

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 26 (1917)
Heft: 40

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

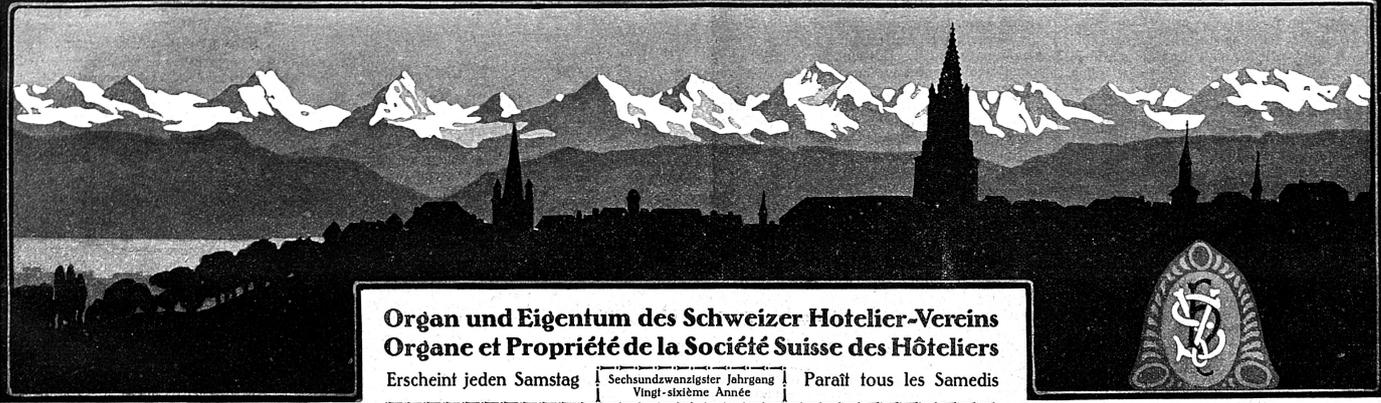
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

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 Hôteliars

Erscheint jeden Samstag **Sechszwanzigster Jahrgang** **Paraît tous les Samedis**
Vingt-sixième Année

INSERATE: Die einseitige Petitzeile oder deren Raum 30 Cts., für Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Petiteile, 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. Portofrauslag): 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 per petiteile, 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.

Fachschule

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

Eröffnung des Kurses:

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.

Hotellerie und Kohlenversorgung.

Neben den vielen Verproviantierungsschwierigkeiten, die seit Monaten alle Kreise heimsuchen, schwebt heute über dem Gastgewerbe die eine grosse Gefahr des Kohlenmangels, welche mit dem heranrückenden Winter ein stets ernsteres Gesicht zieht. Es gilt dies, worauf wir schon in einer früheren Nummer hinwiesen, insbesondere für die Westschweiz, wo sich der Kohlenmangel in recht fühlbarer Weise bemerkbar macht und neben andern erwerbenden Kreisen namentlich die Hoteliers mit umso ernsteren Sorgen erfüllt, als die Aufrechterhaltung ihrer Betriebe in der kommenden kalten Jahreszeit mit der Frage der Kohlenlieferung steht oder fällt. Solche Sorgen sind heute etwas ganz natürliches, besonders wenn man bedenkt, dass der Kohlenbedarf der Westschweiz früher fast ausschliesslich durch die Einfuhr aus England und Frankreich gedeckt wurde, diese Zufuhr aber seit Monaten ausblieb, während der Handel mit deutscher Kohle bisher das Bestreben zeigte, in erster Linie die alten Bezüger zu berücksichtigen, ehe er neue Kunden zu bedienen oder auch nur vorzumerken geneigt war. Die welche Schweiz schneit also bei diesem System der ungleichen Kohlenversorgung sehr schlecht ab und es ist daher nur begrifflich, wenn aus diesem Landesteil, der nachgerade um die wirtschaftliche Existenz breiter Kreise bangen musste, immer dringlichere Befürchtungen über die drohende Kohlenkrise laut werden und dem Wunsche Ausdruck verliehen wurde, die vorhandenen Kohlenmengen möchten den einzelnen Landesteilen nach Massgabe ihrer Lebensverhältnisse und Bedürfnisse zugeteilt werden.

Diese Befürchtungen, die noch vor wenig Wochen am Platze sein mochten, scheinen heute viel von ihrer inneren Berechtigung und Schwere verloren zu haben, nachdem die neugegründete Kohlenzentrale A.-G. die Versorgung des Landes auf völlig neuer Grundlage aufbauen wird. Dabei gilt als oberster Grundsatz eine gerechte und gleichmässige Verteilung der Kohle auf die ganze Schweiz und es sollen, wie Herr Bundesrat Schulthess erst kürzlich im Nationalrat ausdrücklich betonte, auch diejenigen Landesgegenenden ausreichend versorgt werden, die bisher von Deutschland nichts bezogen haben. In dieser Versicherung unseres obersten Magistraten liegt unseres Erachtens die sicherste Gewähr, dass endlich die Kohlenversorgung in befriedigender Weise zu funktionieren beginnt und bei Abmessung der Lieferungen auf die Bedürfnisse der einzelnen Gegenden und Gewerbezweige die gebührende Rücksicht genommen werden soll. Es bedeutet dies einen Fortschritt auch für die Hotels der Westschweiz, dürfen sie doch nunmehr darauf zählen, im kommenden Winter die Kohlenmengen zu erhalten, die sie zur Aufrechterhaltung ihres Betriebes benötigen. Natürlich hängt die regelmässige Belieferung

vor allem von den Verhältnissen in Deutschland ab; wir dürfen aber mit Sicherheit darauf zählen, dass dieses Land nach den getroffenen Vereinbarungen alles tun wird, die Schweiz in ausreichendem Masse mit Kohle zu versorgen. Schon im Hinblick auf die finanziellen Transaktionen, die laut dem jüngsten Wirtschaftsabkommen mit den Kohlenlieferungen Hand in Hand gehen.

Sind somit durch die Schaffung der Kohlenzentrale A.-G. und die Massnahmen der Behörden hinsichtlich der Zuteilung der Kohle an die einzelnen Landesteile und Verbraucher manche Befürchtungen zerstreut und dadurch mit andern Gewerbezweigen auch die Hotellerie um eine Sorge ärmer geworden, so bringt andererseits gerade diese Neuorientierung in der Kohlenversorgung dem Gastgewerbe wiederum neue Lasten, die, falls das neue System rigoros gehandhabt werden sollte, ohne Zweifel weit über die momentane Leistungsfähigkeit der Hotellerie hinausgehen. Wir meinen die Verpflichtung, wonach jeder Verbraucher von Kohle, dessen Kohlen 5 und mehr Tonnen pro Jahr beträgt, sich neben Erlegung des Kaufpreises durch Zeichnung von Stammaktien an der Kohlenzentrale A.-G. zu beteiligen hat, und zwar nach Massgabe von 100 Franken pro Tonne benötigter Kohle. Diese Bedingung mag im Hinblick auf die meisten Kohlenverbraucher mit halbwegs normalem Verdienst gewiss ein ausgezeichnetes Mittel sein, den an Deutschland gewährten Kredit aufzubringen, ohne unser Wirtschaftsleben allzusehr zu erschüttern und doch die Kohlenversorgung bis auf weiteres sicherzustellen; für die Hotellerie aber bedeutet die Lösung eine Belastung, die man als für ihre Schultern viel zu schwer bezeichnen muss. Die gegenwärtige schwierige Lage der Hotellerie, der völlige Rückgang des Reiseverkehrs und die daraus folgende Verdienstlosigkeit, verbunden mit der starken Überschuldung des gesamten Gastgewerbes, machen eine Beteiligung an der Kohlenzentrale direkt unmöglich und sollten dem Verwaltungsrat der neuen Aktien-Gesellschaft nahelegen, zugunsten der Hotellerie Ausnahmestimmungen zu treffen, die sie von der Aktienbeteiligung entweder ganz oder zum Grossteil entheben. Denn es wäre moralisch wie materiell nicht zu verantworten, wollte man hier an die notleidende Hotellerie den gleichen Maßstab ansetzen wie an die vielen andern Industrien und Gewerbezweige, die unter der Kriegskonjunktur Riesengewinne einheimsten und daher sehr wohl zu einer starken Aktienzeichnung herangezogen werden dürfen, um dadurch die ganz oder zumteil ruhenden Unternehmungsformen, wie das Gastgewerbe, Neben- und Touristenbahnen, Dampfschiffahrtsgesellschaften etc., nach Möglichkeit zu entlasten. Es wäre auch zu prüfen, ob nicht den Banken eine verhältnismässig umfangreichere Beteiligung an der Kreditoperation auferlegt werden könnte, denn die bisherige Zeichnung von zehn Millionen Prioritätsaktien darf füglich als eine für die schweizer. Bankwelt viel zu schwache Beteiligung hingestellt werden, wenn man namentlich in Betracht zieht, dass die Bankinstitute gegenwärtig fast durchwegs Geld verdienen wie Heu und, wie man uns sagt, vielfach dazu übergegangen sind, ihre Reserven mit stark herabgesetzten Summen in der Jahresbilanz figurieren zu lassen, um dadurch ihre Riesengewinne notdürftig zu verdecken. Jedenfalls kann man aber angesichts der überraschenden Reserve der Banken bezüglich ihrer Beteiligung an der Kohlenzentrale der unter ihrer Schuldenlast schier zusammenbrechenden Hotellerieindustrie keineswegs die in den Statuten vorgesehene, volle Anteilzeichnung zumuten, deshalb man wohl ohne wei-

teres auf etwelches Entgegenkommen zugunsten unseres Gewerbes rechnen darf, das heute wie kein anderer Erwerbszweig weitgehende Schonung und Berücksichtigung verdient.

