

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 23 (1914)  
**Heft:** 20

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 26.05.2025

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

## REVUE SUISSE DES HOTELS



Dreundzwanzigster Jahrgang  
Erscheint jeden Samstag

Organ und Eigentum des  
Schweizer Hotelier-Vereins

Vingt-troisième 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, Rötin a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Strassburg i. E., Stuttgart, Wien.

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, Rötin a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Strassburg i. E., Stuttgart, Wien.

Pro 7 gespaltene Pettzeile oder deren Raum 25 Cts., für Anzeigen ausl. Ursprungs 35 Cts., Reklamen Fr. 1.-, per Pettzeile, für Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.25. Vereinsmitglieder 50% Vergünstigung. La petite ligne ou son espace 25 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 35 cts.; réclames fr. 1.- par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.25. Sociétaires 50% de remise.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.-, halbjährl. Fr. 6.-, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND: (inkl. Portofusschlag): Jährl. Fr. 15.-, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60. SUISE: 12 mois fr. 10.-, 6 mois fr. 6.-, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.-, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. \* \* \* TÉLÉPHONE No. 2406. \* \* \* Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. \* \* \* Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhmer, Bern. \* \* \* Compte de chèques postaux No. V, 85 o

### Schweizer Hotelier-Verein.

### Société suisse des Hôteliers.

#### Einladung

zur

#### XXXIII. ordentl. General-Versammlung

Freitag, den 29. Mai 1914, in Bern

Generalversammlung: Freitag, vormittags punkt 11 Uhr, im Casino (Burgerratsaal)

#### Traktanden:

- Geschäftsbericht.
- Jahresrechnung.
- Budget des Vereins pro 1914/15.
- Wahl der Rechnungsrevisoren für den Verein und die Fachschule.
- Bericht und Mitteilungen der Propagandakommission.
- Beitrag an die Propagandakasse.
- Bericht und Anträge der Fachschulkommission (Einführung eines neuen höheren Fachkurses; Ankauf eines an die Fachschule angrenzenden Stück Terrains).
- Landesausstellung Bern 1914.
- Antrag Michel-Genf betr. Normierung der Einzelpreise für Mahlzeiten und Zimmer im Verhältnis zum Pensionspreis.
- Annoncen in andern Hotelführern.
- Antrag Weber-Genf betr. Beschränkung der Wählbarkeit der Aufsichtsratsmitglieder auf 2 aufeinanderfolgende Amtsperioden.
- Verschiedenes und persönliche Anregungen.

Zu den Verhandlungen haben nur Vereinsmitglieder Zutritt. Die Beschlüsse der Generalversammlung sind für alle Mitglieder verbindlich, welches auch die Zahl der Anwesenden sein möge.

#### Programm:

Donnerstag, den 28. Mai:

Abends von 8 Uhr an: Rendez-vous im neuen Kursaal Schänzli.

Freitag, den 29. Mai:

Morgens von 10 Uhr an: Empfang im Casino mit Collation, offeriert vom Berner Gasthof-Verein. Buffet im Foyer und Otsaloon des Casino.

Morgens 11 Uhr präzis: Generalversammlung im Burgerratsaal (Casino). Nach Schluss der Versammlung: Gemeinschaftliches Mittagessen im Pavillon der Genossenschaft „Hospes 1914“, Landesausstellung.

Bankettkarten à Fr. 6.- und Kongresskarten à Fr. 2.-, letztere gültig zum Eintritt in die Landesausstellung am Vorabend der Generalversammlung und an den folgenden 2 Tagen, können zum voraus gegen Nachnahme beim Sekretariat des Berner Gasthof-Vereins, Münzgraben 2, Bern, oder bei Ankunft im Kasino bezogen werden. Nichtinhaber von Kongresskarten zahlen für jeden einzelnen Besuch der Landesausstellung die gewöhnliche Eintrittsgebühr von Fr. 1.50.

Den Mitgliedern, die in Bern zu übernachten gedenken, ist Vorausbestellung des Logis dringend empfohlen (Verzeichnis vide unten).

Das Vereinsabzeichen ist mitzubringen. Neue Mitglieder können dasselbe vor der Sitzung bei unserm Vereinssekretär in Empfang nehmen. Ersatzabzeichen kosten 1 Fr. Die Mitglieder werden dringend ersucht, sich an die vorgeschriebenen Zeiten zu halten.

In Erwartung zahlreicher Beteiligung zeichnet mit kollegialischem Gruss

Hochachtungsvoll

Für den Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins:

Luzern, im Mai 1914.

Der Präsident: O. Hauser.

#### Convocation

à la

#### XXXIII<sup>me</sup> Assemblée générale ordinaire

du Vendredi, 29 Mai 1914, à Berne

Assemblée générale: Vendredi matin à 11 h. précises au Casino (Salle du Conseil des Bourgeois)

#### Ordre du jour:

- Rapport de gestion.
- Comptes annuels.
- Budget de la Société pour 1914/15.
- Election des réviseurs de comptes pour la Société et l'Ecole professionnelle.
- Rapport et communications de la Commission de propagande.
- Collation à la caisse de propagande.
- Rapport et propositions de la Commission de l'Ecole professionnelle (création d'un nouveau cours professionnel supérieur; achat d'une parcelle de terrain contiguë à l'Ecole).
- Exposition nationale de Berne, 1914.
- Proposition Michel-Genève au sujet de la fixation des prix de détail pour les repas et la chambre par rapport au prix de pension.
- Annonces dans des guides d'hôtels étrangers.
- Proposition Weber-Genève au sujet de la limitation de l'éligibilité des membres du Conseil de Surveillance pour deux périodes administratives consécutives.
- Divers et propositions individuelles.

Les Sociétaires sont seuls admis à la séance. Les décisions de l'Assemblée générale sont valables pour tous les membres, quel que soit le nombre des sociétaires présents.

#### Programme:

Jeudi, le 28 Mai:

A partir de 8 heures du soir: Rendez-vous au nouveau Kursaal Schänzli.

Vendredi, le 29 Mai:

A partir de 10 heures du matin: Réception au Casino, avec collation offerte par la Société des Hôteliers de la Ville de Berne. Buffet au foyer et dans le salon oriental du Casino.

A 11 heures précises du matin: Assemblée générale dans la Salle du Conseil des Bourgeois (Casino).

A la fin de la séance: Dîner en commun dans le Pavillon de la Société coopérative „Hospes 1914“, Exposition nationale.

Les cartes de banquet à fr. 6.- et les cartes de congrès à fr. 2.-, ces dernières valables pour l'entrée à l'Exposition nationale la veille de l'assemblée générale et les deux jours suivants, peuvent être obtenues contre remboursement auprès du Secrétariat de la Société des Hôteliers de la Ville de Berne, Münzgraben 2, Bern, ou à l'arrivée au Casino. Les personnes ne possédant pas de cartes de congrès paient pour chaque visite à l'Exposition nationale la finance d'entrée ordinaire de fr. 1.50.

Les sociétaires qui désirent loger à Berne sont instamment priés de bien vouloir retenir leurs chambres à l'avance (voir liste ci-après).

Chaque sociétaire doit être muni de son insigne. Les nouveaux membres peuvent se procurer celle-ci avant la séance auprès du secrétaire de notre Société. Les insignes de rechange coûtent 1 franc.

Les sociétaires sont instamment priés d'observer les heures fixées au programme.

Dans l'attente d'une participation nombreuse, nous vous présentons, chers collègues, nos salutations les plus cordiales.

Pour le Comité de la Société suisse des Hôteliers:

Lucerne, en Mai 1914.

Le Président: O. Hauser.

#### Verzeichnis der stadtbarnischen Hotels, die dem Schweizer Hotelier-Verein angehören.

Hotel-Name Nom de l'hôtel	Name des Besitzers Nom du propriétaire	Heiten Lits	Hotel-Name Nom de l'hôtel	Name des Besitzers Nom du propriétaire	Heiten Lits
Belleveue Palace	Eggemann F., Direktor	280	Jura	Haase Robert	80
Grand Hotel & Bernerhof	Kraft Söhne	200	Garni St. Gotthard	Zimmermann & Andereg	74
Schweizerhof	Schmitter & Schädleger	200	Eld. Kreuz	Zilling Th., Gerant	70
Bristol	Mennet A. & Sperl H.	130	Goldener Löwen	Lang J. F.	70
Bären	Marbach H.	85	National	Findisen P.	70

#### Liste des Hôtels de la Ville de Berne appartenant à la Société suisse des Hôteliers.

Hotel-Name Nom de l'hôtel	Name des Besitzers Nom du propriétaire	Heiten Lits	Hotel-Name Nom de l'hôtel	Name des Besitzers Nom du propriétaire	Heiten Lits
Metropole & Monopole	Hodel Ch.	65	France & Terminus	Fleury A.	45
Post	Schobel C.	65	Simon	Ott J.	45
Garten-Külm	Marij G.	60	Beau-Site	Petermann Paul & Julie	40
Mouhjiou	Fr. Köhler & Thierstein	53	De la Gare	Cina-Aeschlimann J.	30
Bubenberg	Forster-Nydegger E.	48	Sternen	Haldimann A.	25
Favorite Park-Hotel	Inrer A.	48	Cadulbert Johann		24

## Siehe Warnungstafel!



Des **Hl. Auffahrts-Tages** halber gelangt ein Teil der nächsten Nummer dieses Blattes bereits **Mittwoch, den 20. Mai**, nachmittags zum Druck. Die dafür bestimmten grossen Inserate beliebe man uns daher bis **Mittwoch, 20. Mai, mittags**, zuzustellen.

Expedition  
der Schweizer Hotel-Revue.

A l'occasion de l'Ascension notre prochain numéro ira sous presse **mercredi, le 20 mai**, déjà.

En conséquence, les **grandes annonces** destinées à paraître dans ce numéro devront être en notre possession au plus tard **mercredi, 20 mai**, à midi.

L'Administration  
de la Revue suisse des Hôtels.



## Auszug aus dem Protokoll

### Verhandlungen des Vorstandes

30. April 1914, nachmittags 4 Uhr,  
im Hotel Schweizerhof in Luzern.

Anwesend sind:  
Herr O. Hauser, Präsident,  
» E. Cattani, Beisitzer,  
» H. Haefeli, »  
» A. Riedweg, »  
» E. Stigeler, Sekretär.

Entschuldigt: Herr A. Bon, Vizepräsident.

### Verhandlungen:

- Das **Protokoll** der letzten Sitzung wird genehmigt.
- Zeugnis- und Dienstvertragsformulare.** Diese Formulare werden den Mitgliedern zukünftig zu folgenden Preisen abgegeben:  
a) **Zeugnisformulare:**  
Heft zu 50 Blatt . . . Fr. 2.50  
» » 100 » . . . » 4.50  
» » 200 » . . . » 8.—  
b) **Dienstverträge** (deutsch u. französisch):  
50 Exemplare . . . Fr. 1.25  
100 » . . . » 2.—  
zuzüglich Frankatur.

### 3. Zolltarifrevision.

Ueber die von der Spezialkommission für das Zolltarifwesen gefassten Beschlüsse referiert Herr **Cattani**. Die bezügl. Eingabe an den schweizerischen Handels- und Industrieverein wird zur Kenntnis genommen und genehmigt. Dem Aufsichtsrat sollen darüber nähere Mitteilungen gemacht werden.

### 4. Lebensmittelverordnung.

Von der schweizerischen Versuchsanstalt in Wädenswil ist eine Einladung zu einer Interessentenkonferenz bezügl. einer besseren Weinkontrolle eingegangen. Als Vertreter des Vereins werden die Herren H. Neithardt, Hotel Limmathof, und E. Manz, Hotel St. Gotthard, in Zürich, und W. A. Graf, Hotel Bahnhof in Schaffhausen abgeordnet.

### 5. Dringende Telefongespräche.

In Verbindung mit anderen Interessentenverbänden ist vom Vorstand bei der Schweiz. Ober-Telegraphendirektion die Einführung dringender Telefongespräche angeregt worden. Wie die Behörde nach eingehender Prüfung der Angelegenheit mitteilt, stösst die Durchführung der Anregung auf zahlreiche Schwierigkeiten, so dass dieser leider keine Folge gegeben werden kann.

### 6. Affiche betr. Nichtannahme von Checks.

Die vom Vorstand beschlossene Affiche betr. Nichtannahme von Checks ist fertiggestellt. Auf dem Zirkularwege sollen sämtliche Mitglieder angefragt werden, ob sie eine solche Affiche zu erhalten wünschen. Das erste Exemplar wird gratis, jedes weitere zum Selbstkostenpreis von 50 Cts. an die Vereinsmitglieder abgegeben.

7. **Genossenschaft «Hospes» 1914.** Auf Ansuchen der Genossenschaft «Hospes» 1914 wird das Zentralbureau angewiesen, die zweite Hälfte des vom Vereine beschlossenen Beteiligungskapitals auf Mitte Mai nächsthin einzuzahlen.

Schluss der Sitzung 6 Uhr.

Der Präsident: **O. Hauser.**  
Der Sekretär: **E. Stigeler.**

## Auszug aus dem Protokoll der ordentlichen Aufsichtsratsitzung

Freitag, den 1. Mai 1914, vorm. 9 Uhr,  
in der

Hotelfachschule in Cour, Lausanne-Ouchy.

### Traktanden:

- Protokoll.
- Geschäftsbericht und Jahresrechnung pro 1913/14.
- Budget pro 1914/15.
- Bericht und Anträge der Propagandakommission.
- Fachschule.
- Landesausstellung 1914.
- Annoncen in andern Hotelführern.
- Frage der Aufstellung eines Schemas für Hotelbuchhaltung.
- Antrag Weber-Genf betr. Beschränkung der Wählbarkeit der Mitglieder des Aufsichtsrates auf zwei aufeinander folgende Amtsperioden;
- Anregung Weber-Genf betr. Reduktion des Formates der «Schweizer Hotel-Revue».
- Generalversammlung; Festsetzung der Traktandenliste.
- Vorschläge für die Wahl der Rechnungsrevisoren (Verein und Fachschule).
- Zolltarifrevision.
- Empfang der Amerikanischen Hoteliers.
- Diverses und Mitteilungen.
- Persönliche Anregungen.

### Anwesend sind:

- Kreis I: Hr. A. Armleder, Genève.  
» J. A. Neubrand, Montreux.  
» W. Niess, Aigle.  
» J. A. Schmidt, Lausanne.  
» F. Weber, Genève.
- Kreis II: Hr. F. Eggimann, Bern.  
» E. Krebs, Interlaken.  
» H. Marbach, Bern.  
» A. Mützenberg, Spiez.  
» E. Seiler, Interlaken.  
» H. Sommer, Thun.
- Kreis III: Hr. E. Cattani, Engelberg.  
» O. Hauser, Luzern.  
» J. Hüster, Luzern.  
» A. Müller, Flüelen.  
» A. Riedweg, Luzern.
- Kreis IV: » J. V. Dietschy, Rheinfelden.  
» W. A. Graf, Schaffhausen.  
» W. Hafen, Baden.  
» H. Neithardt, Zürich.
- Kreis V: Hr. A. Brenn, Passugg.  
» Ch. Elsener, Davos-Platz.  
» L. Gredig, Pontresina.  
» R. Mader, St. Gallen.  
» E. Taverna, Chur.
- Kreis VI: Hr. J. Escher, Brigue.  
» Th. Exhenry, Champéry.  
» G. Morand, Martigny.  
» R. Varonier, Gemmi.
- Kreis VII: Hr. H. Burkard, Lugano.  
» G. Clericetti, Lugano.  
» C. Reichmann, Lugano.

### Ferner anwesend sind:

- Hr. F. Butticez, Präsident der Fachschulkommission.  
» H. Haefeli, Mitglied des Vorstandes.  
» L. A. Bossi, Vereinskassier.  
» E. Stigeler, Sekretär.

### Entschuldigt abwesend sind:

- Kreis III: Hr. A. Bon, Vitznau.  
Kreis IV: » E. Manz, Zürich.  
» O. Michel, Basel.  
Kreis V: » Dr. O. Töndury, Chur-Tarasp.  
Kreis VI: » O. Kluser-Lagger, Simplon-Kulm.  
» Dr. A. Seiler, Zermatt.  
Kreis VII: » F. Lombardi, Airolo.  
» A. Reber, Locarno.  
» M. Scazzina, Locarno.

### Unentschuldigt abwesend ist:

- Kreis I: Hr. F. Buchs, Glion.

### Verhandlungen.

Herr Präsident **Hauser** begrüsst und eröffnet die Versammlung.

Mit Ende März 1914 ist die dreijährige Amtsperiode des bisherigen Aufsichtsrates abgelaufen. Die Erneuerungswahlen wurden im Februar und März durchgeführt. Als neue Mitglieder sind die Herren Eggimann-Bern, Krebs-Interlaken, Elsener-Davos und Scazzina-Locarno in den Aufsichtsrat eingetreten. Leider ist der letztgenannte verhindert, der heutigen Sitzung beizuwohnen.

Der Präsident heisst die drei anwesenden neuen Mitglieder im Schosse des Aufsichtsrates bestens willkommen und gibt dem Wünsche Ausdruck, dass sie stets ihre ganze Kraft für das Gedeihen des Vereins und zur Wahrung der Berufsinteressen einsetzen werden.

Sodann gedenkt der Präsident des seit der letzten Sitzung verstorbenen Vorstandsmitgliedes Robert Haefeli, indem er seine verdienstvolle Tätigkeit für den Verein mit warmen Worten würdigt. Die Versammlung ehrt das Andenken des Verstorbenen durch Erheben von den Sitzen.

Als Stimmzähler werden gewählt die Herren **Marbach** und **Graf**.

1. Das **Protokoll** der letzten Sitzung wird genehmigt.

2. **Der Geschäftsbericht und die Jahresrechnung 1913/14** des Vereins, des Zentralbureaus und des Tschumifonds werden laut dem vorliegenden Entwurfe zur Mitteilung an die Vereinsmitglieder genehmigt.

Einer an der letztjährigen Generalversammlung gemachten Anregung des Herrn Schmidt-

Lausanne Folge gebend, figurieren die Wertchriften des Vereins und des Tschumifonds in den bezüglichen Rechnungen nicht mehr zu ihrem Nominal-, sondern zu ihrem Kursverle pro Ende März. Der sich ergebende Kursverlust findet sich jeweilen in den betr. Gewinn- und Verlustrechnungen verzeichnet.

3. **Budget.** Dem Entwurf für das Budget pro 1914/15 wird ohne Diskussion zugestimmt.

4. **Bericht und Anträge der Propagandakommission.** An Stelle des wegen wichtigen Amtsgeschäften abwesenden Präsidenten der Propagandakommission, Hrn. Dr. O. Töndury, erstattet der Vereinskassier, Herr **Stigeler**, einen eingehenden Bericht über die Betriebsrechnung der Propagandakasse für das abgelaufene Geschäftsjahr. Die Ausgaben haben sich fast bei allen Posten im Rahmen des Budgets gehalten. Nicht vollständig benützt wurde der für Propaganda in Deutschland ausgesetzte Kredit.

Im Auftrage der Kommission hat Herr Dr. O. Töndury beim Publizitätsdienst der Schweizer Bundesbahnen die Belege über die Verwendung des ihnen eingeräumten Spezialkredit, sowie diejenigen der Agentur New-York eingesehen und, wie er an der Sitzung der Propagandakommission ausführte, hat er dabei die Ueberzeugung gewonnen, dass unsere Subventionen eine sehr rationelle Verwendung finden. Die Abrechnung der Bundesbahnen gelangt in ihren wichtigsten Posten zur Verlesung.

Ueber das Verkehrsbureau in St. Petersburg liegt ein Bericht von dessen Vorsteher vor. — Wie der Sekretär mitteilt, haben sich gute Erfolge über die Propagandatätigkeit des Bureaus gezeigt. Die Bundesbahnen haben ihre Subvention an die russische Zeitungsreklame folge unseres Ansuchens erhöht. Ueberdies haben sie auch im vergangenen Jahre wieder während der Reisesaison einen ihrer Angestellten auf ihre eigenen Kosten dem Verkehrsbureau St. Petersburg zur Verfügung gestellt.

Das Budget wird in den einzelnen Posten durchgegangen und in der vorliegenden Zusammenstellung gutächtl. genehmigt.

### 5. Fachschule.

#### a) Bericht der Fachschulkommission.

Namens der Fachschule erstattet Herr **J. Hüster**, Mitglied der Fachschulkommission, einen eingehenden Bericht. Das Schuljahr begann, wie gewohnt, am 15. September 1913 mit 48 Zöglingen, wovon 29 Schweizer. Ueber Fleiss, Leistungen und Betragen der Schüler spricht sich der Berichterstatter als befriedigt aus. Auch der Gesundheitszustand der Schüler war ein guter. Die Verpflegungskosten beliefen sich pro Person und Tag auf ungefähr Fr. 2.75.

Die Kochkurse haben guten Anklang gefunden und darf man mit den bisherigen Resultaten zufrieden sein. Es hat sich aber als wünschenswert gezeigt, die Dauer der Kochkurse etwas auszuweiten, weshalb die Schulkommission an Stelle der bisherigen Kurse von drei Monaten Dauer zwei solche von 3½ Monaten Dauer einzurichten beschlossen hat.

Herr **Hüster** verliest hierauf die Gewinn- und Verlustrechnung der Fachschule, sowie die per 15. April abh. abgeschlossene Bilanz. Es wird beschlossen, vom Gewinnsaldo folgende Beträge für Abschreibungen zu verwenden:

- Fr. 10,000.— Rückzahlung von 100 Anteil-scheinen;
- » 25,000.— per Immobilienkonto;
- » 770.— per Mobilarkonto.

Damit wird die Rechnung genehmigt. Geschäftsbericht samt Jahresrechnung der Fachschule wird den Mitgliedern vor der Generalversammlung zugestellt werden.

#### b) Beratung des neuen Schulreglementes und des Unterrichtsplanes für den projektieren höheren Fachkurs.

Herr Präsident **Hauser** weist darauf hin, dass der Entwurf sowohl für das neue Reglement als auch für den Unterrichtsplan des neuen höheren Kurses den Mitgliedern des Aufsichtsrates mit der Einladung zu dieser Sitzung zugegangen ist, sodass jedermann davon Kenntnis nehmen konnte. Er stellt zuerst das neue Schulreglement in Diskussion.

