

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 21 (1912)
Heft: 52

Heft

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: 13.01.2026

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



Einundzwanziger Jahrgang
Erscheint jeden Samstag

**Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins**

Die Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

ALLEINIGE INSERATEN-ANNAHME: RUDOLF MOSSE, Annonen-Expedition
Zürich, Arau, Basel, Biel, Bern, Chur, Glarus, Luzern, Montreux, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Berlin, Dresden, Chemnitz, Dresden,
Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, Nürnberg, Prag, Strassburg i. E., Stuttgart, Wien

— ainsi que par l'Adm. du journal.

INSERTIONSPREIS: Fr. 1.— per Petzilex, für Reklamen ausland: Ursprung Fr. 32.—, Redaktion

— 33cts., Redaktion ausland: Ursprung Fr. 1.25, Vereinssmitglieder 50% Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND
(inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

LES ANNONCES sont uniquement reçues par RUDOLF MOSSE, Agence de Publicité
de l'étranger à Zürich, 35 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 35 cts.; réclames
provenant de l'étranger fr. 1.25, Sociétaires 50% de remise.

PRIX DES ANNONCES: La petite ligne ou son équivalent 25 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 35 cts.; réclames
provenant de l'étranger fr. 1.25, Sociétaires 50% de remise.

ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER
(trahis de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ■■■■■
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

TELEPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.
■■■■■ Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Compte de chèques postaux No. V, 85 o

Vingt et unième Année
Paraît tous les Samedis

**Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers**

Postecheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ■■■■■
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

TELEPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.
■■■■■ Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Compte de chèques postaux No. V, 85 o

Schweizer Hotelier-Verein

Neujahr 1913.

Allen unsern werten Mitgliedern entbieten wir * *

Zum Jahreswechsel
unsere herzlichsten
Glückwünsche **
in der Hoffnung, daß auch
das neue Jahr dem Vereine
fruchtbringend sein möge. *

Für den Vorstand
Der Präsident: O. Hauser.

Société Suisse des Hôteliers

Nouvel-An 1913.

Nous prions nos Sociétaires
d'agréer * * * * *

**Nos meilleurs Voeux
et Souhaits de ****
** Bonne Année

en exprimant l'espoir que la
prosperité de notre Société ne
fera que continuer à l'avenir.

Pour le Comité
Le Président: O. Hauser.

Unsern verehrl. Lesern und Mitarbeitern

**Herzliche Glückwünsche
zum neuen Jahr!**

Redaktion und Expedition
der Schweizer Hotel-Revue.

A tous nos honorables lecteurs
et collaborateurs

**Nos meilleurs Souhaits
de Bonne Année!**

Rédaction et Administration
de la Revue Suisse des Hôtels.

Siehe Warnungstafel!

Neujahrsgratulationen.

Seit Jahren hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den zeremoniellen Neujahrsgratulationen zu entbinden. Da diese Gaben dem Tschumi-Fonds zur Erhaltung und Förderung der Fachschule zuflossen, laden wir unsere Herren Kollegen ein, einen beliebig grossen oder kleinen Betrag zu gunsten dieses Fonds an die Redaktion der «Hotel-Revue» (Post-Scheckkonto No. 85) in Basel einzusenden.

Die Spender werden im Organ veröffentlicht und betrachten sich damit von der Versendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden.

Luzern, den 30. November 1912.

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident: O. Hauser.

Souhaits de Nouvelle-Année.

Depuis des années nos Sociétaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Ces dons seront versés au Fonds Tschumi pour le maintien et le développement de l'Ecole professionnelle et nous croyons devoir inviter nos chers Collègues à nous envoyer à la rédaction de l'«Hotel-Revue» (Compte de Chèques postaux No. 85) toute somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de cette institution.

Les noms des donateurs seront publiés dans l'organe et ces derniers peuvent, grâce à leur subside, se regarder comme exonérés de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.

Lucerne, le 30 novembre 1912.

Société Suisse des Hôtels,
Le Président: O. Hauser.

Bis zum 6. Dezember eingegangene Beträge: Sommes versées jusqu'au 6 décembre:

Mr. J. Arnold, Hôtel de la Mer de Glace, Chamonix Fr. 10.—

Mr. F. Balzari, Hôtel Métropole, Mai-

land 10.—

Mr. Jaeg, Breuer, Hôtel Régis, Mon-

treux-Clarens 5.—

Famille Cachat, Grand Hôtel Cachat

et du Mont-Blanc, Chamonix 20.—

Mr. A. Gindraux, Hôtel Beau-Site, Zer-

nata 20.—

Mr. M. Holop, Hôtel National, Genève 10.—

Mr. L. Liebermann, Hôtel Gibbon

, Neuhausen 10.—

Mr. M. Neubauer, Neues Sanatorium,

Davos-Dorf 10.—

Mr. C. W. Seeger, Seeger's Victoria-

Hôtel, Bödigheim 5.—

Mr. E. Seiler, Hôtel Metropole, Inter-

laken 20.—

Vom 7. bis 13. Dez. eingegangene Beträge:

Sommes versées du 7 au 13 décembre:

Mr. A. Armleder, Hôtel Richemont, Genève Fr. 20.—

Mr. E. Bilmaier, Gd. Hôtel de Noailles et Métropole, Marseille 20.—

Mr. H. Bischoff, Directeur, Park Hotel, Gstaad 10.—

Mr. Georges Breuer, Hôtel Breuer, Montreux 10.—

Mr. Ch. Fr. Butticeaz, Alexandra-Grand-Hôtel, Lausanne 20.—

Mr. V. Ernests, Hôtel de Russie et Con-

tinental, Genève 10.—

Mr. J. Escher, Hôtel Couronne et Poste, Brig 10.—

Mlle. S. Gassmann, Hôtel Washington, Lucerne Fr. 5.—

Mr. Ch. Genillard, Gd. Hôtel Muveran, Villars s/Ollon 10.—

Mr. Rob. Hanse, Hôtel Jura, Bern 10.—

HH. Gehr, Haeffeli, Hotel Schwanen und Rigi, Luzern 20.—

HH. Gebr. Heuberger, Hôtel Schweizerhof, Luzern 20.—

Mr. J. Landry, Hôtel St. Gotthard, Lu-

zern 5.—

Mr. H. Marbach, Hôtel Bären, Bern 10.—

Mr. P. Marguet, Hôtel Victoria, Beatenberg 10.—

Mr. H. Morlock, Terminus Hôtel, Nice 20.—

Mr. A. Müller, Generaldirektor, Hotels Victoria u. Jungfrau, Interlaken 20.—

Mr. P. Bötzold, Hôtel Edelweiss, Adelboden 5.—

Mr. M. Raisin, Kurhaus, Macolin s/Bienne 10.—

Mr. J. Seiler, Hôtel Glacier du Rhône, Gletsch 10.—

Mr. A. Steiner, Hôtel Trianon-Hôtel aux Terr., Tréport-Mers (Seine-inf.) 20.—

Mr. R. Voruz, Directeur, Grand Hôtel Château Bellevue, Sierre 10.—

Tit. Famille Wildbolz, Hôtel Wildbolz, Hüttlingen 5.—

Mlle. C. Reichmann, Hôtel Reichmann am Lac, Lutzen-Paradiso Fr. 20.—

Mr. A. Riedel, Hôtel du Lac, Vevey 10.—

Mr. G. Reichen, Hôtel Wildhaus, St. Moritz-Dorf 10.—

Mr. P. Schlenker, Hôtel Victoria, Genève 10.—

Mr. Joh. Schneider, Hôtel du Parc et du Lac, Montreux 10.—

HH. Gebr. Schwabenland, Zürich 10.—

Mr. C. Schwenter, Park Hotel Mooser, Vevey 10.—

HH. Gebr. Sommer, Hotel Freiburgerhof, Freiburg i. Br. 10.—

HH. Spillmann & Sickert, Grand Hôtel du Lac, Luzern 25.—

Mr. H. Stierlin, directeur, Caux-Palace-Hôtel, Caux 10.—

Mr. Otto Vogt, Hotel St. Gotthard, Basel 10.—

Vom 21. bis 27. Dez. eingegangene Beträge:

Sommes versées du 21 au 27 décembre:

Mr. A. Ahlburg, Directeur, Le Grand Hôtel, Territet Fr. 20.—

Mr. H. Amsler, Kurhaus Hotel des Bains, St. Moritz-Bad 20.—

Mr. L. Anstil, Hôtel du Parc, Montan s/Sierre 10.—

Mr. Victor Aubert, Directeur, Grand Hôtel, Caux 10.—

Mr. Hans Badrutt, Palace Hotel, St. Moritz-Dorf 20.—

Mr. L. Barth, Directeur, Grand Hôtel Excelsior, Montreux 10.—

Mr. F. Brauer, Gd. Hôtel des Alpes, Interlaken 10.—

Mr. L. Bertolini, Hôtel Europe, Milan 10.—

Mr. J. Bisinger-Fuchs, Hotel Weisse Kreuz, Lugano 10.—

Mr. A. Bohrer-Heim, City Hotel, Zürich 10.—

Mr. O. W. Bosset, Directeur, Hôtel Belvédère, Chesières 5.—

Mr. Bucher-Durrer, Palace Hotel, Luzern 20.—

Mr. J. Cereda-Camenisch, Hotel Walter, Lugano 10.—

Mr. G. Clericetti, Lloyd-Hôtel, Lugano 10.—

Mr. J. Corai, Directeur, Hôtel des Trois Couronnes, Vevey 10.—

Mme. C. Corra, Corraini, Grand Hôtel Clerc, Martigny-Villars 10.—

MM. Couttet frères, Hôtel Couttet et du Parc et Hôtel Royal et de Saussure, Chamonix 20.—

Mr. J. V. Dietchy, Grand Hôtel des Salines, Rheinfelden 20.—

Mr. J. V. Dietschy jr., Hotel Dietchy & Krone, Rheinfelden 20.—

Mr. W. Driestmann, Hôtel Suisse, Genève 10.—

Mr. A. Frêne, Hôtel Terminus, Montreux 5.—

Mr. E. Gaiser, Park-Hôtel Glion 10.—

Mr. F. Garré, Eden-Hotel, Lausanne 10.—

Mr. G. Gindraux, Hotel Beau-Rivage, Luzern 10.—

Mr. H. Gölden, Hotel Schwerl, Zürich 10.—

Mr. K. Gugolz-Gyr, Bad-Hotel Bären, Baden 10.—

Mr. H. Haefelin, Park-Hotel Sonnenberg, Engelberg 10.—

Mr. J. B. Hagen, Hotel Royal Westminister, Menton 20.—

Mr. E. Heer, Hôtel Bristol, Lausanne 5.—

Mr. J. Hügi, Regina Hotel Blümisalp, Wengen 10.—

Mr. K. Illi, Kurhaus Weissenstein 5.—

Mr. A. Iner-Wyder, Park Hotel Favorite, Bern 10.—

Mr. Kiesel, Directeur, Hotel Viamala & Posthotel Thunis 10.—

Mr. C. Landsee, Hotel Tyrol, Innsbruck 10.—

Mr. Lehmann, Hotel Prairie, Chailly 5.—

Mr. J. Lües, Lipert, Regina Hotel, Baden-Baden 10.—

Mr. R. Mader, Hotel Walhalla-Terminus, St. Gallen 10.—

Mr. C. Manz, Directeur, Carlton Hotel, St. Moritz-Dorf 5.—

Mr. H. Ernst, Hotel St. Gotthard, Zürich 10.—

Mr. H. Menge, Le Grand Hôtel, Cannes 20.—

Mr. L. Moïnat, Hôtel de Paris, Montreux 10.—

Mr. F. Morlock, Zug 10.—

Mr. A. Ruth, Hotel Edenhouse, Luzern 10.—

Mr. R. Pasche, Directeur, Hôtel Beau-Séjour, Lausanne 10.—

Fr. Hans Pfyffer, Grand Hotel National, Luzern	Fr. 20.—
Mr. E. Riechelmann, Gd. Hôtel Righi-Vaudois, Glion	> 10.—
Hr. C. Rueck, Direktor, Grand Hotel, St. Moritz-Dorf	> 20.—
Mr. L. Rueck, Le Grand Hôtel, Marseille	> 10.—
Mr. R. Santo, Directeur, Hôtel Beau-Séjour, Genève	> 10.—
Tit. Savoy Hôtel Baur en Ville, Zürich	> 20.—
HH. Schneidet & Scheidegger, Hotel Schweizerhof, Bern	> 10.—
Gebr. Seiler, Kurhaus Bellevue & Hotel des Alpes, Kl. Scheidegg	> 10.—
Hr. P. Stefanini, Hotel Stefanini, St. Moritz-Dorf	> 10.—
Mr. J. Otto Steffen, Hôtel Beau-Séjour, Vevey	> 5.—
Hr. U. Stiffler, Hôtel West-End, Nice	> 10.—
Tit. Famille Storch, Hôtels Bellevue & Central, Interlaken	> 10.—
Hr. G. Strohl, Hôtel des Balances, Basel	> 5.—
Hr. J. Strohl, Direktor, Hotels Giessbach	> 10.—
Hr. G. Wild, Hotel National, Zürich	> 20.—
Tit. Famille Wirth-Stribini, Hotel Schweizerhof, Interlaken	> 20.—
Hr. Fr. Zöchl, Hotel Bellevue & Germania, Rom	> 10.—

Zugunsten des Tschumifonds der Fachschule
und zur Entbindung von den Neujahrsgratulationen ist eingegangen und wird hiermit quittiert und bestens dankt
Von Herrn P. Schnack, Palace-Hotel, Axenfels:
ein Anteilschein der Hotelfachschule Fr. 100
Der Kassier des Tschumi-Fonds:
R. Haefeli, Hotel Schwanen & Rigi, Luzern.

Zum Jahreswechsel!

In der Ereignisse Flucht hat sich wiederum ein Jahr gerundet; nur wenige Stunden noch trennen uns von dem Moment, wo der Schlag der Sylversterglocke den Beginn eines neuen Zeitaufschlusses ankündigt, wo jeder Mann die Ereignisse der letzten Wochen und Monate vor seinem geistigen Auge noch einmal, gleichsam im Fluge, Revue passieren lässt, um für sich die Bilanz zu ziehen über sein Tun und Handeln in der abgelaufenen Epoche.

Sprudelnd, das darf man heute schon sagen, wird dieses Jahr im Dunkel der Vergessenheit nicht versinken, denn eine gewaltige Fülle von weltbewegenden Ereignissen hat sich zusammengedrängt, dieses Jahr vor vielen der jüngsten Vergangenheit auszuzeichnen. Das wichtigste seiner Kennzeichen, der Balkankrieg, hat seinen vollen Abschluss noch nicht gefunden. Dunkle Wolken hängen noch über dem Südosten Europas und mit einiger Sorge warten die Völker ab, ob sich nicht doch noch ein verehrendes Wetter über uns in Waffen starrenden Kontinent entladen wird. In dessen besteht ja momentan berechtigte Hoffnung, dass es bei der Schlächterei am Balkan sein Bewenden haben, und dass sich das Gepränge eines Weltkrieges verziehen werde. In der britischen Hauptstadt markten die Abgesandten der kriegerhaften Staaten um verwüstete Landstriche und auch die Grossmächte versuchten allen Ernstes, einen Ausweg aus dem Labyrinth der Balkansorgen zu finden, der ebensoviel den grossen, wie den kleinen Interessen ganbar erschien. Das gegenseitige Misstrauen, der Argwohn der führenden Politiker ist zwar ausserordentlich gross; einige Mächte spielen mit ihren Endplänen immer noch Verstecken, und so ist mit einigen Sicherheit heute noch nicht vorzusehen, welchen Lauf der nur notdürftig eingedämmt Strom der Ereignisse nehmen wird. Aber schliesslich ist die Erkenntnis, dass ein europäischer Krieg sich für alle Beteiligten zu einer unheilbaren wirtschaftlichen und finanziellen Katastrophe entwickeln müsste, doch so schwerwiegend, dass gegenwärtig wohl kein Staatsmann die ungeheure Verantwortung für eine solche Tat auf sich nehmen möchte. Man darf daher erwarten, dass die gesunde Vernunft siegen und um einiger albanischer Seehäfen willen kein männermordender Krieg entbrennen werde. Der Preis, der allenfalls dem Sieger winkt, die Vormachtstellung am Balkan, wäre denn doch die furchtbaren Opfer eines solchen Ringens nicht wert.

In geschäftlicher Hinsicht hat das nun zur Rüste gehende Jahr die auf seinem Verlauf gesetzten Erwartungen bitter enttäuscht und mancherorts schwierige Lagen geschaffen, deren Folgen ganz besonders in der Hotelindustrie zum Ausdruck gelangten. In fast ganz Europa verregnete der Grossteil der Hochsaison, wodurch in vielen Gebieten starke Betriebsausfälle entstanden, die auch durch erheblich günstigere Herbststage nicht mehr weit gemacht werden konnten. Vor allem haben natürlich die Höhenstationen ziemlich gelitten, ihr Saasonsgeschäft steht weit hinter dem vorjährigen zurück; von einer allgemeinen Krise der Hotelerie, wie verschiedene Tagesblätter während der regenreichen Sommermonate bereits zu berichten wussten, kann allerdings nicht gesprochen werden. Wurden die Höhenkurorte von der Unbill der Witterung demnach stark in Mitleidenschaft gezogen, so hatten dagegen die grossen Städte und Fremdenzentren, wohin sich die Sommergäste bei andauernd schlechtem Wetter zu flüchten pflegten und die nebstdem stets einen regen Passantenverkehr aufweisen, von der Sachlage wohl einigen Vorteil; allein auch ihnen verschafft natürlich ein sonnig-schöner Sommer grössere Erfolge und ist jedenfalls einem regnerischen immer vorzuziehen. Alles in allem zählt das heurige Geschäftsjahr in der Hotelindustrie nicht zu den schlimmsten Fehlschlägen; die Hotelerie vermag auch den entstandenen Misserfolg umso eher zu über-

winden, als ihre Lage durch das Vorjahr und die Wintersaison 1911/12 wesentlich konsolidiert war. Zu ernstlichen Besorgnissen besteht daher kein Anlass, auch wenn die Geschäftskonjunktur nicht allzu rosig aussieht.

Für die Hotelerie liegt die Erklärung hierfür auch eher in inneren, denn in äusseren Verhältnissen. Es ist bekannt, dass das Problem von Nachfrage und Angebot im Hotelwesen gegenüber früher andere Formen gezeigt hat. Vor wenig mehr als einem Jahrzehnt stand die Nachfrage nach Unterkunft und Verpflegung im Hotel noch über dem Angebot. Das waren jene glücklichen Zeiten, wo noch jeder anständige Kurort, jede Sommerfrische glänzende Geschäfte machte, wo die Zahl der Zimmer und Betten dem Verkehr noch annähernd entsprach. Heute ist dies, vielleicht mit Ausnahme der zweiten Hälfte Juli und des Monats August, nirgends mehr der Fall. Das Angebot übersteigt durchwegs die Nachfrage und daher wollen auch die Klagen über zu raschen Aufschwung der Hotelindustrie nicht mehr verstummen. Es wird eben zu viel und zu leichtsinnig gebaut; und es drängen sich Elemente, denen das Fach fremd ist, ins Hotel- und Wirtsgewerbe, obwohl vor solchem Tun öfters gewarnt und in der Fachpresse immer wieder darauf hingewiesen wird, dass der Fremdenverkehr sich nicht ins Ungemessene steigern könne. So macht sich denn in einzelnen Fremdenzentren ein gewisser Spekulationsgeist breit, der durch nichts begründet ist, dessen Dasein aber für die bestehenden Geschäfte eine grosse Gefahr bedeutet und bereits hie und da zu Zusammenbrüchen geführt hat, wie gelegentlich aus den Konkursnachrichten hervorgeht. Der Schweizer Hotelverein arbeitet dieser Bewegung zwar seit Jahr und Tag nicht gänzlich erfolglos entgegen; um aber der heute herrschenden Tendenz wirklich Einhalt zu tun, müsste in der Öffentlichkeit nachdrücklicher und öfter betont werden, dass die Zeiten gegenwärtig nicht danach angelegt sind, spekulativen Unternehmen der Hotelbranche zu favorisieren. Namentlich dürfte auch die Tagespresse sich der Sache annehmen und hin und wieder aufklärend und warnend eingreifen.

