

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 24 (1915)
Heft: 51

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>



Vierundzwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden Samstag
Organ und Eigentum des
Schweizer Hoteller-Vereins

Vingt-quatrième Année
Paraît tous les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

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

Alleinige Inseraten-Aufnahme: **RUDOLF MOSSE**, Annoncen-Expedition, Zürich und Basel.
Alleinige Konzessionärin für den in- und ausländischen Propagandendienst des Schweizer Hoteller-Vereins.
INSERTIONS-Preis: Pro Petitzeile 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. Portzuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.
Postcheck- & Giro-Konto No. V. 85 • Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. • Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

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 (d'avis 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.
• Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. • Compte de chèques postaux No. V. 85 •

Aufnahme-Gesuche. Demandes d'Admission.

Fräulein Milly Liner, Hotel Arosa-Kulm, Arosa 80
Patent: III. Arnold Müller, Hôtel des Alpes und L. H. Berner, persönliches Mitglied, Arosa.

Wenn innerhalb 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmegesuch als genehmigt.

Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée.

Kochkurse der Hotelfachschule des Schweizer Hoteller-Vereins in Cour-Lausanne.

Am 15. Januar 1916 beginnt ein neuer
Kochkurs
mit 4monatiger Dauer, für Damen und Herren.
Auskünfte und Unterrichtsplan durch die
Direktion der Hotel-Fachschule
in Cour-Lausanne.

Cours de cuisine de l'Ecole professionnelle de la Société Suisse des Hôtelières à Cour-Lausanne.

Le 15 Janvier 1916 commencera un nouveau
Cours de cuisine
d'une durée de quatre mois pour dames et messieurs.
Pour renseignements et plan d'enseignement s'adresser à la

Direction de
l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Neujahrsgratulationen.

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

Die Spender, deren Namen im Organ veröffentlicht werden, betrachten sich dank ihrer Gabe von der Versendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden.

Chur, den 1. Dezember 1915.

Schweizer Hoteller-Verein,
Der Präsident: Dr. O. Töndury.

Souhaits de Nouvelle-Année.

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

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

Coire, le 1er Décembre 1915.

Société Suisse des Hôtelières,
Le président: Dr. O. Töndury.

Bis zum 1. Dezember eingegangene Beträge:
Sommes versées jusqu'au 1er Décembre:
Mr. F. Balzari, Hôtel Métropole, Milan . Fr. 10.—

Vom 2.—9. Dez. eingegangene Beträge:
Sommes versées du 2 au 9 Décembre:
Hr. J. Bisenz, Dir., H. Margna, St. Moritz Fr. 5.—
Hr. A. Bohrer, City Hotel, Zürich 10.—
Hr. O. Hauser, H. Schweizerhof, Luzern 20.—
Hr. F. Kappenberger, H. Adler, Lugano 5.—
Hr. F. Kottmann, Schützen, Rheinfelden 15.—
Th. Witzig's Wwe. & Söhne, Bahnhofbuffet Winterthur 10.—

Vom 10.—16. Dez. eingegangene Beträge:
Sommes versées du 10 au 16 Décembre:
Hr. Fr. Brunner, Dir., H. Halm, Konstanz Fr. 10.—
Hr. F. Eggmann, Dir., Bellevue Palace, Bern 10.—
Mr. J. Freudweiler, Grand Hôtel, Villars s/Ollon 10.—
Hr. G. Hochstrasser, Hotel Aarhof, Olten 10.—
Hr. J. Hold, Hotel Continental, Basel 10.—
Hr. B. Mader, Hotel Waltheil, St. Gallen 15.—
Hr. C. Manz, Carlton Hotel, St. Moritz 5.—
Hr. A. Reber, H. Reber au Lac, Locarno 10.—
Hr. Dr. Jur. O. Töndury-Pedotti, Kurhaus Tarasp 20.—

Zur Ausbildung des Personals.

(M.-Korrespondenz.)

Wenn in der letzten Nummer dieses Blattes an leitender Stelle die Forderung aufgestellt wurde, dem Hotelpersonal schweizerischer Herkunft bei eintretenden Vakanzen den Vorzug vor dem fremden Element zu geben, so darf man wohl füglich behaupten, dieser Leitsatz sei vielen Hotelliers wie aus dem Herzen geschnitten. Es ist in der Tat völlig richtig: in jetziger Zeit, die Tausende von einheimischen Angestellten beschäftigungslos zu Hause verbringen, wo sie sehnsüchtig auf eine bessere Zukunft warten, gehören die freien Stellen in erster Linie den Schweizern reserviert zu werden. Dies ist nicht nur ein Gebot wirtschafts-politischer Klugheit, das gebieterisch darauf hinweist, an der Erhaltung und Stärkung der eigenen Volkskraft mitzuwirken, wo rings um unser Land ein furchtbarer Zersetzungsprozess seinen Verlauf nimmt, sondern auch die gegenwärtigen Arbeitsverhältnisse im Ausland weisen diesen Weg, nachdem dort der Schweizer manchmal

mit den unglaublichsten Schwierigkeiten zu kämpfen hat, um sein Fortkommen sicher zu stellen. In einer Epoche, wo der Wirtschaftsorganismus der mächtigsten Kulturstaaten bis in seine Grundfesten erschüttert wird, zieht sich ein kleines Binnenland am besten auf seine eigenen Kräfte zurück und vermeidet alles, was seiner Volkswirtschaft wie dem einzelnen Schaden bringen könnte. Daraus folgt aber, dass das eigene Vermögen tunlichst im Lande zu bleiben hat und auch die Arbeitsgelegenheiten an einheimische Hilfskräfte zu vergeben sind, damit das Volk als Ganzes die ohnehin so schweren Erschütterungen umso leichter überwindet. Alle uns umgebenden Staaten verfahren heute nach diesem Prinzip und es wird uns deshalb nicht zum Vorwurf gemacht werden können, wenn auch wir Schweizer uns an diese Richtlinie halten. Zumal in der Hotelindustrie, in der die schweizerische Arbeitskraft jetzt in Ueberfülle zur Verfügung steht.

Auch die Mahnung an die Angestellten, von der bisherigen, etwas einseitigen Bevorzugung des Portierberufes abzulassen und sich mehr dem Koch- und Kellnerberuf zu widmen, ist vollumfänglich berechtigt. Wenn der Prozentsatz der Ausländer, wie so oft hervorgehoben wird, namentlich in den Koch- und Kellnerstellen so enorm ist, so liegt der Grund hierfür vor allem in der Vorliebe des schweizerischen Elements für die Portierstellen, während die anderen Karrieren, obschon nicht weniger einträglich, vielfach zu sehr vernachlässigt werden. Bei diesem Stand der Dinge ist es denn auch kein Wunder, auf gutbezahlten Koch- und Kellnerstellen verhältnismässig viel Ausländer anzutreffen und unser schweizerisches Personal läte gewiss klüger daran, sich für solche Stellen notwendigen Eigenschaften zu erwerben, statt über Hintansetzung etc. zu klagen. An Fähigkeit und Schulkenntnissen genügt es ja dem Schweizer in der Regel nicht, sich doch unsere Volksschulen allen andern ebenbürtig; und auch der Umstand, leicht und rasch fremde Sprachen zu erlernen, erleichtert den Schweizer Angestellten die Wahl des Berufes ungemein, sodass eigentlich schwer erfindlich ist, warum sie gerade auf das Portieramt so sehr versessen sind. Ist's etwa nur deshalb, weil sie eine längere Berufslehre scheuen und aus diesem Grunde umgehen möchten? — Dann sei uns der Hinweis gestattet, dass ohne gründliche Ausbildung und späteres eifriges Streben noch niemand ein tüchtiger Fachmann wurde. Auch wird auf die Dauer keiner erfolgreich sein, auch kein Hoteller, der sich nicht durch fleissiges Lernen in jungen Jahren den Grundstock zu einem soliden Wissen in seinem besonderen Berufsfach erwirbt. Mit den Kenntnissen eines Amateurs aber wird man auch in der Hotellerie nicht auf einen grünen Zweig gelangen. Damit kann man vielleicht als Diplomat sein Glück machen — als Hoteller muss man ein ganzer Mann sein. Darum auch kann den jungen Berufsangehörigen nicht ernstlich genug nahegelegt werden, an ihrer fachlichen Ausbildung nichts zu versäumen, macht doch auch die Hotelindustrie immer neue Entwicklungsstadien durch, die an das Können der Hotelliers und ihrer Gehilfen stets höhere geistige und berufstechnische Anforderungen stellen.