Herr **Schmidt** stellt den Antrag, die ganze Angelegenheit, und zwar Reglement wie Unterrichtsprogramm an eine Spezialkommission zur Prüfung und Berichterstattung zu überweisen. Er erachtet die Vorlage als noch nicht reif zur heutigen Behandlung. Dabei vermisst er die Beiziehung von Schulfachleuten für die Ausarbeitung des Lehrplans für den höheren Kurs. Der Redner verlangt Aufschluss über die Tätigkeit des Lehrpersonals, ob die Kommission damit zufrieden sei und ob auch der praktische Unterricht hinter dem theoretischen nicht zurückstehen müsse.

Herr Präsident **Hauser** teilt mit, dass die ganze Angelegenheit eingehend von der Schulkommission und nachher vom Vorstand, und schliesslich noch von einer Delegation des Vorstandes mit der Schulkommission zusammen beraten worden sei. Eine Ueberweisung an eine Spezialkommission würde eine Hinauszsetzung des Beginnes des neuen Kurses um ein ganzes Jahr bedeuten.

Herr **Butticez**, Präsident der Fachschulkommission, der zur heutigen Sitzung des Aufsichtsrates beigezogen wurde, gibt befriedigende Auskunft über die Tätigkeit des Lehrpersonals. Gerade um den praktischen Unterricht zu heben, hat die Schulkommission die Absicht, wenn der neue höhere Kurs bewilligt wird, einen Berufshotelier als Anstaltslehrer

anzustellen. Davon wird die ganze Schule profitieren.

Herr **Armleder** begrüsst eine solche Anstellung, die er für einen grossen Vorteil erachtet.

Herr **Hüster** führt aus, dass sich die Kommission ihrer Aufgabe vollkommen bewusst sei und deshalb für alle wichtigen Lehrfächer erstklassige Fachleute für die Erleitung von Unterrichtsstunden zu gewinnen suche, so je einen Juristen, Architekten, usw.

Auf Verlangen des Herrn **Seiler** werden von den Herren **Hauser** und **Butticez** noch nähere Angaben über die Finanzierung des neuen Kurses gemacht.

Eine längere Diskussion verursacht die von Herrn **Schmidt** aufgeworfene Frage ob zu der Ausarbeitung des Unterrichtsplanes für den höheren Fachkurs noch Schulleute zugezogen werden sollen oder nicht. Es beteiligen sich daran die Herren **Schmidt**, **Armleder**, **Hauser**, **Butticez**, **Riedweg** und **Escher**.

Schliesslich wird der Rückweisungsantrag des Herrn **Schmidt** mit grosser Mehrheit abgelehnt und auf die Beratung des Schulreglementes und des Unterrichtsplanes für den höheren Fachkurs eingetreten.

Herr **Butticez** erstattet Bericht über das neue Schulreglement, das mit Ausnahme der Angaben über den neuen höheren Kurs nichts Neues enthält.

Ueber die Frage des Eintrittsalters der den höheren Fachkurs besuchenden Schüler entspannt sich eine längere Diskussion, indem das in § 2 vorgesehene Alter von 23 Jahren von verschiedener Seite als zu hoch betrachtet wird. Während die Herren **Marbach**, **Hauser** und **Brenn** für Herabsetzung sind, will Herr **Armleder** 23 Jahre beibehalten. Auf Antrag des Herrn **Hauser** wird das Eintrittsalter auf 22 Jahre festgesetzt.

Damit ist das Reglement, dem im Prinzip beigestimmt wird, erledigt.

Ueber den Entwurf des Unterrichtsplanes des neuen höheren Kurses referiert Herr **Butticez**. Der Entwurf wird in der vorliegenden Fassung angenommen. Jedem Mitglied des Vereins soll vor der Generalversammlung je 1 Exemplar des Reglementes und des Unterrichtsplanes zugestellt werden.

#### c) Frage des Ankaufs eines an die Fachschule angrenzenden Stückes Terrain.

Herr **Butticez** erstattet einen detaillierten Bericht über die Angelegenheit.

Es handelt sich um den Ankauf von etwa 7500 Quadratmeter Terrain, das unterhalb des Schulgebäudes gegen den See hin liegt und das von den Mitgliedern in Augenschein genommen wird. Der Erwerb dieses Terrains, das von Jahr zu Jahr teurer wird, sichert dem Schulgebäude die freie Aussicht und ermöglicht die Erstellung von Spielplätzen für die Zöglinge. Der Berichterstatter macht sodann Angaben über die Finanzierung dieses Kaufs.

Herr Präsident **Hauser** erwähnt, dass der Vorstand dem Projekte im Prinzip zustimme. Nachdem noch die Herren **Armleder** und **Schmidt** warm für den Ankauf eingetreten sind, wird dieser einstimmig unter Ratifikationsvorbehalt durch die Generalversammlung beschlossen. Die Art der Finanzierung bleibt dem Vorstand und der Schulkommission überlassen.

### 6. Schweiz. Landesausstellung Bern 1914.

Hr. **Neithardt**, Präsident der Gruppe 40 (Gastgewerbe und Fremdenverkehr), sowie der Genossenschaft «Hospes» 1914 gibt einen allgemeinen Ueberblick über die bisher geleistete Arbeit. Hinsichtlich der Finanzierung ist zu erwähnen, dass an Genossenschaftskapital folgende Beträge gezeichnet worden sind:  
von Hoteliers und Lokalvereinen . Fr. 128,900  
» Lieferanten . . . . . » 24,300  
» Schweizer Hotelier-Verein . . . . . » 60,000  
» Verband Schweiz. Verkehrsvereine . . . . . » 10,000  
» Schweiz. Wirtvereine . . . . . » 10,000  
von der Schweiz. Landesausstellung an die Kosten des Rohbaus . . . . . » 40,000  
Total . . . . . Fr. 273,200

Von diesem Betrage sind im letzten Jahre Fr. 119,200 einbezahlt worden, während der Rest in diesem Jahre zum Einzug gelangt. Die Abrechnung wurde geprüft und vom Verwaltungsrat der Genossenschaft «Hospes» 1914 bereits genehmigt.

An der Baute selbst wird mit Hochdruck gearbeitet, damit mit dem Betrieb des Restaurants am 15. Mai, dem Tage der Eröffnung der Landesausstellung, begonnen werden kann.

Zum Schlusse dankt der Referent allen denen, die zum guten Gelingen der Ausstellung beigetragen haben, und er hegt den Wunsch, dass diese für den schweizerischen Fremdenverkehr und das damit eng verbundene Hotelwesen von gutem Erfolge begleitet sein möge.

### 7. Annoncen in fremden Hotelführern.

Referent ist Herr **Haefeli**.

An der letzten Generalversammlung ist der Vorstand beauftragt worden, Mittel und Wege zu suchen, wie die Vereinsmitglieder veranlasst werden könnten, in fremden Hotelführern nicht mehr zu inserieren, weil in einer solchen Insertion nicht nur eine Konkurrenz zu dem vom Vereine herausgegebenen Hotelführer zu erblicken sei, sondern weil die Inserate in fremden Hotelführern auch ein illoyales Verhalten gegenüber den dort nicht inserierenden Kollegen darstellen. Um dem Beschlusse der Generalversammlung nachzukommen, hat der Vorstand an die im französischen Hotelführer inserierenden Vereinsmitglieder ein Schreiben gerichtet, worin sie gebeten wurden, diese Insertion zukünftig zu unterlassen. Den erhaltenen Zusicherungen zufolge dürfen wir die Hoffnung hegen, dass nach Ablauf der bestehenden Verträge neue Insertionsaufträge nicht mehr gegeben werden.

Der Vorstand hatte sich ferner noch mit dem von der «Kollektiv-Reklame-Vereinigung internationaler Hotels» mit Sitz in Luzern herausgegebenen «Hotelführer» zu befassen, dessen Aufmachung genau dem vom Vereine veröffentlichten und gesetzlich geschützten Führer «Die Hotels der Schweiz» nachgebildet ist. Da auch in dieser Publikation eine illoyale Konkurrenz zu unserm «Hotelführer» erblickt werden muss, weil sie nicht allgemeinen, sondern bloss einzelnen Sonderinteressen dient, hat der Vorstand beschlossen, dem Aufsichtsrat zu Händen der Generalversammlung den Ausschluss derjenigen Vereinsmitglieder, welche in Zukunft sich an der Reklame in diesem Führer beteiligen, aus dem Schweizer Hotelier-Verein zu beantragen.

Herr Präsident Hauser teilt mit, dass er vom Vorstand der Vereinigung eine Zuschrift erhalten habe, nach welcher dieser der nächsten stattfindenden Generalversammlung der Vereinigung beantragen werde, ihren Führer eingehen zu lassen. Eine Bestätigung ist bis jetzt noch nicht erfolgt.

Die Versammlung stimmt dem Antrag des Vorstandes einstimmig zu.

### 8. Frage der Aufstellung eines Schemas für Hotelbuchhaltung.

Herr Stigeler erstattet einen kurzen Bericht. Bei Anlass der Erhebung der statistischen Anschreibungen für die schweizer. Landesausstellung hat es sich gezeigt, dass von zahlreichen kleinen und mittleren Hotelgeschäften infolge Mangels eines den heutigen Anforderungen genügenden Buchhaltungssystems nur sehr lückenhafte Angaben gemacht werden konnten. Infolgedessen wurde von verschiedenen Seiten die Frage aufgeworfen, ob nicht der Verein von sich aus ein Schema für Hotelbuchhaltung aufstellen könnte. Der Vorstand hat beschlossen, die Anregung dem Aufsichtsrat zu unterbreiten.

Wie der Präsident mitteilt, beantragt Herr O. Michel in Basel, welcher der heutigen Sitzung nicht beiwohnen kann, diese Arbeit dem vereidigten Bücherrevisor des Vereins, Herrn Egli und dem Vereinssekretär zu übertragen. Herr Präsident Hauser pflichtet diesem Antrag bei, nur will er noch die Aufsichtskommission des Zentralbureaus dazu beiziehen. Es wird demgemäss beschlossen.

Herr Armleder teilt mit, dass er anlässlich der Genfer Ausstellung eine Anzahl solcher Bücher erstellt habe. Er stellt sich gerne zur Verfügung, was mit Dank angenommen wird.

### 9. Antrag Weber-Genf betr. Beschränkung der Wählbarkeit der Mitglieder des Aufsichtsrates auf zwei aufeinander folgende Amtsperioden.

Herr Weber begründet folgenden Antrag: Die Mitglieder des Aufsichtsrates sollten zukünftig nur zwei aufeinander folgende Amtsperioden als wählbar erklärt werden. Nach zwei Amtsperioden müsste ein Mitglied des Aufsichtsrates ausscheiden und wäre erst wieder nach Verfluss einer weiteren Amtsperiode wählbar.

Der Antragsteller will damit eine Verjüngung des Aufsichtsrates bezwecken, indem beim jetzigen Modus nur selten ein Mitgliederwechsel eintritt. Damit hofft er, dem Aufsichtsrat neue Energie und Arbeitslust zuzuführen. Redner verlangt nicht, dass die Ausscheidung aller mehr als 6 Jahre dem Aufsichtsrat angehörenden Mitglieder auf Ende einer und derselben Periode auf einmal erfolge. Zuerst kann die erste Hälfte und nach 3 Jahren die zweite Hälfte dieser Mitglieder ausscheiden, wodurch der Übergang ein weniger plötzlicher wird.

Herr Riedweg vertritt den Standpunkt des Vorstandes. Für diesen ist allein das Vereinsinteresse massgebend und nicht die Tatsache, dass mit der Annahme des Antrages Weber der gesamte Vorstand, soweit er dem Aufsichtsrat angehört, daraus ausscheiden müsste.

Von den 42 Mitgliedern des Aufsichtsrates würden 29 vom Antrage Weber betroffen, von denen eine grosse Zahl viele Verdienste um unsern Verein besitzt. Das Ausscheiden dieser an Erfahrung reichen und stets das Vereinsinteresse hochhaltenden Mitglieder wäre für den Verein ein sehr empfindlicher Verlust. Es dürfte jenen schwer halten, wenn eine ganze Reihe bisheriger Mitglieder des Aufsichtsrates auf einmal ausscheiden müsste, gleichwertigen Ersatz zu finden. Für die Lösung wichtiger Fragen braucht es aber eine gewisse Stabilität, die dann fehlen würde, wenn der Personenwechsel so rasch vor sich ginge. Eine spätere Wiederwahl der einmal aus dem Aufsichtsrat ausgeschiedenen Mitglieder dürfte sehr selten werden, weil die neugewählten Mitglieder nicht so schnell wieder ihre Plätze räumen, und da wäre es sehr zu bedauern, wenn wir auf die Mitarbeiter zahlreicher bewährter Kräfte verzichten müssten. In Erwägung aller dieser Tatsachen ist der Vorstand zum Schlusse gekommen, dass es im Interesse der gesunden Weiterentwicklung des Vereins liegt, wenn der Antrag des Herrn Weber abgelehnt wird.

An der hierauf folgenden Diskussion beteiligen sich die Herren Hauser, Weber und Riedweg. Da der Antrag des Herrn Weber eine Statutenrevision bedingt, stellt Herr Brenn für den Fall, dass derselbe angenommen und dass infolgedessen eine Beschränkung der Wählbarkeit der Aufsichtsratsmitglieder beschlossen werden sollte, einen Abänderungsantrag hiezu in Aussicht; ferner würde er einen neuen Wahlmodus für die Aufsichtsratswahlen in Vorschlag bringen, der das bisherige System auf eine andere Grundlage stellen würde. Weiter sprechen zu der Angelegenheit die Herren Schmidt, Armleder, Weber und Neithard.

Nachdem noch Herr Morand für den Antrag des Vorstandes eingetreten ist, wird zur Abstimmung geschritten. Mit grosser Mehrheit wird beschlossen, der Generalversammlung Ablehnung des Antrages Weber vorzuschlagen. Damit fallen die beiden Eventualanträge des Herrn Brenn dahin. Jedoch soll zu Händen einer späteren Statutenrevision von der ganzen Angelegenheit am Protokoll genaue Notiz genommen werden.

### 10. Anregung Weber-Genf betr. Reduktion des Formates der «Schweizer Hotel-Revue».

Namens des Vorstandes referiert kurz Herr Riedweg. Herr Weber hat die Anregung gemacht, das Format des Vereinsorgans sei ungefähr auf die Hälfte zu reduzieren, um das Blatt handlicher zu gestalten.

Diese Frage ist schon bereits vor vier Jahren genau geprüft worden, aber auch heute bestehen noch dieselben Gründe, welche damals für deren Ablehnung gesprochen haben: Bedeutende Kostenvermehrung für die Herstellung des im Format geänderten Blattes und ungünstigere Platzierung des Inseratenteils, wodurch ein grosser Ausfall an Inserationsaufträgen zu gewärtigen wäre.

Der Vorstand ist deshalb der Ansicht, dass der Anregung keine Folge gegeben werden kann.

Die Versammlung stimmt diesem Antrag zu.

### 11. Generalversammlung; Festsatzung der Traktandenliste.

Im Einverständnis mit dem Berner Gasthof-Verein wird die diesjährige Generalversammlung Freitag, den 29. Mai, in Bern stattfinden.

Die Traktandenliste der Generalversammlung wird wie folgt festgestellt:

1. Geschäftsbericht.
2. Jahresrechnung.
3. Budget des Vereins pro 1914/15.
4. Wahl der Rechnungsrevisoren für den Verein und die Fachschule.
5. Bericht und Mitteilungen der Propagandakommission.
6. Beitrag an die Propagandakasse.
7. Bericht und Anträge der Fachschulkommission (Einführung eines neuen höheren Fachkurses; Ankauf eines an die Fachschule angrenzenden Stückes Terrain).
8. Landesausstellung Bern 1914.
9. Antrag Michel-Genf betr. Normierung der Einzelpreise für Mahlzeiten und Zimmer im Verhältnis zum Pensionspreis.
10. Annoncen in andern Hotelführern.
11. Antrag Weber - Genf betr. Beschränkung der Wählbarkeit der Aufsichtsratsmitglieder auf zwei aufeinanderfolgende Amtsperioden.
12. Verschiedenes und persönl. Anregungen.

### 12. Vorschläge für die Wahl der Rechnungsrevisoren für den Verein und die Fachschule. — Herr Präsident Hauser referiert.

Nach bisherigem Usus hat alljährlich je einer der beiden Revisoren sowohl für die Vereinsrechnung als auch für diejenige der Fachschule auszuscheiden, damit möglichst viele Mitglieder Gelegenheit haben, Einblick in die Geschäftsbücher zu erhalten. Als Vereinsrechnungsrevisor ist dieses Jahr Herr A. Kummer in Zürich durch ein anderes Mitglied der deutschen Schweiz zu ersetzen. Als Rechnungsrevisor der Fachschule scheidet Herr W. Stefan in Lausanne aus.

### 13. Zolltarif-Revision.

Referent ist Herr Cattani. Im Hinblick auf den Ablauf der bestehenden Handelsverträge, die erstmals auf Ende 1917 gekündigt werden können, ist vom Schweiz. Bundesrat eine Revision des Generalltarifs geplant, der den künftigen Unterhandlungen für die neuen Handelsverträge dienen soll. Auf Veranlassung des Schweiz. Handels-u. Industrie-Vereins hat der Vorstand für die Aufstellung unserer Wünsche und Begehren eine Spezialkommission, bestehend aus den Herren A. Bon, Parkhof, Vitznau, als Präsident, Ed. Cattani, Grand Hotel, Engelberg, Nationalrat Dr. A. Seiler, Zermatt, Dr. O. Töndry, Chur, und E. Stigeler, Vereinssekretär, gewählt.

Diese Spezialkommission hat beschlossen, vorläufig nicht auf die Zollansätze der einzelnen Positionen einzutreten, sondern stellte den Grundsatz auf, dass in erster Linie einer weiteren Erhöhung der Lebensmittelzölle entgegengetreten werden sollte. Auf den wichtigsten Konsumartikeln ist überdies eine Ermässigung anzustreben. Ferner hat die Kommission beschlossen, vom Bundesrat in der seinerzeit zu bestellenden ausserparlamentarischen Expertenkommission eine Vertretung zu verlangen, damit die Interessen der Hoteldindustrie gebührend gewahrt werden können.

Der Aufsichtsrat billigt dieses Vorgehen und ermächtigt den Vorstand und die Spezialkommission, die ihnen in dieser Angelegenheit als geeignet erscheinenden weiteren Schritte zu unternehmen.

### 14. Empfang der Amerikanischen Hoteliers.

Herr Präsident Hauser referiert.

Zirka 200 Mitglieder einer Amerikanischen Hotelier-Vereinigung, welche zusammen eine Europareise ausführen und in den umliegenden Staaten überall von den nationalen Hotelier-Vereinen empfangen werden, haben den Wunsch ausgedrückt, auf ihrer Durchreise durch die Schweiz, die Mitte Mai erfolgt, ebenfalls von ihren schweizerischen Kollegen empfangen zu werden. Der Vorstand hat für diesen Empfang ein Programm aufgestellt, das ausser einem offiziellen Diner, den Besuch des Luzerner Kursaals, sowie einen Ausflug auf den Rigi vorsieht.

Der Aufsichtsrat genehmigt dieses Programm und erteilt dem Vorstand den hierfür notwendigen Kredit. Namens des Vereins wird an den Anlass der gesamte Vorstand nebst dem Sekretär abgeordnet.

### 15. Diverses und Mitteilungen.

Herr Präsident Hauser macht die Mitteilung, dass der Vorstand in Verbindung mit anderen Interessenten bei der Telefonverwaltung die Einführung von dringenden Telefongesprächen angeregt habe. Wie aber aus der dieser Tage erhaltenen Antwort der Ober-telegraphendirektion hervorgeht, stösst die Durchführung der Anregung auf grosse Schwierigkeiten, so dass dieser leider keine Folge gegeben werden kann.

Eine Anregung des Kartellverbandes der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen des Wirtschaftsgewerbes in Zürich betr. Errichtung eines gemeinsamen Plazierungs-Bureaus wird auf Antrag des Präsidenten zur Prüfung und Berichterstattung an den Vorstand gewiesen.

Schluss der Sitzung 3 Uhr.

Der Präsident: O. Hauser.  
Der Sekretär: E. Stigeler.

## Zur Eröffnung der Landesausstellung.

Im Momente, da diese Zeilen die Presse verlassen, sind die Eröffnungsfanfare in Bern bereits verklungen; auf dem prachtvoll gelegenen Ausstellungsplatz tummeln sich schon Tausende von Besuchern aus Nah und Fern, die in edler Begeisterung herbeigeeilt sind, dem feierlichen Eröffnungsakt beizuwohnen. Wenn auch die Landesausstellung der hervorragendste patriotische Anlass dieses Jahres ist und viele dem Vaterlande treuegebende Landesöhne und -Töchter nach der altherwürdigen Bundesstadt, dem Bollwerk unserer nationalen Selbständigkeit, ziehen wird, so ist sie anderseits auch das glänzendste wirtschaftliche Unternehmen dieses Dezenenniums, das von der Kraft des ganzen Volkes getragen wird. Denn die Ausstellung sollte nicht nur ein historisches Dokument nationaler Betätigung werden, sondern zugleich der Mittelwelt vor Augen führen, was die tätige Schweizer Volk auf allen Gebieten verbender Arbeit herbeibringt und schafft. Nach allem, was den Eingeweihten bisher bekannt wurde, scheint diese hohe Aufgabe glücklich gelöst; die Ausstellung bietet ein lehrreiches Bild der wirtschaftlichen und sozialen Tätigkeit unseres kleinen Volkes, zu Tausenden werden die Besucher aus fremden Ländern daherkommen und mit Interesse bewundern, was schweizerische Tüchtigkeit und Energie in Gewerbe, Industrie, Technik und Landwirtschaft, in Handel und Verkehr zu leisten vermag, was in Volkswohlfahrt, im Verkehrswesen, in Kunst und Wissenschaft bei uns geschieht.

