année dernière. Les pertes subies par les hôteliers notamment atteindraient un chiffre considérable.

Die Lauterbrunnen-Mürren-Bahn beförderte im Jahre 1906 54,618 Personen. Die höchste Tagesfrequenz war der 20. August mit 1289 Personen. Vom Eisenbahn-Departement wurde die Gesellschaft angefragt, ob sie sich zur Einführung des Winterbetriebs entschliessen könnte, für den Fall, dass die Kantonspolizei für die Bahn Mürren nicht erteilt würde. Die Gesellschaft hat auf diese Anfrage verneinend geantwortet und gleichzeitig das Departement darauf aufmerksam gemacht, dass ein Bedürfnis für ein zweites Verkehrsmittel nach Mürren nicht bestehe.



Bad Fideris: 1. Juni. **Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren:** 23. Mai. **Grindelwald:** Hotels Bär und Adler, 22. Mai. **Hotel Schynige Platte:** 22. Mai. **Hotel zur Klausen-Passhöhe:** 19. Mai. **Interlaken:** Hotel Royal St. Georges (teilweise), 22. Mai. **Grand Hotel:** 25. Mai. **Junghfrau-Bahn:** 22. Mai. **Kleine Scheidegg:** Kurhaus Bellevue, 25. Mai. **Lichtensteig:** Kurhaus Landgut Rosengarten, 20. Mai. **Wengen:** Savoy Hotel und Blümlisalp, 25. Mai. **Wengernalp-Bahn:** 23. Mai. **Zermatt:** Gornergrat-Bahn, 1. Juni.



Zürich. In der biesigen Gasthäusern sind im April 23,094 (1906 23,301) Personen abgestiegen.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsberichts verzeichneten die stadtberischen Gasthäuser im April 1907 8977 registrierte Personen (1906 8413), Schweiz 4514, Deutschland 2323, Frankreich 639, Österreich 282, Russland 259, England 317, Amerika 191, andere Länder 452.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik. Mai bis 10. Mai: Deutsche 876, Engländer 163, Schweizer 266, Franzosen 68, Holländer 78, Belgier 16, Russen und Polen 18, Österreicher und Ungarn 96. Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 96, Dänen, Schweden, Norweger 30, Amerikaner 34, Angehörige anderer Nationalitäten 22. Total 1933.

Les étrangers à Paris, ou: Un mariage à l'américaine. (La scène se passe dans un grand hôtel à Paris. Le comédien de la balle n'est pas nommé.)
L'acte I. — Pluie une chambre... plus un coin! Tout le premier est pris par le roi des Welsches... Le second par la reine de l'Ystourrie... Au troisième, j'ai le calife de Suez, le shah de Kabouistan, l'archidiacre du Tyro... Le prince héritier de Batavia couche sur le billard, avec le prince royal d'Ephe... Je couche sur mon bureau!... Il ne reste que la chambre de ma fille... Et dame... vous comprenez... L'Américain: C'est ça votre fille, derrière ce pupitre?... Eh bien, je l'épouse... Montez mes bagages dans notre chambre.

An die tit. Inserenten! Gesuche um Empfehlung im redaktionellen Teil werden nicht berücksichtigt. — Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. — Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen einen Zuschlag von 10 bis 25% reserviert.

„Henneberg-Seide“

— nur acht, wenn direkt von mir bezogen — schwarz, weiß u. farbig v. 95 Cts. bis Fr. 25. — p. Met. — gafft, gefreift, farzert, gemustert, Damast etc.

Seiden-Damaste v. Fr. 1.30 — Fr. 25. — **Ball-Seide** v. 95 Cts. — Fr. 25. —

Seiden-Bastkleider p. Robe „ 16.80 — „ 85. — **Braut-Seide** „ 1.35 — „ 26.70

Foulard-Seide bedruckt „ 95 Cts. „ Met. — **Blousen-Seide** „ 95 Cts. „ Met.

Gerner Seid. Volles, Mosaikline, Taffet Caméleon, Armure Sirène, Cristalline, Ottoman.

Surah u. s. w. Gränto ins Haus. Muster umgehen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

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

Chiffrebriefe von Plazierungs-bureau werden nicht befördert.

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

Offene Stellen * Emplois vacants

Fr. 1. Verhandlungsleiter. Einstellige Insertion Fr. 2.
Jede ununterbrochene Wiederholung 1.
Für Nichtmitglieder: Einstellige Insertion 1.
Jede ununterbrochene Wiederholung 1.
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen nicht inbegriffen.

Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verfolgt.

Buchhalterin, bilanzfähig, gesucht in einem erstklassigen Bergotel, für die Dauer von 2½ Monaten. Chiffre 518

Tagessouveraine, tüchtige Kraft, gesucht per sofort. Chiffre 514

Tagessouveraine, gesucht in erstklassigem Haus, auf nächstes Winter, nach Egypten, eine durchweg tüchtige Etagesouveraine. Prima Zeugnisse erforderlich. Chiffre 510

Tagessouveraine. Gutes Mädchenerlernstueck. Etagesouveraine die auch in der Garderobe tätig sein muss. Rechtzeitig wird nur eine entsprechende Tagessouveraine gesucht, die eine tüchtige Etagesouveraine hat. Ausführliche Offerten mit Photographie und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 501

Gesucht für kommende Saison, in erstklassigem Bergotel, für die Dauer von 2 Monaten: ein Etagesouveraine, ein Zimmermädchen und ein Offiziersmädchen. Chiffre 519

Gesucht per sofort in Hotel des Bündner Oberlandes: eine tüchtige Sanitär- und eine gewandte Restaurationskellnerin, ebenso wie eine gewandte Restaurationskellnerin und eine Obersanitäterin. Chiffre 515

Gesucht nach dem Übergangszeit: 1 Sekretär-Volontär, ebenso ein Bureauteilein, im Service bewandert; 3 Restaurationskellnerinnen und 1 Obersanitäterin, sprachkundig. Zeugnisse und Photographie erbeten. Chiffre 462

Gesucht per sofort: eine tüchtige I. Lingère, eine I. Châtelaine und eine Waschfrau. Adelshotel, Adelshotel. (545)

Hausbuchsuse gesucht der sich willig allen Arbeiten unterzieht und nur beste Zeugnisse besitzt. Eintritt sofort. Offerten mit Zeugnissabschriften an Kuranstalt Untere Waid bei St. Gallen. Chiffre 513

Hausmädchen. Frankfurter Hof, Frankfurt a. M., sucht tüchtige, erfahrene weisse Hausmädchen, bei guter Bezahlung. Eintritt am 1. Juni. Offerten an die Direktion. (624)

Kaffee-Koch & Köchin. Gesucht nach tüchtigen Kaffee-Koch oder Köchin, die auch teilweise für die Angestellten zu kochen hätte. Gelt. Offerten mit Zeugnissabschriften und Photographie an: Poststelle 2051 Zürich. (409)

Kaffeeköchin. Nach Spa (Belgien), Grand Hôtel Bruxelles, wird eine tüchtige Kaffeeköchin gesucht. Eintritt sofort. Zeugnissabschriften, Photographie und Gehaltsanspr. erbeten. (538)

Kochvoluntär gesucht für sofort in Hotel I. Ranges. Chiffre 480

Littler. Gesucht in kleineres Passantenhaus I. Ranges ein englisch sprechender Littler. Chiffre 521

Lingère. Gesucht zu sofortigen Eintritt für grosses Hotel I. Ranges, eine tüchtige Lingère und eine zweite Lingère, wie eine Oberglättlerin. Chiffre 539

On demande pour saison d'été, dans hôtel du montagne de la Suisse française: un bon chef cuisinier ayant fait toutes les parties de la cuisine, traitement 80 fr. pour saison d'été, moins une bonne repasseuse, salaire 70 fr. par mois. Adresser offres avec certificats: A. G. F., poste restante Lutzen. (502)

On demande pour grand hôtel de premier rang: un prima chef de cuisine et un délicieux concierge. Places à l'année. Envoyer photographie, certificats et indice, de l'lags. Ch. 482

On demande pour hôtel de premier ordre (200 lits) dans les Yvelines français: un prima secrétaire-cuisinier, volontaire de bureau, 20 ans, de robuste constitution, sans maladie, capable, casseroller, garçons de cuisine, organiers, titres de cuisine, culinaire à la française, places à l'année. Inutile de faire parvenir des offres sans de bons certificats. (887)

On demande pour grand hôtel de premier rang: un prima chef de cuisine et un délicieux concierge. Places à l'année. Envoyer photographie, certificats et indice, de l'lags. Ch. 482

On demande pour hôtel de premier ordre (200 lits) dans les Yvelines français: un prima secrétaire-cuisinier, volontaire de bureau, 20 ans, de robuste constitution, sans maladie, capable, casseroller, garçons de cuisine, organiers, titres de cuisine, culinaire à la française, places à l'année. Inutile de faire parvenir des offres sans de bons certificats. (887)

On demande pour grand hôtel de premier rang: un prima chef de cuisine et un délicieux concierge. Places à l'année. Envoyer photographie, certificats et indice, de l'lags. Ch. 482

On demande pour hôtel de premier ordre (200 lits) dans les Yvelines français: un prima secrétaire-cuisinier, volontaire de bureau, 20 ans, de robuste constitution, sans maladie, capable, casseroller, garçons de cuisine, organiers, titres de cuisine, culinaire à la française, places à l'année. Inutile de faire parvenir des offres sans de bons certificats. (887)

Saaltöchter gesucht, mit besten Zeugnissen. Offerten an Kuranstalt Untere Waid (Post: Morschwill). (540)

Saaltöchter (I. u. II.) gesucht für feines Bergotel (1040 m. über dem Meer) in der Schweiz, beide ab Oktober, Dauer, französisch und englisch, italienisch verstandene, erwünscht. Offerten mit Photographie und guten Zeugnissen an E. A. Bär, Direktor des Hotel Roncobello, Ponte S. Pietro (Prov. Vinezia Bergamo). (108)

Silberputzer. Für erstklassiges Hotel in Frankfurt a. M. wird ein tüchtiger Silberputzer gesucht. Gehalt: M. 120.— pro Monat, müssen langjährige Zeugnisse aus ersten Häusern besitzen. Chiffre 525

Sekretär. Gesucht für Grand Hotel continental Sekretär, die 3 Hauptspuren haben absolut beherrschend. Eintritt im Juni. Chiffre 526

Sekretärin-Volontärin gesucht für grosses Hotel im Schwarzwald. Bedingung: gute Handscrifft, mit dem Kommandosystem vertraut. Photographie erbeten. Chiffre 516

Günstiger Hotelverkauf.

Um sich von den Geschäften zurückzuziehen, wünscht der Besitzer eines gut eingeführten Reisendenhotels (eines der bestens am Platze) zu verkaufen. Hohe Rendite das sich in grosser Stadt befindenden Hotels kann nachgewiesen werden. Antritt ganz nach Belieben.

Offerten unter Chiffre H 356 R an die Expedition des Bl.

Batteries de cuisines pour HOTELS Restaurants, Pensions, Asiles, etc.

Exécution extra solide et soignée.

Schwabenland Frères, Zurich

Stampfenbachstrasse 9—11.

Téléphone 1316.

Zeugniskopien

begossen schnell und billig Maschinen-schreibbureau J. Jäggi, Bundesplatz 35, Luzern.

1799 (D 634)

Zu verpachten

auf sofort Verhältnisse halber unter günstigen Konditionen

Gasthof mit gutgehender Restauration

Pachtzins äusserst niedrig, da mehr auf tüchtigen, vertrauenswürdigen Fachmann gesehen wird. Späterer Verkauf nicht ausgeschlossen. Anfragen unter F. F. 4219 an Rudolf Mosse, Freiburg i. Br. (M. G. 7356) 1913

Benoid
Licht
CAFISCHER

Gaserzeugungsapparate

sind die vollkommensten!

50 Kerzen Leuchtkraft nur ca. 1 Pfg. per Stunde.

(G. 7492) Ueber 1000 3067

Anlagen im Betrieb.

Gleich rationell zur Beleuchtung von Villen, Hotels

etc., wie auch für ganze Gemeinden und Städte.

Kostenvorschläge, Prospekte etc. gratis durch

STUTTGART: Augustenstr. 7, Teleph. 3850

MÜNCHEN: Ziebelstr. 45, Teleph. 6475.

Wien 18. (D 634)

Wien 1