Die Vereinstätigkeit hat sich auch dieses Jahr in den gewohnten, ruhigen Bahnen bewegt. Den Mitgliedern ist hierüber alles Wissenswerte durch die Protokollauszüge bekannt geworden; es sei uns jedoch erlaubt, auf einige wichtige Momente nochmals kurz zurückzukommen. Neben einigen Geschäften neben-sächlicher Art hatte sich die Generalversammlung dieses Mal wieder mit Fragen von grosser Tragweite zu befassen. Im Vordergrunde des allgemeinen Interesses stand da vor allen Dingen die Beteiligung des Verbandes an der Landesausstellung in Bern. Im Hinblick auf die grosse Bedeutung dieser nationalen Veranstaltung auch für den Fremdenverkehr, beschloss die Versammlung auf Vorschlag des Vorstandes, der Verein solle sich an der Bildung der projektierten Genossenschaft «Hospes 1914» beteiligen, zu welchem Zwecke ein Spezialkredit von Fr. 60,000.— bewilligt wurde. Ferner wurde auch das alte und vielbefehlte Traktandum: Feststellung des Be griffes «Pension» bereinigt, das endlich nach mühevollen Beratungen zu allgemeiner Zufriedenheit erledigt werden konnte. Von den übrigen Deliberationen der Versammlung in Thun sind von besonderer Wichtigkeit noch die Beschlüsse hinsichtlich Bekämpfung der unlauteren Reklame, betreffend Aufstellung eines Regulatius über die Entschädigungspflicht des Hotelgastes bei Nichtbezug bestimmter Zimmer, das den Mitgliedern seinerzeit zugestellt wurde; dann die Besprechungen über den Normalarbeitsvertrag und die eidgenössische Fremdenverkehrscentrale. Letzteres Postulat ist inzwischen, wie bereits in einer früheren Nummer ausgeführt, um keinen Schritt vorwärts gekommen, obschon es in hohem Masse wünschenswert wäre, der Angelegenheit tunlichst bald Folge zu geben, damit der Hotelindustrie endlich vom Staate der langenbehörte starke Rückhalt zur Ausführung ihrer wirtschaftspolitisch so bedeutsamen Aufgaben zuteil werde. — Den zielbewussten Anstrengungen des Vorstandes ist es dagegen zu danken, wenn die Verhandlungen mit dem Kartell der Hotelangestellten-Verbände betreffend den Abschluss eines Normalarbeitsvertrages so weit gediehen, dass der Aufsichtsrat in seiner Sitzung vom 26. Oktober der Vorlage seine Genehmigung erteilen konnte. Möge das Abkommen als Unterfund guter Beziehungen zwischen Prinzipialität und Dienstpersonal angesehen und beidseitig völlig gerecht gehandhabt werden! — Das projektierte Rechtsbuch für den Schweizer Hoteller, eine Sammlung aller das Hotelfach berührenden Rechtsfragen, ist im Druck und dürfte voraussichtlich im Laufe des Winters zur Ausgabe gelangen. Den Versicherungs- und Propagandafragen schenkte der Vorstand wie bis anhin seine volle Aufmerksamkeit, und endlich ist auf Anregung der S. B. B.-Agentur in London ein Hotelmededien inauguriert worden, der eine direkte Verbindung zwischen den schweiz. Wintersportplätzen und ihrer englischen Klientèle herstellen soll.

Bietet so die Vereinstätigkeit ein Bild tatkärfiger Initiative und vorbildlicher Arbeit, so erfreut sich auch die Hotelfachschule in Cour-Lausanne einer stetigen Entwicklung. Das Institut ist zwar von einem schier unersetzbaren Verlust betroffen worden, als im Frühjahr sein unermüdlicher Förderer und Gründer, Hr. J. Tschumi, für immer die Augen schloss; allein es gebriicht dem Verein nicht an tüchtigen Männern, die ihre Hand schützend über die Bildungsanstalt halten, die ihr

Bestes daran setzen, der Schule ihren alten Ruf zu erhalten, sie gemäss den Anforderungen der Zeit umzugestalten. Die neueingeführten Kochlehrlinge haben sich, wie aus verschiedenen hier publizierten Berichten hergezeigt, in jeder Hinsicht bewährt und dürfen das Renommée der Fachschule nur noch erhöhen.

Das Vereinsorgan behandelte im Laufe des Jahres wiederum eine Menge aktueller Fragen aus allen Gebieten des eingeren Hotelfaches, des Keller- und Küchenressorts, der Propaganda und des Verkehrswesens. Dank einem grossen Stab bewährter und im Fache versierter Mitarbeiter vermochten wir unseren Lesern jahrs, jahrein eine Fülle beilehrende und anregender Artikel zu bieten und das Echo, das unsere Erörterungen überall gefunden, kennzeichnet am besten die verwandten Gefühle und Stimmungen, denen unsere Darbietungen in Kreisen der Hotelerie begegnen. — So bildet denn der uns zuteil gewordene Beifall einen Ansporn mehr, auf dem bisherigen Kurse weiterzusteuren. Wir sind auch stets bereit, Begehrten und Anregungen aus Mitglieder- und Leserkreisen entgegen zu nehmen, um den Inhalt des Blattes reicher zu gestalten und das Vereinsorgan mehr und mehr in den Dienst aller wichtigen, vitalen Fragen zu stellen, bedürfen aber in Verfolgung dieses Ziels der rührigen Mitarbeit aller jener Fachleute, die Willens sind, an der Hebung der Standesinteressen und der Förderung der Hotelindustrie mitzuwirken.

Die nämliche uneingeschränkte Unterstützung aller bedarf aber auch die Vereinsleitung, die den Wünschen und Forderungen des Verbandes nur dann wird Nachahzung und Nachdruck verschaffen können, wenn die weitere Öffentlichkeit erkennt, dass die ganze Macht der Organisation geschlossen hinter ihr steht. Mögen sich daher alle Mitglieder ihrer Pflicht, die Gesamtinteressen zu fördern, bewusst werden und aus diesem Gesichtspunkte heraus dem Vorstand in seinen Bestrebungen stets werktätig zur Seite stehen.

Unser Blatt wird auch im neuen Jahr allen Vögeln und Bedürfnissen des engen Faches seine volle Aufmerksamkeit schenken und nicht erlahmen, jederzeit für die gerechten Forderungen der Hotelerie und des Fremdenverkehrs einzutreten.

Mit diesem Versprechen entbieten wir unseren alten und neuen Freunden ein kräftiges

Prost Neujahr!

—>&<

Die Hotelküche und ihre Kontrolle.

(Δ Korresp.) Naehdruck verboten

(Fortsetzung.) IV.

Der Nährwert der Nahrungsmittel ist neben der Verdaulichkeit und dem Geldwert für die Ernährung in erster Linie wichtig. Für den Nährwert gilt als Grundformel, dass Eiweiß und Kohlehydrate gleichwertig sind und dass ihr Nährwert sich zu dem der Fette wie 4 zu 9 verhält. Nährhaft sind diejenigen Speisen, welche eine im Verhältnis zu ihrem Gewicht und Umfang hohe Menge von Nährstoffen enthalten und nicht rasch Sättigungsgefühl hervorrufen. Alle Fette sind als nährhaft zu bezeichnen, am meisten die Butter, nächstdem der Rahm, dann Schinken und Gänsefett, zuletzt fetter Braten, wie Schweinebraten. Die letztgenannten rufen rasch Sättigungsgefühl hervor.

Von den pflanzlichen Nahrungsmitteln hat das Brot den höchsten Nährwert, da es ohne Wassersatz und meist mit Fett genossen wird, während fast alle anderen Vegetabilien zu ihrer Bereitung grosser Wassermengen benötigen. Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Reis sind zwar für einen gesunden Magen wertvoll, spielen aber in der Ernährung keine grosse Rolle, weil sie rasch Sättigungsgefühl hervorrufen und weil ziemlich reichliche Schläcken davon im Darm zurückbleiben. Das Fleisch und die Milch dagegen sind als gute Nährmittel zu betrachten.

Auf die Verdaulichkeit der Nahrung wird von Gästen grosser Wert gelegt, ohne dass sie recht wissen, was damit gemeint ist. Am richtigsten wird die Verdaulichkeit eines Nährmittels an der Zeit bemessen, innerhalb welcher es vom Magen in den Darm abgeschoben wird. Nach diesem Massstab kann man 4 Kostgruppen aufstellen:

1. Gruppe. Leicht verdauliche Nahrungsmittel, wie Milch, Bouillon, weiche Eier, Zwieback etc.

2. Gruppe. Gekochtes Huhn oder Taube, gekochtes Kalbsfibrin, gekochte Kalbsmilch.

3. Gruppe. Rofes Fleisch, wie Tartarbeefsteak oder Schinken, englisch gebratenes Beefsteak, Kartoffelbrei, alte Semmeln, Milchkaffee oder Milchtee.

4. Gruppe. Die meisten gebratenen Fleischgerichte, ferner Rühreier, gesottener Hecdt oder Forelle, von Gemüsen, Reisbrei, Macaroni, Spargeln etc.

Man kann als allgemeine Regeln aufstellen, dass gekochtes Fleisch leichter verdaulich ist, als das gebratene, die weichen Eier leichter als die harten, die breiartigen Gemüse leichter als die geformten, ferner altes Gebäck leichter als frisches und dass namentlich die meisten Fische außer den fetten (Flunder, Aal, Lachs) leicht verdaulich sind. So ist der Zwieback deshalb so leicht verdaulich, weil er vermöge seiner Trockenheit nur ganz sorgfältiger Zerkleinerung durch die Zähne verschluckt werden kann.

Neben dieser Art der Verdaulichkeit kommt aber auch die sogen. Darmverdaulichkeit der Nahrung in Betracht. Leichtverdaulich werden nämlich nach diesem Massstab auch alle jene Speisen genannt, welche fast vollständig im Darme aufgesaugt werden. Die beste Darmverdaulichkeit haben Fleisch, Eier, Reis und Weißbrot. Auch Fett, wenn nicht übermäßig reichlich genommen, wird gut ausgesaugt. Nur ist für die Aufsaugung des Fettes Vorbedingung, dass die Leber gesund sei und alle Leberkranken, namentlich die Gelbschlätigen dürfen deshalb wenig Fett in der Nahrung empfangen.

Die pflanzlichen Nahrungsmittel werden dagegen schlecht ausgenutzt und es bleibt von Rüben, Wirsingkohl und Kleienbrot bis zu 1/2 oder 1/3 des gesamten Gewichtes unausgenutzt zurück. Der Grund dafür liegt in den Cellulosehüllen, die in den pflanzlichen Nahrungsmitteln den Nährstoff umschließen und selber absolut unverdaulich sind. Weizenmehl kann von den Hülsen besser befreit werden als Roggennmehl, darum ist Weißbrot besser verdaulich als Schrotbrot.

Der Geldwert der Nahrungsmittel spielt ebenfalls eine Rolle. Nach annähernder Schätzung kostet 1 kg. tierisches Eiweiß Fr. 7,50, pflanzliches Eiweiß Fr. 1,50, tierisches Fett Fr. 2,50. Die Krankenernährung ist teilweise deshalb so teuer, weil die teure tierische Eiweiß das schmackhafteste ist. Die billigsten Nahrungsmittel sind Kartoffeln, Schwarzbrot und Schweinefett; nächstdem kommen als lediglich billige Nahrungsmittel Bohnen, Erbsen, Reis und Margarine in Betracht. Noch teurer sind Milch, Butter, Käse, und am teuersten Eier und Fleisch.

Welches Resultat ist nun für die Reformküche daraus zu erzielen? Wir haben gesagt und erkennen auch an den Nährbestandteilen der Pflanzenernährung, dass der Mensch nicht nur ein ausschliesslicher Pflanzenesser ist, sondern seine Nahrung von Natur auf eine gemischte Kost geführt wird, die aus 1/3 Fleisch und 2/3 Gemüse bestehen soll. Aus diesem Grunde erscheint der Vegetarismus mit vollem Rechte als eine Erziehungsdiät, da aus ausschliesslicher pflanzlicher Nahrung verhältnismässig wenig Nährstoffe aufgenommen werden können. Die Pflanzenernährung vermeidet das Gefühl des Hungers, da das grosse Volumen pflanzlicher Nahrung sehr ausgiebig das Hungergefühl beseitigt. Aber auch zuviel Fleisch hat seine Gefahren.

Das als hochwichtiges Nahrungsmittel dienende Fleisch besteht aus den grossen Muskulassen der Tiere und wird durch verschiedene Formelemente gebildet, unter denen die eigentlichen Muskelfasern den überwiegenden Teil ausmachen. Letztere werden durch Bindegewebe zu Muskelbündeln vereinigt. Diese sind durchsetzt von den darin sich versteckenden Blutgefäßen und Nerven, sowie von Sehnen und Fettgewebe. Beim älterwerdenen Tiere tritt mehr Bindegewebe auf. Die Menge des Fleischs enthaltenen Saftes und deren gelöster Substanzen wird durch den Nahrungs Zustand der Tiere beeinflusst.

Die Bestandteile des Fleisches sind Wasser, stickstoffhaltige und stickstofffreie organische Substanzen und anorganische Salze. Das von sichtbarem Fett möglichst befreite Fleisch enthält etwa 76% Wasser und 23% stickstoffhaltige Substanzen. Der Nahrungs Wert des Fleisches ist durch seinen Gehalt an Eiweiß und Fett bedingt.

Um hierfür einen Anhaltspunkt zu bieten, möge folgende Zusammenstellung dienen.

Sorten	Wasser	Eiweiß	Fett	Salze	
				%	%
Kalbfleisch, fett	70,3	18,9	9,2	0,4	
" mager	78,8	19,8	0,8	0,6	
Ochsenfleisch, fett	51,5	13,1	34,7	0,7	
" halbfett	60,7	16,5	20,0	0,8	
" mager	76,7	20,6	1,5	1,2	
Hammelfl., sehr fett	42,0	14,4	43,5	0,7	
" mager	77,0	19,5	2,7	0,8	
Schweinefleisch, fett	47,4	14,5	37,3	0,8	
" mager	74,0	19,9	4,6	0,5	

Aus diesen Zahlen ergibt sich der sehr verschiedene Wert der einzelnen Fleischsorten. Es bestehen auch Unterschiede in Fett- und Eisengehalt der verschiedenen Muskeln des gleichen Tieres. Grösser ist jedoch die Differenz bei den einzelnen Fleischsorten in bezug auf Geschmack, Zartheit der Faser und eingelagerten Bindegewebe. Diese Differenzen sind für den Preis einer Fleischsorte viel mehr massgebend als der Gehalt an Eiweiß und Fett. Beim Ochsene rangieren die einzelnen Körperstellen vom preiswürdigsten zum minderwertigen in folgender Reihe: Schwanzstück, Lendenstück, Vorderrippen, Hüftstück, Hinterschenkelstück, Oberweiche, Unterweiche, Wadenstück, Mittelpfeinstück, Oberarmstück, Flankenteil, Schulterblatt, Brustkern, Wamme, Hals und Beine.

Der Gewichtsverlust der verschiedenen Fleischsorten beim Kochen und Braten ist folgender:

beim Kochen:	beim Braten:
Rindfleisch 15 %	Rindfleisch 19,5%
Hammelfleisch 16 %	Hammelfleisch 24,5%
Welscher Hahn 16 "	Welscher Hahn 20,5%
Huhn 13,5 %	Huhn 14 %
Schinken 6 %	Ente 27,5%
	Lammfleisch 22,5%
	Gans 16,5%

im Durchschnitt bei Fleisch 22% und bei Geflügel 20,5%.

Welchen Nahrungswert besitzen nun die Fleischsuppen? Die Fleischbrühe ist nur in einem wichtigen Nahrungsmittel, als sie noch Spuren von den dem Fleische seinen Hauptwert verleihenden Bestandteilen, den Eiweißstoffen, enthält. Ueber die Bereitung der Fleischsuppen hat J. von Liebig Untersuchungen angestellt, deren Ergebnis in folgendem besteht: Das Einbringen des Fleisches in siedendes Wasser ist für die Zubereitung des Fleisches das beste, aber für die Güte der Fleischbrühe das ungünstigste Verfahren. Wird im Gegensatz das Fleischstück in kaltes Wasser getan und dieses langsam zum Sieden gebracht, so tritt vom ersten Augenblick an ein Tauschakt der in dem Fleischstück enthaltenen Flüssigkeit und des ausserhalb befindlichen Wassers ein. Die löslichen und schmeckenden Bestandteile des Fleisches treten in das Wasser; letzteres gelangt in das Innere des Fleischstückes und laugt dieses aus. Das ebenfalls mit austretende Eiweiß, 2,9 Prozent, gerinnt schon vor dem Sieden und wird als Schaum abgeschöpft. Um in kurzer Zeit die stärkste und aromatischste Fleischbrühe darzustellen, ist es am besten, das fein gehackte magere Fleisch mit einem Gleichgewicht kalten Wassers gleichförmig zu mischen, langsam damit bis zum Sieden zu erhitzen und nach minutenlangem Aufwallen auszupressen. Versetzt man die Flüssigkeit mit etwas Kochsalz und den andern Zutaten, womit man die Fleischbrühe gewöhnlich würzt, so erhält man auf diese Weise die beste Fleischbrühe, die sich aus einer gegebenen Fleischmenge überhaupt bereiten lässt. Die mit etwas gebranntem Zucker oder braun gebrannten Zwiebeln gefärbte Flüssigkeit wird allgemein für weit stärker gehalten, als die ungefärbte, wenn auch beide Sorten eine gleiche Zusammenstellung haben. Lässt man das Fleisch mit Wasser längere Zeit kochen, so nimmt sie nach einiger Konzentration von selbst eine bräunliche Farbe und einen feinen Bratengeschmack an. Dämpft man sie im Wasserbad oder womöglich in einer noch niederen Temperatur, so erhält man das Fleischextrakt, das angewendet wird, um durch sein Lösen in siedendem Wasser, dem man etwas Kochsalz zusetzt, eine starke und wohlschmeckende Flüssigkeit herzustellen. Dieses Fleischextrakt lässt sich mit den im Handel befindlichen Suppen- oder Bouillonwürfeln nicht vergleichen; denn diese sind nicht aus Fleisch, sondern durch Ausköchen von Knochen und Kalbsfüßen bereitet und bestehen aus mehr oder weniger reinem Leim, der sich von dem gewöhnlichen Knochenleim fast nur durch seinen hohen Preis unterscheidet.

Das regelrechte Fleischextrakt enthält weder Eiweiß, noch Leim, noch Fett. Es gehört daher zu den Genussmitteln, aber nicht zu den Nahrungsmitteln. Seine Bestandteile sind 16% Wasser, 8,5—9,5% Stickstoffgehalt und 18—22% Aschengehalt. Dagegen enthält das von Fleischextrakt hergestellte Fleischmehl 70—75% Eiweiß, 9—13% Fett, 9—13% Wasser und 2—5% Salze.

Von diesem Standpunkte aus erscheint uns die Fleischbrühe als ein nervenanreizendes, sehr wertvolles Genussmittel, welches aber niemals das Fleisch ersetzen kann. Die Suppe im allgemeinen wird aus diesem Grunde zuerst serviert, weil sie die Verdauungsssekret liefernde Drüse zur Tätigkeit anregt.

Zu erwähnen sind hier gleichzeitig die zur Herstellung von Suppen in den Handel gebrachten Getreide- und Hülsenfruchtmehlpräparate von Knorr und Maggi, welche wegen ihrer Nahrhaftigkeit und leichten Verdaulichkeit guten Eingang in der Hotelküche gefunden haben. So enthalten: Knorrs Gersten- und Hafermehl 71% Kohlehydrate, 11% Eiweiß und 7% Fett; Knorrs Bohnenmehl 60% Kohlehydrate und 23% Eiweiß; Maggis Leguminosen 53—60% Kohlehydrate, 20% Eiweiß und 2—7% Fette.

V.

Als vom Schweizer Hotelier-Verein ein Wettbewerb zur Reformküche ausgeschrieben wurde, lauteten die Grundsätze: «Keine Schablone, möglichst viel Abwechslung» und «Weniger Fleisch, mehr Gemüse». Wie sehr diese Grundsätze der Hotelküche nach dem gegenwärtigen Standpunkte der Chemie und Physiologie entsprechen, sollte in erster Linie der Zweck dieses Aufsatzes sein. Es sollte der Zubereitung der Menus und der Preisberechnung in keiner Weise näher getreten werden. Bei der Zusammenstellung der Menus sind vom chemischen und physiologischen Standpunkt aus folgende Punkte zu betrachten:

1. Klima, Wärme, Temperatur; fetthaltige Speisen erzeugen Wärme; sie sind zur Erhaltung der Körperwärme im Winter in grössem Massse erforderlich. Ersatz für Fette im Sommer durch Kohlehydrate — mehr Gemüse.