Wie die meisten andern Industrie- und Gewerkekreise des Landes, so beteiligen sich an der Landesausstellung auch die schweiz. Hoteliers, Wirte und Verkehrsvereine. Um einer Zersplitterung der vorhandenen Kräfte vorzubeugen, haben sich der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweiz. Wirtverein und der Verband schweizer. Verkehrsvereine zu gemeinsamer Arbeit zusammengeschlossen, um auf einheitlicher Grundlage ein grosszügiges Werk zu schaffen. Das ist gelungen! Der Hotelpavillon der Genossenschaft «Hospes» darf ohne Zweifel als eine Zierde der ganzen Ausstellung ausgerufen werden und wird während der Dauer des Unternehmens wohl eine der sehenswertesten Attraktionen bilden. Die führenden Männer der «Hospes» sind dabei von dem Gedanken ausgegangen, dass, um ihre Abteilung wirkungsvoll auszugestalten, mit den bisherigen Methoden von Fremdenverkehrausstellungen, d. h. den Sammlungen von Photographien, Dioramen, Gipsmodellen usw. gebrochen werden müsse, da es rein lächerlich wäre, in der Schweiz selbst die Schönheit des Landes im Bilde darzustellen, wo eine Bahnfahrt von wenigen Stunden dem Fremden ermöglicht, die erhabenen Naturgebilde der Schweiz im Original zu betrachten. Es lag daher nahe, sich eines besseren Mittlers zu bedienen, wenn anders dem Besucher ein zu treffendes Bild vom Werdegang des Fremdenverkehrs, von der gewerblichen und wirtschaftlichen Bedeutung des Hotel- und Wirtgewerbes geboten werden sollte. Daher die Genossenschaft «Hospes» das Programm aufstellte, einestels durch die Aufstellung von Originalräumen und durch die Zusammenstellung historischer Objekte die Entwicklung des schweizerischen Gastgewerbes im letzten Jahrhundert zu veranschaulichen und anderen teils einen lebendigen Einblick in den komplizierten Betrieb eines modernen Restaurants zu gewähren. Es galt also, der eigentlichen Ausstellung (dem Hotelbetrieb) ein Restaurant anzugliedern, dessen Führung und Leistungen den Wünschen der anspruchsvolleren Gäste der Ausstellung zu genügen vermochte und in seiner Anlage einen Musterbetrieb darstellen sollte, während die Verkehrsvereine zur Einrichtung ihres Verkehrsbureaus das Hotelvestibül zugeeilt erhielten.

Dieses Grundprogramm ist nun verwirklicht! Auf einem der schönsten Punkte der Ausstellung steht in seiner schlichten, anziehenden Einfachheit der Hotelpavillon, da der Besucher harrend, die im Laufe der kommenden Monate seine gastlichen Schwellen überschreiten werde. Für die Hotelfachleute, die den Musterhotelbetrieb besonders eingehend und mit kritischem Auge beschlügen werden, bildet die Abteilung «Hospes» natürlich das interessanteste Schaustück der

ganzen Ausstellung. Es mag daher angezeigt sein, hier über die Einteilung des schmucken Gebäudes einigermassen zu orientieren.

Wir betreten frontwärts im Pavillon zunächst das Restaurant, ein festlicher Raum, dessen weite Fenster und halbrunder Ausbau auf eine Terrasse mit schöner Aussicht führen. Daran angeschlossen erscheint als Repräsentation des Wirtstandes eine Weinstube mit typischer Architektur, in welcher der Gast erlesene Schweizerweine vorfindet. An das Restaurant gliedert sich wieder die Küche mit den neuesten technischen Einrichtungen. — Beim Hauptingang des Pavillons sieht sich der Besucher von einer grossen Empfangshalle aufgenommen. Um hier eine kräftige Wirkung zu erzielen, finden sich Anklänge an ein Wintersporthotel mit erstem Baustil. Hinter dem Vestibül liegt sodann das Verkehrsbureau, während die modernen technischen Hilfsmittel, Telefon, Sonnerie usw. wie das Gestell für Briefe der Gäste ebenfalls in der Receptionshalle untergebracht sind. Hier öffnen sich ferner die Lifttüren und zeigen das Beste, was unsere Industrie an Liftkarben leistet; die Wände schmücken Bilderwerke, die Bezug haben auf unser Land, ohne ausgesprochene Reklametätigkeit zu sein. — Vom Vestibül gelangen wir sodann links im Hintergrund in die historische Abteilung. Als Gegensatz zu der modern ausgestatteten Halle empfängt hier den Besucher ein Gesellschaftsraum aus der allerliebsten Zeit des Ungeschmacks des 19. Jahrhunderts, dann wieder als Gegenstück das Gastzimmer eines vornehmen Gasthofes der Empirezeit mit all der unvergänglichen Grazie jenes Möbelstils. An dieses schliesst sich eine zwanglose Reihe von Zimmern historischen Einschlags, an ihrem Ende das moderne «Appartement». In die Zimmerreihe eingefügt, liegt ein Speisesaal alten Stils mit Tillgardinen und silbergeschmücktem Büffet, auf dessen Tischen sich die Wandlungen des Tischgedeckes offenbaren. Und am Schlusse der Ausstellung ist der Geschäfts- und Verkehrstatistik ein Raum zugeeilt worden, in welchem alles auf die glänzende Entwicklung der Hoteldindustrie Bezugnehmende statistische Material Aufnahme fand. Da und dort eingefügte Spezialausstellungen vervollständigen endlich den guten Eindruck, den man bis dahin gewonnen hat.

So bildet der Hotelpavillon im kleinen ein gelungenes Abbild der mächtigen schweizer. Hotelier- und wird sicherlich mit dazu beitragen, deren Renommée in weiten Kreisen des In- und Auslandes neu zu festigen und zu stützen. Die Hoteliers können demnach auf ihre Untergruppe stolz sein und werden nicht ermangeln, den am Zustandekommen des Werkes beteiligten Kollegen die wohlverdiente Anerkennung zu zollen.

Streifen wir zum Schlusse noch kurz die Unterkunfts- und Verpflegungsfraße, die bei derartigen Veranstaltungen naturgemäss eine wichtige Rolle spielt, so scheinen die bernischen Hoteliers und Wirte den kommenden Ereignissen nicht unvorberichtet entgegen zu treten. Ganze Berge von Lebensmitteln, enorme Quantitäten flüssiger Stoffe sind in den Lager- und Kellerräumen der Ausstellung wie der Hotels aufgestapelt und harren ihres Schicksals. Die Besucher der Ausstellung werden also weder hungern noch dürsten! Aber auch für ihre Unterkunft ist in vorbildlicher Weise gesorgt, indem die Hotels der Stadt und der näheren Umgebung nicht weniger als 8000 Fremdenbetten zur Verfügung der auswärtigen Gäste halten, zu denen sich noch 2000 Schlafstellen in Massenquartieren gesellen.

Dürfen somit die Hoteliers der Bundesstadt dem kommenden Riesenbesuche in aller Gemütsruhe entgegengehen, so ist anderseits anzunehmen, auch die Fremdenverkehrsgebiete der übrigen Schweiz werden sich der Landesausstellung nur zu freuen haben. Tausende und Abertausende fremder Gäste werden von der Ausstellungsstadt aus das Land überfluten, überallhin reichlichen Verkehr und Verdienst zu bringen. — Wenn anders nur der Wettergott ein Einsehen hat, dürfte also unserm Gewerbe wieder mal ein reiches Erntejahr in Aussicht stehen; wir jedenfalls wünschen der bernischen wie der gesamtschweizerischen Hotelier- und Wirtgewerbe an Anlass der Ausstellung einen durchschlagenden Erfolg!

## Schweizerische Handelsstatistik. (Korri.)

Die Ein- und Ausfuhr der wichtigsten Waren im Jahre 1913 bietet uns Gelegenheit, unsere Handelspolitik vom praktischen Gesichtspunkte aus zu besprechen. Was in dieser statistischen Zusammenstellung erscheint, sind nackte, auf Wirklichkeit basierte Zahlen, die dem Nationalökonomem eindringlich ins Gewissen reden. Nicht jeder Einfuhrposten soll — wirtschaftlich gesprochen —, wenn rechnerisch er auch natürlich auf der Debetseite stehen muss, als zu Ungunsten der Handelsbilanz stehend betrachtet werden, so wenig als die Ausfuhrsummen immer nach ihrer absoluten Ziffer gewertet werden können. Es gibt Artikel, die wir wohl im eigenen Lande produzieren, dagegen trotzdem vom Auslande viel vorteilhafter beziehen können. In solchen Fällen stellt ein Importposten immer einen wirtschaftlichen Vorteil für unser Land dar. Umgekehrt aber ist es für die Schweiz von Nachteil, wenn sie vollwichtige Artikel nur um der Exportziffer willen ins Ausland versendet, zu Preisen, die im Inlande — unter Berücksichtigung aller Verhältnisse — entschieden lohnender gewesen wären. Diese zwar selbstverständlichen Wahrheiten vorausgeschickt, mag

hier der Belauf der wichtigsten Ein- und Ausfuhrziffern folgen.

Die Einfuhr betrug . . . Fr. 1,919,281,680.—  
Die Ausfuhr betrug . . . 1,376,399,116.—  
Differenz . . . Fr. 542,882,564.—

Letzteren Betrag dürfen wir keineswegs schlechthin als Unterbilanz in unserem Wirtschaftsleben betrachten. In unserem Lande selbst sind — unbeschadet der Ein- und Ausfuhr — auch selbständige Werte jeder Art im Berichtsjahre entstanden, die natürlich in dieser Bilanz (wenn man so sprechen will) nicht enthalten sein können. Eine Produktions-Statistik, auf die wir im Interesse einer gründlichen Beurteilung unserer Volkswirtschaft schon lange warten, dürfte nun in absehbarer Zeit erhofft werden, zumal diese Dinge jetzt in sehr kompetenter Hand liegen.

Bei diesem Anlasse sei auch noch auf den kapitalen Posten des Fremdenverkehrs verwiesen, der nahezu den doppelten Betrag unseres grössten Exportartikels ausmachen dürfte und zwischen 450 bis 500 Mill. Fr. schwankt. Unter den Importartikeln ragt an erster Stelle hervor: Getreide mit 232 Mill. Fr., dann folgen Seide 192, Baumwolle 132, Mineralische Stoffe (Kohlen) 125, Eisen 103, Kolonialwaren mit 103 Mill. Fr.

Unter den Exportartikeln sind besonders bemerkenswert: Seide 271, Baumwolle 261, Uhren 169 Mill., animalische Nahrungsmittel (Milch, Käse, etc.) 121, Maschinen 99, Kolonialwaren (Schokolade) 59 Mill. Fr.

Beim Import steht unter Kolonialwaren an der Spitze: Zucker 39, dann folgen Kaffee 18, Kakaobohnen 17, Oele 11, Kakaobutter 7, Tee 2 Mill. Fr.

Unter Import animalischer Nahrungsmittel stehen verzeichnet: Fleisch aller Arten 29, Eier 20, frische Butter 14, Geflügel 14, anderes Fett 4, Fische 4, Milch 3, Käse 3 Mill. Fr.

Rätselhaft erscheint uns der Importposten für frische Milch von 3 Mill. Fr., die wir per q. mit Fr. 20.— erstehen müssen, während wir für Exportmilch nur Fr. 19% lösen. Sollte also die importierte Milch mehr wert sein, als unsere renommierte Schweizermilch?

Der Posten für «anderes Fett» von Fr. 4 Mill. setzt sich aus Substanzen fragwürdiger Art zusammen: Schweineschmalz, Margarine, Talg, Kochfett, Surrogate aller Art, deren Import leicht durch verminderten Export unserer eigenen guten Butter sich vermeiden liesse, welche letzterer, volkswirtschaftlich gesprochen, sich für uns gut bezahlt machen würde. Unsere Bevölkerung lebt in dieser Beziehung noch vielfach irrational.

Der Posten «Geflügel» gibt dem Volkswirtschaftler ebenfalls zu denken. Unsere Einfuhr von 14 Mill. Fr. könnte wenigstens zur Hälfte vermindert und der Bedarf an diesem Artikel dem heimischen Geflügelstand entnommen werden, sofern Zucht und Mast richtig betrieben würden. Es erfordert dieser Zweig zudem nicht nennenswerte Opfer. Gar viel könnte in dieser Hinsicht auf dem Lande noch geschehen, wo der Landwirt billiger und das Federvieh vielfach selbst zur Beschaffung seiner Nahrung befähigt ist; alles ohne viele Spesen für den Eigentümer.

Der grösste Passivposten in unserer Handelsbilanz ist indessen die Getreideeinfuhr. Sie sollte sich durch vermehrte Getreideanbau bei uns um wenigstens  $\frac{1}{3}$  verringern lassen und stände bei 150 Mill. Fr. immer noch hoch genug für uns. Es ist nicht zu vergessen, dass die Landwirtschaft in mehrfacher Hinsicht von diesem vermehrten Anbau bedeutend profitieren könnte.

Bedauerlich ist der Rückgang des Baumwollexportes um volle 10 Millionen, ebenso der der Seide um 2 Millionen. Zu begrüssen ist der wachsende Uhren-Export um 10 Mill., ebenso für Käse um 5 Millionen.

Zum ersten Mal in diesen statistischen Publikationen fällt auch die Neuerung angenehm auf, dass wir über das Verhältnis von Import und Export mit den verschiedenen Staaten der Erde zu uns orientiert werden.

Fast den Drittel unserer Gesamteinfuhr bestritt Deutschland, dann folgt Frankreich mit 18%, Italien mit 11%, Oesterreich-Ungarn mit 6%, Vereinigte Staaten Amerikas mit 6%, Grossbritannien mit 6%, Russland mit fast 4% usw.

Unsere grössten Abnehmer sind Deutschland, England, Frankreich, Vereinigte Staaten Amerikas, Italien, Oesterreich-Ungarn, Russland etc.

Die Staaten, deren Export in unser Land den unseren weit übertrifft, sind: Deutschland, Frankreich, Italien, Oesterreich-Ungarn, Russland, Belgien, Holland, Rumänien, Ägypten, Japan, China, Columbia etc. Diese Feststellungen werden uns befähigen, bei Erneuerung der Handelsverträge Ende 1917 unsern berechtigten Ansprüchen gegenüber diesen Staaten, deren Export zum Teil auch relativ den unseren nach ihren Gebieten weit übertrifft, mit grösstem Nachdruck Geltung zu verschaffen.

Erfreulich aber ist für die Kreise des Fremdenverkehrs die Tatsache, dass sie durch intensive und zielbewusste Arbeit in der Lage sind, wirtschaftlich ein hervorragendes Gewicht in die Wagschale zu werfen. Daraus geht aber ohne weiteres hervor, dass, wo diese Erkenntnis einmal durchgreifend wirkt, ihre Bestrebungen in allen Volkskreisen auch mehr Würdigung und Unterstützung finden werden. Werden sich aber einmal, in absehbarer Zeit die statistischen Erhebungen auch auf das ganze Getriebe des Fremdenverkehrs erstrecken, so wird wahrscheinlich der grösste und wichtigste Komplex in unserm wirtschaftlichen Leben in seinen ökonomischen Wirkungen für uns klar zu Tage liegen.

## Lebensmittelkontrolle.

Dem Bericht über die Lebensmittelkontrolle im Kanton Basel-Stadt, erstattet von Kantonschemiker Prof. Dr. H. Kreis, entnehmen wir aus dem Kapitel «Besprechung einzelner Untersuchungsobjekte», folgende Angaben:

### Bier.

Flaschenbier war durch Schimmelpilz-Entwicklung verdorben. In einer Bierflasche befanden sich Krusten eines Lackes, wovon das Bier einen an Leinöl erinnernden Geruch angenommen hatte. — Ein als Bierfarbe bezeichnetes Präparat erwies sich als gewöhnliches Caramel und es konnte deshalb die Verwendung in der Bierbrauerei nicht gestattet werden.

### Branntwein.

Mehrere Branntweine waren der chemischen Zusammensetzung nach als Weindestillate zu beurteilen; da sie aber, vermutlich infolge ungenügender Lagerung, die für Cognak charakteristischen Bonquetstoffe nicht aufwiesen, konnten sie nicht als Cognak im Sinne von Art. 221 der Lebensmittelverordnung anerkannt werden. Ist es nach dem heutigen Stande unserer wissenschaftlichen Erkenntnis schon ungemein schwierig, auf Grund der chemischen Analyse selbst in Verbindung mit der Kostprobe zu beurteilen, ob ein echtes Destillat vorliegt, so muss es in manchen Fällen als geradezu unmöglich betrachtet werden, zu entscheiden, ob ein Façon-Branntwein die genügende Menge von echtem Branntwein enthält. Es ist deshalb praktisch oft unentbehrlich, auf analytischem Wege zu entscheiden, ob ein Branntwein als Façonbranntwein oder als Kunstbranntwein in den Verkehr zu bringen sei, während natürlich der Branntweinfabrikant und -Händler ganz genau weiss, in welchem Verhältnis er seine Vernechte herstellen muss. Dies und die Beobachtung, dass vielfach die Meinung besteht, sobald ein Branntwein analytisch fest sei, genüge er auch den Vorschriften der Lebensmittelverordnung, hat uns veranlasst, unseren Gutachten ein Zirkular beizulegen, in dem darauf aufmerksam gemacht wird, dass eine günstige chemische Analyse nicht dazu berechtigt, einen Branntwein, der in Wirklichkeit den Anforderungen der Lebensmittelverordnung nicht entspricht, unter täuschender Bezeichnung in den Verkehr zu bringen, sondern dass sich die Verkäufer solcher Ware eines vorsätzlichen Vergehens gegen das Lebensmittelgesetz schuldig machen würden.

In zwei Fällen wurde uns unter Hinweis auf Art. 225<sup>ter</sup> der Lebensmittelverordnung von interessierter Seite Anzeige erstattet, dass von Spirituosenhändlern Cognak zu auffallend niedrigen Preisen angeboten werde. In beiden Fällen ergaben die durch Vermittlung der in Betracht kommenden Amtskollegen eingezogenen Erkundigungen, dass es sich um Verschnitt mit dem bekannten italienischen Weindestillat handelt, die gegenwärtig zu Preisen sollen verkauft werden können, welche jedem in die Verhältnisse nicht Eingeweihten verdächtig erscheinen müssen.

Ein Branntwein, der als künstlicher Weintrester bezeichnet war, enthielt nur 35 Vol. % Alkohol.

Ananas-Liqueur hatte einen unangenehmen, an Buttersäure erinnernden Geruch angenommen und war deshalb als verdorben zu beanstanden. Ein ähnlicher Geruch wurde bei einem als Cognak bezeichneten Branntwein wahrgenommen.

Aus einer Flasche mit der Etikette «Goniag» wurde in einer Wirtschaft auf dem Lande ein stark versüßter Spirit, dem etwas Rum beigegeben war, ausgeschenkt.

Grössere Quantitäten von Cognak, Rum und Kirschwasser wurden als Verschnitt beanstanden.

### Butter.

Grössere Sendungen von Butter aus dem Ausland mussten zurückgewiesen werden, teils weil die Butter weniger als 82% Fett besass, teils weil sie zu hohe Säuregrade (bis 49%) aufwies.

Der niedrigste Fettgehalt, 68%, wurde bei Butter, die aus einem kleinbäuerlichen Betrieb stammte, beobachtet.

Der eigentümliche, an Fruchtfäher erinnernde Geruch, der nicht selten nach längerer Lagerung bei Butter auftritt, veranlasste ein Mitglied einer Ortsgesundheitskommission zu der Annahme, dieser Geruch rühre davon her, dass die zum Einwickeln benützte Gaze mit Spiritus getränkt worden sei. In Wirklichkeit handelt es sich dabei aber um eine Esterbildung, die dadurch zu Stande kommt, dass sich aus dem Milchzucker der Buttermilch durch Gärung Alkohol bildet, der sich mit den freien Fettsäuren der Butter zu intensiv riechenden Fettsäure-Estern verbindet. Beim Einsiedeln verliert solche Butter den aufdringlichen Geruch vollständig.

Von 25 Proben Butter wurden die Schmelzpunkte und Erstarrungspunkte bestimmt, wobei sich ergab:

	Schmelzpunkt	Erstarrungspunkt	Differenzzahl
Minimum	32.7°	20.2°	11.8
Maximum	34.5°	21.6°	14.3

### Wein.

Es sind im Berichtsjahr 463 Weine, teils in amtlichem, teils in privatem Auftrag untersucht worden, die in 74 Fällen Anlass zur Beanstandung gaben.

Gründe der Beanstandung waren:

	Anzahl
Unrichtig deklariert . . . . .	12
Zu stark gegipst . . . . .	2
Zu stark geschwefelt . . . . .	9
Essigstichig . . . . .	4
Anderweitig erkrankt oder verdorben . . . . .	11
Anormal im Aussehen, Geruch oder Geschmack . . . . .	7
Gallisiert . . . . .	3
Aviniert . . . . .	1
Kunstwein . . . . .	25
Total . . . . .	74

Gelegentlich der Elektrizitätsausstellung konnte eine interessante Beobachtung gemacht werden. Ein Rotwein war aus grossen in kleine Flaschen abgefüllt worden und hatte dabei so sehr im Geruch und Geschmack gelitten, dass allen Ernstes behauptet wurde, es sei nicht der gleiche Wein. In der Tat, während der Wein in den grossen Flaschen ein sehr feines Bouquet und einen milden Geschmack aufwies, hatte der Wein in den kleinen Flaschen fast gar kein Bouquet und einen deutlich herben Geschmack. Die chemische Analyse ergab aber für die in Betracht kommenden Zahlen absolute Übereinstimmung, woraus mit grösster Sicherheit darauf zu schliessen war, dass es sich um ein und denselben Wein handelte.