Die Notwendigkeit, der gewerblichen Schulung und Ausbildung des Personals besondere Aufmerksamkeit zu schenken, ergibt sich des

weiteren noch aus dem Umstande, dass in dieser Hinsicht zurzeit auch im Ausland starke Anstrengungen zu konstatieren sind. Deutschland besitzt schon seit einem Jahre sein Institut für Hotelbildungswesen mit vorzüglichsten Lehrkräften, und in England, namentlich aber in Frankreich sind seit Kriegsausbruch mehrere Hotellschulen ins Leben gerufen worden, die alle den bestimmten Zweck verfolgen, das einheimische Personal sachgemäss heranzubilden und so die nationale Hotellerie von der fremden Arbeitskraft unabhängig zu machen. Wenn einmal diese Bestrebungen die ersten Früchte zu tragen beginnen, so wird dadurch die Lage der Schweizer Angestellten im Ausland selbstredend bedeutend verschlechtert; die besseren Posten, die sie dort heute noch inne haben, gehen ihnen mehr und mehr verloren, sodass sie nach Ersatz im Vaterlande werden suchen müssen. Dann aber müssen sich die Folgen ihrer einseitigen Ausbildung als Portier, Concierge, etc. erst recht im vollen Umfange fühlbar machen und es wird sich bitter rächen, dass früher die Heranbildung von Kellnern und Köchen zu sehr vernachlässigt wurde. — Immerhin wäre u. E. dem Uebelstand unschwer abzuhelfen! Man braucht nur die berufliche Schulung der heutigen Jungmannschaft in Bahnen zu lenken, die dem kommenden, zumeist schon gegenwärtigen Bedürfnis der schweizerischen Hotellerie entsprechen; dann wird auch sie in wenig Jahren die Koch- und Kellnerstellen durch eigene Kräfte besetzen können. Es ist dies ein ebenso schönes wie nützlich Ziel, das zu erreichen indessen nur gelingen wird, sofern auf beiden Seiten, bei den Hotelbesitzern wie den Angestellten, der gute Wille dazu vorhanden ist. Die vermehrte Bereitstellung guter Lehrplätze für Köche und Kellner, wie dies hier in der letzten Nummer verlangt wurde, genügt an sich noch nicht, sondern auch das Personal muss sich zunächst von seiner bisherigen Vorliebe für die Portierstellen, die allerdings raschen Verdienst geben, kurieren, um sich der Koch- und Kellnerkarriere zuzuwenden, die zwar bezüglich der Lehre und späteren Fortbildung ganz erheblichere Anstrengungen voraussetzt, dafür aber in der Folge auch mehr bieten, wie die Erfahrung zur Genüge beweist. Denn es ist ja bekannt genug, dass die oberste Sprosse der Leiter, die zu den Höhen des Hotelberufes führt, zumeist vom Saal- und Küchenpersonal erklimmen wird, während man einstigen Portiers nur selten mehr als Hotelliers begegnet.

Alle Anzeichen deuten übrigens darauf hin, dass das schweizerische Personal nach dem Kriege mehr wie bisher sein Tätigkeitsfeld in der Heimat wählen müssen. Nirgends in der Welt wird die fremde Arbeitskraft noch derart geschätzt, wie in den glücklichen Zeiten vor diesen grundstürzenden Ereignissen. Abneigung, Misstrauen und engherziger Chauvinismus gegen den Fremdling beherrschen alle Völker, und wenn auch der Schweizer nirgends direkt belästigt wird, so ist das Verhältnis auch ihm gegenüber kaum mehr als Duldung zu nennen. Er wird daher in Zukunft den Stellen in der Heimat den Vorzug geben und demzufolge sich auch auf die höheren Posten vorbereiten müssen, damit er in allen Sätteln gerecht sei, statt wie bisher in der Fremde mit den untern Chargen vorlieb zu nehmen. Denn sollen die bessern Anstellungen, die, nach den Klagen mancher Angestellten zu schliessen, bis dato nur zu oft

an Ausländer vergeben worden wären — wozu wir allerdings ein starkes Fragezeichen setzen möchten —, ausschliesslich den Schweizern reserviert werden, so müssen diese natürlich alle jene Kapazitäten aufweisen, die sie zur Bekleidung jener Posten befähigen. Das aber führt uns wieder zu dem Punkt der Ausbildung zurück, die wir wiederholen es, durchaus nicht immer den Anforderungen der jetzigen Zeit entspricht. Den Schweizer Angestellten bleibt also, wenn sie die fremde Konkurrenz gänzlich ausschliessen wollen, wie es nach dem Tone ihrer Beschwerden offenbar der Ansehn hat, nichts anderes übrig, als sich in verstärkter Masse für die lukrativen Posten vorzubereiten, d. h. sich durch gute Vorbildung als Koch, Keller- und Sekretär jene Eigenschaften zu erwerben, die ihnen erst ein Anrecht auf den Titel eines Fachmannes verleihen können. Selbstverständlich hat es schon bisher an solchen Leuten nicht gefehlt und wir möchten die Tüchtigkeit unseres Schweizer Personals keineswegs etwa in Frage ziehen; die Tatsache aber, dass man in Angestelltenkreisen immer wieder der Klage begegnet, es sässen bei uns zu viel Ausländer auf fetten Posten, scheint doch die Bestätigung in sich zu tragen, dass das heimische Personal hinsichtlich der Berufsbildung etwas zurückgeblieben ist, sich zum mindesten auf gewisse Unterbranchen unseres Gewerbes nicht genügend vorbereitete, sodass ihm das fremde Element den Rang abzulaufen vermochte.

Diesem Uebelstand ist, wie oben schon gesagt, leicht abzuhelfen. Es handelt sich da lediglich um eine Frage der Berufswahl, die leicht dadurch zu lösen ist, dass wir statt Portiers in unbeschränkter Zahl immer noch die Heranbildung von Kellnern und Köchen ins Auge fassen. Die Grundlagen für diese Entwicklung sind in den Fachschulen des Hotelier-Vereins und der Union Helvetica bereits vorhanden, und wenn ferner in den Hotels die genügende Anzahl von Lehrstellen geschaffen wird, so kann es der Bestrehung am Enderfolg nicht fehlen. Vorbedingung ist allerdings noch, dass die junge Generation eine längere Berufslehre nicht scheut und Fleiss und Ausdauer mitbringt, sich aus kleinen Anfängen zum anerkannten Fachmann emporzuarbeiten. Dabei vergesse man nicht, dass in Zukunft die Anforderungen an den Hotelleiter und die höheren Angestellten sich eher noch steigern als abnehmen und demzufolge ein grosser Schatz an Wissen und Können gesammelt werden muss, um sich in der Hotellerie zu einer günstigen Position aufzuschwingen.

Man darf annehmen, es fehle unserem Personal an diesen Vorbildungen nicht. Und da sich die heutige stille Zeit ganz besonders dazu eignet, etwa noch fehlende Lücken in der Ausbildung auszufüllen, so möchte man ferner wünschen, die Angestellten möchten diese Frist zu einer intensiven Vorbereitung auf die kommende Friedenszeit verwenden. Die Klagen über Bevorzugung der Ausländer werden dann von selbst dahinfliegen!

Zur Behandlung der 1915er Weine.

Bei der Behandlung der 1915er Weine sind, nachdem man für richtige Gärführung gesorgt hat, besonders zwei Punkte ins Auge zu fassen, die Vermeidung des Braunwerdens und die sachgemässe Milderung der Säure.

Dass die Erscheinung des Braunwerdens stellenweise zu befürchten sein würde, war bei der starken Zunahme der Traubenfäulnis in den letzten Tagen vor der Lese vorzuzusehen. Schon an der Herbstversammlung des Weinhandlervereins in Schaffhausen habe ich empfohlen, die frisch gemahlene Trauben mit 10—15, bei stärkerer Fäulnis auch mit 20 Gramm Kaliummetasulfid pro Hektoliter Maische zu versetzen und dann eine kräftige, reich vermehrte Reinföhe zuzugeben. Die schweflige Säure des Kaliummetasulfids zerstört die Fäulnisprodukte, welche später das Braunwerden des Weines verursachen, und an Stelle der Eigenfäule des Mostes, die durch die frühzeitige Anwendung von schwefliger Säure etwas geschwächt wird, tritt die frische, kräftige Reinföhe. Wer über die Ursachen, die Mittel zur Verhütung und zur Behandlung des Braunwerdens nicht im klaren ist, kann von der Chemischen Abteilung der Versuchsanstalt in Wädenswil unentgeltlich ein bezügliches Merkblatt beziehen. Das richtigste Mittel im Kampf gegen den Fehler des Braunwerdens ist die schweflige Säure, am besten in Form von Kaliummetasulfid. Weine, die im offenen Glase an der Luft aufgestellt, sich bräunen, versetzt man jetzt baldmöglichst pro Hektoliter mit 5—10 Gramm Kaliummetasulfid. Ueber die nähere Anwendungsweise dieses Mittels gibt die Chemische Abteilung der Versuchsanstalt in Wädenswil ebenfalls ein Merkblatt unentgeltlich ab. Im Zweifelsfalle, ob der betreffende Wein zum Braunwerden oder zu einem andern Fehler neigt, sende man eine Probe desselben an den Verfasser dieser Zeilen.