So schlimm, wie sie manchem Hotelier auf den ersten Blick erschien, ist übrigens auch diese Sache der Aktienbeteiligung keinesfalls, wenn auch natürlich für die Hotellerie in ihrer heutigen Lage immer noch schlimm genug. Eine gewisse Erleichterung ist nämlich dadurch vorgesehen worden, dass Kohlenverbraucher, denen die Uebernahme von Aktien in dem vorgeschriebenen Umfang unmöglich ist, die Bewilligung erteilt werden kann, für ihre Kohlenbezüge ganz oder teilweise Sicherheit zu leisten. Das ist eine nicht unbedeutliche Milderung der Verpflichtungen der Kohlenbezüger, von der gewiss auch eine beträchtliche Anzahl Hoteliers Gebrauch machen können und werden. Diejenigen Hoteliers aber, die zur Aktienzeichnung verhalten werden, dürften gut daran tun, ihre Aktien bei einem kulantem Bankinstitut zu verpfänden, um wieder über den entsprechenden Barbetrag frei verfügen zu können. Wir haben Beweise dafür, dass einzelne Kantonalbanken die Aktien der Kohlenzentrale A.-G. schon heute bis zu neunzig Prozent belehnen und es steht zu erwarten, dass dieses Vorgehen bald in den meisten interessierten Kantonalen Schule machen wird, sofern sich die beteiligten Aktionärkreise in diesem Sinne verwenden. Dies eine bescheidene finanzielle Vergütung die in den Statuten der Kohlenzentrale A.-G. vorgesehene Sicherheitsleistung zu übernehmen, wodurch die Belastung der Hotellerie sich wiederum erheblich reduzieren würde. Es wird Sache der Lokalvereine sein, in dieser Richtung das Nötige vorzukehren, und man darf annehmen, dass deren Intervention bei den massgebenden Bankinstituten ohne Zweifel zu einem günstigen Resultat führen wird. Der Vorstand unseres Vereins, der sich kürzlich mit dem Fragenkomplex beschäftigte, hält dafür, die rationellste Lösung sei zweifellos auf regionalem Boden zu finden und rät daher den Lokalvereinen, sich in Sachen mit den Banken und kantonalen Behörden ins Einvernehmen zu setzen, welche letztere ohnehin bezüglich der Zuteilung der Kohle an die Konsumenten ein gewichtiges Wort mitzusprechen haben und daher wie keine andere Instanz in der günstigen Lage sind, notwendig erscheinende Begünstigungen zu erwirken.

Unbeschadet dieser möglichen Entlastung der Hotellerie durch Verpfändung und Belehnung der Titel oder sonstige Sicherheitsleistung müssen wir aber unsere Erwartung auf billige Rücksichtnahme durch die Kohlenzentrale aufrechterhalten und zweifeln auch keinen Augenblick, dass die massgebenden Männer den eigenartigen Verhältnissen in der Hotellerie gebührende Beachtung, gepaart mit weitgehendem Entgegenkommen, schenken werden.

Abschaffung der Pensionspreise in den Hotels.

Unter diesem Stichwort brachte der «Bund» in seiner Nummer 411 vom 3. September folgende kleine Zuschrift, die wir der Kuriosität halber unsern Lesern nicht vorenthalten dürfen:

«Von verschiedenen angesehenen Hoteliers im Berner Oberland wie am Genfersee

hören wir in jüngster Zeit mit aller Bestimmtheit die Ansicht verfechten, dass die gegenwärtige Lage der Nahrungsmittelversorgung und des Hotelgewerbes gebieterisch die Abschaffung der Pensionspreise der Hotels verlange. Und zwar müsste diese Abschaffung, dieses Verbot von Amts wegen durch eine bundesrätliche Verordnung erfolgen.

Man dürfe von einer derartigen Massregel nicht nur eine ganz bedeutende Ersparnis im Lebensmittelverbrauch durch die Hotels, sondern auch eine sehr notwendige Besserung der Lage des Hotelgewerbes erwarten. Der allüberlieferte Brauch der «Pension» im Hotel mit den immer noch viel zu umfangreichen Menüs bürdet dem Hotelier bei den jetzigen Lebensmittelpreisen Lasten auf, die in gar keinem Verhältnis stehen zu der allenfalls möglichen Erhöhung der Pensionspreise. Dazu ist der Verbrauch der Lebensmittel durch die Hotels im Verhältnis zur Zahl der zu ernährenden Personen und zur allgemeinen Knappheit auf dem Lebensmittelmärkte ein viel zu grosser. Man könnte volkswirtschaftlich oft geradezu von Verschwendung reden.

Darum weg mit den Pensionspreisen und damit weg mit den opulenten Dinners und Soupers! Die Abschaffung der Pensionspreise würde ganz von selber eine sehr bedeutende Vereinfachung und Ersparnis in den Hotelküchen und an den Hotellschulen zur Folge haben. Und das wäre durchaus der gegenwärtigen ersten Zeit angemessen und letzten Endes auch im gesundheitlichen Interesse des Gastes selber. Denn es ist ja eine alte Klage, dass man in den Hotels zu gut, d. h. zu reichlich esse. Ein bekannter Berner Arzt hat einmal gesagt: «Wenn der Weltkrieg wenigstens das eine Gute mit sich brächte, dass sich die Menschen künftighin etwas einfacher und vernünftiger ernähren, so könnte man sich mit vielem Schrecklichen abfinden, das dieser Krieg gebracht hat.»

Es ist aber wünschbar — und darin sind die Hoteliers, die wir darüber gehört haben, alle einig — ja es ist unbedingt nötig, dass eine derartige Reform von oben herab angeordnet wird, und zwar möglichst bald.

Als Antwort auf diese Anregung ging dem «Bund» aus Verkehrskreisen des Berner Oberlandes eine Erwiderung zu, die unserem Blatte ebenfalls zur Verfügung gestellt wurde und die wir im nachstehenden in etwas veränderter Form wiedergeben:

«Wir sind in der Frage der Pensionspreise völlig anderer Ansicht, als der Mitarbeiter des «Bund» und stützen uns dabei auf Erkundigungen und Auffassungen der Hotels sämtlicher Kategorien. Die gemachte Anregung steht nach diesen Auffassungen im offenen Widerspruch zu den ureigensten Interessen des Hotelgewerbes, und es ist daher nur begrifflich, wenn sich sozusagen die gesamte Hotellerie über derartige Ansichten geradezu entsetzt.

Die Abschaffung der Pensionspreise würde die grosse Mehrheit der Kurgäste, deren Hauptkontingent sich zurzeit aus Schweizern zusammensetzt, von den Hotels fernhalten. Die Neuerung würde daher vorwiegend Schweizer Gäste in Mitleidenschaft ziehen, indem sie ihnen einen Ferienaufenthalt sozusagen unmöglich machen würde, da für diese Gästekategorie die Passantenpreise in der Regel zu hoch sind. Es blieben somit für die Hotels nur noch die fremden und einheimischen Kriegsgewinnen, meist einer kleinen Zahl finanziell gut gestellter Schweizer übrig, denen zuliebe die grosse Mehrheit der andern, weniger bemittelten Kundschaft geopfert würde. Und da es zudem verhältnis-

mässig wenig Palace-Hotels gibt, für welche die genannten Spezialgäste in Betracht kommen, so hätten die vielen andern Hotels den Schaden zu tragen, der in gegenwärtiger Zeit als geradezu gefährlich für ihre Existenz veranschlagt werden muss.

Wenn im «Bund» ferner behauptet wird, mit einer derartigen Massregel könnte eine ganz bedeutende Ersparnis im Lebensmittelverbrauch erzielt werden, so weiss demgegenüber doch jedermann, dass die einzig wirksame Kontrolle über den Lebensmittelverbrauch in den Hotels nur auf dem Boden der bundesrätlichen Verordnung über die Einschränkung der Lebenshaltung durchgeführt werden kann. Die Vorschriften dieser Verordnung lauten für die Hotellerie bekanntlich sehr streng; so dürfen die Gasthäuser nur ein Fleischgericht zu einer Mahlzeit servieren und ebenso ist es verboten, Eierspeisen oder Käse in Verbindung mit Fleischplatten zu verabreichen, während im privaten Haushalt diesbezüglich alle möglichen Freiheiten bestehen, sodass die Behauptung keineswegs zu kühn erscheint, in gut und best situierten Privathäusern würden heute weit reichlichere Mahlzeiten eingenommen als in irgend einem Luxushotel. Die Klagen über die magere Hotelkost verstummen denn auch nie und mancher Hotelier hat seine liebe Mühe, dem Verlangen der Gäste nach Aufbesserung der Hoteltafel zu widerstehen.

Des weitern muss aber noch ein anderer, besonders wichtiger Punkt hervorgehoben werden: die mögliche Abwanderung der Hotelgäste in Privatpensionen, welche weder der Patentrechtlichkeit noch der Kontrolle unterworfen sind. Die ohnehin schon grosse Konkurrenz dieser Häuser würde sich daher in der Folge noch drückender gestalten, ganz abgesehen von dem ferner zu befürchtenden Abfluss vieler Gäste in Privatwohnungen, in welchen die in den Hotels vorhandene Kontrolle ebenfalls fehlt. Wie aber in diesen Privatpensionen und -Wohnungen gehaust und gehamstert wird, davon kann sich nur derjenige eine Vorstellung machen, der einen Einblick getan in den Haushalt solcher fremden Familien und ferner zu hören Gelegenheit hatte, welche Ansinnen diese manchmal an den Hotelier stellen.

Opulente Diners und Soupers kommen übrigens in gewissenhaft geführten Hotels nicht mehr vor, wohl aber in Privathäusern, die sich zur Aufnahme der abgeregneten Hotelkundschaft hergeben. Der Vorschlag des «Bund» würde daher das Gegenteil dessen bewirken, was er eigentlich will, und es wäre unserer Ansicht nach viel logischer und sachlicher gewesen, wenn statt des unglücklichen Vorschlags gegenüber der Hotelier eine bundesrätliche Verordnung für die Einschränkung im privaten Haushalt gerufen worden wäre. Man mag sich zwar daran stossen, dass der Private von Amts wegen reglementiert werden soll; allein es ist nicht einzusehen, warum die Hoteliers weniger Recht haben sollen als andere Leute.

