

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 26 (1917)
Heft: 30

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 HOTELS

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Samstag

Sechszwanzigster Jahrgang

Vingt-sixième Année

Paraît tous les Samedis

INSERATE: Die einspaltige Petitzeile oder deren Raum 30 Cts., für Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Petitzeile, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: (Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Portoszuschlag): (Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.
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. 85. Redaktion und Expedition: St. Jakobsstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

TÉLÉPHONE No. 2406.

Rédaction et Administration: St. Jakobsstrasse No. 11, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Compte de chèques postaux No. V. 85.

AVIS

Fachschule

Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.
Gegründet 1892.

Eröffnung der Kurse.

- Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8 monatiger Dauer, für interne Zöglinge, Eröffnung am 1. Oktober;
- Kochschulkurs mit 4 monatiger Dauer, für männliche und weibliche Teilnehmer, Eröffnung am 15. September;
- Höherer Fachkurs mit 6 monatiger Dauer, für Damen und Herren, Eröffnung am 15. Oktober.

Auskünfte und Lehrpläne durch die

**Direktion der
Hotelfachschule in Cour-Lausanne.**

Zur Lage der Hotellerie.

(Schluss.)

II.

Es hiesse Eulen nach Athen tragen, wollte man die Bedeutung des Hotelwesens als nationaler Wirtschaftsfaktor noch besonders hervorheben. Diese Frage ist jetzt, nachdem sich das ganze Volk von den schlimmen Nachwirkungen des Rückganges im Reiseverkehr überzeugt, so weit abgeklärt, dass es sich erübrigt, darüber viel Worte zu verlieren. Dagegen darf hier wohl darauf hingewiesen werden, dass die schweizer. Hotelindustrie ihre Entwicklung, ihren Weltrauf eigenen Anstrengungen verdankt; ganz im Gegensatz zu mancher anderen Unternehmungsform und manchem Gewerbe, die seit Jahren erkleckliche Subventionen von Bund und Kantonen beziehen.

Weit entfernt davon, die wirtschaftliche Bedeutung dieser Erwerbszweige zu verkleinern oder ihnen die erhaltenen Subsidien missgönner zu wollen, erachten die Hoteliers solche Zuschüsse und Unterstützungen als im Interesse der Nationalwohlfahrt liegend und bekunden aus dieser Erkenntnis heraus auch warme Dankbarkeit für die Bundesubsidien an das im Würfe liegende Reiseverkehrsamt, das bisher erste Mal, dass der Staat Anlass nimmt, der Hotellerie und verwandten Betrieben nicht nur platonische Unterstützung zu leisten. Trotz dieser Neuierung im Verhalten des Fiskus schneidet indessen das Hotelwesen im Verhältnis zu andern Gewerben noch immer sehr schlecht ab und wenn man namentlich die Subventionen, die alljährlich vom Bunde an die verschiedensten wirtschaftlichen Organisationen, Vereine und Schulen, Landwirte und Viehzüchter geleistet werden, zum Vergleich heranzieht, so scheinen Reiseverkehr u. Hotelindustrie noch ausserordentlich stiefmütterlich behandelt zu werden.

Betrachten wir demgegenüber einmal die heutigen Bestrebungen der Hotellerie, wie sie vom Schweizer Hotelier-Verein in seinen letzten Eingaben an den Bundesrat formuliert, zumteil auch bereits genehmigt, in den eigentlichen Hauptpunkten dagegen abgelehnt wurden. Es handelt sich da zunächst um die Erstreckung der Zinsensenkung um weitere 3 Jahre, um Ausdehnung der Pfandhaft im Interesse der Gläubiger, um Festsetzung einer Frist von zehn Jahren zur Amorti-

sation der während des Krieges aufgelaufenen Zinsen und endlich um die Kreierung einer Zinsensamortisationskasse als Zweig der Nationalbank. Mit Ausnahme des letzteren würde der Bund bei keinem einzigen dieser Projekte irgend ein materielles Risiko eingehen und auch der Ausbau dieser Kasse ist so gedacht, dass sie dem Staat keine irgendwie ins Gewicht fallenden Einbußen bringen kann. Wir haben es also mit recht bescheidenen Begehren zu tun, die nicht im entferntesten an analoge Vorkehren fremder Staaten heranreichen und überdies den Rechten der Gläubiger jede wünschbare Rücksicht tragen. Man sehe sich doch nur einmal den gedachten Tätigkeitsbereich und die Garantien der Zinsensamortisationskasse etwas näher an. Das Institut hätte vom Gläubiger die gestundeten Zinsen und Kapitalraten mit allen bezüglich Rechten zu einem wesentlichen Einischlag gegen Barauszahlung zu übernehmen, falls der Gläubiger überhaupt eine solche Regelung seiner Ausstände der langsamen Tilgung vorzieht. Der Einischlag auf Kosten des Gläubigers, der je nach dem Rang der Hypothekensicherheit von der Kasse selbst festgesetzt würde und je nach dem Risiko, das die Übernahme in sich schliesst, zwischen 10 bis 40 % zu variieren hätte, würde die Risikoreserve des Instituts darstellen und einen sogenannten Delcredere-Fonds bilden, aus dem die eventuellen Verluste der Kasse zu decken wären, wodurch eine Einbuße des Bundes von vorneherein so gut wie ausgeschlossen gelten kann. Der Promotor des Projektes, Herr Bankdirektor Blankart in Luzern, stellt sich des weitern vor, die Schuldentilgungskasse brauche kein eigenes einzuzahlendes Kapital, sofern der Bund sie ermächtigt, in 10 Jahren auslosbare und rückzahlbare Pfandbriefe auszugeben, die mit Bundesgarantie zu versehen wären. Damit wäre einerseits eine relativ billige Kapitalbeschaffung sichergestellt, den notleidenden Hotels eine angemessene Tilgungsfrist eingeräumt und andererseits die Risikogrenze des Staates so eingeschränkt, dass man sich eine zweckmässige Lösung des ganzen Fragenkomplexes der Hilfsaktion kaum vorstellen kann. Immer vorausgesetzt natürlich, der Bund wolle an dieser Lösung aktiv teilnehmen, eine moralische Pflicht, der er sich nach Lage der Dinge und nach dem ausgesprochenen Willen des Parlaments wohl nicht mehr entziehen kann. Zumal enorme Werte und Bestandteile des Nationalvermögens auf dem Spiele stehen, die intakt zu erhalten sowohl im Interesse der Allgemeinheit wie der Gläubiger und Schuldner liegt.

Es hat indessen, wie oben schon angedeutet, dem Bundesrat nicht beliebt, auf dieses Projekt einzutreten. In seiner Antwort auf die Interpellation Walther und die Motion Michel hat der Chef des Justiz- und Polizeidepartements die Ansicht ausgesprochen, die Nationalbank dürfe nicht Titel erwerben, die der Eidgenossenschaft unter Umständen zu einer schweren Last werden könnten. Nachdem das Parlament jedoch die Motion Michel erheblich erklärte, steht zu hoffen, eine gründliche Prüfung der Frage werde auch den Bundesrat von der Unbegründetheit seiner Befürchtungen überzeugen, damit die Hotellerie seitens des Staates die Unterstützung erhält, auf die sie heute unstrittig ein moralisches Anrecht geltend machen darf, ohne der Begehrlichkeit geziehen zu werden.