2. Zusammensetzung der Speisen in chemischer Beziehung in ihrem Verhältnis zu den Nährstoffen Eiweiß, Fett, Kohlehydrate, Nährsalze.

Aus diesem Grunde sind die Gemüse im Sommer reicherlicher vorhanden als im Winter; die Nahrung in den Polargegenden besteht grösstenteils aus Oel, Speck und dem Trän, in den Tropenländern dagegen aus Reis, Mais, Hirse etc. Ein umgekehrtes Verhältnis würde nicht nur dauernde Magenkrankheiten, sondern den Tod zur Folge haben.

Die Natur bietet im Sommer eine reiche Abwechslung der Gemüse, sowohl direkt als indirekt. Ihren Klassen nach können wir benutzen: I. Kohlgewächse: Blattkohl, Kopfkohl, Wirsing, Rosenkohl, Blumenkohl, Kohl-

rabi. II. Spinatgewächse: Spinat, Sauerkraut, Gartenmelde, Mangold. III. Salatgewächse: Gartensalat, Endivie, Feldsalat, Gartenkresse etc. IV. Lauchgewächse: Schalotte, Schnittlauch, Knoblauch, Porree, Speisezwiebel. V. Wurzel- und Knollengewächse: Meerrettich, Rettich, Radieschen. VI. Hülsen gewächse: Erbsen, Bohnen und Linsen (Stickstoff). VII. Kürbisgewächse: Gurke, Kürbis, Melone. VIII. Spargelartige Gewächse: Spargel, Rhabarber, Kardi, Artischoke. IX. Gewürz- und Küchenkräuter: Petersilie, Kerbel, Sellerie, Estragon, Majoran, Thymian, Tomate, Dill, Bohnenkraut.

Die einzelnen Klassen können noch besonders erweitert werden. Sie würden dem Küchenchef einen Anhaltspunkt geben, dass auch in bezug auf Gemüse ebensoviel Abwechslung geboten werden kann, wie in der Abwechslung der Fleischsorten. Die Preise für Küchenkäufe sind verschieden. Es ist klar gelegt worden, dass auch der Preis auf die Ware Einfluss hat. Es sollte auch der Verlust der Fleischspeisen beim Kochen und Braten in Betracht gezogen werden.

Jedem Menschen recht getan, ist eine Kunst, die niemand kann! Dieser Ausspruch hat auch für die Küche seine volle Berechtigung. Es gibt Gäste, die von der Zusammenstellung eines Menus oft keine Ahnung haben und nur zu gern den Lehrmeister spielen möchten. Es gibt aber auch Gäste, welche aus kleineren oder grösseren Krankheitsgründen gegen gewisse Speisen eine ausgesprochene Abneigung haben. Es gibt Nahrungsmittel, welche Harnsäure bilden, etc.

Aus allen diesen Gründen hat sich ein mässiger Fleischgenuss in wirklich solider Darbietung und eine grössere abwechslungsreiche Gemüsedarreichung ganz besonders bewährt. Gäste, welche nicht Fleischesser sind, sondern Fleischesser sind, bedürfen einer besonderen Erziehung. Man sollte ihnen, wie weiland bei den Krönungsfeierlichkeiten in Königsberg, einen gebratenen Ochsen mit gespickten Gänsen auf die Tafel stellen und eventl. einige Hektoliter Wein dazu!

Zuletzt ist noch die Frage zu beantworten, warum Hotels oder Kurhäuser, welche sich mit roborigender Diät, z. B. Lungenehanstanstalten, befassen, so grosse Resultate erzielen.

Die roborigierende Diät ist eine Ernährungsform, welche gegen zehrnde Krankheiten, wie namentlich Tuberkulose, als Heilmittel gebraucht wird, um dem Zerfall der Gewebesubstanz entgegenzuarbeiten, andererseits dient sie auch bei manchen Stoffwechsel- und Blutkrankheiten (Anämie, Bleichsucht) als Blut- und Zellenbilder und endlich werden durch sie Nervenkrankheiten, die gar nicht mit besonderer Abmagerung einhergehen brauchen, zur Genesung gebracht. Es handelt sich bei dieser Mastkrut um eine systematische Erziehung des Kranken zur Mehraufnahme von Nahrung. Die Mahlzeiten werden in kurzen Zwischenräumen gegeben. Der Gast bekommt jeden Tag etwas mehr Speisen, als er den Tag vorher genossen hatte. Zugleich wird durch Massage und Elektrisierung des Körpers das Bedürfnis nach Nahrung gesteigert, während durch Bettlage die Wärmeabgabe und die Ausgabe von Spannkräften eingeschränkt wird. Die Gäste nehmen bei dieser Ernährung an Gewicht sehr erheblich zu und ist der grösste Teil dieser Gewichtszunahme auf Vermehrung des Fettes in den natürlichen Fettdepots des Körpers, ein kleiner Teil dagegen auf Eiweißmäst zurückzuführen. Also noch einmal, die wichtigste Rolle der Küchenchemie: Eiweiß, Kohlehydrate, Fett und Nährsalze!

Kochkurse der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

(Korresp.)

Am 14. Dezember fand in der Fachschule in Cour-Lausanne die Schlussprüfung des zweiten dreimonatigen Kochkurses statt, der ich als Examinator beizuwollen das Vergnügen hatte, und die uns Experten in jeder Hinsicht befriedigte. Die Resultate der Prüfung dürfen als vollwertig bezeichnet werden: sie legten nicht nur für den Fleiss und die Strebsamkeit der Kursteilnehmer ein glänzendes Zeugnis ab, sondern auch die Leitung der Kurse zeigte sich durchwegs auf der Höhe ihrer Aufgabe, sodass sich der Schweizer Hotelier-Verein zu seiner Neuschöpfung, die m. E. einem wirklichen Bedürfnis gerecht wurde, nur beglückwünschen kann.

Es ist ein grosser Irrtum, wenn in Fachkreisen immer noch geglaubt wird, diese Kochlehrikurse seien unnütz oder nicht zweckentsprechend organisiert. Im Gegenteil, wir können mit der Organisation und Durchführung des Kochschulunterrichts durchaus zufrieden sein. Der Schreibende hatte zwar nicht Gelegenheit, am Examen des ersten Kurses Teil zu nehmen und vermag deshalb darüber kein Urteil abzugeben; jedoch liess ich mir von kompetenter Seite sagen, dass seither ganz respektable Fortschritte erzielt wurden. «Gut Ding will Weile haben!» — Wenn auch an der ersten Prüfung noch nicht alles klappte, so lässt sich das aus den Schwierigkeiten leicht erklären, mit denen derartige Neugründungen im Anfangsstadium stets zu rechnen haben. Jedenfalls beruhete aber die jüngste Prüfung auf vorzüglicher Basis: sie zeigte von sehr gutem Unterricht und man gewann die Überzeugung, dass die Erfahrungen des ersten Kurses im Unterricht weise zu Rate gezogen wurden. Allerdings sollen sich laut Urteil der Kursleitung die Zöglinge des zweiten

Kurses von denen des ersten hinsichtlich ihres Wollens und Könnens sehr vorteilhaft unterschieden haben. Während z. B. im Sommerkurs meistens jüngere Leute eingeschrieben waren, besuchten den zweiten Kochkurs fast lauter reife Kandidaten, seriöse, denkende und strebsame Elemente, die von der grossen Rolle, die das Küchenressort im Hotelfach spielt, durchdrungen waren und demgemäß ihrem Studium mit Interesse und Fleiss oblagen. Dass Fleiss und tätige Anstrengung aber stets vom besten Erfolg gekrönt werden, das beweist uns gerade diese Prüfung. Denn wenn man in Betracht zieht, dass einzelne Teilnehmer zu Beginn des Kurses nur geringe oder gar keine Begriffe von der Hotelleküche besessen, ja, von den Kenntnissen, die dieses Fach erfordert, kaum eine Ahnung hatten, so dürfen ihre Leistungen als geradezu überraschend taxiert werden.

Von den examinierten Berufsleuten hat übrigens die Grosszahl für den kommenden Winter bereits in grösserer Hotel Anstellung gefunden, sei es als Chef de Réception, Sekretär, Restaurationskellner usw. Ihnen allen dürften die erworbenen Kenntnisse vom Küchenwesen, die sie sich an unserer Hotelfachschule erworben, nun sehr zu statthen kommen. Die zahlreichen Engagements gerade unserer Zöglinge beweisen aber nebenbei, dass die Bedeutung unserer Kochlehrikurse auch seitens der Prinzipale mehr und mehr erkannt wird.

Alles in allem genommen, dürfen wir mit den bisherigen Resultaten der Kochschule durchaus zufrieden sein. Grossen Dank schuldet der Verein namentlich unserm Kochkunstprofessor, Herrn Anderegg, unter dessen tüchtiger Leitung sich das Institut der Kochlehrikurse ohne Zweifel in kurzer Zeit ein Renommee schaffen wird, das der Schule aus sich heraus eine beträchtliche Frequenz sichern dürfte. Die bisherigen Leistungen berechtigen diesbezüglich zu den schönsten Hoffnungen! A.



Ein raffinierter Gaunerstreich

dem eine grosse Bank in London zum Opfer fiel, und von dem auch eine Schweizer Bank betroffen zu werden, kam dieser Tage vor dem Bundesgericht zur Verhandlung. Die Londoner Bank hatte einen gewissen S. einen Kreditbrief für 800 englische Pfund ausgestellt. Dieser Kreditbrief wich insofern von den gewöhnlichen ab, als er den Träger nicht bei einer bestimmten Liste von Korrespondenten des Ausstellers, sondern bei jedermann ermächtigte, auf den Kreditbrief Geld zu erheben und allein diesen Inhabern von Ziehungen auf diesen Kredit den Ersatz der betreffenden Beträge bis auf 800 £ zu sichern; die abgehobenen Beträge sollten jeweils auf dem Kreditbrief vorgemerkt werden und alle Ziehungen auf den Kredit sollten den Vermerk «Letter of Credit» und dessen Datum enthalten.

Nachdem nun der Träger des Kreditbriefes 400 £ ordnungsgemäß abgehoben hatte, wendete er sich an eine Sparkasse einer kleineren schweizerischen Stadt und übertrug ihr, ohne vom Kreditbrief nur ein Wort zu sagen, eine Anweisung für 350 £ auf die Londoner Bank, in welcher nur die Buchstaben «L. C.» und das Datum stand. Der Bankkassier beachtete jene Buchstaben gar nicht, liess die Anweisung zuerst in London vorweisen und zahlte den Betrag aus, sobald er davon avisiert war, dass die Anweisung eingelöst sei. Eine Vermerkung des abgehobenen Betrages auf dem Kreditbrief unterblieb natürlich, da die Bank von der Existenz eines solchen Kreditbriefes keine Ahnung hatte. Nun benützte der Träger den Kreditbrief natürlich bei anderen ausländischen Banken, die ihm den Rest von 400 £, der auf dem Briefe noch nicht abgeschrieben war, auszahlten. Die Londoner Bank musste diesen letzteren Banken diesen Betrag auf Grund ihres Versprechens im Kreditbrief er setzen und belangte nun die schweizerische Sparkasse auf Ersatz der 350 £, die sie wegen der Unterlassung des Vermerkes auf dem Kreditbrief doppelt hätte zahlen müssen. Sie be richtete sich darauf, dass die Beklagte aus den Buchstaben «L. C.» hätte auf die Existenz eines Kreditbriefes schliessen sollen und dann wäre sie verpflichtet gewesen, den Betrag auf dem Kreditbrief abzuschreiben.

Das Bundesgericht hat aber diese Klage abgewiesen. Die Beklagte hatte als Nehmer einer Anweisung keine gesetzliche Pflicht, irgend welche Vermerke des Anweisungsausstellers über das zwischen ihm und der Be zugenen bestehende Rechtsverhältnis zu beachten. Solche auf das Verhältnis zwischen Anweisendem und Angewiesinem (hier Kreditbriefverhältnis) hinzuweisende Vermerke gingen den Nehmern nichts an, denn der Nehmer erhält das Recht zum Inkasso einer abstrakten, von solchen Kreditverhältnissen der anderen Anweisungsparteien unabhängigen Zahlung. Wenn daher die Beklagte auch jenen Vermerk verstanden hätte, verpflichtete das Gesetz sie nicht, ihn zu beachten. Eine solche Pflicht könnte höchstens aus einem Handelsgebrauch hervorgehen, wie ihn die Klägerin behauptet hat. Allein die Frage, ob ein solcher Handelsgebrauch bestehen ist, ist in einer für das Bundesgericht verbindlichen Weise von den Vorinstanzen verneint worden. Die Vorinstanzen haben festgestellt, dass ein Handelsgebrauch, dahingehend, dass solche Vermerke auf den Anweisungen zur Voreitung des Kreditbriefes nötig, jedenfalls nicht allgemein und speziell nicht für solche Institute, wie die Beklagte, die nicht Handelsbank ist, verbindlich bestehen. Ob ein solcher

Gebrauch in England besteht, war natürlich nicht massgebend und ebenso wenig, dass die Klägerin in guten Treuen bei Empfang der Anweisung glaubte, dieselbe sei auf dem Kreditbrief abgeschrieben worden. Eine Verbindung der Pflicht zur Abschreibung des abgehobenen Betrages auf dem Kreditbrief wäre nur denkbar, wenn der Brief der Beklagten wirklich vorgelegt worden wäre, was, wie feststeht, nicht stattgefunden hat. Abgesehen davon ergab sich aber auch aus dem Kreditbrief gar nicht, dass alle dritten Inhaber von Anweisungen die Abschreibung auf dem Kreditbrief vorzunehmen hätten, sondern es war im Kreditbrief diese Pflicht nur an die Adresse des Trägers des Briefes, S., ausgesprochen, so dass auch nur dieser und nicht die Beklagte aus der Unterlassung dieser Abschreibung schadenersatzpflichtig wurde.

Der Schaden der Bank war leicht erklärl ich aus dem riskierten Versprechen der Zahlung gegenüber unbekannten Dritten, denen die Pflicht zur Abschreibung der abgehobenen Beträge nicht vorher überburden worden war. Bei den Kreditbriefen mit Beigabe einer bestimmten Korrespondenten-Liste kann dies nicht vorkommen, da bei diesen mit den Korrespondenten vorher schon die Pflicht zur Abschreibung der Abhebungen vereinbart wird und diese auch solche Hinweise auf den Kreditbrief und die getroffenen Bedingungen beachten müssen.

Vermischtes.

Eine Hiobspost für Feinschmecker. Die Herren Gourmets, denen allein erlesene und seltene Genüsse der Tafel die Seele beflecken können, müssen sich mit Mut wappnen, um mit weltmännischer Fassung eine schlimme Hiobspost entgegen zu nehmen. Es ist hart, aber es muss gesagt werden: die Hoffnungen auf die leckeren «Timanus» auf eine seltsame delikaten argentinischen Schwestern der europäischen Wachtel, sind gescheitert, es ist nichts mit den «Timanus» seit Jahren mehr auf den Markt gekommen. Schon mit Spannung auf die grosse Première dieser argentinischen Wundervögelchen, die bisher nur den Gaumen jener Feinschmecker entzückten, denen eine Reise nach Süd-Amerika nicht zu umständlich war. Man hat seitdem versucht, den Timanu in Europa zu züchten, hat Dutzende von Vögeln und Hunderte von Eiern nach Frankreich übergeführt: aber umsonst, der Timanu will nun einmal nur den Geschmack argentinischer Gourmets entzücken und hat gegen Europas Klima und damit auch gegen Europas Feinschmecker eine unzweiflende Abneigung. Nachdem die vielen Versuchsausstossen scheiterten, haben jetzt die Vorfahren des Waffens gestrichen, sie verzichten, sie gehen es auf, es nutzt nichts, der Timanu bleibt in Argentinien. Und so werden denn unsere Gourmets wieder durchs Leben schlagn müssen.

Lebend gefrorene Fische. Man kennt seit langem die erstaunliche Widerstandsfähigkeit der Fische gegen Kälte: schon vor Jahrzehnten haben Naturforscher die Beobachtung gemacht, dass Fische, die völlig gefroren waren, zum Wiederauflösen gebracht werden konnten. Neuerdings hat der Physiker Pielot diese Versuche fortgesetzt, indem er 28 lebende Süßwasserfische langsam in einen Eisblock einfrierte, der dann bis auf — 20 Grad abgekühl wurde. Bis zu zwei Monaten liess er die Fische in ihrem kristallinen Gefängnis, und als der Block dann aufgetaut wurde, zeigte sie sich so munter und lebhaft, als ob sie während der Lebenszeit nicht im mindesten unterbrochen gewesen wären. Der Gedanke lag nun recht nahe, diese Erfahrung auch für den Fischhandel zu benutzen und lebendige Fische in gefrorenem Zustand zu verschicken. Die «Allgemeine Fischereizeitung» berichtet jetzt über Arbeiten, die zur Feststellung der Gangbarkeit dieses Verfahrens ausgeführt worden sind. Es hat sich herausgestellt, dass es vor allem darauf ankommt, die Fische sehr langsam abzukühlen. Dies geschah in einem eigens konstruierten Kessel, in dem Eis gelegt und Sauerstoff eingeföhrt wird. Das Verfahren dauert funfzehn bis achtzehn Stunden: die Fische sindfinden sich zwischen Zwei und vier Null Grad liegen. Die Fische bleiben lebendig, wie sie genugend Sauerstoff haben. Später wird der Rest des Wassers in Eis verwandelt, indem man das ganze Gefäß in eine Kältemischung ein taucht. So entsteht eine Art von Eiskuchen mit gefrorenen Fischen, die nun unter gewissen Vorsichtsmaßregeln verschickt werden können. Um die Tiere in tadellos frischem Zustand aus dem Eis wieder herauszubringen, muss auch das Auftauen sehr langsam geschehen. Die biologische Station für Fischerei in München ist jetzt mit Versuchen beschäftigt, um das vorläufig noch etwas unständlich und vielleicht auch kostspielige Verfahren auf seine praktische Verwendbarkeit zu prüfen und möglichst zu verbessern.

Warnungstafel.

Die Agence de voyage H. Casier in Bruxelles, vor deren Offeren an dieser Stelle schon oft geworben wurde, hat sich neuerdings insoffern ausgedehnt, dass sie von ausländischen Hotelcorporationen nicht einzeln und dadurch eine Anzahl Hotels um grössere und kleinere Beträge geprellt hat. Wir legen daher unser Mitgliedern nochmals dringend nahe, in ihrem eigenen Interesse mit dieser Reiseagentur alle Beziehungen abzubrechen.

Achtung! Unsre Vereinsmitglieder werden hiermit gebeten, Reklameoffer zu zweifelhafter oder unbekannter Verlagsfirmen dem Zentralbüro zur Prüfung einzusenden.

BASEL, Hotel Jura

Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundesbahnhof. Zentralheizung, 120 Betten, von Fr. 2.50 an.

FERD. STEINER WEINE :: WINTERTHUR

HOTEL-LIFTS SCHINDLER & CIE, LUZERN

(1874) Älteste Spezial-Aufzügefahrik der Schweiz. Gegr. 1874

**VELTLINER
SASSELLA**



empfiehlt
Lorenz Gredig
Veltliner-Weinhandlung zum Kronenhof
PONTRESINA (1516)

A REMETTRE: Petit Hôtel

aux environs de Genève avec bonne clientèle; 20 chambres; magnifique terrasse et jardin. Reprise 30 mille fr.

Adresser offres 12133, poste restante, Genève.

**HOTEL-
KOCCHERDE**
mit vorzügl. bewährt. Warmwassereinrichtung
+ Patent 43281
Muster-Ausstellung ... Prima Referenzen
Kostenvoranschläge zu Diensten
Gold. Medaille a. d. Schweiz. Fachaussstellung i. d. Gastwirtschaftsgewerbe Zürich.
Ls. Kronenberger & Söhne, Weisstrasse 26, Luzern. (18.8)

Plus de maladies contagieuses par l'emploi de l'Ozonateur.

Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air, d'un parfum agréable; il absorbe toute mauvaise odeur.
Indispensable
dans les salles d'école, hôpitaux, chambres de malades
Water-Closets, etc.
En usage dans tous les bons hôtels, établissements publics et maisons bourgeoises.
Nombreuses références.

Agent général: Jean Wäffler, 22 Boulevard Helvétique, Genève.

