

**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>**



Einundzwanzigster Jahrgang  
Erscheint jeden Samstag  
Organ und Eigentum des  
Schweizer Hotelier-Vereins

Vingt et unième Année  
Paraît tous les Samedis  
Organe et Propriété de la  
Société Suisse des Hôteliers

Die Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis. Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

ALLEINIGE INSERTATEN-ANNAHME: RUDOLF MOSSE, Annoncen-Expedition  
Zürich, Aarau, Basel, Biel, Bern, Chur, Glarus, Luzern, Montreux, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Berlin, Breslau, Chemnitz, Dresden,  
Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Strassburg i. E., Stuttgart, Wien  
sowie durch die Exp. d. Bl.  
Fr. 1.—, per Petizelle, für Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.25. Vereinsmitglieder 50% Vergünstigung.

LES ANNONCES sont uniquement reçues par RUDOLF MOSSE, Agence de Publicité  
Zürich, Aarau, Basel, Biel, Bern, Chur, Glarus, Luzern, Montreux, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Berlin, Breslau, Chemnitz, Dresden,  
Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Strassburg i. E., Stuttgart, Wien  
ainsi que par l'adm. du journal.

INSERTIONS-RECHERCHES: Pro 7 spatiales Petizelle oder deren Raum 25 Cts., für Anzeigen ausl. Ursprungs Fr. 1.25. Vereinsmitglieder 50% Vergünstigung.  
La petite ligne ou son espace 25 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 55 cts.; réclames  
fr. 1.— par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.25. Sociétaires 50%, de remise.

ABONNEMENT: SCHWEIZER: Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.  
(inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.  
ÉTRANGER: Jährl. Fr. 20.—, halbjährl. Fr. 10.—, vierteljährl. Fr. 5.—, 2 Monate Fr. 3.50, 1 Monat Fr. 1.75.

ABONNEMENTS: (fr. 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 • Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. • TELEPHONE No. 2406. • Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. • Compte de chèques postaux No. V, 85 •

Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

**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 prospérité 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!**

**Neujahrsgatulationen.**

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

Die Spender werden im Organ veröffentlicht und betrachten sich damit von der Versendung von Neujahrsgatulationskarten 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 bien vouloir envoyer à la rédaction de l'«Hotel-Revue» (Compte de Chèques postaux No. V, 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 Hôteliers,  
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, Chamoniex . . . . . Fr. 10.—  
Mr. F. Balzari, Hôtel Métropole, Mailand . . . . . » 10.—  
Mr. Jacq. Breuer, Hôtel Régis, Montreux-Clarens . . . . . » 5.—  
Familie Cachat, Grand Hôtel Cachat et du Mont-Blanc, Chamoniex . . . . . » 20.—  
Mr. C. Flück, Basel . . . . . » 20.—  
Mr. A. Gindraux, Hôtel Beau-Site, Zermatt . . . . . » 20.—  
Mr. M. Hotop, Hôtel National, Genève . . . . . » 10.—  
Mr. L. Liebermann, Hôtel Gibbon, Lausanne . . . . . » 10.—  
Mr. M. Neubauer, Neues Sanatorium, Davos-Dorf . . . . . » 10.—  
Mr. C. W. Seeger, Seeger's Victoria-Hotel, Bordighera . . . . . » 5.—  
Mr. E. Seiler, Hôtel Métropole, Interlaken . . . . . » 20.—

**Vom 7. bis 13. Dez. eingegangene Beträge:**

**Sommes versées du 7 au 13 décembre:**

Mr. A. Arnold, Hôtel Richemont, Genève . . . . . Fr. 20.—  
Mr. E. Bilmair, Gd. Hôtel de Noailles et Métropole, Marseille . . . . . » 20.—  
Mr. H. Bischoff, Direktor, Park Hotel, Guntlen . . . . . » 10.—  
Mr. Georges Breuer, Hôtel Breuer, Montreux . . . . . » 10.—  
Mr. Ch. Fr. Buttica, Alexandra-Hotel, Lausanne . . . . . » 20.—  
Mr. V. Ernens, Hôtel de Russie et Continental, Genève . . . . . » 10.—  
Mr. J. Escher, Hôtel Gouronne et Poste, Brig . . . . . » 10.—

Mlle. S. Gassmann, Hôtel Washington, Lugano . . . . . Fr. 5.—  
Mr. Ch. Genillard, Gd. Hôtel Muveran, Villars s/Ollon . . . . . » 10.—  
Mr. Rob. Haase, Hôtel Jura, Bern . . . . . » 10.—  
HH. Gebr. Haeffli, Hotel Schwanen und Rigi, Luzern . . . . . » 20.—  
HH. Gebrüder Hauser, Hotel Schweizerhof, Luzern . . . . . » 20.—  
Mr. J. Landry, Hôtel St. Gotthard, Lugano . . . . . » 5.—  
Mr. P. Marguet, Hôtel Victoria, Beatenberg . . . . . » 10.—  
Mr. H. Morlock, Terminus Hotel, Nyon . . . . . » 20.—  
Mr. A. Müller, Generaldirektor, Hotels Victoria u. Jungfrau, Interlaken . . . . . » 20.—  
Mr. P. Petzold, Hotel Edelweiss, Adelboden . . . . . » 5.—  
Mr. M. Raisin, Kurhaus, Macolin . . . . . » 10.—  
Mr. J. Selter, Hôtel Glacier du Rhône, Glatsch . . . . . » 10.—  
Mr. A. Steiner, Dir., Trianon-Hôtel aux Terr., Treport-Mer (Seine-Inf.) . . . . . » 20.—  
Mr. R. Voruz, Directeur, Grand Hôtel Château Bellevue, Sierre . . . . . » 10.—  
Til. Familie Wildholz, Hotel Wildholz, Hiltterfingen . . . . . » 5.—

