

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 26 (1917)
Heft: 37

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: 24.05.2025

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

Schweizerischer Jahrgang
Vingti-sixième Année

Paraît tous les Samedis

INSERATE: Die einseitige Pettizelle oder deren Raum 30 Cts., für Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Pettizelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Portoausschlag): 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 (fraits 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.

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

Compte de chèques postaux No. V, 85.



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr Peter Mettler

Mitnhaber des Hotel Waldhaus in Arosa

am 11. Sept., im Alter von 66 Jahren, gestorben ist.

Indem wir Ihnen hiervon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:
Dr. O. Töndury.

Fachschule

des

Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Gegründet 1892.

Eröffnung der Kurse.

Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8 monatiger Dauer, für interne Zöglinge, Eröffnung am 1. Oktober;

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.

Pro memoria.

Die Inhaber von Sommerhotels werden hiemit ersucht, aus dem ihnen zum Gebrauch übermittelten

statistischen Heft betr. Fremdenfrequenz,

die für unser Zentralbureau bestimmte

Kopie der Rekapitulation

im Laufe dieses Monats einzusenden.

Das Zentralbureau.

Von den bis jetzt eingegangenen Kopien der Fremdenstatistik sind verschene Exemplare ohne Angabe der Bettenzahl und daher wertlos; wir ersuchen deshalb dringend, nicht zu vergessen, die Bettenzahl zu notieren.

Ungereimtheiten.

Seit die wirtschaftlichen Beklemmungen unseres Volkes in stets steigendem Masse zu nehmen, sei keine Woche vergeht, ohne dass neue Lebensmittel auf den Rationierungssatz gesetzt werden und selbst die Anhänger der Kriegsverlängerung, deren es leider auch in

unserem Lande übergenug gibt, ihre Enttäuschung über die unheilvollen Begleiterscheinungen dieser furchtbaren Tragödie nicht mehr verhehlen können, seit die Neutralen von der allgemeinen Not ebensowehr heimge sucht werden, wie die Kriegführenden, ist es für viele Zeitungsschreiber wiederum ein be liebtes Vergnügen geworden, mit mehr oder weniger gereimten Phrasen über die Hotelerie und das Wirtgewerbe loszuziehen. Bald klagt irgend ein honorarhungriger Zeilenfabrikant über die Anwesenheit so vieler Kriegsinternierter, die angeblich der einheimischen Bevölkerung den letzten Bissen vor dem Munde wegschnappen, bald wird der imaginäre Luxus, die Verschwendung in den Hotels zur Zielscheibe heftiger Angriffe gemacht, dann die Kohlennot als Beweggrund gewählt, um über die Hotelerie herfallen zu können, und handkehrum bezieht man die Hoteliers wieder der Ausbeutung, kurz jeder Vorwand erscheint gut genug, unserem notleidenden, vom Kriege schwer heimgesuchten Gewerbe etwas am Zeuge zu flicken. Hie und da, das darf man zur Ehre manches Korrespondenten wohl annehmen, sind diese Angriffe vielleicht der guten Absicht entsprungen, dem allgemeinen Wohle zu dienen und sie mögen daher ohne Kommentar hingenommen werden; meist beruhen sie aber auch auf so viel bösem Willen, Unkenntnis der Verhältnisse und falschen Voraussetzungen, dass die Fachpresse nicht umhin kann, sie im Interesse des Hotelierstandes etwas tiefer zu hängen. Denn schweigen hiesse hier zustimmen!

Erörtern wir nur kurz einige wenige Fälle! Die «St. Galler Volksstimme» widmete neulich der Interniertenfrage einen Leitartikel, in dem sie einige Uebelstände und Schattenseiten dieses Liebeswerkes behandelt und dabei nicht ganz zu Unrecht das Benehmen gewisser Offiziere und namentlich ihres weiblichen Anhangs mit scharfen Worten rügt. Dann aber spricht das Blatt von der grossen Heuchelei, die mit diesem humanitären Werke getrieben werde. Was z. B. die bürgerlichen Zeitungen vom Dankgefühl der Internierten, von Humanität und Selbstlosigkeit der Schweizer gefaselt, sei eitle traurige Phrase; die Internierten hätten uns für nichts zu danken, denn wenn wir die Sache beim rechten Namen nennen wollen, so sei das Ganze nichts weniger als eine edle, humanitäre Handlung, sondern ein ganz gewöhnliches Geschäft. Die Internierten der Zentralschweiz, des Berner Oberlandes und anderswo seien nichts anderes als Ausnützungssubjekte für die Hoteliers grossen und kleinen Kalibers. Was für gewöhnliche Gasthöfe und Pensionen die Soldaten, das seien für die feineren Hotels die Offiziere. Mit dem schweizerischen Edelmut und der Humanität aber sei es wieder einmal nicht weit her! Geschäft sei Geschäft, so dächten die Hoteliers und die Internierten bekämen es täglich zu spüren, dass sie in Ermangelung anderer Fremden gruppiert werden.

Soweit das St. Galler Blatt! Ist es Dummeheit oder Bosheit, was aus diesen Zeilen spricht? Wahrscheinlich das erstere, denn es ist nicht anzunehmen, dass ein anständiger Mensch aus Bosheit ein so edles Unternehmen in den Schmutz ziehen würde. Gegen die Dummeheit kämpfen aber selbst die Götter vergeblich an und so erübrigt es sich denn, dem Schreiber jenes Artikels vorzurechnen, welcher Nutzen aus der Aufnahme von Internierten für ein Hotel resultiert. Bei einiger Überlegung hätte er jedoch selbst erkennen dürfen, dass angesichts der enormen Teuerung bei Fr. 4—5 Pensionspreis der Gewinn äusserst gering sein muss, zumal die Aufwendungen an Wäsche, Feuerung und Bedienung die nor-

malen blieben. Im übrigen sind die wenigsten Internierten finanziell derart gestellt, dass es da etwas zu «rupfen» gäbe, wohl aber stellen manche unter ihnen Ansprüche, die weit über das hinausgehen, was ihnen nach den offiziellen Abmachungen rechtens zusteht. Ganz umsonst, das liegt wohl auf der Hand, kann allerdings die Hotelerie die 30,000 Internierten nicht verpflegen; allein von einem Geschäft, das diesen Namen wirklich verdient, kann dabei keine Rede sein und der Ignorant der «St. Galler Volksstimme» täte wirklich besser daran, seine Feder an einem Thema zu verderben, von dem er messen versteht als vom Interniertenwesen, dessen Verhältnisse ihm, nach seinen Ausführungen zu schliessen, gänzlich unbekannt sein müssen.

Eine kaum bessere Einsicht in die Lebensbedingungen der Hotelerie verrät des weitern ein gelegentlicher Mitarbeiter der «N. Z. Ztg.», der neulich in diesem angesehenen Blatt zur Heizungsfrage das Wort ergriff und dabei folgendes darlegte:

«Unter den vielen Fremden, die sich jetzt in der Schweiz befinden, gibt es eine Unmenge älterer Leute, Kranke und Gebrechliche, für welche eine gründliche Durchwärmung aller Wohnräume sowie die Benützung von warmem Bade- und Wasser oft eine Lebensfrage ist. Nun las ich bereits öfters, dass man beabsichtigt, im bevorstehenden Winter in allen Gasthöfen bloss die öffentlichen Räume heizen zu lassen, wogegen die Schlafzimmer ungeheizt bleiben sollen, und dass heisse Bäder nur zweimal in der Woche gestattet sein würden. Meine Erfahrung lehrt mich, dass in einer grossen Anzahl Städte im Winter eine Menge Hotels fast leer stehen, und die wenigen Gäste frieren, wobei die Direktoren auf Beschwerden meist antworten, dass die Kohlen fast unerschwinglich teuer seien und sie deshalb gezwungen wären, mit der Heizung möglichst zu sparen.»

Ich glaube nun, dass die Behörden gut täten, sowohl im Interesse der Allgemeinheit, wie auch der Fremden und Hoteliers, zu bestimmen, dass nur diejenigen Hotels ersten, zweiten und dritten Ranges, sowie auch die vielen Privatpensionen offen bleiben dürfen, welche nachweislich voll oder sagen wir drei Viertel voll besetzt sind, und denen dann auch gestattet sein sollte, den Heizungs- bzw. Warmwasserbetrieb vollauf und normal zu unterhalten. Alle übrigen Gasthäuser müssten dann schliessen und nur in dem Fall wieder eröffnet werden, wenn ein nachweisbares Bedürfnis darnach besteht. Dank einer solchen Verordnungs würde es nicht mehr vorkommen, dass eine grosse Menge Hotels für nur ganz wenige Fremden unsinnige Mengen kostbaren Brennmaterials verschwendet werden, oder ihre Gäste frieren liessen, weil eine normale Heizung ihnen zu teuer zu stehen käme.»

Dieser Vorschlag ist offenbar recht gut gemeint und es unterliegt gar keinem Zweifel, dass, wenn er befolgt würde, eine gewisse Ersparnis an Brennmaterial erzielt werden könnte, jedoch kaum in dem Maßstabe als sich der Verfasser vorstellen mag. Dagegen darf man diesen Auch-Volkswirtschaftler doch vielleicht nebenbei fragen, ob es wirtschaftlich und moralisch gerechtfertigt wäre, wegen einer kaum ins Gewicht fallenden Besserung der Kohlenkrise einer ganzen Anzahl Hoteliers ihren letzten schmalen Verdienst zu nehmen, sie quasi auf Pfister zu setzen? Müsste nicht der Staat alle diese Geschäfte im Verhältnis ihrer wirtschaftlichen Einbuße schadloß halten oder auf welche Art sollen sie entschädigt werden? Steht nicht der Grundsatz der Gewerbefreiheit einer so ausserordentlich drakonischen Massregel direkt im Wege, jener Gewerbefreiheit, die man so gerne ins Treffen führt, wenn es gilt, die Ausdehnung der Bedürfnisklausel auf das Hotelgewerbe zu verhindern? Selbst aber zugegeben, auf diesem Wege wäre eine erkleckliche Ersparnis an Kohlen möglich, glaubt wirklich jemand, dieser momentane Vorteil würde die schweren Schäden aufwiegen, die durch Schliessung vieler Betriebe der Hotelerie und damit dem

Reiseverkehr zugefügt würden? Nein, das Mittel, das uns da vorgeschlagen wird, scheint uns völlig untauglich, erstlich in Betracht gezogen zu werden und gemäss dem Grundsatz, von zwei Uebeln stets das Kleinere zu wählen, erklären wir hiemit kategorisch, dass die Hotelerie auf diese zweifelhafte Lösung niemals eingehen wird. Da müsste denn doch die Kohlenfrage vorher auf dem Wege strikter und gleichmässiger Rationierung geregelt werden, wobei jeder einzelne Bezugsberechtigte nur das ihm rechtlich zustehende Quantum erhielte. Solange es aber noch jedem Gutbemittelten möglich ist, sich zu hohen Preisen über seinen Bedarf hinaus mit Brennmaterialien zu versehen, wie es in den Kreisen der obern Zehntausend an der Tagesordnung ist, ohne dass die Behörden einschreiten, so lange, sagen wir, kann die Hotelerie nicht Hand bieten zu einer Massnahme, deren Konsequenz eine schwere, später kaum wieder gutzumachende Schädigung ihrer eigenen Interessen wäre.