Indes stellt doch das Hotelgewerbe hinsichtlich der Sanierungsaktion nicht nur auf die Staatshilfe allein ab. Den Hoteliers ist sehr gut bekannt, dass die Wiederaufrichtung ihres Gewerbes, sofern sie von Erfolg und

Dauer begleitet sein soll, von innen heraus kommen muss und Hand in Hand mit einer Reorganisation ihrer bisherigen kaufmännischen Gewohnheiten vor sich zu gehen hat. Vor allem gebracht es dem Hotelierstande bis auf den heutigen Tag an einer rationalen Preispolitik, deshalb die letzte Hoteliertagung in Luzern diese Frage einmal energisch anfasste und eine gründliche Preisregelung beschloss, die in einer obligatorischen Kontrolle der Buchführung gipfelt und, wie zu erwarten ist, besonders dem Puschertum nachdrücklich zusetzen dürfte. Denn alle Sanierungsbestrebungen und Hilfsaktionen, darüber scheinen sich alle Fachleute im klaren zu sein, müssten in ihrer Wirkung illusorisch bleiben, wenn nicht der einzelne Hotelier in seinem Betrieb Ordnung schafft, ihn auf der Basis gesunder kaufmännischer Prinzipien aufbaut. Die Erkenntnis, dass die Hoteliers diese Wandlung ihrer Ehre schulden, hat übrigens in den letzten Jahren erhebliche Fortschritte gemacht und die Aufklärung durch den Schweizer Hotelier-Verein blieb auch nicht ohne günstige Folgen. Dieser Verband ging indessen, wie unsern Lesern bereits bekannt, in jüngster Zeit noch einen Schritt weiter und gab, um weiteren Berufskreisen einen Wegweiser und Berater in buchtechnischen Fragen in die Hand zu geben, kürzlich ein Buchhaltungsschema für den Hotelbetrieb heraus, das die Hoteliers zu rationaler Rechnungsweise erziehen und damit eine Gesundung der innern Betriebsverhältnisse anbahnen soll. Der Schweizer Hotelier-Verein hat sich mit diesem Schema, das einen Leitfadens und nicht weniger als zehn separate Buchhaltungshäfte enthält, beträchtliche finanzielle Opfer auferteilt; trägt das Werk aber dazu bei, einer kaufmännisch einwandfreien Geschäftsführung endlich auch im Hotelgewerbe Eingang zu verschaffen, den herkömmlichen Schlenker des gemütlichen alten Wirtstandpunktes zu beseitigen, so wird sich diese Opfergabe in vollem Umfange bezahlt machen und allmählich auch eine Besserung in der gegenwärtigen Notlage herbeiführen, wozu sich die Hoteliers wie ihre Gläubiger gratulieren dürfen.

Jedenfalls schulden die Hoteliers ihrer Berufsorganisation für diese wirklich zeitgemässe Tat die wärmste Anerkennung und man kann nur hoffen, sie möchte für das ganze Gewerbe den Ansporn bilden, die Renaissance der Hotellerie weniger von äusseren Umständen, der vorderhand noch recht imaginären Staatshilfe, zu erwarten, sondern sie von innen heraus in die Wege zu leiten. Heisst es doch auch hier: Selbst ist der Mann und wo ein Wille, da ist auch ein Weg!

Wirtschaftliche Massnahmen.

Einführung der Brotkarte.

Zur Besprechung der Brotkartenfrage war am 13. und 14. Juli eine vom Oberkriegskommissariat einberufene Expertenkommission in Bern versammelt. In Anbetracht des Umfanges der vorhandenen Weizenbestände und der ungenügenden Zufuhren waren alle Mitglieder dieser Konferenz einig in der Überzeugung, dass die Einführung der Brotkarte auf die Dauer nicht mehr vermieden werden könne. Eine lebhaft diskutierte waltete über die Modalitäten bei der Einführung dieser Institution. Es tauchten eine Menge Vorschläge auf in bezug auf «Zuschläge», die zum zugebilligten Normalquantum Mehl auf den

Kopf der Bevölkerung an gewisse Kategorien von Arbeitern, an die ökonomisch Schwachen usw. unerlässlich seien. Im allgemeinen soll die Ansicht dahin gehen, es habe vom Bund aus die gleichmässige Kontingentierung an die Kantone zu erfolgen, während es diesen obliegen würde, in Berücksichtigung der besonderen Verhältnisse die nähere Durchführung der Massnahme vorzunehmen. Als Zeitpunkt der Einführung der Brotkarte ist vom 1. September die Rede gewesen.

Versorgung mit Brennholz.

Der Bundesrat hat über die Versorgung des Landes mit Brennholz einen Beschluss gefasst, durch den das schweizerische Departement des Innern ermächtigt wird, alle Massnahmen und Verfügungen zu treffen, die für die Versorgung des Landes mit Brennholz notwendig erscheinen. Es ist befugt, denjenigen Kantonen, die hierzu instande sind, vorzuschreiben, welche Quantitäten Brennholz sie zugunsten der holzarmen Kantone zu liefern haben. Die Kantone sind ihrerseits ermächtigt, die Waldeigentümer zu entsprechenden Teillieferungen zu veranlassen. Das Departement kann Vorratsaufnahmen und Beschläge von gefälltem Holz zu Brennholz im Sinne des Bundesratsbeschlusses vom 11. April 1916 über die Bestandaufnahme und die Beschlagnahme von Waren verfügen und die beschlagnahmten Waren zugunsten anderer Kantone enteignen und für deren richtige Verwendung sorgen. Hierbei soll in erster Linie der Eigenbedarf des betreffenden Kantons berücksichtigt werden, der das Holz produziert hat. Das Departement wird ermächtigt, Lieferungsverträge über Brennholz aufzuheben. Insbesondere hat es für eine richtige Verteilung und Verwendung des Holzes zu sorgen. Das Departement wird ferner ermächtigt, Höchstpreise für Brennholz festzusetzen. Es kann dieses Recht ganz oder teilweise den kantonalen Behörden übertragen. Die Kantonsregierungen sind befugt, ohne Rücksicht auf die bestehenden gesetzlichen Vorschriften über die Fällungszeit Holzschläge zu gestatten und zu verlangen, sowie jede Art des Verkaufes von Brennholz zuzulassen. Die Kantonsregierungen sind ferner befugt, die in ihren Kantonsgebieten wohnhaften, geeigneten Personen und die vorhandenen Zugkräfte heranzuziehen. Sie setzen Arbeitszeit und Entschädigungen derselben fest und sind berechtigt, den Arbeitern und den Eigentümern der Zugkräfte ein Vorrecht an dem Bezug des Brennholzes zu eigenem Bedarf auch dann einzuräumen, wenn die Arbeit freiwillig geleistet wird. Sie können diese Kompetenzen auf die Gemeinden und andern öffentlichen Korporationen übertragen. Dieser Beschluss tritt am 20. Juli 1917 in Kraft. Das Departement des Innern ist mit dessen Vollziehung beauftragt.

Abgabe von Brennstoffen für Motorfahrzeuge.

Der Bundesrat hat über die Abgabe von Brennstoffen für Motorfahrzeuge einen Beschluss gefasst, wonach die Verwendung aller mit Brennstoff betriebenen Fahrzeuge nur Personen gestattet ist, welche im Besitz einer kantonalen Fahrbewilligung und einer Brennstoffkarte für Brennstoff sind. Für den Betrieb solcher Fahrzeuge darf nur der von der Warenabteilung des Eidgen. Volkswirtschaftsdepartements bezeichnete Brennstoff verwendet werden, der auf Grund von Bezugskarten beschafft wurde.

Die Motorfahrzeuge werden behufs Erteilung des Brennstoff nach dem Grade der Wichtigkeit ihrer Verwendung in folgende

[illegible]



**TEPPICHHAUS
SCHUSTER u. CO
ZÜRICH & ST. GALLEN**

Schwabenkäfer

Wanzen * Ameisen * Schaben

werden total vertilgt durch

Verminal.

gehört nach einigen Minuten fällt das Ungeziefer tot nieder. Schaufelweise wird es zusammengeholt. Schachteln à Fr. 1.25, 3.50 und 5.— in allen Drogen, der Schweiz, sowie beim Fabrikant **Fr. Lacher Perroud**, 27, Avenue Pictet de Rochemont, Genf. (P. 3788 X) 5518

Säcke

und alle andern Abfälle, Metalle, Lampen, Kanister, etc. zu allen billigen Preisen Rohproduktenverwertung **T. Bornstein & Co., Basel** Tel. 5534, St. Johannstr. 155 Jede Anfrage ist für Sie von grösstem Nutzen. 3153

**Hotel- & Restaurant-
Buchführung**

Amerikanisches System Frisch. Lehre amerikanische Buchführung nach neuem bewährtem System durch Unterrichtsbücher. Hunderte von Anerkennungen. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Ich selbst in Hotels und Restaurants Buchführung etc. auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre verschickte Bücher. Gehe auch nach auswärts. Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte
Altestes Spezialbureau der Schweiz.