Soweit der «Bund» und die Stimme aus Interessentenkreisen des Oberlandes! Wir unsererseits können der Oberländischen Beweisführung nur sekundieren, hat doch die Anregung des Berner Blattes auch in weiteren Hotelierkreisen einige Verwunderung ausgelöst, und zwar hauptsächlich deshalb, weil sie Argumente enthält, die kaum von Fachleuten inspiriert sein können.

Zumal die Begründung, die Pensionspreise müssten abgeschafft werden, weil dadurch eine bedeutende Ersparnis im Lebensmittelverbrauch erzielt werden könne, schiesst völlig daneben und kann schon aus dem Grunde nicht von Sachkennern herrühren, weil die Pensionspreise, wie die Preisgestaltung der Hotels überhaupt, mit den «umfangreichen» Menus und dem Lebensmittelskonsum an sich nichts zu tun haben. Der Pensionspreis wird in der Regel nur bei Aufenthalts von längerer Dauer (mindestens fünf Tage) berechnet und bedeutet das Total der Tagespreise mit einem gewissen Einschlag oder Rabatt, auf den die Pensionäre unstreitig ein moralisches Anrecht geltend machen können. Am Konsum der Nahrungsmittel selbst aber ändert es gar nichts, ob der Gast den Pensionspreis oder den vollen Tagespreis bezahlt. Die in Frage stehenden Hoteliers haben sich bei Beratung des «Bund»-Einsenders offenbar einen kleinen Irrtum zuschulden kommen lassen, indem sie die Abschaffung der Pensionspreise mit der Abschaffung der *Diner-table d'hôte* und deren Ersetzung durch Mahlzeiten *à la carte* verwechselten, eine Fachfrage, die kürzlich in diesem Blatte von einem Vereinsmitglied ventiliert wurde. Nach unserer Auffassung wäre diese Massnahme, die Abschaffung der *table d'hôte* — an der sich jeder Gast *à discrétion* bedienen, d. h. auf Kosten des Hotels den Magen vollstopfen kann — im Hinblick auf das Einsparen von Lebensmitteln die zweckmässigere Lösung, als die Abschaffung der Pensionspreise, die auf die Wünsche, Anforderungen und den Lebensgenuss der Hotelgäste kaum einen nachhaltigen Einfluss ausüben dürfte.

Schon erheblich glücklicher erscheint dagegen die andere Motivierung: von der Abschaffung der Pensionspreise sei eine Besserung der Lage im Hotelgewerbe zu erwarten. Diese Argumentation lässt sich hören; aber auch hier darf die Tragweite der vorgeschlagenen Lösung keineswegs überschätzt werden und wir meinen, das gleiche Ziel liesse sich rascher (und logischer) auf dem Wege einer rationalen Preispolitik (abgestufter Preis-

erhöhung) erreichen, die der heutigen Konjunktur auf dem Lebensmittelmarkt gebührende Rechnung trägt. Einer durch die Teuerung motivierten Preiserhöhung wird kein gerechtfertigter Gast die Berechtigung streitigen, wozu eine Eliminierung der Pensionspreise begreifen würde, zumal der Pensionär gegenüber dem Passanten auf eine unterschiedliche Preisberechnung ein nicht diskutables Anrecht hat. Unser Verein hat das Zwingende einer vernünftigen Preiskalkulation schon seit vielen Jahren erkannt und sich seither immer bemüht, im ganzen Lande einer rationalen Preispolitik der Hotels die Wege zu ebnen, ist aber mit dieser Verbreitung nicht überall auf das notwendige Verständnis gestossen, wovon die häufigen Klagen über Preisprüfungen leider noch fortgesetzt bezeugnis ablegen. Wenn nun aber einige Hoteliers im Oberland wie am Genfersee auf das irrationelle Auskunfts-mittel der Abschaffung der Pensionspreise verfallen, so bekunden sie damit zu aller-nächst nur ihre Unfähigkeit zur Vornahme einer zweckmässigen Preisregulierung und wollen dabei ausserdem auf falscher Bahn erreichen, was ihnen auf dem allein richtigen Wege wahrer Solidarität und gütlicher Vereinbarung mit der Konkurrenz schon lange als reife Frucht hätte in den Schoß fallen können.

Als eine Blamage erscheint aber vollends der Appell an die Intervention der Behörden, der im ganzen Volke den falschen Eindruck erwecken muss, als ob der Hotellerie die Fähigkeit abgehe, diese rein fachliche Frage aus eigenen Kräften zu lösen. Glücklicherweise ist dies nun allerdings keineswegs der Fall, haben doch in den verschiedenen Landesteilen Preiskonventionen abgeschlossen werden können, die überall zur Zufriedenheit der Beteiligten funktionieren. Auch im Berner Oberland ist übrigens eine rührende Genossenschaft am Werke, in Preisfragen erträgliche Verhältnisse zu schaffen; aus der Anregung im «Bund» zu schliessen muss aber der ausgetreute Same noch nicht überall auf fruchtbaren Boden gefallen sein. Was uns so tiefer zu bedauern ist, als gerade in diesem Reiseverkehrsgebiet die Notlage der Hotellerie mit besonderer Intensität grassiert. In diesem schier unhaltbaren Zustand vermöchte voraussichtlich auch die Abschaffung der Pensionspreise keine Aenderung zu bringen, wohl aber eine rationale Preispolitik mit Ausmerzung des Puschertums, wie sie von unserm Zentralverein und der Genossenschaft zur Hebung des Hotelgewerbes im Berner Oberland angestrebt wird. Denjenigen Hoteliers aber, die aus Indifferenz, aus Mangel an kaufmännischer Eignung zu dieser Lösung nicht Hand bieten wollen, wäre auch mit der vom «Bund» vorgeschlagenen bundesrätlichen Verordnung kaum Raison beizubringen, da vorauszusetzen ist, dass sie nach wie vor Mittel und Wege finden würden, am alten Strang der Preis-schleuderei zu ziehen. Jedenfalls stellt man aber der gesamten Hotellerie ein Armutszeugnis aus, wenn man, um dies inskünftig zu verhindern, die Hilfe der Behörden in Anspruch nehmen will und man kann daher im Interesse des ganzen Standes nur wünschen, die Inspiratoren derartiger Projekte möchten ihr Hotelzepter aus der Hand legen, ehe sie Gelegenheit finden, neues Malheur zu stiften.

Der Hotellerie im Berner Oberland indes bringen wir den Glückwunsch dar, bald jene innere Festigung und Solidarität zu erreichen, die ihr gestatten, auch auf diesem Gebiete der Preispolitik zum Siege vorwärts zu schreiten.

Die Schweizerwoche bei den Gastwirten.

(Mitgeteilt von der Geschäftsleitung.)

Gerne gehen wir auf die Anregungen, die uns aus den Wirtekreisen zugegangen sind, ein und geben unserer Ansicht Ausdruck, wie die Schweizerwoche in den Gaststuben und Restaurationen durchgeführt werden kann. Denn wir halten sehr daran, dass sich auch diese Kreise unserer Volkswirtschaft der Schweizerwoche nicht fernhalten.

Beim Gastgewerbe kommen nicht gewöhnliche Schaufenster-Ausstellungen in Frage. Aber in jeder Gaststube kann das Schweizerwoche-Plakat angebracht werden und am Buffet oder in einem sonst günstigen Teile des Restaurationslokales kann ein Arrangement der inländischen Erzeugnisse, die das betreffende Haus führt, gemacht werden. Drei Sonntage fallen in die Schweizerwoche, und gerade an diesen Tagen werden ja die Gast-räume stark besucht. Die erwähnte Ausstellung wird Diskussionen anregen und über den Schweizerwochedanken werden Meinungen ausgetauscht werden. Dies ist wiederum ein Anlass, den Bestrebungen des Schweizerwocherverbandes Popularität zu verschaffen und sie ins Volk hinaus zu tragen. Die Gast-stuben und Restaurationen kommen auch gar nicht in Verlegenheit, geeignete Schweizerwoche-Arrangements zu machen, denn bei ihnen sind ja die einheimischen Erzeugnisse in starkem Masse vertreten. Inländisches Bier, einheimische Weine und Liköre, einheimische Wurstwaren, einheimisches Mineralwasser, Schweizerkäse, Konserven etc. etc. sind in jedem Restaurant erhältlich.

Beim Betreten der Gaststuben soll der Besucher den Eindruck bekommen, auch hier von der einheimischen Produktion begleitet

zu sein. Im gemütlichen Kreise soll der Eindruck, den er auf der Strasse erhalten hat, verstärkt und vertieft werden. Hier soll er soweit gebracht werden, dass er sich freut, beim Kaffeess einen Schweizertrumpf aus-spieren zu können.

Die ebenfalls gemachte Anregung, während der Schweizerwoche Schweizermenüs mit Schweizer-Spezialitäten zusammenzustellen, muss von Initiative und dem Guffinden des einzelnen Geschäftsinhabers überlassen werden, ebenso die Realisierung der Anregung zur Einrichtung von Schweizerwochenstübli.

Ein deutscher Arzt über die Aufgaben der Küche zur Kriegszeit.