Eine ungewöhnlich scharfe Attacke auf die Hotelindustrie leistete sich unterm 23. August abhin ferner Herr M. G. de Reynold, Genf. Dieser Herr, eine anerkannte Autorität auf dem Gebiete der Volkswirtschaft, hatte am 15. und 16. August im «Journal de Genève» unter dem Titel: *Regardons l'avenir en face!* zwei ausgezeichnete, sachlich unanfechtbare Artikel über die allgemeine wirtschaftliche Lage, die Lebensmittelfrage etc. veröffentlicht, worauf ihm aus dem Leserkreis verschiedene Zustimmungserklärungen zugefingen, von denen sich eine über angebliche Auswüchse im Hotelwesen beklagt und die nun Herr de Reynold, mit einem ziemlich aggressiven Kommentar versehen, in dem genannten Genfer Blatte publiziert. — Da der Inhalt durch eine Übertragung ins Deutsche sachlich und formell ledigen könnte, uns aber an einer getreuen Wiedergabe gelegen ist, setzen wir die Publikation in ihrem französischen Text hierher. Herr de Reynold schreibt:

«Les deux articles que nous avons publiés le 15 et le 16 de ce mois nous ont valu un certain nombre de lettres intéressantes et qui prouvent combien l'opinion se rend compte du danger, et est par conséquent préparée à tous les sacrifices. Plusieurs de nos correspondants ne laissent point de signaler de graves abus auxquels il serait temps de porter énergiquement remède, si l'on ne veut pas que notre peuple en souffre tout entier: il y a là une criante injustice et un manque de dignité inconcevable. Nous, Suisses, sommes près à tous les sacrifices d'ordre matériel qu'on nous demandera, mais à la condition que les parasites soient traités de la même façon que nous. Nous n'avons droit par mois qu'à 200 grammes de beurre et 500 grammes de sucre, — sans compter le reste: eux, dans chaque crémèrie et dans chaque hall de l'hôtel, trouvent à quelque heure du jour et de la nuit que ce soit, tout ce qui nous est défendu.»

«Notre correspondant nous signale un «palace» où pour deux francs on a un litre de chocolat avec des gâteaux et de la crème à discrétion. Un autre «palace» aurait dans ses caves plusieurs milliers de kilos de beurre, plusieurs dizaines de milliers d'œufs en réserve, etc., qui lui auraient valu une amende, pour lui légère, mais n'aurait jamais été confisqués. Sans compter son stock de charbon. Et il ne serait pas le seul de son espèce. L'industrie hôtelière, comme toutes nos industries, a le droit de vivre et d'être protégée, aidée même, là où sa ruine entraînerait celle de populations entières. Mais à son rang et selon la place qu'elle occupe dans notre vie nationale. En tout cas, elle n'a droit à aucun privilège. Si des abus existent nous exigeons qu'on les supprime et qu'on agisse avec énergie. Il serait intolérable que, dans nos villes, de pauvres ouvriers, dont le travail est socialement et moralement d'un ordre supérieur

à celui de beaucoup d'autres, ne mangent pas à leur faim; que nos soldats à la frontière soient restreindre leur ordinaire que nos paysans soient obligés de subir les prix maxima et le séquestre des céréales, — tout cela pour que des juifs allemands ou des exotiques, des affairistes en plastron ou des femmes à gros diamants, puissent soigner leurs nerfs endommagés et gagner une livre tous les trois jours.

Au-dessus des intérêts d'une corporation, il y a l'intérêt général. Les foyers avant les hôtels, les Suisses avant les étrangers!

Ganz einverstanden! Ueber dem Interesse des Einzelnen steht das allgemeine Wohl, darüber sind sicherlich alle Schweizer einer Meinung. Aber vor allem Gerechtigkeit auch für die Hotellerie! Mit vagen Behauptungen und Uebertreibungen ist der angebliche Tafelluxus der Hotelkundschaft noch lange nicht bewiesen und wir wagen es, solchen Behauptungen die Gegenbehauptung entgegenzustellen, daß heute selbst in den Grosshotels einfacher und dürftiger gefaltet wird als in manchem reichen Privathaus. Die bundesrätliche Verordnung über die Einschränkung der Lebenshaltung hat hier dem Hotel Schranken gezogen, die, wie das Verbot mehrerer Fleischgänge pro Mahlzeit, für den Privathaushalt nicht existieren, und auch hinsichtlich der Eier, Käse, Butter und Zucker sind Vorschriften aufgestellt, die jeglichen Missbrauch, jede Verschwendung ausschliessen, ganz abgesehen davon, dass die allgemein vorgesehene Kontrolle nur im Gastgewerbe ausgeübt wird, während man die zahlreichen Munitionslieferanten, Lebensmittelwucherer und andere Kriegsspekulanten, die heute bis über den Gürtel im Golde schwimmen, wohlweislich verschont.

Die Hotellerie darf ferner für sich in Anspruch nehmen, zu allererst auf notwendig werdende Sparmassnahmen hingewiesen zu haben, und unser Blatt war, nebenbei gesagt, das erste Organ, das kurz nach Kriegsausbruch schon der Einschränkung im Verbrauch der wichtigsten Bedarfsartikel das Wort redete. Damals wurden wir zwar allseitig ausgelacht; aber unsere Voraussicht hat sich seit her bewährt und man darf auch sagen, dass die Grosszahl der Hotels zur einfachen Küche, der sogenannten Kriegsküche, übergegangen war, lange bevor die bundesrätliche Verordnung über die Einschränkung der Lebenshaltung uns beschert wurde. Dass es auch im Hotelierstande schwarze Schafe gibt, kann natürlich nicht bestritten werden, und dass einzelne Hotels Vorräte anlegten, die ihren ordentlichen Bedarf übersteigen, wie ihren Gästen unerlaubte Extravaganzen gestatten, ist ebenfalls Tatsache. Nur bilden diese Fälle ganz vereinzelte Ausnahmen und es ist übertrieben, hier zu generalisieren, wie es Herr de Reynold tut. Die Gerechtigkeit erfordert auch, dass man für die Versorgung der Hotels, mit ihren eigenartigen Existenzbedingungen, einen ganz anderen Maßstab zugrunde legt, als für das Privathaus, das sich von einem Tag zum andern mit allem Nötigen versehen kann. Das Hotel muss auf Wochen, manchmal auf Monate hinaus versorgt sein, wenn es seinen Betrieb auf der Höhe erhalten soll; es kann nicht — um dieses Bild zu gebrauchen — von der Hand in den Mund leben. Und wenn auch Tausende von Kilos Butter und Hunderttausende Eier selbst für ein Grosshotel das Zulässige an Vorräten übersteigen, so muss doch dem Hotel zu seiner Versorgung ein breiter Spielraum gelassen werden, wenn es seiner Aufgabe nachkommen soll.

Wir wiederholen, das Hamstern gehört in der Hotellerie zu den Ausnahmen, die Hotelmahlzeiten bewegen sich durchwegs innerhalb der vom Bundesrat aufgestellten Grenzen, von parasitärer Schmarotzerei kann keineswegs die Rede sein, wohl aber hat sich die Hotellerie seit Kriegsausbruch möglichst Sparmalkheit und Einschränkung beflissigt. Jedenfalls hat die Volksversorgung durch die Hotellerie weder eine direkte noch indirekte Einbusse erlitten, denn wegen der wenigen Fremden, die heute noch im Lande sind, wurde dem Volke auch nicht ein Bissen entzogen; dagegen erfordert die Gerechtigkeit, den Grund der heutigen Ernährungsschwierigkeiten dort zu suchen, wo er liegt, beim Wucher und Schleichhandel, bei den Schiebern und dem Schmuggel, alles Ursachen, die nachgerade beängstigende Proportionen aufweisen und zum Aufsehen geben. Hier und vor allem hier sollten die Behörden einmal zum Rechten sehen, denn hier tut Abhilfe wirklich Not!

Wirtschaftliche Massnahmen.

Zur Einführung der Brotkarte.

Das schweizerische Militärdepartement ersucht die Kantonsregierungen, die Brotkartenstellen der Kantone und der Gemeinden unverzüglich zu bestellen. Die kantonalen Brotkartenstellen haben sofort ein Verzeichnis der auf ihrem Gebiete sich befindenden Bäckereien, Patisseries, Biskuits- und Zwiebackfabriken etc. anzulegen. Die Abgabe der Brotkarten an die Bevölkerung darf nicht vor dem 24. September beginnen und muss am 29. September beendet sein. Die Gemeinden müssen die Zahl der zum Bezuge von Brot- und Mehlkarten Berechtigten ermitteln. Brotkarten sollen abgegeben werden der schweizerischen Bevölkerung, die ihren rechtlichen Wohnsitz in der Gemeinde hat; den Personen, die im Wohnsitzregister eingetragen sind, die aber in der Schweiz reisen; den in Hotels oder Pensionen wohnenden Ausländern, die im Wohnsitzregister eingetragen oder im Besitze einer Aufenthaltsbewilligung

sind; den diplomatischen Funktionären, Konsuln und dem akkreditierten Personal derselben, und endlich den in der Gemeinde sich aufhaltenden Kriegsinternierten. Was die Zusatzkarten anbetrifft, so kann schon jetzt gesagt werden, dass die Personen mit bescheidenem Einkommen die zum Bezuge von Brot zum herabgesetzten Preise berechtigt sind, ohne Ausnahme dieser Begünstigung teilhaftig werden. Spezielle Instruktionen über die erforderlichen Bedingungen zur Zuwendung von Zusatzkarten an Schwerarbeiter werden später folgen. Das Militärdepartement verlangt des Bestimmtesten, dass die Kontrollen genau und zuverlässig erstellt und nachgeführt werden.

Die neuen Taxzuschläge der Bundesbahnen.

In dem Bericht der Generaldirektion der Bundesbahnen an den Verwaltungsrat werden folgende Massnahmen in bezug auf die Taxzuschläge vorgeschlagen:

I. Personenverkehr.

A. Allgemeiner Verkehr.

Die Ausgabe der Hin- und Rückfahrtsbillette wird bis auf weiteres sistiert. Auf den einfachen Billetten werden folgende Zuschläge erhoben:

- a) auf Fahrgeldbeträgen bis 95 Cts. 5 Cts.;
- b) auf Fahrgeldbeträgen von Fr. 1.— und mehr für jeden ganzen Franken 10 Cts.