Löffel, Gabeln per Dutzend à Fr. 20.— la. Nickel-unterlage, 84 gr. Silberauflage
do. do. per Dutzend à Fr. 25.— la. Nickel-unterlage, 100 gr. Silberauflage
Kaffeelöffel per Dutzend à Fr. 10.— la. Nickel-unterlage, entsprechende Silberauflage
liefer mit Garantie für langjährige Haltbarkeit

F. WASER, Klastrasse 19, Zürich V.
Franco-Sendung nach jeder schweiz. Poststation.
Bei grösseren Abschlüssen günstigste Bedingungen. (207)

Wasserschäden in Hotels, Sanatorien u. Privathäusern, herührend von Kalt- und Warmwasserleitungen, Abfallröhren, Hähnen, Closets, Bädern, Reservoirs, Zentralheizungen, Regenwasserabfertigungen etc., verursacht durch Frost, Verstopfung, Überlauf, Bruch, Boswilligkeit etc. **persichert** die (109)

Allg. Wasserschaden- & Unfallversicherungs-A.-G., Lyon
Filiale Zürich, Neu-Seidenhof.

Appartements

200 Bäder für Hotels erstellen als Spezialität in erstklassiger Ausführung

Müller & Meier, Luzern
Verlangen Sie Offerte und Referenzen. (1663)

Ideal - Bibliothek des Hotel - Sekretärs.

1 Bd. Engl. Hotel-Korrespondenz.
1 Bd. Franz. Hotel-Korrespondenz.
1 Bd. Deutsche Hotel-Korrespondenz.
1 Bd. Hotel-Buchhaltung. (1896)
1 Bd. Wörterbuch für die Übersetzung der Speisekarten.
Alle 5 Bände zusammen: Fr. 14.50.
Einzelne Bände werden abgegeben.

Zu beziehen vom
Internationalen Hotel-Verlag
(vorm. Aumatra & Cie.)
Cour-Lausanne (Schweiz).

+ Hygienische
Bedarfsartikel und Gummiwaren
in bekannt grösster Auswahl. Spezialmarke "Chatelet". In per Ditzl. P. 1000 gr. Gold. Medaille. Kostenfrei gratis und franko verschickt. (147)

Sanitätsanstalt Hübacher,
Seefeldstr. 98, Zürich V.

Winter-Eier
sind garantiert bei Verfütterung von Argovia Futter. Enormer Verbrauch. Höchste Qualität. Vor allem nach der Mauer besonders empfehlenswert. Über 1/2 Million Pfund Umlauf. Einzigartige Qualität. Eigene grosse Zuchtaustalstall. (1553)
Paul Stähelin "Argovia", Aarau.

CARL MÜLLER

Metzgerei — Wursterei
Hertensteinstr. 4 LUZERN. Telefon 161

Spezialitäten in eigenen
Fabrikationen von la. Salami,
Salametti,

Goldene Medaille
der Schweizer. Fach-Ausstellung
für das Gastwirtschafts-Gewerbe
Zürich 1912. (1804)

Molletons laine, molletons co-
ton, feutres sans fin et sangles
en toutes largeurs, pour sécheres-repas-
seuses des diverses constructions, ainsi
que toutes les applications de repassage.

Dollfus & Noack, s. à R. L.
à Mulhouse (Alsace). (1423)

Exposition Universelle Turin 1911: 2 Grands Prix, 1 Diplôme d'honneur.

Prêles oder Prägelz.

Zu verkaufen sofort, oder nach Uebereinkunft später, eine

Hotel - Pension

besonders geeignet für Pensionat, Klinik, Villa usw. Gelegenheitskaufl. Günstige Zahlungsbedingungen. — Offeraten unter K 4994. Lz. an Hasenstein & Vogler, Luzern. (1938)

ZENTRALHEIZUNGEN

erstellen
Zentralheizungsfabrik

MOERI & LE LUZERN. (1910)

Hochfeine Spezialitäten in geräuch. Fleischwaren.

Ausgebeinte Milchschinken. — Fleischige, mild-
gesalzene Rippli. — Schöne durchwachsene, ker-
niger Magerspeck. — Kompakter, luftgetrock-
neter Bacon. — Kompakter, weisser Spickspeck.

Wir bitten unsere einkönische, kernige und aromatische Ware,
welche der Gesundheit sehr zuträglich ist, gütigst zu berücksichtigen.
Höflich empfiehlt sich

GRETTER & MÜLCHI, Haldenstrasse 7, LUZERN.

Engros und Détail. Telefon 153.

Die Hotel-Reklame

erfordert eine nicht geringe Kenntnis
der zu Gebote stehenden Publikations-
möglichkeiten und eine beträchtliche
Erfahrung in der zweckmässigen An-
wendung der verfügbaren Mittel. Eine
durchdacht angelegte Reklame erspart
nutzlose Ausgaben. — Es

ist eine Vertrauenssache

von wem man sich bei Vergabe seiner
Anzeigen-Aufträge beraten lässt. Unsere
Firma hat sich dem Schweizer Hotelier-
Verein gegenüber verpflichtet, sich jedem
seiner Mitglieder mit ihrem auf lang-
jährigen Erfahrungen beruhenden Rat in
allen Insertionsangelegenheiten kosten-
frei zur Verfügung zu stellen. Als grösste
und leistungsfähigste Annoncen-Expedition
sind wir in der Lage, jedem Inserten
die grösstmöglichen Vorteile zuzuwerden

Annonen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich

Alleinige Konzessionärin des in- und ausländischen
Propagandadienstes des Schweizer Hotelier-Vereins.

Tafel-, Koch- und Dürrobst in allen Qualitäten vermittelt kostenlos die Geschäftsstelle Sursee

Station des Verbandes schweizerischer Obsthandelsfirmen. (1901)

Reale, rote und weisse Ostschweizerweine

in unübertroffener Auswahl nach
Lagen und Jahrgängen, wie auch

(1832)

Waadtländer, Walliser und bessere fremde Couvier- und Tischweine

beziehen Sie am vorteilhaftesten beim

Verband ostschweiz. landwirtsch. Genossenschaften

Winterthur.

Gewissenhafte Bedienung aus einem sorgfältig
gepflegten Lagerkeller von 10,000 Hektolitern.
Keine Reisen, aber durchaus billige Preise.

Man verlange Spezialofferanten und Muster.

W. KLAUS, vorm. Dr. P. Pfyffer, LUZERN

Erstes zentralschweizerisches Spezialgeschäft für
BODEN- und WANDBEKLEIDUNGSPLATTE

Besuch, Entwürfe, Kostenberechnungen gratis.

(1562)

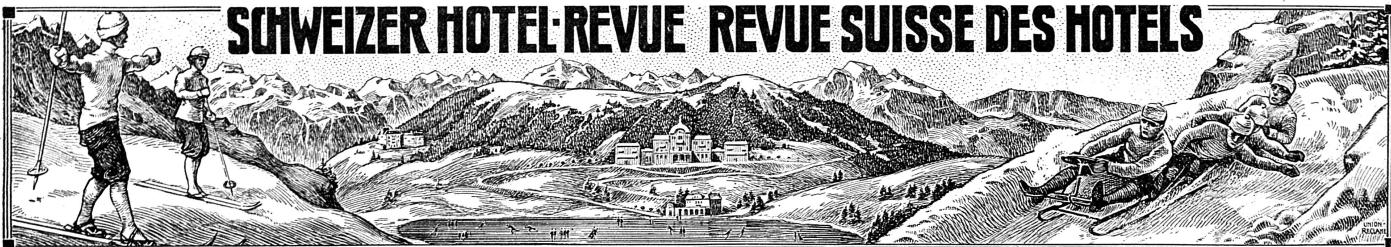
WAISON FONDÉE EN 1826

SWISS CHAMPAGNE

EXTRACT MONOPOL
Feinste Tafelsauce
bestes Kochhilfsmittel
A. G. MONOPOL
Gutenberg (Kt. Bern) (735)

CHAMPAGNE

SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



Le Warrant Hôtelier.

Nous publions ici, *in extenso*, le projet de loi relatif au Warrant Hôtelier, tel qu'il a été présenté dernièrement à la chambre française, par le Ministre du commerce et de l'industrie, Mr. Fernand David.

Projet de loi.

(Relevé à la Commission du Commerce et de l'Industrie.)

Présenté au nom de M. Armand Fallières, Président de la République Française; par M. Fernand David, Ministre du Commerce et de l'Industrie; et par M. Aristide Briand, Garde des Sceaux, Ministre de la Justice.

Exposé des motifs.

Messieurs,

Avec le développement des moyens de communication, s'est accru le goût des voyages, et nos stations hivernales et estivales, balnéaires et climatériques reçoivent, chaque jour, de plus en plus de visiteurs. Mais, pour donner à ce mouvement toute son ampleur et attirer la clientèle dans les régions touristiques où l'on est retenu à la fois par la beauté des sites et par les curiosités artistiques, il est indispensable de mettre à la disposition des voyageurs des hôtels satisfaisant à toutes les exigences du confort moderne et de l'hygiène.

Sans doute, notre industrie hôtelière a fait, à cet égard, depuis quelques années, de sérieux progrès; il est reconnu, néanmoins, que toutes les transformations réalisées en vue de satisfaire aux besoins nouveaux sont loin d'être achevées et que, pour opérer toutes les améliorations de matériel et de mobilier nécessaires, il est indispensable d'avoir des capitaux disponibles.

Pour aider cette industrie à vaincre les difficultés faisant obstacle à la réalisation de ces améliorations qui lui sont demandées par une clientèle toujours croissante, grâce aux efforts de l'Office du Tourisme institué au Ministère des Travaux publics et de nombreux Syndicats d'initiative créés dans les régions fréquentées, il importe d'organiser le crédit hôtelier. Avec cet instrument, les hôteliers auront la faculté d'instruire sur la valeur de leur mobilier commercial et de leur outillage professionnel, actuellement immobilisés, et dont la valeur est bien supérieure à la garantie légitimement due au propriétaire foncier.

Ces considérations ont amené de nombreuses Chambres de Commerce et des groupements commerciaux importants à préconiser une organisation qui permettrait la création de «warrants hôteliers» participant à la fois des avantages du warrant commercial créé par la loi du 28 mai 1858 et du warrant agricole institué par la loi du 30 avril 1906.

Ce warrant hôtelier ne fera pas double emploi avec le warrant commercial, non plus qu'avec le nantissement des fonds de commerce institué par la loi du 17 mars 1909. Il aura, en effet, pour but, d'une part, de permettre à l'industrie hôtelière d'obtenir du crédit en donnant en gage le mobilier et l'outillage de l'hôtel, sans déplacer ce mobilier ou cet outillage qui continueront à servir à l'exploitation, ce que ne permet pas la loi de 1858 et, d'autre part, de créer un titre de gage transmissible par voie d'endossement, ce qui n'est pas prévu par la loi de 1909.

Il s'agit donc d'un warrantage d'un caractère tout spécial qui ne peut être établi que par des dispositions législatives nouvelles.

C'est en s'inspirant de ces propositions que le Gouvernement a rédigé le présent projet de loi qui a pour objet d'organiser un régime de crédit commercial en faveur des hôteliers et dont voici les dispositions essentielles:

1. — Objets pouvant être warrantés.

Le warrant hôtelier ne pourra porter que sur les éléments corporels du fonds de commerce, c'est-à-dire le mobilier, le matériel, l'outillage servant à l'exploitation de l'hôtel; seuls ces objets pourront être mis en gage à la condition qu'ils ne soient pas immuables par destination. Ils resteront entre les mains de l'hôtelier qui sera responsable de leur garde. Il devra donc veiller à leur conservation et ce devoir de surveillance sera d'autant plus rigoureux que le prêteur ne peut personnellement veiller à la conservation de son gage.

L'hôtelier sera, en outre, soumis, en qualité de dépositaire, à l'obligation de prendre soin de la chose et cela sans pouvoir réclamer aucune indemnité au prêteur ou à ses ayants-droit. L'emprunteur supportera, s'il y a lieu, les dépenses de conservation des objets warrantés et, en cas de perte du gage, par suite de force majeure, il n'en devra pas moins restituer la somme empruntée; son intérêt est donc d'assurer ces objets, ce dont la loi, d'ailleurs, lui fait une obligation.

II. — Privilège du bailleur.

Lorsque l'hôtelier ne sera pas propriétaire de l'immeuble où il exerce son industrie, il

devra, avant tout emprunt, aviser le bailleur du fonds loué, c'est-à-dire le propriétaire, l'usufruitier ou leur mandataire légal; il lui fera connaître la nature, la quantité et la valeur des objets qui doivent servir de gage à l'emprunt, ainsi que le montant des sommes à emprunter. Cet avis sera donné par acte extrajudiciaire. Les personnes ci-dessus visées pourront faire opposition à cet emprunt si l'hôtelier emprunteur ne leur a pas payé les loyers échus, les loyers en cours et six mois à échoir à partir de l'expiration du terme courant. On a pensé qu'en exigeant l'acquittement de ces loyers, on accordait une garantie suffisante aux droits du bailleur et que celui-ci ne devait pas pouvoir s'opposer à l'emprunt. Son privilège sera réduit jusqu'à concurrence de la dette contractée.

Le projet donne au bailleur la faculté de renoncer à son opposition et même de renoncer au paiement des loyers échus, en cours ou à échoir en apposant sa signature sur le registre dont il va être parlé, qui est déposé au Greffe du Tribunal de Commerce, et qui sera réalisé les constitutions de gages.

Toutes ces facultés laissées à l'appréciation du bailleur rendront plus facile, lorsque celui-ci aura confiance en son locataire, l'usage du warrant; mais, si le propriétaire a fait opposition et si, malgré cette opposition, le locataire persiste à contracter un emprunt, le privilège du bailleur subsiste dans les termes de droit commun.

Peut-être estimera-t-on que cette diminution du privilège sera de nature à inciter les bailleurs à se montrer plus exigeants envers leurs locataires; mais on doit reconnaître qu'il serait difficile d'organiser le crédit hôtelier sans apporter certaines restrictions aux sûretés des propriétaires. D'ailleurs, restreint dans ces conditions, le privilège conservera encore des garanties suffisantes dans les autres éléments du fonds de commerce pour la protection des droits des bailleurs.

Il va de soi, d'autre part, que le fait par un locataire de warrantier une partie de son matériel d'exploitation, ne saurait après l'échéance des six mois à compter de l'expiration du terme courant, donner au propriétaire le droit de lui demander un complément de sûreté; c'est par l'effet de la loi que son privilège se trouve primé par celui du créancier prêteur.

III. — Constitution du gage et établissement du warrant.

Le warrant hôtelier s'établit par l'inscription sur un registre à souche tenu au Greffe du Tribunal de commerce.

Sur la souche de ce registre et sur son volant qui constitue le warrant, sont portés outre les nom, profession et domicile des parties, la nature des objets mis en gage; mention est faite de l'inexistence d'aucun privilège de vendeur, de nantissement ou de gage sur ces objets; enfin, on y inscrit le nom de la compagnie à laquelle les objets et l'immeuble sont assurés contre l'incendie, le montant de la créance garantie, la date de la notification de l'acte extrajudiciaire adressé au propriétaire, à l'usufruitier ou à leur mandataire légal et celle de leur réponse, le montant du loyer annuel de l'hôtel et la justification que les loyers échus, en cours ou les six mois de loyer à échoir ont été acquittés.

L'emprunteur transmet au prêteur par voie d'endossement le warrant ainsi établi. Le prêteur est tenu de faire transcrire sur le registre cet endossement.

IV. — Transmission du warrant. — Négociation et solidarité. — Assurance des objets warrantés et privilège du prêteur sur l'indemnité.

Le warrant hôtelier peut être transmis par endossements qui, à la différence du premier endossement dont il vient d'être parlé, ne sont pas soumis à la formalité de la transcription au Greffe du Tribunal de commerce.

Tous les endosseurs sont tenus solidairement à la garantie envers le porteur du warrant.

L'hôtelier est tenu d'assurer contre l'incendie le mobilier, le matériel et l'outillage de l'hôtel donnés en gage et, en cas de sinistre, le porteur du warrant est fondé à revendiquer sur l'indemnité qui aura pu être versée par la compagnie d'assurances les droits et privilégiés qu'il possède sur les objets assurés.

V. — Radiation et renouvellement du warrant.

Longtemps l'emprunteur a remboursé la créance garantie ou qu'il bénéficie d'une mainlevée régulière il fera constater son remboursement ou justifiera de la mainlevée au Greffe du Tribunal de commerce; cette constatation ou cette justification entraîneront la radiation de l'inscription dont il lui sera délivré certificat.

Si au cas de non-remboursement ou d'absence de mainlevée, l'inscription doit être renouvelée dans un délai de cinq ans à l'expiration duquel cette inscription sera radiée d'office.

VI. — Vente des objets warrantés. — Payement anticipé.

Bien que constituant le gage du prêteur, les objets warrantés peuvent être mis en vente par l'emprunteur avant le remboursement de la créance et cela sans qu'il soit nécessaire pour l'emprunteur de s'être assuré le consentement de son prêteur; mais c'est seulement lorsque sa dette sera éteinte que pourra s'opérer la tradition des objets warrantés.

L'hôtelier aura toujours la faculté de se libérer en remboursant la créance garantie avant l'échéance et, au cas où le porteur du warrant refuserait ses offres de remboursement, il lui appartiendra de consigner la somme offerte en se conformant aux dispositions de l'article 1259 du Code civil.

Le gage est, dans ce cas, transporté sur la somme consignée en vertu d'une ordonnance du Président du Tribunal de Commerce.

VII. — Défaut de paiement du warrant. — Recours contre l'emprunteur et les endosseurs.

Si défaut de paiement à l'échéance, le porteur du warrant est tenu d'adresser une réclamation à l'emprunteur et, lorsque ce paiement n'a pas été effectué après nouvelle réclamation par lettre recommandée, il jouit, pour la réalisation de son gage, des droits conférés aux créanciers privilégiés ou garantis par les articles 16 à 23 de la loi de 1909 sur la vente et le nantissement des fonds de commerce.

Au cas où il ferait procéder à la vente des objets warrantés, le porteur renoncerait à son recours contre les endosseurs et même contre l'emprunteur, à moins qu'il ne fasse valoir ses droits six mois à échoir à partir de l'expiration du terme courant.

L'emprunteur peut obtenir mainlevée de l'opposition moyennant l'acquittement des loyers précités.

Le défaut de réponse de la part du propriétaire, de l'usufruitier ou de leur mandataire légal dans le délai fixé ci-dessus est considéré comme une non-opposition à l'emprunt. Le privilège du bailleur est réduit, jusqu'à concurrence de la somme prêtée, sur les objets constitutifs de gage à l'emprunt. Il subsiste dans les termes de droit si l'emprunt est réalisé malgré l'opposition du bailleur.

Le bailleur peut toujours renoncer soit à son opposition, soit au paiement des loyers ci-dessus indiqués, en apposant sa signature sur le registre prévu à l'article 3.

Art. 3. — Les constitutions de gages régies par la présente loi sont faites dans les formes ci-après:

Il est tenu, dans chaque greffe de Tribunal de commerce, un registre à souche, coté et paraphé, dont le volont et la souche portent chacun, d'après les déclarations de l'emprunteur, les indications suivantes:

1° Les noms, professions et domiciles des parties;

2° La nature des objets mis en gage, les indications propres à établir leur identité et à déterminer leur valeur, ainsi que le lieu de leur situation;

3° L'inexistence d'aucun privilège de vendre, de nantissement ou de gage sur lesdits objets;

4° Le nom de la Compagnie à laquelle ils sont assurés, ainsi que l'immeuble, pendant toute la durée du prêt, contre l'incendie;

5° Le montant de la créance garantie et la date de son échéance, ainsi que toutes les clauses et conditions particulières arrêtées entre les parties;

6° La date de la notification de l'acte extrajudiciaire adressé au propriétaire, à l'usufruitier ou à leur mandataire légal, et celle de leur réponse;

7° Le montant du loyer annuel de l'hôtel et la justification que les loyers énumérés à l'article 2 ont été acquittés.

Le volont contenant les mentions ci-dessus constitue le warrant hôtelier.

Art. 4. — Le warrant hôtelier est délivré par le greffier à l'emprunteur qui donne décharge de la remise du titre en apposant sa signature avec la date sur le registre. Il ne peut être délivré qu'un seul warrant pour les mêmes objets. Le warrant est transféré par l'emprunteur au prêteur par voie d'endossement daté et signé.

Le prêteur doit, dans un délai de cinq jours, faire transcrire sur le registre le premier endossement; mention de cette transcription est également énoncée sur le warrant.

Art. 5. — Le warrant est transmissible par voie d'endossement établi suivant les prescriptions de l'article 4, mais non soumis à la formalité de la transcription comme le premier endossement.