Herr Dr. Dr. Sternberg veröffentlicht in Nr. 102 des «Berl. Tageblatt» einen in erster Linie für die deutschen Hausfrauen bestimmten Artikel über die «Aufgaben der Küche», dem wir folgende Ausführungen entnehmen:

«Zunächst ist es die Mischung der verschiedenen Schmackstoffe, die Komposition, die die verschiedenartigste Schmackhaftigkeit der einzelnen Lebensmittel bei ihrer Zusammenstellung zu einem Gericht und bei der Zusammenstellung aller Speisen zur Mahlzeit bedingt. Dazu kommt die Kontrastwirkung von süß und sauer und von süß und bitter. Eins der vorzüglichsten Mittel, Sinnesgenüsse zu schaffen, liegt ja in ihrer Steigerung. So kommt es, dass die Kochkunst von jeher die bittere und auch die saure Schmackqualität mit bestem Erfolg verwendet, trotzdem diese für sich allein höchst unangenehm sind. Aber als Beigeschmack hebt das Bittere und das Saure den Geschmack in vorteilhafter Weise. Deshalb ist der Kunstgriff der Küche äusserst dankbar, durch eine Kleinigkeit Säure oder durch eine Winzigkeit von Bitterem, den Geschmack ein und desselben Rohmaterials von Grund aus zu verändern, als wären ganz neue Speisen hergerichtet. Diese Kunstgriffe ermöglichen es jedem, in der Zeit der Not aus einer geringen Zahl von Nahrungsstoffen doch recht verschiedenartige und sehr schmackhafte Speisen auf leichte Art herzustellen, wenn nur die Küche sie rationell ausnutzt. Treffend rühmt schon in dem bekannten Roman des Petronius Trimalchio seinem Koch diese Fähigkeit nach: «Wenn mans von ihm verlangt, macht er aus einem Saumagen einen Fisch, aus dem Schinken eine Taube, aus der Lende eine Henne».

Jedoch der Geschmack, den die Küche herzustellen hat, beschränkt sich nicht etwa bloss auf die Sinnesfreuden der Zunge. Auch der Geruch fordert seinen Anteil. Dazu kommt schliesslich noch das Gefühl, der Tastsinn. Die Konsistenz der Speisen muss uns gleichfalls Vergnügen bereiten. Knusperig soll die Oberfläche vieler Gerichte sein, falls sie uns recht behagen sollen; und das ist eine Qualität des Tastsinnes. Sind ja auch Zunge und Mund durch das feinste Tastvermögen vor allen anderen Organen des Körpers ausgezeichnet! Und schliesslich würde auch die geschmackvollste Speise, von angenehmstem Geschmack und Aroma, von bester Konsistenz uns noch nicht zuzugewinnen, wenn nicht ein weiteres Erfordernis erfüllt wäre: das des ästhetischen Geschmacks, das sich an den vierten Sinn wendet, an den Sehsinn.

Ein weiteres Erfordernis nahrhafter Küche ist die Abwechslung, und sie kann von einer klugen Köchin auch in dieser Zeit der Beschränkung einigermaßen erreicht werden. Der Kunstgriff, mittelst dessen die Küche sogar aus Rohstoffen von ausgesprochenem Eigengeschmack, wie Kohlrüben, Mohrrüben und so fort, doch die abwechslungsreichsten Gerichte, ja selbst Süßspeisen und Kuchen herstellt, ist der, dass der hervorsteckende Eigengeschmack durch besondere Ingredienzen, zum Beispiel Zitrone, «überönt» und «erdrückt» wird. In dieser Weise bereitet die Küche ja auch aus anderen Nahrungsmitteln, wie Kartoffeln, nicht nur Brot, sondern auch die verschiedenartigsten Gerichte von grösster Abwechslung: Suppen, Gemüse, Röst-, u. Bratgerichte, selbst Süßspeisen und Torten. Schon die Verschiedenartigkeit in der Technik des kulinarischen Kochens: das eigentliche Sieden und Kochen, das Dünsten und das Dämpfen, das Rösten, das Braten und Backen, auch ohne Fett, verändert ein und dasselbe Nahrungsmittel völlig in Aussehen, Aroma, Konsistenz und Schmackhaftigkeit.

Diese Abwechslung in allen Teilen des Genusses ist durchaus nötig, damit ein seelisches Gefühl erregt und erhalten, und das gegen-teilige seelische Gefühl verhütet wird. Dieses diametral entgegengesetzte Paar von Gefühlen sind der Appetit und der Ekel. Gar zu leicht verdirbt das Einerlei eines jeden dieser Faktoren des Genusses den Appetit und führt den Umschlag ins Gegenteil, in den Widerwillen, herbei. Die Küche hat die Aufgabe, den Appetit zu erregen und zu erhalten, zu dem den Ekel zu verhüten.

Alle diese psychischen Gefühle des Appetits, der Sättigung usw. sind die Nahrungs-Bedürfnisse. Es wäre gut, wenn auch die Wissenschaft anfangs, das Gebiet des objektiven Nahrungs-Bedarfs durch das der subjektiven Nahrungs-Bedürfnisse zu erweitern und zu ergänzen. Ich bin davon fest überzeugt, dass der hier hervorgehobene Punkt einmal von Wichtigkeit werden wird. Denn einerseits ist Nahrungs-Bedürfnis und Genuss-Bedürfnis fast noch zwingender als Nahrungs-Bedarf. Und zweitens reichen oft bloss minimale Faktoren

aus, um das Genuss-Bedürfnis zu befriedigen und Genuss herzustellen.

Aus dem Vorrat, der jetzt im Kriege noch zur Verfügung steht, kann, wie die Menge der vorhandenen und immer neu entstehenden Notrezepte beweist, auch bei den bescheidensten Mitteln, in der Hütte des Aermsten, eine gute Zubereitung angenehmer Speisen jederzeit noch hergestellt werden, während in besseren Zeiten die weniger gute Küche auch im reichsten Hause viel Rohmaterial nutzlos vergeudet hat.

Aus andern Vereinen.

Verband schweizer Verkehrsvereine. Im Ratsaal in Freiburg fand am 29. September die Herbst-Delegiertenversammlung des Verbandes schweizerischer Verkehrsvereine statt. Sie wurde presidiert vom Vorsitzenden des Vorortes, Herrn E. Weber (Genf), welcher einen orientierenden Bericht über die Tätigkeit im verflochtenen Jahre abgab. Aus Anlass einer amerikanischen Pressfelle gegen unser Land wurde mit Erfolg die «New Yorker» Agentur der S. B. B. mobil gemacht. Die Vorschläge des Verbandes betreffend Generalabnennungen usw. werden den Bundesbahnen zu geeigneter Zeit über-mittelt werden. Erst nach dem Krieg soll die Frage des Mitgliederbeitrages aufgerollt werden. Der Verband war an der Behauptung der Leitung in Lesauane auch vertreten. Er gedankt schliesslich eine Arbeit des Herrn Dr. Senn in Basel über das Thema «Die Schweiz und der Verkehr» zu subventionieren. Ferner ist in Aussicht genommen, eine Liste der im Winter geöffneten Hotels und Pensionen herauszugeben. Der Vorsitzende berichtete zum Schluss über das Verkehrsamt und die Sitzfrage. Die nötigen Gelder für dieses Institut sind für die ersten drei Jahre beisammen, sogar überzählig worden. Was die Sitzfrage anbelangt, so entspann sich eine heftige Diskussion, deren Resultat die Annahme einer Resolution war, die folgendes verlangt: Es wird der Antrag gestellt, es sei seitens des Vorortes eine definitive Abstimmung vorzunehmen, in welcher das relative Mehr entscheidet. Die Abstimmung hat alsbald stattzufinden, sobald die Sektionen Kenntnis von den Resultaten der Verständigungskonferenz vom 12. Oktober erhalten haben und soll mindestens zehn Tage vor der konstituierenden Generalversammlung der nationalen Vereinigung durchgeführt sein. Als Ort der nächsten Delegiertenversammlung wurde Genf bestimmt.

Hotelverein St. Moritz. Eine ausserordentliche Generalversammlung dieses Vereins fand am 11. September im Hotel St. Moritzerhof statt. Auf der Traktandenliste stand in erster Linie die Preisfrage. Der Vorstand beantragte, an den Preisen des Sommers 1917 für den kommenden Winter festzuhalten. Es hat nicht an Stimmen gefehlt, die die wesentliche Erhaltung des Minimums forderten. Wie berechtigt solche Forderungen sind, erhellt ohne Weiteres aus den horrenden Preisen für Lebensmittel und Brennmaterialien. Sind doch die Herdkohlen heute um über 100% teurer als vor noch nicht langer Zeit. Das ist ein Beispiel, das eine grosse Menge anderer. Es hat aber in der Schweiz so und so viele Kurorte, die dem Gaste ebenfalls sehr viele bieten, deren Preise aber weit unter den unserigen stehen, so dass die Versammlung fand, Konkurrenzverhältnisse machen es leider unmöglich, die Minimumpreise zu halten. Der Antrag des Vorstandes wurde mit grossem Mehr zum Beschlusse erhoben. Eine Anfrage betreffend Aufnahme von 250–300 österreichischen Kindern zu beschiedenen Preisen wurde dem Vorstande in der Meinung zur Erledigung überwiesen, dass dem Gesuche wo immer möglich wohlwollend näher zu treten sei. — Einer längeren Diskussion rief das im Wurf liegende Sonnlarisruhegesetz. Die Ansichten in dieser Materie gingen ziemlich auseinander. Eine Resolution wurde angenommen, die natürlich nicht statt, doch dürfte es im Interesse sowohl des Hoteliers als auch seiner Truppe sein, dass man sich verständigt. Die Saisongeschäfte haben ihre Eigenart. Die Zeit der Ernte ist für beide Teile gleich kurz. Allzuviel Einkünfte und Einkommen in den letzten Monaten der Erntezeit können weder dem Angestellten noch dem Geschäftsinhaber konvenieren. Und dann ist ja die Zeit der Ruhe in der Vor- und Nachsaison für beide Teile eine nur allzulang. Der vom Vorstande eingebrachte Antrag lautete auf «Gehalt bei Fuss», bis der erste Winterabend das Licht der Welt erblickt haben würde. Dann seien Besprechungen zwischen den verschiedenen Interessenten in die Wege zu leiten. — Die Kohlenpreise sind eine ernste Sorge für die Herdkohlen, die schon oben bemerkt, stark über 100%. Da ist nun eine Extrabelastung für den Gast, wie es andere Kurorte schon seit sehr langer Zeit haben, nicht mehr zu umgehen. Ein Zuschlag für ausserordentliche Brennmaterialien ausgaben muss im ganzen Kanton ein Eintritt des Winters mit zwingender Gewalt kommen. Ein dahingehender Antrag des Vorstandes wurde gutgeheissen. Diese Angelegenheit wird wohl im ganzen Kanton amtliche, bindende Form annehmen müssen. Eine andere Lösung ist heute, wie der «Engadin Express» schreibt, nicht möglich.