Mehrere Weine besaßen in hohem Grade die Krankheit des Mäuselns. So wies ein als Chianti bezeichneter Rotwein die Eigenschaft des Mäuselns so sehr auf, dass er erst nach dem Verscheiden mit drei Teilen eines Chiantiwines von normalem Geschmack als zum Ausschank geeignet bezeichnet werden konnte. Merkwürdigerweise scheinen viele Weintrinker gegen den unangenehmen Geschmack solcher Weine ziemlich unempfindlich zu sein.

Ein Weisswein besass einen Geruch nach Moschus und war infolgedessen als ungenussbar zu bezeichnen.

Ein neuer Markgräfler Weisswein zeigte bei der Ankunft in Basel einen deutlichen Geruch und Geschmack nach Essig, obwohl er nur 0,7% flüchtige Säuren enthielt und beim Verladen am Produktionsort normal gewesen sein soll. Es handelt sich in diesem Fall offenbar nicht um Essigstich, sondern es bleibt keine andere Annahme übrig, als dass der Wein auf irgend eine Weise mit Essig in Berührung gekommen sein muss.

In mehreren Fällen mussten Flaschenweine beanstandet werden, in denen sich ein flockiger Niederschlag von steckengebliebener Schöpfung gebildet hatte.

Unter der Bezeichnung «Prima Flaschenweine» wurden gewöhnliche spanische Weissweine und Rosés zum Preise von 55—60 Cts. per Flasche verkauft. Ein Anlass hiegegen auf Grund des Lebensmittelgesetzes einzuschreiben, lag nicht vor, wohl aber dürfte der Tatbestand eines Vergehens gegen das Gesetz betreffend den unlauteren Wettbewerb gegeben sein.

Malagawein, der angeblich einer Frau übel bekommen sein sollte, war von guter Qualität, enthielt aber 107 Milligramm schwefelige Säure pro Liter.

Zwei Flaschenweine enthielten 47 bzw. 53 Milligramm freie schwefelige Säure pro Liter, die sich im Geschmack der sonst guten Weine sehr unangenehm bemerkbar machte.

Ein spanischer Rotwein enthielt 4,2% Kaliumsulfat.

Mehrere angeblich gallisierte Weine eines ehemaligen Kunstweinfabrikanten mussten als Kunstweine beanstandet werden.

Ein Weinhändler hat ausländischen Wein mit mehr als der zulässigen Menge Zuckersäure gallisiert und sich dadurch eines Vergehens gegen das Kunstweingesetz schuldig gemacht.

Ein Weisswein mit der Bezeichnung «griechischer Dessertwein, sherryähnlich» hatte folgende Zusammensetzung:

A 8575 Alkohol . . . . .	16.7 Vol. %
Extrakt . . . . .	30.0 g i. Ltr.
Zucker . . . . .	5.7 »
Gesamtsäure . . . . .	6.7 »
Flüchtige Säure . . . . .	1.3 »
Asche . . . . .	2.70 »
Glycerin . . . . .	9.0 »
Kaliumsulfat, weniger als . . . . .	2.0 »
Alkohol: Glycerin = 100: . . . . .	7.3 »

Es handelt sich also um einen gewöhnlichen, aber stark gespriteten Weisswein, der auf die Bezeichnung «sherryähnlich» keinen Anspruch machen konnte.

Der Inhalt mehrerer grosser Weinsendungen aus Italien war so stark braun geworden, dass die äusserst herb schmeckenden Weine als verdorben beanstandet werden mussten. Zudem enthielten die Weine bei geringem Alkohol- und sehr hohem Aschengehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesamtsäuregehalt nur wenig Säure, so dass der Verdacht entstand, es liege Tresterwein vor. Durch die Bestimmung der Milchsäure konnte indessen nachgewiesen werden, dass schon einige Wochen nach der Gärung ein natürlicher Säurerückgang von ca. 36 % eingetreten war. Dass diese Anschauung richtig war, konnte nachträglich noch durch die amtlichen Analysen erhärtet werden, die unmittelbar nach der Vergärung am Produktionsort ausgeführt worden waren und nach denen die Weine damals eine Gesam

Arten beherbergt. Da war es wohl gerechtfertigt, zu forschen, welche Rolle diese Bakterienzüge in der Selbstvergiftung des Organismus spielen.

Erst bestand die Meinung, dass diese Gifte teilweise durch die Verdauungsorgane unschädlich gemacht würden und dass der restliche Teil der Darmgifte überhaupt nicht die Fähigkeit besäße, die Darmwände zu durchdringen, um irgendwie schädlich auf den Organismus einzuwirken. Diese Ansicht war aber nicht aufzuhalten, denn die Untersuchungen hatten ergeben, dass diverse Bakterienzüge sehr wohl durch die Darmwände in die Blutzirkulation gelangten. Das beweisen die Veränderungen der Gifte Indol und Phenol, die sich im Urin als andere Schwefelverbindungen wiederfinden und als veränderte Stoffwechselprodukte der Darmmikroben erkannt sind.

Dann kamen neue Einwände, dahin: Die veränderte Schwefelverbindung im Urin desse den Schluss zu, dass die Veränderung der Gifte in der Säftzirkulation dem Körper keine nachteiligen Folgen gebracht hat.

Im Laufe der Forschungen aber hat sich ergeben, dass genannte Substanzen sehr wohl auf dem Wege durch Schwefelverbindungen bei entsprechenden Mengen tödlich wirken. Ferner, dass die fortgesetzte Einführung selbst sehr geringer Dosen während längerer Zeit hindurch instände ist, chronische Verletzungen hervorzurufen, welche als krankhafte Organveränderungen anzusehen sind. Diese Wirkungen wurden in verschiedenen Organen besonders untersucht und bestätigt gefunden.

Aus diesen Forschungen geht auch die Tatsache hervor, dass die Selbstgifte in jedem Fall-Verletzungen hervorrufen müssen, auch dann wenn sie im Organismus sehr starken Ursprungs erfahren. Sie werden nämlich, wie es die letzten Untersuchungen bestätigen, sobald sie durch die Darmwände in die Säftzirkulation gelangen, in das wässrige giftige Indoxyl-Sulphat umgewandelt. Abgesehen von dieser Schwefelverbindung, die giftig, die durch schädliche Bakterien hervorgerufen werden, sind in ständiger, chronische Verletzungen und schnellen Tod durch heftige Vergiftung herbeizuführen. Der Organismus hat demnach sehr wohl die Fähigkeit, die sehr starken Ursprungs-gifte der Darmbakterien in der Säftzirkulation abzuschwächen. Jedoch die Fähigkeit, sie unschädlich zu machen, wie man bis vor einiger Zeit angenommen hat, besitzt der Organismus nicht. Metchnikoff zieht aus dieser Tatsache die Folgerung: Die Wissenschaft müsse die Entlastung der Darmgifte zu verhindern suchen.

Hieraus ergibt sich, dass wir uns daran gewöhnen sollten, die Darmhygiene mit der antagonistischen Bakterienkombination, genannt Säftferm, in die Reihe unserer täglichen Hygienemassregeln aufzunehmen.

Aber noch aus ganz anderen Gesichtspunkten heraus ist die Darmhygiene eine sehr wünschenswerte hygienische Massregel, abgesehen von ihrem vorbeugenden Wert gegen die Schädigungen der Darmgifte: Eine regelmäßige und zweckmässige Pflege der Verdauungsorgane oder physiologische Körperreinigung ist ein von der Medizin schon längst empfundenes Bedürfnis.

Die weitaus grösste Anzahl aller Krankheiten nimmt ihren Ursprung in den Verdauungsorganen. Die meisten Infektionen vollziehen sich von dort aus. Behring konnte sogar bei Kindern nachweisen, dass Tuberkulosebazillen durch die Darmwände hindurch bis zu den Lungen wandern.

Hier ist die Darmhygiene, wie sie die Wissenschaft durch den Gebrauch einer antagonistischen Bakterienkombination fordert, berufen, gründliche Abhilfe zu schaffen. Denn es hat sich herausgestellt, dass das Hülsenier nützlich, gesundheitsförderlicher Bakterien, das wir jetzt täglich an die bedrängteste Stelle unseres Körpers entsenden können, nicht nur mit den schädlichen Mikroben und deren Giften aufräumt, sondern auch einen allgemeinen regnenden Einfluss auf den Verdauungsorganen hat, und die inneren Organe durch seine natürliche desinfizierende Eigenschaft besonders vor Infektionen aller Art schützt.

Eugen Fabricius, Charlottenburg.

**Kleine Chronik.**

**Netstal.** (Korr.) Das Hotel St. Fridolin ist mit 39,000 Fr. an Frau Kunz in Weesen verkauft worden.

**Biberbrücke.** Das Gasthaus zur Biberbrücke wird demnächst niedergerissen. Das aufstehende Baugespann verspricht einen grossen Bau, der zu einem Hotelbetrieb bestimmt ist.

**Vitznau.** Zum Nachfolger des nach Ragaz übersiedelnden Herrn Robert Brupbacher ist als Direktor des Hotel Vitznauerhof, Vitznau, Herr Robert Wehrli von Bischofzell gewählt worden.

**Ragaz.** Zum Direktor des Hotel Tamina wurde Herr Robert Brupbacher, langjähriger Direktor des Hotel Vitznauerhof in Vitznau, ernannt. Das Haus ist vollständig renoviert und steht in direkter Verbindung mit den Thermalbädern im Dorf. Eröffnung 15. Mai.

**Zürich.** Das Hotel Eden an Lac hat auch dieses Jahr wieder durchgreifende Verbesserungen und diverse Neuerrichtungen vorgenommen. Es sind unter anderem neue Privatbäderzimmer installiert, wodurch einige abgeschlossene Appartements gewonnen wurden. Ebenso wurden die Parterre-Repräsentationsräume bedeutend vergrössert und modernisiert eingerichtet. Das Hotel entspricht daher heute allen Anforderungen eines erstklassigen Hauses.

**Bern.** Die ordentliche Aktionärsversammlung der Akt.-Ges. Thermal- und Luftkurort Weissenburg, die von Bankier Roger Marchand (Bern) geleitet wurde, war von 12 Aktionären besucht, die 439 Aktien vertragen. Die Jahresrechnung für 1913, die einen Passivsaldo von Fr. 33,814 aufweist, und der Jahresbericht, wurden einstimmig genehmigt. Der Betrag von 400,000 Fr., der durch die Abschreibung des alten Aktienkapitals frei wurde, wird zur „Reinigung der Bilanz“ verwendet.

**Verpflegung von Schulen an der Landesausstellung.** Zur Verpflegung von Schulen, welche die Landesausstellung besuchen, hat die Leitung des Milchrestaurants betragslos die Milch abzugeben. In Verbindung mit der Milchbude ist eine eigene Lokalität für die Schülerverpflegung eingerichtet worden. Es wird hier eine kräftige und billige Nahrung, bestehend aus Milch und Milchkafee, Mehl und Eierspeisen, geboten. Ein Gewinn ist mit dieser Einrichtung nicht beabsichtigt. Zwecks passender Einteilung werden die Lehrer ersucht, den Besuch der Schulen möglichst in den Vormittagen zu legen, denselben schon einige Tage vorher unter Angabe der Zahl der Schüler anzukündigen und gleichzeitig ihre Wünsche beizugeben. Zeit und Art der Verpflegung mitzuteilen.

**Ueber Finanzierungen im Hotelgewerbe** bemerkt der soeben erschienene Jahresbericht der Kantonalbank von Bern mit deutlicher und wohl nicht ganz überflüssiger Mahnung: „Das Hotelgewerbe ist in seiner Entwicklung vom früheren bescheidenen Gasthaus, das mit eigenen Leuten betrieben wurde, bis zu den Grand Hotels und Palace-Bauten zu einer eigentlichen Industrie geworden, die nach der kaufmännischen Grundregeln geleitet werden muss. Wer diese Grundsätze nicht kennt oder nicht anwenden will, muss notwendig Enttäuschungen erfahren. Es bedarf aber auch einer veränderten Auffassung des Wortes „Finanzierung“ in seiner Anwendung auf ein solches Unternehmen. Man sollte sich davon abkommen, unter dieser Bezeichnung das Zusammenpumpen in verschiedener Form sozusagen der Gesamtsomme der Erstellungskosten eines Hotels zu verstehen. Wer von vorne herein sein Unternehmen als ein übermässig grosses Schuldenlast abstellt, kann bei der ohnehin geringen Rentabilitätsmöglichkeit eines Hotels, namentlich wo es nur eine kurze Saison gibt, nicht Erfolg haben.“

**Die Trinkgeldfrage.** Die Trinkgeldfrage wurde laut derart der „M. N.“ in München abgehaltenen Monatsversammlung der Hotelportier-Vereinigung eingehend erörtert. Als Referent fungierte Herr Hugo Sahm aus Bordighera, der darauf hinwies, dass in vielen Fällen der annehmliche Teil der Portier nicht nur keinen Lohn erhält, sondern noch Abgaben an das Hotel zu leisten hat und deshalb direkt auf das Trinkgeld der Gäste angewiesen ist. Eingehend auf die verschiedenen Vorschläge zur Abhebung der Trinkgeldfrage, erklärte der Referent, dass bei Annahme eines zehnpromigen Zuschlages zur Tagesrechnung eines jeden Gastes der Portier eines Passagehotels etwa 4—5 Fr. pro Tag erhalten würde, was ein Lohn, der ansehnlich der weitgehenden und vielseitigen Anforderungen und der langen Arbeitszeit viel zu niedrig sei. — Die Aufstellung einer Trinkgeld-Generalkasse im Vestibül des Hotels — wie ein anderer Vorschlag lautete — würde manchen, ja vielen nicht sagen, wie ein willkommenes Geschenk sei, sondern, dass die Einrichtung des Trinkgeldes zu drücken. Wenn schon das Trinkgeld wirklich abgeschafft werden sollte, so wäre dies nur möglich unter Einführung einer festen Bezahlung, die aber nicht nur der ausserordentlich verantwortungsvollen und aufreibenden Tätigkeit und der langen Arbeitszeit entsprechen,

sondern auch so bemessen sein müsste, dass der Portier für seine alten Tage etwas zurücklegen könne. Die Aufhebung des Trinkgeldes würde unter solchen Voraussetzungen ja manches Gute für das Personal zur Folge haben; dieses könnte und würde mehr Standsbewusstsein bekunden und sich von manchen Gästen nicht mehr so viel gefallen lassen wie bisher. Die Aufhebung der tiefingewürzigen Trinkgeldfrage aber müsste man sich vorher recht genau überlegen, um keinen Schaden zu erleiden.

In der lebhaften Aussprache wies insbesondere Herr Kobell darauf hin, dass die Hotelbesitzer im Falle der Aufhebung des Trinkgeldes eine Verminderung der bisherigen Aufmerksamkeiten des Personal in bezug auf die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste befürchten. Das Trinkgeld-Geben und -Nehmen finde sich, wenn auch unter anderer Bezeichnung, auch in anderen Berufen. Die Hotel- und Restaurant-Angestellten sollten eben das Trinkgeld nicht als Almosen betrachten, sondern als Bezahlung für persönlich geleistete Dienste und dies gelegentlich den Gästen zu verstehen geben. Bei den in Vorschlag gebrachten Prozentsätzen zur Rechnung des Gastes wie bei der Aufhebung der Trinkgeldfrage, durch wen und in welcher Art die auf diese Weise eingegangenen Trinkgelder verteilt werden sollen. Wenn schon das Trinkgeld aufgehoben werden sollte, dann müsste an dessen Stelle eine feste Bezahlung treten, die den Sprach-, Stadt-, Geschäfts-, Fahrplan- und Postkurs-Kenntnissen des Hotelportiers entspricht. Der Hotelbesitzer müsse dann eben durch entsprechende Zuschläge zu Zimmer-, Speisen- und Getränke-Rechnung trachten, ebenfalls auf seine Kosten zu kommen. Allerdings würde dann in vielen Fällen auch das Personal verdoppelt werden müssen, da dieses dann nicht mehr, wie jetzt, 15 bis 17 Stunden Dienst machen würde. Aber die soziale und gesellschaftliche Stellung, die man wohl dem Personal die Annahme des Trinkgeldes, nicht aber den Gästen das Geben von Trinkgeld verbieten könne.

**Lausanne.** Voici le nombre des étrangers ayant logé dans les hôtels de premier et second ordre, du 16 au 22 avril 1914: France 1657 (1784 en 1913); Angleterre 1732 (1609); Amérique 874 (1611); Suisse 952 (881); Russie 717 (543); Allemagne 662 (1105); Italie 93 (247); divers 906 (761). Total 7593 (8361).

**Davos.** Amtliche Fremdenstatistik für die Zeit vom 25. April bis 1. Mai 1914: Deutsche 1142, Engländer 196, Schweizer 319, Franzosen 131, Niederländer 142, Belgier 44, Russen 54, Oesterreicher und Ungarn 220, Portugiesen und Spanier 85, Italiener und Griechen 130, Dänen, Schweden und Norweger 22, Amerikaner 80, Angehörige anderer Nationalitäten 74. — Total 3138.

**Totentafel.**

**Baden-Baden.** Hier starb am 29. April im Alter von 79 Jahren Herr Otto Kah, früherer Besitzer des Hotel Europe und langjähriger Vorsitzender des Internat. Hotelbesitzer-Vereins, ein Hotelier mit reichen Erfahrungen und hohen Verdiensten um die Entwicklung des Baden-Badener Fremdenverkehrs.

**Warnungstafel.**

Gegen die Agence Lubin, Publicité, Paris, 36, Boulevard Haussmann, treffen seit einigen Tagen Klagen mit sehr belastendem Beweismaterial bei uns ein, die alle erkennen lassen, dass das Pariser Haus es verstanden hat, unter Vorsepiegelung fälscher Tatsachen mehrere unserer Mitglieder zur Unterzeichnung langfristiger Publizitätsverträge zu veranlassen, ohne seinerseits seinen Verpflichtungen nachzukommen. In einzelnen Fällen, in denen die Dupiree alles bisher Dagewesene in den Schatten stellt, wird voraussichtlich der zuständige Richter mit der Angelegenheit befasst werden, weshalb wir alle diejenigen Mitglieder, die sich durch die Agence Lubin geschädigt fühlen, um Zustellung ihres Beweismaterials ersuchen.

**Verkehrswesen.**

Die **Gurtenbahn** befördert im verflossenen Monat 3,112 (1913: 2,651) Personen; Total der Einnahmen Fr. 1,763.60 (1913: Fr. 1,504.80).

**Stanserhornbahn.** Die Schneebearbeitungen sind beendet und alle Vorarbeiten derart getroffen, dass die Stanserhornbahn schon am 17. Mai ihren Betrieb eröffnen kann.

**Aus andern Vereinen.**

**Verband der Verkehrsvereine im Toggenburg.** Die 21. Jahresversammlung genehmigte Jahresbericht und Jahresrechnung unter bester Erklärung der erfolgreichen Arbeit der leitenden Organe. Während in der ganzen Schweiz über die verregnete und darum beschwerliche Sommer-saison 1913 geklagt wurde, erfreute sich das Toggenburger Toggenburger Verkehrsvereins, die eine Kurantenstatistik führen, wies höhere Ziffern auf als im Jahre 1912, ja selbst höhere als im Sannensommer 1911. Die Tatsache ist beachtenswert, dass während der vergangenen Tätigkeit des toggenburger Verkehrsverbandes die Zunahme der Kuräste eine konstante war und in der Gesamtziffer niemals einen Rückschlag ergab. Es liegt darin ein bester Beweis für die richtige Art der Propaganda, wie sie während der vergangenen Jahre im Toggenburger Verkehrsverbande betrieben wird. An der Spitze desselben steht nunmehr Herr Dr. W. Brändle in Neu-St. Johann.

**An unsere verehrl. Abonnenten.**

Um Verspätungen und Beschwerden über unrichtige Zustellung des Blattes zu vermeiden, ersuchen wir unsere verehrlichen Abonnenten, Adressänderungen bis spätestens **Freitag Mittag** zur Kenntnis der Expedition zu bringen. Später einlaufende Änderungen können für die nächste Nummer nicht mehr berücksichtigt werden.

**Basel, Hotel Jura**

Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundes-Bahnhof, Zentralheizung, 120 Betten, v. Fr. 2.50 an.

STRASSBURG I. E.

**HOTEL NATIONAL**

Best empfohlenes Hotel I. Ranges, Direkt gegenüber dem Hauptbahnhof, Billige Lage, Vornehmes Restaurant, Modernster Komfort, Appartements und Zimmer mit Privatbad und Toilette, Autogramm, preisgünstige Preise. (627) J. Feder.

**S. Garbarsky, Zürich**

Bahnhofstrasse 69 a. z. Trulle.

**Chemiserie & Bonneterie.**

Spezialgeschäft für feine Herrenwäsche und Modartikel. Kataloge zu Diensten. (632)

**Hotel Minerva, Luzern**

beim Bahnhof und See.

Höchster Komfort, 150 Betten, viele Privatbäder (637) W. Amstad, Besitzer.

**Fritz Berner Zürich 7**

Vornehme Raumkunst

Entwürfe für Innenausbau, Umbauten, Beratungen, Kosten-voranschläge, Allerlei Referenzen (622)

**Saison-Eröffnungen.**

**Armen:** Park Hotel, 10. Mai.  
**Engelberg:** Parkhotel Sonnenberg, 16. Mai.  
**Grundwald:** Grand Hotel Bär, 20. Mai.  
**Hohfluh:** Hotel Schweizerhof, 15. Mai.  
**Interlaken-Uspunnen:** Waldhof, 15. Mai.  
**Neuchâten am Rheinfall:** Grand Hotel u. Kurhaus, 15. Mai.  
**Ragaz:** Hotel Tamina, 15. Mai.  
**Saas-Fee:** Hotels Lager, 1. Juni.  
**Simplon-Kulm:** Hotel Bellevue, 25. Mai.  
**Simplonstrasse:** offen für Wagenverkehr, 25. Mai.  
**Stanschorz:** Hotel Stanschorz, 17. Mai.  
**St. Moritz-Bad:** Kurhaus und Grand Hotel, 9. Juni.  
**Schuls-Tarasp:** Engadinerhof, 15. Mai.  
**Uetliberg:** Grand Hotel Uetliberg, 17. Mai.  
**Wengen:** Grand Hotel Melropole, 25. April.  
**Zugerberg:** Kurhaus und Grand Hotel Schönefels, 16. Mai.