Die Säure der diesjährigen Weine ist geschmacklich ziemlich hart, weil sie zu einem grossen Teile aus eigentlicher Weinsäure besteht, während in andern Jahren oft viel mehr Äpfelsäure auftritt. Die zweckmässige Behandlung des Weines ist aber eine verschiedene, je nachdem die eine oder die andere Säure vorherrscht. Weine, wie die 1915er, mit ziemlich viel Weinsäure, sollen nach beendeter Gärung zunächst möglichst kalt gelagert

werden. Natürlich darf man die Keller nicht unvorsichtig abkühlen, solange noch ein Teil des Zuckers unvergoren ist; sonst bleibt die Gärung stecken und man hat später mit unangenehmen Nachgärungen, Trübungen und Neigung zu Krankheiten zu tun. Ist aber der Wein gut vergoren, also gar nicht mehr säuerlich, so lüfte man jetzt bei eintretender Kälte die Keller gründlich. Dann kühlt sich auch der Wein ab. Man darf mit der Kellertemperatur bis gegen den Nullpunkt herab gehen, obgleich dies zur Erreichung des Zweckes keineswegs nötig ist. In der Kälte scheidet sich dann die Hauptmenge der Weinsäure in Form von Weinstein an den Fasswänden und im Trub aus. Der Wein wird dadurch wesentlich milder. Inzwischen kommt dann der Dezember und der Januar und man kann den Wein vom Trub abstechen, wobei ihm mit dem Trub zusammen gleichzeitig der Weinstein entzogen wird. Nun ist der Ueberschuss an der geschmacklich härtesten Fruchtsäure entfernt. Der Wein wird aber immer noch sauer sein, weil er auch noch beträchtliche Mengen Äpfelsäure aufweist. Gegen diese Säure nützt Abkühlung nichts. Man muss ihn im Gegenteil mit Wärme, oder besser gesagt, mit temperierter Lagerung beizukommen suchen. Lagert man nämlich den Wein nach dem ersten Abstieg mässig warm, etwa bei einer Kellertemperatur von 12 Grad, oder für kürzere Zeit auch bis zu 15 Grad Celsius, so entwickeln sich in ihm fast immer säuererzeugende Bakterien, die den Wein viel milder machen. Solange viel überschüssige Weinsäure zugegen ist, wird das Wachstum dieser Bakterien gehemmt. Treten sie einmal in Wirksamkeit, so führen sie die Äpfelsäure in die viel weniger saure Milchsäure und in Kohlensäure über, welche letztere aus dem Fasse entweicht. Sobald der Eintritt dieses Säureabbaues sich durch Milderung des sauren Geschmacks bemerkbar macht, kann man mit der Temperatur des Kellers wieder langsam zurückgehen. Der Säureabbau, der einmal eingesetzt hat, wird auch bei kühlerer Lagerung weiterschreiten. Lässt man die Kellertemperatur allzu lange auf einer übermässigen Höhe, so werden die Weine leicht platt und matt im Geschmack, was natürlich vermieden werden muss.

So gelingt es also, durch richtige Anwendung zuerst von Kälte und dann von Wärme die Säure des Weines auf ganz natürlichem Wege zu mildern. Es können aber folgende Schwierigkeiten eintreten. In manchen diesjährigen Weinen ist so viel Weinsäure enthalten, dass die Abscheidung durch Kälte allein nicht genügend wirkt, besonders wenn auch noch der Alkoholgehalt gering ist. Erkennt man also am Geschmack, dass die Säure trotz kalter Lagerung bis zum ersten Abstieg nicht wesentlich abnimmt, so sende man noch vor dem Abzug eine Probe des Weines an die unterzeichnete Adresse. Wir werden dann auf chemischem Wege prüfen, ob der Wein noch zu viel Weinsäure enthält, und dann kann man den Ueberschuss an solcher gleich beim Abzug durch Entsäuerung mittelst kohlensauren Kalkes entfernen. Auch hierzu ist bei der Chemischen Abteilung der Versuchsanstalt in Wädenswil ein Merkblatt erhältlich.

Diese künstliche Entsäuerung eignet sich besonders auch noch unter folgenden Umständen. Mancher Weinbesitzer wäre zwar leicht in der Lage, seine Keller nach beendeter Gärung abzukühlen, indem er der kalten Aussenluft Zutritt verschafft. Aber er fürchtet, der Keller könnte ihm dann überhaupt den ganzen Winter hindurch zu kalt bleiben und so der gewünschte Säureabbau der Äpfelsäure in der Zeit nach dem Abstieg gehemmt werden. In solchen Fällen verzichtet man darauf, die Ausscheidung der Weinsäure in Form von Weinstein durch Kälte zu fördern. Man lässt vielmehr die normale Kellertemperatur bestehen und entzieht die überschüssige Weinsäure durch Beigabe von Entsäuerungskalk. Zu jeder Entsäuerung bedarf es aber der vorhergehenden fachmännischen Untersuchung des Weines.

Zum gleichen Verfahren wird auch jetzt schon Zuflucht nehmen, wer sich veranlasst sieht, in seinen Weinen den Säureabbau möglichst frühzeitig, solange die Keller noch vom Herbst her temperiert sind, einzuleiten, damit er bald abgebaute, milde, konsumfähige Weine vorrätig habe, oder wer fürchten muss, sein Keller sei zufolge schlechter Bauart oder Isolierung bis zum kommenden Frühjahr nicht mehr richtig zu temperieren.

Dr. W. I. Baragiola, Wädenswil.
(Aus der Schweiz. Wein-Zeitung.)

Aussichten und Zweckmässigkeit einer Hotelgewerblichen Bankgründung.

Aus Anlass der 43. Generalversammlung des Internat. Hotelbesitzer-Vereins in Leipzig hielt Hr. Eugen Kiefer, Besitzer des Hotel Bristol, Frankfurt a. M., einen Vortrag über die Opportunität einer Hotelbankgründung für Deutschland. Da auch in der Schweiz ein ähnliches Projekt beforwortet wurde, ist es für unsere Leser wohl nicht ohne Interesse, einige Thesen des vorzähligen Referates kennen zu lernen, weshalb wir daraus im Nachstehenden die Hauptgedanken wiedergeben, ohne uns indessen mit den Ausführungen irgendwie zu identifizieren:

In dieser Kriegszeit hörte ich gelegentlich folgende Begrüssung zwischen Hotelier u. Gast: Sind Sie der Direktor eines schönen Hotels? Nein, erwiderte der Hotelier, leider bin ich nur der Besitzer! — In diesem Galgenhumor lag

die ganze Wirklichkeit und volle Wahrheit unserer gegenwärtigen Lage; — es war aber auch gewissermassen ein Notschrei.

Aus Not wurden in dieser Kriegszeit viele Entdeckungen und Erfindungen gemacht, ebenso wurden von den Behörden alle möglichen Massnahmen getroffen, um der Härte der Zeiten entgegen zu wirken. Jedoch was sind all diese Verordnungen? Hofstrasse, aus denen wir immer die bittere Notwendigkeit herauslesen müssen: Hilf dir selbst!

Diese Selbsthilfe liess den Gedanken einer Hotelbankgründung entstehen als ev. wirksames Mittel, die Verhältnisse der Lage in der Hotelindustrie herbeizuführen.

Ich muss nun vorausschicken, dass es sich bei meinen Ausführungen nicht um ein fertiges Programm handelt, sondern lediglich um Erläuterungen von verschiedenen Gesichtspunkten, aus denen eine solche Gründung herzuheilen möglich wäre; diese sind folgende:

I. Welches sind Vorteile und Gewinn einer Hotelbank, a) für den gegenwärtigen Zustand zur Sanierung der Hotelindustrie, b) für die Hotelbesitzer, 2. die Fremden, und 3. die Bank selbst? II. Welche Mittel sind nötig? III. Wie sind sie aufzubringen? 1. Banken, 2. Privat, 3. Hotelier. IV. Welche Hindernisse sind zu überwinden? V. Wahl einer Kommission.