Für die Benützung der gemäss Fahrplan zuschlagspflichtigen Schnellzüge werden folgende Zuschläge erhoben:

	Klasse: I. II. III.		
	Fr.	Fr.	Fr.
1. Zone 1—100 Km.	2.—	1.50	1.—
2. Zone 101—200 Km.	3.—	2.25	1.50
3. Zone über 200 Km.	4.—	3.—	2.—

B. Feste Lust- und Rundfahrtsbillette, zusammenstellbare Billette.

Die Ausgabe dieser Billette wird bis auf weiteres sistiert.

C. Gesellschafts- und Schulfahrtsbillette.

Die Ausgabe dieser Billette bleibt auf den Bundesbahnen bis auf weiteres sistiert.

D. Generalabonnements.

Auf den gemäss Bundesratsbeschluss vom 28. Juli 1917 noch zur Ausgabe gelangenden dreimonatigen Generalabonnements wird ein höherer als der bisherige Zuschlag von 20% nicht erhoben. Dagegen werden diese Abonnements nur zur Fahrt in den gewöhnlichen Personenzügen anerkannt. Bei Benützung der zuschlagspflichtigen Schnellzüge ist der für den gewöhnlichen Verkehr festgesetzte Schnellzugzuschlag zu entrichten. Es werden indessen auch feste monatliche Zusatzkarten für die Benützung der Schnellzüge mit folgenden Preisen aufgelegt:

	I. Kl.	II. Kl.	III. Kl.
Franken	40.—	30.—	20.—

Angebrochene Monate sind als ganze Monate zu zählen.

E. Streckenabonnements.

Für Abonnements des allgemeinen Verkehrs wird auf den tarifgemässen Taxen ein Zuschlag von 50 Prozent erhoben, für Schülerabonnements und Arbeiterabonnements, wie bisher, ein solcher von 20 Prozent. In zuschlagspflichtigen Schnellzügen gelten alle Streckenabonnements nur noch bei Entrichtung des für den gewöhnlichen Verkehr festgesetzten Schnellzugzuschlages. Es werden jedoch monatliche Zusatzkarten für die Benützung der Schnellzüge aufgelegt, wobei der Zuschlag mit 20 Prozent der um den Kriegszuschlag erhöhten tarifgemässen Taxen berechnet wird.

II. Gepäck und Expressgut.

Für diesen Verkehr wird die jetzt gültige Grundtaxe von 6 Cts. pro 100 Kilo und pro Kilometer beibehalten, dagegen die Mindesttaxe pro Sendung einheitlich auf 50 Cts. festgesetzt.

V. Lebende Tiere.

Für diese Transporte wird auf den tarifgemässen Taxen für Einzelsendungen ein Zuschlag von 40 Prozent erhoben. Die Taxen für Wagenladungen werden so geordnet, dass für jedes verladene Stück eine gegenüber den Ansätzen für Einzelsendungen angemessen reduzierte Taxe bezahlt wird.

Als Minimaltaxen pro Sendung werden folgende Ansätze berechnet:

Für die I. Klasse (Pferde usw.) 4 Fr.; für die II. Klasse (Ochsen, Kühe usw.) 3 Fr.; für die III. und IV. Klasse (Kälber, Schweine, Schafe, Ziegen usw.) 50 Cts.

VI. Militärtransporte.

Beordnung gemäss den dem Eisenbahndepartement gemachten Vorschlägen.

VII. Güterverkehr.

Hiefür werden nach Tarifklassen und Entfernungen abgestufte neue Taxzuschläge eingeführt.

VIII. Fahrbegünstigungen.

Die Generaldirektion sei zu ermächtigen, hinsichtlich der Fahrbegünstigungen für das Personal die folgenden vorübergehenden Massnahmen zu treffen:

a) Beamtenbillette.

Auf den Beamtenbillettaxen wird ein Zuschlag von 20% berechnet. Für die Benützung der zuschlagspflichtigen Schnellzüge wird der volle Schnellzugzuschlag erhoben, und zwar auch für bereits ausgegebene Billette. Für Beamten-Streckenabonnements kommt der 20prozentige Kriegszuschlag und bei Benützung zuschlagspflichtiger Schnellzüge der volle Schnellzugzuschlag zur Erhebung.

b) Freifahrtsweise für einzelne Fahrten.

1. Die Gültigkeitsdauer aller nach dem 30. September 1917 zur Ausgabe gelangenden Freifahrtscheine wird von drei auf zwei Monate herabgesetzt.

2. Vom 15. Oktober 1917 hinweg ist bei Benützung der zuschlagspflichtigen Schnellzüge mit Freifahrtscheinen der volle Schnellzugzuschlag zu entrichten.

3. Die dem Personal nach Massgabe der reglementarischen Vorschriften in einem Kalenderjahre gewährte Anzahl Freifahrtscheine wird, soweit sich die Begünstigung auf mehr als einen Schein erstreckt, vom 1. Januar 1918 an auf die Hälfte herabgesetzt. Vom gleichen Zeitpunkte hinweg wird im Austausch mit fremden Verwaltungen an Beamte, Angestellte und Arbeiter, sowie an deren Familienglieder pro bezugsberechtigter Person gegenbelegt nur noch je ein Freifahrtschein abgegeben.

Für den gesamten Personen-, Gepäck-, Expressgut-, Tier- und Güterverkehr schätzt die Generaldirektion die aus den vorgeschlagenen Massnahmen resultierende Mehreinnahme günstigstenfalls auf 39,050,000 Fr. gegenüber dem tarifmässigen auf 24,000,000 Fr. gegenüber dem jetzigen Zustande.

(Zürcher Post.)

Die Obst- und Gemüse-Produktions-Vermittlung durch den Schweizer Obst- und Gemüse-Produzenten-Verband.

Wie bereits der Tagespresse zu entnehmen war, ist kürzlich ein schweizerischer Obst- und Gemüse-Produzenten-Verband in Uster gegründet worden, um den schweizerischen Obst- und Gemüsebau allseitig zu fördern und zu heben, vor allem aber auch die Produktenvermittlung und dessen Austausch für die Grosskonsumenten, d. h. vor allem für das Hotel- und Wirtgewerbe, sowie für die Pensionen und Institute, aber auch für die Bäckereien und Konditoreien etc. an die Hand zu nehmen und zu organisieren. Eine Vertrauensmännerversammlung, welche am 25. August im Du Pont in Zürich getagt hatte, hat in der Sache definitiv beschlossen, in Zürich eine Zentralstelle zu diesem Zweck zu schaffen, um das Angebot und die Nachfrage in diesen Produkten zu vermitteln. Im fernern soll ein Fach- und Offertenblatt herausgegeben werden, um Produzenten, Konsumenten und Handelsfirmen von Obst und Gemüse über den Handels- und Marktstand im schweizerischen Obst- und Gemüsebau zu unterrichten und aufzuklären. Der Verband als solcher bezweckt nicht, wie z. B. die Aktiengesellschaften oder auch viele andere industrielle Genossenschaften, durch diese Vereinigung Dividenden herauszuschlagen, im Gegenteil, wenn eventuell kleine Überschüsse durch die Produktenvermittlung erzielt werden könnten, so würden solche zum Ausbau der Organisation, zur Förderung und Hebung des schweizerischen Obst-, Gemüse- und Gartenbaues und des damit verbundenen Bildungswesens verwendet, so dass am Ende des Jahres keine Geschäftsdividenden oder Rückvergütungen zur Verteilung kämen.

Die Vermittlung an die Gross-Konsumenten, an die soliden Obst-, Gemüse-, Süßfrüchte- und Delikatesshandlungen in der ganzen Schweiz wird kostenfrei, auf gesunder, von Fachmännern aufgestellter Preisbasis erfolgen, jedoch nur an die dem Verband angeschlossenen Konsumenten oder Geschäftsfirmen, und an diejenigen, die sich vor allem verpflichten, ihren Bedarf soweit als möglich mit einheimischem Obst und Gemüse zu decken. Sie erhalten dafür zu den tarifmässigen Vorzugspreisen ihren Bedarf an Obst und Gemüse möglichst frisch in erster, bester Qualität geliefert, und zwar in sauber und einheitlich geformten Transportkörben oder Kisten mit gleichem Voluminhalt und Angabe des Transportgewichtes des leeren Korbes oder der Kiste.

Die schweizerischen Obst- und Gemüse-Produzenten verlegen sich als Nebenproduktion auch auf die Bienen-, Geflügel- und Kaninchenzucht. Die geplante Vermittlungsstelle in Zürich wird daher auch Offerten und Nachfragen in Bienenhonig, Eiern etc. zur Vermittlung an die Handelsfirmen, Grosskonsumenten, Hotels etc. entgegennehmen. Es werden jedoch nur einheimische Produkte vermittelt, so auch Süßfrüchte aus dem Wallis und Tessin, sowie Konserven und Dörrobst.

Wer die Vorteile und Wohltaten dieser Obst- und Gemüse-Vermittlung in Anspruch nehmen will, der muss eine Einschreib- oder vielmehr eine Abonnementsgebühr von 10 bis 50 Franken, je nach dem Umfange seines Bedarfes an die Verbandskasse zur Bestreitung der allgemeinen Unkosten einbezahlen, wodurch er aber Anspruch hat, dass ihm der Verband nach dem aufgestellten Reglement und auch zu jeder Zeit alles zu liefern hat, was er im Stande ist, abzugeben oder vielmehr geben kann. In diesem Falle genügt es, wenn eine telephonische oder schriftliche Anzeige

an die Zentralstelle in Zürich gemacht wird, worauf der Abnehmer sofort auf Grund der vorhandenen Produkten-Anmeldung und des Vorrates, vielleicht aus der nächsten Nähe seines Geschäftssitzes, bedient wird.

Der Verband wird demnach an einer zentralen Lage der Stadt Zürich eine Vermittlungsstelle mit Bureau errichten und jedenfalls später auch ein kleines Lagerhaus zur Abgabe kleinerer Quantitäten für eventuelle pressante Aufträge. Einstweilen wird die Vermittlung vom Sekretär des Verbandes, Hrn. Th. Dietschy, Stationsstrasse 32, Zürich III, besorgt, bis die nötigen Einrichtungen und Vorbereitungen geschaffen sind, um ein Bureau mit bezahltem Personal zu unterhalten.

Anmeldungen zur Produkten-Vermittlung werden jedoch jetzt schon in jedem Umfange entgegengenommen und so rasch als möglich zu erledigen gesucht, da sich dem Verbands bereits zahlreiche Obst- und Gemüseproduzenten angeschlossen haben.



Nachdruck verboten.

Die Technik der heutigen Milchwirtschaft.