**Vom 14. bis 20. Dez. eingegangene Beträge:**

**Sommes versées du 14 au 20 décembre:**

Mr. O. Aeschlimann, directeur, Grand Hôtel & Palace Hôtel, Vevey . . . . . Fr. 10.—  
Mr. E. Amstad, Hotel Sonne, Beckenried . . . . . » 5.—  
MM. Balli & Cie., Grand Hôtel, Locarno . . . . . » 20.—  
Mr. B. Bisinger, Modern Hotel Jura-Simplon, Lausanne . . . . . » 10.—  
Mr. Arnold P. Boss, Direktor, Hotel Beau-Rivage, Thun . . . . . » 10.—  
MM. H. Bundt & fils, Hotel Continental, Lausanne . . . . . » 10.—  
Mr. A. Burkhardt, Hotel Monopole, Genève . . . . . » 5.—  
HH. Gebr. Cattani, Hôtels Cattani, Engelberg . . . . . » 20.—  
Mr. A. H. Chatelan, Directeur, Grand Hôtel, Château-d'Oex . . . . . » 10.—  
Mr. César Delachaux, Hôtel Bellevue, Neuchâtel . . . . . » 10.—  
Mr. Ed. Dreyer-Wenzel, Bahnhofbuffet, Luzern . . . . . » 10.—  
Mr. M. Dreyfus, Grand Hôtel de Menton, Menton . . . . . » 10.—  
Mr. F. Eggmann, Direktor, Bad Weissenburg . . . . . » 10.—  
Mr. Otto Egli, directeur, Beau-Rivage, Palace, Ouchy . . . . . » 10.—  
HH. Ehret & Zähringer, Park-Hotel, Lugano . . . . . » 10.—  
Mr. Paul Elwert, Hotel Zentral, Zürich . . . . . » 10.—  
Mr. Meinrad Feller, Hotel des Alpes, Fiesch . . . . . » 5.—  
Mr. J. Freudweiler, Le Grand Hôtel, Villars s/Ollon . . . . . » 10.—  
Mr. F. Garner, Direktor, Bad Stachelberg, Linthal . . . . . » 20.—  
Mr. W. Hagen, Grand Hôtel, Baden . . . . . » 20.—  
Mr. C. G. Helbling, Tonhalle-Restaurant Zürich . . . . . » 20.—  
Frau W. Hornbacher, Hotel Engadinerhof, St. Moritz-Bad . . . . . » 10.—  
Mr. J. Hüster-Heller, Hôtel Château & Gütsch, Luzern . . . . . » 10.—  
HH. Gebrüder John, Hotel Spiez, Spiez . . . . . » 10.—  
Mr. Gérard Kraft, Grand Hôtel & Hotel Italia, Florenz . . . . . » 20.—  
HH. Kraft-Söhne, Hotel Bernerhof, Bern . . . . . » 20.—  
Mr. Dr. F. Kravenhüll, Nervenheilanstalt Friedheim, Zihlschlacht Zürich . . . . . » 10.—  
Mr. Hans Lüdi, Direktor, Dolder Grand Hôtel & Hotel Waldhaus Dolder, Zürich . . . . . » 20.—  
Mr. J. Matti, Interlaken . . . . . » 10.—  
HH. Gebr. Maurer, Hôtel du Nord, Interlaken . . . . . » 10.—  
Mr. W. Michel, directeur, Grand Hôtel des Bergues, Genève . . . . . » 10.—  
Mr. A. Misch-Vogt, Basel . . . . . » 10.—  
Mr. J. Müller, Hotel Germania, Luzern . . . . . » 5.—  
Til. Familie Oesch, Regina Hotel Jungfraublick, Interlaken . . . . . » 20.—  
Mr. A. Reber, Hotel Reber au Lac, Locarno . . . . . » 10.—

Mr. C. Reichmann, Hôtel Reichmann au Lac, Lugano-Paradiso . . . . . Fr. 20.—  
Mr. A. Riedel, Hôtel du Lac, Vevey . . . . . » 10.—  
Mr. G. Rocco, Hôtel Waldhaus, 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 & Sicker, 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. Amisler, Kurhaus Hotel des Bains, St. Moritz-Bad . . . . . » 20.—  
Mr. L. Antille, Hôtel du Parc, Montana s/Sierre . . . . . » 10.—  
Mr. Victor Aubert, Directeur, Grand Hôtel, Caux . . . . . » 10.—  
Mr. Hans Badrutt, Palace Hôtel, St. Moritz-Dorf . . . . . » 20.—  
Mr. L. Baroni, Directeur, Grand Hôtel Excelsior, Montreux . . . . . » 10.—  
Mr. F. Braward, Gd. Hôtel des Alpes, Interlaken . . . . . » 10.—  
Mr. L. Bertolini, Hotel Europe, Milan . . . . . » 10.—  
Mr. J. Bisinger-Fuchs, Hotel Weisses Kreuz, Lugano . . . . . » 10.—  
Mr. A. Bohrer-Heim, City Hotel, Zürich . . . . . » 20.—  
Mr. O. W. Bosset, Directeur, Hôtel Bellevédère, Chesières . . . . . » 5.—  
Mr. Bucher-Durrer, Palace Hotel, Luzern, Hotels Birgenstock . . . . . » 20.—  
Mr. J. Cereda-Camenisch, Hotel Walter, Lugano . . . . . » 10.—  
Mr. G. Clericetti, Lloyd-Hotel, Lugano . . . . . » 10.—  
Mr. J. Corai, Directeur, Hotel des Trois Couronnes, Vevey . . . . . » 10.—  
Mme. Veuve O. Cornut, Grand Hôtel Clerc, Martigny-Ville . . . . . » 10.—  
MM. Couttet frères, Hôtel Couttet et du Parc et Hôtel Royal et de Saussure, Chamoniex . . . . . » 20.—  
Mr. J. V. Dietsch, Grand Hôtel des Salines, Rheinfelden . . . . . » 20.—  
Mr. J. V. Dietsch jr., Hotel Dietsch & Krone, Rheinfelden . . . . . » 10.—  
Mr. W. Driestmann, Hôtel Suisse, Genève . . . . . » 10.—  
Mr. A. Frêne, Hotel Terminus, Montreux . . . . . » 5.—  
Mr. E. Gaiser, Park-Hôtel Glion . . . . . » 10.—  
Frau B. Garré, Hotel Rosengarten, Ragaz . . . . . » 10.—  
Mr. G. Gerke, Eden-Hotel, Lausanne . . . . . » 10.—  
Mr. C. Giger, Hotel Beau-Rivage, Luzern . . . . . » 10.—  
Mr. H. Golden, Hotel Schwert, Zürich . . . . . » 10.—  
Mr. K. Gölz-Gyr, Bad-Hotel Bären, Baden . . . . . » 10.—  
Mr. H. Haeffli, Park-Hotel Sonnenberg, Engelberg . . . . . » 10.—  
Mr. J. B. Hagen, Hôtel Royal Westminster, Menton . . . . . » 20.—  
Mr. E. Heer, Hotel Bristol, Lausanne . . . . . » 5.—  
Mr. J. Hügi, Regina Hotel Blümli, Wengen . . . . . » 10.—  
Mr. K. Hügi, Kurhaus Weissenstein . . . . . » 5.—  
Mr. A. Immer-Wyler, Park Hotel Favorite, Bern . . . . . » 10.—  
Mr. Kiesel, Direktor, Hotel Viamala & Posthotel, Thun . . . . . » 10.—  
Mr. C. Landsee, Hotel Tyrol, Innsbruck . . . . . » 10.—  
Mr. Leemann, Hôtel la Prairie, Chailly . . . . . » 5.—  
Mr. Jules Lippert, Regina Hotel, Baden-Baden . . . . . » 10.—  
Mr. R. Lips, Hotel Monopol, St. Moritz-Dorf . . . . . » 10.—  
Mr. R. Mader, Hotel Wallhalde-Terminus, St. Gallen . . . . . » 20.—  
Mr. C. Manz, Direktor, Carlton Hotel, St. Moritz-Dorf . . . . . » 5.—  
Mr. Ernst Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich . . . . . » 20.—  
Mr. H. Monze, Le Grand Hôtel, Cannes . . . . . » 20.—  
Mr. L. Moinat, Hôtel de Paris, Montreux . . . . . » 10.—  
Mr. F. Morlock, Zug . . . . . » 10.—  
Mr. A. Muth, Hotel Edenhouse, Luzern . . . . . » 10.—  
Mr. R. Pasche, Directeur, Hotel Beau-Séjour, Lausanne . . . . . » 10.—