Tous ceux qui ont signé ou endossé un warrant sont tenus à la garantie solidaire envers le porteur.

L'escompteur ou les réescompteurs d'un warrant sont tenus d'aviser, dans les huit jours, le greffier du Tribunal de commerce, par pli recommandé avec accusé de réception, ou verbalement contre récépissé de l'aviso.

L'emprunteur peut, par une mention spéciale inscrite sur le warrant, dispenser l'es-

compteur et les résicompteurs de donner cet avis; en ce cas, il n'y a pas application des dispositions des deux derniers paragraphes de l'article 8.

Art. 6. — Le greffier est tenu de délivrer à tout préteur qui le requiert soit un état des warrants inscrits, soit un certificat établissant qu'il n'existe aucune inscription de warrant.

Cet état ne remontera pas à une époque antérieure à 5 années.

Art. 7. — La radiation de l'inscription est opérée sur la justification soit du remboursement de la créance garantie par le warrant, soit d'une mainlevée régulière.

L'emprunteur qui aura remboursé son warrant fera constater son remboursement au Greffe du Tribunal de commerce et mention du remboursement de la mainlevée sera faite sur le registre prévu à l'article 3; certificat lui sera donné de la radiation de l'inscription.

L'inscription est radiée d'office après cinq ans, si elle n'a pas été renouvelée avant l'expiration de ce délai; si elle est inscrite à nouveau après la radiation d'office, elle ne vaut, à l'égard des tiers, que du jour de la nouvelle date.

Art. 8. — L'emprunteur conserve le droit de vendre les objets warrantés à l'amiable et, avant le paiement de la créance, même sans le concours du préteur; mais leur tradition à l'égarde des tiers, que du jour de la nouvelle date.

L'emprunteur, même avant l'échéance, peut rembourser la créance garantie par le warrant;

si le porteur du warrant refuse les offres du débiteur, celui-ci peut, pour se libérer, consigner la somme offerte, en observant les formalités prescrites par l'article 1259 du Code civil; les offres sont faites au dernier ayant-droit connu par les avis donnés au greffier, en conformité de l'article 5 ci-dessus. Sur le vu d'une quittance de consignation régulière et suffisante, le Président du Tribunal de commerce dans le ressort duquel le warrant est inscrit rend une ordonnance aux termes de laquelle le gage est transporté sur la somme consignée.

En cas de remboursement anticipé d'un warrant, l'emprunteur bénéficie des intérêts qui restaient à courir jusqu'à l'échéance du warrant, déduction faite d'un délai de dix jours.

Art. 9. — Les établissements publics de crédit peuvent recevoir les warrants hôteliers comme effets de commerce, avec dispense d'une des signatures exigées par leurs statuts.

Art. 10. — Les porteurs de warrants ont sur les indemnités d'assurances, en cas de sinistres, les mêmes droits et priviléges que sur les objets assurés.

Art. 11. — Le porteur du warrant doit réclamer à l'emprunteur paiement de sa créance échue, et, à défaut de ce paiement, réitérer sa réclamation par lettre recommandée, adressée au débiteur et pour laquelle un avis de réception sera demandé.

Faute de paiement du warrant à l'échéance, le porteur a, pour la réalisation du gage, les droits que confèrent aux créanciers privilégiés ou garantis par un nantissement les dispositions des articles 16 à 23 de la loi du 17 mars 1909.

Si le porteur fait procéder à la vente, il ne peut plus exercer son recours contre les endossateurs et même contre l'emprunteur qu'après avoir fait valoir ses droits sur le prix des objets warrantés. En cas d'insuffisance du prix pour le désintéresser, un délai d'un mois lui est imparti, à dater du jour où la vente est réalisée, pour exercer son recours contre les endossateurs.

Art. 12. — Le porteur du warrant est payé directement de sa créance sur le prix de vente, par privilège et de préférence à tous créanciers, et sans autre déduction que celle des contributions directes et des frais de vente et sans autre formalité qu'une ordonnance du Président du Tribunal de commerce.

Art. 13. — Tout emprunteur convaincu d'avoir fait une fausse déclaration ou d'avoir constitué un warrant sur des objets déjà donnés en gage ou en nantissement; tout emprunteur convaincu d'avoir détourné, dissipé ou volontairement détériore au préjudice de son créancier le gage de celui-ci, sera poursuivi correctionnellement sous incitation d'escrequer ou d'abus de confiance, selon les cas, et frappé des peines prévues aux articles 405, 406 et 408 du Code pénal. L'article 463 du Code pénal est applicable aux infractions prévues par la présente loi.

Art. 14. — Le montant des droits à percevoir par le greffier sera fixé par décret.

Les avis prescrits par la présente loi seront envoyés en la forme et avec la taxe des papiers d'affaires recommandés.

Art. 15. — Sont dispensés de la formalité de l'enregistrement les lettres et accusés de réception, les renonciations, acceptations et consentements prévus ci-dessus, le registre sur lequel les warrants seront inscrits, la copie des inscriptions du warrant, le certificat négatif, le certificat de radiation mentionné à l'article 7.

Le warrant est passible du droit de timbre des effets de commerce, cinq centimes pour cent (0 fr. 50 %).

L'enregistrement, cinquante centimes pour cent (0 fr. 50 %) ne deviendra obligatoire qu'en cas de vente, prévu pour non-paiement.

Le droit à percevoir sur le prix de la vente sera de dix centimes pour cent (0 fr. 10 %) comme pour les marchandises neuves.

Art. 16. — La présente loi est applicable à l'Algérie. Elle ne sera exécutoire que trois mois après sa promulgation.

Fait à Paris, le 12 juillet 1912.

Siglé: A. Fallières.

Par le Président de la République:
Le Ministre du Commerce et de l'Industrie,

Siglé: Fernand David.

Le Garde des Sceaux, Ministre de la Justice,
Siglé: Aristide Briand.

Ce projet si intéressant par sa nouveauté et son côté pratique et par les immenses avantages qui en résultent pour l'hôtellerie française, ne tardera pas, sans doute, à devenir loi chez nos voisins. Il prouve, jusqu'à l'évidence, toute l'importance que le gouvernement français et ses ministres attachent aux questions tourisme et hôtellerie.

Il n'est pas douteux que la France ne se trouve bientôt au premier rang des nations hôtelières et qu'elle ne nous fasse tôt ou tard, grâce à l'appui éclairé des hommes qui sont à la tête du pays, une concurrence sérieuse, concurrence qui pourrait avoir son retentissement, non seulement dans les cercles hôteliers intéressés, mais aussi chez nos commerçants-fournisseurs des hôtels, comme chez ceux aussi vivant de la clientèle étrangère. Nous ne voulons rien dire de la répercussion possible, voire même certaine, sur les recettes des C. F. F. ou des douanes, qui dépendent plus que l'on veut bien s'en rendre compte de notre industrie hôtelière, qui ne connaît pas elle, de tristes spéciaux lui permettant de lutter plus efficacement contre la concurrence étrangère.

Nous sommes certains, qu'une crise dans notre industrie des hôtels, serait une crise générale pour l'ensemble de notre pays et c'est pourquoi, nous ne saurons trop mettre en lumière tout ce qui se fait chez nos voisins, ne serait-ce déjà, que pour démontrer à tous ceux qui estiment que les hôteliers forment une classe à part n'ayant nul besoin de l'appui officiel, qu'ils sont dans l'erreur et, pour bien leur faire comprendre aussi qu'un gouvernement éclairé n'a pas le droit de négliger, en aucune façon, une industrie qui forme une des branches principales de l'activité nationale.

Au moment de mettre sous presse nous apprenons que ce sujet de loi a été adopté par la Chambre française à l'unanimité de 568 votants. Le «Journal de Genève», duquel nous tenons la nouvelle, ajoute: Ce projet qui comprend 16 articles, a pour objet de permettre aux hôteliers français de lutter contre leurs concurrents étrangers, surtout suisses et allemands, établis en France.

— * —

Sur l'introduction des chiens dans les hôtels.

Par Dr. jur. B. F.

La question de savoir si un hôte a le droit d'introduire un chien dans un hôtel sans avouer annoncé avant son acceptation comme hôte, ou si respectivement un chien est à considérer comme faisant partie des effets que l'hôtelier doit tolérer sans autre, est une question qui n'est pas expressément résolue par la loi. Malgré cela, il semble que sans l'ombre d'un doute, l'hôtelier a le droit de protester, en menaçant de résilier le contrat pour autant que le chien ne viendra pas exclu des autres choses à introduire dans l'hôtel, étant donné, qu'en rendant l'hôte attentif à la violation du contrat, l'hôtelier le met en demeure (Art. 102 ff. du Code des obligations).

Le fait que la loi n'exclut pas expressément l'introduction de certaines choses, en particulier des animaux, dans l'hôtel, ne permet pas de conclure sans autre que l'hôte ait le droit d'y introduire ce qui lui plaît et sans qu'il se rende ainsi coupable d'une violation du contrat. Si tel était le cas, l'hôtelier, par exemple ne pourrait pas empêcher l'hôte de placer dans sa chambre une grosse armoire ou d'autres meubles, au lieu d'une malle, ou bien alors, il faudrait qu'il conseille aussi, à ce qu'un hôte particulièrement ami des bêtes introduise dans l'hôtel, son chat et diverses poules, un porc apprivoisé ou bien voire même un éléphant dompté, se basant simplement sur le fait que, d'après les principes de droit commun les bêtes sont comprises dans les choses et que la loi ne dénomme pas de choses, dont l'introduction soit interdite. Il découle des exemples analogues, cités justement, qu'une pareille interprétation est insoutenable. Malgré cela, il n'est pas exclu qu'il ne se trouve des juristes formalistes qui, étant donné ces possibilités de conflit allant jusqu'au ridicule, trouvent moyen de discuter encore sérieusement la question de savoir sur quel règlement du code civil l'hôtelier peut se baser pour se défendre contre l'introduction de choses désagréables. Il se présente, dans la vie publique, de nombreux cas de droit auxquels on ne peut appliquer une prescription spéciale de la loi, mais qui, quand même, subissent une interprétation uniforme dans le sens de la protection légale. L'article 1 du Code civil tire ici d'embarras.

Il dit: «La loi régit toutes les matières auxquelles se rapportent la lettre ou l'esprit de l'une de ses dispositions.

A défaut d'une disposition légale applicable, le juge prononce selon le droit coutumier et, à défaut d'une coutume, selon les règles qu'il établirait s'il avait à faire acte de législateur.

Il s'inspire des solutions consacrées par la doctrine et la jurisprudence.»

La question surgit aussitôt de savoir si les bêtes sont à compter parmi les choses qu'on a le droit d'introduire sans permission spéciale de l'hôtelier, ou respectivement, si l'introduction sans permission de chiens dans l'hôtel correspond à l'équité. On ne peut répondre à cette question que par une négation catégorique, car d'un côté, le séjour de chiens dans les locaux de l'hôtel est en contradiction avec le rôle de ceux-ci, qui est de servir exclusivement au séjour des hôtes; d'un autre côté, il faut calculer avec les conditions normales, c'est-à-dire, que parmi les habitants de l'hôtel, il peut s'en trouver qui ne sont pas d'accord avec le séjour de chiens dans l'hôtel.

L'article justement cité du Code civil est donc, en principe, applicable au cas qui nous occupe. Il porte en lui la volonté de faire triompher le droit partout, c'est-à-dire toutes les fois qu'avec le droit écrit on ne pourra éviter une injustice. Cela ne veut pas dire toutefois que chaque juge saura à l'occurrence découvrir une semblable injustice ou voir l'indication que lui donne la loi à ce sujet. Toutefois, aussistôt que l'hôtelier découvre en son hôte le propriétaire d'un chien, il doit le rendre attentif, et ceci, si possible, dès son arrivée, qu'il ne tolère pas le séjour de chiens dans son hôtel.

S'il en était autrement, le tribunal pourrait en conclure que l'hôtelier, par son silence, a été d'accord de loger le chien. Et même alors, l'hôtelier moleste pourrait plus tard en appeler encore, selon le cas, à la protection de l'art. 261 du Code des Obligations qui prescrit aux alinéas 1 et 2:

«Le preneur est tenu d'user de la chose avec tout le soin nécessaire et, s'il s'agit d'appartements, d'avoir pour les personnes habitant la maison les égards qui leur sont dus.»

Le bailleur peut demander la résiliation immédiate du bail avec dommages-intérêts lorsque, non obstant ses protestations, le preneur persiste à enfreindre l'obligation qui lui est imposée ci-dessus, ou que, par un abus manifeste, il cause à la chose un préjudice durable.

Malheureusement, cette règle, tirée des prescriptions sur la location, offre une protection minimale, car l'hôtelier qui s'en réfère à elle, doit prouver que le chien, dont il a toléré l'entrée, cause continuellement de tels dérangements ou de tels dommages, de telle manière qu'il devient de l'hôte comme locataire en résultat. Seul dans ce cas, l'hôtelier sera en droit d'exiger la résiliation du contrat et, par dessus le marché, il pourra encore demander des dommages-intérêts. Mais, le moyen de fournir cette preuve n'est jamais si facile et, quand on l'a, il arrive encore très fréquemment, qu'une partie seulement du dommage peut être prouvée et, alors, l'hôtelier doit supporter le dommage principal pour lequel il ne peut momentanément fournir de preuve. Qu'il soit rappelé ici le cas de gens aux nerfs délicats évitant de revenir dans un hôtel qu'ils avaient l'habitude de visiter régulièrement, seulement par suite du dépôt causé par quelques incidents sans importance.

Si la loi, dans l'article 490 du Code des Obligations à propos de la responsabilité sur la location d'écueils ne parle malgré cela expressément que de bêtes remises, elle ne s'adresse ici spécialement qu'au remiseur, en juste considération du fait que les bêtes sont à loger dans les locaux qui ont été créés pour elles. En première ligne, il s'agit ici de chevaux que l'hôtelier peut être appelé à remiser avec le char. Dans des conditions normales et, pour la raison énoncée ci-dessus, il ne pourra non plus être fait objection au logement de chiens dans l'écurie. On ne peut supposer de l'hôtelier que dans les locaux qui sont destinés pour les hôtes seulement ou pour les bagages, il accepte sans entente particulière des pensionnaires à quatre pattes.

* * *

Pour faire suite à l'exposé de notre honnable correspondant, Mr. le Dr. jur. B. F., nous donnons ici quelques exemples du traitement infligé à la gent canine par les hôteliers de la libre Angleterre et par leurs cousins les hôteliers du New-York. Nous extrayons ces exemples d'un article de «l'Industrie Hôtelière Internationale» paraissant à Dresde. Cet article que nous traduisons de l'anglais est intitulé: «Les chiens dans les hôtels de Londres: le problème des chiens dans les hôtels à la mode et le point de vue hôtelier».

Nous voyons qu'à Londres, divers essais ont été faits pour bannir les chiens des hôtels, mais sans succès. Ils sont regardés partout comme des visiteurs incommodes que les hôteliers trouvent pratique de tolérer... à regret, c'est vrai. Jusqu'à présent, aucun plan d'action n'a été concerté et, chaque hôtel a établi la règle que bon lui a semblé. On peut récapituler ces règles ainsi qu'il suit:

1^e Entrée interdite pour tous les chiens (vu que les nombreuses exceptions n'ont en pratique qu'une valeur toute nominale).

2^e Entrée interdite pour tous les chiens autres que ceux de petite race.

3^e Tous les chiens sont admis, mais, petits ou grands, ne sont pas tolérés ailleurs qu'au chenil spécial, situé dans un endroit retiré de l'hôtel.

4^e Les petits chiens sont admis dans les appartements privés pendant la journée et, le soir, rentrent au chenil pour dormir.

5^e Les petits chiens sont admis dans les appartements privés et peuvent y passer la nuit pour dormir: les gros chiens ne sont admis qu'au chenil.

6^e Tous les chiens sont admis sans restrictions spéciales.

Le prix de logement pour un chien dans un des grands hôtels de Londres varie entre 1 et 5 s. pour une nourriture simple; en moyenne, on compte 2 s. 6 d. Les hôtes peuvent, cela va sans dire, commander de petites fantaisies pour leurs toutous; ils paient naturellement en conséquence.

Un représentant ayant fait à ce sujet une petite enquête dans quelques hôtels de Londres a obtenu les réponses suivantes:

Savoy. Nous avons un endroit réservé pour les chiens et des hommes expérimentés qui les gardent, mais, dans un cas particulier, quand il s'agit d'un tout petit chien, nous autorisons le propriétaire à le prendre dans ses appartements privés. Nous sommes obligés actuellement de faire cette concession.

Carlton. En principe les chiens ne sont pas admis dans la partie habillée de l'hôtel, mais nous faisons une exception pour les petits chiens. Si un hôte se présente avec un gros chien, il doit le confier à un de nos gens spécialement désigné pour cela.

Cecil. Absolument aucun chien, pas même le moindre toutou, ne peut être admis à vivre dans les appartements privés de son propriétaire. Ils sont relégués dans des quartiers spéciaux. Les toutous ont le privilège de pouvoir rendre visite à leurs propriétaires dans leurs appartements privés, mais seulement pendant une partie de la journée. Ils doivent revenir la nuit dans le quartier qui leur est réservé pour y dormir.

Claridge's. Les dames peuvent avoir de petits chiens dans leur propre appartement. Pour les gros chiens, nous faisons des arrangements spéciaux. On peut convenir aussi d'une nourriture et d'un traitement spécial. Le caractère privé et exclusif de notre hôtel, qui est véritablement le «London House» pour beaucoup de gens bien connus, fait que toute règle établie est peu désirable ni non plus nécessaire.

Berkeley. Les petits chiens peuvent manier et dormir dans l'appartement privé de leur maître; les gros chiens sont logés dans un endroit spécial. L'entrée du restaurant est dépendue pour tous les chiens.

Piccadilly. Nous n'avons pas de chenil spécialisé pour les chiens et ne tolérons pas l'introduction de gros chiens. Les visiteurs peuvent garder de petits chiens dans leurs chambres au prix d'une demi-couronne par jour.

Windsor. Un droit de 5 s. est perçu pour chaque chien pris dans une pièce quelconque de l'hôtel, privée ou publique, peu importe. On peut les loger dans une pièce du sous-sol au prix de 1 s. par jour, soumis aux «extras».

Hyde Park. Notre règle est de ne tolérer aucun chien dans l'hôtel. Toutefois nous sommes obligés de faire occasionnellement des exceptions en faveur de quelques-uns de nos clients distingués ou réguliers, qui cherchent particulièrement leurs toutous. Mais, cette exception à la règle n'est faite que pour les chiens de petite race, ou, pour ceux venant de naître. Nous rendons toutefois les propriétaires attentifs à l'avance, qu'ils sont responsables de tout dommage causé par leurs chiens.

Métropole. Les petits chiens peuvent dormir la nuit dans les appartements privés. Les gros chiens sont logés dans une pièce du sous-sol au prix d'une demi-couronne par jour.

Morley's. Les hôtes peuvent introduire des chiens de toute espèce. Nous les admettons sans frais, à moins qu'ils ne mangent pas trop ou qu'ils exigent un traitement spécial.

Ainsi qu'on peut le voir, le problème a été analysé sur toutes ses faces. Mais, devant l'affluence toujours croissante, devant les milliers de clients, en majorité clients, qui ont fait de leurs petits toutous leurs inséparables compagnons et qui insistent pour qu'ils puissent dormir dans la soie ou le satin, les pauvres chéris, et manger de bons et délicats petits morceaux, les hôteliers ont cédé le pas et ne se sont réservés que le droit de faire payer le logement, les dommages éventuels et, naturellement... les extras, des intrus qu'on leur impose.

A New-York, les hôteliers avaient décidé de bannir les chiens sans miséricorde. Mais, une société bien connue de dames en décida autrement: Après avoir loué par contrat, au Ritz-Carlton, toute une suite d'appartements pour l'hiver, elles firent un beau jour une entrée intempestive avec toute leur meute de petits chiens. L'hôtelier, malgré toutes ses protestations, fut obligé de les accepter, ces dames prétendant pouvoir faire ce que bon leur semblait dans leurs appartements privés. Il dut finir par se soumettre et, il reçut une somme de 2 s. par jour pour la location d'une chambre à coupler et pour celle d'une chambre de bains qui sont réservées à l'usage exclusif des toutes de ces dames.

La cave à vin en hiver.