Es gibt kaum ein Gewerbe, das in so kurzer Zeit einen solchen Aufschwung genommen hat, wie das Molkeergewerbe. Vor fünfzig Jahren noch ein stark vernachlässigter Nebenbetrieb der Landwirtschaft, der ganz der Hausfrau unterstand, ist es heute zu einem ganz selbständigen Gewerbe, einer landwirtschaftlichen Industrie geworden, die fast durchwegs im Grossbetriebe steht. Jedes Land hat eine besondere milchwirtschaftliche Anstalt, in der Molkepersonal ausgebildet wird, in der neue Maschinen versucht und neue Verfahren ausgearbeitet und untersucht werden. Dort werden ferner nicht nur die Molkeereien, sondern auch jeder einzelne Landwirt in milchwirtschaftlichen Dingen beraten. Mit diesen Anstalten arbeiten die Fabriken für Molkeermaschinen zusammen, die es weiter nichts herstellen als Maschinen für diese eine Gewerbe. Aus diesem Zusammenarbeiten ergibt sich naturgemäss die hohe Vollendung, die die Technik der Milchwirtschaft in so kurzer Zeit erlangt hat.

Von grösster Bedeutung für das ganze Gebiet der Milchtechnik ist die richtige Anwendung von Wärme und Kälte. Die Milch ist ja dem Verderben besonders leicht ausgesetzt, weil sie stets zu grosse Mengen von Kleinbewesen enthält und auch zu deren Fortkommen nötigen Nährstoffe in äusserst leicht verdauerlicher Form, sodass diese Wesen die denkbar günstigsten Fortpflanzungsbedingungen finden. Man kann nun zwar die Gefahr von Verderben auf ein Minimum bringen, indem man durch grösste Sauberkeit beim Melken Kleinbewesen ganz fernhalten sucht; denn in der Milchdrüse ist die Milch stets ganz frei davon, aber vollständig gelingt dies nie. Sie müssen deshalb durch zweckmässige Anwendung von Wärme und Kälte unschädlich gemacht werden.

Wärme ist für diesen Zweck das durchgreifendste Mittel, sie wird ja in jedem Haushalt in gleicher Weise angewandt, indem man die Milch abkocht. Es zeigte sich aber bald, dass damit ebensoviel geschadet wie genützt wird. In der Milch sind nämlich auch gewisse Enzyme, sogenannte Enzyme genannt, vorhanden, die eine äusserst heilsame Wirkung bei vielen Darm- und Magenkrankheiten ausüben und die durch Erhitzen unbedingt zerstört werden müssen. Diese Enzyme zerstören auch die Rohmilcheigenschaften und sind schwer verdaulich. Um dies zu vermeiden, schuf die Industrie besondere Apparate, in denen die Milch nur für kurze Zeit und auf nicht mehr als höchstens 70° C. erhitzt wird. Dabei werden dann die Kleinbewesen getötet, während sie keinen höheren Wärmegrad als etwa 65° C. vertragen, aber die Enzyme bleiben unverändert, sodass die Milch ihre Rohmilcheigenschaften bewahrt. Dieses Verfahren heisst nach dem berühmten französischen Bakteriologen Pasteurisierung und wird sehr dann angewandt, wenn Milch auf Molkeerzeugnisse verarbeitet werden soll; denn abgekochte Milch wird, wie jede Hausfrau weiss, nur sehr schwer sauer und lässt sich durch Lab nicht mehr dick legen, also nicht mehr zu Käse verarbeiten. Deshalb wird das richtige Abkochen der Milch in ganz besonderem Maße auf die Herstellung von Säuglingsmilch oder von Milchvorräten für Forschungsunternehmen oder solcher Milch, die für die überseeische Ausfuhr bestimmt ist.

Die Wirkung der Kälte besteht darin, dass die etwa vorhandenen Keime abgetötet werden, die etwa Sporen, nicht zum Auskeimen kommen, dass also für sie besonders ungünstige Lebensbedingungen geschaffen werden. Da die Sporen oft ungläublich zählig sind, viel mehr als die Kleinbewesen selber, muss aus dem pasteurisierten Milch noch gekühlt werden, da die Sporen wahrscheinlich noch keimfähig sind. Deshalb muss die Milch zum Versand gekühlt werden, die fertige Butter und ausserer Weichkäse, der nicht weiterreifen soll, in Kühlräumen aufbewahrt werden. Eine dauernde Sicherung bedeutet die Kühlung aber naturgemäss nicht.

Unter den Kleinbewesen ist nun aber eine Sorte, die nicht nur unschädlich, sondern sogar im höchsten Grade nützlich ist, das sind die Milchsäurebakterien, durch deren Lebensfähigkeit der Milchzucker in Milchsäure umgewandelt wird. Sie führen durch diese Tätigkeit die Reifung des Rahms herbei und sind deshalb zur Butter- und Käsebereitung ganz unentbehrlich. Beim Erhitzen des Rahmes werden sie aber nebst allen andern Kleinbewesen abgetötet, sodass sie von neuem in ihn eingeführt werden, um ihn auf Butter verarbeiten zu können. Dies geschieht dann durch von wissenschaftlichen Anstalten hergestellte Reinzuchten dieser Bakterien, wobei man sicher ist, keine andern Kleinbewesen, die ein Verderben der Butter herbeiführen könnten, mit hineinzu bekommen. Die Herstellung der Butter wird dadurch bedeutend sicherer, als dies früher der Fall war, wo sie oft genug durch die unerwünschte Mitwirkung anderer Kleinbewesen ranzig, sauer oder talzig wurde.

Zum Verarbeiten der Milch auf Butter wird sie zunächst in Rahm und Magermilch zerlegt. Früher geschah dies durch die Schwerkraft, indem man sie in Gelten (Eimern) stehen liess, wobei sich das leichtere Butterfett oben sammelte. Dabei blieb aber noch zu viel Fett in der Magermilch und wurde mit dieser an die Tiere verfüttert; in neuerer Zeit wurde deshalb das Verfahren immer mehr durch das Fliehkraftverfahren verdrängt. In der Fliehkraftmaschine tritt eine nahezu vollständige Trennung des Fettes von den übrigen Bestandteilen der Milch ein. Die Butterfettmilch dabei wesentlich grösser ist. Der Rahm wird dann pasteurisiert, hierauf wieder ganz tief gekühlt und auf die oben beschriebene Weise durch Zuführung von Milchsäurebakterien gesäuert. Die weitere Verarbeitung geschah früher in den Stossbuttegefä-

sen, bei denen ein Stösser von Hand im Rahm auf und ab bewegt wurde, die als «Buttern» allgemein bekannte Bewegung. Nach dem Abbuttern wird die Butter aber noch von der anhaftenden Buttermilch befreit werden, was durch Kneten geschieht. Die aussen anhaftenden Tröpfchen sind schnell entfernt, aber nicht die sog. Butterfärsen eingeschlossen, die mikroskopisch klein sind. Dazu wird die Butter gesalzen, das Salz saugt die feinen Tröpfchen auf und es bildet sich ein Wassertröpfchen, der so gross ist, er beim zweiten Kneten entfernt werden kann. Durch mehrmaliges Kneten, wie es z. B. in Russland geschieht, lässt sich der Wassergehalt der Butter ausserordentlich weit hinterdrücken. Je niedriger er ist, um so haltbarer ist im allgemeinen die Butter. Neuerdings haben sich in den Melkereien statt der Stösserbuttermilch- und Knetmaschinen die sog. Butterfrägen eingeführt, die beide Arbeiten zugleich verrichten und in vorteilhafter Weise arbeiten. Aus ihnen kommt die Butter vollständig fertig heraus und braucht nur noch verpackt zu werden, um sodann gleich die Heise zum Verbraucher antreten zu können.

Totentafel.

Arosa. Der im Alter von 66 Jahren am 11. September hier verstorben Hotelier Peter Mettler, Mitinhaber des bekannten Hotel Waldhaus, Arosa, spielte bis noch vor wenig Jahren eine politische sowie im wirtschaftlichen Leben seiner engeren Heimat eine nicht unbedeutende Rolle. So hat er sich namentlich in zehnjähriger Amtstätigkeit als Gemeindevorstand wie als Präsident des Kur- und Verkehrsvereins Arosa um die Entwicklung dieses grossen bündnerischen Kurortes grosse Verdienste erworben.

Kleine Chronik.

Davos-Platz. Die Leitung des allbekannten Hotel Buol in Davos-Platz ist nach dem Tode von Robert Braunschweig übertragene. Hr. Braunschweig war u. a. früher langjähriger Chef de réception im Grand Hotel & Bellevue in Davos, sowie während 6 Jahren wirtschaftlicher Leiter des Internationalen Sanatoriums Davos.

Interlaken. In der im Pfänderverwertungsverfahren gegen die Gebrüder Albert und Rudolf Lichtenberger stattgefundenen Steigerung über das für über eine Million bewertete Hotel Royal St. Georges in Interlaken wurde dasselbe von den Hauptgläubigern (Herrn Hansen, Herr Müller, Herr Gütz, Photograph, Luzern, und Schläfli, Buchdrucker in Interlaken) um die runde Summe von Fr. 650,000 erworben.

Hierprezfrage. Die Vertreter der romanischen Sektionen des Schweizer Wertvereins, die sich am 6. September in Lausanne versammelten, beschlossen gemäss Verfügung des Zentralkomitees vom 31. August, an ihren Forderungen gegenüber den Brauereien festzuhalten, wonach den westschweizerischen Gastwirten die gleichen Engpässe verrechnet würden wie den ostschweizerischen. Sollte innerhalb acht Tagen keine befriedigende Antwort einlaufen, so beschloss die Vertreter, in allen Kantonen der romanischen Schweiz Versammlungen einzuberufen, die die Ausschüttung des Bierkonsums verlangen würden.

Pensionspreiserhöhung für die Interneten. Zwischen Herrn Bundesrat Alder und den Vertretern der Internetenhotels der Schweiz, Herren Meli, Chur, und Häcki, Interlaken, fand eine Konferenz statt in Sachen der von den Hoteliers längst verlangten Pensionspreiserhöhung für die französischen Interneten. Die Interneten sind durch den rückwirkend auf 1. Januar 1917. Bundesrat Alder anerkannte die Forderungen der Hoteliers und versprach, nach Rücksprache mit dem Armeemini, bei der französischen Regierung in diesem Sinne vorstellig zu werden. Die gleichen Forderungen betreffend die deutschen Interneten wurden von der deutschen Regierung schon seit längerer Zeit bewilligt.