Ich wiederhole, was ich bereits in meinem früheren Gründungsplan angeführt habe: Die Gründung einer Hotelbank ist natürlich nur als Anschluss des gesamten Hotelwesens an ein schon bestehendes grosses Finanzinstitut zu denken, z. B. an die Dresdner Bank oder an eine andere Handelsbank, oder an eine Tochtergesellschaft mehrerer Kreditinstitute, die ihrerseits bereits mit der Hotelindustrie verwandt sind und mit allen Vorschuss- und Genossenschaftsbanken in Verbindung stehen und somit in allen Hotel- und Verkehrszweigen ihre Interessen vertreten. Erklärt die Hotelwelt solidarisch bereit, ihren gesamten Giroverkehr mit diesem bestimmten Finanzinstitut zu erledigen, so wird es mit der Zeit dieser Grossbank möglich werden, eine Gegenleistung zu bieten, die darin besteht, eine Sanierung der Hotelindustrie vorzunehmen, sei es durch Verbesserung der Hypothekenverhältnisse oder auf andere Weise.

Z. B. könnte zur Sanierung des gegenwärtigen Zustandes die Bank Lösungsquittungen von Eigentümerhypotheken einlösen oder auf Grund einer Rentabilitätsberechnung nach bestimmter Norm dem Unternehmen einen erhöhten Kredit einräumen, damit es wenigstens den Verpflichtungen gegenüber den Hypothekargläubigern nachkommen kann. Auf diese Weise ist es der Bank möglich, den Hotelier, der den Kredit der Bank in Anspruch nimmt, als Interessent bzw. Aktionär zu fesseln, indem dieser zur Garantie proportional der Summe, die er beansprucht, Genossenschaftler bzw. Aktionär werden muss. Da nicht alle Gegenden des Landes in gleicher Weise in militärische Erhebungen notwendig, um festzustellen, wie viel Kapitalien unverzinst blieben. Nur distriktweise kann eine Untersuchung angestellt werden; dazu ist es aber höchst notwendig, dass sich die Hoteliers zu besonderen Wirtschaftsverbänden und Lokalverbänden vereinigen, was zur Bewältigung der Kleinarbeit unbedingt notwendig ist. Erst müssen die wirtschaftlichen Existenzmöglichkeiten der einzelnen Unternehmen klargelegt werden; dann erst kann das Rettungswerk beginnen.

Die Banken verhalten sich zwar heute noch sehr reserviert, oder besser gesagt, direkt ablehnend, und man stösst noch auf allerlei Widerspruch und Einwendungen, so ganz besonders über das Problem der Hotelbankgründung. Gewiss, die Lösung der Frage auch vom bank- und finanztechnischen Standpunkt eine ausserordentlich schwierige, besonders jetzt, da die Banken selbst noch nicht wissen, was ihrer harzt. Aber sie müssen ja mitgehen, denn der Zusammenbruch vieler Unternehmen würde auch die Banken in Mitleidenschaft ziehen. Verschleudern die Banken die ihnen zugefallenen Hotels, so wird selbst nach den Kriegen die Krisis immer noch grössere Kreise ziehen und nach und nach selbst die geständeten Unternehmen anstecken. Aber würde zu einer Katastrophe führen, die dann allerdings nur noch durch Staatshilfe verhindert werden könnte. Die Staatshilfe könnte dann für die widerspenstigen Hypothekargläubiger ev. weit gefährlicher werden, als eine gutwillige Stundung und Verständigung. Die Banken könnten ein Hypothekengesetz beschliessen, um den Zinsaufschlag zu fördern, damit für eine speziell notleidende Industrie, wie z. B. die Hotelindustrie, Geldmittel beschafft werden zur Begleichung der rückständigen Zinsen und Kapitalrückzahlungen. Diesen Darlehen einer Grossbank (Hotelbank) müsste dann allen Hypotheken voranzugehen hätte. Das vorbereitete Grundpfand wäre natürlich nach einer Reihe von Jahren zu amortisieren und der frühere normale Zustand wiederherzustellen. Die Hotelbank könnte in diesem Fall schon bei der Beleihung einen prozentualen Aufschlag machen, welcher dann nach Ablauf der Amortisierung als Anteilseigen bzw. Aktie der Hotelbank gilt, die auf den Inhaber (Hotelier) lautet. Auf diese Weise bliebe auch für die Zukunft das Hotel mit der Bank liiert und das gegenwärtige Interesse wiederbestehen. Es gilt Hotelierbetriebe, denen es möglich ist, einen Teil der Zinsen zu bestreiten, dieser Teil müsste zur Begleichung der nach der ersten Hypothek folgenden Hypothekenzinsen verwandt werden, sodass also in diesen Fällen nur die gestundeten Zinsen der I. Hypothek der gesamten Hypotheken pfandrechtlich vorrangestellt zu werden bräuchten. Das würde natürlich bei den heutigen Hotelhypothekargläubigern auf Widerstand stossen, da dadurch besonders die letzten Hypotheken schlechter gestellt würden. Soll aber der Vollwert des Objektes erhalten bleiben, so müssen auch die Gläubiger ein vorübergehendes Opfer bringen; denn käme es zum Konkurs, so hätten sie solche in weit grösserem Masse auf sich zu nehmen.

Eine staatliche Nachlassbehörde hätte in diesem Falle der Staatshilfe auf Grund einer Norm — einer Gewinn- und Verlustrechnung — die Ansprüche des Schuldners zu gewähren bzw. zu verweigern. Ich erlaube allerdings, dass ich mich nicht den beiden Teile, Schuldner wie Gläubiger, alle Ursache haben, auszuweichen. Sollte da die Solidarität der Interessenten, der gesunden, sowie kranken Unternehmen, sowie der Banken und zum Teil auch der Privat-Hypothekargläubiger, nicht zur Gründung eines Kreditinstitutes führen, das solche lebensfähige Unternehmen stützt? Die engere Lierung von Bank- und Hotelwesen nur kann Abhilfe schaffen. Es können dadurch ausserdem sicherlich für beide Teile verschiedene Geschäftszweige nutzbringender gemacht werden, sodass Nebenorganisation gedeckt werden, sondern dass diese auch für beide Teile Gewinn zu bringen vermag.

Diese kritischen Zeiten haben zwar den Gedanken einer Hotelbank gefördert, aber deshalb darf nicht der Eindruck entstehen, dass die Hoteliers die Krisisbrille betrachtet werden. Die Vorteile einer Hotelbank in Friedenszeiten sind für die

Bank selbst doch sicherlich ganz erhebliche. Der Vergleich einer Hotelbank mit andern Banken, die sich ähnlich einseitig auf den Bedürfnissen eines bestimmten Gewerbes aufbauen (Braubank, Viehbank, Landwirtschaftsbank etc.) ist nicht stichhaltig. Die ausserordentliche Vielseitigkeit der Hotelindustrie, die bedeutende Zahl von Hoteliers, sowie die Möglichkeit einer späteren europäischen Gesamtorganisation, schliesslich die Person des Hoteliers selbst als Agent der Bank und anderes mehr, dürfte doch für ein derartiges Unternehmen Gewinn und Vorteil sein. Denn die Hotelbank kann jede immer mögliche Transaktion ausführen, sie kann den Effekten-, Scheck- und Wechselverkehr, den Kreditbrief-, Devisen- und Geldsortenverkehr ausüben wie jede andere.

Ausserdem birgt der internationale Weltverkehr für eine Bank so enorm viele Erwerbsquellen in sich, die jedem Geldinstitut willkommen sein dürften; diese Kräfte müssen nur mobil und nutzbringend gemacht werden. Hotelgäste, die das ganze Jahr hindurch nur in Hotels wohnen, werden zu ihrer eigenen Bequemlichkeit einen Teil ihres Vermögens bei der Hotelbank anlegen. Hotelbesitzer werden Interesse daran haben, diesem kürzeren Zahlungsverkehr Kundschaften den Vorzug zu geben. Jeder, der reist, wird sich diesen Komfort zunutzen machen, somit würde sich der gesamte Kreditbriefverkehr einzig und allein dieser Hotelbank zuwenden und schon aus diesen Gründen werden die bedeutendsten Bankinstitute der Welt genötigt sein, mit der Hotelbank in Verbindung zu treten.

Nachdem der Vortragende kurz die Möglichkeit prüft, dass grössere Transportunternehmen sich der Hotelbank anschliessen, führt er aus:

Für grosse Hotelunternehmen würde es alsdann von besonderem Vorteil sein, Filialen der Hotelbank in ihren Häusern einzurichten. Die Travelerchecks American-Express-Checks würden fortan nur noch von der Hotelbank ausgehen, und zwar in der gleichen Weise, wie in denselben ausländischen Wäuten, je nach der Durchschnittsalutä berechnet. Die amerikanischen Banken haben es verstanden, durch die Einführung dieser Circular Notes schon zum voraus ihren Nutzen aus unserm Verkehrswesen zu ziehen und haben dadurch das früher sehr bedauerliche Agiotagegeschäft der Hotelklassen an sich gerissen.