**Schutz den einheimischen Produkten.**

**Uricus-Heilene, Fortunatus, Bevedra, Theophil.**

Wasser ist das beste Mittel gegen Katarhe der Atmungs- und Verdauungsorgane, Gicht, Zuckerharnruhr, Leberleiden und Gallensteine. (ähnlich Wüldungen) bei Nieren- und Blasenleiden, Gries- und Steinbildung. (stark alkal. Jodwasser) bei Scroflose, Drüsenanschwellung, Kropf, Verkalkung der Adern. (leicht verdaulicher Eisensäuerling) bei Bleichsucht, Blutarmut, Reconvaleszenz. bestes schweizerisches Tafelwasser, säurettigend und verdaulichbefördernd.

Erhältlich überall in Mineralwasserhandlungen und Apotheken oder direkt in Kisten à 30/1, 30/2, 30/3 und 100/2 von der **Passugger Heilquellen A.-G., Passugg.**

**Fremdenfrequenz.**

**Baden.** Anzahl der Kurgäste für die Zeit bis 8. Mai 1914: 4,217 Personen.

**Bern.** Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrs-bureaus Bern verzeichnet die stadtherrischen Gasthöfe im Monat April 1914 13,453 registrierte Personen (1913 10,707) und 27,271 Logiernächte (1913 22,123).

**Arosa.** Amtliche Fremdenstatistik für die Zeit vom 22. April bis 28. April 1914: Deutschland 354, England 91, Schweiz 72, Russland 48, Holland 15 Italien 6, Frankreich 2, Oesterreich-Ungarn 2, Belgien 2, Dänemark und Skandinavien 2, Amerika 8, andere Staaten 22. Total 650.

**Präzisions-Uhren**

von Welles, als „Ulysse“, „Chronometer Alpina“, „Longines“, „Omega“, „Movado“, „Eterna“, und viele andere und beachten Sie unsere sehr soliden Uhren. Wir garantieren auch für unsere billigsten Uhren 2 Jahre.

**E. Leicht-Mayer & Co., Luzern, Kurplatz No. 64**

**Hotelier**

mit ausgedehnten Verbindungen u. gutgehendem Sommer-geschäft **sucht die Direktion** eines erstklassigen Hauses, während der Wintermonate. Kautio kann je nach Belieben gestellt werden. — Geil. Offerten sub Chiffre **Zag. E. 98 an Rudolf Mosse, Bern.** (629)

**Hotel-Office in Genf.**

Per sofort möbliert zu verpachten zu Fr. 3000.— eine hübsche Hotel-Pension in den Waadtländeralpen, Sommer- u. Winterresort, 35 Betten. Fröhliche, beliebte Lage. Möbliert in bestem Zustande. Garten. Hotel ohne Konkurrenz. Antritt sofort Verkaufserlös. Zahlungserleichterung. 918

**Billige Miete.**

**Lästiges Geräusch der Klosett-Spülkasten** verhindert **Geräuschdämpfer „Friede“.** Preis Fr. 6.— (Prospekte gratis). (653)

An bestehende Spülkasten schnell und leicht anzubringen.

**C. B. SCHELLER, Bremgartenstrasse 20, ZÜRICH III.**

**SEEREISEN**

mit dem Norddeutschen Lloyd

Nach New-York: ab Bremen George Wash. 30. Mai  
 via Southampton u. Cherbourg ab Bremen Kpr. Ceillie 2. Juni  
 direkt ab Bremen Barbarossa 6. „  
 direkt ab Bremen K. Willh. d. Gr. 10. „  
 via Genua ab Bremen Chemnitz 11. „  
 ab Genua Prinzess Irene 28. Mai  
 Nach Brasilien via Antwerpen ab Bremen Würzburg 30. „  
 Nach Brasilien und Argentinien ab Bremen Sierra Ventana 27. „  
 Nach Algier und Gibraltar ab Genua Prinzess Alice 28. „  
 Nach Ost-Asien via Neapel ab Genua Kleist 28. „  
 ab Genua Seydlitz 17. Juni  
 Nach Alexandria via Neapel ab Marseille Pr. Lutpolt 27. Mai  
 via Neapel ab Marseille Pr. Heine 3. Juni

Ferner regelmässige Abfahrten nach Boston, Philadelphia, Baltimore, New Orleans u. Galveston.

Mittelmeerfahrten — Norwegen- u. Polarfahrten — Auswanderung

General-Agentur für die Schweiz: (Za 164)

**Meiss & Co. A.-G., Schweiz, Reise-Agentur „Lloyd“ Bahnhofstr. 40, Zürich.** Schiffs- und Bahnbillets, Gepäckspedition, Reiseartikel.

**Hotelbuchführung.**

Abschlüsse, Nachtragungen, Neuerrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, besorgt gewissenhaft

**Albertine Bär**

Inh.: Albertine Bär & Emil Hohmann  
 Fernsprecher 6392 Zürich II Rietlerstrasse 69  
 Komme auswärts. Sämtliche Bücher vorrätig.

**Hotel-Office in Genf.**

Per sofort möbliert zu verpachten zu Fr. 3000.— eine hübsche Hotel-Pension in den Waadtländeralpen, Sommer- u. Winterresort, 35 Betten. Fröhliche, beliebte Lage. Möbliert in bestem Zustande. Garten. Hotel ohne Konkurrenz. Antritt sofort Verkaufserlös. Zahlungserleichterung. 918

**Billige Miete.**

**Lästiges Geräusch der Klosett-Spülkasten** verhindert **Geräuschdämpfer „Friede“.** Preis Fr. 6.— (Prospekte gratis). (653)

An bestehende Spülkasten schnell und leicht anzubringen.

**C. B. SCHELLER, Bremgartenstrasse 20, ZÜRICH III.**

**SEEREISEN**

mit dem Norddeutschen Lloyd

Nach New-York: ab Bremen George Wash. 30. Mai  
 via Southampton u. Cherbourg ab Bremen Kpr. Ceillie 2. Juni  
 direkt ab Bremen Barbarossa 6. „  
 direkt ab Bremen K. Willh. d. Gr. 10. „  
 via Genua ab Bremen Chemnitz 11. „  
 ab Genua Prinzess Irene 28. Mai  
 Nach Brasilien via Antwerpen ab Bremen Würzburg 30. „  
 Nach Brasilien und Argentinien ab Bremen Sierra Ventana 27. „  
 Nach Algier und Gibraltar ab Genua Prinzess Alice 28. „  
 Nach Ost-Asien via Neapel ab Genua Kleist 28. „  
 ab Genua Seydlitz 17. Juni  
 Nach Alexandria via Neapel ab Marseille Pr. Lutpolt 27. Mai  
 via Neapel ab Marseille Pr. Heine 3. Juni

Ferner regelmässige Abfahrten nach Boston, Philadelphia, Baltimore, New Orleans u. Galveston.

Mittelmeerfahrten — Norwegen- u. Polarfahrten — Auswanderung

General-Agentur für die Schweiz: (Za 164)

**Meiss & Co. A.-G., Schweiz, Reise-Agentur „Lloyd“ Bahnhofstr. 40, Zürich.** Schiffs- und Bahnbillets, Gepäckspedition, Reiseartikel.



Es mehrt sich die Zahl der Leute, welche aus Prinzip oder aus Gesundheitsrücksichten die alkoholfreien Getränke bevorzugen.

# Alkoholfreie-Weine-MEILEN

dürfen in keinem Hotel, in keinem Restaurant fehlen.

Für enthaltsame Gäste ist ein Glas, eine Flasche alkoholfreien Weines eine Wohltat u. ein Mittel für den Wirt, sie an's Haus zu fesseln.

**STUCCOLIN**



**ERNST HABERER & Cie**  
BERN  
ATELIERS FÜR  
STUCCATUR  
GIPSEREI &  
MALEREI  
STUCCOLIN 30040

déposé

(1615)

## Sichere Spekulation.

Auf zentralem, neuem Bahnknotenpunkt (Abzweigung 4 Richtungen, darunter eine internationale) ist zu verkaufen genügend **Bau terrain** für grösseres Hotel mit Restauration. Wird das dem Bahnhof nächst gelegene. Anfragen unter Chiffre N. 2868 Y. an Haasenstein & Vogler, Luzern. (770)

Garantiert reiner **Berner Alpenrahm**  
Weltbekannt als Sohlagenie, zu Süs-Speisen und Glaces  
Höchst ausgiebig infolge seines hohen Fettgehaltes  
Unentbehrlich für Hotels, Konditoreien und Pâtisseries  
Feinstes Aroma — Grösste Haltbarkeit  
Zu beziehen in Dolkates-Geschäften oder direkt bei der **Berner Alpenmilch-Gesellschaft Stalden** (Emmental (Schweiz)) (387)



In bekanntem, süddeutschen Badeort ist unter vorteilhaften Bedingungen ein zu einem Hotelbau vorzüglich geeignetes **Terrain** zu erwerben. **Glänzende Gelegenheit für einen jungen Hotelier**, der sich selbständig machen will. Beteiligung des Grundstückbesitzers an dem Unternehmen; auch sonstige Vorteile werden geboten. An Mitteln sind Mk. 30,000.— erforderlich. Interessenten belieben sich unter S. F. 4669 an **Rudolf Mosse, Stuttgart**, zu wenden. — Diskretion zugesichert. (800)

**VELTLINER SPORZATO**



empfiehlt  
**Lorenz Gredig**  
Veltliner-Weinhandlung zum Kronenhof  
PONTRESINA

Zu verkaufen:  
**Eine Ados-Geschirrspülmaschine**  
Stellig, wenig gebraucht, wie neu, für Warmwasseranschluss und Gasheizung mit Motorbetrieb, billigst abzugeben.  
**Hrch. Schaeppi, J. J. Preisigs Nachfolger**  
Moderne Küchenanlagen  
St. Gallen. (967)

Traminthalstrasse - A. Biedersteinstrasse. TELEPHON 2576



**Palmen u. Lorbeer-Bäumen**  
Kronen und Pyramiden  
Tisch- und Korbdekorationspflanzen für jeden Zweck in reichster Auswahl  
Vorrat ca. 1500 Paar prima Lorbeerblume zu konkurrenzlosen Preisen

Für Besichtigung meiner Massenanpflanzungen sind interess. eingeladen

Fortwährend grösste Treiberei von blühenden Dekorationspflanzen u. abgeschnittenen Blumen. Beste u. zuverlässigste Verpackung bei jeder Jahreszeit.  
Massenanpflanzung von sämtlichen Gruppen- und Teppichbeepflanzen inkl. aller guten erprobten Neuhöhen. Vorrat circa 500,000 Pflanzen in allen Grössen.

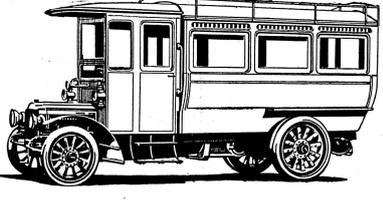
**G. Baur, Grossversandgärtner, Zürich-Albisrieden**  
Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands  
Illustrierter Katalog und Preisverzeichnis gratis und franko.  
K. Kulturen umfasst: 46 Beambelbäume, 14 Palmen, 21 in Länge  
Zweigt-Opuntien, 1000 Korbdekor., 11 Juch. Edelweiss. (158)

**JULES REGNIER & Co**  
REGNIER, MOSE & COLETTI, SUCCESSEURS  
PROPRIETAIRES  
**CHAMBERTIN**  
UNION  
DIJON

General-Vertretung für die deutsche Schweiz  
(die Städte Bern u. St. Gallen, Berner Oberland, Jura und Unterwalden ausgenommen)

**Dorner & Co, Basel**

**SAURER**  
AUTOMOBIL-OMNIBUSSE



**ADOLPH LINDAU-ARBON SAURER SURESNES (PARIS)**

**A.-G. Möbelfabrik**  
Horgen-Glarus in Horgen.  
Telephon No. 10 - Telegr.: Stuhlfabrik Horgen



Erzeugnisse:  
Möbilar in gesigtem sowie in massiv gebogenem Holz (sog. Wienermöbel) für Innenräume, Restaurants, Cafés, Confitseries, Vestibules, Gärten, Speiseküche, Theater, Konzertsäle, u. Kinetographen. (761)  
Grösste Leistungsfähigkeit. Konkurrenzpreise.  
Feinste Referenzen zu Diensten.  
Lieferant des Möbils für Speisesaal und Restaurant des "Hospes 1914".

Speisesaal Hotel Schweizerhof Bern Möbliert 1913

**J. BOLLINGER**  
MARQUE DU BOULON  
MAISON FONDÉE EN 1829  
DEPUIS 1829



Dry Extra-Quality Extra-Quality Brut 106  
Ay-Champagne

Die Qualitäts Marke. Die Marke der Sportmen.  
Représentant général: **W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zurich.**

## Lieferanten von Getränken

**Bierbrauerei FALKEN Schaffhausen.**  
Wir empfehlen unsere, nach Münchner und Pilsner Art gebrauten dunklen und hellen Biere in Fässern und in Flaschen.

**ADOLF ITO Vini - CHIASSO**  
Chianti und Weissweine

**Weinhandlung Bruckner & Cie**  
Nachfolger v. Jacques Z'berg. Gegründet 1868.  
Basel, Güterstrasse 206  
Lager in couranten und feinen Weinen, Liqueurs und Essig.

**Engadiner IVA Liqueure**  
Original von S. Bernhart, Samaden (Engadin).  
Anerkannt feinste Tafelliqueure.

**J. JAUCH, Weinhandlung**  
ALTDORF (Uri).  
Spezialhaus für R. Piemontese-Tafelweine, Asti, Brachetto, Nebiolo, Chianti.

**Gebrüder Fehr**  
Schaffhausen.  
Spezialweine aus dem eigenen Rebberg in Fischerhäuserberg und an der Rhodaner Höhe. Höchste Auszeichnungen hierfür von den Ausstellungen in Baden-Baden, Bern, Gené und Zürich.



**Eberhard & Cie.**  
Weinhandlung, Neuenstadt  
empfehlen ihre Spezialitäten in prima Neuenburger (Gros de l'Hôpital Pourtales) und Waadtlandweinen, sowie alle französischen Rotweine.

**Franz Müller & Cie.**  
Weinhandlung, Schaffhausen  
empfehlen Schaffhauser- und fremde Weine in nur prima Qualitäten.  
Spez.: Herreberger Eigengewächs.

**L. St. Gallen und Chur.**  
Feinste Veltliner Weine  
**alte Sassella**  
Tirol Spezial Weine  
Lagrein Kretzer, St. Magdalener.

**V. Haller Söhne BASEL**  
empfehlen Waadtländer-, Walliser-, Markgräfler-, Elsass- etc. Weine.

**R. Rutishauser & Co**  
A.-G.  
Smerzingen  
Spezialitäten in Ostschweizer- und Tirolerweinen aus bevorzugten Lagen  
**ff. Flaschenweine**

**R. Frey, Schaffhausen**  
offert ff. Ostschweizer- und Tirolerweine. Eigengewächs: Rheinhalder und Hallauer.

**M. Christoffel, Chur**  
**la. Veltliner Weine**  
Diplom I. Klasse. Gold. Medaille 1913

Verlangen Sie Offerte von  
**CHIANTI UND CASTI-SPUMANTE**  
beim Spezialversandhaus  
**Arnold Dettling, Brunnen.**  
Gegr. 1867. — Telephon Nr. 69.



**Vente de l'Hôtel Washington**  
à Lugano-Massagno.

L'Office des poursuites et faillites de Lugano, en qualité d'administrateur dans la faillite **Moto Luigi fu Agostino** à Massagno, avise qu'en date du 10 Juin 1914 à 10 heures du matin auront lieu  
**les premières mises publiques**  
pour la vente des immeubles et meubles constituant l'Hôtel Washington à Massagno, soit:  
1<sup>o</sup> lot: Hôtel Washington, jardin, parc, forêt, jardin potager et rustiques, frs. 175,135.—  
2<sup>o</sup> lot: Mobilier pour le restaurant, frs. 17,500.—  
3<sup>o</sup> lot: Meubles pour le restaurant, frs. 6,500.—  
Total frs. 199,135.—  
Conditions de ventes, plan, inventaire et attestations sont à obtenir à l'Office susénué à partir du 30 Mai 1914.  
Pour l'Office: **P. Luvini**, préposé.

Streng reelle Bedienung versichern den tit. Hotels Sanatorien und Pensionen bei Bedarf in  
**Koch- und Trink-Eiern**  
Lieferung in jedem Quantum garantiert prima kontrollierte Ware.  
**Wenger & Hug A.-G., Gmülden bei Bern**  
Erstes Spezialgeschäft für Eiersend. 780

La Société Parisienne d'assainissement  
**„Ozonateur“**  
nous prie d'aviser ses nombreux clients qu'elle n'a actuellement aucun représentant en Suisse. — S'adresser, pour toutes demandes, à **M. Chausse d'Antin à Paris** et refuser toutes les similitudes avec approximation de nom qui sont offertes par des gens peu scrupuleux, en remplacement de l'appareil Ozonateur et de la liqueur „Ozonateur“ et n'ont aucune efficacité. (800)

**Hotel II. Rgs.**  
zu verkaufen  
gut eingerichtet, in gut besuchtem Luftkurort Graubündens mit grossem Passantenverkehr. Jahresbetrieb. — Anfragen unter Chiffre Z. A. 1976 sind zu richten an die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich. Mg. 658

**Fourneau d'hôtel.**  
Vu l'agrandissement, à vendre un fourneau pouvant faire service pour 100 personnes, en très bon état, avec eau chaude à pression et chauffe-assiettes, etc. Prix modéré. — S'adresser: **Hôtel des Rasses sur Ste-Croix (Vaud).** (909) Mg.

# Trockenluft-Kühlanlagen

(D. R. G. M. No. 460177 -:- + Patent angemeldet)

vollständig massiv, innen mit Plättchen verkleidet, unter Garantie für reine, trockene Luft beim geringsten Eisverbrauch baut als langjährige Spezialität:

**Michael Keim, Basel**  
Florastrasse 44 ☎ Telefon 5348

## Papierservietten

Stets grosses und reich assortiertes Lager. Per Tausend (ohne Firmendruck) von Fr. 5.— bis Fr. 16.50. :-:-

Verlangen Sie Muster. (898)

## Kaiser & Co., Bern

Abteilung  
Spezialitäten für Hotels  
Lieferanten sämtlicher Restaurants der Schweiz. Landesausstellung in Bern.

Hotellers u. Restaurateure beziehen ihren

## Tee-Zwieback

am vorteilhaftesten bei (155)  
H. Umiker, Uster (Zürich)  
Prompte Bedienung bei tadelloser Qualität.

MAISON FONDÉE EN 1826

SWISS CHAMPAGNE



**MAULER & CIE**  
au Prieuré St-Pierre  
MOTIERS-TRAVERS

Chambre de Travail.  
Bureau de placement gratuit.

Instituée par les lois du 19 Oct. 1895 et du 14 Oct. 1911 rue du Temple 10, Genève.  
Service spécial pour hôtels, pensions, restaurants, cafés.  
Téléph.: hommes 2161, femmes 2831. (185)

Zürcher & Zollikofer

tulle étamine

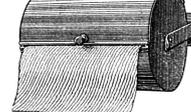


gapore tulle (186)  
**ST-GALL.**

## Sing- und Ziervögel

Pfauen, Fasanen, Rehe und Schwäne liefert: Eude-Trübelsberger, St. Gallen.

Neu! Neu!  
Rollen-Klosettpapier-Kalter  
(gesetzlich geschützt No. 20002)



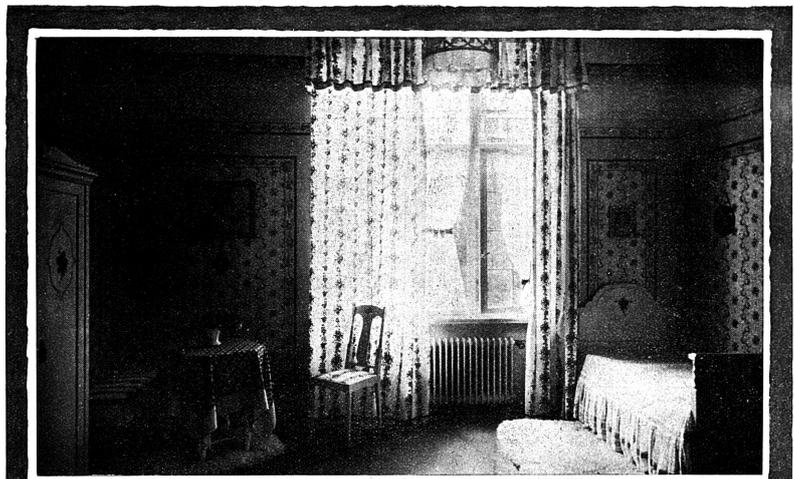
aus Messingblech, fein vernickelt.  
Fr. 5.40 per Stück.

**Kaiser & Co., Bern**  
Abteilung (884)  
Spezialitäten für Hotels. :-:-  
Lieferanten sämtlicher Restaurants der Schweiz. Landesausstellung in Bern.