Bankberichter über die Lage der Hotelier. Der Schweizer Bankverein schreibt in seinem neuesten Monatsrückblick: Die Hotelindustrie macht ebenfalls sehr kritische Zeiten durch, die früher oder später zahlreiche Reorganisationen zur Folge haben werden. An Hand eingehender Erhebungen hat man ausgerechnet, dass der Ausfall der Rohemnahmen der schweizerischen Hotelindustrie im Jahre 1915 den Betrag von 300 Millionen Franken erreicht hat; der Ausfall des Jahres 1916 ist zweifellos nicht geringer. Nicht nur waren die meisten Hotelgesellschaften nicht in der Lage, auf ihre Aktien eine Dividende auszuschütten, sondern die Zahl der Unternehmen ist gross, die für ihre Obligationen und Hypothekendarlehen in der bundesrätlichen Verordnung vom 2. November 1915 betr. Schutzmassnahmen für die Hotelindustrie vorgesehene Wohlthat der Betreibungsstundung in Anspruch nehmen mussten.

Das schweizerische Verkehrsamt gesichert. Am 12. September fand in Bern eine Konferenz der sieben Gründervereine der «Nationalen Vereinigung für das schweizerische Verkehrsamt» statt, an der auch die Bundesbahnen vertreten waren und die vom Chef des Eidgen. Departements des Innern, Hrn. Bundesrat Calonder, präsiert wurde. Die Konferenz bereinigte den endgültigen Statutenentwurf, dessen Genehmigung der konstituierenden Generalversammlung anheimgestellt ist, die stattfinden wird, nachdem auch der Ständerat die Bundesbeschlussentwurf für das eidgenössische Verkehrsamt in Bern am 12. September 1916, 9.000. Total der Einnahmen Fr. 9,792 (1916: Fr. 10,005).

Verkehrswesen.

Die Pilatus-Bahn beförderte im verlossenen Monat 9,510 Personen (1916: 9,690). Total der Einnahmen Fr. 9,792 (1916: Fr. 10,005).

Platusbahn. Am eidg. Beltag, Sonntag, den 16. September, fanden sämtliche Züge des Sommerfahrplanes auszuf. Neben dem täglich verkehrenden Zugspar ab Alpnachst 12.07, Pilatuskum ab 4.00, können die übrigen Züge des Sommerfahrplanes bis 15. Oktober als Fakultativzüge zur Ausführung gebracht werden. Es ist hierfür eine vorläufige Verständigung mit der Betriebsdirektion in Alpnachst notwendig. Bis zur Einstellung des diesjährigen Bahnbetriebes bleibt der ausserordentlich ermässigte Tarif für Gesellschaften und Schulen in Kraft.

Einschränkung des Fahrplans. Zu den neuen eingeschränkten Fahrplanprojekten, welche am 15. Oktober nächsther in Kraft treten sollen, bemerkt die Generaldirektion der Bundesbahnen in ihrem Bericht an den Verwaltungsrat unter anderem: «Im Vergleich zu dem ab 20. Februar 1917 gültigen Fahrplan bringt der vorliegende Entwurf eine tägliche Verminderung von rund 12,200 Lokomotivleistungen, was die Beträge monatliche Einsparung von annähernd 5500 Tonn Brennstoffmaterial berechnen lässt. Gegenüber dem Fahrplan, wie er vor dem 20. Februar 1917 bestanden hat, bedeutet der am 15. Oktober 1917 zur Anwendung gelangende Fahrplan eine Verminderung der Personalfunktionen um durchschnittlich 70 Prozent. Die Möglichkeit der sowohl von der obersten Landesbehörde als auch in der Tagespresse angeregten vollständigen Unterdrückung oder der Einschränkung des Zugverkehrs an Sonn- und allgemeinen Feiertagen wird zurzeit noch näher untersucht. Die Entscheidung in diesem in das gesamte Wirtschaftleben tief einschneidenden Frage, die mehr wirtschaftlicher als betriebstechnischer Natur ist, muss dem Bundesrate vorbehalten werden. Es wird ferner noch geprüft, ob im Falle der allgemeinen Einführung der durchgehenden (sogenannten englischen) Arbeitszeit im vorliegenden Entwurf zum Fahrplan vom 15. Oktober 1917 noch weitere Züge unterdrückt werden können. Hierbei werden namentlich die dem Abonnementverkehr dienenden Vorrückzüge um die Mittagszeit in Frage kommen, die heute im Durchschnitt auf 70 Prozent angestiegen und Schüler je nach dem Beginn und Schluss der Arbeit und des Unterrichts vertriehen. Die Frage ist ebenfalls bei den zuständigen Behörden anhängig; die Entscheidung steht noch aus.

— Es ist nicht zu bestreiten, dass mit den neuen Einschränkungen in diesem in das gesamte Wirtschaftleben tief einschneidenden Frage, die mehr wirtschaftlicher als betriebstechnischer Natur ist, muss dem Bundesrate vorbehalten werden. Es wird ferner noch geprüft, ob im Falle der allgemeinen Einführung der durchgehenden (sogenannten englischen) Arbeitszeit im vorliegenden Entwurf zum Fahrplan vom 15. Oktober 1917 noch weitere Züge unterdrückt werden können. Hierbei werden namentlich die dem Abonnementverkehr dienenden Vorrückzüge um die Mittagszeit in Frage kommen, die heute im Durchschnitt auf 70 Prozent angestiegen und Schüler je nach dem Beginn und Schluss der Arbeit und des Unterrichts vertriehen. Die Frage ist ebenfalls bei den zuständigen Behörden anhängig; die Entscheidung steht noch aus.

— Es ist nicht zu bestreiten, dass mit den neuen Einschränkungen in diesem in das gesamte Wirtschaftleben tief einschneidenden Frage, die mehr wirtschaftlicher als betriebstechnischer Natur ist, muss dem Bundesrate vorbehalten werden. Es wird ferner noch geprüft, ob im Falle der allgemeinen Einführung der durchgehenden (sogenannten englischen) Arbeitszeit im vorliegenden Entwurf zum Fahrplan vom 15. Oktober 1917 noch weitere Züge unterdrückt werden können. Hierbei werden namentlich die dem Abonnementverkehr dienenden Vorrückzüge um die Mittagszeit in Frage kommen, die heute im Durchschnitt auf 70 Prozent angestiegen und Schüler je nach dem Beginn und Schluss der Arbeit und des Unterrichts vertriehen. Die Frage ist ebenfalls bei den zuständigen Behörden anhängig; die Entscheidung steht noch aus.

Vermischtes.

Wie sieht die Brotkarte aus? Mit dem Druck der Brotkarten ist bereits begonnen worden. Die gewöhnliche Karte bildet einen ziemlich breiten Streifen aus starkem Papier, der in vier Blätter eingeteilt ist, welche sich ineinanderfallen lassen. Zusammengefasst hat die Karte die Form eines Notizbüchleins. Sie ist nur auf einer Seite bedruckt und für einen Monat gültig. Mittels der auf dem Rücken eingetragenen Bestimmungen über ihren Gebrauch, worunter namentlich die, dass sie nicht übertragbar ist. Um aber die Ausgabe zu vereinfachen, hat man darauf verzichtet, den Namen des Inhabers darauf zu schreiben. Darunter ist ein Coupon angebracht, gegen den der Inhaber die Karte für den folgenden Monat einzutauschen kann. Der Rest der ersten Seite sowie die drei übrigen Seiten bestehen aus Abschnitten verschiedener Grösse, die dem Besitzer der Karte erlauben, 25, 50 oder 250 Gramm Brot zu kaufen. Diese Einrichtung wird den Käufern ermöglichen, sich Brot in grossen und kleinen Mengen zu verschaffen, je nachdem er es für den Haushalt braucht oder im Wirtshaus isst. Auch wird die Unterscheidung in der Grösse der Abschnitte nach der Menge, zu deren Bezug sie berechtigen, die Kontrolle erleichtern, da die Abschnitte ungewogen, nicht gezählt zu werden brauchen. Wer seinen Coupon für das Mehl (500 Gramm im Monat) nicht benutzt, kann dafür 650 Gramm Brot beziehen. Jeder Coupon trägt einen Buchstaben, der den Monat bezeichnet, für welchen er gültig ist. Der Buchstabe A bezeichnet den Oktober, B den November und so fort. Die nicht verwendeten Coupons verlieren nach Ablauf des Monats ihren Wert. Alle Karten stimmen äusserlich überein. Die Personen (Schwarzarbeiter), welche An-

spruch auf die Zusatzkarte von 100 Gramm im Tag haben, erhalten einfach eine zweite Karte, an welcher noch die entsprechende Zahl von Abschnitten haften. Leute, welche die Schweiz durchreisen, erhalten beim Betreten des schweizerischen Gebietes besondere Karten.

Fremdenfrequenz.

St. Moritz. Die Statistik verzeichnet für den 1.—2. September folgende Zahlen:

	31. VIII. d. J.	1./2. IX. 16.
Deutsche	134	136
Engländer	21	26
Österreicher und Ungarn	266	197
Portugiesen, Spanien und Griechen	34	44
Italiener	7	6
Dänen, Schweden, Norweger	10	2
Russen	25	22
Amerikaner	52	21
Belgier	60	30
Polen	18	21
Ägypter	4	5
Andere Nationen	25	37
Insgesamt	677	567

Soeben erschienen: Schema für Hotelbuchhaltung.

Ein Leitfaden für Hoteliers, nebst einer Musterdarstellung der im Rechnungswesen eines Hotelbetriebes gebräuchlichen Geschäftsbücher (elf separate Broschüren); im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins bearbeitet von A. Egli und E. Stigeler. Preis Fr. 7.50. Zu beziehen durch die Buchhandlungen oder direkt beim Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel. (Zahlungen spesefree an Postcheckkonto V 85, unter Befügung von 30 Cts. Porto für Sendungen nach der Schweiz; Auslandsporto 85 Cts.)

Für Hoteliers und im Bureau mit der Hotelbuchhaltung beschäftigte Angestellte ist dieses hervorragende, durch Fachleute glänzend getugete Werk unentbehrlich.

N.B. Den ausländischen Bestellern zur Notiz, dass Nachnahmen nach dem Ausland zur Zeit teils unmöglich, teils wegen der unsichern Kursverhältnisse erschwert sind, so dass wir davon vorläufig Abstand nehmen müssen. Der einfachste und billigste Weg, auch für Bestellungen aus der Schweiz, ist die Einsendung des Betrages durch Postanweisung bezw. Einzahlung auf Postcheckkonto V 85, unter Vormerkung der Bestellung auf der Rückseite des Coupons.

Die Lieferung der Geschäftsbücher nach oben erwähnten Schemas kann durch uns nunmehr prompt erfolgen, indem wir von sämtlichen Büchern ein ständiges Lager halten. Text nach Belieben deutsch oder französisch. — Es werden ganze Serien, wie auch einzelne Bücher, abgegeben.

Musterbogen der Geschäftsbücher in Originalausführung, mit Preisangabe, stehen den Interessenten zu unverbindlicher Einsichtnahme gerne zur Verfügung.

Schweizer Hotelier-Verein
Das Zentralbureau.