Um den Reisescheckverkehr der Hotelbank zu heben, gewissermassen zu monopolisieren, wäre es ferner zweckmässig, die ausländischen Schecks, die nicht bei der Hotelbank domiziliert sind, mit einer kleinen Provision zu belegen. In Zukunft würden auch nur noch diese Hotelbankschecks von den Hotels in Zahlung genommen; auf diese Weise wären ausländische wie inländische Banken und Reisebüreaux gewissermassen gezwungen, mit der Hotelbank in Verbindung zu treten und sich bei dieser Kontos eröffnen zu lassen.

Um den Geldwechselverkehr zugunsten des reisenden Publikums möglichst rasch zu gestalten, müsste die Hotelbank täglich telegraphische Devisenkurse einfordern, und diese in den Hotels anschlagen lassen. Diese angestrebte Monopolisierung des Scheck-, Kreditbrief-, Devisen- und Geldsortenverkehrs ist zwar kein Bedürfnis, sie wird sich aber als selbstverständlich, durch Schaffung einer bestimmten Organisation herausbilden. Die bisher noch so umfangreiche umständliche Geldüberweisung durch die Post an Hotelgäste würde dadurch manche Einschränkung erfahren. Passt sich die Bank dem internationalen Charakter des Hotelwesens an, so kann sie sich rasch zu einem Weltinstitut von grösster Bedeutung entwickeln. Ist einmal diese Hotelbank als solche organisiert, die Zentrale zweckentsprechend konstruiert und arbeitsteilig gemacht, so wird es dieser Spezialorganisation möglich sein, sich auf ihrem Gebiet die Vorherrschaft zu erlangen und allmählich an sich zu ziehen. Dieser finanziellen Weltorganisation des Verkehrs werden nach und nach alle verwandten Triebkräfte zutreiben, und was eine solche Weltorganisation für den einzelnen bedeutet, das lässt sich kaum ermessen. Unter dem Drucke dieser voranschreitenden Kanalarbitalentwicklung wird es im Hotelwesen dann in Zukunft auch eher möglich sein, dass die verschiedenen Hotelbetriebe unter sich zu Konventionsabschlüssen über Mindestpreise kommen, was eine Gesundung der Hotelindustrie bedingungslos ist. Durch Schaffung einer bestimmten Bilanznorm wird verschiedenen schwindelhaften Hotelunternehmen, die bisher den gesamten hotelgewerblichen Hypothekenmarkt schädigten, der Schleier entrissen. Faule Neugründungen werden einer gewissen Kontrolle unterworfen, indem die Banken der Finanzierung ablehnt; das dürfte immerhin zur Folge haben, dass auch andere Finanzinstitute noch vorsichtiger in der Beleihung solcher zweifelhafter Unternehmen sein werden. Dadurch wäre auch in Zukunft der allgemeinen Ueberproduktion entgegengewirkt.

Zweifelloos wird die Hotelbank unter der richtigen Lierung nicht gerade sehr erbaulich sein, lässt sich doch eine scharfe Konkurrenz für sie nicht in Abrede stellen. Darin Einbeziehung bestimmter Versicherungsinstitute können indes auch auf diesem Gebiet Vorteile erreicht werden. Der Inhaberverkehr kann dann ganz einfach von der Bank übernommen werden; dadurch würden die Hotelgrundstücksspekulation und die oft sehr bedenklichen Vermittlungsschleichen in geregelte Bahnen gelenkt.

Ist einmal auf diese Weise mit Hilfe dieser Hotelbank die gründliche Sanierung durchgeführt, ist dadurch unrentablen Neugründungen ein Riegel geschossen und sind andere Betriebsumstände, so wie grosse Ueberschuldungen gehoben, so wird auch wieder eine Zeit kommen, wo Hotels bei Banken und die Hotelaktien an der Börse wieder besseres Ansehen geniessen und nach dem Kriege, wenn einmal der Zersetzungsprozess vorüber ist, wird auch aus diesen Ruinen neues Leben blühen und sich der Verkehr mit Hilfe dieser finanziellen Weltverkehrsorganisation noch rascher entwickeln. Der nach dieser Krisis gesunden Hotelindustrie wird es dann auch in Zukunft eher gelingen, Reserve zu schaffen, als während in erster Linie einem solchen Institut zur Verfügung stellen wird, das ihre Interessen zu wahren bestimmt ist und vertritt.

Durch distriktweise statistische Erhebungen wird es notwendig sein, zu ermitteln, welche Mittel die Bank vorerst benötigt, um den jetzigen Zustand zu verbessern und um dadurch eine weit grössere Gefahr und Krisis zu verhindern.

Der erfolgreiche Betrieb einer Bank beruht in erster Linie auf der Möglichkeit der Beschaffung der dazu nötigen Geldmittel. Diese Mittel bestehen einerseits aus dem Fond der Geschäftsanteile, Aktien und dergl. einzahlenden Eigenkapital, und anderseits in erheblichem Umfang aus fremden Geldern, die einer Bank auf Grund ihres Kredits zur Verwertung in ihrem Geschäftsbetriebe überlassen werden. Diese Mittel aufzubringen, dürfte für den Augenblick wohl der schwierigste Teil für die Gründung sein.

Wenn auch heute noch die Banken die Diskutierung der Frage dorthin ablehnen, so wird doch die Zeit kommen, wo sie sich überlegen werden, ob es nicht klüger wäre, eventuell mitzuwirken, und zwar aus den bereits angeführten verschiedenen Gründen.

100

**Hotel- & Restaurant-
Buchführung**

Amerikanisches System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach modernem bewährtem System durch Unterrichtsbücher. Hunderte von Anerkennungsbescheiden. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie gratis Prospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre veranlassungsbereit. Gehe auch nach auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels am Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte (134)

**Hotellerie-
Verordnung.**

Die am 2. November vom Bundesrat erlassene Verordnung betr. den Schutz der Hotellerieindustrie gegen die Folgen des Krieges ist oben mit einer von Bundesrichter Dr. Jäger bearbeiteten Einleitung, sowie einem alphabetischen Sachregister vom Verlag Orell Füssli veröffentlicht worden. Zu beziehen à 80 Cts. in allen Buchhandlungen od. direkt durch den Verlag Orell Füssli in Zürich. (600)

**Unsere
verehrten Leser**

sind gebeten, die Inferenten unseres Blattes zu verständigen und sich bei Anfragen und Bezeichnungen stets auf die Schweizer Hotel-Revue zu beziehen. *

A remettre à Lausanne, dans quartier bien situé,

Pension-famille

de premier ordre et entièrement meublée.
30 chambres et tout le confort. (649)

S'adr. à M. Eug. Fallois, gérant, Lausanne.

Eine im Hotel- und Wirtschaftswesen durchaus erfahrene

Dame (652)

die schon verschiedene Geschäfte mit bestem Erfolg auf eigene Rechnung geleitet, kautionsfähig,

sucht Engagement

auf die Sommersaison 1916 als

Directrice-Gerantin

oder sonstigen Vertrauensposten. Offerten unter Chiffre Z. E. 5842 an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“

Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation **Amriswil**, für **Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren** (Alkohol, Morphin, Kokaïn usw.) * Gegründet 1891. * Sorgfältige Pflege. Hausarzt: **Dr. Wannier**. (24) 2452 g) Chefarzt: **Dr. Krayenbühl**.

**Internationales Institut für das
Hotelbildungswesen
in Düsseldorf**

Dauer des Studiums: 4 Semester
Neuaufnahme der Studierenden: Mitte April.
Auch Frauen sind zum Studium berechtigt.
Vorlesungsverzeichnisse durch das Stadt-Schulamt.
Der Oberbürgermeister. (189)

Prospekte und Empfehlungskarten

in moderner und geschmackvoller Ausführung bei zivilen Preisen empfiehlt

Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm :: Basel.

Verkauf event. Verpachtung

des

**Grand Hotel Victoria & Kuranstalt
in Beatenberg**

Haus I. Ranges, in zentraler und schönster Lage Beatenbergs, 220 Betten, gedeckte Verbindung mit der Kuranstalt, 2 Tennis, Wald, Quellen. Schattige Terrassen. Park. Grosse Ländereien und Dependancen. Das Ganze auch sehr geeignet als Sanatorium. Näheres durch den Besitzer **Frid. Weber, Hôtel de la Paix, Genf**. (653)

**Société Suisse de Distributeurs
à VEVEY.**

Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute qualité, très solide et de grand format. Par l'emploi de ces appareils, on évite le gaspillage et l'humidité du papier, auquel on conserve toute sa propreté.

Peintures hygiéniques de 50 Sarvitas, recommandées aux militaires, touristes, etc. Rouleaux divers.

La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

Man spart

Kosten, Zeit u. Arbeit

durch Benutzung unserer Annoncen-Expedition, selbst wenn es sich nur um eine Gelegenheits-Anzeige, ein Gesuch oder ein Angebot handelt, das in einer oder mehreren Zeitungen veröffentlicht werden soll.