Suche für meinen 15jähr. Sohn, Hans, **Kochlehrstelle**. A. Ruetseh, Mendenheimstr. 112, Mülhausen i. Els. 5128 P. 4272 Q

**Portions-
Forellen**

Liefert für Anlässe, garantiert frisch und ausgeweidet, in beliebigen Portionen Forellenzucht Schloss Hünigen **Stalden-Dorf** (Emmenthal). P. 5576 Y 5136

Tessinoise

39 ans, parlant plusieurs langues, instruite, avec longue expérience de la routine d'hôtel à l'étranger, s'associerait avec monsieur ou dame, pour hôtel marchand bien. Offres sous chiffre **K. 2282 P.** au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels.**

**Einmach-
Töpfe**

aus glasiertem Steinzeug, zum Konservieren von Früchten, Gemüsen, Eiern, Butter etc. liefern in allen Grössen von 5-250 Liter 2218
Sponagel & Co.
Zürich 5.
Tel. 3924 Sihalqu 141/143

**Soeben erschienen:
Handbuch der Hotel-Korrespondenz**

von **Herm. Bieder** 2951
herausgegeben von der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern, mit einem deutschen, französischen und englischen Teil. Unentbehrliches Lehr- und Nachschlagewerk für jeden Hotelier und Angestellten. 360 Seiten stark, elegant gebunden. Preis Fr. 10.— für Mitglieder der Union Helvetia Fr. 8.— zuzüglich Porto. Zu beziehen beim Verlag Zentralbureau der Union Helvetia, Luzern.

AXA

KAFFEE-GROSSRÖSTEREI * MALZKAFFEE-FABRIK
S. PLÜSS, BASEL
Fachmännisch ausgewählte Qualitätskaffees, Malzkaffee.
Spezialmischung „Halb und Halb“. (2163)

A vendre ou à louer

propriété moderne, site ravissant, aux environs de Lausanne (bord du lac) très fréquenté des promeneurs, ayant

Hôtel - Pension - Restaurant - Tea - Room

Conviendrait à dame ou hôtelier désirant occupation agréable et d'avenir assuré. (5115)
Offres sous **Z. 3021 L.** Publicitas S. A., Lausanne.



**NEUCHÂTEL
PERRIER
SAINT-BLAISE**
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.
(578/3011)

Zu verkaufen eventuell zu verpachten

in der Ostschweiz, direkt vom Eigentümer

Bahnhof-Hotel

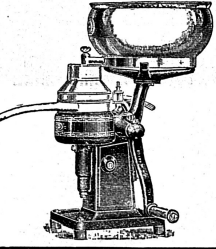
mit Restaurant und Gartenterrasse. Gefl. Anfragen unter Chiffre **H. D. 2212** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“

Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation Amriswil, für **Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren** (Alkohol, Morphin, Kokaïn usw.) * Gegründet 1891. * Sorgfältige Pflege. Hausarzt: **Dr. Wannier.** Mg. (Za 2452 g/3012) Chefarzt: **Dr. Krayenbühl.**



In jeder Küche unentbehrlich ist unser **Saucen-Ersatz** (O. F. 8700 Z.)
bewahrt u. glänzend begutachtet. Äusserst ökonomisch
250 Gramm-Packung Fr. 1.50
500 Gramm-Packung Fr. 3.—
mit oder ohne Tomaten.
Nicht unter 500 Gramm zu beziehen.
Ein Versuch macht treue Kundschaft.
Generalvertrieb der Schweiz.
**SAUCEN-ERSATZ-INDUSTRIE
ZÜRICH 6**
Hadlathstrasse Nr. 106.
Gegründet 1912



Die höchste Butterausbeute
erzielen Sie mit dem neuesten

Alfa-Laval-Separator

der in bezug auf Entnahmungsgeräusch, Solidität und leichten Gang unerreicht dasteht. Doch sind auch die billigen, sogenannten Haushalt-Separatoren bei uns zu haben. — Verlangen Sie gratis den neuen Alfa-Katalog mit 1000 Zeichnungen von Schweizer-Alfabizern, bis, sowie Offerten in Butterfässern für kleinere Rahmengen.

Rudolf Baumgartner & Cie.
Bern Zürich 5 Luzern
Schauplatzgasse 27 Zollstrasse 38 Kornmarkt 10.

**Grand restaurant à remettre
à La Chaux-de-Fonds.** 513

La Société des Armes-Réunies à La Chaux-de-Fonds offre à remettre pour le 1er Mai 1918 le magnifique établissement qu'elle possède au haut de la ville et attenant à son stand de tir. Il comprend 2 grandes salles, dont l'une au 1er étage (550 mètres carrés) est utilisée pour concerts, repas de noces, banquets, assemblées, etc., et dont la seconde, au rez-de-chaussée, 240 mètres carrés, partagée par une paroi volante, sert de salle de café et de local pour assemblées, répétitions de sociétés de chant, de musique, etc.; deux petites salles à manger, terrasses et galeries autour des 2 étages de l'établissement, le tout pouvant recevoir un millier de personnes.

Le mobilier fourni par la Société se compose de 600 chaises, 120 tables de café, 136 banquettes et tables sur les galeries, deux comptoirs, billard, piano, jeu de boules, fourneau, potager avec accessoires, etc.

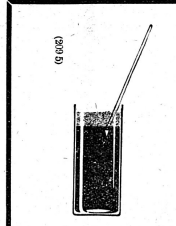
Point de reprise. Pas de patente d'auberge. Prix de location modique. L'établissement est bien achalandé et présente une excellente occasion pour tout restaurateur entendu, sérieux et actif.

Demande le cahier des charges détaillées au président de la Société, **Mr. Ariste Robert à La Chaux-de-Fonds.** (P. 2301 C)

Hotelkupper-Verzinsung.

Mehr als durch eigentliche Abnutzung, geht die Küchenabfälle durch unrichtige Behandlung bei Verzinsung und Reparatur zugrunde. Für fachgemässe Ausführung aller einschlägigen Arbeiten empfiehlt sich bestens

Conrad Eberhard, Kupferschmiede
Telephon 1211 ZÜRICH 8 [Seefeld] Reinhardtstr. 11



**IVA
COBBLER:**
Fleur d'Iva
Grenadine
Cognac fin
Citron frais
@ glace pilée
LIQUEURS IVA
General-Agentur, Bern.

Buchhaltungen
Neuerrichtungen
Nachtragungen
Ordnen vernachlässigter
Buchhaltungen
Bilanzen
Za. 2534 g
besorgt zuverlässig und
diskret. 1088
E. Isler, Zürich
Werdmühlplatz Nr. 2.

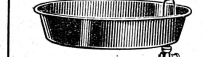
A remettre à Genève

pour cause de santé 5124

**Pension
d'étrangers**

d'ancienne réputation, comprenant 15 chambres. Conviendrait à dame seule. Prix de reprise Fr. 15,000. S'adr. à **M. J. Th. L. Hülthner**, 5, rue Petitot, Genève. (P. 2186 X)

Freunde in der Not!



**Rahmsparer „Ökonom“
Buttermaschine, „Regent“**
Za. 2737 g. liefern 3121

Billige Butter.

Ventilspund „Victoria“

mit Luftfilter

bält Wein und Most

gesund und klar bis zum letzten Tropfen.

Is Schweizer Fabrikate.

Prospekte durch **W. Scheuch, Küssnacht-Zürich** oder die Generalvertreter: **M. Schüssler, Brändschneidstr. 31, Zürich**; **J. Kost, Habsburgstrasse 3a, Luzern.**

Lokalvertr. event. Alleinverkauf zu vergeben.

Bekanntschaft

mit sympathischer, seriöser Tochter, ca. 30 Jahre alt, aus wohlhabender Schweizerfamilie, häuslich erzogen, wenn möglich vom Fach, wünscht Hotelier, Witwer, Mitte der 30er Jahre, mit feinem Geschäft, zwecks

HEIRAT

bei gegenseitiger Zuneigung. Nur ernstgemeinte Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre **G. 2275 H.** an die Ann.-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Fische.

Täglich frische Fische, lebende und tote Bachforellen, zu haben bei **J. Hammer, Fischhandl., Luzern.** Telefon 1611.

Konkursamtliche Hotelsteigerung.