Kleine Chronik.

Basel. An Stelle des zurücktretenden Herrn Chr. Pfosi ist Herr Alfred Müller von Basel als Restaurateur des Bahnhofsbuffets S. B. B. mit Antritt am 1. Januar 1918 gewählt worden.

Die reduzierten Fahrpläne. Wie die «Nat.-Zig.» vernimmt, haben die beiden Kommissionen des National- und Ständerates beschlossen, dem Bundesrat zu beantragen, den neuen reduzierten Fahrplan, der am 15. Oktober in Kraft treten soll, erst auf den 1. November einzuführen.

Verkehrsamt. Der Nationalrat hat in seiner Sitzung vom 28. September der vom Ständerat vorgeschlagenen Titeländerung zugestimmt, so dass das neue Institut nun definitiv den Namen «Nationale Vereinigung für die Schweizer Zentralstelle für Reiseverkehr (Verkehrszentrale)» führen wird.

Unfallversicherungs-A.-G. Winterthur. Von der Schweiz, Unfallversicherungs-A.-G. in Winterthur wurden im September 1917 7.703 Schäden reguliert, nämlich: In der Unfall- und Haftpflicht-Versicherung 20 Todesfälle, 236 Invaliditätsfälle, 6.954 Kurfälle, 442 Sachschäden, in der Einbruchdiebstahl- und Kautionsversicherung 51 Fälle.

Zug. An einer am 28. September abgehaltenen Interessentenversammlung hat hier die schon lang ersehnte Gründung des Kant. Zugerischen Hotelier-Vereins stattgefunden. Wie uns mitgeteilt wird, wurde der Vorstand aus folgenden Herren bestellt: Präsident: A. R. Guster, Direktor: H. Schmid, Zugerberg; Vizepräsident und Kassier: A. Siegenhahn, Bahnhofbuffet, Zug; Aktuar: J. Rogemoser, Hotel Ochsen, Zug; Beisitzer und Rechts-konsulent: Dr. A. Meyer, Kurhaus Gottschalken-

berg; Besitzer: H. Bossard, Hotel & Pension Guggihal.

Mitteilung der Schweizer Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil. Da und dort zeigen sich aufs neue Schmetterlinge des Kohlweisslings und schon findet man auf der Unterseite der Kohlblätter ihre Eierhaufen, die eine grössere Zahl neben einander befindlicher kleiner Eier; nur wenige Tage wird es noch dauern, bis eine neue Generation von Raupen das Zerstückwerk in den Gemüsegärten fortsetzt und was von Kohlpflanzen noch vorhanden ist, verfrisst. Überall, wo in diesen Tagen der Flug der Kohlweisslinge beobachtet wird, sollte daher unverzüglich zur Bekämpfung geschritten werden. Die an unserer Anstalt und auch an anderen Stellen ausgeführten Versuche haben dargelegt, dass dieser Kampf durch Bespritzen oder Besäumung mit verschiedenen Mitteln kaum zum Ziele führt, dass man aber das Schädlings Herr wird, wenn man die Eieransammlungen oder die aus denselben hervorgegangenen, noch nicht beisammen lebenden kleinen Räupchen zerdrückt. Das ist namentlich nicht so mühsam und zeitraubend wie das Ablesen der schon grösseren und über die ganze Pflanze ausgebreiteten Raupen. Zu einem ganzen Erfolg ist allerdings erforderlich, dass man die Pflanzen in Abständen von etwa 5 Tagen mehrmals durchgeht, da nicht alle Eier gleichzeitig abgelesen werden können, und die aneinandergrenzenden Gemüseländern alle Anstösser ihrer Kohlpflanzen auf die angezeigte Weise schützen, weil die rasch beweglichen Raupen von einem abgeweideten Gemüseland aus bald die in der Umgebung befindlichen Kohlpflanzen aufsuchen. — Wegstehende Aufforderung zum fortgesetzten Kampfe dürfte nicht überflüssig sein, da vielerorts infolge von Miserfolgen eine gewisse Entmutigung eingetreten ist, manche auch annehmen, häufiger Eintritt kalter Witterung werde der neuen Raupenplage ein rasches Ende bereiten. Ist aber ein solcher Witterungsumschlag sicher vorzusehen, so dass man sich darauf verlassen kann? Noch sind viele Kohlpflanzen vorhanden, deren Schutz sich wohl lohnt, wie Blumenkohl, Rosenkohl, spätes Okerkohlrabi, auch Kohlkopf (Wirsing) und Kabis. Säume man also nicht und führe den Kampf zweckmässig durch, als es das erste Mal meist geschah.

Ein Monte Carlo am Luganersee. In einem Luganer Brief der «Zürcher Post» wird unter diesem Stichwort folgendermassen ironisiert: In Campione, dem italienischen Ort, das sich rings um den Schweizer Gebiet eine umschlossen gegenüber Lugano liegt, wird jetzt an einem mächtigen Neubau eifrig gearbeitet, und Luganeser Maler und Bildhauer haben volle Arbeit, das neue Gebäude zu schmücken. Es gibt kein Lazarett und keine Schule, an denen doch grosser Mangel herrscht. Ein Hotel? Nein, deren gibt es hüben und drüben mehr als genug. Eine grosse Spielbank wird in Campione errichtet. Da anzunehmen ist, dass an der Riviera die deutschsprechenden Gäste, die doch das ergiebteste Publikum bildeten, nach dem Kriege nur mehr in kleinen Trüps eintreffen werden, dass dagegen Lugano, die «schweizerische Riviera», nach einem grossen Zustrom zu erwarten hat, so lag der Gedanke nahe, auf italienischem Boden nahe bei Lugano eine selbständige Zweigstelle des Geschäftes von Monte Carlo zu errichten. — Anfangs hat man in Lugano dem Unternehmen ein grosses Misstrauen entgegengebracht. Man fürchtete, Campione werde als Kurort Lugano Konkurrenz machen. Aber jetzt wird im Gegenteil versichert, Lugano werde von der nahegelegenen Spielbank nur Vorteil ziehen. Niemand wird

Lugano von Campione verdrängt werden, schreibt ausdrücklich das offizielle Organ der hiesigen Gasthausbesitzer. Das italienische Dörfchen liegt auf einer engen, an den Felsen anklappenden Landzunge, auf der weitere grosse Gebäude gar nicht entstehen können, und die Umgebung und die Landschaft in dem seitwärts gelegenen Campione können mit dem wundervollen Panorama Luganos nicht verglichen werden. Auch fehlen dort die vielen Kaffläden und Geschäfte, die in Lugano zu finden sind. — Man wagt auf Monte Carlo, das von dem nahegelegenen Monte Carlo nur Vorteile davontrug, von der Völkerwanderung reicher Gäste, die von dem Spielhause in Monte Carlo angezogen wurden, und dieses steuerte sogar zu den Festen Nizzas regelmässig Preise im Betrag von 100,000 Franken bei. — Man hegt man in Lugano glühende Erwartungen von dem neuen Unternehmen. — Gondeln, Motorboote, Automobile, feine Equipagen und schöne Reitpferde werden auftauchen wie an der französischen Riviera, und Handel und Wandel Luganos wird einen neuen Aufschwung nehmen, heisst es in dem hiesigen Fremdenblatt. Dass der Charakter Luganos, wenn jene Erwartungen sich erfüllen, auch eine völlige Umwandlung erfahren wird, versteht sich von selbst. Das Leben wird reicher werden, aber ob vornehmer? Vom Trinkgeldestandpunkt aus ist freilich reich und vornehm dasselbe, aber wer ruhige Erholung sucht, wird durch ein grosses Treiben wohl vertreiben werden. Und was wird das für eine Generation von reichen Leuten sein, die nach dem Kriege an ihrer Spitze das anmutige Geschlecht der Herren in Rom werden dabei auch ein Wortlein zu reden haben. Aber mit der Spielbank ist es ernst, und wir brauchen keine Sorge zu haben, dass sie nicht rentiere, denn wer auf die Dumtheit seiner lieben Mitmenschen gekuliert, hat noch selten ein schlechtes Geschäft gemacht.

Eine Fahrstrasse ins Lötschental. Das vielumstrittene Projekt einer Fahrstrasse ins Lötschental geht seiner Verwirklichung entgegen. Vor drei Jahren vom Walliser Grossen Räte angenommen ist der Staat ungeachtet der noch bestehenden Uneinigkeit der Gemeinden zu den Ausmessungen geschritten. Bereits sind die Absteckungen zum Grosseil beendet. Spätestens im nächsten Frühling soll mit dem Bau der 4 1/2 Meter breiten und etwa 9,5 Km. langen Strasse von Goppenstein bis

Blatten begonnen werden. Der Bau wird von den beteiligten Gemeinden unter der Aufsicht des Staates in Regie ausgeführt. In ihrem eigenen und dem Interesse der gesamten Taltschaft wird nun wohl auch die Gemeinde Ferden nachgeben. Bekanntlich ist die prompte Ausführung des grossräumigen Beschlusses nicht zuletzt durch den Widerstand dieser finanziell durch den Bau des Lötschertunnels bestellten Talgemeinde verzögert worden. Nachdem Ferden anfänglich das Projekt zuteilweisen hatte, scheint seine nachträgliche Gegnerschaft hauptsächlich auf den Umstand zu rückzuführen zu sein, dass kein Bürger sein Gut von der neuen Strasse durchqueren lassen will. Wenn man bedenkt, welch einträglichen Nutzen diese Strasse abgeben von den sonstigen mannigfachen Vorteilen der Talgemeinden durch eine rationelle Ausbeutung des überschüssigen Forstreichtums bringen würde, sollte man einige Sonderinteressen und unhaltbare Grundsätze zurücktreten lassen und an der unverzüglichen Lösung dieses wichtigen Verkehrsproblems nicht mehr lässlich zögern. Nachdem zahlreiche Gemeinden des Rhonetales, wie Gampel, Steg, Hother und Niedergesteln jedes Jahr ihr Vieh grösstenteils auf den saftigen Alpen des Lötschentals übersomern dürfte die neue Strasse auch als bequemer Alpenzug gute Dienste leisten. (N. Z. Ztg.)