Verdienstmedaillen für Angestellte können zu jeder Zeit bestellt werden. Lieferzeit 14 Tage.

Für 5–10 Jahre bronzene Medaille oder Broche
 • 10–15 „ silberne „ „ „ „
 • 15–20 „ goldene „ „ „ „
 • 20 und mehr Jahre goldene Uhr.

Gefl. Bestellschein verlangen vom Zentralbureau.

Zu verkaufen
ca. 300 Quadratmeter
Cocos-Läufer
umittelgetrocknet, in Breiten von 50, 75, 80 und 100 cm, und Längen von je 25 m. Ware gut erhalten und noch wenig gebraucht. Offerten un. Chiffre B. 2348 Y. an die Annoncen-Abteil. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Fleischhackmaschine
gut erhalten, für Kraftantrieb, zu kaufen gesucht.
Offerten mit Markenangabe an K. Wolder, Lützelau, Weggis, 2349

Saccharin
5129 offeriert P. 3885 L.
Saccharin-Depot
Struder, Mayer & Co., Luzern.

Gesucht
Hotelier
als Abnehmer für Rindfleisch u. Kalbstotzen zu beschiedenen Preisen. 0. F. 1098.
E. Lerch, Metzger, Grenchen.

A remettre à Lausanne de suite
Hotel de 39 lits
avec grand restaurant, situé au centre des affaires, de construction très récente, avec tout le confort moderne. Pour tous renseignements s'adresser à M. A. Verrey, notaire, rue du Bourg, 36, 5, Lausanne.
P. 12890 L. (5147)

Chauffeur-Schule Werner HUBER
ZÜRICH, Dufourstrasse 56. (2112) Prospekt gratis.
Hotellerobn mit geschäftstüchtiger Frau sucht
Direktion
in nur gutes Haus. Bevorzugt Sommer- und Wintersaisongeschäft. Gefl. Offerten unter Chiffre K. 2345 A. an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Schweiz. Verlags-Druckerei
G. Böhm, Basel
Alle Druckfaden in gediegener Ausführung zu mässigen Preisen
Leonhardstrasse 10, Telephon 2511 u. 4146

A louer à Montreux
entre la gare et le débarcadere
Hôtel de 50 lits.
Offres sous chiffre P. 2239 M. à Publicitas S. A., Montreux, 5156

DILATO
Selbstfälliger Temperaturregler Kohlenersparnis keine Betriebskosten ZENTRALHEIZUNGSFABRIK BERN
O. F. 4008 B. 465

Hotelier expérimenté
de nationalité suisse, cherche à louer un hôtel ou en prendre la direction. Reprise plus tard pas exclue. Adresser les offres écrites sous D. 26145 L. Publicitas S. A., Lausanne.

Eierschalen
kaufen stetsfort zu höchsten Tagespreisen
Ramseier & Ochs B. 4738
4045 Lotzwil. O. F. 0530

Wie man vorteilhaft und sicher einen erstklassigen gut trotierenden, feilen Hotel (Jahresgeschäft), in bestem Lage, mit Umsargung und feiner Kundschaft, gelangen kann, erteilt Auskunft Chiffre O. F. 3129 L. Orell Füssli-Publicitas, Lausanne. 4053

Servietten
aus Papier sind bei den heutigen Seifenpreisen am rentabelsten. So lange Vorrat. Muster bei JH. 5315 B. 2345 G. Maurer, Spiez.

Bin Käufer
5145 eines Flurpflappes J.4689 X ca. 20 m. lang oder 20 m. von je 10 m. Schriftl. Offerten sind zu richten an J. 4689 X. an Publicitas A.-G., Genf.

Junge Tochter
aus guter Familie, mit guter Schulbildung, franz. sprechend, im Weisnähen sehr bewandert, bereits während 2 Saisons in erstkl. als Stütze der Hoteliersfrau tätig gewesen, mit Kenntnissen in allen Teilen des Hotelwesens und durchaus vertrauenswürdig, sucht Wintersaison-Stelle in feinem Hotel, als Hilfe der ersten Gouvernante oder als Schweizer Hausfrau. Offerten unter Ch. Fc. 4065 Z. an Publicitas A.-G., Zürich. 5158

Die Plazierungsbureaux „International“
Genfer Verband
ZÜRICH (Telephon 4101) GENF (Telephon 4608)
Caspar Escherhaus Z. 119 8 Rue de Berne 8

Suchen und plazieren
stetsfort tüchtiges Hotel- und Restaurantpersonal männlichen und weiblichen Geschlechts jeder Berufs-kategorie. O. F. 9218Z
Publicitas, Lausanne.

Schafe.
Unterzeichneter empfiehlt auch dieses Jahr fortwährend prima sauber geschlachtete, leichte und schwere Schafe. Preis Fr. 4.— das Kilo, ohne Leder und Gerick gewogen. (2335)
E. Baumgartner, Metzgerei, Männedorf.

A vendre
pour cause de départ, un
Hôtel de 1^{er} ordre
de la Suisse romande, d'excellente réputation. Sources d'eau. Confort moderne. Convient aussi pour clinique. Adresser les offres sous chiffre P. 2327 G. au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels.

Hotel-Buchführung
Abschlüsse, Nachtragungen, Neuerrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, Expertisen besorgen gewissenhaft
Bär und Hohmann
Revisionsbureau (Za 2160 G.) 8069
ZÜRICH 2 Steinhaldestr. 6
Telephon 6392
Kommen auswärts Sämtliche Bücher vorrätig

**Hotel- & Restaurant-
Buchführung**
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach dem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hunderte von Anerkennungsschreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie gratisprospekt. Prima Referenzen. Bitte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung etc. auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre versandfertig. Gehe auch nach auswärts.
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte 2124
Antistes Spezialbureau der Schweiz.

WEINE
in- und ausländischer Provenienz
offerierte ich bei Abnahme von mindestens 600 Liter zu vorteilhaften Konditionen. (2332)
Verlangen Sie Offerte und Muster.
J. Halbheer, Weinhandlung, Wald.

**Van Berkel's
Fleisch-
Schneidemaschine**
gebrauchte, zu kaufen gesucht.
Platzsanatorium, Davos.

Schwabenkäfer
Wanzen * Ameisen * Schaben
werden total vertilgt durch
Verminol.
gehört nach einigen Minuten fällt das Ungeziefer tot nieder. Schaufelweise wird es zusammengekehrt! Schaachteln à Fr. 1.25, 2.50 und 5.— in allen Drog. der Schweiz, sowie beim Fabrikant **Fr. Lacher-Ferroud**, 27, Avenue Pictet de Rochement, Genf. (27883) 5538

MEILNER
Erselbe Dänen Essig durch naturreiner
Citronensaft
denn er ist feiner, gesünder und export viel etc.
KOLLEKTIVFABRIK MEILNER-ZÜRICH

Streuzucker
wird am sparsamsten serviert in kleinen Papierschekchen. Solche liefert pro Mille billigt JH. 5175 B.
G. MAURER, SPIEZ.
Muster verlangen. (2312)

Im Fachaufgewachsene, durchaus thätige sprachkundige Hoteliersfamilie sucht auf Frühjahr 1918

Direktionsstelle
für Hotel, Pension oder Restaurant. Miete nicht ausgeschlossen. Offerten unter Ch. B. 2341 R. an die Ann.-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

**Hühner-Eiweiss
Hühner-Eigelb**
trocken, reines Naturprodukt, liefert als Spezialität G. Endler, Kilsnacht-Zürich. (O. F. 10820 Z.) 4019
Prospekte gratis.

Freunde in der Not!


Rahmsparer „Oekonom“ Buttermaschine „Regent“
Za. 2731 g. liefern 3121

Billige Butter.
Ventilspund „Victoria“ mit Luftfilter hält Wein und Most gesund und klar bis zum letzten Tropfen.

Prospekte durch **W. Scheuch, Kilsnacht-Zürich** oder den Vertreter für die Ostschw. M. Schüssler, Brändchenstr. 31, Zürich, für die Zentralschweiz, J. Kott, Habsburgstrasse 38, Luzern.
Lokalvertr. evant. Alleinverkauf zu vergeben.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur
**Allein echtes
Burgermeisterli**
Fabr. seit 1815 :: Alleinige Fabrikanten
J. & E. Meyer, Basel
Prämiiert: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889
Basel 1901 Goldene Medaille 2325

Schweizerische Actien-Gesellschaft
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH
Fabrik sanitärer Einrichtungen

SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH
Fabrication d'appareils sanitaires (2142)

**Warum
trinkst Du kein
EGLISAUER?
MINERALWASSER**
Versandbüro in Zürich: Sturzenegger & Gasser
Erhältlich in sämtl. Mineralwasser-Geschäften

Gutgeschultes
Hotelpersonal
aller Kategorien besorgt prompt
Union Helvetia
Verein Schweizer Hotelangestellter
:: LUZERN * GENÈVE ::

Hotel und Pension
(Jahresgeschäft)
an beliebtem Höhenkurort des Berner-Oberlandes
in vorzüglicher Lage, mit 60 Betten, ist infolge angegriffener Gesundheit des Besitzers
preiswürdig zu verkaufen.
Zum Hotel gehören 106 Aren Anlagen, Gemüse- und Obstgarten und 88 Aren Wald.
Eine gute Rendite kann auch während der Kriegszeit nachgewiesen werden. Anfragen unter M. B. 23229 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue in Basel.

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

**Engouiner
IWA
Ligueure**
**Erste und älteste
Schweizer Marke**
Prospekte, Muster und Bar-
Rezepte gratis auf Verlangen
Iva General-Agentur
Erlachstr. 5 BERN Erlachstr. 5
(2308)

Wer
Beleuchtungs- oder Heizungsanlagen oder Closet-Einrichtungen
in Hotels, Pensionen oder Kuranstalten besorgt,
insertiert mit Erfolg
in der in Basel er-
scheinenden **Hotel-Revue**
Offizielles Organ
des Schweizer
Hotelier-Vereins.

SUTER FRÈRES
Fabrique de Charcuterie
Montreux
Jambons „Extrafin“
désossés P. 2100 M
et cuits à la gelée
Grand choix de
Charcuterie fine
Demandez notre liste des prix.

Billiges Eiweiss
an Stelle des teuren Fleisch-
und Hühnerweiss bietet unser
vortzligliches reines
Milcheiweiss
Ovolactal
Sollte in keinem Haushalte fehlen.
Bewährt und unbeschränkt
haltbar.

Erhältlich:
in Konsumvereinen, Droguerien,
den Filialen der „Merkur“ A.-G.
Kaiser's Kaffeegeschäft, sowie in
besseren Lebensmittelhandlungen.
Ovolactal A.-G., Bern.

Closetpapier
in Rollen liefern
zu Fabrikpreisen (2265)
P. Gimml & Co., St. Gallen.
Musterofferten zu Diensten.