Im Konkurse des **Jos. Dahinden**, gew. Hotelier, Rigi-Kalbad, gelangen **Dienstag, den 7. August 1917, nachm. 2 Uhr**, im **Hotel Löwen in Weggis** an öffentliche Steigerung:

- a) Die Liegenschaft „**Hotel und Pension Bellevue**“ auf Rigi-Kalbad in der Gemeinde Weggis, enthaltend:
A. an Gebäuden:
a) Das Hotel Bellevue mit angebautem Chalet;
b) Dependance mit Wasch- und Badehaus;
c) Eine kleine Scheune. (O. F. 355 L.) 4041
- B. an Land:**
a) Gebäudegrund mit Umschung, haltend ca. 7000 m²;
b) Ein Stück Allmendland, haltend ca. 11,835 m²;
c) Das gesamte **Hotelmöbiliar und Inventar.**
Brandassessur: ohne Inventar Fr. 196,000.—; Katasterschätzung: Fr. 174,000.—; Grundpfandrechte ohne Zinsen: Fr. 261,000.—; Konkursamtliche Pfandschätzung inkl. Hotelmöbiliar: Fr. 200,000.—.

Ein Stück **Terrain im Bärenzengel** in der Gemeinde Weggis mit Quellen- und Leitungsrecht.

Katasterschätzung: Fr. 200.—; Grundpfandrechte: keine; Konkursamtliche Pfandschätzung: Fr. 1000.—.

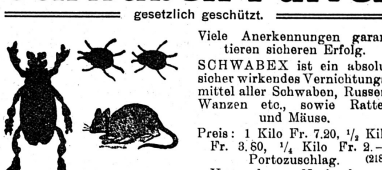
Die Liegenschaften I und II werden in Einzel- und Gesamtruf gebracht. Es findet nur eine Steigerung statt.

Das Hotel mit Sommer- und Winterbetrieb liegt direkt bei Station Kalbad der Vitznau-Rigibahn, 1440 Meter ü. M., mit prächtiger Aussicht auf See und Gebirge. Das Hotel enthält 44 Fremdenzimmer mit reichlichen Balkons und 80 Fremdenbetten, grosser Speisessaal, Salon, Musikzimmer, Billard, grosse Restaurationsterrasse, Passantenrestaurant (Rigistubli), Gartenrestaurant, elektrisches Licht, Zentralheizung, eigene Wasserversorgung etc.

Hotel und Pension sind bis 30. September 1917 verpachtet. Der Betrieb wurde auch während des Konkursverfahrens nie unterbrochen. Die Steigerungsbedingungen liegen beim unterzeichneten Konkursamt zur Einsicht auf, wo auch jede weitere Auskunft erteilt wird. Belüft Beschichtigung wende man sich an den Pächter **Alois Dahinden, Vater, Bellevue, Kalbad.**

Konkursamt Weggis.

Schwabex-Pulver
gesetzlich geschützt.



Viele Anerkennungen garantieren sicheren Erfolg. **SCHWABEX** ist ein absolut sicher wirkendes Vernichtungsmittel aller Schwaben, Ratten, Wanzen etc., sowie Ratten und Mäuse.

Preis: 1 Kilo Fr. 7.20, 1/2 Kilo Fr. 3.60, 1/4 Kilo Fr. 2.—, Portozuschlag. (2180)
Versand per Nachnahme.

J. Baumann, Obere Clusstrasse 1, St. Gallen.



Unsere neuzeitl. **Gross-Küchen** Betriebsmaschinen — **Anlagen** für **Hotels, Patisseries, Speiseshäuser, Anstalten**, selten infolge ihrer rationellen, sparsamen Arbeitsweise und fachtechnisch vollendeten Ausführung als vorbildlich. Angebote kostenlos und sofort.

Gebrüder Schwabenland * Zürich. (5175)

Propriétaire d'un bon hôtel en Suisse romande

cherche associé

célibataire, apportant soixante-dix à cent mille francs, pouvant profiter actuellement d'une vie large et confortable et en temps normal d'une situation florissante.

S'adresser sous chiffre **S. 2281 D.** au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle.**

MONTREUX P. 1789 M

A louer 2 hôtels-pensions meublés

60 et 30 lits. Situation centrale. Conditions avantageuses. S'adresser: **Agence Immobilière H. Veillard, Montreux.** 5127

ESCHER WYSS & Co
Zürich



**Eis-
und
Kühl-
Anlagen**



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

Seconde feuille Zweites Blatt

Ecole professionnelle

de la
Société Suisse des Hôteliers à Cour-Lausanne.
Fondée en 1892.

Ouverture des cours:

- Cours général professionnel, durée 8 mois, pour élèves internes du sexe masculin, ouverture 1^{er} Octobre;
 - Cours de cuisine, durée 4 mois, pour participants des deux sexes, ouverture 15 Septembre;
 - Cours supérieur (académie hôtelière) durée six mois, pour Messieurs et Dames, ouverture 15 Octobre.
- Pour renseignements et plans d'étude s'adresser à la

Direction de
l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

La suppression du dîner table d'hôte et l'introduction des repas à la carte

Par A. Anderegg, chef de cuisine.

Sous ce titre a paru un article dans la «Revue Suisse des Hôtels» du 30 Juin. Les idées y émises ont sans doute suscité des réflexions chez nos hôteliers et nos chefs de cuisine. Qu'il me soit donc permis de dire mon opinion à ce sujet dans ce journal.

En principe l'idée de remplacer le service de table d'hôte par le service à la carte mérite d'être prise en considération. En pratique cependant les opinions seront très diverses là-dessus, car le changement projeté signifie une rupture complète avec nos habitudes invétérées. Il ne faut pas oublier que les établissements hôteliers se divisent en des groupes très variés possédant chacun une clientèle spéciale qui a des exigences spéciales pour le service des repas.

L'article de l'hôtelier genevois peut être résumé à mon avis dans les deux principes suivants:

1^o Pour l'auteur de l'article la question des grands mangeurs est un facteur qui exige la disparition du service de table d'hôte qui devra être remplacé par le service à la carte.

2^o L'autre facteur réside dans le fait que le service de table d'hôte est plus onéreux que le service à la carte.

Lorsqu'il s'agit de résoudre une question quelconque il est très important de connaître toutes les opinions. Je me permettrai de présenter brièvement mes idées et mes appréciations à ce sujet.

Je suis parfaitement d'accord que le service de table d'hôte a ses inconvénients. Comme l'auteur de l'article précité le fait très bien ressortir, il convient trop aux personnes jouissant d'un appétit par trop grand. C'est un service des mets «à discrétion», en un mot c'est le service: «En veux-tu, en voilà». A mon avis cependant ce n'est pas un motif suffisant pour faire remplacer le service de table d'hôte par le service à la carte.

Je crois plutôt que le service de table d'hôte présente des inconvénients, parce que avec le système actuel des «tables séparées» il est mal compris. Il convenait très bien de dresser un grand plat pour 8 à 10 personnes du temps où l'on pouvait réunir les convives pour les repas à une longue table. Mais aujourd'hui cela n'est plus possible.

Tout en soutenant l'avis de supprimer un service «à discrétion», je crois cependant qu'il faut maintenir la table d'hôte en la plaçant sur les bases que j'exposerai dans la suite.

Voici les principes que je voudrais voir établis:

Un menu fixe est établi (lunch-dîner ou dîner-souper).

On sert le repas à de petites tables au fur et à mesure de l'arrivée des hôtes à la salle. Un garçon peut servir 3 ou 4 tables (1 à 3 personnes par table) ou 2 tables (4 à 5 personnes par table).

Chaque table a ses plats particuliers.

Par exemple le garçon No. 1 a pour son service: Table 1 avec 2 personnes, table 2 avec 3 personnes, table 3 avec 1 personne, table 4 avec 2 personnes. A la cuisine on dressera pour ce garçon la volaille ou le poisson en rationnant comme suit: deux, trois, une, deux rations, c'est-à-dire exactement autant de rations qu'il a de clients à servir. Les convives pourront arriver une demi-heure, même une heure après le commencement du service, peu importe, puisque la ration étant réservée, le dressage se fera au moment de l'arrivée du client.