Literatur.

Die Kunst fürs Volk. Der Verlag Kunst fürs Volk in Olten gibt soeben zwei bei Orell Füssli in Zürich gedruckte, farbenprächtige Steindrucke heraus, die ihre Motive im Tessin geholt haben. Ernst E. Schläpfer hat sich die stolz über Locarno thronende Madonna del Sasso und das köstliche Brüstung in dem majestätischen Zypressen bei der Kirche am See zum Vorwurf gewählt, und mit einer warmen, breiten Farbigeit, die nirgends ins Effekthascherische und Kitschige ausgleitet, ist er ihnen in überaus anziehender Weise gerecht geworden. Südlüche Sonne und Farbenfreudigkeit liegen über den beiden Blättern. Vortrefflich ist, wie einfach und klar Schläpfer das Häusergewirr am Fusse der berühmten Locarner Wallfahrtskirche zu gestalten und zu gliedern verstanden hat; und breit und fest lagern sich im Hintergrunde die Berge mit den schimmernden Schneeflecken. In einem weissen Rahmen (oder in einem schmalen goldenen) werden die zwei Steindrucke einen überaus freundlichen, gefälligen, anregenden Wandschmuck abgeben. Durch unsere Grenzbesetzung ist der Kanton Tessin in seiner vielfachen Herrlichkeit manchem, der ihn vorher noch gar nicht recht kannte, lieb geworden. Um so dankbarer wird die Aufnahme dieser beiden bildlichen Kunstblätter sein, die in glücklicher Weise für diese südliche Schönheit mit künstlerischen Mitteln zeugen. — Der Preis des Blattes ist bloss Fr. 8.— und dürfen die beiden Bilder jedermann zur Anschaffung bestens empfohlen werden.

Die britische Flotte im Weltkrieg. Von Macneile Dixon, Professor an der Universität Glasgow. 88 Seiten 8^o mit zahlreichen Abbildungen und Karten. Preis 1 Fr. (Mk. 1.20). Verlag: Art. Institut Orell Füssli, Zürich. — Dieses mit offenkundiger Sachkenntnis geschriebene Buch schliesst den meisten von uns Kontinentalen eine neue Welt auf. Der Seekrieg mit seinen vielseitigen schwierigen Aufgaben und speziell die britische Flotte in ihrer grossartigen Organisation und in den namhaftesten ihrer bisherigen Leistungen während

des Weltkrieges werden hier anschaulich geschildert, vornehmlich nach authentischen Urteilen und Berichten von derzeitigen Angehörigen der britischen Marine. Die Seeschlachten bei Helgoland, Coronel, den Falkland-Inseln, der Doggerbank und Jütland erfahren in ihren einzelnen Phasen und Ergebnissen eine fachmännische, dem Laien gleichwohl verständliche Darstellung. Andere aufschlussreiche Kapitel behandeln die Blockade, die Unterseeboote und die riesigen Aufgaben, die die britische Flotte durch den Transport von Truppen und Waren aller Art zu bewältigen hat. Zwei Dutzend gut ausgeführte Illustrationen und Spezialkarten erläutern und bereichern den Text. Das Buch sei einem jeden empfohlen, der sich ein Urteil über die gewichtige Rolle der Marine im Weltkrieg bilden will.

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 spesenfret an Postcheckkonto V 85, unter Beifügung 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 begutachtete Werk unentbehrlich.

N.B. Den ausländischen Bestellern zur Notiz, dass Nachnahmen nach dem Ausland zur Zeit teils unmöglich, teils wegen des unsicheren Kursverhältnisses 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 Preisangaben, stehen den Interessenten zu unverbindlicher Einsichtnahme gerne zur Verfügung.

Schweizer Hotelier-Verein Das Zentralbureau.

DEMANDEZ LES GRANDS MARQUES au négociant et à l'hôtel. Champagne Heidsieck Monopole - Reims. Bouchard Aîné & Fils, Beaune. Henri Coursier & Cie., Bordeaux. Delaforce Sons & Co., Oporto-London. Courvoisier S. A., Jarnac-Cognac. Liqueur Cordial Médoc - Bordeaux. ROYAL PORT. DELAFORCE SONS. COURVOISIER. COGNAC.

MEILNER Citronensaft denn er ist fürstlich gewürdet. Obst u. Gemüse (frisch) liefern, am Vorabend geerntet, franko ins Haus, die Grosskulturen La Baroga, Aseona.

Wer Beleuchtungs- oder Heizungsanlagen od. Closeteinrichtungen in Hotels, Pensionen, Kur-Anstalten oder Sanatorien besorgt, inseriert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden Schweizer Hotel-Revue: Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins.

Kochkurse der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern finden statt vom 2. November bis 29. Dezember 1917. 3. Januar bis 1. März 1918. Gutbürgerliche Hausküche. Für Damen und Herren. Mittag- u. Nachentessen. Praktischer und theoretischer Unterricht durch bewährte Lehrkräfte. Servierkurse vom 5. November bis 15. Dez. 1917 und vom 15. Januar bis 23. Februar 1918. Eintritt in den Fach- und Sprachunterricht der Hotelfachschule jederzeit. Programm No. 4 und Referenzen durch die Direktion.

Weinfarten in moderner und geschmackvoller Ausföhrung bei zivilen Preisen empfiehlt Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Hötelier Suisse romand, 30 ans, marié, cherche direction ou gerance. Adresser les offres sous chiffre G. R. 2375 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hötels, Bäle.

Direktor-Gérant seit Jahren Direktor, Chef de réception, kurzzeit Gérant in Hotel-Café-Restaurant, Schweizer, sucht Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre R. T. 2363 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Junger Mann sprachkundig, sucht Stelle in Hotelbureau, gegen geringe Ansprüche. Kauton kann geleistet werden. Eintritt sofort. Gef. Offerten erbeten unter No. 1574 an das Annoncenbureau Anton Lüpfe, St. Gallen. 2370

Dienstvertragsformulare für die Schweizer Hotelindustrie in deutscher, französischer und italienischer Sprache können zu jeder Zeit vom Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel bezogen werden.

**Hotel- & Restaurant-
Buchführung**
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hunderte von Anerkennungsbescheiden. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Frische Referenzen. Vichte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein, auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotel-Vereins. Ordre verpackte Bücher. Gehe auch nach auswärtig. Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bucherechtern 2124
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz.

Saccharin
offertiert P. 3265 L.
Saccharin-Depot
Studer, Mayer & Co., Luzern.

DILATO
Selbsttätiger
Temperaturregler
Keine Betriebskosten
ZENTRAL-LEITUNGSFABRIK AG
BERN

WER
Stelle sucht
in Hotel oder
Pension oder
Personal be-
darf inseriert
mit Erfolg in
der in Basel
erscheinenden
HOTEL-REVUE
Offizielles Organ des
Schweizer Hotelier-Vereins.

Präparate
gegen: OF11242 Z
Wasser u. Feuchtigkeit,
Fruchtsäure,
Süssfütter-, Trester-,
Most- und Weinbehälter.

Kitte
zu aller Art Zwecken:
gegen Pilze, Schwämme
und Salpeter.

Kaspar Winkler & Co.
chemisch-techn. Artikel
Zürich 5.
Telephon: Selbnau Nr. 3963.
Telegraph-Adresse: „Sika“.

**Grosse
Kohlen-Ersparnis**
ohne extra Ausgaben.

Auskunft wird erteilt gegen
20 Cts. in Marken, unter Chiffre
C. A. F. 23559, bei der An-
noncen-Abteilung der Schweizer
Hotel-Revue, Basel.

Zu kaufen gesucht
gegen bar
eine grössere Anzahl

**Spiegel-
schränke**
Stil Louis XV.
Ausführliche Offerten be-
fordert unter Chiffre 2356
die Annoncen-Abteilung
der Schweizer Hotel-
Revue, Basel.

Ansichtspostkarten
von Ihrem Haus erstellt billig,
2311 und sendet Muster
G. Maurer, Spiez, J.H. 5175 B.

Vorhängen
Jede Art -
jede Preislage in
Praktische Stoffe für Zim-
mer: Spezialitäten f. Öffentl.
Räume. Muster ref. zu Dienste.
F. Stäheli & Co.
St. Gallen 10.

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

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

**Bündner Hotelier, mit fachkundiger Frau
sucht Direktion**
unter günstigen Bedingungen, event. Beteiligung oder
Miete eines Hotels. Bevorzugt Winterkurort Graubündens,
auch Lugano oder Locarno. Offerten unter Chiffre
Z. A. 4376 befördert Rudolf Mosse, Zürich. (Za. 9801) 3140

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

Sparta
Fleisch-
Extrakt-Ersatz
und
Bouillon-Ersatz
sind schmackhaft, nahrhaft, billig und bekömmlich. Erhältlich
in Lebensmittelgeschäften, Drogerien etc. oder direkt durch den
J. H. 3871 Z. Generalvertreter für die Schweiz 2365

Musso & Co., Zürich
Fabrikanten: A. H. Boller & Co., Zürich.

Briefpapiere mit Firma
und Cliché-Druck, los
oder in Blocks geheftet
**Schweiz. Verlags-
Druckerei G. Böhm**
10 Leonhardstrasse Basel Telephon 251, 4146

Dr. Kraysenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“
Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation Amriswil, für
Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren
(Alkohol, Morphium, Kokaïn usw.) * Gegründet 1891. * Sorgfältige Pflege.
Hausarzt: Dr. Wannier. Mg. (Za. 2452 g/3012) Chefarzt: Dr. Kraysenbühl.