Annoncen-Expedition Rudolf Mosse

Zürich Limmatquai 34
Basel Aeschenvorstadt 50
Telephon Nr. 680 Telephon Nr. 2164

Neuhausen am Rheinfl.

An günstiger Lage, mit Aussicht auf den Rheinfl., ist ein

HOTEL II. Ranges

mit ca. 28 Betten, Restaurations-lokalitäten u. gr. Gartenanlagen

zu verpachten.

Auskunft erteilt: **E. Kummer-Ott, Neuhausen.** (637)

Hygienische

Bedarfsartikel und Gummiwaren in grosser Auswahl. (Probierproben à 3.30 u. 5.50.) Preisliste mit 100 Abbild. gratis u. verschl.

Sanitätsgeschäft **P. Hübscher** (37) Seefeld 98, Zürich 8.

Bel

Hôtel meublé

en pleine prospérité, situé dans le Jura Bernois, à vendre ou à louer de suite, pour cas imprévu. Adresser offrs. à **M. Jobin**, notaire, **Saignelégier**, etc.

Registrier-Kasse

fast neu, tadelloso funktionierend, passend für Hotel-Restaurant, sofort billig zu verkaufen. Offerten unter Chiffre Z. E. 5842 an die Schweizerische Annoncen-Exped. Hasenstein & Vogler, Basel. (650)

**Servietten
Leinenimitation**

empfiehlt

Schweiz. Verlags-Druckerei **G. Böhm, Basel.**

„FIDES“

Treuhand-Vereinigung
Zürich I, Bahnhofstrasse 69
Absolut unabhängiges Institut
Telegramm: „Fides“, Telephon 102, 87

Revisionen
Buchhaltungs- und Betriebsorganisationen
Liquidationen, Sanierungen
Vermögens-Verwaltungen
Konstituierung von Aktien-Gesellschaften im In- und Auslande
Bildung u. Leitung von Syndikaten
Beratung in Steuer- und Beteiligungs-Angelegenheiten

Ihr Fass wird leer

Verlangen Sie deshalb heute schon unsere Preisliste 15 A. B. Wir liefern vorzügliche, ausgewählte, garantiert naturreine Fass- & Flaschenweine aus Frankreich, Spanien, Italien, Tirol etc. zu vortheilhaften Preisen mit 10% Skonto bei Barzahlung

Schweiz. Wein-Import-Gesellschaft, A.G. Basel

Bl. 610 g

Daily Mail

CONTINENTAL EDITION

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

Head Office: 36, Rue du Sentier, l'ARIS.

Tüchtiger, erfahrener

HOTELIER Mg. (638)

Ende der 80er Jahre, militärfrei, mit eigenem vorteilhaft bekannten Saisonsgeschäft (ca. 100 Betten), sucht während der Dauer des Krieges im In- oder Ausland Posten als **Direktor oder Chef de Réception** unter bescheidenen Ansprüchen. Ja, Referenzen. Gefl. Offerten unter Chiffre Z. P. 5665 an **Rudolf Mosse, Zürich.**

Weltruf

und wirtschaftlichen Erfolg verdankt so manche Firma einer geschickt durchgeführten Zeitungs-Reklame. Eine solche wirksam und rationell durchzuführen, erfordert aber eine langjährige Erfahrung und einen genauen Kenntnis des gesamten Zeitungswesens, wie sie nur dem Fachmann zu Gebote stehen. Wer inserieren und dabei unweckensässige Ausgaben vermeiden, dagegen Kosten, Zeit u. Arbeit sparen will, wende sich an die

**Annoncen-Expedition
Rudolf Mosse**

ZÜRICH Limmatquai 34, Tel. 660
BASEL Aeschenvorstadt 50, Tel. 2164

Offertiere: Prima **Nierstücke**, à Fr. 2.20 sowie **Kalb-Stotzen**, „ „ 2.50 franko Bahnstation. Anfragen unter Chiffre Z. A. 5751 an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34. (642)

Schweizerische

Revisionsgesellschaft A. G.

ZÜRICH, Limmatquai 34

Telegramm: Revisionag — Telephon 112.89

Formelle und materielle Bücherprüfung
Kaufm. Organisationen und Reorganisationen
Buchführung — Abschlussarbeiten
Sanierungen — Nachlassverträge
Experten — Pfandhalterschaften
Beratung in Vermögens- und Erbschaftsangelegenheiten (205)

— Strengste Verschwiegenheit —

SWISS CHAMPAGNE

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

Tüchtiger, intelligenter und sprachkundiger

Schweizerdirektor

in den 30er Jahren, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen, Stellung als **Direktor** der Réception, Buchhalter oder Oberkellner, mit oder ohne Kapitalanlage, für sofort oder später. Offerten unter Chiffre Z. Z. 5850 an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34. (654)

**HOTEL-DIREKTOR
gesucht**

für ein grosses Haus der Zentralschweiz. Muss Schweizer sein. Eintritt Frühjahr. — Offerten unter Chiffre W 3554 Lz an die Schweiz. Annoncen-Expedition A.-G. H. & V., Luzern. (632)

Mit Fr. 12,000 sichere Existenz

durch Übernahme einer feinen Fremdenpension, vorzüglich eingerichtet, in bester Lage von Genf, nächst See, Kur- und Bahnhof, im Zentrum des Hotelquartiers. Gute Rendite auch jetzt sicherer. Preis käuflich bei obiger Anbahnung. Offerten unter Chiffre Z. S. 5843 an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34. (631)

**NEUCHÂTEL
CHÂTENAY**

Fondé 1796
HORS CONCOURS — MEMBRE DU JURY
Berne 1914

Mäusetot ist das sicher radikal wirkende Mittel gegen

Mäuse und Ratten.

Präpariert zu beziehen in Quantitäten von: 1 Ration Fr. 3.50; 2 Rationen Fr. 6.—; 3 Rationen Fr. 8.50. Versende Radikalmittel gegen Wanzen, Schwebenkäfer etc. Selbstausführungen übernehme zu bescheidenen Preisen. Referenzen stehen zu Diensten. (548)

J. Bürgisser, Desinfektion, Küssnacht b. Zürich. Telephon No. 162.

Aktiengesellschaft der Maschinenfabriken

ESCHER WYSS & Co

Zürich & Ravensburg

Eis-, Kühl- und Gefrieranlagen

Sous-Directeur.

Schweizer, militärfrei, eine Reihe von Jahren in Häusern von Weltruf tätig gewesen, im Fach bewandert, 4 Hauptsprachen geläufig sprechend und korrespondierend, mit ganz vorzüglichen Referenzen und sehr ausgedehnten Relationen, sucht Stelle als **Sous-Directeur**, in bekanntes, feines Haus. Gehaltsansprüche in Anbetracht des Krieges bescheiden. Offerten unter Chiffre Z. E. 5830 an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34. (647)

Demme & Krebs, Bern

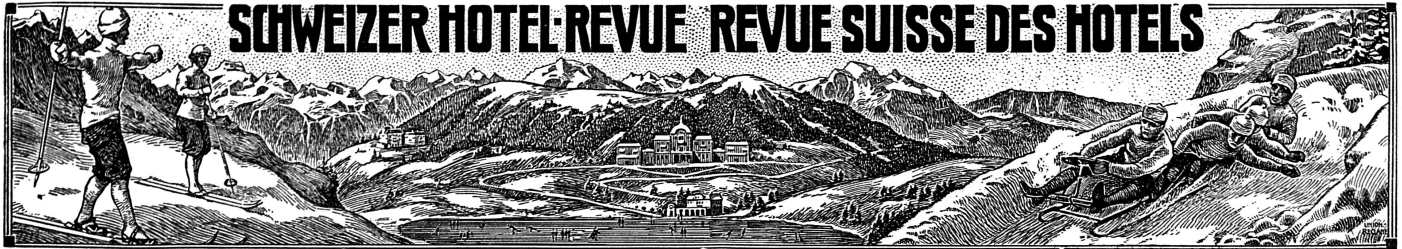
Begründet 1864 Export Telephon No. 1887

Spezialitäten: Kirschwasser, Enzian, Reckholder, Trusen, Zwetschenwasser, Magenbitter, Heidelbeerbranntwein, süsse Liqueurs, div. Sirops etc.

Direkt. Import v. Cognac, Rhum, Arac, Wermuth, Malaga, Madère, Sherry, Portwein, Sherry-Brand, Chartreuse, Bénédictine etc.

CHAMPAGNER-WEINE

Goldene Medaillen und Diplome: Zürich, Melbourne, Paris, Bern, Genf etc. (248)



Engageons des Suisses.

Une correspondance, parue le 6 Décembre dans la *Feuille d'Anis de Montreux*, et consacrée spécialement aux intérêts des employés d'hôtels, relève comme sérieusement regrettable l'accroissement du personnel hôtelier étranger en Suisse et propose comme mesure défensive l'introduction d'un impôt individuel qui frapperait tout hôtelier occupant dans sa maison plus d'un certain pour cent d'exotiques (le chiffre n'est pas indiqué dans l'article). Cette idée n'est pas nouvelle. En France, en Italie, on parle depuis des années déjà d'une taxe de ce genre qui, on l'espère, protégerait l'élément national contre l'infiltration trop forte de la main-d'œuvre non indigène, mais, à notre connaissance, c'est la première fois qu'en Suisse un appel à semblable mode de protection se fait entendre.

Nous avions, avant la guerre, engagé, cela est vrai, beaucoup trop d'étrangers dans nos hôtels. Mais, quand il est prétendu dans cette correspondance qu'en Suisse, les nationaux représentent la minime partie des employés d'hôtels, la majorité venant donc du dehors, c'est là, pour user d'une expression modérée, une forte exagération que rien ne justifie. La «Publication en souvenir de l'Exposition nationale», éditée récemment par la Société Suisse des Hôteliers, nous montre précisément clair et net l'inexactitude de cette affirmation, car les engagés d'hôtels comptaient en 1912 71% de Suisses contre 29% de non indigènes. Ce chiffre est toutefois encore assez élevé pour expliquer les appréhensions du personnel suisse qui voit dans cette concurrence venue des autres pays un danger toujours plus grave pour sa propre existence. Il n'y a pas lieu de laxer ce péril d'inimicé à un moment où les étrangers en état de porter les armes, ont, pour la plupart, quitté notre pays, mais on n'en doit pas moins encourager les efforts qui tendent à régénérer contre l'enrichissement de notre industrie par des salariés non nationaux. Ce but sera-t-il atteint par une redevance personnelle sur tout employé hôtelier exotique, comme la feuille romande le préconise avec un geste désignant suffisamment qu'il s'agit du personnel allemand? C'est une question à laquelle nous ne pourrions pas répondre par l'affirmative. Nous pensons au contraire que semblable impôt provoquerait des représailles de la part des nations voisines et que les conséquences en seraient supportées par toutes les Suisses qui, pour une raison ou une autre, doivent aller gagner leur vie au loin. Et ces représailles ne lésaient pas seulement des engagés d'hôtels obligés d'émigrer faute de travail en Suisse, mais en majeure partie des gens qui, pour leur éducation et la maîtrise de leur métier, veulent voir et doivent avoir vu le vaste monde. Il se dresserait aussi contre cet impôt capital des considérations de droit public. On ne pourrait guère édicter une loi contre la main-d'œuvre non autochtone, alors que presque partout nos concitoyens jouissent en pays étrangers des mêmes droits que les autochtones et ce serait certainement un mauvais témoignage de notre état de culture que le fait de notre démocratie forgeant une loi rétrograde sans pareille nulle part ailleurs et conséquemment indigne de nous. Notre industrie hôtelière est d'ailleurs suffisamment obérée de taxes et de redevances pour qu'on ne puisse guère lui faire supporter encore de nouvelles charges.

Nous ne pouvons donc pas appuyer l'idée d'un impôt capital sur le personnel étranger. Nous ne trouverions cependant pas mauvais qu'il se produisît dans notre corporation une énergique opposition contre l'afflux du dehors. Mais point n'est nécessaire pour cela de promulguer de loi réactionnaire. On arrivera bien mieux au résultat visé en ouvrant aux hôteliers et aubergistes suisses les yeux sur leur devoir, qui est d'engager à l'avenir, plus que par le passé, des sous-ordres suisses. Dans ce domaine la persuasion fait beaucoup et si l'on en appelle au patriotisme de nos hôteliers le succès couronnera cet effort de bon aloi. Aussi les encouragements et les invites nécessaires n'ont-ils jamais manqué dans notre journal et il s'est toujours trouvé dans les assemblées générales des orateurs pour rompre une lance en faveur du personnel d'origine helvétique. Si le résultat n'a jusqu'ici pas été meilleur, cela doit s'expliquer par le fait que de semblables opinions ne percent pas du jour au lendemain. Les plaintes d'employés non embauchés dans leur propre pays étaient déjà avant la guerre moins fréquentes, parce que déjà alors beaucoup de Suisses s'engageaient de préférence en terres lointaines, les places

qu'ils y trouvaient étant mieux payées. Mais, dès le début de la guerre, il en est rentré des centaines et des milliers pour remplir leur devoir de défenseurs de la patrie. Libérés temporairement du service militaire, les voilà chez eux sans travail. Ils représentent aujourd'hui un problème de nature urgente et il semble que c'est maintenant un geste de simple justice et de simple équité d'occuper avant tout des Suisses dans nos hôtels. Et cela d'autant plus que l'arrêt presque complet du mouvement des étrangers fait sentir son effet malheureux aussi sur le personnel et que bien des employés ne savent pas comment subvenir honorablement à l'entretien de leurs familles. Dans ces conditions nul ne s'attendra que certains hommes laborieux perdent patience et se plaignent de la préférence donnée à des étrangers. Il n'est pas loisible à tous les tempéraments de rester tranquilles devant le spectacle d'exotiques leur enlevant, à leurs nez et barbes, les meilleurs emplois, tandis que les nationaux souffrent peut-être la faim.

Mais il y a encore autre chose! tous les hôteliers savent combien le placement des employés suisses est actuellement difficile au dehors et quelle hostilité ils y rencontrent. Dans presque tous les pays en guerre prévaut la tendance à se débarrasser le plus possible de la main-d'œuvre non indigène et de n'employer que des gens du pays. Il serait donc tout naturel que l'hôtellerie suisse suive le même chemin en offrant aux nationaux l'équivalent des places perdues par eux à l'étranger. Car ils n'est ni juste, ni logique, ni même très patriotique d'engager des gens du dehors, alors que les enfants de chez nous sont là sans occupation. Nul ne saurait nous accuser d'iniquité ni d'étroit chauvinisme si, nous aussi, nous procédions d'après la formule: «Protection à la main-d'œuvre nationale!» Sans être, bien loin de là, chauvin, on peut pourtant estimer que le travail, et par conséquent le pain, revient présentement en première ligne aux Suisses. Ce sont par ces temps de misère nos concitoyens qui doivent, plus que d'autres, nous être à cœur. Nous ne voulons pas dire par là, que le personnel hôtelier étranger encore occupé dans des maisons suisses doive être mis tout d'un coup à la rue pour faire place à des nationaux. Ce traitement ne serait pas équitable, et serait même brutal. Ce fut malheureusement le traitement qu'au début de la guerre nombre d'employés suisses eurent à subir hors du pays. Nous ne voudrions pas aller aussi loin, mais il faut espérer que les hôteliers auront assez de perspicacité et de compréhension de la situation du personnel indigène pour s'engager, en cas de vacances d'emplois, que des Suisses ou de préférence des Suisses, et cela même dans les hôtels gérés par des directeurs étrangers.

Si l'on se conforme à ce principe, d'une justesse certainement évidente à l'heure présente, les réminiscences, touchant l'avantage réservé aux exotiques cesseront bientôt et il ne serait pas nécessaire à la Suisse de recourir à une taxe capitale pour protéger l'industrie hôtelière contre le flot débordant du personnel étranger, une mesure qui ne constituerait guère un ornement pour notre pays qui est un pays de démocratie et de progrès.

On ne saurait d'ailleurs, en cette occurrence, passer sous silence le fait que, même avant la guerre, il n'y a jamais eu dans certains postes et certaines charges assez de Suisses disponibles pour remplir les cadres. Les portiers, il y en a surabondance, et c'est pour cela qu'il a manqué souvent de postulants pour les places de cuisiniers et de sommeliers. Ce fait explique pourquoi tant d'étrangers obtenaient des engagements dans des hôtels suisses et pourquoi l'élément exotique a crû si rapidement par rapport à l'élément national durant ces dernières années. Quand il se plaint d'être remis à l'arrière-plan, notre personnel suisse devrait ne jamais oublier cette raison et il devrait plutôt fâcher d'arriver aussi dans ces branches au niveau des étrangers. Depuis longtemps les cercles hôteliers se plaignent amèrement du manque de cuisiniers et de sommeliers suisses et ils ont cherché les voies et moyens de remédier à cette fâcheuse situation. Voilà quelques années déjà, qu'en effet on se rend compte de la grande importance d'un fort effectif de cuisiniers et de sommeliers suisses et c'est pourquoi notre Société a ouvert des tractions avec les Unions d'employés, afin de régler les méthodes d'apprentissage dans notre profession, méthodes qui à maints égards laissaient encore beaucoup à désirer. Ces négociations ont abouti, on le sait, dans le courant de cette année à une convention avec l'Union Helvétique, convention qui prévoit d'une manière uniforme la durée et les con-

ditions de l'apprentissage et qui pose le principe d'écoles modérées, de façon que même les moins fortunés puissent embrasser la carrière de cuisinier ou de sommelier et diminuer d'autant l'offre excessive de portiers.