Le rationnement devra se faire sur la base d'une entente intervenue entre la direction et le chef de cuisine. Quant au supplément pour les gloutons il sera payé à part, comme on paie dans un tea-room lorsqu'on veut se gaver de petits-gâteaux.

Voilà, me semble-t-il, un genre de service de «table d'hôte rationnel». Je ne cache pas que son exécution demande un personnel plus fort qu'on ne le rencontre d'habitude. Il y a encore une autre façon de procéder à une «simplification» du service de table d'hôte. J'entends le «service anglais» que doivent connaître tous les hôteliers et tous les professionnels ayant eu l'occasion de travailler en Angleterre.

Au coup de midi tout est prêt dans la cuisine. La clientèle vient prendre ses repas dans la salle de midi à 2 heures. A la cuisine tous les mets, à l'exception des grosses pièces de boucherie et des volailles, sont cuits et préparés par portions d'une personne. On les tient au chaud sur une table chaude, le «hot-plate», à l'office. Un garçon arrive à l'office en tendant une assiette aux cuisiniers de service et en annonçant: «Un poisson». Aussitôt une tranche de poisson, une pomme nature, un peu de sauce sont dressés sur l'assiette et le garçon part en courant pour servir son client. S'il demande un rôti ou une grosse pièce, voilà le trancheur qui coupe le morceau demandé, place sur l'assiette le morceau de roastbeef ou l'aile ou la cuisse de poulet, un peu de jus, du «Yorkshire Pudding» ou des «chips» pour flanquer le morceau de viande, et le garçon va servir. Il en est ainsi pour tous les mets. En un mot, c'est le service direct sur l'assiette. N'est-il pas simple et rationnel?

Pour éviter des malentendus je dirai qu'à la table chaude un cuisinier s'occupe de servir le potage et les légumes, un second sert le poisson et les entrées, tandis qu'un troisième s'occupe des tranches de viande. Tout se passe à merveille, il suffit que les hommes chargés de ce service n'entretiennent aucune conversation qui puisse les distraire. Le «business», et rien d'autre, doit être la préoccupation du personnel aux tables chaudes, car là il s'agit d'être expéditif pour le dressage et pour le service des garçons.

Naturellement l'installation de nos cuisines laisserait bien à désirer pour l'installation du service à l'anglaise. Ce système peut être pratiqué lorsque les cuisines se trouvent situées au même étage que les salles à manger et n'en sont séparées que par l'office. Par

contre pour toutes autres installations il faudrait établir des tables chaudes avec bassins d'eau chaude dans les offices de service reliés avec les salles à manger.

Ce service des tables chaudes signifie vraiment une amélioration notable pour un service rationnel.

Comme on le voit, chaque système pratiqué a ses avantages et ses inconvénients. Il ne faut pas croire que je sois un chef réfractaire contre le service à la carte, loin de là. Lorsque j'ai travaillé dans des hôtels où l'on pratiquait à la fois le service de table d'hôte et le service à la carte, j'ai toujours préféré le service à la carte, c'est un travail qui n'exige pas de grande mise en place, mais du savoir faire, de l'initiative, de l'agilité et qui est autrement intéressant pour un chef de cuisine et pour ses subordonnés que le service de table d'hôte.

Il s'agit maintenant de résoudre la seconde question: Le service de table d'hôte est-il pour l'hôtelier plus onéreux que le service à la carte? Ici je réponds par un non catégorique. Au contraire le service de table d'hôte avec nos menus actuels est tout ce qu'il y a de plus économique, en tant que, bien entendu, un hôtel possède à la tête de la cuisine un chef capable et qui sait disposer avec tact des marchandises qui lui sont confiées.

Lorsqu'avec nos menus actuels un chef ayant de bonnes notions de l'art culinaire, de «bons principes», sait à temps exactement le nombre de couverts à servir, il peut préparer et faire servir un dîner table d'hôte sans gaschis et sans perte quelconque. Une fois le repas terminé, il ne doit rien ou presque rien rester comme dessert.

Que veut-on de plus économique que ce service? Naturellement je conviens que le service à la carte rapporte plus financièrement, mais pour bien des hôtels la question de pouvoir adapter une «carte du jour» présente des difficultés énormes, et une autre question est celle de savoir ce qu'on fera des restes. Le service «à la carte» convient parfaitement dans les restaurants et les grands hôtels de luxe, mais cette catégorie ne représente pas même un dixième du nombre des hôtels en Suisse. Si l'on se rend exactement compte de tout l'assortiment de marchandises qu'il faut avoir à disposition pour le service à la carte, si l'on réfléchit à ce qui devra advenir de tous les articles qui, faute de consommation, resteront en souffrance, il faut bien conclure que, tout en rapportant davantage que le service de table d'hôte, le service à la carte est bien plus onéreux.

Concluons. Pour résoudre la question de savoir quel service doit être adopté nous dirons ce qui suit:

Une solution en principe n'est pas possible. Chaque maison doit adopter le service qui convient le mieux à sa clientèle. A présent que les hôtels sont répartis en catégories suivant les prix minima (Catégorie A 14 fr., B 12 fr., C 11 fr., D 9.50 fr., etc.) fixés pour chaque groupe, ce qui convient le mieux, c'est d'élaborer des menus types. Il sera intéressant de fixer pour chacune des catégories citées plus haut les bases pour taxer les dépenses de cuisine et le taux de la recette à réaliser par jour et par tête. On pourra ainsi facilement établir les calculs pour le service de table d'hôte et le service à la carte concernant le prix de revient de chaque plat, le rendement de cuisine, le gaspillage, etc. Dans les établissements où on ne donne pas au chef les moyens pour établir ces calculs et pour se contrôler ainsi lui-même, il n'a aucune idée du rendement et les résultats ne seront jamais que médiocres.

Pour mon compte personnel j'inscris sur le livre «Relevé des dépenses» que j'ai fait éditer à l'usage des hôteliers et des chefs de

cuisine, toutes les dépenses journalières de cuisine, je les compare avec les recettes approximatives et je me rends compte de cette manière si je me trouve dans la bonne voie. Ce travail n'exige qu'un petit quart d'heure chaque soir. Je suis persuadé qu'à la longue tout chef de cuisine sérieux prendra de l'intérêt à établir cette petite statistique financière de cuisine.

Comme M. Mennet à Berne, une capacité éminente en matière de cuisine, l'a dit à plusieurs reprises, les hôteliers ont tout intérêt à intéresser les chefs de leurs établissements non par la remise d'actions sans valeur, mais en leur accordant un petit tantième sur les bénéfices réalisés dans la cuisine par leur propre travail.

En terminant cet article j'exprime l'espoir que l'on ne lui en voudra pas s'il est en opposition sur plusieurs points avec le travail publié dans le numéro du 30 Juin; j'estime que du choc de plusieurs idées seulement jaillit la lumière.

Bois de chauffage.

Le Conseil fédéral a pris en date du 14 Juillet un arrêté concernant l'approvisionnement du pays en bois de feu.

Cet arrêté autorise le Département suisse de l'intérieur à prendre toutes les mesures et dispositions paraissant nécessaires pour l'approvisionnement du pays en bois à brûler. Il peut prescrire aux cantons qui sont en état de fournir du bois à brûler les quantités de ce bois qu'ils ont à livrer aux cantons qui en manquent.

Les cantons sont autorisés, de leur côté, à exiger des propriétaires de forêt la livraison de la part du bois de chauffage qui leur incombe.

Il peut ordonner l'inventaire et le séquestre de bois abattus pour le chauffage; exproprier en faveur d'autres cantons la marchandise séquestrée et prendre des mesures pour qu'elle soit employée convenablement.

Le commerce du bois de feu est soumis à la surveillance du Département suisse de l'intérieur, qui peut édicter des prescriptions spéciales sur la répartition et l'emploi de ce bois, et ordonner l'annulation de contrats de livraison de bois à brûler, en particulier s'ils sont contrairement à une répartition et à un emploi convenables de ce bois.

Le Département est autorisé à fixer des prix maxima pour le bois à brûler; il peut déléguer tout ou partie de cette compétence aux autorités cantonales.

Les prix maxima font aussi règle pour les contrats qui ont été conclus, mais non exécutés par les deux parties avant la fixation de ces prix.