Buchhaltungen
Neueinrichtungen
Nachtragungen
Ordnen vermachlässigter
Buchhaltungen
Bilanzen Za. 2594 g
besorgt zuverlässig und
diskret 2588
E. Isler, Zürich
Werdmühlplatz Nr. 2

WEINE
in- und ausländischer Provenienz
offriere ich bei Abnahme von
mindestens 600 Liter zu vorteil-
haften Konditionen. (3332)
Verlangen Sie Offerte und Muster.
J. Halbheer, Weinhandlung, Wald.

Eier-Ersparnis
und damit
Geld-Ersparnis
bei Verwendung des reinen
Milchweiss
Ovolactal
an Stelle von Hühnerweiss in
der Küche, Konditorei, Biscuits-
und Teigwarenfabrikation u. s. w.
Erhältlich:
in Konsumvereinen, Drogerien,
den Filialen der „Merkur“ A.-G.
Kaiser's Kaffeegeschäft, sowie in
besseren Lebensmittelhandlungen.
Ovolactal A.-G., Bern.

**Liqueur
IVA**
General-Agentur
BERN. 2066

Zu vertauschen
gegen Klavier guter Marke,
auch wenn reparaturbedürftig, ein
neuer, mit den letzten Verbesse-
rungen versehenen

**Grammophon-Schrank-
Apparat**
elegantes Möbel in Eichenholz.
Fabrikat der Deutschen Grammophon-
Aktiengesellschaft. (Gegenwärtiger
Verkaufspreis dieses Apparates in
Deutschland Mk. 1100.-) Gefl.
Anfragen erbeten unter Chiffre
M. E. 3665 an das Annoncen-
bureau des „Freien-Räters“
in Chur. 2350

**Kühner-Eiweiss
Kühner-Eigelb**
trocknen, reines Naturprodukt, lie-
fert als Spezialität G. Endorff, Küss-
nacht-Zürich. (O. F. 10880 Z.) 4049
Prospekte gratis.

A louer à Montreux
entre la gare et le débarcadere
Hotel de 50 lits.
Offres sous chiffre P 2239 M à
Publicitas S. A., Montreux. 5166

Schmierseife
In weisse, zum Waschen à 1.50
gelbe zum Putzen à 1.30 p. Kg.
in Kübeln von 15 und 30 Kg.
Zu beziehen, so lange Vorrat:
Lagerhaus, Mauenstrasse 1, Basel.
Telephon 2270. (2362)

**Mineralquelle
GOLLSAU**
VERJANDT
-BÜRO-
ZÜRICH
Stell Gollsaues
auf den Tisch,
denn es ist gut
u. schweizerisch
Sturzenegger & Gasser.
Erhältlich in sämtlichen
Mineralwasser-Geschäften.

Wer
Beluchtungs-, Heizungs-, An-
lagen oder Closeinrichtungen in
Hotels, Pensionen oder Kur-Anstalten
besorgt, inseriert mit Erfolg
in der in Basel erscheinenden
Hotel-Revue
Offizielles Organ des
Schweizer Hotelier-
Vereins.

Tafel-Aepfel
Offriere prima Spätsorten zum
5150 Binkellern wie: p5173q
Gold-Reinette von Blenheim
Wintercitron Boscop
Brugger Reinette
Portugieser Bohnapfel.
Bitte Preisliste zu verlangen.
G. Weber, Lupfig (Aargau).

Zürcher & Zollikofer
tulle étamine
Rideaux
guipure tulle (104/3334)
ST-GALL.

Directeur d'hotel
Suisse romand, marié, très expé-
rimené et disposant d'excellentes
relations, cherche direction
d'une bonne maison; accepterait
évent. remplacement. Références
de premier ordre.
Offres sous chiffre R. P. 2371
au Bureau des annonces de la
Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

MAISON FONDÉE EN 1829
**SWISS
BERNE**
Médaille
d'or
CHAMPAGNE
1914
avec Félicitations
du Jury

MAULER & CIE
au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS.
Gouvernante-Lingère
très capable, connaissant reprises
à la machine,
cherche place 5165
de suite. Offres sous B. 17841 X.
à Publicitas S.-A., Genève.

Bahnhofwirtschaftsvergebung.
Die Bahnhofwirtschaft im badischen Personenbahnhof in
Basel, mit Wohnung für den Pächter, ist auf 1. Januar 1918
unterwerfung zu vergeben. Zeit und voraussichtlich noch
für die Dauer des Krieges ist dieser Bahnhof geschlossen.
Pachtangebote sind, mit Leumunds- und Vermögenszeugnissen
belegt und mit der Aufschrift „Pacht der Bahnhofwirtschaft
in Basel Bad. Stb.“ versehen, bis zum 25. Oktober 1917 ver-
schlossen bei der Gr. Betriebsinspektion Basel in Lörrach, einzu-
reichen, bei der auch die Bedingungen erhoben werden könn-
en. Der Pachtvertrag für die Dauer der gegenwärtigen Ver-
hältnisse bis zur Wiederaufnahme des Personenverkehrs ist
besonders anzugeben.
Karlsruhe, 2. Oktober 1917.
Grossherz. Generaldirektion
der Badischen Staats-Eisenbahnen.
2373

1 Kochherd, 2-3 Kochkessel
und sonstige Kücheneinrichtungen für Volksküche (200 Portionen)
zu mieten eventuell zu kaufen gesucht.
Schriftliche Offerten unter Chiffre S. L. 2372 an die Annoncen-
Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

**NEUCHATEL
PERRIER**
SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.
Za. 3023 g / 3133

Hôtel à remettre
dans une des plus importantes villes d'Espagne. Maison de premier
ordre, pouvant loger 180 personnes, installations modernes, facilités
d'agrandissement, grand bénéfice prouvé. L'établissement est très
avantageusement et universellement connu, ayant une existence de
217 ans et dirigé toujours par la même famille. Propriétaire au-
jourd'hui désireux de se retirer des affaires. Capital nécessaire
350 mille Pesetas. Ecrite sous Espagne 2353 au Bureau des
annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

RUWA-BELL
Spezial-Fabrik für
Durchschreib-Bücher
für Blei- und Achatstift
:: **Bon-Bücher** ::
Kellner- u. Kellnerinnenblocks
Holen Sie gefl. Offerte ein
Bureau: **ZÜRICH** Bureau:
Badenerstr. 20 Badenerstr. 20
***** TELEPHON No. S. 5708 *****

Zur Leitung des Wirtschaftbetriebes
der Deutschen Internierenschulen auf Schloss Hard in Ermatingen,
ungefähr 65 Personen, wird ein tüchtiger, selbständiger
Leiter für sofort gesucht.
Offerten mit Gehaltsansprüchen und Referenzen zu richten an
Schloss Hard, Ermatingen. 2368

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

A vendre
pour cause de départ, un
Hôtel de 1^{er} ordre
(saison d'hiver et d'été)
de la Suisse romande, d'excellente réputation. Sources d'eau. Con-
fort moderne. Convient aussi pour clinique. Adresser les offres sous
chiffre P. 2355 G. au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur
**Allein echtes
Burgermeisterli**
Fabr. seit 1815 :: Alleinige Fabrikanten
J. & E. Meyer, Basel
Prämiert: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889
Basel 1901 Goldene Medaille 2335



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 du cours:

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.

L'hôtellerie et le ravitaillement en charbon.

A côté des nombreuses difficultés d'approvisionnement qui préoccupent notre population depuis des mois il est un terrible danger qui plane aujourd'hui sur l'industrie hôtelière, celui du manque de charbon; il prend avec l'approche de l'hiver un aspect toujours plus inquiétant. Cette situation, nous l'avons déjà montré dans un précédent article, affecte particulièrement la Suisse romande où le défaut de houille se fait tout spécialement sentir et où il crée à divers groupes industriels, mais surtout aux hôteliers, un souci d'autant plus sérieux que de la fourniture du charbon dépend absolument l'avenir pour cet hiver; l'exploitation des hôtels cessera ou continuera selon ce que sera cette fourniture. Ces appréhensions sont très naturelles si l'on songe que les besoins de la Suisse romande en fait de charbon étaient auparavant couverts presque exclusivement par l'importation d'Angleterre et de France et que cette importation est lettre morte depuis des mois. Quant au commerce du charbon allemand, il a montré jusqu'ici une tendance à satisfaire en première ligne les anciens clients plutôt qu'il n'était disposé de servir ou seulement même d'inscrire de nouveau venus. La Suisse romande a donc été, avec ce système d'inégalité dans l'attribution du combustible, fort mal partagée et l'on comprend que cette région du pays, qui devait être particulièrement inquiète au sujet de l'existence économique des larges couches de la population, des craintes toujours plus pressantes se soient fait entendre et l'on conçoit que le désir y est été exprimé de voir les quantités existantes de charbon réparties aux différentes parties du pays selon leurs conditions de vie et selon leurs besoins.

Ces appréhensions, qu'il y a quelques semaines encore, pouvaient être de saison, semblent avoir aujourd'hui perdu beaucoup de leur justesse et de leur gravité. La Société par actions, récemment fondée, la Centrale du charbon, doit en effet organiser l'approvisionnement du pays sur une base entièrement nouvelle. Elle aura pour principe supérieur une répartition juste et équitable du charbon dans la Suisse entière et, comme Monsieur le conseiller fédéral Schulthess l'a naguère formellement déclaré au Conseil national, un ravitaillement suffisant sera assuré pour les régions qui n'ont jusqu'ici rien tiré de l'Allemagne. Cette affirmation de notre premier magistrat constitue, selon nous, la plus solide garantie que le service du charbon commence à fonctionner d'une manière satisfaisante et que dans le partage des livraisons les besoins

de chaque région et de chaque cercle industriel seront dûment pris en considération. Cela représente un progrès aussi pour les hôtels de la Suisse romande, car ils pourront désormais être certains de recevoir l'hiver prochain les quantités de houille nécessaires au maintien de la marche de leur exploitation. La fourniture régulière dépendra naturellement et avant tout de l'état des choses en Allemagne. Mais nous pouvons être sûrs que ce pays fera, d'après les conventions conclues, tout ce qu'il pourra pour alimenter la Suisse suffisamment en charbon, ne serait-ce déjà qu'en raison des transactions financières qui en vertu de l'arrangement économique tout récemment signé vont de front avec ce service d'approvisionnement.