L'importance d'une bonne cave à vin est, de nos jours, trop souvent méconnue. La faute n'en incombe pas toujours au propriétaire seul, mais bien plutôt à la façon dont on construit les maisons modernes. Autrefois, on rencontrait beaucoup plus fréquemment qu'aujourd'hui de bonnes caves à vin. L'architecture moderne est beaucoup trop inclinée à tout couler dans un même moule. Elle ne songe pas qu'un hôtel qui se respecte, a besoin d'une bonne cave, aussi bonne que celle du marchand de vin. Il y a même des maisons particulières qui souffrent de cette mode, quoique dans une proportion moindre que les deux catégories ci-dessus. Si nous voulons voir encore de bonnes caves, nous devons en faire.

— * —

rendre dans les vieux quartiers de Zurich, Bâle, Genève, Berne, des vieilles cités des Zähringen comme Araar, Berthoud, Fribourg, Zofingen, Payerne, Thonon, et aussi de Bièvre, Soleure, St-Gall, Lucerne, etc. Là nous nous sentons à l'aise étant comme hiver, parce qu'il y fait frais en été tandis que dans la mauvaise saison il y règne une température agréable. A la campagne et dans les villages, on trouve également encore, dans de vieilles demeures bien construites, des caves superbes. Les entrepreneurs et les architectes modernes ne devraient pas manquer d'aller voir ces choses-là; ils en comprendraient clairement la raison d'être, ce qui ne pourrait que profiter aux nouveaux bâtiments qu'ils seraient aptes à construire.

Les locaux destinés à l'exploitation technique tels que cuisine, chauffage central, boulangeries, etc., sont de nos jours relégués de préférence dans le souterrain. Il se peut que cela soit commode pour plus d'un propriétaire, mais la cave à vin ne devrait pas être négligée pour tout ça. Il ne faut jamais construire une cave à vin au même niveau que les locaux précités, parce que les grosses différences de température et aussi les vapeurs nuisent considérablement aux vins. Or, est-il nécessaire de le répéter encore, la cave à vin doit être considérée comme la «chambre du trésor» dans un hôtel exploité rationnellement.

Avant tout, la cave à vin ne devrait jamais se trouver à moins de six mètres sous terre, car c'est à cette profondeur seulement qu'on est sûr d'avoir une température égale durant toute l'année. Cela avait été reconnu dans l'antiquité déjà et les conditions que les Romains réclamaient à y a deux milles ans d'une bonne cave peuvent encore servir aujourd'hui de modèle. La cave à vin ne doit ni trop humide ni trop sèche; il ne doit y avoir dans le voisinage ni cabinets d'aïsance, ni fosses à purin, ni écuries. La plus grande propreté doit y régner et la ventilation y être facile.

Il convient aussi de faire une différence entre la cave où les moûts fermentent et le bouteille ou l'entrepôt. Dans la première, on lave les vins nouveaux, et la température la plus favorable à la fermentation est de +10 à +15° C. Une fois la fermentation proprement dite et la seconde fermentation terminées, on peut commencer les transvasages. Ceux-ci terminés (janvier et mars) il est déjà indiqué de mettre les vins dans l'entrepôt, où une température de 9 à 10° C. est suffisante. Tout dépend naturellement de savoir si l'on se propose d'obtenir une maturité rapide des vins. Si tel est le cas, une température de 15 à 20° C. accélérera celle-ci, et les vins seront beaucoup plus fins que ceux de la même année exposés à une température de +9 à 10° C. D'autre part, dans les caves chaudes, l'évaporation sera également beaucoup plus forte. Mais si l'on veut conserver aux vins le caractère de nouveaux, il importe de les placer dans l'entrepôt à une température de +9 à 10° C. et dans des vases aussi gros que possible.

C'est dans les caves du Beaujolais et du Mâconnais que nous voyons par exemple le mieux l'influence de la chaleur pour arriver à une maturité rapide. Là, les vins nouveaux après le transvasage de mars, sont mis dans des petites pièces de 225 litres, à une température de +15 à 20° C. Ces vins murissent en peu de mois d'une façon telle que, à en juger d'après le goût et le bouquet, ils semblent beaucoup plus vieux. Il en est de même dans la Charente-inférieure. Il en est avec le cognac. Logé dans du fin bois, l'alcool, à la date température, vieillit rapidement et il est par conséquent beaucoup plus rapidement utilisable pour le commerce et la consommation.

Autant que possible, la cave ne devrait pas être directement en contact avec l'extérieur, mais précédée d'un couloir muni à chaque extrémité de solides portes en chêne et permettant d'éviter les brusques oscillations de température lesquelles nuisent toujours aux vins et souvent même les troubent.

Or, faisons une petite promenade et considérons les fondations d'une maison moderne en construction. On ne peut vraiment empêcher de rire en voyant quel peu d'importance nos entrepreneurs modernes attachent à la cave et au rôle qu'elle est appelée à jouer. L'appartement le plus important de la maison est à peine à 2 ou 3 mètres de profondeur. Un fait, ces hommes n'y comprennent rien du tout. Et c'est pourquoi on entend aujourd'hui d'aussi nombreuses plaintes sur la maturité defectueuse des vins; c'est pourquoi aussi il n'est pas rare de voir les vins se troubler en hiver. Mais la profondeur de la cave n'est pas tout. La cave doit en tout temps être surveillée et un bon hôtelier ne doit jamais la perdre de vue. En été il fait trop chaud, en hiver trop froid dans la cave. Le dernier cas est présentement d'actualité, c'est pourquoi il convient de donner ici quelques explications non seulement sur la façon dont on peut empêcher un bon vin par de se troubler ou de subir une avarie quelconque, mais aussi et surtout sur la façon d'arriver à une maturité efficace. La période la plus importante pour la formation des vins est toujours l'hiver, parce que c'est durant cette période que l'on se fournit le plus en vins. La cave à vin doit être inspectée au moins une fois par semaine pendant toute l'année, et les vins dégustés. C'est la seule façon de s'apercevoir des débuts des maladies du vin et de pouvoir intervenir immédiatement d'une façon efficace.

Il faut en outre prendre soin que tous les travaux de cave nécessaires, nettoyage, badigeonnage, aération, transvasage, encavage, etc.

sont terminés au commencement de Décembre. On bouchera alors avec de la paille toutes les fentes des portes, et on procédera de même avec les fenêtres. Les volets seront hermétiquement fermés et l'espace entre la vitre et le volet garni de paille. Telle est la condition indispensable pour obtenir une température égale. Cette dernière ne tombera pas au dessous de +10° C. dans une bonne cave profonde, ce qui suffit pour la formation normale du vin. Mais dans les caves modernes et peu profondes, il est absolument nécessaire de chauffer légèrement, surtout si, comme cette année, on a encavé un stock important de vin nouveau lequel, après la fermentation impétueuse, doit subir encore la seconde et la troisième fermentation. Un thermomètre est donc un objet indispensable à l'inventaire d'une bonne cave à vin. Je parle ici de caves communiquant directement avec le restaurant ou avec un corridor fermé, où l'on n'enregistre pas très facilement de grandes variations de température.

Voilà maintenant l'approche le moment du premier transvasage, lequel doit avoir lieu dans le courant de janvier. Si la température était anormalement froide, on n'ouvrirait pas la cave, mais on attendrait de préférence que la température s'adoucisse, ce qui se produirait dans un laps de temps relativement court. On sait en effet que les grands froids ne durent jamais longtemps, et cela confirme le proverbe: «Des maîtres trop durs ne règnent pas longtemps!»

Un froid vif a facilement pour effet de troubler les vins et d'en engager extraordinairement le développement normal.

Pour les transvasages, il est toujours important d'attendre qu'il fasse beau, car la pression atmosphérique est forte et le bouquet s'évapore moins facilement. On aère alors suffisamment la cave en ouvrant les portes extérieures et les fenêtres, lesquelles doivent ensuite être refermées hermétiquement qu'avant les transvasages. On remplit autant que possible les vases jusqu'à la bouteille, afin qu'il ne se forme aucune croute sur le vin et pour les vins destinés à être débités ouverts, on n'emploie que de petites barriques afin qu'il n'y ait pas un espace vide trop considérable, ce qui permet l'érosion de maïne maladie, telles que l'oxydation, les fleurs, lesquelles sont souvent l'indice que le vin va tourner à l'aigre.

Le premier hivernage d'un vin est toujours décisif pour sa formation ultérieure. On peut dire avec assez de certitude que la maladie qui se manifeste plus tard dans un vin provient presque toujours du fait qu'au moment critique qui suit la fermentation il a été mal soigné et que l'hivernage n'a pas eu lieu dans des conditions normales. Une fois les transvasages du commencement de l'année terminés, il y a beaucoup moins de danger pour la santé des vins — et il suffit de procéder de temps à autre à un soufrage pour les maintenir en parfait état.

Les vins de cette année qui, grâce à leur forte proportion de tanin ont une certaine verve, ce qui a mi considérablement à leur tenue en alcool sont particulièrement aptes à atteindre une belle maturité s'ils passent l'hiver dans de bonnes conditions de température, cela d'autant plus que, dans de telles circonstances, leur grande stabilité constitue un appoint précieux.

Soirée annuelle de l'Ecole hôtelière à Lausanne.

Notre école professionnelle a célébré sa soirée annuelle le vendredi, 20 décembre 1912. Le programme comprenait deux parties: A 6 1/2 heures du soir, le Banquet à l'école de Cour; y assistaient la commission de l'école, les professeurs, les invités et les élèves; à 8 1/2 heures, la soirée musicale et littéraire.

A la fin de l'excellent dîner, préparé par le chef-professeur de cuisine, M. Anderegg, le président de la Société de Lausanne, M. Ch. F. Buttiaz, porta son toast à l'école, dont il constata la bonne marche, grâce aux efforts de la direction et du corps enseignant; il engagea les élèves à bien travailler et à ne pas s'imaginer qu'à leur sortie de l'école ils seront des hôteliers accomplis; ils n'y arriveront qu'après une longue pratique, dont l'école leur fournit la base. Puis M. Armleder rappela le souvenir de M. J. Tschumi et parla aux élèves des débuts pénibles des hôteliers d'il y a vingt ou quarante ans, et il compara la situation privilégiée des élèves sans soucis et sans responsabilités avec celle de leurs prédecesseurs qui se trouvaient, très jeunes encore, lancés dans la lutte pour la vie.

Il était environ 9 heures un quart quand la soirée commença.

Sans entrer dans des détails, nous constaterons simplement qu'elle a bien réussi et que les différents numéros du programme ont été exécutés convenablement, aussi convenablement qu'on peut l'attendre d'amateurs.

Il y avait au programme quatre morceaux d'orchestre: 1^e L'Entrée des Gladiateurs, de C. Fucik, 2^e L'ouverture de Tancrede, de Rossini, 3^e L'ouverture d'Egmont, de Beethoven, 4^e une fantaisie de Tavan sur le «Faust» de Gounod. En outre une poésie italienne: «Il piccolo spazzacamino», dite par un élève. Enfin deux comédies, l'une en allemand: «Spielteufel», de P. Alexander, et «L'amour médecin», de Molélier — en français. Ces deux comédies ont été jouées d'une manière satisfaisante par les élèves des deux classes de l'école.

Le lendemain, les vacances commencent; presque tous les élèves sont rentrés dans leurs foyers; ils reviendront à Lausanne le 5 janvier 1913: la reprise des leçons étant fixée au lundi matin, 6 janvier.

Die Hotels von Berlin im Jahre 1775.

Unter den 9. Juni 1775 erließ der Polizeidirektor Philippi von Berlin folgende

Gast-Wirths-Taxe.

Erste Klasse.

Für ein Logis vorne heraus in der ersten und zweyten Etage, mit Bett oder ohne Bett und mit Licht, bestehend in einer Arbeitsstube, einer Kammer und einer Stube, welche solches verlangt wird, für Tag und Nacht	2	8
Für ein Stube in der dritten Etage	1	8
Für eine Stube und Cammer, in der ersten und zweyten Etage, incl. Bettens u. Licht	1	—
Für eine Stube in der dritten Etage	—	16
Für eine Stube hinten heraus, in der ersten und zweyten Etage	—	12
Für eine Stube hinten heraus, in der dritten Etage	—	10
Für Heizung einer Stube, täglich	—	6
Wer aber einen Saal gehetzt haben will oder Camin-Feuer begehet, muss solches besonders bedienen	—	—
Für E	—	—
Der Mittagstisch, bestehend in fünf wohlgeköchten Gerichten nach Beschaffenheit der Saison. Fleisch, zahn und Wildbraten, nebst Dessert, in Gesellschaft	—	16
Der Abend-Tisch, bestehend in drey guten Schüsseln, nebst Butter und Käse	—	6

Wenn ein Fremder auf sein Zimmer speisen, und nicht Portions-Weise, sondern im Ganzen serviert haben will, so müssen dergleichen Mittags- und Abendmahlzeiten besonders bedungen werden. Für ein Butterbrot, mit Braten oder Pokal-Fleisch belegt 1 Gr. 16 Pf.

Wann aber ein Passagier einen Monat und darüber in einem Gasthof logieren will, so steht ihm frey, sich mit dem Wirth über dem Preis der Zimmer zu unterhandeln, das er möglicherweise geringer ist, als der Wirth selbst bestimmt.

Für Wein wird bezahlt:

Ein Quart-Bouteille guten Pontac	14	—
> > > Hautbrion	1	16
> > > Franz-Wein	10	—
> > > Rhein-Wein	—	1
1 Bouteille Champagner	1	16
1 Bourgogne	bis	22
Für ein Glas Likör	—	2
> > > Brandwein	—	1
jedoch behält der Passagier die Freyheit, die Weine selbst ausserhalb des Gasthauses halten zu lassen.	—	—
Für eine Portion von 1½—2 Löffl. mit Zucker und Milch	—	4
Ein Carrosse de Remise, wird für einen ganzen Tag bezahlt, mit	2	—
Ein Lohn-Laquaui erhält täglich	—	12
Für die Sallung, wenn das Futter für die Pferde von dem Wirth genommen, wird nichts besonderes bezahlt, sondern in diesem Falle dem Wirth erlaubet, über dem jedesmaligen Marktpreise, auf jeden Scheffel Roggen oder Hafer, auf Prozu nehmen	4	—
Für ein Bünd Heu, so 6 Pfund halten muss	—	1 Gr. 6 Pf.
Wann kein Futter vom Wirt genommen wird, so wird für jedes Pferd auf Stallfeld berechnet	1	Gr.

Zweite Klasse.

Dahin gehören: Alle übrigen Wirtshäuser, welche Herrschaften logieren.

Für ein Logis in der zweyten Etage, vorne heraus, mit Bett und Licht 8—10 Gr.

Für ein Logis in der oberen Etage, oder hinten heraus 6—8

Für Heizung einer Stube, täglich 6

Für drei gute Gerichte, nebst Butter und Käse 6

Wird aber auch ein Dessert gegeben 8

Für ein Butterbrot, mit Braten oder Pokal-Fleisch belegt 1 Gr. 6 Pf.

Der Wein, Kaffee, Stellung für Pferde und Wagen, nebst Futter für die Pferde, wird nach den angeführten Taxen der ersten Klasse bezahlt.

Dritte Klasse.

Dahin gehören: Wirtshäuser, so Ausspannung von Landleuten halten.

Für eine Stube mit Bett und Licht, täglich 6 Gr.

Für Heizung einer Stube, täglich 6

Für eine Portion Mittagessen, bestehend in einer Suppe und Zugemüse mit Fleisch 3

Für ein Nachtlager auf Stroh, mit Bett 2

Für ein Nachtlager auf Stroh, ohne Bett 1

Für ein Bünd Heu, so 6 Pfund halten muss 1 Gr. 6 Pf.

Wann kein Futter vom Wirt genommen wird, so wird für jedes Pferd auf Stallfeld bezahlt 1 Gr.

Jeder Wirt ist schuldig, diese Taxe bei fünft Rthlr. Strafe in der Gaststube und in jedem Zimmer, wo Fremde logieren, angeschlagen zu halten. Seien nach Ankunft des Fremden ist selber nach seinem Charakter und Weise, wo er herkommt zu befragen, wie jeder Reisender aller bei 50 Rthlr. Strafe und darüber keinen fremden Namen angeben darf. Den herrschaftlichen Bedienten muss auf der Herrschaft Namen, ohne deren Vorwissen, nichts gegeben werden. Nach der den Wirten bereits erteilten Verordnung ist jeder Fremde sofort bei dem Herrn Kommandanten und in der Wohnung des Stadtpräsidens, bei 10 Rthlr. Strafe schriftlich zu melden. Trifft der Reisende aber erst Abends um 8 Uhr und später ein, so muss diese Meldung gleich des folgenden Morgens geschehen, es sei denn, dass besondere Umstände, als hoher Charakter des Fremden, oder dass ein Verdacht des schleunigen Meinen notwendig macht, so muss jedoch die Meldung geschehen.

Allen Wein- und Bierverfälschen, Ihnen die Gastwirte sich bei der durch besondere Verordnung festgesetzten Bestrafung, gänzlich zu enthalten. Wie denn auch dem Befinden nach einem solchen Wein- und Bier-Verfälschen, bei wiederholter Contravention, die ganze Zahlung auf Zeitleibens gelegt, und dieses dem Publico öffentlich bekannt gemacht werden soll.

Darferne ein Wirt diese Taxe überschreitet, so soll derselbe für jeden zuviel genommenen Groschen einen Rthlr. Strafe erlegen.

Wird dem Polizei-Direktor eine gegründete Anzeige einer Contravention wider diese Taxe eingebracht, dem soll unter Verschwiegenheit seines Namens der dritte Teil der Geldstrafe zugebilligt werden.

Was die Fremden sagen

Ein alter Freund der Schweiz setzt sich in einem längeren Briefe an uns mit den Winterreisen auseinander. Er schreibt u. a.: Obschon ich ein rechter Reisemensch bin, kommt mich doch immer und immer wieder ein Wunder an, wenn ich sehe, wie viel mehr, wie anders jetzt gereist wird als noch vor einem Jahrzehnt. Und da ist es besonders ein Form der modernen Reise, die so leicht hergestellt ist für den Geistern der damals, im Getriebe zu verstandenen, dem Verlust der Häuslichkeit und des steten Wohnortes gegenüber hat: die Winterreise. Dass man ins Bad fuhr, wenns heiß wurde, in die Sommerfrische überstiegle mit Kind und Bettzeug den Frühling in den Bergen oder am Ufer eines Sees aufsuchte, das waren Vorgänge, auch unsern Eltern und Grosseltern schon lieb und vertraut. Und dass sich die Zahl der auf solche Art hinausziehenden vermehr hat, das ist die Folge technischer Wunder und der Verbilligung des Aufenthalts in der Fremde. Dass heute auch der Industriearbeiter und die Burgherren die kurzen Ferientage verbringen, ist eine ebenso ungemein wie merkwürdige Erscheinung, die in einer Entwicklung besteht, über die man nicht viel Worte machen muss. Aber die «Winterreise», die ist denn doch etwas ganz neues im Programm unseres Lebens, fast etwas so Ümstürzliches, wie die ersten Bergbesteigungen zum «Vergnügen» wohl gewesen sind.

Anmerkung der Redaktion. Unser Einsender scheint kein grosser Freund von Winterreisen zu sein. Er ist einer von denen, die sich überlegen, wie man dem Winter am besten ausweichen kann. Es gibt aber Leute, und auch wir zählen uns zu diesen, die dem Schnee und Eis, der kalten, klaren Luft, dem Winterhimml mit seinen eigenen Tönen und Geschmäckern zu entsagen gedenken. Wir suchen Gehöhr, das eigentlich charakteristisch ist für die Winterreise, verlangen und sind von einer Reise in die Kälte auszunutzen. Und auch wenn weder rodeln noch Ski läuft, wer nur ganz philesterisch durch den weissen Wald geht, erlebt mit allen Sinnen die Schönheit dieser Jahreszeit, über die man sich früher am liebsten in verschlossenen Stuben, am Ofen hinweggetäuscht hatte. Die Winterreise ist in der Tat die notwendige, erfreuliche Folge eines höchst unerfreulichen Lebensabends der Hast geworden, in der man keine Zeit zu haben angewöhnt hat. Gerade die Arbeitswelt zu jenen anderen Angewöhnungen, die treiben, wie wir sie aus der Arbeitswelt, den verschiedenen Altersgruppen, die mit einem langen, vor allem sehr intensiven Arbeitstag rechnen, die mehr oder weniger Raubbau mit ihren Nerven, Kräften, ihrer Energie treiben, ist das Jahr zu lang geworden. Früher konnte man zehn und elf Monate schaffen, und im zwölften, eben im Sommer, rasten. Jetzt ist der Zuwachs oder Ersatz von Arbeitskraft, den man aus der Arbeitswelt gebracht hat, meist zu Weihnachten schon wieder angegriffen. Und nicht viel ausgenutzt. Und statt der einmaligen Unterbrechung dieses Jahres ist die zweimalige unter einer sozialei Siedlung, die nicht ein Mode- und Luxusleben, führt, die nicht lange Zeit ging, die lange Zeit ging die Winterreise nur in den Süden, jetzt sucht man jeden Fleck der Erde (höchstens unserer Schweizer Winterkurort) auf, wo die Luft klar ist, die Wege schön sind, kein Qualm oder Russnebel künstlicher Art erzeugt wird, das Telefon nicht unablässig klingelt und die Post nur zwei- oder dreimal, nicht jede Stunde kommt. Vor der Kälte aber fürchten wir uns nicht: Schnee, Eis und Frost suchen wir.