Les Gouvernements cantonaux ont le droit d'ordonner l'inventaire et le séquestre de bois abattus pour le chauffage, d'exproprier la marchandise séquestrée et d'en régler convenablement l'emploi. Ils peuvent, en dérogation aux dispositions de leurs législations forestières, autoriser et ordonner des coupes extraordinaires, à condition d'édicter les prescriptions nécessaires de protection et de créer des caisses forestières de réserve avec l'excédent des recettes. Ils peuvent aussi, en dérogation aux prescriptions légales existantes relatives aux temps de l'abatage, autoriser et exiger des coupes, ainsi qu'admettre tout mode de vente du bois de chauffage.

Ils sont autorisés à réquisitionner pour l'abatage et le façonnage du bois de chauffage les personnes domiciliées sur leur territoire

qui sont aptes à ces travaux, ainsi que les at-
taches nécessaires pour le transport du bois et
ils peuvent déléguer ces compétences aux com-
munes et autres corporations publiques de
leur territoire.

L'inspection suisse des forêts est désignée
comme Office central fédéral de surveillance
et de répartition entre les différents cantons.

Le Département dont relève le service
forestier fonctionne dans chaque canton
comme Office central cantonal. Il peut dél-
guer ces pouvoirs à son inspection cantonale
des forêts.

Suivent les pénalités qui vont jusqu'à
20,000 francs d'amende ou l'emprisonnement
jusqu'à 3 mois.

Approvisionnement des automobiles.

Le Conseil fédéral a pris un arrêté con-
cernant la fourniture d'essence pour les vé-
hicules automobiles, entrant en vigueur le
1^{er} Août 1917. Cet arrêté dispose entre autres
que l'utilisation des véhicules mus à l'aide
d'essence n'est permise qu'aux personnes en
possession d'une autorisation cantonale de
circulation et d'une carte d'essence. Seule
l'essence désignée sur la carte délivrée par
la division des marchandises peut être utilisée
par ces véhicules. En vue de l'attribution de
l'essence, les véhicules automobiles sont ré-
partis suivant leur importance entre les quatre
catégories suivantes:

Catégorie I. — A. Véhicules automobiles
des administrations fédérales, cantonales et
communales. — B. Véhicules automobiles qui,
en vertu d'une concession du Département
suisse des chemins de fer, servent au trans-
port de personnes et de marchandises d'après
un horaire établi. — C. Véhicules automobiles
pour les médecins, vétérinaires ou pour le
transport des malades.

Catégorie II. — Véhicules automobiles ser-
vant au transport de denrées alimentaires ou
de marchandises dans les industries et métiers
importants.

Catégorie III. — A. Véhicules automobiles
nécessaires au commerce et à l'industrie pour
le transport de personnes. — B. Véhicules
automobiles de louage.

Catégorie IV. — Véhicules automobiles ne
rentrant pas dans les catégories I à III.

La benzine et le benzol pour véhicules au-
tomobiles ne peuvent être délivrés que par
les personnes munies d'une autorisation de la
division des marchandises. Cette autorisation
sera accordée, dans la règle, aux négociants
en gros, bénéficiaires de contingents auprès
de la division précitée, aux garages et aux
ateliers de réparations pour véhicules au-
tomobiles.

La fourniture d'autres matières combus-
tibles pour les véhicules automobiles est
interdite.

La division des marchandises peut néan-
moins prescrire dans des cas particuliers la
fourniture d'autres produits, comme le pétrole
et l'alcool. Afin d'assurer l'alcool nécessaire,

la Régie des alcools est exonérée jusqu'à nou-
vel avis de l'obligation de délivrer de l'alcool
à brûler (art. 13 de la loi sur les alcools).

Le Département fédéral de l'Economie pu-
blique peut, suivant l'état des réserves d'es-
sence, prendre des mesures plus sévères et
abroger en tout ou en partie les présentes
prescriptions.

Petites Nouvelles

Territet. Nous lisons dans l'«Engadin Express»
que M. J. Cora, actuellement directeur de l'Hôtel
des Trois Couronnes à Vevey, a été appelé en
qualité de directeur du Grand Hôtel de Territet.

Chamonix. La Société hôtelière franco-suisse
(Chamonix-Palace et Hôtel Anglerie) réalise en
1916 un bénéfice de 82,200 frs. duquel furent cou-
verts les intérêts de l'emprunt hypothécaire ainsi
que la somme de 35,037 frs. représentant la perte
de l'exercice 1915. Ce résultat ne provient exclu-
sivement que de l'exploitation du Chamonix-Palace,
car les deux autres hôtels de la Société n'ont pas
été ouverts à cause des circonstances actuelles. Les
intérêts de l'emprunt hypothécaire s'élèvent à
1,750,000 frs., n'ont été servis que pour une
période de trois mois (1^{er} Octobre au 31 Dé-
cembre 1916), car par suite d'une réunion d'action-
naires, ayant eu lieu en 1914, ceux-ci s'engageaient
à accepter au lieu d'argent comptant, pour la somme
des intérêts échus jusqu'au 1^{er} Octobre 1916, des
actions privilégiées avec dividendes préférentiels
cumulés.

Lausanne. Le 19 Juillet après-midi a eu lieu
l'assemblée générale des actionnaires de la Société
du Lausanne-Palace, à laquelle ont assisté trente
actionnaires, représentant 2951 actions sur 4000.

M. Ch. Niess a donné connaissance du rapport du
Conseil d'administration. De ce rapport il résulte
que tous les comptes relatifs à l'entreprise sont
arrêtés, d'entente avec les entrepreneurs, dont la
bonne volonté mérite des remerciements. Le nou-
veau directeur, M. Steiner, entré en fonctions le
1^{er} Février, s'efforce d'augmenter les recettes et de
réduire les dépenses. Mais, pendant la durée de
la guerre, la situation des hôtels est bien difficile.
Nombre d'entre eux envisagent l'éventualité d'une
fermeture cet hiver. La direction du Lausanne-
Palace a pris des mesures qui assurent l'exploita-
tion de l'hôtel l'hiver prochain. M. Schmidt, dont
les fonctions de directeur du Palace ont cessé, le
31 Janvier 1917, ainsi que celles de M. F. R. P.
directeur du Richemont, réclame, pour résiliation,
une indemnité dont le Conseil d'administration lui
conteste le bien fondé. Les hôtels ont laissé un
bénéfice d'exploitation de 69,032 fr.: les immeubles
localisés ont produit 87,751 fr. L'exercice clos au
31 Janvier 1917 laisse un solde passif de 367,668 fr.
y compris le solde passif du précédent exercice.
16,572 fr. Les immeubles figurent au bilan pour
8,398,437 fr.: le mobilier pour 890,393 fr. Le ca-
pital-actions est de 22 millions, le capital-obliga-
tions de 15 millions, chiffre rond. Le bilan et les
comptes ont été approuvés. L'assemblée a également
unanimement, et sans discussion, autorisé le Conseil
à emprunter au mieux les sommes nécessaires pour
régler les comptes d'exploitation et d'entreprise.
11 s'agit d'une somme totale de 1,550,000 fr. La
Banque cantonale vaudoise, à l'appui bienveillant
de laquelle le rapport des contrôleurs rend un vif
hommage, fournira 300,000 fr. en espèces sur hypo-
thèque; un emprunt de 700,000 fr. sur hypothèque
en plus-value sera émis, et une somme de 550,000
francs sera payée sous forme de 1100 actions de
50 fr. libérées, ce qui portera le capital-actions de
2,2 millions à 2,750,000 fr., représenté par 5500
actions de 500 fr. et ce qui entraîne une modifica-
tion des statuts. On a profité de cette modification
pour réviser ces derniers sur plusieurs points de
détails dans le sens d'une simplification.

Directeur
Suisse, 43 ans, marié, sans en-
fant, parlant 6 langues et con-
naissant à fond tous les rouages
de l'hôtellerie, actuellement
Directeur d'un hôtel de tout
premier ordre sur le Lac Léman

cherche direction

seul ou avec femme très capable également, pour le
mois d'octobre ou époque à convenir. Meilleures ré-
férences, prétentions modestes.

Offres sous chiffre S. V. 2224 au Bureau des
annonces de la *Revue Suisse des Hôtels, Bâle*.