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

## Zugunsten des Tschumifonds der Fachschule

und zur Entbindung von den Neujaursgratulationen ist eingegangen und wird hiemit quittiert und bestens verdankt

Von Herrn P. Schnack, Palace-Hotel, Axenfeld: ein Antscheln 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 Sylvesterlocke den Beginn eines neuen Zeitalters ankündigt, wo jedermann 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.

Spürlos, 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 völligen 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 verheerendes Wetter über uns in Waffen starrenden Kontinent entladen wird. Indessen besteht ja momentan berechtigte Hoffnung, dass es bei der Schlichterei am Balkan sein Bewenden haben, und dass sich das Gespenst eines Weltkrieges verziehen werde. In der britischen Hauptstadt markten die Abgesandten der kriegführenden Staaten um verwüstete Landstriche und auch die Grossmächte versuchen allen Ernstes, einen Ausweg aus dem Labyrinth der Balkansorgen zu finden, der ebensowohl den grossen, wie den kleinen Interessenten gangbar erschiene. Das gegenseitige Misstrauen, der Argwohn der führenden Politiker ist zwar ausserordentlich gross; einige Mächte spielen mit ihren Endplänen immer noch Versteckens, und so ist mit einiger Sicherheit heute noch nicht vorzusehen, welchen Lauf der nur notdürftig eingedämmte 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 männermörderischer 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 seinen Verlauf gesetzten Erwartungen bitter enttäuscht und mancherorts schwierige Lagen geschaffen, deren Folgen ganz besonders in der Hotelindustrie zum Ausdruck gelangen. In fast ganz Europa verregnete der Grossteil der Hochsaison, wodurch in vielen Gebieten starke Betriebsausfälle entstanden, die auch durch erheblich günstigere Herbsttage nicht mehr wett gemacht werden konnten. Vor allem haben natürlich die Höhenstationen ziemlich gelitten, ihr Saisongeschäft steht weit hinter dem vorjährigen zurück; von einer allgemeinen Krise der Hotellerie, 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 pflegen und die nebst dem stets einen regen Passantenverkehr aufweisen, von der Sachlage wohl einigen Vorteil; allein auch ihnen verschaffte 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 Hotellerie vermag auch den entsetzten Misserfolg umso eher zu über-

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

Für die Hotellerie 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 Wirtgewerbe, ob schon 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 hier und da zu Zusammenbrüchen geführt hat, wie gelegentlich aus den Konkursnachrichten hervorgeht. Der Schweizer Hoteller-Verein arbeitet dieser Bewegung zwar seit Jahr und Tag nicht gänzlich 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 angetan sind, spekulative 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 nensächlicher Art hatte sich die Generalversammlung dieses Mal wieder mit Fragen von grosser Tragweite zu befassen. Im Vordergrund 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 vielbefahrene Traktandum: Feststellung des Beschlusses «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 Regulativs über die Entscheidungspflicht des Hotelgastes bei Nichtbezug bestellter Zimmer, das den Mitgliedern seinerzeit zugestellt wurde; dann die Besprechungen über den Normalarbeitsvertrag und die eidgenössische Fremdenverkehrszentrale. 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 langentbehrte 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 Hotelangestelltenverbände 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 Unterpfand guter Beziehungen zwischen Prinzipalität 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 Hotelmeldedienst inaugurirt worden, der eine direkte Verbindung zwischen den Schweiz. Wintersportplätzen und ihrer englischen Klientele herstellen soll.

Bietet so die Vereinstätigkeit ein Bild tatkräftiger 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 Gönner, Hr. J. Tschumi, für immer die Augen schloss; allein es gebietet 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 neu eingeführten Kochlehrkurse haben sich, wie aus verschiedenen hier publizierten Berichten hervorgeht, 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 engeren Hotelfaches, des Kell- und Küchenessorts, der Propaganda und des Verkehrswesens. Dank einem grossen Stabe bewährter und im Fache versierter Mitarbeiter vermochten wir unseren Lesern jährlich eine Fülle belehrender 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 Hotellerie begegnen. — So bildet denn der uns zuteil gewordene Beifall einen Ansporn mehr, auf dem bisherigen Kurse weiterzusteuern. Wir sind auch stets bereit, Begehren 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 Zieles der rührigen Mitarbeit aller jener Fachleute, die Willens sind, an der Hebung der Standesinteressen und der Förderung der Hotelindustrie mitzuwirken.

Die namentliche uneingeschränkte Unterstützung aller bedarf aber auch die Vereinstätigkeit, die den Wünschen und Forderungen des Verbandes nur dann wird Nachachtung 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 Vorstände in seinen Bestrebungen stets werktätig zur Seite stehen.

Unser Blatt wird auch im neuen Jahre allen Vorgängen und Bedürfnissen des engeren Faches seine volle Aufmerksamkeit schenken und nicht erlahmen, jederzeit für die gerechten Forderungen der Hotellerie und des Fremdenverkehrs einzutreten.

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

Prosit Neujahr!

## Die Hotelküche und ihre Kontrolle.

(△ Korresp.)

Nachdruck 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 Umfange hohe Menge von Nährstoffen enthalten und nicht rasch Sättigungsgefühl hervorrufen. Alle Fette sind als nahrhaft zu bezeichnen, am meisten die Butter, nächst dem Rahm, dann Schinken und Gänsefett, zuletzt fette Braten, wie Schweinebraten. Die letztgenannten rufen rasch Sättigungsgefühl hervor.