Si donc par la création de la Centrale du charbon et par les mesures des autorités relativement à la répartition de la houille entre les diverses régions du pays et les divers consommateurs bien des craintes sont dissipées et si de la sorte l'hôtellerie, entre autres groupes industriels, a été débarrassée d'un souci, cette nouvelle orientation dans le ravitaillement en charbon apporte aussi à notre branche de commerce de nouvelles charges qui, au cas où le nouveau système serait appliqué rigoureusement, dépasseront certainement de beaucoup la capacité financière actuelle de l'hôtellerie. Nous voulons parler de l'obligation d'après laquelle tout consommateur de charbon dont la consommation annuelle se monte à 5 tonnes ou davantage devra, outre le paiement du prix d'achat, participer à la Société par actions de la Centrale du charbon en souscrivant des actions de fondateur et cela selon l'échelle de 100 francs par tonne de charbon réclamé. Cette condition en ce qui concerne la plupart des consommateurs de charbon peut certainement être, avec un bénéfice à demi-normal, un excellent moyen de satisfaire au crédit accordé à l'Allemagne sans pour cela ébranler trop notre vie économique mais en assurant cependant jusqu'à nouvel avis l'approvisionnement du charbon; néanmoins pour l'hôtellerie cette solution constitue une aggravation de charge qu'il faut qualifier de beaucoup trop lourde pour ses épaules. La pénible situation actuelle de notre industrie, l'arrêt complet du tourisme et, comme conséquence de ce phénomène, l'absence de toute réalisation de gain, tout cela joint à un énorme surendettement de l'hôtellerie tout entière, rendent une participation de celle-ci à la Centrale du charbon absolument impossible et le Conseil d'administration de la nouvelle Société par actions serait bien inspiré en prenant en faveur de notre corporation des dispositions d'exception exonérant entièrement ou partiellement celle-ci de la participation aux actions. Ce serait une chose morale et matériellement indéfendable que de vouloir imposer à notre corps de métier en détresse la même mesure qu'aux nombreuses industries dont les bénéfices de guerre sont gigantesques; celles-ci pourraient par contre être aisément invitées à une plus forte souscription d'actions. On déchargerait ainsi, dans la mesure du possible, totalement ou partiellement, les catégories d'entreprises qui, comme les hôtels, les restaurants, les voies ferrées secondaires, les chemins de fer de tourisme, les compagnies de bateaux à vapeur, etc., continuent de se débattre lamentablement dans le chômage. Il faudrait voir également si l'on ne pourrait pas imposer aux banques une participation relativement plus forte à l'opération de crédit en question, car la souscription de 10 millions d'actions de priorité peut indubitablement être regardée comme une participation beaucoup trop faible des banques suisses si l'on considère que celles-ci ramassent actuellement l'argent

comme du foin. C'est au point que, selon certains dires, elles se sont mises, de différents côtés, à ne faire figurer dans leurs bilans annuels leurs réserves que par des sommes fortement réduites, afin de dissimuler ainsi l'énormité de leurs bénéfices. En tous cas, en présence de la surprenante prudence des banques relativement à leur participation à la Centrale du charbon on ne peut absolument pas imposer à l'industrie hôtelière, qui succombe presque sous le poids de sa dette, la souscription entière de participation prévue dans les statuts; nous sommes en droit d'espérer quelque complaisance en faveur de notre corporation qui plus qu'aucune autre branche d'industrie mérite aujourd'hui des ménagements et de grands égards.

Au demeurant cette affaire de souscription d'actions n'est point aussi mauvaise qu'elle l'a semblé tout d'abord à maints hôteliers bien que, dans la situation actuelle de l'hôtellerie, elle soit encore une complication assez désagréable. Une certaine facilité en effet a été prévue en ce sens que les consommateurs de charbon à qui il sera impossible de prendre des actions en aussi grand nombre que la chose est prescrite pourront obtenir l'autorisation de fournir, totalement ou partiellement, une garantie pour leurs commandes de charbon. C'est là un adoucissement non méprisable des obligations imposées aux acheteurs de houille et certainement il en sera fait usage par un nombre important d'hôteliers. Mais les hôteliers qui seront tenus de souscrire des actions feront bien de ne déposer celles-ci en nantissement que dans des banques coulantes en affaires, de façon à pouvoir disposer librement de l'actif correspondant. Nous avons des preuves que des banques cantonales prêtent déjà sur les actions de la Centrale du charbon jusqu'à 90 pour cent. En outre, nous sommes informés qu'il y a même des banques qui, sans que l'hôtelier doit acheter les actions, fournissent la garantie exigée par la convention suisse-allemande contre le paiement d'une modeste indemnité. On peut s'attendre à ce que l'exemple en soit suivi bientôt par la plupart des cantons pour peu que les cercles d'actionnaires intéressés s'emploient dans ce sens. L'hôtellerie dépend ici spécialement des sociétés locales dont l'intervention auprès des banques dirigeantes pourrait conduire sans doute à un résultat favorable. Le Comité de notre Société s'est occupé récemment de cette affaire; il estime que la solution la plus rationnelle est certainement recherchable sur le terrain régional et il conseille en conséquence aux Sociétés locales de s'entendre à ce sujet avec les banques et les autorités locales qui ont, ces dernières s'entend, un mot important à dire touchant la répartition du charbon aux consommateurs et qui, par suite de cela, sont mieux placés qu'aucune autre instance pour obtenir les avantages jugés nécessaires.

Mais malgré ce dégrèvement possible de l'hôtellerie par engagement et nantissement de titres ou par remise d'autres garanties nous devons maintenir notre espoir en un accueil bienveillant de la part de la Centrale du charbon et nous ne doutons pas un instant que les hommes dirigeants voueront aux conditions d'existence spéciale de l'hôtellerie l'attention qui leur est due et traiteront celle-ci avec une large bienveillance.

Carte de pain.

De la décision du Département militaire suisse concernant la carte de pain, nous extrayons les passages suivants qui sans doute intéressent le plus nos lecteurs:

IV. Personnes qui entrent en Suisse ou qui en sortent.

(Art. 14, troisième alinéa de l'arrêté du Conseil fédéral du 21 Août 1917.)

Art. 42. Toute personne qui entre en Suisse, pour y séjourner pendant plus d'un jour, recevra par les soins des postes de gendarmerie de l'armée, ou à défaut de ceux-ci par les bureaux de douane frontières, une carte de pain temporaire, valable pour deux jours. Cette carte portera le sceau du bureau d'émission et la date de sa remise.

En aucun cas il ne peut être délivré plus d'une carte par personne.

Art. 43. Les personnes qui habitent sur territoire étranger et qui viennent chaque jour travailler en Suisse ne reçoivent pas de carte de pain; elles sont autorisées à apporter avec elles le pain destiné à leur alimentation journalière.

Art. 44. La carte temporaire délivrée au poste frontière sera échangée contre une carte mensuelle à l'Office de la carte de pain de la commune où le voyageur prend son domicile.

Art. 45. Le voyageur qui ne prend pas de domicile fixe ou définitif en Suisse, échangera sa carte temporaire à l'Office de la carte de pain de la première commune où il s'arrêtera; il justifiera les motifs de son séjour passager ou de l'absence de permis de séjour ou de domicile.

Art. 46. L'Office communal opérant l'échange devra vérifier la date de remise de la carte temporaire et s'assurer qu'aucun abus n'a été commis dans l'emploi de cette dernière. Il détachera, lors de la remise de la carte mensuelle en échange de la carte temporaire, autant de coupons de pain (250 gr.) qu'il y a de jours écoulés dans le mois et tiendra compte, le cas échéant, des coupons de la carte temporaire employés abusivement. Pour les coupons de farine, voir les instructions générales touchant la remise des cartes en cours de mois.

Art. 47. Les personnes sortant de Suisse sont tenues de restituer leurs cartes de pain au poste frontière de gendarmerie de l'armée ou à défaut de celui-ci au bureau de douane de sortie, qui vérifiera l'emploi des cartes au moment de leur restitution.

Les personnes qui sortent de Suisse pour un laps de temps limité ont la faculté de déposer leur carte de pain au bureau frontière et de la retirer lorsqu'ils rentrent en Suisse.

Les postes de gendarmerie de l'armée et les bureaux de douane infligeront une amende fixe de fr. 20.—, payable immédiatement, aux personnes qui ne peuvent restituer leur carte de pain, ainsi qu'à celles qui les ont employées d'une façon abusive.

Le poste frontière signale l'infraction à l'Office communal de la carte de pain intéressé, qui fait retirer la carte non restituée.

V. Hôteliers, restaurateurs, aubergistes, maîtres de pension, etc.

(Art. 16 de l'arrêté du Conseil fédéral du 21 Août 1917.)

Art. 48. Les hôteliers, restaurateurs, aubergistes, maîtres de pension, etc., ne reçoivent pas de cartes de pain spéciales pour l'exercice de leur industrie. Ils ont droit chacun à leur carte personnelle, de même que les membres de leur famille vivant à leur foyer et leur personnel régulier.

Art. 49. Les hôteliers, restaurateurs, aubergistes et maîtres de pension sont tenus de remettre à leurs hôtes, à leurs pensionnaires et à leur personnel les cartes de pain qu'ils ont touchées pour eux; cette distribution effectuée, les hôteliers, restaurateurs, aubergistes et maîtres de pension, sont déchargés de toute responsabilité quant à l'alimentation en pain