# SALUBRA

Was für einen erfreulichen Eindruck macht es auf den Gast, wenn er in ein Schlafzimmer geführt wird, dessen Wände frisch wie neu aussehen. Die Salubra-Wandbekleidung behält diese Frische des neuen; denn sie ist aus lichtbeständigen Oelfarben hergestellt, die sich nie verändern. Der ganze Raum gewinnt durch

diesen edelgemusterten Hintergrund. Kommt Schmutz oder Tinte an die Wandfläche, so wird die Salubra einfach mit Bürste und Seifenwasser abgewaschen. Stösse hält sie besser aus, als irgend ein Anstrich oder eine andere Wandbekleidung, denn Salubra :: :: besteht aus stossfester Pergamentmasse. :: ::



Reiche Musterkollektionen (fehen in den meisten erfklafligen Tapetengeschäften)

Qualitätsproben und Abbildungen kostenlos von der SALUBRA A. G., BASEL 16. (460)

## Bei LOCARNO prachvolles Terrain für Hotel

I.-II. Ranges einzig geeignet, **ZU VERKAUFEN.**  
Günstige Bedingungen. Natürliche Terrasse. Wäldchen. Grossartige Aussicht. Keine nähere Konkurrenz. Hotel dringendem Bedürfnis entsprechend. Für seriösen Fachmann oder kapitalkräftige Gesellschaft seltene Gelegenheit. Bauvorprojekt. - Ebendasselbst reizender Platz für Osteria con alloggio (kleines Gasthaus mit gutem Restaurant). Billig. -:-: Offerten unter Z. M. 3112 an Annoncexpedition Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (779)

## Koch, Utinger & Cie., Chur

vormals Th. Utinger-Braun & U. B. Koch

Schreibbücher-Fabrik □ Buchdruckerei □ Papierhandlung

— liefern anerkannt preiswürdig und prompt —

Schreibbücher und Drucksachen  
□□ für jeden Hotelbedarf □□

Torten-, Dessert-, Fischplatten- u. Eisapapiere  
Manchetten, Faltensätze, Papierservietten, Küchen- und Schubladepapiere, Pergament- und Butterbrotpapiere  
Zahnstocher und Barhalme, Closetpapier, Bindfäden

Steinfels-Seife ist nur recht wenn jedes Stück untenstehenden Firmastempel trägt. Unterschieden weisse man zurück



weisse und gelbe (506)  
**Steinfels-Seife**  
ist nur aus garantiert reinen Fetten hergestellt und deshalb von hervorragender Qualität.

## Centrifugenbutter

feinste Qualität, täglich frisch, hat zu verkaufen  
A. Schmuockl, Molkerei, Brugg. (Zug. B. 450)

## Schöpf & Co., Zürich.



Fisch-, Dessert-, Torten- und Eisapapiere  
Cotelettes- und Gigotmanschetten  
Spießgarnituren  
Ragout- und Dessertkapseln  
Phantasiemenus und Jankarten  
Fächer  
Anlaufbons  
Papierservietten  
Provianttische in diversen Ausführungen  
Holz- und Kitzelzahnstocher, Chalumeaux  
Bonsbücher  
Schrank- und Pergamentpapiere  
Closetpapiere. (152)

## Bei Husten und Heiserkeit Blutarmut und Verschleimung

empfehle folgende bewährte Mittel  
Garant. echten Bienenhonig schön gelb und kräftig  
Kunsthonig feinste Qual.  
Wachholder-Latwerge  
Hausholder-Latwerge (887)  
Kirsch-Latwerge  
Vogelbeer-Latwerge  
Heidelbeer-Latwerge  
Hagenbutten-Latwerge  
Ferner sämtl. Confituren in kräftiger, natürlicher Qual. bei billiger und gewissenhafter Bedienung. — Für Hotels u. Pensionen günstige Bezugsquelle. — In Büchsen, Kesseln, Emailkochtöpfen jeder beliebigen Grösse. J. U. Rätler-Kern, Honighandlung, Stein (Appenzell).

## Geräuschlose Bedienung

ist nur dann möglich, wenn das Personal Gummisitze trägt. Die Gäste werden nicht durch das harte Auftreten belästigt. Da der weiche elastische Gang weniger ermüdet, bleibt Ihr Personal frischer und leistungsfähiger mit

## Continental Gummi-Absätzen

Enorm haltbar und deswegen sehr wohlfeil. Erhältlich bei Schuhmachern und in Schuhgeschäften. (488)

## Auto-Landaulet.

Ausgezeichnete Gelegenheit!

Marke Rocket-Schneider, 12/16 HP, Modell 1912, in komplettem Zustand, von Grund auf revidiert, komplett, 8 Plätze, wenig gebraucht, zu sehr günstigem Preis zu verkaufen. Ausgezeichnete Bedingungen infolge Abreise. (842)

Grand Auto-Garage Central, La Chaux-de-Fonds.

## SIEMENS-SCHUCKERT-WERKE

(151) Zweigbureau-Zürich  
Ausführung stationärer und transportabler  
**Staubsauganlagen**  
und Abfuhrvorrichtungen.  
D. R. P. und + Patent Detaillierte Offerten kostenlos

## Preiswert zu verkaufen

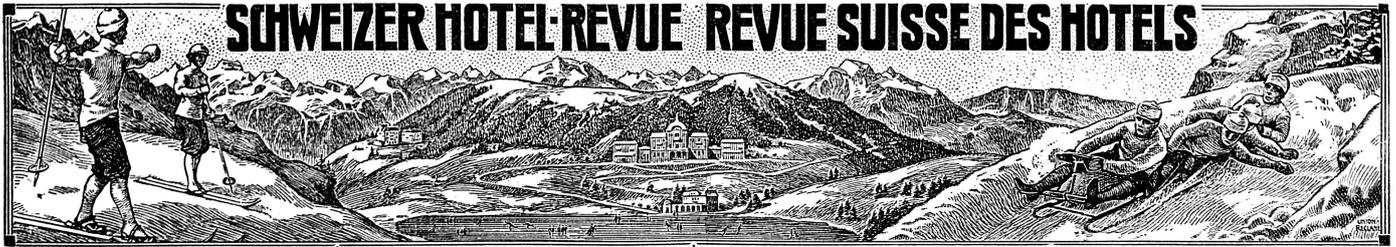
besseres und grösseres, nicht auf dem Markte liegendes und von keinen Vermittlern ausgehobenes, gut gebaudes Hotel. Selbstreklantan vom Fach, die eine grössere Anzahlung (Fr. 50—100,000) leisten können, erhalten Antwort auf Anfragen unter Chiffre Z. Z. 3823 durch die Annonc-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (862)

Bamberger, Leroi & Co., Zürich  
Frankfurt a. M., Berlin, Köln, München.

## Fabrik sanitärer Wasserleitungsartikel

Badewannen, W. C., Waschtische, Urinals,  
Bidets etc.; Spezial-Modelle für Hotels.

(942)



# SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

## Nouvelles de la Société.

### Extrait du procès-verbal des délibérations du Comité

Séance du  
30 Avril 1914, à 4 heures de l'après-midi,  
à l'Hôtel Schweizerhof, à Lucerne.

#### Sont présents:

- M. O. Hauser, président;
- E. Cattani, suppléant
- H. Haefeli,
- A. Riedweg,
- E. Stigeler, secrétaire.

Excusé: Mr. A. Bon, vice-président.

#### Délibérations:

1<sup>o</sup> Le procès-verbal de la dernière séance est approuvé.

2<sup>o</sup> Formulaires de certificats et de contrats d'engagement.

A l'avenir ces formulaires seront remis aux sociétaires aux prix suivants:

- a) Formulaires de certificats:
- le cahier de 50 feuilles fr. 2.50
  - » 100 » 4.50
  - » 200 » 8.—
- b) Contrats d'engagement (français et allemand):
- 50 exemplaires fr. 1.25
  - 100 » 2.—
- les frais de port extra.

#### 3<sup>o</sup> Revision du tarif des douanes.

Monsieur Cattani réfère au sujet des décisions prises par la commission spéciale pour le tarif douanier. Connaissance est prise du mémoire y relatif à remettre à la Société suisse des Commerçants et des Industriels. Ce mémoire est approuvé. De plus amples communications seront faites à ce sujet au Conseil de surveillance.

4<sup>o</sup> Règlement concernant les denrées alimentaires. De la station suisse d'essais à Wädenswil est parvenue une invitation à une conférence d'intéressés pour un meilleur contrôle des vins. MM. H. Neithard, Hôtel Limmathof, et E. Manz, Hôtel St-Gothard, à Zurich, et W. A. Graf, Hôtel Bahnhof, Schaffhouse, sont délégués à cette conférence comme représentants de la Société.

#### 5<sup>o</sup> Conversations téléphoniques urgentes.

Il a été proposé à la Direction générale des télégraphes, par le Comité en compagnie d'autres sociétés d'intéressés, d'admettre à la réception des conversations téléphoniques urgentes. Ainsi que le fait savoir cette autorité, après mûr examen de la question, l'application de cette innovation dans le service se heurte à tant de difficultés qu'il est malheureusement impossible de songer à l'introduire.

#### 6<sup>o</sup> Affiche au sujet de la non-acceptation de chèques.

L'affiche au sujet de la non-acceptation de chèques est prête. Par voie de circulaire il sera demandé à tous les sociétaires s'ils désirent recevoir une semblable affiche. Le premier exemplaire sera remis gratuitement aux sociétaires; les suivants au prix de revient de 50 centimes.

#### 7<sup>o</sup> Société coopérative «Hospes» 1914.

Ensuite d'une demande de la Société coopérative «Hospes» 1914 le Bureau central est avisé d'avoir à payer prochainement la seconde moitié du capital de participation voté par la Société.

La séance est levée à 6 heures.

Le président: O. Hauser.  
Le secrétaire: E. Stigeler.

### Extrait du procès-verbal

de la

Séance ordinaire du Conseil de Surveillance  
du

Vendredi, 1<sup>er</sup> mai 1914, le matin à 9 heures,  
à l'Ecole professionnelle hôtelière de Cour,  
Lausanne-Ouchy.

#### Ordre du jour:

- 1<sup>o</sup> Procès-verbal.
- 2<sup>o</sup> Rapport de gestion et comptes annuels pour 1913/14.
- 3<sup>o</sup> Budget pour 1914/15.
- 4<sup>o</sup> Rapport et proposition de la Commission de propagande.
- 5<sup>o</sup> Ecole professionnelle.
- 6<sup>o</sup> Exposition nationale 1914.
- 7<sup>o</sup> Annonces dans d'autres guides des hôtels.

8<sup>o</sup> Elaboration d'un schéma pour complétude d'hôtel.

9<sup>o</sup> Proposition Weber - Genève concernant la limitation de l'éligibilité des membres du Conseil de surveillance à deux périodes administratives consécutives.

10<sup>o</sup> Proposition Weber - Genève concernant: la réduction du format de la «Revue suisse des Hôtels».

11<sup>o</sup> Assemblée générale; élaboration de l'ordre du jour.

12<sup>o</sup> Propositions pour l'élection des réviseurs de comptes (Société et Ecole professionnelle).

13<sup>o</sup> Revision du tarif des douanes.

14<sup>o</sup> Réception des hôteliers américains.

15<sup>o</sup> Divers et communications.

16<sup>o</sup> Propositions particulières.

Liste de présence, voir partie allemande.

#### Délibérations:

Monsieur Hauser, président, souhaite à tous la bienvenue et ouvre la séance.

Avec la fin de mars 1914, la période administrative triennale du Conseil de surveillance est terminée. Les élections de renouvellement ont été faites en février et mars. Messieurs Eggimann - Berne, Krebs - Interlaken, Elsener-Davos et Scazziga-Locarno sont entrés dans le Conseil de surveillance en qualité de nouveaux membres. Monsieur Scazziga est malheureusement empêché d'assister à la séance d'aujourd'hui.

Le président souhaite aux trois nouveaux membres présents une cordiale bienvenue et souhaite que toujours ils mettront toutes leurs forces à travailler au développement de la société et à veiller sur les intérêts professionnels.

Le président rappelle ensuite le souvenir de Monsieur Robert Haefeli, membre du Comité, décédé depuis la dernière séance. En paroles chaudes il rend hommage à l'activité méritoire déployée pour la Société par Monsieur Robert Haefeli. L'Assemblée honore, à mémoire du défunt en se levant des sièges.

Sont nommés scrutateurs ensuite Messieurs Marbach et Graf.

1<sup>o</sup> Le procès-verbal de la dernière séance est approuvé.

2<sup>o</sup> Le rapport de gestion et les comptes annuels de la Société, du Bureau central et du Fonds Tschumi pour 1913/14, à soumettre à l'Assemblée générale, sont approuvés sur la base des projets présentés.

Ensuite d'une proposition formulée par Mr. Schmidt - Lausanne, lors de la dernière assemblée générale, les valeurs de la Société et du Fonds Tschumi ne figurent plus dans les comptes respectifs selon leur valeur nominale mais selon le cours du jour à fin mars. La perte résultant de la différence de cours se trouve indiquée dans les comptes de profits et pertes respectifs.

3<sup>o</sup> Budget. Le projet de budget pour 1914/1915 est approuvé sans discussion.

4<sup>o</sup> Rapport et propositions de la Commission de propagande. A la place de Mr. O. Töndury, Dr., président de la Commission de propagande, absent pour cause d'affaires officielles importantes, le secrétaire de la Société, Mr. Stigeler, fait un rapport circonstancié sur le compte d'exercice de la caisse de propagande pour l'année écoulée. Pour presque tous les postes les dépenses sont restées dans le cadre du budget. Seul le crédit ouvert pour la propagande en Allemagne n'a pas été complètement utilisé.

Au nom de la commission, Mr. O. Töndury, Dr., a examiné, auprès du service de publicité des C. F. F., les pièces justificatives sur l'emploi du crédit spécial accordé à ce service: il a examiné de même celles concernant l'agence de New-York et, ainsi qu'il l'annonça à la Commission de propagande, il a acquis la conviction que nos subventions trouvent un emploi très rationnel. Lecture est donnée ensuite des postes les plus importants du compte des C. F. F. Le compte d'exercice est approuvé pour être soumis à l'Assemblée générale.

Un rapport du chef du Bureau de renseignements de St-Petersbourg est à la disposition du Conseil. Ainsi que le fait savoir le secrétaire, l'activité du bureau dans le domaine de la propagande a donné de bons résultats. Ensuite de notre demande les C. F. F. ont élevé leur subvention pour la réclame dans les journaux russes. En outre, comme lors de la saison précédente des voyages, ils ont mis, à leurs frais, un de leurs fonctionnaires à la disposition du Bureau de renseignements de St-Petersbourg.

Les différents postes du budget sont examinés et reçoivent, tels qu'ils sont soumis, l'entière approbation du Conseil de surveillance.

#### 5<sup>o</sup> Ecole professionnelle.

a) Rapport de la Commission scolaire de l'Ecole professionnelle. Au nom de l'Ecole professionnelle, Mr. J. Hüslér, membre de la Commission scolaire de l'Ecole professionnelle, fait un rapport circonstancié. Comme d'usage, l'année scolaire a commencé le 15 septembre 1913 avec 48 élèves, dont 29 Suisses. Sur l'application, l'activité et la conduite des élèves le rapporteur se déclare satisfait. Les conditions de santé des écoliers ont été bonnes. Les frais d'entretien se sont élevés à environ Fr. 2.75 par personne et par jour.

Les cours de cuisine ont rencontré beaucoup de sympathie et l'on peut être content des résultats atteints, mais il s'est démontré désirable d'allonger quelque peu la durée de ces cours. C'est pourquoi la commission scolaire a décidé d'en organiser deux d'une durée de quatre mois et un autre de trois mois et demi à la place des anciens dont la durée était de trois mois.

Après cela, Mr. Hüslér donne lecture du compte de profits et pertes de l'Ecole professionnelle ainsi que du bilan arrêté au 15 avril dernier. Il est décidé de distraire du solde actif les montants suivants pour amortissements:

1<sup>o</sup> fr. 10,000.— remboursement de 100 cédules;

2<sup>o</sup> fr. 25,000.— du compte immobilier;

3<sup>o</sup> fr. 770.— du compte mobilier.

Les comptes sont ensuite approuvés. Rapport de gestion et comptes annuels de l'Ecole professionnelle seront transmis aux membres avant l'assemblée générale.

b) Délibération au sujet du nouveau règlement d'école et du plan d'enseignement pour le cours professionnel supérieur projeté.

Mr. Hauser, président, rappelle qu'aussi bien le projet pour le nouveau règlement que celui pour le plan d'enseignement du nouveau cours supérieur ont été transmis aux membres du Conseil de surveillance en même temps que l'invitation pour la séance actuelle, de sorte que chacun a pu en prendre connaissance. Il met en discussion, pour commencer, le nouveau règlement scolaire.

Monsieur Schmidt formule la proposition de transmettre toute la question, règlement et programme d'enseignement, à une commission spéciale pour examen et rapport. Il considère le projet comme n'étant pas aujourd'hui suffisamment mûr pour la délibération. En outre, il regrette que des spécialistes en matière scolaire n'aient pas été consultés pour l'élaboration du programme d'enseignement pour le cours supérieur. L'orateur demande des renseignements sur l'activité du personnel d'enseignement, si la commission est satisfaite de ce travail et aussi, si l'enseignement pratique n'est pas mis à l'arrière-plan pour l'enseignement théorique.

Mr. Hauser, président, fait savoir que toute la question a été discutée d'une façon détaillée par la commission d'école et ensuite par le Comité puis, finalement, par une délégation du Comité et la Commission d'école de concert. Un renvoi à une commission spéciale équivaldrait à reculer l'entrée en vigueur du nouveau cours d'une année entière.

Mr. Buttlicz, président de la Commission scolaire de l'Ecole professionnelle, donne des renseignements satisfaisants sur l'activité du personnel d'enseignement. Justement, afin d'élever à un niveau supérieur l'enseignement pratique, la Commission d'école a l'intention, au cas où le nouveau cours supérieur serait approuvé, d'engager un hôtelier de carrière comme professeur à l'école. L'école tout entière ne pourrait qu'en profiter.

Mr. Armleder est partisan déclaré d'un engagement semblable qu'il considère comme un véritable progrès.

Mr. Hüslér fait ressortir combien la Commission scolaire a conscience de sa tâche lorsqu'elle cherche à mettre à tous les postes importants de l'enseignement des professionnels de première classe, ainsi par exemple, un juriste, un architecte, etc.

Sur demande de Monsieur Seiler, Messieurs Hauser et Buttlicz fournissent des renseignements plus précis sur les moyens dont on dispose pour financer le nouveau cours.

La question soulevée par Mr. Schmidt, de savoir si, pour l'élaboration du projet d'enseignement pour le cours professionnel supérieur, des spécialistes en matière scolaire doivent être appelés ou non à donner leur opinion, occasionne une discussion prolongée. Y prennent part Messieurs Schmidt, Armleder, Hauser, Buttlicz, Riedweg et Escher.

Finalement, la proposition de renvoi de Mr. Schmidt est rejetée à une grande majorité, puis le Conseil aborde la question du règlement scolaire et du plan d'enseignement pour le nouveau cours supérieur.

Mr. Buttlicz fait remarquer que le nouveau règlement scolaire ne contient à l'exception des indications concernant le nouveau cours supérieur, rien de nouveau.

Une longue discussion s'engage sur la question de l'âge d'entrée des élèves désirant fréquenter le cours professionnel supérieur car, de différents côtés, l'âge de 23 ans prévu au § 2 est jugé trop élevé. Alors que Messieurs Marbach, Hauser et Brenn sont pour un abaissement, Mr. Armleder est pour le maintien des 23 ans. Sur la proposition de Mr. Hauser l'âge d'entrée est ensuite fixé à 22 ans.

Après cette décision, la question du règlement, accepté en principe, est liquidée.

Mr. Buttlicz réfère aussi sur le projet de plan d'enseignement pour le nouveau cours supérieur. Le projet est accepté avec la teneur sous laquelle il est présenté. Chaque membre de la Société recevra avant l'assemblée générale un exemplaire du règlement et un autre du plan d'enseignement.

c) Question de l'achat d'un terrain contigu à l'Ecole professionnelle.

Sur cette question, Mr. Buttlicz fournit encore un rapport détaillé. Il s'agit en l'espèce de l'achat d'un terrain d'environ 7500 m<sup>2</sup>, situé en dessous du bâtiment d'école, du côté du lac, et que les membres du Conseil vont examiner sur place. L'achat de ce terrain, d'année en année plus coûteux, assure du bâtiment d'école la vue libre et permet la construction de places de jeux pour les élèves. Le rapporteur fournit aussi des indications sur les conditions financières de cette acquisition.

Mr. Hauser, président, rappelle que le Comité est d'accord en principe avec ce projet. Après avoir entendu Messieurs Armleder et Schmidt qui s'entretiennent chaudement en faveur du projet, celui-ci est accepté à l'unanimité sous réserve de ratification par l'assemblée générale.

La manière de financer le projet est abandonnée au Comité et à la Commission d'école.

#### 6<sup>o</sup> Exposition nationale, Berne 1914.

Mr. Neithard, président du Groupe 40 (Industrie hôtelière et tourisme) ainsi que de la Société coopérative «Hospes» 1914 donne un aperçu général sur les travaux accomplis jusqu'ici. En ce qui concerne le côté financier, il rappelle que les montants suivants ont été souscrits en faveur du capital coopératif: par des hôteliers et des sociétés

locales	fr. 128,900
» des fournisseurs	» 24,300
» la Société suisse des Hôtels	» 60,000
» par l'Union suisse des Sociétés de Développement	» 10,000
» la Société suisse des Cafetiers	» 10,000
» l'Exposition nationale suisse, subvention aux frais de construction du corps de bâtiment	» 40,000
Total	Fr. 273,200

De ces divers montants, fr. 119,260 ont été payés l'année dernière, le reste sera encaissé cette année. Le décompte a été examiné et approuvé déjà par le Conseil d'Administration de la Société coopérative «Hospes» 1914.

Après les bâtiments eux-mêmes, on travaille actuellement à haute pression, afin que le 15 mai, jour de l'ouverture de l'Exposition nationale, l'exploitation du restaurant puisse commencer.

En terminant son rapport, M. Neithard remercie tous ceux qui ont contribué à la bonne réussite de l'entreprise et il exprime le désir que celle-ci soit un bon succès pour le tourisme suisse et l'industrie hôtelière si intimement liée avec lui.

#### 7<sup>o</sup> Annonces dans des guides d'hôtels étrangers.

Rapporteur, Mr. Haefeli.