Von den pflanzlichen Nahrungsmitteln hat das Brot den höchsten Nährwert, da es ohne Wasserzusatz und meist mit Fett genossen wird, während fast alle anderen Vegetabilien zu ihrer Bereitung grosser Wassermengen bedürfen. 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 Schlacken 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 Nahrungsmittels 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 Kalbsbrin, gekochte Kalbsmilch.
3. Gruppe. Rohes Fleisch, wie Tartarsteak oder Schinken, englisch gebratenes Beefsteak, Kartoffelbrei, alte Semmeln, Milchkaffee oder Milchtée.
4. Gruppe. Die meisten gebratenen Fleischgerichte, ferner Rührei, gesottener Hecht oder Forelle, von Gemüsen, Reishreis, 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 beirartigen Gemüse leichter als die geformten, ferner alte 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 nach 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 Darms 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 Gelbsüchtigen dürfen deshalb wenig Fett in der Nahrung empfangen.

Die pflanzlichen Nahrungsmittel werden dagegen schlecht ausgesaugt und es bleibt von Rüben, Wirsinghohl und Kleienbrot bis zu 1/2 oder 1/3 des gesamten Gewichtes unausgesaugt 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 Roggenmehl, 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 das teure tierische Eiweiss das schmackhafteste ist. Die billigsten Nahrungsmittel sind Kartoffeln, Schwarzbrot und Schweinefett; nächst dem kommen als leidlich 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 Pflanzennahrung, 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 Pflanzennahrung vermeidet das Gefühl des Hungers, das das grosse Volumen pflanzlicher Nahrung sehr ausgiebig das Hungergefühl beseitigt. Aber auch zuviel Fleisch hat seine Gefahren.

Das als hochwertiges Nahrungsmittel dienende Fleisch besteht aus den grossen Muskelmassen 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 verästelnden Blutgefässen und Nerven, sowie von Sehnen und Fettgewebe. Beim älterwerdenden Tiere tritt mehr Bindegewebe auf. Die Menge des im Fleisch enthaltenen Saftes und deren gelöster Substanz wird durch den Nahrungszustand 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 Nahrungswert des Fleisches ist durch seinen Gehalt an Eiweissstoffen 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
Hammelf., 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 Eiweissgehalt der verschiedenen Muskeln des gleichen Tieres. Grösser ist jedoch die Differenz bei den einzelnen Fleischsorten in bezug auf Geschmack, Zartheit der Faser und eingetragenen Bindegewebe. Diese Differenzen sind für den Preis einer Fleischsorte viel mehr massgebend als der Gehalt an Eiweiss und Fett. Beim Ochsen rangieren die einzelnen Körperstellen vom preiswürdigsten zum minderwertigen in folgender Reihe: Schwanzstück, Lendenstück, Vorderrippe, Hüftstück, Hinterschinkenstück, Oberweiche, Unterweiche, Wadenstück, Mittelrippenstück, Oberarmstück, Flankenstück, 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 insofern ein wichtiges Nahrungsmittel, als sie noch Spuren von den dem Fleische seinen Hauptwert verleihenden Bestandteilen, den Eiweisstoffen, 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, 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 feingehackte magere Fleisch mit einem Gleichgewicht kallen 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 braungebrannten 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 Wasserbade 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 wohlchmeckende Flüssigkeit herzustellen. Dieses Fleischextrakt lässt sich mit dem im Handel befindlichen Suppen- oder Bouillonwürfeln nicht vergleichen; denn diese sind nicht aus Fleisch, sondern durch Auskochen 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 zu recht serviert, weil sie die Verdauungsssekret liefernde Drüse zur Tätigkeit anregt.

Zu erwähnen sind hier gleichzeitig die zur Herstellung von Suppen in den Handel gebrachten Getreidemehl- und Hülsenfruchtmehlpräparate von Knorr und Maggi, welche wegen ihrer Nährhaftigkeit 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 Leuminosin 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 grösserem Masse 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 reichlicher vorhanden als im Winter; die Nahrung in den Polargegenden besteht grösstenteils aus Oel, Speck und dem Tran, 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, Sauerampfer, Gartenmelde, Mangold. III. Salatgewächse: Gartensalat, Endivie, Feldsalat, Gartenkresse etc. IV. Lauchgewächse: Schalotte, Schnittlauch, Knoblauch, Porree, Speisewiebel. 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, Kardy, 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 Kücheneinkäufe sind verschieden. Es ist klargelegt 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, sondern Fleischfresser 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 eventuell einige Hektoliter Wein dazu!

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

Die robiorierende Diät ist eine Ernährungsform, welche gegen zehrende Krankheiten, wie namentlich Tuberkulose, als Heilmittel gebraucht wird, um den Zerfall der Gewebesubstanzen 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 einherzugehen brauchen, zur Genesung gebracht. Es handelt sich bei dieser Maskur 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 Spannkraften 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 Fettpolys des Körpers, ein kleiner Teil dagegen auf Eiweissmuskulatur 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 beizuwohnen das Vergnügen hatte, und die uns Experten in jeder Hinsicht befriedigte. Die Resultate der Prüfung dürfen als vollwertig bezeichnet werden: sie legen 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 Kochlehrkurse 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 respectable 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 beruhte aber die jüngste Prüfung auf vorzüglicher Basis: sie zeugte 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 reifere 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 Erfolge 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 Hotelküche besaßen, 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 grösseren Hotels Anstellung gefunden, sei es als Chef de Réception, Sekretär, Restaurationskellner usw. Ihnen allen dürften die erweiterten Kenntnisse vom Küchenwesen, die sie sich an unserer Hotelfachschule erworben, nun sehr zu statten kommen. Die zahlreichen Engagements gerade unserer Zöglinge beweisen aber nebenbei, dass die Bedeutung unserer Kochlehrkurse 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 Andereg, unter dessen tüchtiger Leitung sich das Institut der Kochlehrkurse ohne Zweifel in kurzer Zeit ein Renommee schaffen wird, das der Schule aus sich heraus eine beträchtliche Frequenz sichern dürfte. Die bisherigen Leistungen berechnen sich bezüglich zu den schönsten Hoffnungen! A.