Verkehrswesen.

Direkte Eisenbahnlinie über den Brenner von Genua nach Deutschland. Die vorbereitenden Schritte für die Schaffung einer direkten Eisenbahnlinie von Genua nach Deutschland über den Brenner sind nun getan worden. Es handelt sich um die Wiederaufnahme eines Planes früherer Jahre, der wegen technischer Schwierigkeiten fallen gelassen worden war. Die neue Verbindung würde die Linie Genua-Brenner um 50 km verkürzen und nach Ansicht von Handelskreisen Genua den südlichen bayerischen Markt und den Osten von Österreich zu führen, die jetzt nach Venedig über Triest strömen. Aus diesem Grunde wird sich um Transporte nach dem westlichen Mittelmeer handeln. Die Linie soll auf 90 Mill. Fr. aufgestellt werden. Genua beantragt sie als Entschädigung auf die Rechte, auf die es beim Abschluss des Gottardvertrages verzichete.

Strassenverkehrsreformen. Es wird uns geschrieben: In dem überhundert nehmenden Verkehr in den Schweizer Städten, namentlich zur Sommerszeit, wo das Reisefieber die Leute packt, wird es öfters immer schwieriger, einen Geschäftsführer zu fassen, zu erledigen, Kinder, die zur Schule gehen, Erwachsene, die ihre Pflicht auf die Strasse flößen wollen, sie alle sind mehr oder weniger Gefahren ausgesetzt. In dieser Not tritt die Polizei als Reiter auf, oder sollte es wenigstens sein. Es ist ihre Pflicht, auf den Knotenpunkten des Verkehrs den Fußgängern zu dienen, die sicher fühlen, wo der Verkehr am stärksten ist. Nutzt, was auch die Leiter der *Literar-Revue* interessieren dürften, der Polizeipräsident von Berlin eine Verkehrsordnung erlassen, die eine Reihe neuer polizeilicher Ratschläge enthält, die aber scharfem Widerstand begegnen haben. Sie wird verfügt: die Fußgänger haben sich auf den Trottoirs rechts zu halten und einander rechts auszuweichen. Nichts einfacher als das, wird der Leser denken: jeder hat rechts zu gehen. Wehe den Dienstmädchen und Hausfrauen, den zerstreuten oder nachdenklichen Männern, wenn sie ihr Ziel zu strecken, zur Abkürzung des Weges links gehen. Pompadourräuber und Betrunke werden dagegen gut tun, sich immer links zu halten. Noch bedenklicher scheint uns eine andere Verordnung zu sein, die wir zur Nachahmung bei uns nicht empfehlen möchten: Der Strassenamidum soll nicht an jeder beliebigen Stelle, sondern sumpfig

und zwar am besten im Schutze der sich in derselben Richtung bewegenden Fahrzeuge. Dieser Ratschlag ist äusserst gefährlich. Im Gegenteil sollte man die Fussgänger warnen, sich den Schutz der in derselben Richtung bewegenden Fahrzeuge unter allen Umständen zu entziehen. Diese Schutz-gegen-die-Fahrzeuge-Lösung ist ein grosser Lastwagen. Der rasch fahrende Tram oder gar eine Droschke, ein Auto geben dem Fussgänger keine Möglichkeit, Schritt zu halten, und lange, bevor er die andere Seite der Strassencke erreicht, ist sein Schutzwagen verschwunden, und er sieht sich oft schon auf der Mitte der Strassenkreuzung von seitwärts heranrushingen Fahrzeugen bedroht. Ein allgemeine sollte ein Fussgänger nicht an der Strassenkreuzung, sondern in der Mitte einer Häuserfront den Strassendamm überstreichen; natürlich nicht blindlings, sondern erst dann, wenn man vom Trottoir aus nach rechts und links die Straße übersehen und geduldig eine Verkehrssicht eingelegt hat, die einen guten Rücksicht, so gross ist dass man bequem, ohne zu laufen, die andere Seite der Strasse erreichen kann. An jeder Strassenkreuzung ist man in Gefahr, beim Ueberschreiten der Strasse von rückwärts oder seitwärts in einiges Auto überfahren zu werden. In der Mitte der Häuserfront kann man wohl berechnen, ob die von links und rechts heranrushingen Fahrzeuge noch weit genug sind, um ein Ueberschreiten, ein ruhiges Ueberschreiten der Strasse zuzulassen. Die Autofahrer und die Kutschler werden zwar diesen Ratschlag nicht beipflichten, weil sie der Ansicht sind, die Strasse gehört den Fussgängern. Das ist aber durchaus falsch. Es leidet nicht an Mittel gefunden, um den Fussgänger einen Platz zu bauen, wie ihn die Fahrer für sich beanspruchen. Die Strasse gehört dem Fussgänger und dem Fahrer. Dieser freilich ist der stärkere. Die Statistik der täglich in Grossstädten durch Ueberfahren Verunglückten und Getöteten zeigt es. Und aus Rücksicht auf die Fahrenden sollte der Fussgänger nur dort die Strasse überstreichen dürfen, wo er, der Fussgänger, den Fahrverkehr nicht hindert!

infolge ihres reichen Brillantschmucks die Aufmerksamkeit von zwei Hotelieden auf sich lenkt. Als am andern Morgen die beiden Damen während ihres Aufenthaltes im Frühstück einen Schatz im Schatzkasten fanden, ließen sie den beiden Dienstboten und entnahmen aus dem kostbare Brillantringe und eine goldene Kette, worauf sie unauffällig verschwanden, um das Gestohlene in einem Juwelierladen zu verkaufen. Als sie auf dem Wege in die innere Stadt die gestohlenen Sachen in einem Hausange prüften, erregten sie die Aufmerksamkeit von zwei vorübergehenden Kriminalbeamten. Diese nahmen sofort die Verfolgung der beiden auf und als der eine dann in einem Goldwarenladen trat, wurde der andere durch die Kriminalbeamten angehalten. Als dies der in den Laden gegangene Italiener bemerkte, erging er alsbald die Flucht und konnte entkommen.

Dramatisches dans un hôtel de Paris. Une violente explosion qui a fait sept victimes s'est produite dernièrement dans un hôtel de Paris. Cet hôtel, récemment installé, se compose d'un immeuble de cinq étages surmontés d'une terrasse. Il est fréquenté surtout par des familles ou des étrangers de passage à Paris. Il était une heure trois quarts. L'hôtelier et sa femme étaient dans le bureau à rez-de-chaussée, à droite, travaillant aux écritures. Tout à coup, une détonation formidable se fit entendre, en même temps qu'une épaisse vapeur emplissait l'immeuble. Une pluie de pierres, de verre, de fragments de fer fut projetée dans la rue. Toutes les vitres des maisons environnantes volèrent en éclats. Une vingtaine de livraisons qui étaient dans l'ascenseur furent détruites. Le poche fut détruit à terre et que le cheval, alors prisonnier d'un poche en plein poche, s'abattit. Arrivé à quelques distance, sur le trottoir, une femme était étendue sans connaissance, le front ensanglanté. Dans l'hôtel, c'était pas encore. Du vestibule, il ne restait plus rien. Dans le bureau, dont le plancher était crevé, un trou béant découvrait la cave. Près du coffre-fort renversé, l'hôtelier gisait sous un écheveau de débris de toute sorte, sa femme, affaissée dans un coin, poussait des cris de douleur, et leur fille, moitié grièvement blessée que ses parents, mais appelaient à l'aide. On les dégagéa et les transporta à l'hôtel Bihain, ainsi que l'ascenseur. L'hôtel, un étage, le code de la livraison de l'ascenseur n'a pas suivi avec lui cette voiture, et une femme dont on ne sait pas encore le nom. Quant aux locataires, ils n'avaient eu aucun mal, le rez-de-chaussée seul ayant souffert et les étages supérieurs n'ayant donc des dégâts insignifiants. Mais l'ascenseur avait été brisé par la formidable puissance de l'explosion. Pendant que les pompiers faisaient le nécessaire, M. Dupuis, commissaire de police des Grandes-Carrières, recherchait les causes de l'accident. C'était facile, la chaudière qui alimentait le chauffage central qui avait éclaté, crevant le plafond et envoyant des débris de tous côtés. En résumé, on compte sept blessés, plus ou moins gravement atteints. Mais jusqu'à présent, seul le chasseur donne des inquiétudes. Les six autres ne paraissent pas en danger de mort.

Vermischtes.

Antivari. Montenegro. Herr E. Lautenschlager, von Bischofszell, früher in Venedig, Neapel und Karlsruhe, seit einem Jahr Direktor des Hotel Marina hier, hat dieses Haus ab 1. Januar 1913 in Pacht genommen.

Ostende. Am 24. Dezember starb hier im Alter von 56 Jahren Herr Antoine Declerck, Präsident des Hotelvereins Ostende, ein in weiten Kreisen bekannter Hotelier und ausgezeichneter Fachmann.

Fachpresse. Unter dem Titel: "Der Hotel-Direktor" geht Herr Direktor E. K. Müller ein neues Fachblatt heraus, das monatlich ein Mal in Cour-Lausanne erscheint. Das dreisprachige Organ will in erster Linie die Interessen der Hotel-Direktoren vertreten.

Glückburg. Die Generalversammlung der Ostseebad-Akt.-Ges. Glückburg beauftragte den Vorstand und Aufsichtsrat, die Werte der Gesellschaft baldmöglichst zu verkaufen. Nach Auflösung der Gesellschaft wird die Stadt eine neue Gesellschaft gründen und durch diese ein kleineres Kurhaus an Stelle des seinerzeit abgebrannten bauen lassen.

Internationale Hotelliebe. In einem Hotel in Strassburg logierten zwei englische Damen, welche

schreibt aber die Überraschung der Gäste beim Lesen des folgenden Menus: Oeufs à la turque, — Filets de sole à la grecque. — Faisan Bulgarie au blanc. — Selle d'agneau Grande-Bretagne. — Salette espagnole. — Mousse de jambon de paix. — Asperges. — Crème cardinal serbe. — Pâtisserie monégasque. — Basi-Nach.

Entdeckung heisser Quellen in Australien. Der Verwalter des nördlichen Territoriums des Commonwealth, Dr. Gilmouth, ist eben von einer Automobilfahrt nach Darwin zurückgekehrt. In einer australischen Zeitung berichtet er, dass er in einem entlegenen Tale in der Gegend von Borroloola, ein Bett zwischen Hügeln, heisse Quellen entdeckt habe, die anscheinend unvergiebar seien. Der Strom des Wassers aus den heissen Quellen ist nach der Schilderung des Beamten so reichlich, dass er über felsige Terrassen, anmutige Wasserfälle bildend, in zwei Flussläufen auf sich auf einige Meilen in die umgebenden Täler ergießt. Das Wasser ist sehr klar und frisch, aber sehr salzig, sehr schlecht mineralischer Salze enthaltend. Wenn es abgekocht wird, ergibt sich nämlich ein starker Bodensatz. Unmittelbar oberhalb dieser Quellen befindet sich eine weite Lagune, deren Wasser eisig kalt ist. Sollte sich die Annahme Dr. Gilmouths, dass es sich tatsächlich um mineralienhaltiges, heißen Wasser handelt, wären die Voraussetzungen, so sind alle Voraussetzungen zur Anlage eines grossen Kurortes in Australien gegeben.

Der Krieg und seine rechtlichen Wirkungen.

Es wird uns geschrieben: Wenn auch die Kriegsgefahr vorläufig beseitigt scheint, bleibt doch die Kriegsgefahr, welche rechtlichen Wirkungen der Krieg auf das Geschäft, speziell auf das Hotelgewerbe hat. Verträge, einerlei, welcher Art sie auch sein mögen, bleiben auch im Kriege voll wirksam. Es kann nicht eben so höhere Kriegsgefahr, die den Schädler verhindern würde, die Erfüllung seiner Verpflichtungen ohne weiteres zu verweigern. Wohl aber hat der Schädler, wenn durch den Krieg die Erfüllung der ihm obliegenden Leistung unmöglich wird, diese Unmöglichkeit nicht zu vertreten. Hieran formen sich die praktischen Fälle, folgender Art: Das Lieferungsgeschäft, der Kauf, bleiben voll wirksam, Bezieht sich aber die Lieferung des Käuferaufs auf Waren, deren Beschaffung durch die kriegerischen Ereignisse unmöglich wird (z. B. türkische Teppiche, griechische Korinthen, Nahrungsmittel etc.), so wird der Käufer von der Lieferungsfrist freigesetzt, schadhaft zu werden. Die Unmöglichkeit muss jedoch nicht unbedingt für die Amtsinhaber verhältnis, denn die Unmöglichkeit, ihren Dienst weiter zu leisten, ist eine objektive, von ihnen nicht verursachte, Ausserordentlich interessant gestalten sich die Prozessverhältnisse (auch die Herren Hoteliers bleiben in Prozessen nicht verschont). Wenn infolge eines Krieges die Tätigkeit der Gerichte eingeschränkt wird, das Verfahren wird die Dauer dieses Zustandes entsprechend. In solchen Fällen können die Gerichte kaum entweder wegen Mangel an Gerichtspersonal stattfinden, oder weil der Feind im Lande steht. Dank unserer Armee ist diese Gefahr eine rechte entfernt. Sicher ist anzunehmen, dass in kriegerischen Zeiten Gesetze erlassen werden, die zugunsten der im Felde stehenden Personen einen Stillstand der Rechtspflege anzeigen. Nicht minder interessant gestalten sich die Mietsverhältnisse. Es kann vorkommen, dass bei

starken Truppenaufgeboten und Durchzügen Inhaber von Wohnungen, Hotels, etc. Einquartierung in erheblicher Weise und für längere Zeit erhalten. Gleichzeitig haben Mieter gegen ihren Vermieter kein Kündigungsrecht und keinen Anspruch auf Ermäßigung des Mietzinses. Was die Steuerverhältnisse angeht, so werden die Militärpersonele stets frei von allen Zuschüssen, Zulagen usw. Die Kriegsformation befindliche Heer ist. Dies bezicht sich aber nur auf die direkten Steuern, ebensoviel in begriffen sind die indirekten Steuern, ebensoviel die Erbschaftsteuer, die alle indirekte Steuer gilt. Dies in aller Kürze einige wesentliche Angaben über die Folgen einer Kriegserklärung. Hoffen wir, dass sie uns Schweizern für alle Zeiten erspart bleibt.

Fremdenfrequenz.

Arosa. Amtliche Fremdenstatistik für die Zeit vom 4. bis 10. Dezember 1912: Deutschland 1428, England 187, Schweiz 96, Russland 51, Holland 29, Italien 7, Frankreich 11, Österreich-Ungarn 39, Belgien 6, Dänemark und Skandinavien 3, Amerika 3, andere Staaten 18. Total 907.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik für die Zeit vom 7. Dez. bis 13. Dez. 1912: Deutsche 1428, Engländer 332, Schweizer 375, Franzosen 207, Holländer 160, Belgier 86, Russen 763, Österreich und Ungarn 269, Portugiesen und Spanier 80, Italiener und Griechen 156, Dänen, Schweden und Norweger 9, Amerikaner 90, Angehörige anderer Nationalitäten 100. Total 4055.

St. Moritz. Die Zählung des Verkehrsvereins ergab für den 13.12.12: Deutsches Restaurant 110, England 117, Deutsch 243, Schweizer 76, Franzosen 37, Holländer 31, Belgier 19, Russen 52, Österreich und Ungarn 19, Portugiesen 2, Italiener 2, Schweden und Norweger 14, Amerikaner 45, Angehörige anderer Nationen 100. Total 689.

DR. KRAYENBÜHL'S Herrenheilanstalt „Friedheim“

Zihlschlacht (Thurgau) Mg (451)
besonders empfohlen für überarbeitete, nervöse Leidende. Beste Erfolg bei alkoholfreier Diät. Zwei Aerzte. □ □ Gegründet 1891.

Zugnisse für photographien
vertrieblich mit Schreibmaschine, umgehend in allen Weltmarken auf feinstem Uebersee-Papier, in tadellos scharfer Ausführung, Preis je 100 Stück 1.50,- Pfennig. Master gratis. (1933)
Emil Mehrlhorn, Dresden 19, Johannesstrasse 19

Nizza gegenüber Bahnhof.
1. Ranges. Ganzjährig geöffnet.
150 Zimmer. Höchster Komfort.
- Besitzer: Henri Morlock. -
(1672)

Terminus-Hotel

gegenüber Bahnhof.
I. Ranges. Ganzjährig geöffnet.
150 Zimmer. Höchster Komfort.
- Besitzer: Henri Morlock. -

Kleine Chronik.

Hotelfachkurse in Basel

Beim Herannahen der kalten Jahreszeit mache ich auf meine (1938)

Echten Harzer Verdichtungsstränge

Zugluft-Abschliesser

aufmerksam, die man in den Falz der Fenster oder Türen einklebt. Es ist dies das beste und billigste Mittel zur Beseitigung der Kälte und Zugluft bei Fenstern und Türen; es verhindert auch das Eindringen von Staub bei Schränken etc.

R. Gut, Tapetenhandlung
Rathausplatz 12, zum Rüden, Zürich.

Muster gratis und franco.

Internationales Spezial-Institut für radikale
Ungeziefer-Ausrottung
J. Diezi LUZERN Zürcherstr. 9

Total-Vertilgung von Ratten, Mäusen, Schwabenhörnern, Wanzen, Ameisen etc. durch meine Radikal-Mittel. Konkurrenzlosen Verfahren ohne jede Beschädigung von Tapeten oder Möbeln. Weitgehendste schriftl. Garantie. Billigste Berechnung, grösste Diskretion. Prima Referenzen aus der ganzen Schweiz und der Riviera. Jeder Sendung liegt ein Garantieschein sowie Zeugniskopien bei. Auf Wunsch Reinigung durch meine Fachleute. Versand meiner Präparate in Original-Dosen. Speziell für die Herren Hoteliers führe ich einen patent. Spezial-Desinfektionsapparat zur Ausrottung von Krankheitsbazillen, sowie auch von sämtlichen Ungeziefer. Vorführung gratis. (1759)

**Ohne zuverlässige
Buchführung**
keine Uebersicht!
Amerikanisches System.
Neueinrichtungen und Nachtragen der Bücher,
Abschlüsse, Revisionen, Ordnen vernachlässiger Buchhaltungen. Erste Referenzen.

Albertine Bär, Bieterstr. 69, Zürich II.
Komme auch nach auswärts.
Sämtliche Bücher vorrätig.

HOTEL zu vermieten

erstes, gut renommiertes Haus einer Kaiserhaupstadt der Ostseebäder. 92 Betten. 200000 Fr. Zentralheizung. Nachst. Bahnhof. Risikloses Objekt. Einnahmen Fr. 60.000.— nachweisbar. Zu vermieten müsste zu Fr. 6.500.— Vorkaufsrecht. Eine Gelegenheit! Offerten unter T 6409 X an Haasenstein & Vogler, Bern. (1943)

Reklame-Zahnstocher

mit Firmadruck:
per 10.000 Fr. 13.—
" 20.000 " 25.—
" 30.000 " 34.—
" 50.000 " 51.—
ohne Druck:
per 1.000 Fr. 1.20
" 10.000 " 9.—

Zahnstocher:

Sanism, Salon

L'Ibis

L'Idéal

Chéri-Mignon

Négri

mit oder ohne Druck zu billigsten Preisen

Kaiser & Co., Bern

Abteilung

Spezialitäten für Hotels

(1845)

Hotel I. Ranges

in Champéry (Vaud), sucht
zur Vergrosserung auf ca. 120 Betten einen

Teilhaber

mit 40.000 Franken. Sommer- und Winter-Ressort. Offerten an Sensal Barfuss, Bern.

Perserteppiche

leider leicht zerstörbar. Firma zu bequemen Zahlungsbedingungen.