J. Burgisser, Desinfektion, Küsnacht b. Zürich
übernimmt die (2006)
Ausrottung von Schwabenkäfern, Wanzen, Mäusen, Motten, etc.
unter vertraglicher Garantie.
Zum Selbstbehalt versende bewährte Mittel zu bescheid. Preisen.
Referenzen und Zeugnisse aus allen Gegenden der Schweiz.

Besondere Gelegenheit. Dame sucht für
erskl. Schweizer Hotel mit ameri-
kanischer Klientel, grossen Zukunftsaussichten nach dem Kriege,
aktiven oder stillen Teilhaber.

Offerten erbeten unter Chiffre R. 2285 T. an die Annoncen-
Abteilung der *Schweizer Hotel-Revue*, Basel.

Von dieser Entkorkungsmaschine
„RAPID“
sind tausende im Gebrauch; sie
bewährt sich vor
allen anderen
Systemen als
die beste.

Preis
Fr. 12.—
netto.

Alleinverkauf bei
Gebr. Jtschner, Weinhandlung, Zürich
wo auch alle Reparaturen besorgt werden.

Grosse Gewinne
ohne Risiko
für Jedermann
bieten meine staatlich zugelas-
senen Prämienlose

Alle 2 Monate Ziehung:

140 grosse Treffer à 500,000
200 „ „ „ 250,000
100 „ „ „ 100,000
500 „ „ „ 50,000
1000 „ „ „ 20,000
Zahlreiche von 40,000, 20,000, 10,000, 5000, 1000.

Kleinsten Treffer Fr. 480
Auslosungsbüro - Gewinnplan
Prospect mit gewonnenen Gewin-
nen gratis u. versch. d. Schweiz.
Prämienlosungen unter
K. Ochsen, Basel, A. 34
Lothringstrasse 43.

2 Braupfannen
neu, prima Kupfer, inwendig rein
englisch verzinkt, mit Deckel aus
Eisenblech, ebenfalls englisch ver-
zinkt; Grösse 43 cm. breit, 54,5 cm.
lang, 14 cm. hoch, die Länge ist
auch die Griffe gemessen, fern:

1 neue Casserolle
aus prima Kupfer, inwendig rein
englisch verzinkt, ohne Deckel,
45 cm. Durchmesser, 35 cm. hoch.
Wir erbitten Offerten unter Chiffre
O. S. 2284 an die Annoncen-Abteil-
ung der *Schweizer Hotel-Revue*, Basel.

Personne sérieuse, âgée de 80
ans et connaissant les trois langues,
cherche pour le 1^{er} Août place de
repasseuse

dans bon hôtel ou pension, Indica-
tion du salaire et d'autres con-
ditions. Envoyer offres sous chiffre
O. F. 9590 à Orell Füssli
Publicité, Zurich. O. F. c. 3481 Z.

Mineralquelle
Eglisau

Stell' Eglisauer
auf den Tisch.
Denn es ist gut
& schweizerisch

Versandbüro in Zürich
Sturzenegger & Gasser
enthält in sämtl. Mineralwasser-Geschäften

Zur selbständigen Leitung eines erstklassigen Konzert-Kaffees in
deutscher Grossstadt wird vom Besitzer (Schweizer) ein im Fach er-
fahrener, tüchtiger und kautionsfähiger

Geschäftsführer
gesucht

eventuell mit Frau. Nur Referentien mit prima Referenzen mögen
sich melden. Salär und Gewinnbeteiligung. Offerten mit ausführ-
lichen Referenzen und Photo unter Chiffre P. 2256 G. an die
Annoncen-Abteilung der *Schweizer Hotel-Revue*, Basel.

Unsere verehrten Leser
find gebeten, die Inferenten unseres Blattes zu
berücksichtigen und sich bei Anfragen und Be-
stellungen stets auf die
Schweizer Hotel-Revue
zu beziehen.

Kaufe fortwährend grosse
und kleine Partien
Knochen

speziell von Sammlern und Händ-
lern, mehrere Wagons, zu höch-
sten Tagespreisen, gegen Kassa.
Knochenmühle Baar (Zug).

Gesucht für sofort
zur selbständigen Leitung einer
modern eingerichteten Pension von
15-20 Angestellten industrieller
Betriebe im Tessin, eine in der
Haushaltung erfahrene, seriöse

Dame
aus guter Familie. Beherrschung
der italienischen Sprache und Ver-
trautheit mit den technischen Ver-
hältnissen absolut erforderlich.
Ausführliche Offerten mit Zeug-
nissen, Bild und Angabe der bis-
herigen Tätigkeit, unter Chiffre
M. 6361, O. an Publicitas
A.-G., Lugano. 5190

Obst u. Gemüse
(frisches) liefern, am Vorabend
geerntet, franks ins Haus, die
**Grosskulturen La Barag-
gia, Arcena.** 2219
Tagesofferte auf Verlangen.

Saccharin
5129 offeriert P. 3945 L.
Saccharin-Depot
Studer, Mayer & Co., Luzern.

Handels-Gärtnerei Bender
St. Margrethen (Rheintal)
emphelt 2283
Bohnen, per Ko. 50 Rp.
Rübi, „Bund 20“
Kabis und Kohl 25 „

Location
d'hôtel.

La Municipalité de Bâle dé-
sire entrer en relations d'affaires
avec un bon tenancier pour l'af-
fermage de son nouvel hôtel. Bâti-
ment neuf, chauffage central,
12 chambres locatives, grand
salle attenant, eau, lumière élec-
trique, installations de bains. Seul
établissement communal. Gain as-
suré à preneur actif et sérieux.
S'adresser pour visiter au plus tôt
M. A. Suter, architecte, Bâle, qui
renseignera. 5132 P. 34941 L.

Kleines Hotel
in St. Gallen

altheimant, gut gelegen, hübs-
ches Restaurant, Gesellschafts-
salle, Hotelmöblier für 12 Zimmer,
wird mit komplettem Mobiliar ge-
sundheitshalber verkauft. Nä-
here Auskunft, unter Chiffre Nr. 585 an
Theophil Zollikofer & Cie.
St. Gallen, Bahnhofstrasse 2
(Uniplatz), Bureau für Liegen-
schaftsverkehr. P. 2731 G. 5133

Zu verkaufen:
4 Dutzend leinene, neue

Tischtücher
prima Qualität
Mass 160 x 160 cm., gez. H. R.
Offerten unter Chiffre A. B. 2287
an die Annoncen-Abteilung der
Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Servietten
in Leinen-Imitation
Schweizerische
Verlags-Druckerei
G. Böhm, Basel.

Stellen-Anzeiger N° 30

Offene Stellen * Emplois vacants

Gesucht für Hotel in Montreux ein sofortiger Elektriker ein-
Rotisseur und einen **Pâtissier**. Jahresstelle. Offerten
mit Zeugnis und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 1043

Küchenchef. Erstklassiges, grosses Hotel am Genfersee
sucht für Anfang Herbst, event. früher, einen in allen Zweigen,
besonders in Restauration, erfahrenen und mit den jetzigen
schwierigen Verhältnissen durchaus vertrauten, energischen und
sparsamen Chef. Gute Jahresstelle. Offerten mit Zeugnis, Kopie,
Photo und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 1044

Nachportier. Hotel Schweizerhof, Genf, sucht zum baldigen
Eintritt einen zuverlässigen, älteren Nachportier, der franz.
Sprache mächtig, Dienstzeit vom 9 Uhr abends bis 7 Uhr früh
Jahresstelle. Offerten mit Zeugnis, Kopie, Alter, Angabe, Bild
und Gehaltsansprüchen erbeten. (1037)

Restaurationskellner. Auf Ende September oder spä-
ter abends 1. Oktober sucht ein solches Bureau für ein
erstes, gut präsentierendes, sowie sprachkundigen Restau-
rationskellner mit gut guten Referenzen. — Photo erwünscht.
Chiffre 1045

Stellengesuche * Demandes de places

Bureau & Réception.