## Ein raffinierter Gaunerstreich

dem eine grosse Bank in London zum Opfer fiel, und von dem auch eine Schweizer Bank riskierte, betroffen zu werden, kam dieser Tage vor dem Bundesgericht zur Verhandlung. Die Londoner Bank hatte einem 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 sicherte; die abgehobenen Beträge sollten je-weilen 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 übergab 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, auszahlen. Die Londoner Bank musste diesen letzteren Banken diesen Betrag auf Grund ihres Versprechens im Kreditbriefe ersetzen und belagte nun die schweizerische Sparkasse auf Ersatz der 350 £, die sie wegen der Unterlassung des Vermerkes auf dem Kreditbrief doppelte hatte zahlen müssen. Sie brief 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 Bezogenen bestehende Rechtsverhältnis zu beachten. Solche auf das Verhältnis zwischen Anweisendem und Angewiesenem (hier Kreditbriefverhältnis) hindeutende Vermerke gingen den Nehmer 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 Handelsgebrauche hervorgehen, wie ihn die Klägerin behauptet hat. Allein die Frage, ob ein solcher Handelsgebrauch bestehe, 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 Verlegung des Kreditbriefes nötigen, jedenfalls nicht allgemein und speziell nicht für solche Institute, wie die Beklagte, die nicht Handelsbank ist, verbindlich bestehen. Ob ein solcher

Gebrauch in England bestehe, war natürlich nicht massgebend und ebensowenig, dass die Klägerin in guten Treuen bei Empfang der Anweisung glaubte, dieselbe sei auf dem Kreditbrief abgeschrieben worden. Eine Ueberbindung 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 erklärlich aus dem riskierten Versprechen der Zahlung gegenüber unbekannten Dritten, denen die Pflicht zur Abschreibung der abgehobenen Beträge nicht vorher überbunden 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 Holspost für Feinschmecker. Die Herren Gourmets, denen allein erlesene und seltene Genüsse der Tafel die Seele befüllen können, müssen sich mit Mut wappnen, um mit weltmännischer Fassung eine schlimme Holspost entgegen zu nehmen. Es ist hart, aber es muss gesad werden: die Hoffnungen auf die leckern «Tinanus» auf jene seltamen delikaten argentinischen Schwestern der europäischen Wachtel, sind gescheitert, es ist nichts mit den Tinanus! Seit Jahren wartet die Welt der Feinschmecker mit Spannung auf die grosse Premiere dieser argentinischen Wundervogelchen, die bisher nur den Gaumen jener Feinschmecker entzückten, denen eine Reise nach Süd-Amerika nicht zu umständlich war. Man hat seitdem versucht, den Tinanu in Europa zu ziehen, hat Dutzende von Vögeln und Hunderte von Eiern nach Frankreich eingeführt; aber umsonst, der Tinanu will nun einmal nur den Geschmack argentinischer Gourmets entzücken und hat gegen Europas Klima und damit auch gegen Europas Feinschmecker eine unzerstörliche Abneigung. Nachdem die vielen Versuche ausnahmslos scheiterten, haben jetzt die Vorkämpfer des Tinanus die Waffen gestreckt: sie verzichten, sie geben es auf, es nutzt nichts, der Tinanu bleibt in Argentinien. Und so werden denn unsere Gourmets sich kümmerlich mit Wundervogel-Nachklingen weiter durchs Leben schlagen 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 alljährig gefroren werden, sich nach dem Auftauen wieder lebendig machen. Nachdem die vielen Versuche ausnahmslos scheiterten, haben jetzt die Vorkämpfer des Tinanus die Waffen gestreckt: sie verzichten, sie geben es auf, es nutzt nichts, der Tinanu bleibt in Argentinien. Und so werden denn unsere Gourmets sich kümmerlich mit Wundervogel-Nachklingen weiter durchs Leben schlagen müssen.

## Warnungstafel.

Die Agence de voyage H. Casier in Brüssel, vor deren Offerten an dieser Stelle schon oft gewarnt wurde, hat sich neuerdings insofern unlautere Machenschaften zuschulden kommen lassen, als sie die von ihr ausgegebenen Hotelcoupons nicht eingelöst und dadurch eine Anzahl Hotels um grössere und kleinere Beträge geprellt hat. Wir legen daher unsern Mitgliedern nochmals dringend nahe, in ihrem eigenen Interesse, dieser Reiseagentur alle Beziehungen abzubrechen.

**Achtung!** Unsere Vereinsmitglieder werden hiemit gebeten, Reklameofferten zweifelhafter oder unbekannter Verlagsfirmen dem Zentralbureau 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 & C<sup>IE</sup>, LUZERN

Aelteste Spezial-Aufzügefabrik der Schweiz. Gegr. 1874

**VELTLINER SASSELLA**



empfehl  
**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. (1516)

**HOTEL-KOCHHERDE**

mit vorzügl. bewähr. Warmwassereinrichtung  
+ Patent 43281  
Muster-Ausstellung. Prima Referenzen  
Kostenanschläge zu Diensten  
Gold. Medaille a. d. Schweiz. Fachausstellung f. d. Gastwirtschaftsgewerbe Zürich.  
Ls. Kronenberger & Söhne, Weistrasse 26, Luzern. (1518)

**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 Boul' Helvétique, Genève.**

**Löffel, Gabeln**  
do. do.  
**Kaffeelöffel**

per Dutzend à Fr. 20.—, 1a. Nickelunterlage, 84 gr. Silberanlage  
per Dutzend à Fr. 25.50, 1a. Nickelunterlage, 100 gr. Silberanlage  
per Dutzend à Fr. 10.—, 1a. Nickelunterlage, entsprechende Silberanlage

Liefert mit Garantie für langjährige Haltbarkeit

**F. WASER, Klausstrasse 19, Zürich V.**  
Franko-Sendung nach jeder schweiz. Poststation.  
Bei grösseren Abschüssen günstigste Bedingungen. (1517)

**Wasserschäden** in Hotels, Sanatorien u. Privathäusern, herührend von Kalt- und Warmwasserleitungen, Abfallröhren, Hähnen, Closets, Bädern, Reservoiren, Zentralheizungen, Regenwasserableitungen etc., verursacht durch Frost, Verstopfung, Ueberlauf, Bruch, Böswilligkeit etc.

die

**Allg. Wasserschaden- & Unfallversicherungs-A.-G., Lyon**  
Filiale Zürich, Neu-Seidenhof. (1519)

**Appartements**

330 L. Böder für Hotels erstellen als Spezialität in erstklassiger Ausführung

**Müller & Meier, Luzern**  
Verlangen Sie Offerte und Referenzen. (1563)

**Die 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 Uebersetzung der Speisekarten.  
Alle 5 Bände zusammen: Fr. 14.50.  
Einzelne Bände werden abgegeben.  
Zu beziehen vom  
**Internationalen Hotel-Verlag**  
(vorm. Aumaitre & Cie.)  
Cour-Lausanne (Schweiz).

**Hygienische Bedarfsartikel und Gummiwaren**

In bekannt grösster Auswahl. Spezialmarke „Chantecier“ in per Dutz. Fr. 5.50. Preisliste mit 60 Abbildungen gratis und franko verschl. (1517)  
**Sanitätshaus B. Hübner, Seefeldstr. 88, Zürich V.**

**Winter-Eier**

sind garantiert bei Verfüttung von „Argovia“ Futter. Enormer Verbrauch. Höchste Leistung. Vor und nach der Saison besonders empfehlenswert. Ueber 1/2 Million Pfund Umsetz. Katalog gratis und franko. Eigene grosse Zuchtanstalt. (1553)  
Paul Stähelin „Argovia“, Aarau.

**CARL MÜLLER**  
Metzgerei — Wursterei  
Hertensstr. 4, LUZERN. Telefon 164

Spezialitäten in eigenen Fabriken von la. Salami, Salametti.  
**Goldene Medaille**  
der Schweizer. Fach-Ausstellung für das Gastwirtschaftsgewerbe Zürich 1912. (1804)

**W. KLAUS, vorm. Dr. P. Pfyster, LUZERN**  
Erstes zentralschweizerisches Spezialgeschäft für  
**BODEN- und WANDBEKLEIDUNGSPLETTEN**  
Besuch, Entwürfe, Kostenberechnungen gratis. (1562)



MAISON FONDÉE EN 1826

**SWISS CHAMPAGNE**



(1597)

**MAULER & C<sup>IE</sup>**  
au Prieuré St-Pierre  
MOTIERS-TRAVERS

**Hotel- & Restaurant-Buchführung**

Amerikanisches System Frisch.  
Lehre amerikanische Buchführung nach einem bewährten System durch Unterrichtsbücher. Hunderte von Anerkennungsbescheiden. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne verlässliche Bücher. Gehe auch nach auswärts.  
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.  
**H. Frisch, Zürich I**  
Bücherexporte (1)

**Molletons laine, molletons cotton, feutres sans fin et sangles**  
en toutes largeurs, pour sécheuses-repassseuses des diverses constructions, ainsi que toutes les applications de repassage.

**Dollfus & Noack, s. à R. L. à Mulhouse (Alsace).** Ue 2453  
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. Gelegenheitskauf. Günstige Zahlungsbedingungen. — Offerten unter K 4994/Lz an Haasenstein & Vogler, Luzern. (1928)

**ZENTRALHEIZUNGEN**  
erstellen  
**MOERI & C<sup>IE</sup> Zentralheizungsfabrik LUZERN.** (1517)

**Hochfeine Spezialitäten in geräuch. Fleischwaren.**  
Ausgebeinte Milchschnitten. — Fleischige, mild-gesalzene Rippli. — Schön durchwachener, kerniger Magerspeck. — Kompakter, luftgetrockneter Bacon. — Kompakter, weisser Spickspeck.

Wir bitten unsere einheimische, kernige und aromatische Ware, welche der Gesundheit sehr zuträglich ist, gültig zu berücksichtigen.  
Höflich empfehlen sich  
**GREYER & MÜLCHI, Haldenstrasse 7, LUZERN.**  
Engros und Détail. Telefon 153.



**EXTRACT MONOPOL**  
Feinste Tafelsauce  
bestes Kochhilfsmittel  
**A. G. MONOPOL**  
Gutenberg (Kt. Bern) (1735)

**:: Kontroll-Uhren ::**  
Za. 3433g **Bürk's Patent** 948  
Tragbar oder stationär  
für Wächter, Wärter, Heizer, Arbeiter etc.  
Man verlange Prospekte.  
**Hans W. Egli, Zürich II**  
Werkstätte für Feinmechanik.



**Association Amicale**  
des  
**Employés de Bureaux d'Hôtels.**  
Sitz: 6 Place de Valois, PARIS. Telefon 200-73.  
**General-Auskunfts-Bureau.**  
Beschäftigt sich unentgeltlich mit der Anstellung der Mitglieder des Vereins.  
Auf Verlangen Einsendung der Statuten. (669)

**Destruction complète des CAFARDS**  
**Poudre J. Siauve**  
St-ETIENNE (France), 3 Place Solvay, 3  
Ce produit tue infailliblement tous les Cafards (et leurs œufs) quel que soit le degré de la contamination.  
Emploi facile, sans danger.  
Plus de 2000 références d'hôtels attestent après emploi  
1478 LA DESTRUCTION ABSOLUE Ue 2852  
Prix: 1 kg. fr. 8.—; 2 kg. fr. 14.—; 3 kg. fr. 20.—; 6 kg. fr. 38.—

**Korbflaschen**  
geeicht und ungeeicht  
liefern als Spezialität  
die Korbwarenfabriken:  
**Otto Weber, Rothrist (Aargau)**  
**Cuenin-Müni & Co., Kirchberg (Bern).**  
Preisliste gratis und franco. (1765)



**SWISS CHAMPAGNE BOUVIER FRÈRES**  
**NEUCHÂTEL** (113)  
**Doux - Mi-sec - Dry - Extra-dry - Brut.**



**Die Hotel-Reklame**  
erfordert eine nicht geringe Kenntnis der zu Gebote stehenden Publikationsmöglichkeiten und eine beträchtliche Erfahrung in der zweckmässigen Anwendung der verfügbaren Mittel. Eine durchdacht angelegte Reklame erspart nutzlose Ausgaben. — Es ist eine Vertrauenssache  
von wem man sich bei Vergebung seiner Anzeigen-Aufträge beraten lässt. Unsere Firma hat sich dem Schweizer Hotelier-Verein gegenüber verpflichtet, sich jedem seiner Mitglieder mit ihrem auf langjährigen Erfahrungen beruhenden Rat in allen Insertionsangelegenheiten kostenfrei zur Verfügung zu stellen. Als grösste und leistungsfähigste Annoncen-Expedition sind wir in der Lage, jedem Inserenten die grösstmöglichen Vorteile zuzuwenden

**Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich**  
Alleinige Konzessionärin des in- und ausländischen Propagandadienstes des Schweizer Hotelier-Vereins.

**Tafel-, Koch- und Vorratst**  
in allen Qualitäten vermittelt kostenlos die  
**Geschäftsstelle Sursee**  
Station des Verbandes schweizerischer Obsthändlerfirmen. (1901)

**Reale, rote und weisse Ostschweizerweine**  
in unübertroffener Auswahl nach Lagen und Jahrgängen, wie auch (1832)  
**Waadtländer, Walliser und bessere fremde Coupier- und Tischweine**  
beziehen Sie am vorteilhaftesten beim  
**Verband ostschweiz. landwirtsch. Genossenschaften Winterthur.**

Gewissenhafte Bedienung aus einem sorgfältig gepflegten Lagerkeller von 10,000 Hektolitern. Keine Reisenden, aber durchaus billige Preise.  
Man verlange Spezialofferten und Muster.