WER
Stelle sucht in Hotel oder Pension oder Personal bedarfsorientiert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden
Hotel-Revue
Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins.

Citrovin
Gutes Belege und Gesundheitsverbürgung von Salaten, sauren Speisen und Saucen, sowie aromatischen Getränken. Gesunden & Kranken ärztlich empfohlen.
Schweiz-Citrovin-Fabrik Zofingen
(Za. 1486 g/3018)

Knochen
kaufen stetsfort zu höchsten Tagespreisen
Ramseier & Co.
Lotzwil. O. F. 3724

**Altes Eisen
Metalle, Röhren etc.**
kauft zu höchsten Preisen
Alb. Wey, Emmenbrücke
5146 bei Luzern. P. 3723 Lz.

Hygienische
Bedarfsartikel und Gummivarren in grosser Auswahl. (Probierproben gratis) Preisliste No. 47 mit 100 Abb. grat. u. versch. 2117
Sanitätsgeschäft P. Hübscher
Za. 2672 g. Seefeld 98, Zürich 8.

**Erste und älteste
Schweizer Marke**
Prospekte, Muster und Bar-
Rezepte gratis auf Verlangen
Iva General-Agentur
Erlachstr. 5 BERN Erlachstr. 5
(2308)

Wer
Beleuchtungs- oder Heizungsanlagen oder Closet-Einrichtungen
in Hotels, Pensionen oder Kuranstalten besorgt,
insertiert mit Erfolg
in der in Basel er-
scheinenden **Hotel-Revue**
Offizielles Organ
des Schweizer
Hotelier-Vereins.

Zu kaufen gesucht
neue oder wenig gebrauchte
**Leinentücher
und Handtücher**
event. auch Küchenschürzen,
Silber- u. Silbersuppen-
schüsseln. Offerten mit Preis-
angabe unter Chiffre A. B. 2333
an die Annoncen-Abteilung der
Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Cidre
qualité supérieure, échantillon,
60 litres fr. 14.—, fûts prêtés.
Garanti pur jus de poires ou de
pommes à volonté. Prix spéciaux
pour grandes quantités. R. Voruz,
Hôtel de Montreux, Lausanne. 2347

Zu kaufen gesucht
gegen Bar eine grös. Anzahl
Glasschränke
Nussbaum, Stil Louis XV.
Ausführliche Offerten unter
Chiffre 2342 befordert die
Annoncen-Abteilung der
Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Von solventen, tüchtigen Fach-
leuten wird
Hotel I. Ranges
von 100—150 Betten
**zu kaufen oder zu
mieten gesucht.**
Gefl. Offerten unter Chiffre
L. 2330 F. an die Annoncen-
Abt. der Schweizer Hotel-
Revue, Basel.

Automobil
Landaulet, 5 bis 6 plätzig,
40/50 HP., in gutem Zustande,
als Hotelwagen passend, umstän-
dehalber zu Preise von Fr. 4500
zu verkaufen.
Offerten unter Ch. G. 2331 K.
an die Annoncen-Abteilung der
Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Servietten
in Leinen-Imitation
zu billigen Preisen

**Schweizerische
Verlags-Druckerei**
G. Böhm * Basel
10 Leonhardstrasse 10

Oberkellner
gesetzten Alters, mit sehr guten
Referenzen aus ersten Häusern,
sucht dazuersten Posten,
sei es als solcher, oder auch in
Verbindung mit Kontrolle, Bureau
etc., da fleissiger, unermüdlicher
Arbeiter. Ansprüche bescheiden,
Eintritt jederzeit.
Offerten unter K. 2338 an die
Annoncen-Abteilung der Schweizer
Hotel-Revue, Basel.

Persil
wäscht
von selbst!
(2167)

Zu verkaufen
5154 einige hundert Kilo
1. Schmierseife
Angebote zu senden unter Chiffre
P. 2102 U. an Publicitas A.-G., Biel.

Kaufe
Panama 400 Fr. Lose
und andere Prämien-
obligationen zu höchsten
Tageskursen gegen sofortige
Kassa. P. 3835 Lz. 5151
Franz-Jos. Koch
Theaterstrasse 4, Luzern.

Für die Hotels
ist im Verlag der Union Helvetica erschienen:
Handbuch der Hotelkorrespondenz
von **H. Bieder** +
gelesen Direktor der schweizerischen Hotelfachschule.
368 Seiten stark, elegant gebunden, mit einem deutschen,
französischen und englischen Teil.
Unveränderliches Fach- und Nachschlagewerk für jeden
Hotelier, Restaurateur und strebsamen Angestellten.
Preis Fr. 10.—, zuzüglich Porto. Für Mitglieder der
Union Helvetica Fr. 8.—.
**Zu beziehen durch das Zentrallbureau der
Union Helvetica in Luzern.** 2343

Grosse Hilfe
für die gegenwärtige Kohlennot
leistet unser gesetzlich geschützter **Brikettapparat** für Haus-
haltungen. Alle Abfälle können durch denselben als Heizmaterial
verwendet werden. Neueste Erfindungen. Einfachste und praktischste
Handhabung. Jede Hausfrau oder Dienstmagd kann denselben bequem
handhaben und für den Haushalt Briketts herstellen. Verlangen Sie
sogleich Preisofferte. Kautionsfähige Vertreter in allen Ortschaften
der Kantone Thurgau, St. Gallen und der beiden Appenzel gesucht.
Sicherer hoher Verdienst. Anfragen unter Chiffre N 3340 G an
Publicitas A.-G., St. Gallen erbeten. P. 3840 G 5150

RAG
(ges. geschützt)
**Ein wirklicher Seifen-
und Sodaersatz**
in flüssiger Form, welcher dem
kalten Wasser zugesetzt wird.
Enorme Gasersparnisse 2273
1 Kilo Rag erspart ca. 6 Kilo Seife
Für alle Zwecke verwendbar. Ueberall mit grossem
Erfolge eingeführt. Wir warnen vor Nachahmungen.
Depots in allen grösseren Ortschaften.
Alleinfabrikant: Bündner Chemische Industrie A.-G., Chur

Zu vermieten event. zu verkaufen
in grösserer Ortschaft der Ostschweiz, ein gut frequentiertes
HOTEL
sehr günstig gelegen, Ganzjahresbetrieb, 60 Betten. Offerten unter
Chiffre **Z. G. 1417** an **Rudolf Mosse, St. Gallen.** (3190)

**NEUCHÂTEL
CHÂTENAY**
Fondé 1796
HORS CONCOURS — MEMBRE DU JURY
Berne 1914 (2048)

J'ai l'avantage d'annoncer à MM. mes collègues que
l'Hotel des Bergues, Genève
sera fermé la fin du mois
pour cause de reconstruction complète
qui durera environ 15 à 18 mois.
A cette occasion je pourrais recommander à MM. mes
collègues des **bons employés** tels que: Chef de réception,
maitre d'hôtel, concierge, gouvernantes et ainsi de suite.
2344
W. Michel, directeur.

Schweizerische
UNFALL
Versicherungs-A.-G.
WINTERTHUR
gewährt gegen mässige feste Prämien folgende
VERSICHERUNGEN:

Einzel-Unfall-
Versicherungen jeder Art für Erwachsene und Kinder, mit oder ohne Prämienrückgewähr.
Kollektiv-
Versicherungen für kaufmännische u. gewerbliche Betriebe, privaten Dienstpersonal, Schützen usw.
Einbruch-
Diebstahl-Versicherungen.
Kautions-
Versicherungen, als Ersatz für Amts- und Dienstkautionen.
Reise-
Versicherungen aller Art.

**Vertrags-Gesellschaft
des Schweizer Hotelier-Vereins.**
Auskunft und Prospekte durch die
Direktion der Gesellschaft in Winterthur
und die **Generalagenturen.**
2122 Vertreter in allen grösseren Orten. Za. 2535 g.



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 supérieur (académie hôtelière), durée 6 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.

Pro memoria.

MM. les propriétaires d'hôtels de saison d'été sont priés d'envoyer au Bureau central, dans le courant de ce mois, la

Copie de la récapitulation du Cahier de statistique des étrangers

qui leur a été envoyé en son temps.

Le Bureau central.

Parmi les copies de la statistique des étrangers reçues jusqu'à ce jour, il y en a quelques-unes sur lesquelles manque l'indication du nombre de lits et qui, de ce chef, sont sans valeur aucune. Prière de ne pas omettre de noter le nombre de lits.

La faim.

Depuis que les angoisses économiques de notre peuple ne cessent de grandir, depuis que pendant une semaine ne s'écoule sans que de nouvelles denrées alimentaires ne soient atteintes par le rationnement et que même les partisans de la prolongation de la guerre — il en existe malheureusement même dans notre pays, et plus que de mesure — ne peuvent plus cacher leur désillusion touchant les phénomènes concomitants de cette horrible tragédie qui répand la détresse dans l'univers entier, depuis aussi que les neutres tout comme les belligérants sont frappés par la misère générale beaucoup de journalistes prennent un plaisir tout particulier à bombarder en termes plus ou moins vifs hôteliers, cafetiers et restaurateurs. Tantôt c'est un besogneux de la ligne à un sou qui regrette la présence chez nous de tant d'internés de guerre coupables à ses yeux d'enlever de la bouche de la population indigène son dernier morceau de pain, tantôt c'est un pourfendeur à grand fracas qui ferraille contre le luxe imaginaire et la prodigalité des hôtels, puis ces thèmes étant épuisés c'est le manque de charbon qui est choisi comme argument pour tomber à bras raccourcis sur l'hôtellerie et pour de nouveau accuser de tous côtés les hôteliers d'accaparement: bref, tout prétexte semble bon pour compromettre notre malheureuse industrie déjà si cruellement éprouvée par la guerre. Ci et là — on peut le reconnaître, car c'est à l'honneur de maints correspondants — ces attaques parlent peut-être de l'intention louable de servir l'intérêt général. Nous pourrions donc les laisser passer sans commentaires, mais la plupart

reposent sur un tel mauvais vouloir, sur une telle ignorance des choses et sur de si fausses présuppositions que notre presse hôtelière ne saurait, sans léser notre corporation, renoncer à les repousser. Le silence serait ici une approbation. Voyons donc brièvement quelques cas.

La «St. Galler Volksstimme» (La voix du Peuple de St-Gall) consacrait récemment à la question des internés un éditorial dans lequel elle traitait quelques inconvénients et quelques ombres de cette œuvre humanitaire et censurait vertement, pas tout à fait à tort, les manières de faire de certains officiers et surtout de leur complément féminin. Mais la feuille en question en vient tout de suite à parler de l'hypocrisie qui préside à cette organisation de solidarité humaine. «Quand les feuilles bourgeoises parlent des sentiments de reconnaissance des internés, de la bienveillance et du désintéressement des Suisses, elles ne font là que radoter et lancer une affirmation atristante». Au dire du journal saint-gallois précité les internés n'auraient nul motif de nous remercier, car si nous voulons (c'est le journal qui parle) appeler la chose par son nom, toute cette affaire ne serait rien moins qu'une entreprise élevée et philanthropique; elle ne serait en réalité qu'une combinaison commerciale des plus ordinaires. Les internés de la Suisse centrale, de l'Oberland bernois et d'ailleurs ne constituent, selon cette gazette, que des objets d'exploitation pour les hôteliers de gros et de moyen calibre. Ce que les soldats sont pour les hôtels et pensions ordinaires les officiers le seraient pour les hôtels plus élégants. La noblesse de sentiment et la charité suisse n'auraient pas grand'chose à voir là-dedans, car les affaires sont toujours les affaires.

Ainsi raisonnaient les hôteliers! Quant aux internés ils auraient chaque jour l'occasion de sentir que c'est à défaut d'autres étrangers qu'ils ont l'honneur et le plaisir d'être... plumés.

Telles sont les appréciations de la gazette st-galloise. Son langage est-il bêtise ou est-il méchanceté?

On ne saurait admettre, en effet, qu'un homme respectable traîne par perfidie dans la boue une œuvre d'aussi réelle noblesse. Mais contre la sottise il n'est pas de défense, les dioux eux-mêmes la combattraient en vain et il ne reste pas autre chose à faire qu'à demander à l'auteur de cet article quel profit un hôtel peut tirer de l'admission chez lui de ces internés? Avec un peu de réflexion l'auteur eût pu reconnaître lui-même qu'en raison de l'énorme renchérissement des choses le prix de pension de 4 à 5 francs laisse un bénéfice extrêmement faible, d'autant plus que les prestations en lingerie, chauffage et service sont restées les mêmes. Il est d'ailleurs tout à fait minime le nombre des internés dont la situation financière permet à l'hôtelier de gagner quelque chose «à côté». Il en est par contre une quantité dont les prétentions dépassent de beaucoup ce qui de droit leur revient d'après les arrangements officiels. L'hôtellerie ne peut pourtant pas entretenir gratuitement 30.000 internés, c'est chose compréhensible! il ne saurait toutefois être question là d'une affaire commerciale méritant vraiment cette appellation et l'ignare de la «St. Galler Volksstimme» ferait mieux d'user sa plume sur un thème qui lui soit moins étranger que la question des internés, laquelle, et cela résulte de son propre exposé, lui est totalement inconnue.

Une compréhension guère plus ouverte des conditions d'existence de l'hôtellerie est visible également chez un collaborateur occasionnel de la «Nouvelle Gazette de Zurich»

qui a pris récemment la parole dans cet estimé journal à propos de la question du chauffage et qui a ce sujet écrit ce qui suit:

«Parmi les nombreux étrangers qui se trouvent actuellement en Suisse il y a une quantité de vieillards, de malades et d'infirmités pour qui le chauffage général de toutes les chambres et l'emploi de bains chauds et d'eau chaude est souvent une question de vie. Or, j'ai déjà lu souvent que pour l'hiver prochain dans tous les hôtels on a l'intention de ne chauffer que les locaux de réunions communes et que par contre les chambres à coucher resteront non chauffées; quant aux bains chauds ils ne seraient permis que deux fois par semaine. Je sais par expérience que dans un grand nombre de villes une quantité d'hôtels sont presque vides en hiver et que les rares clients qui y logent y gémissent. Or, les réclamations de ceux-ci les directeurs répondent généralement que le charbon est à un prix à peu près inabordable et que c'est pour cela qu'ils sont forcés d'économiser le chauffage.

Or, je crois que les autorités feraient bien, tant dans l'intérêt de la collectivité que dans celui des étrangers et des hôteliers, de décider que parmi les hôtels de premier, deuxième et troisième rangs et parmi les nombreuses pensions particulières seuls pourront rester ouverts ceux qui, preuve fournie, seront pleins ou aux trois quarts pleins; autorisation serait alors donnée à ceux-ci de maintenir entièrement et normalement leur chauffage et leur installation d'eau chaude. Tous les autres établissements devraient par contre fermer et ne se rouvrir que si le besoin s'en faisait sentir d'une manière dûment établie; grâce à une ordonnance de ce genre il n'arriverait plus que nombre d'hôtels produiraient pour quelques rares étrangers de folles quantités de précieux combustibles ou laisseraient leurs clients aller parce qu'un chauffage normal revient trop cher.»

Cette proposition est fort bien pensée et il n'y a pas de doute que si une suite lui était donnée on pourrait obtenir une certaine économie de combustible, bien plus faible cependant que l'auteur se le figure. On pourrait par contre demander peut-être à cet économiste de renfort si, moralement et économiquement parlant, il serait justifié d'enlever leur dernier et faible gain à tout un nombre d'hôteliers et de les jeter sur le pavé en échange d'une amélioration, à peine appréciable, de la crise du charbon?

L'état ne devrait-il pas au contraire prémunir toutes ces entreprises contre les déficits économiques ou bien de quelle manière seraient-elles indemnisées?

Une mesure aussi extraordinairement draconienne ne heurte-t-elle pas directement cette liberté du commerce qu'on aime tant à invoquer quand il s'agit d'empêcher la clause de nécessité d'être étendue à l'industrie hôtelière? mais même à supposer que ce moyen permit une économie quelconque de charbon y aurait-il quelque'un pour croire que cet avantage momentané compenserait les graves dommages que cette fermeture de nombreuses exploitations causerait à l'hôtellerie, partant au tourisme? Non, le moyen qui nous est proposé là nous paraît ne mériter en aucune façon d'être pris en considération et en vertu du principe que de deux maux il faut choisir le moindre nous déclarons catégoriquement que l'hôtellerie ne consentira jamais de souscrire à cette solution boiteuse. Ce qu'il faudrait tout d'abord c'est que la question du charbon fût réglée par la voie d'un rationnement strict et égal pour tous, ce qui ferait que chaque ayant-droit recevrait exactement la quantité qui lui revient. Mais tant qu'il sera loisible à toute personne fortunée de se pourvoir de combustible au delà de ses besoins en payant ce combustible à très haut prix sans que les autorités interviennent l'hôtellerie ne pourra pas prêter la main à une mesure dont la conséquence serait de nuire gravement et sans doute irrémédiablement à ses propres intérêts.

L'industrie hôtelière a été aussi l'objet d'une attaque particulièrement violente, le 23 Août dernier, de la part de Monsieur G. de Reynold, de Genève. Ce dernier, une autorité

reconnue en matière d'économie publique, avait publié les 15 et 16 Août dans le «Journal de Genève», sous le titre «Regardons l'avenir en face», deux articles remarquables, inattaquables au fond, sur la situation économique générale, la question des vivres, etc., en suite de quoi il lui est parvenu du cercle de ses lecteurs un certain nombre de lettres approbatives dont l'une dénonce véhémentement et est commentée par M. de Reynold d'une façon assez agressive dans la dite feuille genevoise. Voici ce qu'il écrit:

«Les deux articles que nous avons publiés le 15 et le 16 de ce mois nous ont valu un certain nombre de lettres intéressantes, et qui prouvent combien l'opinion se rend compte du danger, et est par conséquent préparée à tous les sacrifices. Plusieurs de nos correspondants ne laissent point de signaler de graves abus auxquels il serait temps de porter énergiquement remède, à l'heure ne veut pas que notre peuple en souffre tout entier: il s'agit des accaparements coupables auxquels certains grands hôteliers se seraient livrés au profit de leur clientèle cosmopolite et au détriment du pays. Je suis outré, nous écrit un témoin, des conditions dans lesquelles vivent tous les indésirables et les faibles qui peuplent nos hôtels: il y a là une criante injustice et un manque de dignité inconcevable. Nous, Suisses, sommes prêts à tous les sacrifices d'ordre matériel qu'on nous demanderait, mais à la condition que les parasites soient traités de la même façon que nous. Nous n'avons droit par mois qu'à 200 grammes de beurre et 500 grammes de sucre, — sans compter le reste: eux, dans chaque crémère et dans chaque hall de l'hôtel, trouvent à quelque heure «du jour et de la nuit que ce soit, tout ce qui nous est défendu.» Et notre correspondant nous signale un «palace» où pour deux francs on a un litre de chocolat avec des gâteaux et de la crème à discrétion. Un autre «palace» aurait dans ses caves plusieurs milliers de kilos de beurre, plusieurs dizaines de milliers d'œufs en réserve, etc., qui lui auraient valu une amende, pour lui légère, mais n'auraient jamais été confisqués. Sans compter son stock de charbon. Et il ne serait pas le seul de son espèce.

L'industrie hôtelière, comme toutes nos industries, a le droit de vivre et d'être protégée, aidée même, là où sa ruine entraînerait celle de populations entières. Mais à son rang et selon la place qu'elle occupe dans notre vie nationale. En tout cas, elle n'a droit à aucun privilège. Si des abus existent nous exigeons qu'on les supprime et qu'on agisse avec énergie. Il serait intolérable que, dans nos villes, de pauvres ouvriers, dont le travail est socialement et moralement d'un ordre supérieur à celui de beaucoup d'autres, ne mangent pas leur pain; que nos soldats à la frontière voient restreindre leur ordinaire; que nos paysans soient obligés de subir les prix maxima et le séquestre des céréales, — tout cela pour que des juifs allemands ou des exotiques, des affairistes en plastron ou des femmes à gros diamants, puissent soigner leurs nerfs endommagés et gagner une livre tous les trois jours.

Au-dessus des intérêts d'une corporation, il y a l'intérêt général. Les foyers avant les hôtels, les Suisses avant les étrangers!

Absolument d'accord! Au-dessus de l'intérêt particulier il y a l'intérêt général. Là-dessus tous les Suisses sont du même avis, mais, avant tout, la justice aussi pour l'hôtellerie.

De vagues affirmations et d'imprécises exagérations sont loin de prouver ce soi-disant luxe de table consenti à la clientèle hôtelière. Nous osons opposer à ces dires cette contre-assertion, à savoir qu'aujourd'hui, même dans les grands hôtels, la cuisine est plus simple et plus frugale que dans maintes maisons particulières. L'ordonnance fédérale sur les restrictions du train de vie a fixé à l'hôtel des limites qui, telle l'interdiction de servir plusieurs plats de viande par repas, n'existent pas dans les ménages privés et quant aux œufs, au fromage, au beurre et au sucre il a été établi des prescriptions qui excluent tout abus et tout gaspillage, indépendamment de ce que le contrôle, prévu d'une manière générale, n'est pratiqué que dans les hôtels et les restaurants tandis qu'on a sciement des égards pour les riches fournisseurs de munitions, les spéculateurs en denrées alimentaires et autres