Bureauaufw. geachtet, Alters, 3 Sprachen, mit Bureau-
und sonstigem Hotelwesen vertraut, sucht Stelle. Eintritt
nach Belieben. Gute Referenzen. Chiffre 201

Bureauvolontär. Junger Kellner, ehem. Schüler der Hotel-
schule Lausanne, militärisch, sucht Stelle als Bureauvolon-
tär in erstklassigem Hotel der deutschen Schweiz. Geht Offerten
mit Angabe der Bedingungen. Chiffre 202

Chef de Réception-Kassier eines grossen, erstkl. Berg-
hotels, militärisch, mit prima Referenzen, sucht passende
Winter- oder Jahresstelle. Chiffre 314

Direktion. Hotelier, Schweizer, erfahren, sprachkundig,
auch tüchtiger Küchenchef, mit fachkundiger, kaufmännisch
schlichter Frau, sucht ab Sept. Direktion im In- oder Auslande.
Beziehende Angebote. Chiffre 250

Direktor eines grossen Berghotels (250 Betten) sucht passende
Winter- oder Jahresstelle. Würde auch Chef de réception.
Posten in grossen Wintersport-Hotel annehmen. Chiffre 294

Direktor. Schweizer, militärisch, sprach- und fachkundig,
mit prima Referenzen, sucht Saläre- oder Jahresstelle im In-
oder Ausland, event. als Sekretär-Kassier oder auch als Rempla-
çant. Offerten unter Chiffre Z. O. 9589 befördert die Annoncen-
Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Linmatweg 34. 567

Direktor-Chef de réception. Schweizer, durch im Fach
sprachkundig, militärisch, sucht Posten. Chiffre 313

Secrétaire, 23 ans, Grison, libre du service militaire, parlant
les trois langues nationales, dernièrement dans grand hôtel
la Suisse (italien), cherche à la suite. Certifiées et
bonnes références à disposition. Chiffre 305

Secrétaire, Suisse romand, vingt ans, parlant 3 langues,
libre du service militaire, cherche engagement en Suisse ou
à l'étranger. Instruction commerciale (Neuchâtel). Bonnes ré-
férences et certificats à disposition. Chiffre 304

Secrétaire-Cassier, bien au courant de la réception et
des travaux de bureau, 3 langues, cherche place de préférence
stable. Aiderait aussi maitresse de maison. Excellentes référen-
ces. Entrée à convenir. Chiffre 289

Sekretärin-Kassiererin, geachteten Alters, 3 Sprachen,
sucht Stelle. Gute Referenzen. Chiffre 290

Sekretärin-Stütze der Hausfrau. Arbeitsame Tochter,
der 3 Hauptsprachen mächtig, im Hauswesen gut bewandert,
(dipi. Haushaltungslehrerin), sucht Stellung in gutem Hause zur
weiteren Ausbildung im Hotel-Betrieb. Sehr bescheidene An-
sprüche. Chiffre 299

Sekretärvolontärstellung, vorzugsweise in Hotel oder
Sanatorium des Hochgebirges, sucht akademisch und kauf-
männisch gebildeter, junger Mann, 24 Jahre, gut präsentierend,
spricht und korrespondiert perfekt deutsch, französisch, englisch.
Vorkenntnisse im Spanischen. Daktilograph. Prima Referenzen.
Chiffre 298

Vertrauensposten. Schweizer, gegenwärtig als Chef de
réception in grossem Kurort tätig, sucht ab September
weiteren Vertrauensposten. Chiffre 287

Salle & Restaurant.

Barmaid, gewandte Mixierin, der 4 Hauptsprachen mächtig,
sucht Engagement event. auch als Buffet oder feine Service.
Prima Referenzen. Chiffre 298

Kellner, junger, intelligent, beider Sprachen mächtig, seine
Lehrzeit beendet, sucht Engagement. Chiffre 303

Kellnervolontär, junger Mann, der schon einige Zeit in
Hotels tätig war, sucht Stelle per sofort oder später. Chiffre 313

Maitre d'hôtel ou chef d'étage, Suisse française, 33 ans,
exempt du service militaire, parlant les langues, expérimenté,
ayant occupé places analogues en Suisse et à l'étranger, cherche
situation. Chiffre 308

Maitre d'hôtel, Suisse, libre du service militaire, connais-
sant 4 langues, cherche place pour de suite ou date à con-
venir. Chiffre 291

Oberkellner, Schweizer, im reifen Alter, sprachkundig und
oder Direction. Chiffre 292

Sealtotter (J.), sprachkundig, durchaus tüchtig im
Service, sucht Stelle auf 15. September. Gute Referenzen.
Chiffre 307

Serviertochter, mit kluger Praxis (für Service genügend
französisch), sucht Stelle in feinem Restaurant oder Café.
Prima Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 300

Cuisine & Office.

Chef de cuisine, tüchtiger, solider, sparsamer Koch,
pâtissierkundig, 50 Jahre alt, deutsch, französisch und
italienisch mächtig, z. Z. in Bundesstadt, sucht Stelle auf
einen 10. September oder später, auch als alleiniger
unter bescheidenen Ansprüchen. Chiffre 274

Chef de cuisine, 30 Jahre, verheiratet, mit prima Referen-
zen, sucht Engagement, am liebsten Jahresstelle (Internaten-
Hotel ausgeschlossen). Offerten an Emil Volker, Chef, Palace,
Hotel, Montana sur Siere. 254

Chef de cuisine, 40 Jahre, tüchtiger, solider Mann, mit
besten Referenzen, sucht Engagement zu baldigem Ein-
tritt in Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 298

Kochlehrling, sechsjähriger Junger, Deutschschweizer,
gesund, energiegelant, mit einjähriger fortgesetzter Konditionierung,
sucht auf Herbst in Genéve oder Lausanne Lehrstelle als Koch
in prima Hotel. Chiffre 295

Etagé & Lingerie.

Glätterin, selbständige, sucht Stelle. Sanatorium bevorzugt.
Chiffre 310

Zimmermädchen (zwei), gesetzten Alters, im Service ge-
wandt und sprachkundig, suchen Stellen in erstklassigen
Hotels. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Geht
Offerten an: Marie v. Welschlin, 65 Avenue de Rumine, Lau-
sanne. 305

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge, seriöser Mann, verheiratet, langjährige Zeug-
nisse, 3 Sprachen, sucht Stelle auf 1. Oktober. Jahresstelle
bevorzugt. Chiffre 283

Concierge, Engländer, 30 Jahre, durchaus sprachkundig,
mit nur ganz prima Zeugnisse und Referenzen, sucht Stelle
des In- und Auslandes, sucht ab September dauernde Stellung
in der Schweiz. Geht Offerten an P. T. Postfach 15038, St. Moritz
(Gardien). Chiffre 311

Concierge, gesetzter, sprachkundiger Mann, mit prima
Referenzen, sucht Jahresstelle auf nächsten Herbst eventuell
Saisonstelle auf den Winter. Chiffre 306

Conducteur, 25 Jahre, der drei Hauptsprachen mächtig,
sucht auf kommende Herbstsaison Stellung, event. als Portier.
Bevorzugt wird Lugano oder dessen Umgebung. Zeugnis-
kopie und Photo stehen zu Diensten. Chiffre 304

Portier-Conducteur, 25 Jahre, der drei Hauptsprachen
mächtig, sucht Stelle auf kommende Herbst- oder Winter-
saison, event. auch als Liftier. Bevorzugt Lugano oder dessen
Umgebung. Militärisch. Zeugnis- und Photo zu Diensten.
Chiffre 314

Portier-Conducteur, 33 Jahre, der 3 Hauptsprachen mä-
chtig, sucht Jahresstelle, event. als Portier. Chiffre 312

Liftier, Junge, 22 Jahre, 29 ans, spricht die drei Sprachen,
certificats de maisons de tout premier ordre, cherche engage-
ment. Sortir sous U. 3488 L. à Publicitas S.A., Lausanne. 121

Divers

Heizer und Machinist, tüchtiger, der auch alle Reparaturen
besorgt, sucht für sofort Stelle. Chiffre 286

Volontär, gesucht für Heisigen, intelligenten, fleissigen
(18 Jahre), mit zweijähriger Sekundarschulbildung, Stelle als
Hotelvolontär in gutes Haus der franz. Schweiz. Chiffre 276

Avis. Um unliebsame Verwech-
slungen, Reklamationen und
Verspätungen zu vermeiden, ersuchen
wir, bei Offerten die **genaue Angabe**
der Chiffre-Nummer nicht zu unterlassen.