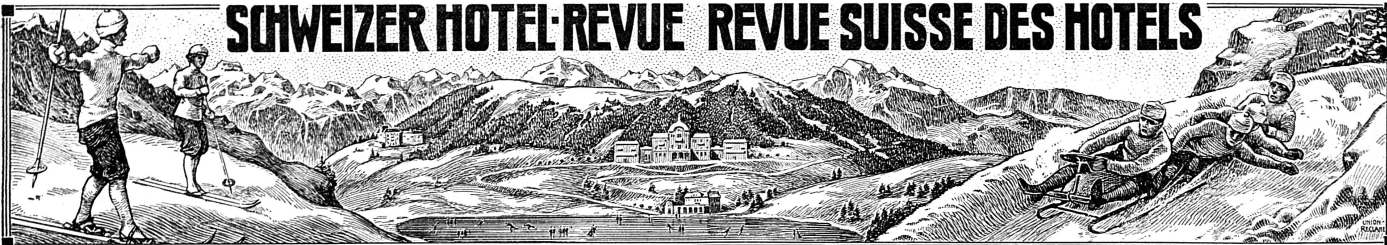
**WÄSCHEREI-ANLAGEN**  
WASCHMASCHINEN - CENTRIFUGEN - PLÄTTMASCHINEN  
Muldenmangel  
mit Absaugevorrichtung für Dampf- & Gasheizung  
**ALIEBMAN & C<sup>IE</sup> ZÜRICH** (71)



**Hôtel de premier ordre à louer**  
pour la prochaine saison d'été, dans la Suisse italienne, à 1600 mètres. Saison d'été, pourrait être organisé pour saison d'hiver. 150 lits, lumière électrique. Source d'eau ferrugineuse. S'adresser sous chiffre Z. S. 4418 à l'Agence de publicité Rudolf Mosse, Zürich. (1829)

**Neuchâtel Châtenay**  
Maison fondée en 1786  
Marque des Hôtels de premier ordre. (374)  
Dépôts:  
à Paris: J. Werth, 41 Rue des Vieux Champs.  
à Londres: J. & R. McCracken, 10, Bush Lane, Cannon St. E.  
à New-York: Cusenier Company 400-402 West 23<sup>rd</sup> Street.





## 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.

(Renvoyé 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 climatiques 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 réclamées 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'emprunter 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 warrant 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:

#### I. — 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 immeubles 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'acquiescement 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 sert à réaliser 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 warranter 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'existence 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 privilèges qu'il possédait sur les objets assurés.

#### V. — Radiation et renouvellement du warrant.

Lorsque 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.

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 serait radiée d'office.

#### VI. — Vente des objets warrantés. — Paiement 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 appartiendrait 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.

A 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 sur le prix de ces objets.

Il sera payé directement de sa créance par privilège et de préférence à tout autre créancier, sans autre formalité qu'une ordonnance du Président du Tribunal de Commerce.

#### VIII. — Fausse déclaration. — Constitution frauduleuse. — Détournement. — Dissipation ou détérioration volontaire du warrant. — Détermination des délits et peines.

L'emprunteur qui est convaincu d'avoir fait une fausse déclaration ou d'avoir constitué un warrant sur un matériel ayant déjà fait l'objet d'un gage ou d'un nantissement, sera poursuivi correctionnellement sous l'inculpation d'esqueroquerie ou d'abus de confiance. Il en sera de même de l'emprunteur qui aurait détourné, dissipé ou volontairement détérioré le gage de son créancier.

Selon les cas, il serait passible des peines prévues aux articles 405, 406 et 408 du Code pénal et les dispositions de l'article 463 du même Code lui seraient applicables.

#### IX. — Droits alloués aux greffiers et dispositions fiscales.

Un décret interviendra pour fixer le montant des droits à percevoir par le greffier du Tribunal de Commerce.

Les lettres et accusés de réception, les renonciations, acceptations dont il est parlé ci-dessus, les certificats, la copie des inscriptions de warrants, le registre tenu au Greffe du Tribunal de Commerce sont dispensés de la formalité de l'enregistrement. Quant au warrant, le droit de timbre des effets de commerce, soit 0 fr. 05 % lui sera applicable, l'enregistrement de 0 fr. 50 % sera obligatoire au cas de vente pour non-paiement; enfin, le droit à percevoir sur le prix de cette vente sera de 0 fr. 10 %, de même que pour les marchandises neuves.

Tel est, Messieurs, dans son ensemble, le projet de loi que nous soumettons à vos délibérations.

Il tend à réaliser une réforme qui s'impose en donnant à une industrie des plus intéressantes les moyens efficaces de développer encore davantage dans notre pays le goût des voyages et d'y attirer les touristes étrangers, créant ainsi un sérieux élément de prospérité et de richesse nationale.

#### Projet de loi.

Le Président de la République française, Décrète:

Le projet de loi dont la teneur suit sera présenté à la Chambre des Députés par le Ministre du Commerce et de l'Industrie et par le Garde des Sceaux, Ministre de la Justice, qui sont chargés d'en exposer les motifs et d'en soutenir la discussion:

Art. 1<sup>er</sup>. — Tout exploitant d'hôtel à voyageurs peut emprunter, sur le mobilier commercial, le matériel et l'outillage servant à son

exploitation, tout en en conservant la garde dans les locaux de l'hôtel, à la condition que ces objets ne soient pas immeubles par destination.

Les objets servant de garantie à la créance restent, jusqu'au remboursement des sommes empruntées, le gage du prêteur et de ses ayants-droit.

L'emprunteur est responsable des dits objets qui demeurent confiés à ses soins, sans aucune indemnité opposable au prêteur et à ses ayants-droit.

Art. 2. — L'exploitant d'hôtel, lorsqu'il n'est pas propriétaire ou usufruitier de l'immeuble dans lequel il exerce son industrie, doit, avant tout emprunt, aviser par acte extrajudiciaire le propriétaire ou l'usufruitier du fonds loué ou leur mandataire légal de la nature, de la quantité et de la valeur des objets constitués en gage ainsi que du montant des sommes à emprunter.

Le propriétaire, l'usufruitier ou leur mandataire légal, dans un délai de huit jours francs à partir de la notification de l'acte précité, peuvent s'opposer à l'emprunt par acte extrajudiciaire, lorsque l'emprunteur n'a pas payé les loyers échus, les loyers en cours et six mois à échoir à partir de l'expiration du terme courant.

L'emprunteur peut obtenir mainlevée de l'opposition moyennant l'acquiescement 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 servant 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 volant et la souche portent chacun, d'après les déclarations de l'emprunteur, les indications suivantes:

1<sup>o</sup> Les noms, professions et domiciles des parties;

2<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> L'existence d'aucun privilège de vendeur, de nantissement ou de gage sur lesdits objets;

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

5<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> Le montant du loyer annuel de l'hôtel et la justification que les loyers énumérés à l'article 2 ont été acquittés.

Le volant 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'avis.

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



compteur et les récompteurs 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 prêteur 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 prêteur; mais leur tradition à l'acquéreur ne peut être opérée qu'après désintéressement du créancier.