Il faut espérer que cet arrangement portera les heureux fruits qu'on en attend et que, déjà les années prochaines, le nombre nécessaire de bons cuisiniers et de bons sommeliers suisses sera à la disposition de l'hôtellerie. C'est à ce même but aussi que tendent avec leurs cours de cuisine et de service les écoles professionnelles des deux Unions. Mais s'il doit être formé une phalange de cuisiniers et de sommeliers vraiment à la «hauteur», les hôteliers de leur côté doivent, eux les tout premiers, y contribuer en soutenant les efforts de la Société, c'est-à-dire en acceptant les apprentis. Si les choses se passent ainsi en faveur des meilleurs éléments, nous aurons bientôt un personnel national si nombreux que la forte proportion d'étrangers disparaîtra aussi dans la profession de cuisinier et de sommelier et que ces emplois passeront de plus en plus en mains des Suisses.

Les intérêts de l'hôtellerie ne s'en trouveront que mieux servis.

Application du système de sanatorium pour redonner de la vie à l'exploitation des hôtels.

(Par A. Béha, Lugano.)

(Traduction.)

Lorsqu'une fois cette guerre, la plus formidable et la plus épouvantable que le monde ait jamais vue, sera terminée, les nations pourront alors faire le bilan des pertes en vies humaines que cet embrasement mondial aura coûtées. Outre les centaines de mille estropiés que cet horrible champ de carnage aura produits, il se donnera encore une autre catégorie de malheureux malades qui se comptent par millions, auxquels, au premier abord, on ne peut reconnaître d'un simple coup d'œil, aucune blessure, aucune infirmité apparente; mais qui, malgré cela, ont subi de graves lésions corporelles internes.

Cette dernière catégorie comprend les gens malades des nerfs; tous ces hommes qui ont eu le système nerveux ébranlé par leur séjour prolongé dans les tranchées, avec la continue menace de la mort devant eux et sous l'empire de l'épouvantable tonnerre des canons. Ensuite, ces hommes, ces femmes, ces enfants qui ont eu l'esprit assombri et bouleversé par les atrocités vécues de la guerre, par l'explosion des bombes lancées par les aéroplanes; toutes ces personnes qui ont assisté au bombardement des villes, des forteresses, des incendies, qui ont été frappées de terreur par la vue des cadavres mutilés ou par l'épouvantail des brusques attaques de l'ennemi.

Il en est de même pour tous ceux qui, quoique n'ayant jamais été en contact direct avec les atrocités précitées, se ressentent cependant de l'effet néfaste de l'état de guerre comme ébranlement de leur système nerveux: les fonctionnaires surmenés, les ouvriers civils de toutes les branches industrielles ou commerciales surchargés de travail; sans parler encore de ceux dont le système nerveux est ruiné par la perte cruelle de parents ou de personnes qui leur étaient chères, ou par l'anéantissement de toute leur fortune, de tous leurs biens.

Cette multitude de malades des nerfs se comptant par millions, devra, après la guerre, chercher le repos et la guérison, et à la vérité, dans la plupart des cas, à l'étranger, bien loin de l'entourage accoutumé, de leur habituelle résidence qui leur représenterait continuellement sous les yeux les tristes images des longs mois vécus dans l'angoisse. Ils devront aller bien loin dans des endroits paisibles, éloignés à tout jamais des lieux où s'est déroulée la guerre mondiale, sites placés sur des hauteurs tranquilles et libres, possédant un air pur et sain, avec beaucoup de chauds et vivifiants rayons de soleil.

Ces innombrables millions de malades formeront, dans un avenir rapproché, le contingent principal des étrangers ayant besoin de remonter leur santé, qui se dirigeront vers les endroits où ils pourront espérer passer une période de convalescence salutaire, et où ils trouveront la guérison à leur état de santé. Il s'en suit que les établissements de santé existant pour les maladies nerveuses ne pourront absolument pas suffire pour répondre à tous les besoins, à toutes les demandes.

A l'encontre des autres sanatoriums, les établissements pour maladies nerveuses ne demandent ou n'exigent que peu d'installations spéciales. Une situation salubre, indépendante et tranquille, dans une belle position avec des environs paisibles sont, avec le concours d'un médecin capable et expérimenté, les principales conditions requises pour pouvoir faire presque de chaque hôtel moderne un pareil sanatorium.

Si le nombre des touristes voyageant pour leurs plaisirs doit diminuer dans une forte proportion, ce qui est à prévoir pour une longue période encore, et de par cela compromettre la marche normale de bien des hôtels, particulièrement de ceux de nos hautes vallées alpêtres, d'un autre côté la transformation de tels hôtels en sanatoriums pour les maladies nerveuses, ouvrira de nouveaux horizons méconnus jusqu'ici. L'hôtel du sanatorium, que ce soit à son arrivée, ou pendant toute la période de son séjour, ou encore peu de temps avant son départ, sera ordinairement accompagné de parents ou connaissances, et en conséquence, il se présentera deux catégories d'hôtes totalement distinctes, c'est-à-dire, d'un côté les vrais malades ou convalescents, et de l'autre les personnes en santé qui leur serviront de compagnie. Il faudra donner des soins spéciaux aux premiers, et s'occuper de la manière accoutumée des seconds, et à cet effet, une collaboration ponctuelle et de chaque instant des deux départements de l'exploitation, aussi bien de la direction économique de l'hôtel que de celle du médecin deviendront nécessaires.

Cette collaboration mutuelle sera la principale difficulté à résoudre pour arriver à la transformation de l'exploitation d'un hôtel ordinaire en un sanatorium; mais il ne sera pas impossible dans la plupart des cas de surmonter toutes les difficultés avec du bon vouloir, et le savoir faire suivant les circonstances locales.

Pendant que ce sera la tâche de l'exploitation de l'hôtel d'arriver si possible à réaliser les plus hauts bénéfices pour couvrir les intérêts des gros capitaux engagés la plupart du temps dans l'établissement, le médecin doit avoir lui pour but d'offrir à ses patients non seulement le meilleur confort pour ce qui a trait à l'habitation, mais ce confort exige pour les prescriptions du genre de nourriture, — «régimes», — une telle coopération de la cuisine, pour ce qui a trait à la qualité des mets, à leur répartition, à la variété des repas, que pour cela le service rationnel d'usage en est considérablement désorganisé et rendu difficile. Il sera désormais nécessaire pour cette exploitation nouvelle de nos hôtels de fondre ces contrastes en un ensemble prospère, humanitaire, et qui porte quand même ses fruits.

Cependant, il est à prévoir que l'hôtel-sanatorium, une fois qu'il sera mis sous une direction médicale de premier ordre, et que les avantages du climat et le charme du paysage correspondent au but qu'on s'est proposé, aura des chances de rendement plus grandes que celle de l'exploitation ordinaire.

Dans l'entreprise hôtelière pure et simple la fréquentation et le succès dépendront toujours d'une série d'événements imprévus, soit du temps, soit de la mode, ou bien des cours favorables ou défavorables de l'argent; il en est tout autrement, par contre, avec l'hôtel-sanatorium, là, l'affluence des hôtes sera toujours égale, car il y aura toujours des malades, et cette sorte de clientèle ne voyage pas pour son plaisir, mais poussée surtout par le désir impérieux de retrouver la santé perdue. Et devant ce désir toute autre considération devra se plier, grâce à cela l'hôtel-sanatorium ne sera jamais limité à une seule saison. Le malade qui arrive restera autant qu'une amélioration sensible ne sera pas atteinte, et comme il ne pourra trouver à la maison les conditions auxquelles cette amélioration a généralement lieu, il reviendra toujours et toujours dans le même espoir qu'un séjour réitéré lui rendra enfin la santé d'autrefois.

Il n'est pas rare de trouver dans des hôtels-sanatoriums des hôtes qui y habitent pendant des années entières, et plus dure le séjour d'un hôte plus aussi s'améliore le résultat final de la cure. Certains hôtels-sanatoriums bien connus, à Davos, à Leysin, à Vevey, etc., sont occupés toute l'année, ce qui facilite, cela va sans dire, l'exploitation; elle est rendue plus simple et produit des chiffres qui paraissent fabuleux. Ainsi je connais des établissements de ce genre qui accusent avec à peine 90 lits, des revenus annuels de cinq à six cent mille