Lors de la dernière assemblée générale, le Comité avait été chargé de rechercher par quels moyens les sociétaires pouvaient être invités à ne plus insérer dans des guides d'hôtels étrangers, car de semblables insertions représentaient une concurrence faite au guide officiel, publié par les soins de la Société, et aussi parce que ces insertions constituaient une concurrence déloyale vis-à-vis des collègues qui n'inséreraient pas. Afin d'obéir aux décisions de l'assemblée générale, le Comité a adressé aux sociétaires, insérant dans le guide des hôtels de France, une lettre, par laquelle il les pria de bien vouloir à l'avenir discontinuer ce genre d'insertions. Les assurances reçues permettent d'espérer que, les contrats actuels une fois échus, aucune nouvelle commande d'insertions ne sera plus donnée.

Le Comité eut en outre à s'occuper du guide des hôtels publié par l'Association d'hôtels internationaux pour le réclame collective avec siège à Lucerne. Ce guide n'étant qu'une servile imitation du guide patenté «Les Hôtels de la Suisse», publié par la Société.

Etant donné que dans cette publication doit être aperçue également une concurrence déloyale à notre guide des hôtels, parce qu'elle ne dessert pas d'intérêts généraux, mais bien des intérêts particuliers, le Comité a décidé de proposer au Conseil de surveillance de soumettre à l'Assemblée générale l'exclusion du sein de la Société Suisse des Hôtelières de ceux de nos sociétaires, qui participent à l'avenir à la réclame de ce guide.

Mr. Hauser, président, fait savoir qu'il a reçu du Comité de l'Association en cause une lettre selon laquelle celui-ci proposera à la prochaine assemblée générale de l'Association la cessation de la publication de ce guide. Jusqu'à ce jour toutefois aucune confirmation n'est encore parvenue.

A l'unanimité, le Conseil approuve la proposition du Comité.

### 8<sup>o</sup> Question de l'élaboration d'un schéma pour comptabilité d'hôtel.

Mr. Stigeler fait un court rapport. A l'occasion de l'enquête, faite pour recueillir des renseignements statistiques pour l'Exposition nationale, il a été constaté que d'un grand nombre de petits et moyens hôtels aucune donnée satisfaisante n'avait pu être reçue, faute d'un système de comptabilité suffisant correspondant aux exigences actuelles. En suite de ces constatations, la question a été soulevée de différents côtés, de savoir si la Société ne pouvait pas elle-même élaborer un schéma pour comptabilité d'hôtel. Le Comité a décidé de soumettre la question au Conseil de surveillance.

Ainsi que le fait savoir le président, Mr. O. Michel à Bâle, empêché d'assister à la séance d'aujourd'hui, propose de remettre ce travail au réviseur assermenté des livres de la Société, Mr. Egli, ainsi qu'au secrétaire de la Société, Mr. Hauser, président, appuie cette proposition tout en souhaitant voir la commission de surveillance du Bureau central participer également à l'élaboration de ce schéma. Il en est décidé de la sorte.

### 9<sup>o</sup> Proposition Weber-Genève concernant la limitation de l'éligibilité des membres du Conseil de surveillance à deux périodes administratives consécutives.

Mr. Weber motive la proposition suivante: A l'avenir, les membres du Conseil de surveillance ne pourront être déclarés éligibles que pour deux périodes administratives consécutives. Après deux périodes administratives un membre du Conseil de surveillance devrait se retirer et ne pourrait être réélu qu'à la fin de la période suivant sa sortie.

Avec ce système, le motionnaire recherche un rajustement du Conseil de surveillance car, selon lui, le mode de faire actuel ne permet que rarement un changement de titulaire. Il espère de la sorte amener au Conseil de surveillance de nouvelles énergies et le goût du travail. Il ne demande pas non plus à ce que tous les membres appartenant au Conseil de surveillance depuis plus de 6 ans soient éliminés d'une fois à la fin d'une seule et même période. Pour commencer, la première moitié seulement de ces membres pourrait se retirer et, après trois ans, la seconde moitié, ce qui rendrait le changement un peu moins soudain.

Mr. Riedweg explique le point de vue du Comité. Pour ce dernier, seul l'intérêt de la Société est prépondérant et non pas le fait que, avec l'acceptation de la proposition Weber, le Comité tout entier, pour autant qu'il fait partie du Conseil de surveillance, devrait se retirer.

Des 42 membres du Conseil de surveillance, 29 seraient touchés par la proposition Weber, parmi lesquels un grand nombre ont rendu d'éminents services à notre Société. Le départ de ces membres riches en expérience et ayant toujours tenu bien haut l'intérêt de la Société serait pour celle-ci une perte très sensible. Il serait certainement difficile, au cas où tant d'anciens membres du Conseil de surveillance viendraient à sortir à la fois du Conseil, de leur trouver sur le champ des remplaçants de même valeur. Pour la solution de questions importantes il est besoin d'une certaine stabilité, qui ferait défaut si le changement de personnes s'accomplissait trop brutalement. Une réélection plus tardive des membres sortis du Conseil deviendrait sans doute très rare car les membres nouvellement élus ne laisseraient pas leurs places aussitôt et, il serait très regrettable si nous devions renoncer à la collaboration de forces éprouvées. En considération de tous ces faits, le Comité est parvenu à la conclusion que pour l'avenir il était dans l'intérêt d'un sain développement de la Société de rejeter la proposition de Mr. Weber.

MM. Hauser, Weber et Riedweg prennent encore part à la discussion qui s'élève. Pour le cas où la proposition Weber qui exige une révision des statuts, serait acceptée et l'éligibilité des membres du Conseil de surveillance donc limitée à deux périodes administratives, Mr. Brenn fait savoir qu'à ce sujet il tient prête une proposition de modification; en outre, il proposerait pour les élections du Conseil de surveillance un nouveau mode d'élection qui mettrait le système actuel sur une autre base.

Parlent encore sur cette question Messieurs Schmidt, Armeteder, Weber et Neithard.

On passe au vote après avoir entendu Monsieur Morand appuyer la manière de voir du Comité. Il est décidé à une grande majorité de proposer à l'Assemblée générale le rejet de la proposition Weber. De ce fait les deux propositions éventuelles de Monsieur Brenn tombent. Toutefois, toute cette question sera

soigneusement notée au procès-verbal afin de pouvoir y revenir à l'occasion d'une révision ultérieure des statuts.

### 10<sup>o</sup> Proposition Weber-Genève concernant la réduction du format de la «Revue suisse des Hôtels».

Au nom du Comité, Mr. Riedweg rapporte brièvement.

Mr. Weber a soumis au Comité la proposition de publier l'organe de la Société à l'avenir en un format plus maniable et de le réduire d'environ la moitié de l'actuel.

Cette question a déjà été examinée attentivement il y a quatre ans. Aujourd'hui encore subsistent les mêmes raisons ayant motivé alors le rejet de la proposition: Augmentation importante des frais pour la publication du journal sur format transformé; placement désavantageux de la partie annoncées; ce qui provoquerait immanquablement une grande diminution des commandes d'annonces.

Pour ces raisons, le Comité est d'avis de ne pas donner suite à cette deuxième proposition de Mr. Weber. Le Conseil approuve le point de vue du Comité.

### 11<sup>o</sup> Assemblée générale; élaboration de l'ordre du jour.

D'accord avec la Société des Hôtelières de la Ville de Berne, l'Assemblée générale est fixée au vendredi, 29 mai, à Berne.

L'ordre du jour de l'Assemblée est fixé comme suit:

- 1<sup>o</sup> Rapport de gestion.
- 2<sup>o</sup> Comptes annuels.
- 3<sup>o</sup> Budget de la Société pour 1914/15.
- 4<sup>o</sup> Election des réviseurs de comptes pour la Société et l'Ecole professionnelle.
- 5<sup>o</sup> Rapport et communications de la Commission de propagande.
- 6<sup>o</sup> Cotisation à la caisse de propagande.
- 7<sup>o</sup> Rapport et propositions de la Commission de l'Ecole professionnelle (création d'un nouveau cours professionnel supérieur; achat d'une parcelle de terrain contiguë à l'Ecole).
- 8<sup>o</sup> Exposition nationale de Berne, 1914.
- 9<sup>o</sup> Proposition Michel-Genève au sujet de la fixation des prix de détail pour les repas et la chambre par rapport au prix de pension.
- 10<sup>o</sup> Annonces dans des guides d'hôtels étrangers.
- 11<sup>o</sup> Proposition Weber-Genève au sujet de la limitation de l'éligibilité des membres du Conseil de surveillance pour deux périodes administratives consécutives.
- 12<sup>o</sup> Divers et propositions individuelles.

### 12<sup>o</sup> Proposition pour l'élection des réviseurs de comptes pour la Société et l'Ecole professionnelle.

Monsieur Hauser, président, réfère. Selon l'usage, chaque année, un des deux réviseurs, aussi bien pour les comptes de la Société que pour ceux de l'Ecole professionnelle, doit se retirer, afin que le plus grand nombre possible des membres puisse avoir l'occasion de prendre connaissance des livres d'affaires de la Société. Cette année, Monsieur A. Kummer, de Zurich, est à remplacer dans ses fonctions de réviseur des comptes de la Société par un autre sociétaire de la Suisse allemande. Mr. W. Steffan, de Lausanne, quitte ses fonctions de réviseur des comptes de l'Ecole professionnelle.

### 13<sup>o</sup> Révision du tarif des douanes.

Rapporteur, Monsieur Cattani. En raison de l'échéance prochaine des traités de commerce actuels, qui pour la première fois peuvent être dénoncés pour fin 1917, le Conseil fédéral médite une révision du tarif général qui servira de base pour les prochains traités de commerce. Sur l'invitation de la Société suisse des Commerçants et des Industriels, le Comité a nommé une commission spéciale pour l'élaboration d'une liste des changements que l'industrie hôtelière désire voir apporter au tarif des douanes. Font partie de cette commission: Messieurs A. Bon, Parkhôtél, Vitznau, comme président; Ed. Cattani, Grand Hôtel, Engelberg; Dr. A. Seiler, conseiller national, Zermatt; Dr. O. Töndry, Coire, et E. Stigeler, secrétaire de la Société.

La commission spéciale a décidé de ne pas toucher pour l'instant au taux du droit des différentes positions du tarif des douanes, mais de prendre comme principe de s'élever avec énergie contre toute augmentation nouvelle des droits sur les denrées alimentaires. Outre cela, on devra tâcher d'obtenir une réduction sur les objets de consommation les plus importants. La commission a décidé aussi de demander au Conseil fédéral une représentation dans la commission interparlementaire d'experts afin que les intérêts de l'industrie hôtelière puissent être défendus d'une manière efficace.

Le Conseil de surveillance approuve ce procédé et autorise le Comité et la commission spéciale, à prendre dans cette affaire toutes les dispositions qui leur paraîtront utiles.

### 14<sup>o</sup> Réception des hôteliers américains.

Monsieur Hauser, président, réfère. Environ 200 membres d'une association américaine d'hôteliers entreprenant ensemble un voyage en Europe et reçus partout dans les états environnants par les sociétés nationales d'hôteliers, ont exprimé le désir d'être reçus également par leurs collègues suisses, lors de leur passage en Suisse, lequel adviendra vers le milieu de mai. Pour cette réception, le Comité a élaboré un programme prévoyant outre un dîner officiel, la visite du Kursaal de Lucerne ainsi qu'une promenade au Righi.

Le Conseil de surveillance approuve ce programme et accorde au Comité le crédit né-

cessaire. Le Comité au complet ainsi que le secrétaire représenteront à cette occasion la Société.

### 15<sup>o</sup> Divers et communications.

Mr. Hauser, président, informe le Conseil que le Comité associé à d'autres intéressés a proposé à l'Administration des téléphones l'introduction de conversations téléphoniques urgentes. Ainsi qu'il ressort de la réponse reçue ces jours derniers de la direction générale des télégraphes, cette innovation se heurte à de grosses difficultés qui rendent son application impossible.

Une proposition du cartel des organisations d'employeurs et d'employés de l'industrie cafetière, à Zurich, au sujet de la création d'un bureau de placement commun est renvoyée au Comité, sur la proposition du président, pour examen et rapport.

La séance est levée à 3 heures.

Le président: O. Hauser.

Le secrétaire: E. Stigeler.

## L'initiative contre les kursaals.

Nous lisons dans «La Suisse»:

Une assemblée de partisans de l'initiative fédérale pour l'abolition des «maisons de jeu», convoquée à Weinfelden, a constitué un comité de propagande en vue de soutenir l'initiative.

Voici le texte de celle-ci:

Les deux premiers paragraphes de l'article 35 de la Constitution sont abrogés; ils sont remplacés par les dispositions suivantes:

Il est interdit d'ouvrir des maisons de jeu; Est considérée comme maison de jeu, toute entreprise qui exploite des jeux de hasard;

Les exploitations de jeux de hasard actuellement existantes doivent être supprimées dans le délai de cinq ans, dès l'adoption de la présente disposition.

L'article 35 aurait donc le teneur suivante, après acceptation du texte de l'initiative:

Il est interdit d'ouvrir des maisons de jeu; Est considérée comme maison de jeu, toute entreprise qui exploite des jeux de hasard;

Les exploitations de jeux de hasard actuellement existantes doivent être supprimées dans le délai de cinq ans, dès l'adoption de la présente disposition;

La Confédération peut aussi prendre les mesures nécessaires concernant les loteries.

De ce texte, il ressort clairement ce qui suit, dit le «Nouvelles vaudois»:

Les jeux de délassément qui se pratiquent au restaurant et les casinos, tels que le jass aux cartes, les courses, les jeux limités en aucune façon, puisqu'ils ne constituent pas une «entreprise». Ne sont pas davantage menacés les innocents «lotos» ou «tombolas» qui, en certains endroits, dans les auberges ou dans les locaux de sociétés se pratiquent le samedi soir, par exemple: personnes n'aurait l'idée de donner à ces distractions, passagères le nom de banquets où l'on joue, ou d'entreprises pour l'exploitation des jeux de hasard.

L'interdiction vise les maisons de jeu, telles qu'elles existent dans neuf de nos kursaals; il s'agit de supprimer, non les kursaals, mais leurs salles, de jeu, et rien de plus.

En d'autres termes leurs moyens d'existence. Mais notre confrère ajoute:

Les loteries ne sont pas touchées par les nouvelles dispositions, puisque le paragraphe qui en parle n'a subi aucun changement; la Confédération pourra donc, comme jusqu'à aujourd'hui, prendre contre les loteries les mesures dictées par les circonstances, mais tant qu'elle n'en prendra aucune, le statu quo subsiste; et c'est déplorable. On ferait une œuvre sociale beaucoup plus utile en interdisant les loteries qui drainent l'argent du petit peuple et sont bien plus dangereuses que les neuf kursaals visés.

On ne saurait mieux dire que l'initiative vise exclusivement les kursaals où l'on joue très innocemment. Quant aux jeux vraiment dangereux, elle n'y touchera pas. Ils sont sacrés.

## Petites Nouvelles

Un bureau de poste au Marchairuz. L'Administration fédérale suisse vient de créer un bureau de poste à l'hôtel du Col du Marchairuz. Le service commencera le 1er juin prochain pour la saison d'été et durera jusqu'au 1er octobre. En outre, un service de poste automobile est à l'étude pour la traversée du col, service qui reliait Bière, Gimel, St-Georges avec la vallée de Joux. Jusqu'ici toute la correspondance pour le Marchairuz s'arrêtait au Brassus, distant de 6 km 1/2, où il fallait descendre pour l'aider chercher.

Exposition nationale. D'après une correspondance de la Tribune de Genève, les stations climatiques de la Suisse seront dignement représentées à notre Exposition nationale. Le 2 octobre 1913, une assemblée de délégués des stations décida la construction d'un pavillon particulier, et une société se constitua sous le nom de Balmologie et Climatologie 1914. Y entrèrent aussitôt les stations de Baden, Tarasp-Schuls, St-Moritz, Rheinfelden, Lenk, Leysin (Dr. Rollier), Unterägeri, Lugano, Passugg et la Société suisse de balmologie. Bientôt, d'autres adhésions s'annoncèrent: Adolphen, Flims, Yverdon, Gurignel, Birmensdorf, Schinznach et Wildegg, soit seize stations de toute la Suisse. Baden, St-Moritz et Tarasp-Schuls ont chacune une grande division du pavillon et le Dr. Rollier, à Leysin, une plus petite. Les autres stations se partagent les trois autres divisions du pavillon. L'importance de la Suisse comme «Sanatorium universel» et la valeur de ses nombreuses stations climatiques ont une telle importance, tant au point de vue médical et scientifique qu'à celui de notre économie nationale, qu'il est bien naturel qu'on ait songé à les mettre en évidence lors de la grande manifestation que sera l'exposition de Berne, manifestation de toutes nos ressources nationales, de notre force, de notre activité créatrice et productive. Et parmi toutes les démonstrations de ce que nous avons réalisé en fait de progrès, il fallait faire une large place à la balméothérapie, à la climatologie et à l'héliothérapie, afin de faire connaître à la Suisse, comme à l'étranger, que de ce côté-là, nous sommes toujours et mieux que jamais à la hauteur de notre réputation.

## \* Divers. \*

La pomme de terre guérit de la goutte. Les remèdes populaires d'antan, qui possédaient de mystérieuses propriétés, de l'avis des docteurs de chaque village, pour guérir les maux, ne semblent pas en désaccord avec les découvertes de la thérapeutique moderne. Récemment, un spécialiste des maladies du cœur préconisait les effets puissants du suc de canne pour les troubles cardiaques. L'étonnement incroyable dut reconnaître qu'en des cas déterminés ce traitement avait fait des miracles. Et ces jours derniers, dans une revue médicale anglaise qui fait autorité, Lancet, le docteur Heaton C. Howard annonce qu'il a découvert dans le jus de la pomme de terre une substance qui guérit la douleur aiguë ou persistante dans les cas de goutte, de rhumatisme ou de lumbago. L'analyse du jus de pomme de terre ne déceut aucun alcaloïde; mais, par contre, une forte proportion de sels de potasse. L'extrait que fait le docteur Heaton Howard est obtenu soit en maculant, en pommade ou en cataplasme, et, dès le quatrième ou cinquième jour, les effets produits sont considérables. Voilà une utilisation de la pomme de terre à laquelle l'aristocratie, qui fut cependant pharmacien aux armées, n'avait pas songé.

Nationalisme culinaire. Le roi d'Italie vient d'introduire une réforme profonde dans une des parties de son royaume qui le touchent le plus directement: c'est à savoir, dans sa salle à manger. Son père Humbert Ier et son grand-père Victor-Emmanuel II étaient des amateurs de cuisine française: le ménageant des plats français, le vin des vins français, et le menu royal était invariablement rédigé en français. Victor Emmanuel III n'admet que la cuisine italienne, les vignes italiennes et la langue italienne. Il mange assidûment des macaronis de toute sorte (tortellini, spaghetti, cannelloni, etc.) et des fritures de poule (calamari) et des côtelettes à la milanaise, et du foie de veau à la vénitienne (fegato alla veneziana), et du rôti de chevreuil (capretto); il remplace le bœuf par le porc, le mouton par le bœuf, et le vin du vino da pasto des Castelli romani, et le champagne par l'asti spumante. Surtout il exige que le bouillon s'appelle brodo; que les hors-d'œuvre s'appellent anti-pasti; les plats accompagnés de sauce, umidi; les rôtis, arrostiti, et les entremets sucrés, dolci. Bref, la table royale ressemble désormais, tant par la composition que par la rédaction des menus, aux trattorie, c'est-à-dire aux restaurants locaux de second ordre, dont beaucoup d'ailleurs, ne sont pas mauvais et attirent les touristes soucieux de compléter leurs impressions de voyage. Les restaurants et hôtels de premier ordre demeurent fidèles au vocabulaire français et théoriquement au moins, à la cuisine française: c'est même un des deux signes principaux auxquels on les reconnaît, le second étant le chiffre de l'addition.

Le tabac, même dénicotiné déprime le cœur. L'action altérante de la nicotine sur des gros vaisseaux, tels que l'aorte, est aujourd'hui bien démontrée: mais on connaît moins l'action qu'elle exerce sur le cœur lui-même, en outre de ce danger alcaloïde, les divers autres poisons du tabac. Cependant, il y a quelques années, un auteur américain, Emerson Lee, eut l'ingénieuse idée que la cruelle idée d'éprouver l'action de la fumée sur le cœur du lapin mis à nu. Ses expériences ne furent pas décisives. D'intéressants travaux communiqués à la Société de biologie et réalisés aux laboratoires de physiologie expérimentale de la Faculté de médecine de Paris, ont permis de faire, par la méthode graphique, qui enregistre les modalités les plus délicates de la contraction du cœur, les troubles graves provoqués sur cet organe isolé par la fumée des différents tabacs, préalablement dissous dans du liquide de Ringer pur. On a vu, et est si peu toxique par lui-même que Carrel et ses émules l'emploient pour conserver les tissus vivants en dehors de l'organisme. Qu'on opère avec la fumée du caporal ordinaire ou celle d'un cigare de la Havane, l'effet est le même: les pulsations s'affaiblissent progressivement, puis le cœur s'arrête, à moins qu'on ne le revivifie à temps sous l'action du liquide de Ringer pur. Mais la syncope est beaucoup plus rapide si la fumée provient de cigares de tabac d'Orient. Quelle part revient, dans la production de ce résultat pathologique, à la nicotine? On sait que le caporal ordinaire en renferme de 3 1/2 à 4%, tandis que le caporal doux n'en contient que 1,35 environ. Or, en faisant agir sur le cœur la fumée de ce dernier, qu'on pourrait croire inoffensive, on n'observe pas, il est vrai, l'excitation occasionnée par l'alcaloïde, mais le cœur n'en est pas moins brutalement paralysé, après un certain temps de contact. C'est que l'action déprimante ne revient pas à la nicotine, pas plus, du reste, qu'elle n'est due aux tabacs. Des expériences réalisées avec de la fumée de feuilles de chêne, par exemple, démontrent qu'il faut l'attribuer aux produits multiples de combustion, encore mal définis, que toute fumée contient, quelle que soit son origine.

(Le Matin.)