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 privilèges 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 endosseurs 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 endosseurs.

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 détérioré au préjudice de son créancier le gage de celui-ci, sera poursuivi correctionnellement sous inculpation d'escroquerie 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 renoncations, acceptations et consentements prévus ci-dessus, le registre sur lequel les warrants seront inscrits, la copie des inscriptions de 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 centièmes pour cent (0 fr. 05 %).

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 dite vente sera de dix centièmes 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.

Signé: A. Fallières.

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

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

Ce projet si intéressant par sa nouveauté et son côté pratique et par les immenses avantages qui en résulteraient 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 tarifs 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 saurions 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 tirons 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 l'avoir 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 de 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 consente 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 conditions 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 pourrait 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, aussitôt 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 molesté pourrait plus tard en appeler encore, selon le cas, à la protection de l'art. 261 du Code des Obligations qui prescrit aux aînés 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 minime, 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, qu'une violation de devoirs de l'hôte comme locataire en résulte. Seulement 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 défectifs 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'écuries ne parle malgré cela expressément que de bêtes remisées, 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 honorable 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 de 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 y 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° Entrée interdite pour tous les chiens (vu que les nombreuses exceptions n'ont en pratique qu'une valeur toute nominale).

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

3° 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° Les petits chiens sont admis dans les appartements privés pendant la journée mais, le soir, rentrent au chenil pour dormir.

5° 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° 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 touts; 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 habitée 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 manger et dormir dans l'appartement privé de leur maître; les gros chiens sont logés dans un endroit spécial. L'entrée du restaurant est défendue pour tous les chiens.

Piccadilly. Nous n'avons pas de chenil spécial 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 chérissent particulièrement leurs toutous. Mais, cette exception à la règle n'est faite que pour les chiens de petite race, ou, pour ceux venant de maître. 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. Mais, les admettons chiens, 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 clientes, 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 impetiveuse 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 \$ par jour pour la location d'une chambre à coucher et pour celle d'une chambre de bains qui sont réservées à l'usage exclusif des toutous 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 encline 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 nous

**Strassenverkehrsreformen.** Es wird immer geschrien: In dem überhand nehmenden Verkehr in den Schweizer Städten, namentlich zur Sommerzeit, wo das Reiseifer die Leute packt, wird es stets immer schwieriger, einen Geschäftsweg zu Fuss zu erledigen. Kinder, die zur Schule gehen, müssen sich auf dem Trottoir durch die Strasse fürfen, Greise und Gebrechliche, die sich auf schöpfen wollen, sie alle sind mehr oder weniger Gefahren ausgesetzt. In dieser Not tritt die Polizei als Retterin auf, oder sollte es wenigstens. Es ist ihre Pflicht, an den Knotenpunkten der Strassen, an den Kreuzungen, die Fussgänger zu Stütze zu bieten durch Reglemente, durch Verwehres an den Strassenkreuzungen, durch Anbringung von sogenannten Rettungsschildern, durch Anweisung an die Polizisten, Frauen und Kindern nach Möglichkeit behilflich zu sein. Werden diese Massnahmen ergriffen strikte durchgeführt, dann dürfte der Verkehr am stärksten sein. Nun hat, was auch die Leser der „Hotel-Revue“ interessieren dürfte, der Polizeipräsident von Berlin eine Verkehrsordnung erlassen, die eine Reihe neuer polizeilicher Ratschläge enthält, die aber schärfer als die bisherigen sind. Die neuen Ratschläge sind: 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 aber den Dienstmädchen und Hausfrauen, den zerstreuten oder nachlässigen Herren, die auf der rechten Seite stehen, strebend zur Abkürzung des Weges links gehen, Pompadourröten und Betrunkenen werden dagegen zu tun, sich immer links zu halten. Noch bedenklicher scheint uns eine andere Verordnung zu sein, die wir zur Nachahmung aus uns nicht empfehlen können. Es ist die, dass jeder Fussgänger an jeder beliebigen Stelle, sondern zunächst nur an den Strassenkreuzungen überschritten werden



**LONDRES via OSTENDE-DOUYRES**

ligne des serv. par de splendides paquebots à turbines, parmi lesquels le "Jan Breydel" et le "Pieter DeConing" les plus rapides de l'Atlantique, le serv. entre l'Angleterre et le Continent, la "Princesse Elisabeth" qui détient longtemps le record mondial de la vitesse. Télégraphe Marconi et service postal à bord de chaque paquebot. Pour renseignements et guides gratuits s'adresser à l'Agence des Chemins de fer de l'Etat Belge, St-Albansgrain 1, Bâle.

(353)

# Moniteur du Personnel.

MM. les **patrons** sont priés de liquider les offres reçues le plutôt possible et d'affranchir toute correspondance y relative. MM. les **employés** sont priés de joindre aux offres les frais de port, de ne se servir que de photographies non-montées et d'expédier des certificats originaux comme papiers d'affaire recommandés. Il ne pourra être tenu compte des demandes d'informations concernant les annonces sous chiffres.

### Die Expedition der „Hotel-Revue“

**C**hef de réception - Kassier - I. Sekretär, tüchtige, seriöser Fachmann, Schweizer, die 4 Hauptsprachen perfekt beherrschend, sucht Winter- oder Jahresengagement. Beste Referenzen und Kaution zur Verfügung. Chiffre 73

**Chef de cuisine**, 33 ans, Suisse, connaissant son métier fond, sobre, sérieux et économe, bien au courant de la cuisine internationale, cherche place pour de suite, dans hôtel de premier ordre. Bonnes références. Chiffre 6

**Cuisinier**, 21 ans, ayant travaillé dans hôtels de prem. ordre en Suisse et en France, cherche place pour de suite ou pour saison d'hiver. Certificat à disposition. Offres sous chiffre U 27902 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. (652)

**■ ■ Divers ■ ■**

**Gouvernante**, mit langjährigen, praktischen Erfahrung und guten Referenzen des In- und Auslandes, sucht Stelle. Ecomat- oder Etagegouvernante, auch in Sanatorium. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre

Der Porteursparnis halber und um der Expedition den Versand der Offerten zu erleichtern empfiehlt es sich, unaufgezozene Visit- oder Mignon-Photographien zu verwenden.

stets vorrätig für Mitglieder.  
Offizielles Centralbureau in Basel.

Fondée en 1864 (1502)

**Fournisseurs des Grands Hôtels Suisse-Allemagne-France etc., des Compagnies de Chemin de Fer et de Navigation.**

**Huiles d'olives de choix == Huiles de table douces supérieures == Huiles spéciales pour offices et pour fritures.**

**Maison de Confiance** **Demandez prix et échantillons.**