Gef. Anfr. u. F. D. O. B. 17 an Rudolf Mosse, Frankfurt a. M. (1792)

Billigste

Bezugsquelle.

(Direkter Einkauf von den Produzenten)

Verseide stets nur la. Ware
P. Bahn und Post gebrachte Tafelwaren

zu 38 Cts per Kg. 50 Kg. Fr. 19.—

100 Kg. Fr. 29.— Kabinen zu 15 Cts

per Kg. Ja. Magerwick, weichräufig

z. gut. halbfest, zu 80 Cts per Kg.

Fr. 2.35 per Kg. Ia. Qual. zu

Fr. 1.85 per Kg. Ia. Tisler, voll-

fett, 4—5 Kg. schwer, Fr. 2.10

per Kg. Obstbaumteine, nur echt,

26—28 grädig, zu Fr. 1.80 per Lit.

Aepfelkirschen zu 30 Cts.

Ja. Milchz. sehr hoher Kran-

kenstein, in Originalpäckli, 16.1 lit.

Fr. 1.30 per Lit. (Fleisch inbe-

griffen). Ja. Rosé, feinster Tisch-

wein, zu Fr. 1.55 per Liter.

Caroli-Däniker, Versandhaus,

BOSWIL (Argau).

NB. Bitte Fässer od. Korbflaschen

einzudünnen zum Füllen, so werden

die Kosten geringer. (1944)

Fruitkiste, streng solid, 21

Jahre, profiel in englisch und

französisch, Stenographie.

Maschinenschriften, deutsch

und amerikanischer Buchführ-

ung, sucht wieder Stellung als

Hotelbuchhalterin

per 1. oder 15. Januar. Zeug-

liste und Bild zur Verfügung

Posten mit freier Station er-

wünscht. — Gef. Angebote

unter M. M. 4398 an Rudolf

Mosse, München.

(1940)

Hotel-Zimmer

in nur erstklassiger Ausführung zu vor-

teilhaften Preisen liefert zufolge vorzüglicher

Organisation

M 26 L (1941)

Die Gewerbe-Halle Luzern.

Hotel-Zimmer

in nur erstklassiger Ausführung zu vor-

teilhaften Preisen liefert zufolge vorzüglicher

Organisation

M 26 L (1941)

LODGE DU OESTERREICH-DOUVRES

ligne des servis par de splendides

piquebots & turbans, par meubles

de lait et bronze et pierre grise.

Meubles et tableaux de la collection

serre entre l'Angleterre et le Conti-

et la "Princesse Elisabeth" qui datent

longtemps de la reine Victoria.

vitesse. Télégraphie Marconi et service postal à bord de la chaloupe

gratuit. — Offerten erbeten

gratuit à l'Agence des Chemins de fer de l'Etat Belge, St-Georges, 1, Bruxelles.

(1933)

in auserwählten guten und preiswürdigen Sorten Acht verschiedene Qualitäten per 100 Rollen v. 18. Fr. bis Fr. 39. Gef. Muster verlangen ::

Kaiser & Co., Bern :: Abteilung :: Spezialitäten für Hotels

(1849)

Pacht oder Kauf gegen Tausch

eines mittelgrossen, guten

Hotels mit Jahres- oder Zwölfmonatsbetrieb gesucht.

Tauschobjekt besteht in moderner Villa. Nähe schweizerischer Grossstadt.

Nähe schweizerischer Grossstadt.

Offerten erbeten unter Chiffre Z. S. 5493 an die Annonce-Expedition Rudolf

Mosse, Zürich.

(1938)

ETAT BELGE

2 SERVICES PAR JOUR

PAQUEBOT & TURBANS

PARIS MARSEILLE

PARIS PORTUGAL

PARIS ALGERIA

PARIS TUNISIE

PARIS BAGDAD

PARIS CHINE

PARIS JAPAN

PARIS HONG KONG

PARIS SINGAPOUR

PARIS TAIPEI

PARIS HONKOK

PARIS KOREA

PARIS CHINA

PARIS INDIA

PARIS PAKISTAN

PARIS BANGKOK

PARIS THAILAND

PARIS VIETNAM

PARIS CAMBODIA

PARIS LAOS

PARIS MONGOLIA

PARIS TIBET

PARIS NEPAL

PARIS BHUTAN

PARIS SRI LANKA

PARIS MALDIVES

PARIS INDONESIA

PARIS PHILIPPINES

Personal-Anzeiger.

Die HH. Prinzipale sind gebeten, eingehende Offerten baldmöglichst zu erledigen und Rücksendungen zu frankieren. Die HH. Angestellten sind gebeten, ihren Offerten Rückporto beizulegen, nur unaufgezogene Photographien zu verwenden und Originalzeugnisse als eingeschriebene Geschäftspapiere zu versenden. Über allfällige Anfragen betreffend Chiffre-Inserate kann eine Auskunft prinzipiell nicht erteilt werden.

Zur gefl. Kenntnisnahme.

Wir ersuchen hiermit die Herren Prinzipale, die noch im Besitz nicht passender Offerten sind, um Rücksendung der noch bei ihnen lagernden Photographien und Zeugnisse. Zahlreiche Zuschriften von Seiten der Angestellten legen uns nahe, dem Personal in Zukunft die Namen der säumigen Hotels bekannt zu geben, damit die so lästigen Reklamationen nicht mehr an uns gerichtet, sondern direkt vorgebracht werden können. Desgleichen werden die inserierenden Angestellten ersucht, Ihnen zugehende Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beantworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue“.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate bis zu 8 Zeilen werden berechnet
Entsprechend den Kosten je Zeile.
Jede unverbindliche Wiederholung.
Mezzetinen werden bei der erstenmaligen Insertion mit je 50 Cts. und bei Wiederholungen mit je 25 Cts. Zuschlag verrechnet.
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen der Presse und Zeitungen enthalten.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Chef de cuisine, tüchtig, sparsam, für 1. Mai (Salonsuite) am grossen Hotel mit seinem Restaurant allen Ranges auf Interieur und Service ausreichend beworben. Photo, Gehaltssprache und Altersangabe erbeten. Chiffre 3708

Chef de cuisine, tüchtig und sparsam, in Haus L. Ranges der franz. Schweiz gesucht. Eintritt Anfang Januar. Referenzen erbeten. Chiffre 3707

Chef de réception, tüchtig, sprachkundiger, gesucht für das Sommersaison. Offerten an Hotel des Balances-Belleve, Lutzen. (5789)

Chefekochin oder Koch, tüchtig und selbständiger, gesucht für das Sommersaison, am Küchen (O) Bettens Hotel, Photo und Gehaltssprache erbeten. Chiffre 3708

Gesucht nach einem Koch, zum sofortigen Eintritt: neben tüchtigen Chef Kochen, schweizer Koch, zw. 15. Mai: eine **Wirtschaftsleibesleidessarz**, erfahrene, energische Persönlichkeit, mit besten Empfehlungen aus ersten Häusern, einer grossen Dampfwaschanstalt und Bürgern vortheilen kann, sowie eine grosse Erfahrung im Betriebe eines Hauses, mit führlicher Menge mit Zeugnissen und Photo bestempelten Bewerberinnen an Hotel u. Kursus St. Blasien (Schwarzwald). (5799)

Gesucht zu sofortigem Eintritt: tüchtiger **Bademeister** und jüngster **Liftler**. Gef. Offerten an Strand Hotel, Zürich. (5811)

Gesucht für das Hotel und Kurhaus St. Blasien (Schwarzwald) und kommt sommersaison: 1. Chef Saucier, 1. Chef Entremetteur, Chef Rotisseur, 1. Chef Diät, sowie die entsprechenden Alters, falls möglich, Nachwuchs, mit besten Empfehlungen aus erstklass. Häusern finden Berücksichtigung. Zeugnisse und Photo erbeten. (5798)

Gesucht für Januar: einfache **Saalliehrochter** und flinke **Zimmermädchen**. Sprache nur deutsch. Gef. Offerten an Hotel Braun-Bellau, Rapallo bei Genau. (5791)

Gesucht in ostschweizerisches Kurhaus, für nächste Sommeraison: Küchenchef, 1. Alde, 1. Sekrétaire, 1. Obersteward, 1. Portier, 1. Zimmermädchen, 1. Wascherin, 1. Wascherin, 1. Portier, Offerten mit Zeugniskopien, Photo u. Retourmarken erbeten. Hotel Terminus, Bordighera (E). Lausanne, Hotel Marina, Antivari (Montenegro). (5785)

Gesucht nach Antvari (Montenegro), zum sofortigen Eintritt: neben tüchtigen Chef Kochen, zw. 15. Mai: eine **Kaufleutechsellassarz**, erfahrene, energische Persönlichkeit, mit besten Empfehlungen aus ersten Häusern, einer grossen Dampfwaschanstalt und Bürgern vortheilen kann, sowie eine grosse Erfahrung im Betriebe eines Hauses, mit führlicher Menge mit Zeugnissen und Photo bestempelten Bewerberinnen an Hotel u. Kursus St. Blasien (Schwarzwald). (5799)

Gesucht für das Hotel und Kurhaus St. Blasien (Schwarzwald) und kommt sommersaison: 1. Chef Saucier, 1. Chef Entremetteur, Chef Rotisseur, 1. Chef Diät, sowie die entsprechenden Alters, falls möglich, Nachwuchs, mit besten Empfehlungen aus erstklass. Häusern finden Berücksichtigung. Zeugnisse und Photo erbeten. (5798)

Gouvernante d'étage. Hôtel de tout premier ordre cherche à pour le mois de Juillet une bonne gouvernante pour les trois langues et connaissant bien sa partie. Européen copies de certificats et photo. Chiffre 3785

Gouvernante d'étage. Hôtel de premier ordre à Rome détroit deuxième gouvernante pour la saison d'hiver. On exige connaissance des langues, présence, aptitudes, références du premier ordre. Chiffre 3784

Kochchef in erster Klasse, Berg hotel gesucht. Deutschschweizer bevorzugt. Empfehlungen aus Sommer- und Winterzeit. Gute Kenntnisse der Regiminesse absolut erforderlich. Chiffre 3800

Kochchef (L.), tüchtiger, gesucht, event. für sofort. Gute Bezahlung. Ohne erstkl. Zeugnisse und Referenzen Annahme untersagt. Zeugnisse und Gehaltssprache erbeten. Chiffre 3796

Sekrétaire. Gesucht für nächste Sommersaison, in erstklassiges Hotel des Engadins, jüngster, tüchtiger Sekrétaire-Korrespondent, empfohlen durch einen grossen Betrieb, mit den Hauptsprachen vollkommen beherrschend und mit sämtlichen Bureauarbeiten vertraut. Offerten von Bewerberinnen die ihrer Sache sicher sind, mit Photo, Altersangabe und Gehaltssprache erbeten. Chiffre 3798

Buchhalter (Sekrétaire), seriöser Mann, Deutschschweizer, sprachkundig, mit allen Bureauarbeiten bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut mit der Führung eingehender Offerten und Jahresengagement. Chiffre 732

Bureau & Réception. Buchhalter (Sekrétaire), seriöser Mann, Deutschschweizer, sprachkundig, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut mit der Führung eingehender Offerten und Jahresengagement. Chiffre 732

Buchhalter (Sekrétaire), seriöser Mann, Deutschschweizer, sprachkundig, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Chef de réception - Kassier - I. Sekrétaire, tüchtiger, seriöser Fachmann, Sachverständiger für 4 Hauptsprachen, bestens vertraut und erfährt, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücherei Hotels und Pensionen. Chiffre 47

■■■ DIREKTOR ■■■

Schweizer, anfangs Dreissiger, tüchtiger Fachmann mit la. Referenzen und Beziehungen, seit Jahren in leitender Stellung, in erster Weltfirma, sucht Direktion erstklassiges Hauses auf kommenden Sommer, Saison- oder Jahresstelle.

Gef. Offerten unter Chiffre Z. O. 5289 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich.

(1918)

Hotel-Direktion gesucht

eines erstklassigen Hotels von tüchtigem, sprachenkundigem Fachmann mit reichen Erfahrungen im gesamten Hotel- und Restaurationswesen; eventuell mit eigener und sprachenkundiger Frau, beide gesetzten Alters und mit prima Referenzen.

Offerten unter Chiffre Z. L. 5036 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich.

(1899)

Maître d'Hôtel

ledig; energisch, sprachenkundig, prima Restaurateur und disponier, feinste Zeugnisse und Referenzen,

sucht Stellung

in nur grosses, erstklassiges Hotel, gleichviel wo. Offerten sub Chiffre Z. P. 5140 an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich.

(1914)

Meyer's echte Freiburger Brezeln und Bierstengel zu Bier, Wein und Käse, monatlang haltbar 600 Stück Brezeln Fr. 9.50 (fr. verz. gegen Nachz. 1200 Bierstengel ... 10.-) jahmainer.d. Schweiz Freib. Brezelfabrik. Fr. Meyer-Marthe, Freiburg, Breisg. S.

(1908)

Zu verkaufen wegen anderweitiger Inanspruchnahme:

Hotel und Restaurant Bellevue IN SPIEZ

mit Mobiliar, in günstiger Geschäftslage. Jahresgeschäft mit 25 Betten und sicherer, guter Clientel. Notwendiges Kapital Fr. 20.—30.000.— Agenten verbieten.

Offerten nehmen entgegen: der Eigentümer und der Beauftragte Hadorn, Notar.

Spiez, 16. Dezember 1912.

(1906)



640

A vendre Mobilier de l'Hôtel Terminus à Lausanne.

Pour cause de démolition, on offre à vendre, pour le 31 décembre 1912, un mobilier d'hôtel de 50 chambres, salon, salle à manger, bureau, meubles de jardin, etc.

Le mobilier peut être examiné par chambre complète, pendant qu'il est utilisé, l'hôtel étant encore en pleine exploitation.

S'adresser par écrit, sous chiffres Z. S. 5568, à l'Agence de Publicité Rudolf Mosse, Zurich.

Spielkarten-Etuis
Jassreglement
Jassdeckeli
Münztabelle

Gef. Prospekt mit Preisen verlangen.

Kaiser & Co., Bern
Abteilung Spezialitäten für Hotels

(1844)

Hotel-Kauf

Ein kapitalkräftiger, tüchtiger Hotelier sucht auf Frühjahr ein gut rentables

HOTEL zu kaufen.

Ca. 60—80 Fremdenbetten. Jahresgeschäft in der Schweiz wird bevorzugt.

Offerten unter Chiffre Z. B. 5127 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich.

(1913)



Ue 553

Muster u. Prospekte gratis.

Clémentine A. G. Fribourg.

ADLER Vorzüglichste Nähmaschine mit Pat. Umschaltung zum Stopfen und Stickern doppelter Riemenlauf Kugellagergestell mit autom. Stellfuss.

Elektr. Antrieb unsichtb. angeord. Motor Antriebe für jede Nähmaschine passend. An jede Lichtleitung anzuschliessen. (1904) Konkurrenzlos billig!

Güttinger & Co.
Zürich I
Sihlstrasse-Stettmüllergasse.



A
MI

Schwer Versilbernde Bestecke und TAFEL-GERÄTE der Weltmarken WMF & Christofle Besichtigen Sie unser reichsstiftetes Lager. Kein Kaufzwang.

Bahnhofstr. N° 26.

Zu verkaufen

Familienverhältnisse wegen: Bahnhof-Restaurant

mit Fremdenpension

in auffühlendem Kurort des Jura, mit Drahtseilbahnverkehr und in unmittelbarer Nähe von grösserer Stadt. Prachtvolle und aussichtsreiche Lage. Jahresbetrieb. Tüchtigen Leuten gutes Auskommen gesichert. Offerten unter Chiffre Z. L. 5236 an die Annoncen-Exped. Rud. Mosse, Zürich.

(1910)

PROPPA REKLAME AUF PROPPA ZUCKER

CULMANNSTR. 33 - ZÜRICH.

(1788)

Fremdenpension

zu vermieten in der Nähe von Clarens, an der Transversal-Magistrale, 2800 Betten, Zentralheizung, elektrische Licht, Garten, Übernahmedeckungen etc. lieferfähig.

Service spécial pour hôtels, pensions, restaurants, cafés, etc.

Postphone 3151.

(1915)

Hotel-Wäscherei-Einrichtungen

für Hand- oder Kraftbetrieb, mit und ohne Aufstellung eines Dampfkessels (Hochdruck oder Niederdruk), sowie Desinfektionsanlagen etc. liefert zeitweise zehn in erstklassiger Ausführung

Forster Wäscherei-Maschinenfabrik

Rumrich & Hammer, Forst-Lausitz

Filiale: Berlin S. W. 48, Friedrichstr. 235

Musterlage in Zürich, Volkmarstrasse 9.

Vertreter:

Gersbach & Cie.,

Sihlhofstrasse 9, Zürich I.

(1914)

Für Besichtigung meiner Massen-Kulturen sind Interess. eingeladen

... Grösste ... Spezialkulturen

Massenanzucht von sämtlichen Gruppen- und Teppichbeispflanzen inkl. aller guten empfohlenen Neubr. Vorrat ca. 500 Paar Pflanzen in allen Größen.

Fortwährend grösste Treibarbeit von blühenden Dekorationspflanzen und abgeschnittenen Blumen. Beste und zuverlässigste Verpackung bei jeder Jahreszeit.

C. Baur, Grossversandgärtner, Zürich-Albisrieden

Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands

Illustrirter Katalog und Preisverzeichnis gratis und franko.

N. Kulturen umfassen: 45 Gewächshäuser, 14 heizb. 21 lange Zement-Spaltgräben, 3000 Kulturbettler, 11 Jack. Kulturb.

Telegr.-Adr.: Baumgärtner Zürich. TELEPHON 2575

Moderne maschinelle Eis- und Kühlmaschinen-Anlagen jeder Grösse, nach dem Kohlensäure-System, erstellen als Spezialität Steinbrüchel & Raschert, Zürich

General-Vetreter der Maschinenfabrik Sürth. Kaspar Escher-Haus.

Im Laufe des Jahres 1912 allein haben wir ca. 30 Anlagen mit einer Gesamtleistung von ca. 200.000 Calorien pro Stunde verkauft; u. a. eine grössere Anlage für Raumkühlung und Eisfabrikation nach dem Kohlensäure-System an das Savoy-Hotel Baur en Ville in Zürich.

Eine Muster-Anlage befindet sich im Hause und kann dieselbe jederzeit im Betriebe vorgeführt werden.

Kosten-Voranschläge und Ingenieurbesuch gratis.

(1779)

BUCHFÜHRUNG

Ordnen u. Nachfügen in Rückstand geraten. Erreichung d. Amerik. Buchhaltung. Begründung. Buchhaltung. Buchrelexpert. Reisebüro. Schneidersche Zürich. Scheinzettelstr. 15. Telefon 9042.

(1904)

Directeur

disposant de 20,000 fr., avec femme très capable et énergique, parlant les langues, cherche place stable.

Hôtelier actuellement. Offres sous chiffre Z. 28514 L. à Hasenstein & Vogler, Lausanne. (1914)

Rideaux

Tous les genres F. Stäheli & Cie St. Gallen

(1801)

Zeugnis-Copien

in Schreibmasch. schnell,

sauber und billig. (1903)

Gertrud Opitz

Zürich I. Löwenstr. 02,

beim Bahnhof.

Suisse, âge de 30 ans, en ce moment

Chef de réception

dans une des premières maisons du Sud-Ouest de la France,

cherche place

similaire ou comme directeur d'un hôtel de 1er ordre, évén. comme directeur d'ordre. Possède à fond les trois langues principales et munie de références de tout premier ordre. Envir. sous chiffre Z. O. 4764 à l'agence de publicité Rudolf Mosse, Zürich.

(1909)

Offerten

unter Chiffre befördert die Annoncen-Expedition

Rudolf Mosse

Zürich, Theaterstr. 5

In Hunderten von Annoncen lief man täglich diesen Edelglanz, ein Beweis, wie man es nicht mehr findet bei kleinen Anzeigen, wie Gestalten u. Umgebungen alter Art, der Unmonotonie, der Kreativität, der Witz, die Welle machen. Die Schnittmuster, welche die verschiedenen manchmal, wie kostbare Sachen sind, machen die Verarbeitung mit Weißgold, die Verzierung mit Gold, die Gestaltung und Ausstattung der Blätter, richtige Wahl der Blätter, sorgfältige Distinktion (einzelne Blätter werden aus dem Gold, Silber, Platin, angefertigt) u. eine Geschicklichkeit an Kosten, Zeit und Arbeit.

Telegr.-Adr.: Baumgärtner Zürich. TELEPHON 2575