## Witterung im März 1914.

Bericht d. schweiz. meteorologischen Zentralstation

	Zahl der Tage				
	Schnee	mit Gewitter	Nebel	helle	mit trübe Wolk
Basel . . . . .	3	0	0	2	18
Chaux-de-Fonds . . . . .	21	0	0	1	19
St. Gallen . . . . .	13	2	0	2	15
Zürich . . . . .	14	0	0	2	14
Luzern . . . . .	7	0	1	2	13
Bern . . . . .	12	2	1	1	18
Neuchâtel . . . . .	8	1	1	1	17
Genève . . . . .	4	0	0	2	14
Lausanne . . . . .	7	2	2	1	14
Montreux . . . . .	1	1	0	3	16
Sion . . . . .	11	1	5	2	12
Chur . . . . .	6	0	0	2	15
Engelberg . . . . .	18	0	2	1	19
Davos . . . . .	18	0	1	2	11
Rigi-Kulm . . . . .	24	1	20	3	18
Lugano . . . . .	3	0	1	11	7

555, Schemmbeindauer in Stunden: Zürich 96, Basel 119, Chaux-de-Fonds 85, Bern 90, Gené 119, Montreux 87, Lugano 177, Davos 98

**Fribourg**  
Hôtel de Rome.  
Premier ordre. — Garage pour 18 Autos. — Swoboda-Schneider, PDof., (821) Mg.

**Uzern** Hotel Germania  
Mod. Neubau Hotel II. Ranges.  
Zimmer v. Fr. 2.50 an J. Müller.  
(Für die Saison wieder geöffnet).



**Commis pâtissier** cherche engagement pour le 1er juin, dans bon hôtel. Chiffre 866

**Commis-Saucier-Rôtisseur-Gardemanger**, 29 Jahre, absolvent einer Hotelkademie, gut englisch, französisch, sprechend, mit besten Zeugnissen aus allerersten Häusern, sucht Saison- oder Jahresstelle in der franz. Schweiz, gegenwärtig in einem ersten Hause Montreux. Eintritt nach Teberstein. Ch. 748

**Cuisinier**, 35 ans, actuellement hôtelier, bon certificate de premiers maîtres d'Alsace, Amérique, Angletter, France, cherche place de saison d'été dans grand hôtel, comme rôtisseur ou extermistier ou second dans petite maison. Ecrite: Propriétaire Hôtel Suna, Suna (Lac Majeur). 193

**Economat - Gouvernante**, ältere, tüchtige, erfahrene und sprachkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Ch. 736

**Gouvernante d'économat**, manie de bonnes références, cherche place. Chiffre 861

**Gouvernante d'économat**, capable et expérimentée, toujours dans grands hôtels de premier rang, cherche place à l'année ou pour la saison, dans bonne maison de premier rang. Chiffre 870

**Koch**, Schweizer, 27 Jahre, gelehrter Pâtissier, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 822

**Kochlehrling**, 17 Jahre, sucht per sofort Stelle in der Schweiz oder im Ausland. Geil. Offerten unter Chiffre Z. O. 3914 an Rudolf Mosse, Zürich. 976

**Kochlehrling**, gesunder kräftiger Jüngling, 17 Jahre, sucht Lehrstelle. Eintritt baldmöglichst. Geil. Offerten an Friedr. Franz, Confiserie Schliesser, Marktplatz 19, Basel. 826

**Kochlehrling**, der bereits während Jahresfrist die Konditorei erlernte, sucht Lehrstelle in Hotel des Kt. Graubünden oder des Berner Oberlandes, eventuell auch in der franz. Schweiz. Geil. Offerten an Ed. Böhrer, Bremgarten (St. Arzen). 773

**Kochvolontär**, tüchtiger, sucht Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Offerten an die Direktion der Hotelfachschule Cour-Lausanne. 852

**Köchin**, mit guten Referenzen, sucht Stelle neben Chef, event. in Pension. Geil. Offerten an A. Ständi, Mutschelersstrasse 134, Zürich. H. 841

**Küchenchef**, 37 Jahre, sucht dauernde Stelle in mittlerem Hotel per sofort. Chiffre 873

**Pâtissier**, tüchtiger, selbständiger, in den Entremets wie Afternoon-Tea bewandert, sucht Stelle auf 1. Juni. Geil. Offerten binden bevorzugt. Chiffre 838

**Pâtissier**, tüchtiger, mit guten Zeugnissen, sucht per sofort Stelle. Chiffre 776

**Pâtissier**, gelehrter, welcher während einer Saison als Kochvolontär in Hotel tätig war, sucht Stelle als zweiter Commis-Pâtissier. Franz. Schweiz bevorzugt. Geil. Offerten an Gasthof "Bären", Stettin Steffburg. (759)

**Pâtissier**, tüchtiger, sucht per sofort Stelle in grösseres Haus. Chiffre 798

**Volontär de cuisine** ou de salle. Jeune homme, 17 ans, désireux de voyager à la carriere hôtelière, cherche engagement pour l'année, de préférence allemande. Adresser les offres à M. Buttaz, Alexandra Grand Hôtel, Lausanne. 856

**Concierge**, jüngerer Mann, fach- und sprachkundig, sucht Stelle in gutes Haus. Chiffre 775

**Concierge**, libre pour la saison d'été, cherche engagement. S'adresser: Concierge, Hôtel Splendid, Marseille. 716

**Concierge**, tüchtig, seit 20 Jahren, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht Saison- oder Jahresstelle, event. als Concierge. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 705

**Concierge**, 35 Jahre, 4 Hauptsprachen, gut präsentierend, mit langjährigen prima Zeugnissen, sucht passendes Sommer- oder Jahresstelle. Chiffre 824

**Concierge**, libre pour la saison d'été, cherche engagement. S'adresser: Concierge, Hôtel Splendid, Marseille. 758

**Concierge-Conducteur oder Conductor**, 31 Jahre, 4 Sprachen, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement für die Saison. Chiffre 824

**Concierge oder Conductor**, 30 Jahre, gut präsentierend, 4 Hauptsprachen, mit prima Zeugnissen u. Referenzen, sucht Engagement auf kommende Sommerreise. Eintritt sofort oder nach Wunsch. Chiffre 809

**Conductor**, depuis 10 ans maison 1. ordre, cherche engagement pour l'été. Chiffre 873

**Conductor-Liftier**, 24 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen C mächtig, gut präsentierend, mit erstklassigen Zeugnissen, sucht Sommer- oder Jahresstelle. Offerten an Martin Schmid, Igis bei Ilanz, Kt. Graubünden. 992 (331 L)

**Liftier**, 16 Jahre, gut präsentierend, sucht Stelle per sofort, kann auch als Chasseur dienen. Zeugnisse und Photo gerne zu Diensten. Chiffre 783

**Liftier**, Deutschschweizer, 22 Jahre, der 4 Hauptsprachen C mächtig, sucht Stelle. Prima Referenzen und Photo zur Verfügung. Chiffre 877

**Liftier oder Chasseur** sucht Stelle, event. als Saalkellner, Belbieler. Geil. Offerten, französisch und italienisch. Eintritt nach Belieben. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 789

**Liftier ou chasseur**, parlant l'allemand et le français correctement, cherche place? Chiffre 792

**Portier**, deutsch, französisch u. italienisch sprechend, wünscht sobald wie möglich Stelle als erster oder allein. Chiffre 813

**Nachportier oder H. Concierge**, 27 Jahre, Münchener, englisch, franz. und Italienisch geübt, sucht Stelle. Beste Jahreszeugnisse. Hagen, Villa Mercutio, Locarno (Vaud). 828

**Portier**, 28 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle als Concierge oder als Conductor in besseres Hotel, für die Sommerreise. Adr. E. Aegerter, Schönau 17, Thun. 825

**Portier (allein) oder Conductor**, 23 Jahre, deutsch, französisch, englisch präsentabel, von ruhigem Charakter, sucht Sommer- oder Jahresstelle sofort oder später. Chiffre 857

**Portier (1) oder Conductor**, 25 Jahre, 3 Hauptsprachen, militärisch, sucht Stelle für sofort oder später. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 852

**Portier**, jünger tüchtiger, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in gutes Hotel event. als Liftier oder Conductor. 4 Hauptsprachen. Baden oder Bern bevorzugt. Chiffre 849

**Wagenwascher und Garagenwärter**, tüchtiger, mit Zeugnissen, welcher, wenn nötig, auch Fahren kann, sucht Stelle in Hotelgarage oder Privat. Offert. unter Z. B. 3552 an Rudolf Mosse, Annoncen-Expedition, Zürich. 971

**Etage & Lingerie.**

**Commis d'étage**, 19 1/2 ans, cherche place pour de 2 ans hôtel de 1er ordre. Certificats et photo à disp. Ch. 817

**Femme de chambre**, 23 ans, cherche place pour le 15 mai ou 1er juin. Très bons certificats. Ecrite: M. G. Vroman (Vaud). 724

**Femme de chambre**, jeune Alsacienne, mariant les deux langues, ayant servi dans famille distinguée, cherche emploi d'été en Suisse romande, comme femme de chambre. Entrée 1er juin. Certificats et photo sur demande. Ecrite sous V 2280 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. 991

**Tagegouvernante**, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle. Chiffre 771

**Lingere (1.)**, mit guten Zeugnissen, sucht Saison- od. Jahresstelle. Chiffre 771

**Lingere**, gelehrte Weisnählerin, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Hotel als Anfängerin. Geil. Offerten an M. By, Weisnählerin, Leuzigen (Bern). 818

**Lingere (1.)**, tüchtig und erfahrene, sucht Stelle. Eintritt baldmöglichst. Chiffre 837

**Obergärtnerin**, tüchtige, selbständige, sucht passende Stelle. Jahresvertrag bevorzugt. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 812

**Obergärtnerin**, tüchtige, deutsch und französisch sprechend, sucht Jahresstelle. Offerten unter Chiffre M. B. 8610 postlagernd St. Moritz. 744

**Zimmermädchen**, tüchtig und sprachkundig, mit Zeugnissen aus ersten Häusern, sucht baldmöglichst Saison- oder Jahresstelle in gutes Hotel. Chiffre 792

**Zimmermädchen**. Junge Frau, deutsch, franz. und engl. sprechend, sucht Saisonstelle. Chiffre 782

**Zimmermädchen**, tüchtiges, mit besten langjährigen Zeugnissen, sucht Stelle in erstklassiges Hotel, Locarno bevorzugt. Chiffre 794

**Zimmermädchen**, 24 Jahre, deutsch und französisch sprechend, mit guten Referenzen, sucht Stelle. Chiffre 757

**Zimmermädchen**, 2. geübt und erfahren im Service, der 4 Hauptsprachen mächtig, suchen Saisonstelle vom 15. Juni bis Ende August. Chiffre 833

**Zimmermädchen**, tüchtiges, gewandtes, sprachkundiges, sucht Stelle für kommende Sommerreise, in erstkl. Hotel. Gute Zeugnisse. Chiffre 863

**Zimmermädchen**, tüchtiges, beider Sprachen mächtig, sucht Saisonstelle in ganzes Haus Hotel, per Ende Mai oder 1. Juni. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Offerten an Elise Schwab, Schneiderin, Leuzigen (Bern). 819

**Bains, Cave & Jardin.**

**Badenleiter** und **Massager**, geübter, franz. und italienisch, bitorischer Charakter, mit guten Zeugnissen, sucht Stellung in Sanatorium oder Kuranstalt. Offerten unter Chiffre Xc 3854 Y an Haasenstein & Vogler, Bern. 193

**Kellermeister**, tüchtig, mit Zeugnissen des 1. u. A. Auslandes, sucht Saison- oder Jahresstelle für sofort oder später. Ch. 842

**Gärtner**, junger, teilsowiger (Schweizer), sucht per 1. Juni Stelle als alleiniger oder als Gehilfe in kleineres oder grösseres Hotel der franz. oder ital. Schweiz. Gute Referenzen. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 879

**Divers**

**Damenfrisier**, erstklassiger, deutsch, franz. und italienisch sprechend, sucht selbständige Stelle mit Aussicht auf spätere Erblähnen, in erstkl., grossem Hotel in der Schweiz, Italien oder Riviera. Beste Referenzen und Photo zu Diensten. Chiffre 840

**Generalgouvernante**, 28 Jahre, sucht Sommerreise in der Schweiz. Chiffre 808

**Geschäftsmann**, repräsentativer, gewandter, russisch und polnisch fliessend, sowie etwas französisch und englisch sprechend, sucht Stelle in erstkl. Hotel des 1. u. od. Auslandes. Offerten erbeten unter B. 3. an Rudolf Mosse, Bern. 823 (329)

**Gouvernante**, tüchtig im Fache, der 4 Sprachen mächtig, sucht passende Stelle für 30. Mai bis 30. September. Ch. 781

**Gouvernante générale**, hutes références, actuellement G dans le Midi, hôtel premier ordre, 300 chambres, prendrait place analogue. Accepterait également surveillance de contrôle, économat et lingerie. Certificats originaux et photo à disposition. Chiffre 790

**Helfer**, tüchtiger, mit Reparaturen vertraut, sucht Jahres- oder Saisonstelle in Hotel oder Wäscherei. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 874

**Hotelschreiber**, guter Polierer, erfahrene in allen Berufen, Engagement für jetzt oder später. Chiffre 779

**Hotelschreiber** (Polierer), tüchtiger, Oesterreicher, mit 10 Engagement in erstklassiges Haus im Süden, gegenwärtig noch in feinem, grossem Hotel (seit einem Jahr tätig). Offert. an Gehaltsange erbeten. Chiffre 838

**Küchenfräulein**, jung, gebildet, tüchtig in allen Handarbeiten, sucht Stelle in feines Haus. Chiffre 814

**Schreiner**, absolut tüchtige Kraft, mit guten Zeugnissen von erstkl. Hotels und Firmen, sucht Engagement. Weil sehr solid, und zuverlässig, würde auch zugleich den Dienst des garden le nuit, oder den des Carvisten übernehmen. Chiffre 832

**Schreiner**, tüchtiger, selbständiger Möbelschreiber, im Polier-Weil sehr erfahren bestaus bewandert, sucht Stelle in Hotel 1. Ranges. Zeugniskopien zu Diensten. Chiffre 745

**Volontär**, Jüngling, 18 Jahre, sucht passende Stelle, wo er Gelegenheit hätte, die französ. Sprache zu erlernen. Ch. 815

**Zeugnis-Abdrücken** in allen Sprachen feinste und billigste Ausführung, auf dünnem Papier, Maschinenschrift, sofort, sowie **Photos für Offerten** etc., nach jedem Bilde: 20 Stück Fr. 1.25, 50 Stück Fr. 2.50, 4x6 cm, durch B. Kathrin, Sobrenengasse 26, Zürich III. (846)

**Winter-Engagement als Direktor** (Zag. B. 508)

**Chef de réception**

oder Caissier sucht tüchtiger, energischer u. selbständiger Fachmann, 33 Jahre alt, in allen Abteilungen des Hotelbetriebes perfekt ausgebildet, gegenwärtig in leitender Stellung eines 1. Hauses Süddeutschlands. Beste Referenzen. Geil. Offerten unter Chiffre B. S. 508 an Rud. Mosse, Basel.

**11<sup>e</sup> Caissier-Aide de réception et 1<sup>er</sup> Caissier de restaurant**

pour maison de 1<sup>er</sup> ordre de la Suisse centrale. Envoyer offres avec copie de certificats et photographie sous chiffre Z. D. 3679 à l'Agence de publicité Rodolphe Mosse, Zurich, Limmatquai 34. (930)

**Daily Mail**

CONTINENTAL EDITION

Gives all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent.

HEAD OFFICE: 36, Rue du Sentier, PARIS. (878)

**Bauplatz.**

Im Fremdenkurort Pontresina ist ein bestenes gelegener Bauplatz zu verkaufen. Eventuell auch in kleineren Parzellen. Kostenlose Auskunft erteilt Bureau J. Cantieni in St. Moritz. (863)

**Zu verkaufen**

wenig gebrauchtes Automobil, in gutem Zustande, Marke Pic-Pic, 14 HP, 6-8 Personen fassend; Torpedoschutz, Glasscheibe, hintere Carrosserie abnehmbar und durch Brücke für Camion ersetzbar. Preis Fr. 4500.—.

(Zag. B. 457) E. Kräuchi, Knonau (Kt. Zürich).

**Privathotel I. Ranges in Bad Homburg**

ist gesundheitshalber sofort zu verkaufen. Prachtvolle Lage. Mit allem Komfort der Neuzeit eingerichtet. Das Haus hat zirka 50 Zimmer mit 60 Betten. Anzahlung Mk. 40—50,000.

**Rentabilität wird nachgewiesen.**

Nur Offerten von Selbstreflektanten unter No. 3496 an Haasenstein & Vogler A.-G., Frankfurt a. M. (894)

**Zu verkaufen event. zu verpachten**

die Kurhausbesitzung zum „Alpenblick“ auf dem Fetschdorf-Berg bei Thun, bestehend aus dem Pensionatsgebäude mit Jahresrestaurant, Dependenzgebäude mit Remise und Stallungen, sowie einem Zweifamilien-Wohnstock und 9 Jucharten gut abtrüggliches Land. Das Pensionats- und Dependenzgebäude enthält 31 Fremdenzimmer mit 35 Betten. Das sämtliche Betriebsmobilis ist vorhanden.

Das Etablissement befindet sich in erhöhter, ruhiger und staubfreier Lage mit prächtiger Rundschau auf See, Vor- und Hochalpen. — Das Geschäft bietet tüchtigen Fachleuten eine sichere Existenz. — Der Antritt hat umständelhalber sofort zu erfolgen.

Für nähere Auskunft und Besichtigung wende man sich an das Notariatsbureau Hugo Gerber in Thun. (912)

MAISON FONDÉE EN 1811

SWISS CHAMPAGNE

**BOUVIER FRÈRES**

NEUCHÂTEL



**Zeugnisse Photographien**

vervielfältigt mit Schreibmaschine umgehend in allen Weltsprachen auf feinem Schreibpapier. Anfertigung, Muster und Preisliste gratis.

EMIL MEHLHORN, Dresden 1 D, Johannesstrasse 19.

*Bestelliger Wunsch, wir sind Sie immer gefind!*

*Geben Sie dann gar ein Anordnungsverfahren?*

*Bitte!*

*Wahre Swiss Boys sind geboren mit dem cyniscol Ambrosia, auch ein angeflamtes Rohingewicht.*

**Ernst Hürlimann, Wädenswil.**

**Neuchâtel Châtenay**

Maison fondée en 1798

Marque des Hôtels de premier ordre. (880)

Dépôts: à Paris: J. Werth, 41 Rue des Petits Champs; à Londres: Edman Brothers, 43, 44 & 45 Finchbury Sq., E.C.; à New-York: Consuel Company 400-402 West 23<sup>rd</sup> Street.

**Zu verkaufen oder zu verpachten**

per 1. Januar 1915 ein im Kanton Zürich günstig gelegenes Kur-Etablissement mit Umgelände u. grossem Inventar, das einem tüchtigen Ehepaar eine gute Existenz bieten würde. Preis käuflicher mässig. Anzahlung ca. 35,000 Fr. Das Geschäft würde sich besonders auch für Leute eignen, welche neben der Winterstätigkeit noch für den Sommer Beschäftigung wünschen, oder als Heilanstalt für einen tüchtigen Arzt. Mödner Bad- und Douche-Einrichtungen, sowie Luft- und Sonnenbäder sind vorhanden.

Für Besichtigung und nähere Auskunft sich zu wenden an Herr J. J. Bucher, Löwenstrasse 69, Zürich I. (Zag. B. 510)

**Hôtel ou Pension moderne** (942)

de 90 à 30 lits, est demandé à louer, à partir du mois de septembre. Hôtel marchand toute l'année. Für la suite, on désirent un devenir acquies. Ecrite sous V. 2235 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne.

**Gesucht**

tüchtige, hotelkundige, selbständige Kassiererin-Buchhalterin in ein Hotel I. Ranges für die Monate Juni/September. Geil. Offerten mit Zeugniskopien, Photographie u. Gehaltsansprüchen unter Chiff. B.T.507 an Rudolf Mosse, Basel.

**Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins**

sind gebeten, bei Deckung ihres Bedarfs die Inserenten der „SCHWEIZER HOTEL-REVUE“ zu berücksichtigen und sich bei allen Anfragen u. Bestellungen auf das Vereinsorgan zu beziehen.

**Persi für Spitzenwäsche!**

Bleichsoda „Henco“

**Gesucht**

wird per sofort oder Ende Juni zur Leitung einer im vollen Betrieb stehenden Kuranstalt im Kanton Zürich ein erfahrener Direktor.

Einem verehrtesten Schweizer, dessen Firma ebenfalls im Hotelbetrieb erfahren ist, würde der Vorzug gegeben. Geil. Anmeldungen mit Angaben über Alter und bisherige Tätigkeiten unter Chiffre K. A. 2 an Rudolf Mosse, Annoncen-Expedition, Basel. (Zag. B. 511)

**Zeugnis-Copien** in Schreibmasch. schnell, sauber und billig. (944)

**Gertrud Opitz**

Zürich I. Löwenstr. 62, beim Hauptbahnhof. Telephone No. 8847.

**Speisekarten Weinkarten**

in moderner und geschmackvoller Ausführung bei zivilen Preisen

empfehlen

Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm Basel.

**DIREKTOR**

Tüchtiger, energischer Hotel-Direktor, dem fachkundige, gebildete Frau zur Seite steht, sucht per sofort od. später seinen Posten zu ändern.

Prima Zeugnisse zur Verfügung. - Geil. Offerten unter Chiffre Z. R. 3742 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (855)

**Stelle**

in erstkl. Hotel der Schweiz als Empfangsdamen oder Saaltöchter. - Geil. Offerten unter Chiffre Zag. S. 1141 an Rudolf Mosse, Schaffhausen erbeten. (866)

**Hotel-Omnibus**

Ein älterer, aber teilweise noch sehr gut erhaltener (6-plätzig, Binspänner), passend für Landgasthof, ist zum Preise von Fr. 250.— zu verkaufen. (871)

Anfragen unter Z. W. 3897 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich.

**LEWIS**

Beleuchtungs- oder Heizungs-Anlagen od. Closet-Einrichtungen in Hotels, Pensionen oder Kur-Anstalten besorgt, inseriert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden

**HOTEL-REVUE**

Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins