

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 24 (1915)
Heft: 34

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: 25.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE
REVUE SUISSE DES HOTELSVierundzwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden SamstagOrgan und Eigentum des
Schweizer Hoteller-VereinsVingt-quatrième Année
Paraît tous les SamedisOrgane et Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

Die Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Alleinige Inseraten-Annahme: **RUDOLF MOSSE**, Annoncen-Expedition, Zürich und Basel.
Alleinige Konzessionärin für den in- und ausländischen Propagandendienst des Schweizer Hoteller-Vereins.
INSERTIONSPREIS: Pro Pettzeile 30 Cts., Anzeigen ausl. Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25, Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.50.

Les annonces sont seules reçues par **RUDOLF MOSSE**, Agence de publicité, Zurich et Bâle.
Seule concessionnaire du service de publicité suisse et étranger de la Société Suisse des Hôtelières.
PRIX DES ANNONCES: La petite ligne 30 cts., annonces de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25, réclames de l'étranger fr. 1.50.

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

ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (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. 85Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ■
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.TÉLÉPHONE
No. 2406.Redaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.
■ Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.Compte de chèques
postaux No. V. 85

Siehe Warnungstafel!



A nos Sociétaires.

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient de faire notre Société en la personne de
Monsieur Jacques Bonifazi
Buffet de la Gare à Sonviller
décédé à Rolle à la suite d'un triste accident.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre défunt collègue.

Au nom du Comité:
Le président:
Dr. O. Töndury.

Wider die Zechpreller und Hochstapler.

Vor einigen Tagen wurde in Interlaken einer jener Zechpreller und Hochstapler verhaftet, wie sie sich seit Ausbruch des Weltkrieges offenbar wieder in verstärkter Masse in unsern gastlichen Lande heimisch machen und es dabei insbesondere auf die Gutmütigkeit der Hoteller abgesehen haben. Auch der in Interlaken Verhaftete gehört zu jener Sorte von Schädlingen, die den Schrecken der Hoteller bilden, sich unter der Maske äusserer Korrektheit, elegantem, sicherem Auftreten und löblichem Namen in die Hotels einzunisten, einige Wochen auf Kosten des Gastgebers leben, um dann bei Nacht und Nebel spurlos zu verschwinden. Der angelegliche Dr. Eichinger hat die schweizerischen Hotels schon seit längerer Zeit unsicher gemacht. Im Frühling hielt er sich mehrere Wochen in Montreux auf, liess sich von seinem Hoteller bis annähernd Fr. 1500.— kreditieren, dann war er eines schönen Morgens über alle Berge, ohne vorher von seinem Gastgeber Abschied zu nehmen. Seither sah er sich ein bisschen in unsern schönen Schweizer Ländchen um und tauchte dann schliesslich in Lugano auf, wo er sich für längere Zeit einlogierte, um das alte Spiel wieder aufzunehmen. Unter der Vorspiegelung, seine Gelder erlitten infolge des Krieges enorme Verspätungen, gelang es dem Fremdling, nicht nur den Hoteller zu täuschen, sondern sich auch das Vertrauen seiner Mitgäste zu erwerben, die ihm mit grösseren und kleineren Darlehen aus der momentanen Verlegenheit halfen. Dann aber wurde ihm auch in Lugano der Boden zu heiss und er würde sicherlich seine Hochstapeleien noch heute ungestört ausüben, wenn nicht der geschädigte Hoteller sich klugerweise darauf besonnen, dass dem Schwindler vielleicht durch die **Warnungstafel der 'Hotel-Revue'** sein unsauberes Handwerk zu legen möglich sei. — Gedacht, ge-

tan! Der Luganeser Hoteller übermittelte uns ein ausführliches Signalement des Zechpreller-Hochstaplers und nur wenige Tage nachher wurde Dr. Eichinger auf die Intervention eines Vereinsmitgliedes hin gefasst und sieht nun heute hinter den Mauern des Gefängnisses zu Interlaken seiner gerechten Strafe entgegen.

Was lernen wir nun aus dem Gesagten? — Zweierlei! Dass unsere Rubrik «Warnungstafel» eine ganz vorzügliche Einrichtung ist, dass sich aber die Hoteller ihrer noch viel zu wenig bedienen, wenn es gilt, die Gilde der Hotelralten und -Betrüger unschädlich zu machen. In der Tat kann man der «Warnungstafel» bereits eine ganze Reihe namhafter Erfolge nachrühmen; nicht nur hat die Einrichtung im Laufe der letzten Jahre zur Festnagelung nichtswürdiger Geschäftsstricks dubioser Firmen, zur Bloßstellung zweifelhafter Reiseagenturen, Verkehrszeitschriften und Annoncenjäger beigetragen, sondern sie hat, sekundiert durch die Beilage «Bulletin Rats d'hôtels», auch vielfach zur Verhaltung ganz gemeingefährlicher Zechpreller und «internationalen Hochstapler» geführt. So mancher Hoteldieb à la Hornschuh und Genossen würde sich heute noch der goldenen Freiheit erfreuen, wenn nicht unser Blatt sein Signalement in die Hotelwelt getragen und dadurch den Anstoss zu dessen Unschädlichmachung gegeben hätte. Wenn wir auch diese Erfolge nicht als persönliches Verdienst in Anspruch nehmen oder davon ein grosses Aufheben machen möchten, so beweisen sie eben doch, welche Vorteile die offizielle Vereinsorgane den Mitgliedern auch unter diesem besondern Gesichtspunkte zu bieten vermag. Dass hier unser Blatt der Fahndungspolizei in die Hände arbeitet, ist nicht das geringste seiner Verdienste, denn es genügt noch nicht, die Arbeitsmethoden der Hoteldiebe und Industrieritter in der Fachpresse breitzutreten, wie es so oft geschieht, sondern man muss die Schädlinge auch fassen können, damit die Hotelrie von ihnen erlöst werde. Dazu aber hat unser Blatt in den letzten Jahren zu verschiedenen Malen beigetragen.

Diese Seite unserer Tätigkeit liesse sich indes noch auf viel breitere Basis stellen, wenn es den Herren Hoteliers belieben wollte, uns in der Sache etwas wertvoller zu unterstützen und uns jedes Mal davon in Kenntnis zu setzen, sobald in ihrem Hause irgend ein Diebstahl oder eine Zechprellerei vorgefallen. Zu solchem, eigentlich so selbstverständlichen Vorgehen können sich aber offenbar nur die wenigsten unserer Mitglieder ohne weiteres entschliessen, wie gerade der Betrugsfall des Dr. Eichinger wiederum zur Evidenz beweist, der, nachdem er in Montreux mit einer Zechen von Fr. 1500.— durchgebrannt, sich in unseren Hotels noch monatelang halten konnte und noch zahlreiche Schwindelereien auf sein Schuldkonto lud, ehe er, auf einem neuen Coup ertrapt, endlich sein Logis hinter schwedischen Gardinen angewiesen erhielt. Zwar verzögerte der betrogene Hoteller in Montreux den «leuren» Gast bei der Polizei, die den Schwindler auch im «Polizei-Anzeiger» signalisierte; da aber dieses Organ wohl den wenigsten Hotels zugeht, so wäre es ohne Zweifel nützlicher und auch richtiger gewesen, den Fall auch uns zur Kenntnis zu bringen, um die Hoteller vor den Mächtigkeiten des gemein-schädlichen Betrügers zu warnen. Dies ist jedoch nicht geschehen, weshalb der Mann sein unsauberes Handwerk noch monatelang fortsetzen konnte, zum Schaden einiger Hotels und zahlreicher Mitgäste. Allerdings fällt auch

jenen Hotellern, bei denen der Gesuchte in der Zwischenzeit abstieg und offenbar auch ohne Begleitung der Rechnungen verdurfte, insofern ein gewisses Verschulden zur Last, als sie der Polizei nicht Anzeige erstatteten und es dieser dadurch verunmöglichten, dem Verfolgten auf der Spur zu bleiben; aber es hätte auch nur eine kurze Benachrichtigung unserer Redaktion genügt, den Hochstapler den Hotels zu signalisieren und ihn derart weit rascher dingfest zu machen. Und eine so kleine Bemühung im Interesse seiner Kollegen sollte man denn doch von jedem Hoteller verlangen dürfen!

So unbegreiflich es auf den ersten Blick erscheinen mag, bei manchem Hoteller solche Nachsicht gegen das internationale Gaunergesindel anzutreffen, so gibt es indes auch hierfür eine Erklärung, wenn auch keine zwingende. Etliche Hoteller stellen sich nämlich immer noch vor, es schade dem guten Ruf ihres Hauses, solche Diebstahls- oder Betrugsfälle ruchbar werden zu lassen, andere dagegen empfinden eine gewisse — zwar lächerliche — Scheu, der Polizei oder dem Vereinsorgan anzudeuten, sie seien einem geriebenen Schwindler aufgesessen, und wieder bei andern spielt bei der Verheimlichung solcher Fälle die Schadenfreude eine grosse Rolle. Die Schadenfreude nämlich, dass auch noch andere Hotels betrogen werden und sie daher nicht die einzigen Leidtragenden seien. Von diesen drei Gründen, die so oft noch zur Verheimlichung von Zechprellereien führen, ist jedoch u. E. kein einziger stichhaltig. Da heute bei Fahndungsfällen die Namen und Firmen der Geschädigten in der Regel öffentlich nicht mehr genannt werden, kann der Ruf eines Hotels dabei kaum noch gefährdet werden. Warum aber sich schämen, von einem vor-sätzlichen Betrüger gelehrt worden zu sein? Sogar kann doch dem geschicktesten Geschäftsmann passieren, zumal in den Hotels, wo in den meisten Fällen auf blosses Vertrauen hin kreditiert wird.

Vollends unhaltbar ist indes der dritte Grund: die Schadenfreude am Verlust seiner Kollegen. Soweit sollte sich heute kein Hoteller mehr erniedrigen; das mag zur gelegentlichen Verschönerung des Berufes noch angebracht und erlaubt gewesen sein zur guten alten Zeit, wo jedes Städtchen und Dorf, jedes Wirtshaus seine besonderen Interessen zu vertreten und wahren hatte. Heute aber, wo die schweizerische Hotelwelt ein grosses einheitliches Ganzes mit gemeinsamen Aufgaben, Interessen und Zielen bildet, heute haben sich derartige, uralte gemüthliche Usanzen überlebt. Heute liegt es im Interesse aller, den Kampf gegen die Zechpreller und Hochstapler gemeinsam zu führen, ihre Unschädlichmachung nicht dem blossen Zufall zu überlassen. Denn der Schaden beläuft sich zumeist in ziemlich hohe Beträge und trifft nicht nur einen, sondern gewöhnlich eine ganze Anzahl von Kollegen. Sodann führen die gemeinsamen Schritte in der Regel auch viel eher zur Verhaftung der Betrüger, als wenn diese nur von einer Seite belängt werden, von da an aber die Fährte spurlos verschwindet.

Wenn wir daher unter diesem Gesichtspunkt an die Hoteller eine Bitte zu äussern wagen, so ist es die, bezüglich der Zechpreller ihre bisherige, höchst unverständliche Geheimniskrämerei abzulegen und uns jeden Durchbrecher, ob nun der angerichtete Schaden beträchtlich oder minim sei, prompt zu signalisieren oder die zuständigen Polizei-

organe damit zu beauftragen. Der Erfolg wird lehren, dass sich die Zahl der Hochstapler dann rasch reduziert. ... Soll aber der gefährlichen Gilde ihr Handwerk gründlich gelegt werden, so haben dabei alle Hoteller mit Hand anzulegen. Gutmütigkeit und Nachsicht wäre da mehr als ein Verbrechen, es wäre — Dummheit!

Automobillinien in Frankreich.

(Korrespondenz.)

Zugleich mit der letzten Automobil-Ausstellung in Paris tagte der *1er Congrès National des Transports en Commun par Automobiles sur Routes*. Es war dies das erste Mal überhaupt, dass sich weitere Kreise der für die Volkswirtschaft eines Landes in verschiedenster Hinsicht so wichtigen Frage des Automobillinien-Verkehrs zugewandt haben. In welchem Grade auch an massgebender Stelle in Frankreich die Bedeutung dieses Verkehrsmittels gewürdigt wird, ergab sich schon aus der Zusammensetzung des Ausschusses, worin die Minister des Innern, des Krieges, der Kolonien, der öffentlichen Arbeiten, sowie von Handel und Gewerbe das Ehrenpräsidium übernommen hatten. Ausserdem gehörten ihm eine grosse Anzahl namhafter Persönlichkeiten der öffentlichen wie privaten Eisenbahn-, Strassenbahn-, Fremdenverkehrs- und anderer Gesellschaften und Behörden an.

Zweck des Kongresses war, durch eine Vereinigung aller Interessenten die Erfahrungen auf dem Gebiete des Automobillinien-Verkehrs auszutauschen und dadurch seine Entwicklung zu fördern. Ausserdem sollten gesetzgeberische Reformen beraten, sowie technische und wirtschaftliche Fragen erörtert werden. Die Verhandlungen gewährten in der Verhältnisse auf dem in Frage stehenden Gebiet einen recht guten Einblick, der sonst nur unter grössten Schwierigkeiten zu gewinnen ist, infolge der grossen Zahl selbständiger, nirgendwo geeinter Organisationen. Ganz besonders ist die Protektion der Regierung diesen Unternehmungen gegenüber hervorzuheben.

Zunächst werden in Frankreich Unter-stützungen gewährt durch die «*Subventions départementales et communales*». Sie werden jedoch gewöhnlich nicht für jeden einzelnen Fall festgesetzt, sondern die Provinz gewährt die Unterstützung allein den Linien, die ge-wissen, in den einzelnen Provinzen sehr ver-schiedenen, generell festgelegten Bedingungen entsprechen. Diese Bedingungen enthalten meist Vorschriften über die Anzahl der Fahr-ten. Die Höhe der Unterstützung richtet sich entweder nach der Länge der Strecke oder wird für jeden Wagenkilometer gewährt. Ausserdem gibt es noch die Staatsunter-stützungen. Für deren Gewährung ist die wich-tigste Bedingung, dass täglich in jeder Rich-tung mindestens ein Wagen verkehren muss. Durch diese Bestimmung schieden sämtliche sog. Sommerlinien aus, und eine dahingehende Entschliessung, die Staatszuschüsse auch auf die «*services saisonniers*» auszudehnen, wurde einstimmig angenommen. Ferner knüpft das Gesetz seine Zuschüsse an die Bedingungen, dass mindestens 2 Tonn. Waren mit einer Geschwindigkeit von 6 km, sowie 20 Reisende und 500 kg Gepäck mit einer Durchschnitts-geschwindigkeit von 12 km in der Stunde be-fördert werden können. Die Höhe der vom Staat an die täglich verkehrenden Linien ge-

zahlen Unterstützung darf weder die Summe der von Provinz und Gemeinden gezahlten Beträge überschreiten, noch mehr als 400 Fr. per Kilometer betragen.

Die wirtschaftlichen Vorteile, welche sich aus einer Verbindung beider Verkehrsmittel ergeben, haben sich die französischen privaten Eisenbahngesellschaften besonders zunutzen gemacht. Sie haben die in einer Zubringertätigkeit bestehende Aufgabe des Automobils erkannt und nutzen es aus «comme annexe des chemins de fer, pour étendre leur rayon d'action, par suite de leur utilité et leur rectes». Sie förderten daher auch ihrerseits die Errichtung von Automobillinien durch Unterstützungen und haben an den Verhandlungen des Kongresses tätigen Anteil genommen. Von besonderem Interesse war in dieser Hinsicht der Bericht der *Compagnie des Chemins de fer Paris-Lyon-Méditerranée*. Diese Gesellschaft hat unter Benützung der *Route des Alpes* einen grossartigen Automobilverkehr zwischen Nizza und Evian eingerichtet. Diese Alpenlinie mit zahlreichen Anschlüssen erreicht mehrfach Höhen von über 2500 m und trägt, wie es scheint, den besonderen Ansprüchen des Touristenverkehrs in weitestem Masse Rechnung.

So anerkanntswert das Interesse ist, das von den verschiedensten mehr oder weniger interessierten Kreisen den in Frage stehenden Unternehmungen in Frankreich entgegengebracht wird, so muss doch die Frage geprüft werden, ob der Weg, nämlich der der Unterstützung ohne Gegenleistung, richtig und bei dem heutigen Stande der Automobiltechnik noch notwendig ist. Geschenke sind, volkswirtschaftlich betrachtet, immer eine falsche Massnahme. Wirtschaftlicher Schutz für eine junge entwicklungsfähige Industrie ist gerechtfertigt. Aus diesem Stadium aber ist der Automobilbetrieb heraus und nicht erst seit den letzten Jahren.

Verfolgen wir die Entwicklung dieses Verkehrsweiges in Frankreich, so muss auffallen, dass der Versuch, eine Rentabilität selbständig zu erzielen, kaum gemacht wird. M. Crolard, Delegierter der *Services Automobiles des Alpes françaises*, sagt etwa: «Man darf nicht vergessen, dass der Automobilbetrieb ein Luxusbetrieb ist. Die Reisenden können davon überzeugt sein, dass, wenn sie höhere Preise zahlen müssen, die Gesellschaften diese nicht etwa erheben, um hohe Gewinne zu erzielen, sondern um überhaupt diesen schwierigen und kostspieligen Betrieb aufrecht erhalten zu können. Es wird den Reisenden darin ein Verkehrsmittel geboten, welches gestattet, schnell und bequem in wenigen Stunden eine Reise auszuführen, welche unter Benützung des tierischen Zuges mehrere Tage und noch höhere Kosten beansprucht hätte».

Aus den Karten der Alpen, der zentralen Hochebene und der Pyrenäen ist ersichtlich, wie ausserordentlich gross die Verbreitung von Automobillinien in Frankreich, besonders in den Gebirgsgegenden ist, die die einzelnen Linien zu einem regelrechten Verkehrsnetz vereinigen. Es darf aber nicht unerwähnt bleiben, dass sich noch in anderen, auch ebenen Gegenden des Landes Linien befinden.

Bemerkenswert ist der von M. Chaix, *Président de la Commission générale de l'A. C. F.*, in seinem Schlusswort als wichtigstes Ergebnis hervorgerufene Beschluss, sämtliche Automobillinien Frankreichs zu vereinen in einer *Union fédérative des transports publics par automobiles*. Bei den vielfachen, allen Unternehmungen gemeinsamen Schwierigkeiten einerseits, den weit grösseren Vorteilen aber, die ein geschlossenes Vorgehen mit sich bringt, andererseits ein Entschluss, dem auch die Schweiz nacheifern sollte!



Krieg und Verkehr.

Ueber die Wirkungen des Krieges auf den schweizerischen und den Weltverkehr hielt jüngst an der Generalversammlung der Verkehrsvereine am Zürichsee und Umgebung Herr Südschweizerdirektor Bünzli einen interessanten Vortrag, dem wir nach einem Referat der «N. Z. Ztg.» das nachstehende entnehmen:

An Hand eines reichhaltigen vergleichenden Zahlenmaterials zeichnete der Vortragende ein überzeugend anschauliches Bild von der gewaltsamen Umwertung der enormen Werte, die wir bis jetzt im schweizerischen Fremdenverkehr niedergelegt fanden, die aber im kritischen Jahre 1914 eine Dezimierung erfahren mussten, wie sie nie für möglich gehalten worden wäre. Unser Land mit seinen zahlreichen Fremdenzentren, bis zum Ausbruch des verderbenbringenden Krieges die welbekannte und von den Angehörigen aller Herren Länder gerne aufgesuchte und beliebte «Drehscheibe des Verkehrs», hat eine gleich plötzliche und gründliche Entleerung von fremden Gästen noch nie erlebt, wie sie uns den ersten Augusttag des letzten Jahres gebracht haben. Auf den Alpenstrassen halbierte bald der eiserne Trüff der Gebirgsbataillone wider, die den frohen Wanderer und erholungssuchenden Fremden jäh verschreckten. Das spiegelt sich drastisch wider in den Verkehrszahlen der Gebirgsstrassen: die Furka zählte im August 1914 gegenüber 5000 Reisenden, die den Pass im Vorjahre begangen hatten, noch ganze 800, Oberalp gegenüber 4000 noch 700, Grimsel gegenüber 2000 noch 100, die Gotthardstrasse gegenüber 400 noch 25 usw., und die Bergbahnen schlugen nicht einmal mehr ihre Unkosten für die Verwaltungskosten und die Brennmaterialien heraus. Die Stadt Zürich zählte in den Monaten August-Dezember 1914 statt 120,000 Reisende noch rund 60,000 (im

laufenden Jahre 1913 hat die Zahl der in Zürich abgestiegenen Fremden wieder erfreulich zugenommen). Die seit Bestehen einer Fremdenstatistik kleinste Fremdenfrequenz zählte der Oktober 1914 auf: die Zahl der in der Schweiz weilenden deutschen Touristen sank von 37 Prozent auf 3,6 Prozent, während die Zahl der in den Fremdenzentren und Kurorten sich niederlassenden Schweizer von 35 Prozent auf 70 Prozent anstieg. In den Monaten Januar-April 1915 machten die Schweizer 61, die Deutschen 18 Prozent aller Hotelgäste aus. Am drastischsten machte sich der Krieg in Interlaken geltend, wo sich die Zahl der Hotelgäste innerhalb zweier Monate von 50,000 auf 3000 verminderte. In Lugano und Locarno fehlten die Ausländer eine Zeitlang gänzlich, während der Zuspruch der Schweizer sich ungefähr gleich geblieben ist. Die sog. «Fremdenindustrie» brachte in normalen Jahren rund 500 Millionen Franken in unser Land, wovon 15 bis 20 Millionen allein den S. B. B. zugute kamen (deren Einnahmen aus dem Personentransport normalerweise 80 bis 85 Millionen Franken pro Jahr ausmachen).

Die schädigenden Wirkungen des Krieges auf unsern Fremdenverkehr und auf unsere Volkswirtschaft überhaupt äusserten sich in mannigfacher Art: gewaltige Störungen der für unser Land bestimmten Güter, die namentlich in Genua und Marseille lange Zeit zum Schaden der sie erwartenden Adressaten aufgestapelt lagen und dem Verderben preisgegeben waren; dann brachten die Einschränkungen im Telegraphenverkehr viele Unannehmlichkeiten und geschäftliche Nachteile, desgleichen die Grenzsicherungen, die Pässerschwerden, die vorübergehende Stillsetzung des Zivillfahrplans, die Ausfuhrverbote, die Aufhebung des Güterwagen-Durchlaufs; die scharfe Ueberwachung der Durch- und Ausfuhr von Waren durch die Bahn- und Zollbehörden hatte eine allgemeine Verlängerung der Lieferzeiten zur Folge; von unsern 16,000 disponiblen Güterwagen musste ein grosser Teil nach dem Ausland wandern, um dort die für uns bestimmten Waren abzuholen, z. B. 400 Wagen nach Böhmen (um Zucker zu holen), 600 nach Genua und 2300 nach Mannheim (wo Getreide für die Schweiz lagerte), 1600 Wagen um die für uns bestimmten Mengen Saarkohlen zu holen, 270 nach Holland (wo wir den Strohbedarf für unsere Armeezwecke zu decken hatten). Das stark reduzierte Baugewerbe beanspruchte im II. Semester 1914 nur 50,000 Wagenladungen statt 88,000 in normalen Zeiten. Auch die chemische Industrie, die Maschinenindustrie und die Holzindustrie hatten bedeutend weniger Güterspeditionsaufträge für die S. B. B. zur Folge. Dagegen brachte der Lebensmitteltransport eine Erhöhung gegenüber normalen Zeiten: statt wie sonst 34,000 Wagenladungen, sind im Jahre 1914 deren 78,000 zu verzeichnen.

Der Kriegsfahrplan brachte naturgemäss eine Verschlechterung der Fahrzeiten, wie sie in normalen Zeiten nie möglich sein könnte: die Fahrt Zürich-Genf beanspruchte zwölf Stunden statt 4½, Zürich-Basel 3½ statt 1½, Zürich-Chur 4½ statt 2½. Wer daher nicht absolut reisen musste, blieb lieber zu Hause, und das kam naturgemäss in einem gewaltigen Einnahmeausfall der S. B. B. bald zum Ausdruck.

Aus diesen bitteren Tatsachen erwächst den Verkehrsvereinen und allen übrigen mit der Organisation und Förderung des Fremdenverkehrs zusammenhängenden amtlichen und nicht amtlichen Stellen unseres Landes die Pflicht, jetzt schon alles aufzubieten, was der Wiedergewinnung der verlorenen Positionen dienlich sein kann. Dazu gehört auch ein Stück Friedensarbeit: Wir müssen jede sich uns bietende Gelegenheit wahrnehmen, um mitzuhelfen, die Völker, die sich heute nicht mehr verstehen wollen, wieder einander näher zu bringen und ihre einzelnen Individuen sich wieder kennen und schätzen zu lehren. Dazu ist vor allem der völkerverbindende internationale Verkehr berufen und geeignet. Er bedingt unsererseits eine intensive, aber äusserst vorsichtige und klug abzielte Propaganda, die unter keinen Umständen zu früh einsetzen soll. Wir müssen unsere bisherige Offensiv-Verkehrspolitik aufgeben und uns bescheiden mit einer weisen Defensiv-Verkehrspolitik, die sich darauf beschränkt, die Verluste allmählich zu beseitigen. Dann wird an ihre Stelle bald wieder Gewinn treten. Die Fahrpläne müssen sich aber stetig dem wiedererwachenden Verkehr anpassen, und wir müssen uns mit der bitteren aber unleugbaren Tatsache abzufinden suchen, dass wir mit unserm Fremdenverkehr eigentlich wieder ganz von vorne anfangen müssen. Die bereits (leider erfolglos) unternommenen Versuche, wieder direkte Wagen von Berlin, Stuttgart, München nach Zürich sowie andere durchgehende internationale Züge zu bekommen, müssen wieder erneuert werden und dürfen nicht erlahmen. Wir dürfen uns nicht der Illusion hingeben, dass schon im ersten und zweiten Jahre nach Friedensschluss die normalen Verhältnisse wiederkehren werden. Im Gegenteil; wir müssen uns mutig gefasst machen auf eine längere Periode schwerer Krisenjahre und müssen uns des kleinsten Fortschritts von Jahr zu Jahr freuen. In unserer internen Verkehrspolitik müssen wir uns begnügen mit der Verbesserung der bestehenden Anlagen, Erhöhung der Geschwindigkeiten unter gleichzeitiger Kürzung der Umschlagszeiten, aber wir dürfen noch jahrzehntelang nicht an die Realisierung der vielen schönen und erhabenen Projekte denken, die wir in den letzten

Jahren so gerne und mit Stolz erörterten: Ostalpenbahn, Randenbahn u. dergl.

Um das Ziel zu erreichen, nämlich die Wiedergewinnung der verlorenen Positionen, benötigen wir eine zuverlässige, womöglich unter amtlicher Leitung stehende schweizerische Verkehrsstatisik, die uns bisher mangelhafterweise immer noch fehlt. Ein schweizerisches **Bundesamt für Fremdenverkehr** wäre die geeignete Zentralstelle, diese Statistik aufzubauen und zum Wohle des Landes fruchtbringend anzuwenden. Wenn, so schloss Direktor Bünzli seinen mit grossem Beifall quittierten Vortrag, gegenwärtig jeder Einsichtige sich weise Mässigung in seinen Wünschen und Anforderungen an unsere schweizerische Verkehrspolitik aufzuerlegen die Pflicht hat, so schliesst diese Mahnung keineswegs die optimistische Hoffnung und Zuversicht aus, dass der kommende Friede dem schweizerischen Verkehr wieder aufhelfen und dass die schwere Krisis, unter der unsere Hotellerie fast zusammenzubrechen droht, nach einigen Jahren kraftvoller Anstrengungen weltgemacht sein wird. Wir leben ja trotz dem völkermordenden Krieg doch im Zeichen des Weltverkehrs, dem auch die Zukunft wiederum gehören wird, wie er auch die Vergangenheit je und je beherrscht hat. Deshalb: Mut und beharrliche Ausdauer, du schweizerische Hotellerie, die du jetzt unter der Krisis zusammenbrechen zu müssen glaubst!

Preisfuschereien.

Vom Hasliberg geht uns nachstehender Notschrei zur brennenden Frage der Preisfuscherei zu:

Unter den Kurorten der Schweiz hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten der Hasliberg obenhier Meirungen einen Namen gemacht. Trotz Krieg und schwerer Zeit beherbergen die zahlreichen Hotels und Chalets zur Zeit einige Hundert Kurgäste. Noch vor sechs Wochen hat kein Mensch an eine solche Frequenz gedacht. Fällt der Monat August so günstig aus wie der Juli, so darf man die diesjährige Saison doppelt hoch werten.

Zu unserem Bedauern nehmen wir aber wahr, dass die Preistreiberieien im aufblühenden Kurort eine grosse Rolle spielen. In der «Hotel-Revue», im «Bund» und in anderen Tagesblättern wurde über dieses Kapitel schon manches gute Wort geschrieben, so dass wir als Gönner des Haslibergs nicht zurückstehen dürfen, wenn wir der guten Sache einen Dienst leisten wollen. Die Presse hat schon manchen Fehler aufgedeckt und Unverständliche in ihrem Treiben aufgehalten. Man höre und staune: In verschiedenen Hotels und Pensionen verlangt man in den teuren Zeiten, sage und schreibe Fr. 4.50 und Fr. 5.— Pensionspreis. Und doch nennt man sein Haus noch mit Vorliebe «feinstes Haus H. Ranges!». Die Herren Kollegen mögen einmal ausrechnen, wieviel in Anbetracht der heutigen Fleisch- und Lebensmittelpreise bei einem solchen Betrieb herauskommt! Im fernern kommt mir zu Ohren, dass in gewissen Privathäusern und Chalets für Fr. 1.— pro Nacht und noch billiger logiert wird. Ist eine solche «Schinderei» eines Kurortes würdig? Ich denke: Nein!

Die Schuld an diesen Preistreiberieien tragen gewisse Leute, die sich aus Unkenntnis und Mangel an nötiger Ausbildung zu solchen Ausschüwen versteigen. Die Folge dieser «Kollektialität» verspüren wir schon seit mehreren Jahren. Im Anfangsstadium hatte der Hasliberg feste, gute Preise, die von der Fremdenwelt ohne Marken bezahlt wurden. Wenns aber so weiter geht mit der angefangenen Preisfuscherei, so dürfen wir uns in drei Jahren flüchtig «Kurort zweiter Güte» nennen. Mit Fr. 4.50 und Fr. 5.— Pensionspreis macht man die schlechteste Reklame. Die verschiedenen Konkurse in unserer Gemeinde, die sozusagen ohne Ausnahme Hoteliers betreffen, seien uns eine Lehre.

Wie ist's bei uns gegangen? Man hatte keine Ahnung vom Hotelgewerbe, baute ein Hotel oder gar «Kurhaus», nannte sich Hotelier, fuhrwerke für sich allein mit Schundpreisen, kümmerte sich in keiner Weise um die Kollegen, und steht nun nach einigen Jahren mit leeren Taschen vor dem eigenen Hause. «Schuster bleib bei deinem Leisten» gilt nicht in letzter Linie auch im Hotelgewerbe.

Mögen diese Zeilen die wirklichen Kollegen zu energischem Einschreiten aufrufen! Oder würde sich vielleicht der Verkehrserbe der Sache annehmen? Es wäre höchste Zeit!

H. K.

Die Weinkontrolle im Wallis 1914.

Im «*Valais agricole*» lesen wir einen Auszug des Jahresberichtes des Kantonschemikers und wir geben im folgenden die interessantesten Punkte in Uebersetzung wieder:

Von 71 untersuchten Weinen waren 17 zu befehligen. Mehrere als «Walliser Wein» oder als «Fendant» verkaufte Weine waren Verschnitte mit Fremdwine, und einer dazu noch gewässert. Wiedere andere als «Fendant» bezeichnete Weine waren Fendant mit andern Walliser Weissweinen (Réze) verschnitten. Solche Weine dürfen nur mit der wahren Deklaration oder als «Walliser Weisswein» in den Handel gebracht werden. Weitere Beanstandungen erfolgten wegen schlechtem Geschmack, Krankheit, etc.

Mehrere Soldaten erkrankten in einem Dorfe und die Ursache wurde die stichigen Rankenwein zu zuschreiben, dessen Ausschank unverzüglich verboten wurde. Es ist bemerkenswert, dass in einem Sektal in einem Cadix-Tessinerwein amerikanischer Reben gefunden wurde. Ein solcher Fall

wird im Wallis zum erstenmal bekannt. Diese Weine sind sehr alkoholarm, wässrig von Geschmack und unangenehm Geruch. Letzterer, oft als «Erdbegeschmack» bezeichnet, erinnert aber mehr an «Fuchsgeschmack», wie ihn die deutsche Schweiz treffender bezeichnet. Dieser Wein mit 5.5% Alkohol darf nur unter seiner wahren Bezeichnung verkauft werden.

Im Herbst wurden 45 M. (Sauter) Proben untersucht. Für die Weinstatistik untersuchte das Laboratorium 62 Weine des Jahresgangs 1913. Das Minimum an Alkohol betrug 8.3 Vol. Prozent, das Maximum 14.5 Vol. Prozent. Die Gesamtsäure betrug im Minimum 4.4 g pro Liter, das Maximum 11.2 g pro Liter. Nach einer interessanten Zusammenstellung des Alkohol- und Säuregehalts von 1912 und 1913 Weine, die wir hier übergehen, da die einzelnen Werte für unsere Leser keine Bedeutung haben, bemerkt der Kantonschemiker, dass die grösste Zahl der 1913er Weine einen Alkoholgehalt zwischen 10 und 11 Grad und dann zwischen 11 und 12 Grad aufweist. Der hohe Säuregehalt der 12er Weine wurde im Laufe der Lagerung normal. Die 1913er Weine haben eine ganz normale Zusammensetzung. Im Sommer 1913 entsprach: veränderlich im Sommer, schön im Herbst.

Der Gehalt an Säure und der Ölsäuregrade der Sauterproben des Jahresgangs 1914 ist im Mittel: 77.5 Ölsäuregrade, 9.1 g Säure pro Liter; 91.4 Ölsäuregrade, 9.1 g Säure pro Liter. Aus resultiert ein nicht sehr alkoholreicher, aber normal zusammengesetzter Wein.

Portwein und dessen Ersatzweine.

Nach einem Urteil des Hamburgischen Landgerichts wurde das Wort «Portwein» ursprünglich nur in bezug auf aus Portugal stammende, nach bestimmter Methode gekelterte Weine angewandt. Später kamen auch aus anderen südlichen Ländern stammende Dessertweine unter der Bezeichnung «Portwein» in den Handel. Der Begriff «Portwein» in den Handel. Der Begriff des Portweins hat sich also insofern verallgemeinert, als dies Wort mit derartigen Zusätzen versehen, auch auf Weine nicht portugiesischen Ursprungs angewandt wird. Ohne solchen Zusatz bezeichnet das Wort «Portwein» aber nach wie vor nach der Auffassung der Händler und Konsumenten einen aus portugiesischen Trauben gekelterten Wein.

Nach der eidgen. Lebensmittelverordnung dürfen unter einer bestimmten Ursprungsbezeichnung nur solche Süssweine in den Verkehr gebracht werden, welche aus dem betreffenden Produktionsgebiete stammen. Damit dürfen also portweinförmige Produkte aus andern Ländern als aus Portugal nicht mehr kurzerhand als Portwein verkauft werden.

Im Nachfolgenden wollen wir die Herstellung, die Herkunft und die wesentlichen Eigenschaften des Portweins sowohl wie seiner Ersatzweine bekannt geben: Nach der künftl. portugiesischen Verordnung betr. den Portweineintrag vom 27. Nov. 1908 gelten als «Portwein» nur die «edlen Weine des Douroregiongebietes». Das ganze Gebiet ist im Süden, Norden und Westen von hohen Bergen umrahmt und gewährt daher nur den aus Spanien kommenden, im Sommer sehr heissen Ostwinden Eintritt. Die klimatischen Verhältnisse sind für den Weinbau ausserordentlich günstig. Bei Missernten ist meist die Reblaus, sowie Oidium und Peronospora die Ursache.

Die eingesammelten und durch Auslesen von schlechten Beeren befreiten Trauben werden in Granithäuler gebracht, welche verschiedene grosse Bodenflächen, meist aber nur ca. 60 cm Höhe haben. Diese als «Lagares» bezeichneten Zisternen sind so hoch angelegt, dass an dieselben unten noch ein kleinerer ebenfalls stehender «Lagar» (Dornschol) angebaut werden kann, in den der fertige Jungwein zunächst abgelassen wird. Sobald ein Lager mit Trauben gefüllt ist, steigen eine Anzahl von Männern mit hoch aufgestiegenen Hosen und nackten Füßen hinein und beginnen taktmässig und indem sie sich gegenseitig an den Schultern festhalten, die mühsame Arbeit des Zerquetschens der Trauben durch Austreten.

Vorläufig würde sich noch kein Portweinproduzent trauen, moderne Verfahren einzuführen. Die Methode wird der ständigen Gewöhnung überlassen und der hiernach abgelassene Wein durch Spiritzusatz in der weiteren Gärung gehemmt. Die so gewonnenen, noch erhebliche Mengen von Zucker enthaltenden Grundweine werden alsdann nach kurzer Lagerung in den Portweinsmagazin gebracht und erfahren hier eine besondere Erziehung zum Handelsportwein, welche vornehmlich in der Aufzussung durch aromatische, zuckerreiche Dessertweine und durch Geropiza, sowie in weiteren Spiritzusätzen besteht. Nur in besonders guten Jahrgängen unterbleibt die Aufzussung.

Die Portweine zeigen eine innerhalb gewisser Grenzen einheitliche, in ihrer besonderen Herstellung begründete, eigenartige chemische Zusammensetzung, welche in vielen Fällen ihre Unterscheidung von andern Weinen aus dem Ursprungsgebiet ermöglicht. Der Alkoholgehalt liegt normalerweise zwischen 14.5 u. 17.5 gr. in 100 cm, entsprechend 18–22 Volumen-Prozent.

Unter den Portwein-Ersatzweinen nimmt nach der Höhe des Verbrauches und nach der Ähnlichkeit des Charakters der Portweine das Portwein der vornehmlich in der Provinz Tarragona erzeugt wird, die erste Stelle ein. Es lassen sich hier sogar zwei Sorten unterscheiden: Zur ersten Sorte zählen die edlen Süssweine, welche vornehmlich in den besten Lagen der Provinz Tarragona, in der sogenannten Priorato-Weinbaugegend gewonnen werden. Die süssen Prioratoe (Priorato dulce) werden in ähnlicher Weise hergestellt, wie die echten Portweine. Der frische Most gehtvollter, vollreife Trauben wird nach Verlauf der stürmischen Gärung gespritzt, sodass noch ein erheblicher Teil des reichlich vorhanden gewesenen Zuckers unvergoren zurückbleibt. Der so erhaltene Grundwein wird nach längerer Fasslagerung durch Zusatz von weitem Spirit und, falls es erforderlich erscheint, durch Aufzussung mit gespritztem Weinmost, der in Spanien den Namen «Mistela» führt, zum handelsfertigen Erzeugnis zubereitet.

Die meisten Tarragona-Dessertweine gehören aber zur zweiten Sorte und werden gewonnen, indem man gewöhnliche, fast völlig ausgereifte rote oder weisse Weine durch Zusatz von konzentriertem Weinmost (Calabre) süsst und mit hinreichenden Mengen Alkohols haltbar macht. Ausser in Tarragona werden auch im Gebiet von Malaga, Valencia und Cadix Portwein-Nachahmungen hergestellt.

Die portweinartigen griechischen Dessertweine werden zumeist aus noch zuckerhaltigen, durch Spiritzusatz stumm gemachten Gärungsweinen, vielfach unter Aufzussung durch Zusatz von «Mistela» hergestellt; zuweilen dienen auch ausgereifte, herbe Weine als Grundlagen. Zur Aufzussung findet Weinalkohol oder auch rektifizierter Spirit andern Ursprungs Verwendung. In Kalifornien werden diese Erzeugnisse aus natur-süßem, auch konzentriertem Gärungswein durch Spiritus bis auf den normalen Alkoholgehalt der echten Portweine bereitet. Eine Aufzussung nach der Vergärung scheint nicht stattzufinden. In Südafrika dienen als Grundlagen meist natur-süß, seltener völlig ausgereifte Gärungsweine. Für die

Aufstellung kommt in erster Linie konzentrierter Weinmost zu dem in Betracht. Die Spritzung erfolgt nach bis zu dem echten Portwein üblichen Grad. Die Portwein-Ersatzweine Palästinas erleiden keine erhebliche Aufspaltung. Für die gut verzögerten Grundweine scheinen besonders zuckerreiche und verhältnismässig säurearme Moste Verwendung zu finden.

Die Verschiedenheiten in der Herstellung und der Beschaffenheit der echten Portweine und der Portwein-Ersatzweine verschiedenen Ursprungs ermöglichen es fast immer, auf Grund der chemischen Zusammenfassungen festzustellen, ob ein echter Portwein vorliegt oder ein portweinartiger Dessertwein anderen Ursprungs.

Technische Rundschau

Die Papierserviette.

In den Fachzeitschriften, die die Interessen der Papierfabriken und Händler vertreten, sind mehrfach Versuche gemacht worden, den Geltungsreich der Papierserviette auszudehnen. Weniger kompliziert ausgedrückt: diese Agitation will erreichen, dass man die Papierserviette auch dort einführt, wo sie bisher Widerstand gefunden hat.

Dort wo es sich um Wirtschaften handelt, die dem Massenkonsum dienen, wie z. B. in grossen Restaurants der volkreichen Städte, ist es vollständig begründet und natürlich, wenn die Papierserviette souverän herrscht. Auch in den Konditoreien, bessen, Art hat sich die Papierserviette, als rationell erwiesen. Schliesslich wird man es noch begründet finden, dass Gastwirte, die auf höher gestelltes Publikum nicht eingerichtet sind, durch die Reichen der Papierserviette ihre Kundschaft vollkommen befriedigen. Aber geht es nicht vielleicht doch zu weit, wenn man von seiten der Papierinteressenten fordert, dass in den guten Pensionen, in den mittleren und grösseren Hotels auch die Papierserviette ausliegen sollen und dass nur denjenigen Gästen Leinenservietten gereicht werden, die das ausdrücklich verlangen? Auf diese Weise, meint man, würde der Propagierung der Papierserviette ein grosser Dienst geleistet werden und zugleich eine allgemeine Hygiene. Denn man führt aus, dass die Papierserviette alle nur erdenklichen Garantien in sanitärer Hinsicht bietet, während die Leinenserviette doch nur dann vollkommen immun ist, wenn sie jedesmal ausgetauscht wird, was in der Praxis nicht möglich ist. Man weist in den etwas gefährlich gehaltenen Berichten darauf hin, dass in vielen Gastwirtschaften die Leinenserviette nach Benützung durch einen Gast nicht etwa etwas oberflächlich behandelt wird, während auf das Plättchen und auf das äussere Ansehen der Serviette viel Wert gelegt wird, dass der Gast der Meinung sei, er habe eine vollständig neue oder gänzlich gereinigte Serviette vor sich.

Wir glauben, dass man auch in dieser Frage nicht alles über den Leinen leisten schenken kann. In Hotels und Wirtschaften, die etwas auf sich halten und die ein besseres Publikum sehen, versteht es sich von selbst, dass das «Aufmachen» der Servietten wie überhaupt der Wäsche in der soeben geschilderten Form nicht eingeführt ist. Dieses Publikum wird auch nicht durch die Serviette sich mit Papierservietten abfinden zu lassen. Es wird unbedingt auf die Reichen von Leinenservietten bestehen und der Hotelier, der sich als Versuchskaninchen hergibt, wird bald zu bemerken Gelegenheit haben, dass sein Kundenbesuch empfindlich nachgelassen hat. Daraus kann man sich aber mit dem Gedanken befriedigen, dass diejenigen Gäste, die Papierservietten verlangen, solche erhalten können. Aber die Initiative der Hoteliers und Wirte darf nicht darauf gerichtet werden, dass papierservietten alle Umstände zu pousseren.

Was die mittleren Betriebe anbetrifft, so wird es auch da schwer sein, Wirte zu finden, die sich dem Risiko aussetzen wollen, falsch beurteilt zu werden. Hier eine Reform vorzubereiten, ist also nicht Aufgabe der Wirte, sondern es wird, wenn es überhaupt soweit kommen soll, Sache des Publikums sein, reformieren einzuführen. Daran kann man auch noch so interessant geschriebene Artikel in den Zeitungen der Papierlieferanten keine Änderung bringen. Es sollten demnach diese Organe, die, wie wir bereits angedeutet haben, darauf hinwirken, die Papierserviette einzuführen, ihre Agitation nicht an die Hoteliers und Wirte, sondern ans Publikum richten.

Bodenöle und Bodenwische.

Es wird unsere Leser interessieren, zu wissen, was Bodenöl und Bodenwische eigentlich sind. Unter Bodenöl versteht man flüssige Produkte der Mineralölindustrie, die zum Erweichen von Holzböden bestimmt sind, bei denen es auf die Erhaltung der natürlichen Farbe des Holzes nicht ankommt.

Beurteilung: 1. Bodenöle sollen klar und nahezu geruchlos sein. 2. Bodenöle sollen neutral sein, jedenfalls aber keinen höheren Säuregehalt als 0.5 aufweisen. 3. Bodenöle sollen keine vegetarischen oder animalischen Fettsäuren enthalten. 4. Der Viskositätsgrad nach Engler soll höchstens 5 betragen. Unter Viskositätsgrad versteht man die Aufflusszeit des Oeles bei 20° C. aus dem Englischen Apparat, bezogen auf die Aufflusszeit von Wasser bei 20° C.

Bodenwische. Unter Bodenwische versteht man im allgemeinen Mischungen von Wachstern oder wachsbahnlichen Präparaten mit Terpentinöl oder dessen Ersatzstoffen. Sie dienen dazu, Holz und Linoleumböden einzureiben, bei denen es auf die Erhaltung der natürlichen Farbe

ankommt. Solche Präparate können auch Seife enthalten.

Beurteilung: 1. Bodenwische soll gut streichfähig sein, auf dem zu behandelnden Material festhaften, nach dem Polieren guten Glanz haben, möglichst hart und nicht klebrig sein. 2. Bodenwische darf kein Harz enthalten. 3. Es sollen mindestens 30 Prozent feste Bestandteile zugehen sein. 4. Parfümierungsmittel wie Nitrobenzol, Amylacetat, ätherische Öle usw. sollen nicht zugehen sein. 5. Mineralstoffe dürfen nur in seltenen Fällen in Bodenwischen vorhanden sein. 6. Der Flammpunkt des Lösungsmittels soll nicht unter 23° C. liegen.

Zuletzt wollen wir noch bekannt geben, was Pissoiröl sind und was von ihnen verlangt wird. Unter Pissoiröl versteht man teerhaltige Präparate, welche fäulniswidrig und wasserabstossend wirken sollen. Beurteilung: 1. Pissoiröl sollen keinen anormalen widrigen Geruch besitzen und nicht parfümiert sein. 2. Pissoiröl dürfen sich beim Stehen nicht entmischen. 3. Pissoiröl sollen weder freie Säuren, noch Alkalien enthalten. 4. Pissoiröl sollen keine Zusätze von mineralischen Substanzen enthalten. 5. Sie sollen bei 20° C. flüssig und bei -10° noch streichfähig sein. 6. Pissoiröl sollen gute Wasserabstossungsfähigkeit besitzen. 7. Das spezifische Gewicht soll kleiner sein als 1. 8. Die Viskosität soll nicht unter 10 und nicht über 20 betragen. 9. Der Phenolgehalt soll mindestens 10 Liter in 100 kg Öl betragen.

Sparame Feuerung.

(Nachdruck verboten.)

Schon in einem kleinen Haushalt ist das Konsumieren von Kohlen oft stark belastet. Und in grossen Fabrikbetrieben werden jährlich ganze Vermögen in diesem Brennmaterial angelegt. Ein Prozent mehr oder weniger macht dann schon viel aus, und man wird daher im Kleinen wie im Grossen bestrebt sein, recht sparsam zu feuern.

Wenn die Frage aufgeworfen wird, wie man unnütze Kohlenofen vermeiden kann, so muss der chemische Vorgang beim Verbrennen der Antwort zugrunde gelegt werden. Wenn die Kohle in ihr schleimend und aufgeschichtete Wärme und Arbeitsfähigkeit herausheben soll, so muss sie sich mit Sauerstoff verbinden, sie muss oxydieren. In einem völlig leeren Raume, der keinerlei Gase enthält, würde keine Verbrennung stattfinden können. Wollte man jenen Raum mit Stickstoff füllen, so würde eine brennende Flamme ersticken. Beim Verbrennen von Kohle sind zwei Gase, Kohlenstoff (C) und O, und es entsteht daraus Kohlenoxyd, deren chemische Bezeichnung CO₂ ist. Bestände also die Kohle aus reinem Kohlenstoff, und würde bei der Verbrennung lediglich Sauerstoff herangezogen, so müsste aus dem Schornstein beständig Kohlenoxyd entweichen, und wir hätten dann einen idealen Grenzfall. Nun können wir aber nicht reinen Sauerstoff in die Flamme blasen. Wir müssen ihr vielmehr atmosphärische Luft zuführen und in dieser befindet sich bekanntlich zum grössten Teile Stickstoff, der nicht beim Verbrennungsvorgang nicht immer glatt verläuft, stellt sich der Abgang aus dem Schornstein als ein mannigfaltig zusammengesetztes Gemisch dar.

Durch sorgfältige Untersuchungen ist festgestellt worden, welche Luftmengen nötig sind, um bestimmte Mengen Kohlenstoff zu verbrennen. Die Angaben, die darüber zu finden sind, decken sich nicht immer, wenn man sie aus verschiedenen Quellen schöpft. Immerhin dürften die hier angegebenen Werte als annähernde Mittelwerte betrachtet werden können.

Um ein Kilo Kohle zu verbrennen, sind 15 Kubikmeter Luft nötig; bei Steinkohle mittlerer Güte werden 13, bei Braunkohle 10, bei trockenem Holz 6 bis 7, bei Torf, der 20% Wasser enthält, 9 Kubikmeter für das Kilo gebraucht, wenn die Verbrennung eine vollständige sein soll.

Es entsteht nun dem Absichten des Sparers an Brennmaterial, wenn man beim Verbrennen nicht weniger und nicht mehr Luft zuführt, als nötig ist. Es ist nämlich ein Zuviel und ein Zuwenig gleich schädlich, da in beiden Fällen Material verunreinigt wird.

Wenn man dem Feuer zu wenig Luft zuführt, so ist die Verbrennung eine unvollständige; denn der Sauerstoff reicht nicht aus, um überall eine Verbindung zu erzeugen, die beim Verbrennen erzeugt werden soll. Es bleiben daher viele Kohlenstücke unverbrannt, und dies zeigt sich in einer starken Russ- und Rauchbildung. Ganz abgesehen von dem dadurch erzeugten Schmutz wird dabei Kohle ausgeschaltet oder zum Schornstein hinausgewirbelt. Dazu kommt noch ein besonders ungünstiger chemischer Vorgang. Beim richtigen Verbrennen verbindet sich der Kohlenstoff mit doppelt so vielen Atomen Sauerstoff. Ist letzterer nun knapp, so treten auch Verbindungen zu gleichen Teilen auf, und es entsteht CO. Das ist jenes Kohlenoxyd, das schon so manche Vergiftung bewirkt hat. Offenbar würde dieses noch weiter oxydieren können; denn es ist ja die Verbindung mit doppelt so vielen Atomen Sauerstoff. Ist also, mit anderen Worten gesagt, noch brennbar. Entweicht es also im Rauch, so bedeutet dies einen Materialverlust, der lediglich dem Mangel an Luft zuschreiben ist.

Führt man dagegen zuviel Luft zu, so wird die Verbrennung allerdings günstig verlaufen. Aber die Kohle kann dann nicht die gesamte Luftmenge aufzehren. Diese wird daher teilweise entweichen, und es wird neben dem unvermeidlichen Stickstoff auch Sauerstoff aus dem Schornstein dringen, was einen erheblichen Wärmeverlust bedeutet. Dazu

kommt der Umstand, dass die im gewöhnlichen Betriebe aus der Umgebung zugeführte Luft immer bedeutend kälter als die Flamme ist. Dann bedeutet jede Luftzuführung eine Abkühlung der Flamme, deren Heizkraft dadurch herabgemindert wird. Es darf daher auch aus diesem Grunde zweckmässig, nicht mehr Luft zuzuführen, als unbedingt erforderlich ist.

Will man also sparsam feuern, so wird man den Ofen sauber halten und ständig für guten Zug sorgen müssen. Man wird es jedoch vermeiden, die Ofentüre unnötig offenzulassen zu lassen, und auch etwaige Ritzen und Mauerwerk durch, welche die kalte Luft eindringen kann, müssen ausgeteilt werden. Das gilt für das Feuern im bescheidenen Stubenofen und beim riesigen Dampfkessel. Bei Grossbetrieben führt man auch mit gutem Erfolg von zweckmässiger Flamme aus. Dabei verringert sich die Abkühlung, während die warme Luft nicht weniger zu leisten vermag, als wenn sie eine niedrige Temperatur hat. In Fabrikbetrieben wird man ausserdem Ersparnisse dadurch zu erzielen suchen, dass man durch allerhand Schutzmittel einer zu starken Flamme durch die Kohle gewonnenen Wärme wehrt. Das lässt sich natürlich nicht auf den Stubenofen anwenden; denn dieser soll ja gerade seine Wärme ins Zimmer ausstrahlen, und man wird vielmehr dafür sorgen, dass er dies tut.

Ein Sparplan an Kohle hat auch eine weltwirtschaftliche Bedeutung. Es ist allerdings nicht zu befürchten, dass die Kohlenvorräte alsbald erschöpft sein werden, selbst wenn sie noch viel stärker angegriffen würden. Aber man hat doch bereits vielfach darauf hingewiesen, dass eine ökonomische Ritzung zu empfindlichen und wehrlosen Vorräten zu strecken, die letztlich nicht unerschöpflich sind. Und wenn dies durch richtige Luftzuführung beim Brennen geschieht, so spart man, ohne sich einschränken zu müssen.

Kleine Chronik.

Genf. Wie uns mitgeteilt wird, bleibt das Hotel des Bergues den nächsten Winter offen. Der projektierte Umbau des Hauses wurde auf bessere Zeiten verschoben.

Interlaken. Gegenüber einem Reingewinn von 239,004 Fr. im Betriebsjahr 1913 erlangte der Betrieb der Hotels Jungfrau und Viktoria im Kriegsjahr 1914 nur einen Gewinn von 2315 Fr. Nach Verzichtung der hiesigen schuldigen Geschäftsaufschüsse betrug der Gewinn 155,800 Fr. schliesst die Rechnung mit einem Passivsaldo von 128,921 Fr., welcher auf neue Rechnung vorgetragen werden soll. Die Dividende für 1913 — kurz vor Ausbruch des Krieges beschlossen — betrug 3.5%.

Berlin. Über das Vermögen der Dorotheenstadt-Gasfabrik A.-G., früher Grand Kontrakt der Russie, in die Liquidation übergegangen, ist ein Konkursverfahren eröffnet worden. Die Gesellschaft ist als Aktienunternehmen im Jahre 1907 gegründet worden und hat in ihrem ersten Geschäftsjahr eine Dividende von 8% Prozent ausgeschüttet. Dann gingen die Dividenden stark herab, und in den beiden letzten Jahren war die Gesellschaft ganz dividendenlos.

Zürich. Eine Neugierigkeit für Zürich, die Erwähnung verdient, ist die von Herrn P. Elwert im Hotel Central, Ecke Stampfenbachstrasse, errichtete Express-Café-Bar. In diesem hübschen und modern eingerichteten Lokal kann auch der einfache wie genussliebende Besucher für wenig Geld seinen Gelüste befriedigen. Für prima Qualität in Wein, Bier, Café (jede Portion wird vor dem Besucher mittelst einer Spezialmaschine gemacht) und feinen Likören ist gesorgt. Die Express-Café-Bar sei allen kühnen Gästen, die kein Stillerleben bestens empfohlen, denn alles wird nur stehend eingenommen.

Zur Saison in Graubünden schreibt der «Freie Rätler»: Unsere Hoteliers hatte sich nicht viel vom Kriegsjahr 1915 versprochen, hat aber im Allgemeinen den Betrieb eröffnet und durchgeführt. Die Wirklichkeit ist nicht für alle gleich ausgefallen. Während manche Orte eine recht befriedigende und einzelne sogar eine mehr als normale Frequenz hatten, mussten andere — es sind wohl die Mehrzahl — mit einem sehr bescheidenen und kaum lohnenden Betriebsumfang sich abfinden. Im allgemeinen heisst es, dass die Orte und Häuser, die von der schweizerischen Klientel bevorzugt werden, sich besser stellen als die andern. Es ist das auch begründet in Zeiten des Weltkrieges. Heute ist indessen, wie immer Mitte August, wohl schon die Zeit gekommen, in der jeder Tag Lücken in die Gästereihen reist. Die Nachzügler werden kaum alle Lücken zu stopfen vermögen. Ein paar schöne Wochen vermöchten jedoch noch manchen Platz zu füllen. Gästen und Hoteliers wäre zu wünschen, dass es geschähe.

Dies sei der Schluss-Wunsch unserer diesjährigen «Saisonchronik». Die Rubrik wird für diesmal ihr reguläres Erscheinen einstellen und nächstes Jahr hoffentlich wieder im «Freundenblatt» auferstehen können.

Verkehrswesen.

Die Territet-Gilon-Bahn hat im verflossenen Monat 7,350 (1914: 19,556) Personen befördert. Die Transporterlöse betrugen Fr. 4,607.16 (1914: Fr. 12,003.60).

Die Gilon - Rochers de Naye - Bahn beförderte im Monat Juli 1915 2,987 (1914: 8,839) Personen. Total der Transporterlöse betrugen Fr. 7,296.91 (1914: Fr. 24,841.62).

Vermischtes.

Der Einfluss des Krieges auf die Nordseebäder. Die deutsche Nordseeküste ist fast in ihrer ganzen Ausdehnung von einer Reihe von Inseln umsäumt, die nach ihrer Lage zwei Gruppen bilden. Die nordfriesischen Inseln Sylt, Föhr und Amrum vor Schleswig-Holsteins Westküste, die ostfriesischen Inseln Borkum, Juist, Norderney, Baltrum, Langeoog, Spiekeroog und Wangerooge, die der Küste Hannovers und Oldenburgs in einer langen Kette vorgelagert sind. In der Mitte zwischen diesen beiden Gruppen, vom Festland etwas weiter entfernt wie die anderen Inseln, ragt das Felsenland Helgoland, Deutschlands jüngste Erwerbung auf europäischen Gebiet, aus dem Meer hervor. Durch den Kriegszustand sind diese Nordseebäder insofern in Mitleidenschaft gezogen worden, als nach einer Anordnung des stellvertretenden Generalkommandos der kurlässige Badebetrieb und Fremdenverkehr für die Dauer des Kriegszustandes aus militärischen Gründen nicht gestattet wird. Wenn auch hier oder da zeitweilige Ausnahmen bestehen, so ändert dies am Gesamtverbot wenig. Die deutschen Nordseeinseln haben, seitdem sie als Seebäder eingerichtet sind, grosse Bedeutung erlangt. Schon seit den letzten Jahren des 18. Jahrhunderts besteht das Bad auf Norderney, seit 1797 das Bad auf Wangerooge. Das erste Bad auf einer der nordfriesischen Inseln ist im Jahre 1819 in Wyk auf Föhr eröffnet worden. Es war aber nur ein bescheidenes, damals möglich, ein Nordseebad zu besuchen. Erst die erweiterten Verkehrseinrichtungen in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts, der wachsende Wohlstand des Volkes, und wohl auch das erwachende Interesse für das Meer überhaupt, brachten den Nordseebädern eine grössere Anzahl von Badegästen, bis endlich in den beiden letzten Jahrzehnten die Nordseebäder einen Aufschwung nahmen, wie er bisher nicht zu verzeichnen war. Nach der Statistik weist die Besucherzahl der deutschen Nordseebäder im Jahre 1913 folgende Zahlen auf: Baltrum 504 (1904: 243), Borkum 27,372 (19017), Helgoland 32,345 (24,900), Juist 7522 (5301), Langeoog 5542 (4405), Norderney 33,055 (36,620), Spiekeroog 1754 (1632), Wangerooge 16,839 (6930), Westerland 32,304 (18,812), Wittlud 3105, Wyk 10,541 (5045). Der diesjährige Einmischungsfall aus dem Meer hervor, daher die Nordseebäder sehr empfindlich treffen.

Warnungstafel.

Champagner-Firma Louis Haussner & Cie., Paris. Dieses in Hotelierkreisen wenig angesehene Haus ist unbefriedigend in der Erfindung neuer Geschäftstricks. Nachdem die Firma zu Beginn des vorigen Jahres den Alleinvertrieb ihrer «Original-Französischen Sektkraut»-Bottle, der Sport-Union-A.G., Luzern, übertragen hatte und den Hoteliers bei Abnahme von 10 Flaschen weitere 20 Flaschen ihres Produktes zu Reklamewecken anbot, gelangt sie heute, wieder unter einem neuen Untertitel, der Union Champenoise à Lucerne, an die Hoteliers und offeriert ihr Produkt als Champagne — nach der Methode Champenoise hergestellter französischer Sekt — zu lächerlich billigen Preisen, indem sie ihre niedrigen Ansätze mit Absatzschwierigkeiten nach Deutschland-Oesterreich und mit Preisermässigung zu begründen sucht. Nach uns zugekommenen Informationen entnehmen die Hoteliers vorgelegten Muster nicht einer flotten Aufmachung, wie alt gefärbte Bouchons etc., haben aber wahrscheinlich die sonnige Champagne nicht gesehen, weshalb wir den Hoteliers nahelegen möchten, den Offerten der Firma Haussner & Cie., auch dieses Mal mit Misstrauen zu begegnen.

BASEL, Hotel Jura

Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundesbahnhof. Zentralheizung, 135 Betten, v. Fr. 2.50 an.

Ouvrages de cuisine

recommandés pour la saison.

Livre de menus, pour relever les menus par ordre de semaine prix fr. 2.50
Livre des fournisseurs, pour relever les dépenses de cuisine prix fr. 2.—
Carnet de marché, pour relever les achats sur le marché prix fr. 1.50
Connaissance des marchandises, avec supplément prix fr. 3.50

Nouveau!

Connaissances générales. Traité d'instruction sur les Constructions, Installations, Aménagements, Personnel, Ordre, Hygiène de la cuisine (avec plans et figures) prix fr. 3.50
Connaissances des menus. Traité sur l'art de composer les menus divers (avec classement des mets et abrégé des recettes de cuisine) prix fr. 5.—
Tous ces ouvrages cartonnés et imprimés sur bon papier glacé.

A toutes les commandes dépassant fr. 10.— il sera ajouté à titre gracieux un Carnet de marché. En vente par M. A. Andereg, prof. de cuisine, Lausanne, 10, Avenue William Fraise.

Hotelbuchführung

Abschlüsse, Nachtragungen, Neuerrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, besorgen gewissenhaft
Albertine Bär & Emil Hohmann
(457) Bücherexperten
Telephon 5392, Zürich II, Steinhaldenstr. 62
Kommen auswärt. Sämtliche Bücher vorrätig.

Orchester gesucht.

Nach Bombay (Indien) wird auf nächsten Oktober in grosses feines Hotel eine tüchtige Musikkapelle von zirka 10 Mann gesucht. Zeugnisse, Abschriften, Referenzen, Photo u. Geburtsansprüche sind zu richten an die Direktion des Tay Mahal Hotel, Bombay.

SEKRETEN

Leinenimitation

von Fr. 4.50 bis
Fr. 13.— per mille

Schweiz. Verlags-
Druckerei G. Böhm
Basel

ESWA Einkaufs-Zentrale für schweizer. Wäschebedürfnisse
40 Talacker 40, ZÜRICH I, Telephon 2808
empfiehlt sich den Herren Hoteliers zur Lieferung von allen Materialien, die für den Wäschebetrieb notwendig sind.
Bestbewährte Qualitäten, billigste Preise! (335) IV
Generalvertrieb für ENKA IV.

Zu kaufen gesucht:

1 kleiner stehender,

Dampfkessel.
C. Heubach - Labhart,
Interlaken. (480)

VER

Stelle sucht in Hotel oder Pension oder Personalbedarf inserriert mit Erfolg in der in Basel erscheinen den
HOTEL-REVUE
Offizielles Organ des Schweizer Hoteliers-Vereins.

Militärfreier Schweizer Hotelier

sucht per sofort oder später, eventuell auf Kriegsende,

Hoteldirektion.

Spätere Übernahme oder Beteiligung nicht ausgeschlossen. Erste Referenzen. Offerten unter Chiffre Z. C. 3478 an die Ann.-Exp. Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (431)

Wanzen

und alles andere Ungeziefer, wie Schwabenkäfer, Motten, Mäuse etc., rötet gründlich aus, unter vertraglich mehrjähriger Garantie. Versand von sicher wirkenden Mitteln. Altestes, seit 45 Jahren, bestehendes Geschäft. Vertrauenshaus, Prima Referenzen. S. Bürgisser, Desinfektions-Anstalt, Künsnacht-Zürich.

"FIDES"
Revisionen
Buchhaltungs- und Betriebsorganisationen
Liquidationen, Sanierungen
Vermögens-Verwaltungen
Konstitutionierung von Aktien-Gesellschaften
im In- und Auslande (32)
Bildung u. Leitung von Syndikaten
Beratung in Steuer- und Beteiligungs-Angelegenheiten

Treuhand-Vereinigung
Zürich 1, Bahnhofstrasse 69
Absolut unabhängiges Institut
Telegramme: „Fides“, Telefon 102, 87

SWISS CHAMPAGNE
La plus
ANCIENNE MAISON SUISSE
Fondée en 1811, à Neuchâtel
EXPOSITION DE BERNE 1914
MEDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury

BOUVIER FRÈRES

Als Direktor, Oberkellner oder Portier
sucht ganz tüchtiger, im Hotel- und Restaurationsfach durch-
aus erfahrener, solider Fachmann, verheiratet, gesetztes Alters,
mit prima Zeugnissen und Referenzen, passende Stellung per
Oktober, eventl. mit sehr tüchtiger Frau, die speziell in Leitung
von grössten Wäschereibetrieben hervorragend bewandert ist.
Geht. Offerten unter Chiffre Lc. 2863 Z. an die Schweiz.
Annoncen-Expedition A.-G. Hasenstein & Vogler, Zürich I. (458)

Garantiert reiner
Berner Alpenrauh
Weltbekannt
als Sohlagenne, zu Süß-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)
(284)

Von grösster Wichtigkeit für das gesamte Holzgewerbe ist das Holokon-
servierungs- u. Imprägnierungsmittel „Kulba“.
„Kulba“
tötet alle Schwammarten des Holzes, insbesondere den echten
Hausechwamm; schützt vor Feuersgefahr; ist farb- und ge-
ruchlos; ist billiger als alle anderen ähnlichen Mittel. —
„Kulba“ ist unerlässlich für Hotels mit vielem Holzwerk, mit eigenen
Gärtnereien, Kellereien, Kühl- und Aufbewahrungsräumen. „Kul-
ba“ ist durch Tausende von Gutachten aus den einschlägigen Industrie-
zweigen empfohlen. — Alleinvertrieb für die Schweiz u. das Ausland:
C. F. Nacke, Locarno (Kant. Tessin).
Man verlange Gutachten. (Z 3071) 424

**Schweizer Hotellier sucht
Hotel-Direktion.**
Kauf eventl. Pacht eines mittelgrossen
aber nachweisbar nur best rentablen Hotels
nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre
Z. D. 3829 an die Ann.-Exped. Rudolf
Mosse, Zürich; Limmatquai 34. (466)

**WEINHANDLUNG
LENDI & Co., St. Gallen u. Chur**
liefern die besten
Veltliner Flaschenweine, Tiroler Spezial, St. Magdalena,
Malanser Eigenbau, Maiefelder, Churer Beerli.
Landesaussstellung in Bern 1914: Für Bündner Rheinweine
Goldene Medaille.

Wir sind Käufer von bekannten französischen
Champagner-Marken
in kl. und gr. Posten. Offerten m. äussersten Preisen
unter Chiffre E. 2856 Z. an die Schweiz. Annoncen-
Exped. A.-G. Hasenstein & Vogler, Zürich I. (457)

**Kleine Anzeigen
große Wirkung**
wenn sie sachgemäß abgefasst und zweckentsprechend ausgefaltet sind, wenn
die Auswahl der zu benutzenden Zeitungen auf Grund fachmännischer Er-
fahrung getroffen wird. Alle diese Bedingungen werden erfüllt ohne irgend-
welche Preisverhöhung, ferner wird eine wesentliche Vereinfachung, Zeit-
und Arbeitsersparnis erzielt durch Uebertragung derartiger Aufträge an die
Annoncen-Expedition Rudolf Mosse
Zürich
Limmatquai 34, Telefon 600
Basel
Reichenpromenade 30, Telefon 2164

**Ein Versuch
lohnt sich mit
Basolin**
Bienenwachs-
Parkett-
Linoleum- und
Möbel-
Wichse
Weisse Gelb
Aeusserst sparsam im
Gebrauch. Muster gratis
Bodenöl,
gekocht u. geruchlos
Bern 1914
Anton Schaffhauser, Basel
Fabrik chem.-techn. Produkte.

**Hotel- & Restaurant-
Buchführung**
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung
nach meinem bewährten System durch
Unterrichtsbücher. Hunderte von An-
erkennungsschreiben. Garantieren für
den Erfolg. Verlangen Sie gratis
prospekt. Prima Referenzen. Richte
auch selbst in Hotels und Restau-
rants Buchführung ein. Ordre ver-
nachlässigte Bücher. Gehe auch nach
auswärts.
Alle Geschäftsbücher für
Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte (134)

Hotellier,
Schweizer, Besitzer eines Berg-
hotels, M. d. S. H. V., sucht
über d. Winter entsprechende
Tätigkeit. Suchender ist ge-
lehrter Koch und mit allen
Bureauarbeiten vertraut. Gé-
rance oder Vertretung des
Prinzipals in mittlerem Hotel,
od. Kontroll-Posten bevorzugt.
Geht. Offerten unter Chiffre
Z. H. 3408 an die Annoncen-
Expedition Rudolf Mosse, Zürich,
Limmatquai 34. (438)

Frische Heidelbeeren
5 kg Kiste Fr. 3.50, 10 kg Fr. 6.50
franko. S. Notari's Söhne, Lugano.

Junge, intelligente
Tochter,
mit Handelsschulbildung, der
drei Hauptsprachen in Wort
und Schrift mächtig und im
Hotelfach bewandert,
sucht Stelle
in nur erstklassigem Haus für
Bureau, neben Direktor oder
Sekretär. Geht. Offerten unter
Chiffre Z. F. 3781 an die Ann.-
Exped. Rudolf Mosse, Zürich,
Limmatquai 34. (462)

Stauend billig!
Papier-Zigarren-Spitzen
mit Holzmundstück
Mk. 9.50 pro 1000 Stück mit Druck
ab Dresden. — Muster gratis.
Spitzen mit Kiehlmundstück
in bekannter Güte.
R. WALTER & Co.
Dresden A. 190. (450)

Coiffeur nach Indien gesucht.
Das Tay Mahal Hotel in Bombay, feines erstklassiges
Haus, sucht auf nächsten Oktober einen tüchtigen
Offleur (Hair Dresser), welcher im Herren- und
Damen-Service geübt und gut bewandert ist. Manicure
und Pedicure (Hand- und Fusspflege) ebenfalls ver-
langt. Offerten mit Zeugnisschriften, Photo, Re-
ferenzen und Angabe der Gehaltsansprüche sind an
die Direktion zu senden.
(B. 3918 a.)

:: VERKAUF ::
Feines Jahresgeschäft. Hotel I. Ranges mit 100 Frem-
denbetten, Wunderübliche Lage ob einem Schweizer-
see. Das Hotel liegt inmitten eines grossen Parkes mit
Tennis, Bahnhofs-Brätk. Einrichtung, Weltluft.
Einnahmen ca. Fr. 145-160,000 bei Fr. 65,000 Zimmerein-
nahmen. Ganz internat. Kundschaft. Verkaufspreis der
grossen Besitzung ca. Fr. 650,000 bei günstigen Be-
dingungen. — Offerten unter Chiffre Z. A. 333 an die
Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich.

Obst u. Gemüse
Ich verschicke gegen
Nachnahme Tafel-u. Koch-
obst bei Mindestabnahme
von 10 Kg. per Sorte.
Heute notierten per Kilo
Apfel à 30-45 Cts.
Birnen à 30-50 „
Pflaumen à 30-40 „
Reine Clauden à 40-50 „
Trauben à 65-70 „
Pflirsche la Qual. 1-1 Fr.
Tomaten à 30-40 Cts.
Bohnen à 30-40 „
Kartoffeln 100 Kg. 16-18 Fr.
Ferner alle andern Obst- u.
Gemüsearten zu äussersten
Tagespreisen ab Zürich per Post
oder Bahn.
N. Laubscher
Landesprodukte en gros
Gessnerallee 36, Zürich.

Junghühner
Argoviafütter liefert 1. Preis-
liste billig und prima: (425)
Paul Staehelin, Aarau.

**Hôtel-Pension
à vendre**
Pour cause de décès, à vendre
l'hôtel-pension de la Gare, à Concise,
avec toutes dépendances, ter-
rasse ombragée, etc. Hôtel
bien situé, à proximité du lac,
et jouissant d'une excellente
clientèle. Grande salle, fré-
quemment utilisée par sociétés
et noées. S'adresser Etude V.
Brallard, notaire, à Grandson.

10 kg. Heidelbeeren Fr. 7.-
5 „ Zwetschen „ 5.-
10 „ Pflirsche „ 2.70
10 „ Birnen „ 4.50
5 „ „ 6.-
10 „ „ 4.20
Ausführung von Gemüse-
sendungen jeder Art; garant.
schöne Ware, fruchtbar (453)
Arpini & Banfi, Bollinzona.

Persil
wäscht
von selbst!
Bleichsoda „Henco“

Gesucht
gebrauchte
Hotel-Kücheneinrichtung
eventuell auch
Hotelservice.
Offerten unter Chiffre Z. A. 555
befördert die Annoncen-Exped.
Rudolf Mosse, Zürich.

Gouvernanten-Stelle.
Deutsch-Schweizerin, früher
immer in Hotels tätig, erfahren
als Econome, Offic., Küchen-
und Etagen-Gouvernante, all-
seitig bewandert, 47 Jahre alt,
geachtete, zuverlässige, treue Per-
son, italienisch und französisch
sprechend, gegenwärtig in Saison-
stelle, wünscht Engagement auf
November eventl. Dezember.
Bis April ohne Gehaltsansprüche.
Offerten unter Chiffre Z. G. 310
an die Annoncen-Exped. Rudolf
Mosse, St. Gallen. (454)

Hotellier-Restaurateur
Schweizer, 30 Jahre alt,
seit Jahren Leiter grösserer
Fremdenbetriebe (Gelernt, Koch
und Pâtissier), deutsch, fran-
zösisch, italienisch sprechend,
sucht passenden Posten
auf Herbst oder Winter bei
bescheidenen Ansprüchen.
Geht. Offerten unter Chiffre
Z. B. 3802 an die Annoncen-
Expedition Rudolf Mosse, Zürich,
Limmatquai 34. (467)

Oberkellner
Schweizer, 30 Jahre, vier
Hauptsprachen perfekt, ener-
gisch, tüchtig, erste Kraft, im
Bureau u. Réception bewandert,
sucht auf Herbst oder
Winter passende Saison-od.
Jahresstelle. Erstklassige
Referenzen und Zeugnisse zu
Dienst. Zur Zeit in grossem
erstkl. Hause der Ostschweiz
tätig. Offerten unter Chiffre
B. G. 5538 an die Ann.-Exped.
Rudolf Mosse, Basel. B. 5538 opt.

**Hotel-Restaurant
Bahnhof**
in grosser, industrie-
reicher Ortschaft der
Ostschweiz ist unter
günstigen Bedingungen
den heutigen Verhält-
nissen anpassend, per
sich selbst
zu verpachten.
Tüchtige, solvente
Interessenten belieben
ihre Offerten unter
Chiffre D. 2357 B. an die
Schweiz. Ann.-Exped.
Hasenstein & Vogler,
St. Gallen, einzureichen.

Eine weniggebrauchte
Wäsche-Ausschwingmaschine
sowie zwei neue

Badewannen
sind gegen bar billigst
zu verkaufen
bei **Oscar Zellweger**, Ober-
dorf 108, Herisau. (455)

Oberkellner
Chef de Réception.
Schweizer, 35 Jahre,
Hauptsprachen per-
fekt, militärfrei, sehr
energisch und tüchtig,
in Bureau und Récep-
tion bewandert, sucht
baldestmöglichst Saison-
oder Jahresstelle. Erst-
klassige Zeugnisse u.
Referenzen.
Geht. Offerten an
Oberkellner, Grand Hotel &
Beau Rivage, Interlaken.

WER
Beleuchtungs- oder ::
Heizungs-Anlagen od.
Closet-Einrichtungen
in Hotels, Pensionen
oder Kur-Anstalten
besorgt, inseriert mit
Erfolg in der Basler
:: erscheinenden ::
HOTEL-REVUE
Offizielles Organ des
Schweizer Hotellier-Vereins

Zürich I Hotel z. schwarzen Bären
:: Bäregasse beim Paradeplatz ::
Mässige Preise. Zimmer mit und ohne Pension.
Rendez-vous der Hotelangestellten.
Höflichst empfehlen sich: **A. & B. Stöcklin.** (320)

Daily Mail
CONTINENTAL EDITION
Gives all the News Many Hours in Advance of any
other English Journal circulating on the Continent.
Head Office: 38, Rue du Sentier, PARIS.

Associé oder Angestellter mit Einlage
gesucht für rent. Hotel II. Ranges, in gr. Schweizerstadt, seit langem
Jahren mit Erfolg bestehend. Eventl. Verkaufsrecht für später zuge-
sichert. Gute Garantien für die Einlage, die ca. Fr. 30,000 betragen sollte.
Offerten unter Chiffre Z. O. 3764 an die Ann.-Exp. Rud. Mosse, Zürich.

1000 l Laitacher 1913 er Fr. 1.40 per Liter
1000 l Kalterer-See 1913 er „ 1.20 „ „
flaschenreif, sofort lieferbar ab Zürich, offeriert:
A. Diethelm, Zeughausstr. 41, Zürich 4.
Telephon 4743 Telegramme: Elmo Zürich. (447)

**Die Mitglieder des
Schweizer Hotellier-
Vereins**
sind gebeten, bei Deckung
ihres Bedarfs die Inseren-
ten der „SCHWEIZER HO-
TEL-REVUE“ zu berück-
sichtigen und sich bei allen
Anfragen u. Bestellungen
auf das Vereinsorgan
zu beziehen.

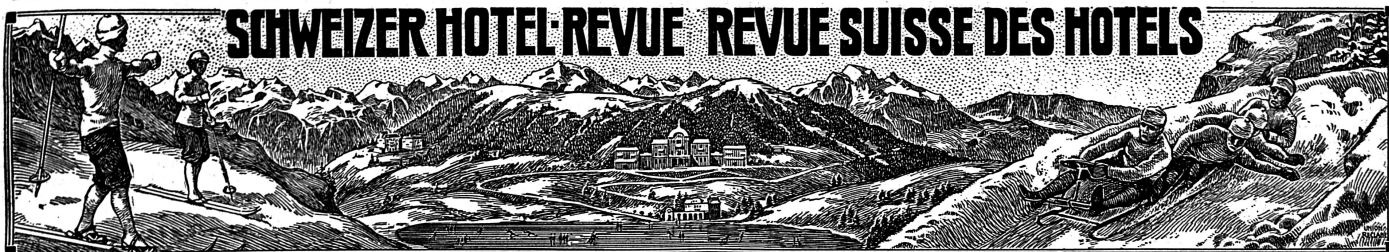
**NEUCHÂTEL
PERRIER**
SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.
(1348)

Wir sind Käufer von bekannten
**Burgunder-, Bordeaux-,
Rhein- u. Moselweinen**
in kleinen und grossen Posten. Offerten mit äussersten
Preisen unter Chiffre P. 2923 Z. an die Schweiz. Annoncen-
Expedition A.-G. Hasenstein & Vogler, Zürich I. (465)

Für Hotels & Pensionen
empfehlen unsere vorzüglichen (84)
Salmiak-Terpentin-Waschpulver
Gemahlene Seife „Olivia“.
Mignon Seifenspäne u. -nudeln, goldgelb.
Weisse Kernseifenspäne und -nudeln.
Prima Haushaltungsseifen.
„Alphalin“ Seife in Oelform.
Toilette-Seifen, flüssig, für Seifenspenden.
Silber-Glanzstärke, Marke „Matrose“, etc. etc.

Chemische Industrie u. Seifenfabrik A.-G., Luzern.

Neu! Neu!
Sehr wichtig für Hotelküchen
Original-Plaque-Kohler Excelsior
zur Reinigung von
Tafelgeschirr in Silber und Nickel.
Reinigt ganz von selbst. (318)
Preislisten und Atteste durch die Verkaufsstelle
Caspar Vorburger, St. Gallen
Artikel für Haus- und Küchenbedarf.



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

De la situation.

Attente de temps meilleurs. — Exagérations préjudiciables.

Nous nous trouvons actuellement à l'époque où en temps ordinaire la Suisse était au zénith du mouvement touristique. Notre pays fut encore, l'an dernier, dans la seconde quinzaine de Juillet, le but de voyage d'innombrables étrangers heureux d'y venir passer leurs vacances. Tandis que les nuages sombres amoncelaient déjà leurs menaces à l'horizon politique un flot de voyageurs se répandait à travers nos monts et nos vallées. Combien depuis lors tout cela a changé! Les peuples qui nous envoyaient en été nos hôtes bien-venus et qui entre tous les pays de tourisme donnaient la préférence à notre Suisse se heurtent maintenant dans une guerre fratricide en sorte qu'il reste bien peu de gens ayant le temps, l'envie et le loisir de se livrer au *dolce far niente* en terre étrangère, si hospitalière soit-elle. Chacune des nations belligères a présentement assez à s'occuper d'elle-même et l'on y tiendrait grandement rigueur aux classes aisées si pour de simples raisons de cures à suivre et de santé à rétablir, elles portaient leur argent au dehors au lieu d'en faire profiter leurs propres concitoyens. Les dommages économiques sont partout dans les Etats en guerre infiniment plus graves que chez nous neutres; chacun est obligé d'y donner le maximum de sa force économique, de tirer à son profit personnel le plus d'avantages possible, aussi est-il compréhensible qu'on y mette sans cesse le public en garde contre tout acte entraînant l'émigration ne fût-ce que d'un thaler. Cependant, chez les peuples environnants, l'hôtellerie ne ressent certainement pas moins que la nôtre les effets de la guerre et l'on comprend que les plus sérieux efforts soient tentés partout pour garder dans leur propre pays les touristes nationaux, car le trafic des voyageurs y est comme ici apprécié à l'instar d'un des meilleurs soutiens de la prospérité nationale. Si cette année les hôtes étrangers ne sont représentés qu'en faible quantité en Suisse, nous ne devons certainement attribuer leur abstention qu'à cette cause essentielle: Le devoir patriotique pour eux de maintenir la vie économique dans leur pays et d'aider leurs propres concitoyens. Il faut d'ailleurs voir et juger tels qu'ils sont les hommes et les choses. A une heure où les plus puissantes nations civilisées se battent à vie et à mort en une mêlée sans précédent dans l'histoire, à une heure où les grands empires luttent pour leur existence même, les désirs de chaque citoyen doivent s'effacer devant le devoir de servir la patrie en toute abnégation et d'accepter les plus durs sacrifices. Et quand dans son pays la détresse frappe à la porte de ses frères ce n'est pas le moment de mener à l'étranger une vie contemplative de vacances. Avant de penser aux amis du dehors, il convient d'avoir des égards pour la misère chez soi. Ce sont bien avant tout, sans parler des difficultés générales de la circulation, des obligations et des considérations de ce genre qui retiennent chez eux cette année beaucoup de nos hôtes les plus fidèles. Les hôteliers suisses comprendront cette attitude patriotique et ne lui refuseront pas leur estime, bien que ce soit précisément cette circonstance qui soit cause de la désastreuse saison de cette année. Tous les calculs, les projets et les espoirs s'écroulent devant des événements aussi gigantesques que la guerre mondiale d'aujourd'hui et l'on doit s'accommoder tant bien que mal des conséquences de cette situation exceptionnelle. Prétendre y obtenir de force, quoi que ce soit, serait peine inutile; la prudence et la raison doivent seules agir et elles conseillent, à notre industrie aussi, d'attendre tranquillement le retour à des temps meilleurs. Les perspectives à cet égard ne sont certainement pas mauvaises. Les beautés agrestes de la Suisse seront après la guerre les mêmes qu'aujourd'hui et l'hospitalité de notre population et de nos hôtes est trop connue du monde entier pour que le public international des voyageurs déserte longtemps notre pays. Le jour reviendra, au contraire, où l'industrie hôtelière suisse reprendra sa place au soleil et retrouvera sa prospérité commerciale.

L'été n'en présente pas moins cette année un spectacle de jour en jour plus triste. Nos stations de montagnes sont mornes et silencieuses et même les grands centres d'étrangers n'accusent guère, à peu d'exceptions près, que le dixième de leur clientèle de grande saison en temps ordinaires. On n'ose presque pas avoir à la bouche ce mot de «haute saison», car de tout l'éclat et de tout le brillant qui

caractérisent d'habitude notre grande saison, il n'existe pas trace cette année. Le grand public international fait presque entièrement défaut et dans les endroits qui groupent quelques étrangers, ceux-ci évitent généralement l'agitation bruyante pour vivre retirés dans le souci de leur patrie et le souvenir de leurs chers disparus. Certaines localités comptent même si peu de visiteurs qu'on peut aisément renoncer à leur sujet de parler de «saison». Le meilleur morceau — qu'on nous passe l'expression — est sans doute encore pour les stations dont la clientèle se recrutait déjà avant la guerre surtout parmi les gens du pays. L'afflux y est en maints endroits assez fort pour faire vivre les hôtels et leur assurer même des résultats satisfaisants. Et si cette fréquentation n'a été obtenue qu'au dépens des prix d'hôtels, il n'en est pas moins vrai que le public des voyageurs suisses apporte dans une certaine mesure son aide à l'hôtellerie éprouvée, ce qui constitue une belle manifestation d'intelligente solidarité helvétique et conseille en même temps de prendre à l'avenir plus en considération que par le passé la clientèle nationale. Néanmoins, et quoique le public du pays caractérise l'été 1915 et contribue ainsi à maintenir sur l'eau nombre d'entreprises hôtelières, la saison n'en offre pas moins un aspect désolé. Les grands et beaucoup d'hôtels moyens organisés en vue de la clientèle internationale se plaignent amèrement et dans quantité de stations les plus connues les hôtes étrangers se comptent pour ainsi dire sur les doigts. On ne peut donc pas, en propre terme, parler de «saison»; aussi y a-t-il lieu de s'étonner grandement quand on apprend par la presse quotidienne, comme nous avons eu plusieurs fois l'occasion de le lire ces jours, que telle ou telle place d'étrangers est «bien» ou est «relativement bien» visitée. Nous nous expliquons d'autant moins de telles assertions que nous savons parfaitement qu'à de rares exceptions près toutes nos stations de villégiature ont par rapport à leur nombre de lits un chiffre tout à fait bas de visiteurs. Le trafic ne peut nullement être taxé de moyen, encore bien moins de relativement bon et il y aura en automne un grand nombre d'hôteliers qui n'auront pas encaissé seulement leurs frais d'exploitation et qui, en conséquence, pourront se dire qu'il eût été préférable pour eux de ne pas ouvrir du tout.

Donc la saison, au sens courant du mot, ne vaut rien cette année. Si malgré cela on écrit de certaines stations de montagne aux journaux de nos grandes villes que le monde y afflue, il s'agit évidemment là d'exagérations destinées à jeter de la poudre aux yeux du public et à faire croire à l'existence d'une «saison», afin d'attirer encore quelques hôtes de plus. Peut-être aussi ces communiqués proviennent-ils des exagérations de quelque journaliste de l'endroit dont le patriotisme de clocher lui commande de mettre au dépens des autres son modeste «patelin» en évidence. Mais dans l'un comme dans l'autre cas nous estimons que de semblables amplifications pendant cette année de guerre sont absolument déplacées. Non seulement ces scribes font rire d'eux dans les cercles initiés, mais avec leurs gasconnades ils rendent un détestable service à l'hôtellerie dont les créanciers sont ainsi amenés à l'idée erronée que l'industrie hôtelière fait beaucoup plus d'affaires qu'elle ne veut en convenir. Mais quand les fournisseurs et les créanciers présenteront leurs traites cet automne, il pourrait en résulter pour les hôteliers des suites rien moins qu'agréables. Les recettes couvrant à peine les frais cette année, ces hyperboles relatives à la marche des affaires paraissent mal inspirées et nous prions ces correspondants de stations touristiques d'adresser, dans leurs descriptions de la situation, des rapports conformes à la vérité, sans enjolivures, ni exagérations.

De la question de la clause de nécessité.

Le projet, rattaché à l'action fédérale de secours, de soumettre l'hôtellerie pendant quelques années à la clause de nécessité et d'assurer ainsi une période de tranquille rétablissement au groupe industriel en ce moment si plus gravement atteint dans notre pays s'est heurté ici et là, ces derniers temps, à quelque résistance publique. C'est ainsi notamment que le représentant de la branche constructions semble gagné par une très vive agitation contre ce que ces cercles ont baptisé un peu arbitrairement du nom de «interdiction de la construction hôtelière», et dans

un article certainement bien intentionné la *Schweizer Wein-Zeitung* — Journal vinicole suisse — s'élève aussi contre une mesure qui fait craindre à ce journal qu'elle ne serve guère les hôtels sérieux armés de ressources financières suffisantes et qu'elle ne pousse plutôt les établissements douteux, insuffisamment argentés, à faire du bruit et à porter ainsi, sans la moindre nécessité, préjudice à toute la vie économique.

Enfin, même dans les cercles intéressés au mouvement des étrangers, on ne croit pas partout pouvoir se réjouir de ce projet et dans les stations de villégiature qui craignent pour leur développement, des voix s'élèvent qui expriment une vive appréhension au sujet de la cessation de nouvelles constructions d'hôtels. On écrit par exemple de l'Oberland bernois à la *«Zürcher Post»* que, lors de la reprise future du mouvement des voyageurs, une interdiction de bâtir provoquerait une stagnation des affaires et paralyserait leur développement normal, ce pour quoi une semblable mesure serait qualifiable de partielle et d'égoïste. Certes, il convient de condamner en matière de constructions hôtelières les entreprises engagées à la légère, mais en ce qui concerne les créations sérieuses, il faut bien rappeler et proclamer que les progrès en hygiène et en confort qui, quand ils ne les distancent même pas, rivalisent en tous cas chez nous avec les progrès réalisés dans d'autres pays, ne seraient jamais parvenus à la hauteur qui les recommande, si, à cause d'un voisin propriétaire d'une vieille auberge, on avait été partielle empêché de construire. La situation et les expériences actuelles ont déjà provoqué en cette matière le freinage nécessaire en ce sens que, pendant des années, les banques ne consentiront plus aucun prêt pour crédits de constructions, s'agirait-il même d'entreprises justifiées et d'un rapport certain. C'est bien là le régulateur normal et démocratique, et non pas une prescription obligatoire venant de haut, émettant sur la liberté industrielle et dépourvu de son activité dans cette direction l'industrie du bâtiment qui, après tout, compte bien aussi pour quelque chose. Il serait injuste, par exemple, que les localités prêtes à prospérer, parce que raccordées à de nouvelles voies ferrées, soient arrêtées dans leur développement, comme si elles n'étaient pas, elles aussi, au même titre que d'autres, des enfants de notre mère l'Helvétie. La concurrence étrangère ne permet pas d'ailleurs une interruption du progrès en Suisse, sinon il arriverait qu'en Tyrol, par exemple, l'hôtellerie pourrait prendre librement de l'extension, alors qu'elle resterait chez nous obligatoirement stationnaire. La Suisse, conclut cet article, ne devrait donc pas s'engager dans une telle voie, car après la guerre, les choses pourraient bien totalement changer. Le mieux serait donc, ajoute le journal, de laisser aux banques le soin d'apprécier dans quels endroits et à quels moments il leur agréait d'intervenir en matière de construction.

Comme le lecteur l'aura déjà remarqué ces déductions reposent sur un sophisme, car elles partent de cette idée d'une interdiction générale d'élever des hôtels. Jamais le Conseil fédéral ni les cercles dirigeants de l'hôtellerie n'ont songé à une mesure aussi étendue; ce à quoi nous visons c'est tout simplement que l'hôtellerie soit mise sous l'abri de la clause de nécessité. Ne doivent être interdits les agrandissements et les constructions d'hôtels que s'il n'y a aucun besoin urgent d'augmenter le nombre des lits dans la localité en cause. Par contre, il est à présumer que les gouvernements cantonaux recevront pleins pouvoirs pour accorder les autorisations de bâtir partout où les requérants pourront démontrer la nécessité pressante d'un développement des installations hôtelières. L'objection d'après laquelle la prospérité de stations susceptibles d'un nouvel essor serait mise en question ou rendue impossible par l'interdiction de construire tombe par conséquent d'elle-même, car partout où le raccordement avec de nouvelles lignes ferrées provoquera des accroissements du trafic des voyageurs, il sera facile aux hôteliers intéressés de motiver leurs requêtes en constructions précisément par l'élévation réalisée ou présumable du mouvement des touristes.

Si donc à propos de la mesure projetée, il ne peut être question de danger à courir ni de préjudice à subir pour les localités capables de développement, l'extension de la clause de nécessité à l'hôtellerie nous paraît par contre appelée à ramener dans la bonne voie, après les contre-coups de la guerre, la marche de notre industrie. L'octroi des patentes d'hôtels ne pourra plus à l'avenir se faire avec aussi peu de discernement que jusqu'à présent et dans les centres d'étrangers et les stations de séjour où l'offre du logement

et de la restauration dépasse la demande un cran d'arrêt sera mis pour quelque temps à la spéculation. Il en résultera aussi qu'une barrière sera de cette façon opposée à la concurrence malsaine et excessive à la suite de laquelle pènetre d'habitude le sabotage, si nuisible, des prix. Et ce sera là un service éminent rendu aux maisons sérieuses tandis que le commerce déloyal se trouvera muselé. La clause de nécessité signifiera donc pour les entreprises hôtelières viables un nouveau renforcement qu'en regard de la crise actuelle on ne saurait assez hautement apprécier et il est grandement désirable que la commission des experts ne se laisse pas détourner du chemin ouvert devant elle.

A ceux d'autre part qui reprochent à ce projet de négliger les intérêts de l'industrie du bâtiment nous ferons simplement remarquer que l'introduction légale, dans les requêtes en patentes hôtelières, de la preuve de nécessité de construire ou d'agrandir ne peut pas être rendue dépendante de semblables considérations qui ne jouent en pareille matière qu'un rôle purement secondaire. Les intérêts de l'hôtellerie dépassent de beaucoup ici ceux du bâtiment et ils ont par conséquent un droit justifié à une plus forte protection. Au surplus l'industrie de la construction n'est pas tout à fait irresponsable de la situation actuelle de l'hôtellerie; car en souscrivant volontairement des parts de fondateurs beaucoup d'entrepreneurs ont contribué à causer la surproduction actuelle des établissements hôtelières. Ce n'est donc que justice si pour les suites qui en sont résultées ils «écopent» dans une certaine mesure. Pour le reste la dépendance de l'industrie du bâtiment par rapport au développement de l'industrie hôtelière n'est pourtant pas si grande qu'une certaine limitation dans la construction hôtelière doive entraîner sa ruine. Les entrepreneurs trouveront dans les premières années après la conclusion de la paix bien d'autres débouchés à leur activité et ils se rattraperont en partie ainsi de la grève des hôteliers. Le contre-coup subi du fait de la guerre par l'hôtellerie peut certainement atteindre de façon sensible maints architectes et entrepreneurs mais, comme nous l'avons dit plus haut, la construction ne chômera pas totalement dans l'industrie hôtelière. Même si la preuve de la nécessité de bâtir fait échouer, par son insuffisance, certains projets il n'en restera toujours pas moins un certain nombre de centres à qui leurs agréments vaudront après la guerre un rapide accroissement d'affluence de voyageurs et où le besoin de nouveaux hôtels se fera ainsi sentir.

Il ne serait pas pratique non plus de laisser aux banques seules, comme le voudrait l'article de la *«Zürcher Post»*, le soin de limiter la spéculation dans les entreprises hôtelières. Il y a lieu d'admettre, cela est certain, qu'en refusant leur appui les grands établissements de crédit opposeront encore assez longtemps par leur *non possumus* un obstacle à la fièvre renaissante de la construction, mais comme le trafic des étrangers se remettra probablement assez vite de la dépression actuelle, il faut attendre que des capitaux deviennent de nouveau disponibles et que la spéculation se ranime avant que l'hôtellerie, rétablie de sa crise, puisse supporter une plus lourde concurrence. Il est clair aussi que toute nouvelle création hôtelière compte au début sur la rentabilité de l'entreprise — les lamentations arrivent généralement ensuite — et il est manifesté aussi qu'un habile spéculateur-fondateur réussira toujours à se procurer chez des particuliers ou dans des banques les sommes nécessaires pour créer dans un endroit «riche d'avenir» une maison qui, sans y développer le moins du monde le mouvement des étrangers, ne fera simplement qu'y aggraver la concurrence. Ces manœuvres de spéculations pourraient à la longue n'être pas empêchées par les banques; la preuve de nécessité de construire fera obstacle au contraire à tout projet suspect sans cependant influencer le développement normal de l'hôtellerie, car là où il y aura besoin de bâtir, la création de nouveaux hôtels ne pourra pas être interdite.

Considérée donc du point de vue des hôteliers la preuve de nécessité est et demeurera dans l'avenir le seul régulateur et le seul guide possible pour la question des constructions d'hôtels.

Pour autant enfin qu'il peut encore être question d'un empiètement sur la liberté d'industrie, il convient d'opposer à cet argument que le principe de la liberté commerciale n'a, jusqu'aujourd'hui, pas été invoqué que là où il s'agissait d'élever de nouvelles constructions. Par ailleurs, l'hôtellerie, en effet, est très dépendante. Les droits de patentes et les impôts sont dans

maints cantons si élevés pour les hôtels qu'en ce qui les concerne le mot «liberté d'industrie» sonne comme une ironie et l'on se demande parfois si cette prétendue liberté d'industrie n'existe que pour extorquer aux hôteliers le plus de contributions possible. Des redevances aussi élevées que celles qui chargent actuellement l'industrie hôtelière sont certainement en contradiction avec la Constitution fédérale qui ne permet pas que le principe de la liberté de commerce et d'industrie soit faussée par de telles impositions. Les autorités fédérales n'en ont cependant jamais pris motif pour prêcher à ce sujet quelque retenue aux ministres cantonaux des finances. Aussi les hôteliers se croient-ils d'autant plus en droit maintenant, en raison des taxes élevées qu'ils supportent, de réclamer une certaine protection contre la concurrence excessive, inconnue dans d'autres branches d'industrie. Et cette sauvegarde ils la voient dans la mise de l'hôtellerie sous la clause de nécessité. Cette clause sera seule capable de leur assurer une période, si nécessaire pour eux, de tranquille rétablissement et les délivrer pour un temps du fléau d'une concurrence effrénée qui n'a pu ces dernières années les frapper si durement que par l'effet de la surproduction dans la construction hôtelière.

La raison de nos cours de cuisine à l'école hôtelière.

Monsieur Tschumi qui a passé une bonne partie de sa vie à chercher l'amélioration de l'industrie hôtelière dans tous ses détails, a compris d'emblée l'importance de la branche culinaire et comme il est nécessaire à chaque hôtelier d'en avoir au moins les notions générales sinon une pratique approfondie, ce qui entraînerait trop loin les jeunes hôteliers. C'est pourquoi il a créé le cours de cuisine à l'Ecole hôtelière qui remplit parfaitement le but, surtout théorique, à condition que chaque intéressé se donne la peine de le comprendre et d'en profiter.

Pourtant je voudrais attirer l'attention des parents qui mettent leurs fils à ce cours, afin qu'ils ne s'en fassent pas trop d'illusions et qu'ils ne supposent pas, qu'après ce cours, ils seront capables de discuter cuisine avec leurs chefs.

Il est évident que, dans la durée de ce cours, un jeune homme intelligent qui veut s'en donner la peine, peut apprendre en théorie ce qu'il n'apprendrait pas en deux ans de cuisine. Malheureusement beaucoup de ces jeunes gens croient qu'il suffit d'y passer son temps aussi agréablement que possible et de réciter automatiquement à l'examen des formules qu'ils ont apprises par cœur pour la circonstance, et répondent quelquefois en sens contraire de la question posée selon qu'ils l'avaient prévue.

Je le répète, ce cours peut être précieux pour celui qui a la volonté d'en profiter, à condition toute fois, qu'il le fasse après un stage de pratique dans une cuisine. L'estime qu'une année de sacrifice n'est pas de trop, même si elle est bien employée et si un jeune hôtelier y sacrifierait deux ans, cela ne serait pas du temps perdu, parce que le métier de cuisinier est peut-être un des plus longs à apprendre pour pouvoir en parler en maître. Et pour en discuter à fond avec ses cuisiniers un patron ou un directeur, même un chef de salle ou de restaurant risque fort de se rendre ridicule en voulant soutenir des thèses qu'il ne comprend pas bien lui-même, ce qui est souvent le cas et surtout pour ceux qui veulent faire croire qu'ils comprennent.

Plus un hôtelier aura de pratique de cuisine, plus il sera prudent dans ses appréciations, parce qu'il comprendra que la théorie de l'Ecole ne suffit pas pour qui veut s'imprimer sérieusement dans la cuisine. Du reste, c'est à remarquer que plus un patron ou un directeur est compétent dans la partie culinaire, plus il laissera la main libre à son chef, lors qu'il en aura reconnu les capacités, ce qui lui sera facile. Tandis que celui qui est incompétent, forcément est méfiant, ou qu'il n'a pas en lui-même les capacités voulues pour juger celles de son chef.

C'est aussi à remarquer que c'est toujours dans les maisons où le chef l'est réellement que les résultats de cuisine sont les meilleurs, tandis que dans les maisons où le chef est soumis à toutes sortes de tracasseries méfiantes les résultats sont souvent moins bons.

Je citerais un cas qui m'est arrivé, il n'y a pas longtemps, d'un jeune directeur qui me faisait ses condoléances habituelles sur la cuisine qui était la faute de tous les malheurs. Il dirigeait à son dire une maison qui marchait très bien: davantage de clients qui n'avaient été prévus, payant bien. Il n'acceptait per-

sonne à moins de tant. C'est une maison plutôt de bons pensionnaires avec peu d'imprévu qui nécessitait par conséquent un personnel restreint. D'autant plus que le directeur et sa femme, qui était très compétente et travaillait, occupaient les premières places. Bref, à l'entendre c'était une maison qui devait faire des affaires brillantes si la cuisine n'absorbait pas tout le bénéfice, «et pourtant», dit-il, c'est moi-même qui fait le marché et il faut voir comme les fournisseurs ont peur de moi, et j'aide encore au chef de faire les menus. Je n'ai pas voulu entamer une discussion, mais un tiers qui écoutait n'a pu s'empêcher de lui dire ce que je pensais moi-même: Peut-être que, si vous laissez faire les menus et le marché à votre chef, comme je le fais moi-même, vous obtiendrez un meilleur résultat de cuisine. — «Mais», répondit-il, «mon chef ne serait pas capable, il est très gentil, bon travailleur et bon cuisinier, mais il ne serait pas capable de faire le marché et les menus tout seul». Alors, je n'ai pu m'empêcher de lui conseiller d'engager un chef qui soit capable de remplir ses fonctions et laisser un jeune homme, comme il en avait un, continuer sa carrière par évolutions au lieu de le décorer du titre de chef avant qu'il ait l'âge et les capacités. Il est fort probable que ce directeur, s'il avait passé le cours de l'Ecole hôtelière et qu'il aurait fait un stage suffisant en cuisine, aurait mieux compris ce que c'est qu'un chef, l'aurait laissé faire son métier et lui-même aurait pu s'occuper de choses plus en rapport avec ses capacités et aurait pu surtout se rendre compte pourquoi une maison qui marchait si bien n'obtenait pas de résultats financiers relatifs.

C'est un cas qui n'est malheureusement pas isolé et qui doit déjà avoir eu en son temps une action décisive sur l'idée de Monsieur Tschumi, de joindre un cours de cuisine à l'Ecole professionnelle.

Le cours de cuisine à l'Ecole professionnelle peut également rendre de grands services à des jeunes gens qui veulent se vouer complètement à l'art culinaire et je ne saurais trop recommander aux parents, qui en ont les moyens, de faire ce petit sacrifice, qui se payera bien des fois plus tard. Vu que c'est précisément ce qui manque à beaucoup de cuisiniers, soit la théorie et la comptabilité de cuisine ainsi que la connaissance des marchandises en général, ce qu'ils auront l'occa-

sion d'apprendre à ce cours qui en est la spéciale.

Ils pourraient passer ce cours avant ou après l'apprentissage, dans les deux cas, cela aura du bon. Avant, cela lui facilitera la compréhension du métier, et après, complétera, ce qu'il a appris en cuisine et lui restera peut-être mieux dans la mémoire. Mais en tous cas, il ne devra jamais supposer que cela lui suffira pour être un parfait cuisinier ou un chef dans le vrai sens du mot. S'il est intelligent, il comprendra que ce n'est que par la grande pratique et le changement de maison et de pays pendant qu'il est jeune, qu'il arrivera au perfectionnement de son métier.

A. Mennet.

Petites Nouvelles

L'industrie hôtelière en France. Dans un récent article, le «Petit Parisien» rend compte d'une enquête à laquelle il s'est livré au sujet de l'état actuel de l'hôtellerie en France et il arrive à la conclusion que jamais encore elle n'a traversé pareille crise. Cette appréciation est corroborée par le président de l'Association nationale des hôteliers et aubergistes qui lui a déclaré: «La situation de la presque totalité des hôtels de France, — Paris compris, — est précaire. Le monde se déplace peu en ces temps de guerre et même les voyageurs de commerce se font rares par suite de la nullité des affaires. En province, les hôtels sont vides, à l'exception de ceux de quelques villes de tourisme. Quant aux stations balnéaires, la plupart de leurs hôtels ont été réquisitionnés pour lazarets, hôpitaux, etc., par l'administration militaire.»

Handelsregister.

Interlaken. Die Aktiengesellschaft des Grand Hotel des Alpes, Alpenhof und Palace Hotel in Interlaken hat bei der Revision ihrer Statuten folgende Änderungen getroffen: Zur Vertretung der Gesellschaft nach aussen und zur Führung der rechtserheblichen Unterschrift werden bezeichnet: Der Präsident mit dem Delegierten des Verwaltungsrates (Betriebsleiter) oder der Präsident oder der Delegierte des Verwaltungsrates mit einem anderen Mitglied des Verwaltungsrates durch Kollektivzeichnung zu zweien. Präsident des Verwaltungsrates ist Herr Hans Maurer, Hotelier; Delegierter des Verwaltungsrates (Betriebsleiter) ist Herr Fritz Bravand, Hotelier; übrige Verwaltungsräte sind: Hll. Fritz Maurer, Hotelier, Arn. Bucher, Hotelier, und Heinrich Meili, Architekt; letztere zwei in Luzern.

Divers

Gouvernante, energisch, sprachkundig, in allen Zweigen des Hotelwesens bewandert, wünscht Engagement in gutes Haus, für Ecomat, Lingerie oder Kontrolleure. Momentan in erster Hand in obiger Eigenschaft tätig. Prima Referenzen zur Verfügung. Frei ab 15. Sept. Chiffre 886

Gouvernante, perfekt deutsch, franz. und englisch sprechend, in jedem Service des Hotelwesens bewandert, sucht passende Stelle, sei es als Engagementsverwalter, Ecomat- oder Restaurant-Kontrolleure. Daraus selbständige Person. Prima Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 997

Gouvernante, deutsch und französisch sprechend, wünscht hochbedeutungsvolle plazierte, kleine Lohnansprüche. Ch. 990

Gouvernante, tüchtig, seriös, in gewesteten Alton, französisch, deutsch und italienisch sprechend, sucht Stelle für Ecomat, Küche oder Lingerie, eventuell als Engagementsverwalter. Prima Referenzen und Zeugnisse. Chiffre 888

Vertrauensstelle. Für tüchtigen, selbständigen Fräulein, gewesteten Alton, sprachkundig, wird Vortragsperson für Hotel oder Pension für Saison- oder Jahreslohn gesucht. Referenzen o. Auskunft erbeten: Pension Villa Silvana, Volpura-Strasse, 99

Volontaire. Jeune fille italienne de 25 ans ayant de bons certificats, parlant le français et un peu l'allemand, cherche place dans Hôtel comme volontaire dans la Suisse allemande. Adresse: S. M. Florinetti, Directeur de l'Ermitage, Evian, 989

Postmarken Les timbres-poste

worden als Zahlung ne sont pas
nicht angenommen. acceptés en paiement.

Zahlungen in der Schweiz Paiements en Suisse
kostenfrei, per Post- sans frais, par chaque
check an: Postcheck- postal sur le compte de
Conto V 85. chèques postaux V 85.

Zahlungen im Ausland Paiements à l'étranger
per Mandat. par mandat.

Zur gefl. Kenntnisnahme.

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

Die Expedition der „Hotel-Revue“.

Anstellungsverträge und Zeugnisse

stets vorrätig für Mitglieder.
Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 2 Zeilen Special extra 1000 Chiffre
werden berechnet. Adresse: Schweiz, Ausland
Erstmalige Insertion Fr. 2.— Fr. 3.50 Fr. 4.—
jede unterbrochene Wiederholung 2.50 2.50 3.—
Nachzahlen werden bei der erstmaligen Insertion mit je 50 Cts. und bei Wiederholungen mit je 25 Cts. Zuschlag berechnet.
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Offerten für Nichtmitglieder inbegriffen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion veranlagt.

Cuisinière-chef, capable (surtout pour la table d'hôte) et demandée pour l'Hôtel-Pension à Montreux pour le 1^{er} septembre. Adresse certifiée, point et prétentions de salaire sous chiffre Z. C. 295 à Rudolf Mosse, Zurich. Chiffre 933

Gesucht in Jahrestabelle nach Luzern: 1. Kondukteur-Portier, 2. Zimmermädchen, 3. Restaurationskellner, 4. Glaciers-Wäscherin. Offerten unter Chiffre Z. C. 298 an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zurich.

Maschinenist. Hessischer Hof, Frankfurt a. M., sucht tüchtigen Maschinenisten, der in allen einschlägigen Arbeiten der Elektro- und Maschinenbau, der Vacuum- und anderen Maschinen, sowie Schlossarbeiten verfahren ist. Bewerber mit unsern allerhöchsten Empfehlungen wollen Offerten mit Gehaltsansprüchen bei vollständig freier Station einreichen. Chiffre 126

On demande pour hôtel de la Suisse française, pour le mois de septembre, apprenti cuisinier et un bon sommelier d'étage, parlant très bien l'anglais. Chiffre 124

On demande pour le mois de septembre: 5 menages (porter, femme de chambre); 5 chefs d'étages; 5 commis d'étages; 5 commis de restaurant; 3 chefs de rang; 1 second maître d'hôtel. Connaissance du français et de l'allemand exigées, indifférent de voyage, place à l'année. Adresser les offres à M. le Directeur L. Fornara, Athènes Palace Hotel, Bucarest, Roumanie. (1240)

Stellengesuche * Demandes de places

Erstmalige Insertion Schweiz Ausland
jede unterbrochene Wiederholung 1.— 1.— 1.50
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.
Postmarken werden an Zahlungstafel nicht angenommen. — Vorabzahlung erforderlich.
Kostenlos Einzelzahlungen in der Schweiz in Postcheckbuch V 85. Ausland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion veranlagt.

Bureau & Réception.

Bureau-Volontärin. Junge Mädchen mit 3 Jahren Handels- und kaufmännische Kenntnisse, der franz., engl. und span. Sprache. Hotelbureaupraxis, sucht Stelle in Hotel oder Sekr.-Volontärin. Franz. Schweiz bevorzugt. Zeugnisse und Photo. Eintritt 15. Sept. Gef. Off. an B. Ritz, Grand Hôtel, Baden, 464

Drehtische. Dame Suissoise romande, 5 langues, longue expérience d'hôtel, cherche poste de directrice, caissière ou gouvernante. Excellentes références. Ecrire sous N. 40298 X, Soc. An. Suisse de Publicité Hassenstein & Vogler, Genève. 154

Direktor-Chef de réception, Kassier-Sekretär, Schweizer, 4 Hauptsprachen perfekt beherrschend, seriös, tüchtig, erfahren und gut referenzirt, sucht sofort oder später Engagement. Hohe Kautions zur Verfügung. Chiffre 945

Drehtische-Sekretärin. Fräulein, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, mit allen vorkommenden Bureauarbeiten bestens vertraut, sucht Stelle als Drehtische- oder Sekretärin. Chiffre 937

Sekretär, Schweizer, 33 Jahre, die 4 Hauptsprachen sprechend, sucht passende Engagement. Eintritt nach sofortiger Besprechung. Chiffre 993

Sekretär-Kassier, Chef-de-Réception, gelernter Koch und Keller, militärfähig, 4 Hauptsprachen, Maschinenreiber, sucht, gestützt auf prima Referenzen, Engagement für ein Hotel, Schweiz oder Ausland. Chiffre 996

Sekretär-Kassier-Chef de Réception-Stütze des Prinzipals. Tüchtiger, sprachkundiger, junger Fachmann, gelernter Keller, militärfähig, mit besten langjährigen Zeugnissen nur erster Häuser, wünscht sich per baldigst zu veränderten Jahresstelle beurlauben. Chiffre 935

Sekretärin-Anfängerin. Junge Mädchen mit Handels- und kaufmännischen Kenntnissen, der franz., engl., deutsch und italienisch sprechend, sucht Stelle als Sekretärin-Anfängerin oder als Portierin. Eintritt nach 1. Okt. Chiffre 936

Sekretärin - Kassierin - Gouvernante, sprachkundig, mit sämtlichen Bureauarbeiten, Maschinenreiben, amerikan. Hotelbuchhaltung und Reception bestens vertraut, im Hotelbereich gründlich erfahren, mehrere Jahre tätig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, selbständige Jahresstelle ab September. Chiffre 982

Sekretärin - Stütze der Hausfrau. Junge Tochter, im Hotelbereich bewandert, deutsch, franz. und engl. sprechend, sucht ab Anfang November Engagement. Prima Referenzen. Chiffre 995

Salle & Restaurant.

Bürolehtochter. Sprachkundige Tochter sucht Stelle als Bürolehtochter. Bahnhof-Strasse bevorzugt. Ch. 987

Maitre d'hôtel. Bernale, de toute confiance, parlant les langues, bon restaurateur, sérieux, muni de bonnes références, cherche place comme tel ou comme chef d'étage dans hôtel de premier ordre. De préférence à Riviera ou dans la Suisse française. Libre dès le 1^{er} Octobre, event. 15. Sept. Chiffre 980

Maitre d'hôtel - Chef de réception. Suisse, 34 ans, parlant les 4 langues, exempté du service militaire, cherche place. Bonnes références. Chiffre 989

Oberkellner, Schweizer, 30 Jahre, militärfähig, der Haupt- und Nebensprachen mächtig, gegenwärtig in einem Hause des Engadins tätig, sucht Stelle ab 1. September, event. als 1. Sekretär. Beste Referenzen. Chiffre 992

Oberkellner oder Chef de service, bestempelt, seriös, Fachmann, 36 Jahre, Grösse 1.73 m, gut referenzirt, militärfähig, sprachkundig, mit besten Referenzen erster Häuser des In- und Auslandes, sucht Engagement für September, Oktober, event. für die Saison, in der Schweiz, in der Schweiz, in der Schweiz. Gef. Offerten an: P. Fiedler, Grand Hotel Victoria, Interlaken. (971)

Oberkellner-Geschäftsführer, präsentabel, tüchtig, erfahrener Fachmann, guter Restaurateur, gewesteten Alton, der 4 Hauptsprachen Wort und Schrift mächtig, Maschinenreiber mit Buchführung und Reception vertraut, verkörpernd, sucht, gestützt auf prima Referenzen des In- und Auslandes, Engagement. Chiffre 967

Oberkellner-Tochter, tüchtige, sprachkundige, sucht ab Ende September Stelle in Pensionat oder Restaurant. Offerten erbeten an: Lina Kyd, Grand Hotel, Wiesbaden. (972)

Oberkellner-Tochter, tüchtig im Saal- und Restaurationsdienst, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gehalt nach Ins Ausland. Chiffre 991

Saaltochter im Service durchaus bewandert, deutsch, franz. und ziemlich englisch sprechend, wünscht baldmöglichst Stelle als Saaltochter. Wäre auch geneigt in grossen Hotel sich als Ecomatgouvernante auszuweisen. Chiffre 998

Saaltochter, selbständige, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Engagement ab 15. August oder später. Event. auch als Saaltochter. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter A. N. postlagernd Hotel Bad Pfäfers. 955

Sommelier-Volontäre, Suisse, cherche place dans la Suisse française, pour l'automne prochain. S'adresser à Ernest Gurzler, Hotel Suisse, Interlaken. 961

Cuisine & Office.

Apprenti-Cuisinier. On cherche à placer comme tel un jeune homme déjà au courant de l'hôtel, il est, dans hôtel de premier ordre mais de moyenne grandeur préféré. Ch. 987

Chef de cuisine. Italien, parlant 2 langues, 40 ans, très énergique, libre de service militaire, bon caractère, connaît la cuisine soignée, pâtisserie et entremets. Dernière place 2 ans même maison, cherche à l'année pour la saison. Premières références à disposition. Libre le 15 octobre. Ch. 982

Chef de cuisine. Suisse-français, 37 ans, connaissant aussi la pâtisserie, cherche place en Suisse ou à l'étranger. Ch. 992

Chef de cuisine, Suisse, très capable, connaissant aussi la pâtisserie, exempté du service militaire, cherche place à l'année dans bon hôtel. Serait disponible en Sept. Certificats à disposition. Chiffre 984

Chef de cuisine, tüchtiger, zuverlässiger Mann, militärfähig, gegenwärtig in grösserem Hause des Berner-Oberlandes tätig, sucht, gestützt auf prima Referenzen, selbständige Jahresstelle per 1.-15. Sept. Chiffre 980

Chef de cuisine, de confiance, Suisse française, sobre, honnête, ayant travaillé longtemps dans les mêmes places, cherchant pour l'automne. Préférences modestes. Chiffre 973

Commis oder Aide de cuisine. Junger Koch sucht Stelle als Commis oder Aide. Eintritt 15. September oder 1. Oktober. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. Gehaltsanfrage nach Wunsch. Chiffre 994

Commis-Pâtissier oder auch Volontär sucht Jungling, deutsch und französisch sprechend, Stellung in Hotel zur weiteren Ausbildung. Besitzt gute Kenntnisse von der Küche. Eintritt nach Chiffre V. 872 an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zurich, Limmatquai 34. 920

Ecomatgouvernante, Schweizerin, sprachkundig, mit prima Zeugnissen aus Hotel 1. Ranges, sucht Stelle. Ch. 996

Garde-manger, tüchtiger, sucht per Oktober oder später Stelle in einem Hotel, in welchem er länger Jahre war, in gleicher Stellung in erstem Haus der U. S. A. Chiffre 928

Koch. Junger, tüchtiger, selbständiger Koch, deutsch und französisch sprechend, sucht per September Stelle, vorzugsweise im Kant. Tessin. Prima Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Gef. Offerten an: P. Fiedler, Koch, Thurgau. 155

Kochlehrer, welcher schon Kochkurs in Neuchâtel absolviert hat, sucht Stelle als Lehrer in Hotel. Chiffre 1241

Kochlehrer. Für 19-jährigen Jungling, mit mehr als 2 Jähr. Konditorverbindung, wird Kochlehrstelle bei Prinzipal gesucht, der sich desselben auch ausserordentlich freundlich anschliessen will. Chiffre 993

Küchenchef, Holländer, militärfähig, 37 Jahre, mit prima Referenzen erster Häuser, sucht ab 1. Oktober oder später passende Engagement mit oder ohne Vergütung. Besondere Aufmerksamkeit auf Zeugnisse. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Herrn P. Giesmeyer, Chef de cuisine, Palace-Hotel, Noordwijk aan Zee (Holland). 993

Onice- oder Hausbursche. Jüngling von 16 Jahren, in Stellung als Offizier auf einem Schiffe des Genfersee, sucht ähnliche Stelle als Hausbursche. Eintritt Anfang Oktober. Chiffre 984

Etage & Lingerie.

Engagementsverwalter, tüchtig und sprachkundig, sucht Engagement in nur guten Hotel, würde auch Stelle als Stütze der Hausfrau annehmen. Photo und gute Referenzen sind zur Verfügung. Chiffre 979

Lingère (I) sucht Stelle event. auch als Stütze der Hausfrau. Ist sprachkundig und erfahren im Hotelbetrieb. Ch. 946

Lingère (II), Schweizerin, im Hotelfach tüchtig, sucht Engagement für Mitte oder Ende September. Chiffre 993

Ménage-Laveurs. La Direction de l'Ermitage d'Evian recommande pour la saison d'hiver (à partir du 15 Octobre) un excellent ménage de l'avance à la main. Pour tous renseignements, s'adresser à M. Florinetti, Directeur de l'Ermitage, Evian. 989

Wäscher, fleissig und tüchtig, langjähriger Leiter grösster Wäschanstalt, Deutschschweizer, franz. sprechend, sucht Stelle in Hotel oder Anstalt ab Mitte Sept. oder später. Schweizer oder Ausland event. Uebersee. Chiffre 993

Zimmermädchen, Deutsche, in guter Häuser tätig gewesen, tüchtig, fleissig und gewandt, 3 Sprachen, sucht Herbst und Winterstelle. Frida Hummer, Luz. Gröschenstrasse 10. Chiffre 983

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge, Schweizer, 30 Jahre, militärfähig, sprach- und fachkundig, zur Zeit in einem Hotel. Hotel eines berühmten Adorierten Deutschlands tätig, sucht ab Ende September oder später Engagement. Chiffre 958

Concierge, sprachkundig, bestens empfohlen, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 930

Concierge, Deutschschweizer, der Hauptsprachen mächtig, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle ins Ausland oder in die Schweiz, event. auch als Condukteur. Chiffre 976

Concierge, Oesterreicher, militärfähig, gewesteten Alton, mit Sprachkenntnissen, prima Zeugnisse und Referenzen, zurzeit noch in Saisonstelle in einem der grössten Hotels Süddeutschlands bis Mitte Sept., sucht Stelle auf Anfang Okt. oder später. Adresse: F. F. Victorhaller-Kaiserhof, Bad Kissingen (Bayern). 981

Concierge, Schweizer, 30 Jahre, militärfähig, der drei Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, zurzeit in grossen Hotel in angenehmer Stellung, mit prima Zeugnissen, sucht, gestützt auf prima Referenzen, selbständige Jahresstelle per 1. Z. 3775 an Rudolf Mosse, Zurich. 321

Concierge-Condukteur oder 1. Portier. Schweizer, der 3 Sprachen mächtig, militärfähig, seit 10 Jahren in gleicher Stellung, wünscht dieselbe zu ändern. Kaufmännisch gebildet. Eintritt nach Belieben. Chiffre 975