

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 26 (1917)
Heft: 41

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>



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

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

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

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. — ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85. Redaktion und Expedition: St. Jakobsstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: St. Jakobsstrasse No. 11, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85.

Fachschule

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

Eröffnung des Kurses:
Höherer Fachkurs mit 6 monatlicher Dauer,
für Damen und Herren, Eröffnung am
15. Oktober.
Auskünfte und Lehrpläne durch die
**Direktion der
Hotelfachschule in Cour-Lausanne.**

Die angebliche Verschwendung in der Hotellküche.

Zu den bittersten Folgeerscheinungen dieses Krieges gehört neben der umfangreichen Stockung im Geschäftsleben und des dadurch bedingten Verdienstrückganges weiter Kreise vor allem ändern der Umstand, dass nach und nach auch den neutralen Völkern der Brotkorb immer höher und höher gehakt wird, so dass viele unter ihnen geradezu einer Katastrophe im Ernährungswesen zutreiben. In unserem Lande steht zwar, wenigstens nach menschlicher Voraussicht, eine derartige Steigerung der Schwierigkeiten nicht zu befürchten, nachdem die diesjährige Ernte an Getreide, Kartoffeln und Obst alle Erwartungen übertrifft und durch vorsorgliche Massnahmen der Behörden die Versorgung an andern wichtigen Lebensmitteln wie Fleisch, Käse und Milch auf Monate hinaus sichergestellt erscheint. Allein trotz dieser verhältnismässig günstigen Konstellation — günstig nur in Gegenüberstellung zu den Kriegführenden und manchem neutralen Volke — stehen uns im kommenden Winter und Frühling so arge Entbehrungen, Not und Teuerung bevor, wie sie unserem Lande seit ungefähr einem Jahrhundert erspart geblieben sind. Die Lage ist daher auch bei uns ernst genug, und es ist nur verständlich, wenn die Behörden immer wieder auf die Notwendigkeit strikter Sparsamkeit hinweisen, den Konsum zu beschränken und durch Rationierung der wichtigsten Bedarfsartikel eine gerechte Verteilung zu erzielen suchen. Nur wirkt es dabei auf ärmere Bevölkerungskreise etwas provozierend, dass die Rationierung gewisser Dinge erst erfolgte, nachdem die obere Zehntausend ihre Keller bis oben hinaus gefüllt und daher Schmalhans nicht zu Gasten laden brauchen.

Der Ernst der Versorgungsschwierigkeiten hat natürlich allerlei Beschwerden, Unzufriedenheit, Missgunst und Klagen im Gefolge, die sich in den mannigfachen Formen zu äussern pflegen, meist aber auf irrigen Voraussetzungen beruhend und daher in der Regel weit übers Ziel hinausschiessen. Dies trifft namentlich dann zu, wenn versucht wird, den Reiseverkehr oder besser gesagt: die Hotellerie als die Sünderin hinzustellen und ihr einen grossen Teil der Schuld an der heutigen misslichen Sachlage in die Schuhe zu schieben. Unter diesem Gesichtspunkt wird in der letzten Zeit von der Tagespresse manchmal wirklich Grosses geleistet, wie wir an dieser Stelle leider wiederholt konstatieren mussten, und dabei Veranlassung nahmen, mit dem Märchen vom Tafelluxus, dem Hamstern und der Verschwendung in den Hotels etwas aufzuräumen. Was wir mit umso grösserer Berechtigung tun dürfen, als der Schweizer Hotelier-Verein die erste Korporation und unser Blatt das erste Organ waren, die kurz nach Kriegsausbruch öffentlich auf die zu erwartenden

den Verpflegungsschwierigkeiten und daherige notwendige Einschränkungsmassnahmen aufmerksam machten.

Allein, das ist für die Hotellerie noch lange kein Grund zur Eitelkeit oder Ueberhebung, denn wir wissen wohl, dass es auch in unsern Kreisen schwarze Schäfchen gibt, die in ihrem Tun gegen die Interessen der Allgemeinheit verstossen und dadurch mit dazu beitragen, die Schwierigkeiten der Volksernährung zu vermehren. Insofern handelt es sich hier doch nur um — allerdings bedauerliche — Einzelfälle, deren Tragweite von der Tagespresse bedeutend überschätzt, und die keineswegs demassen ins Gewicht fallen, wie es in der Regel dargestellt wird. Die Presse und ihre Mitarbeiter betrachten hier die Dinge meist unter subjektiver Beleuchtung und sind dann auch sehr oft nur zu schnell bereit, unter dem trügerischen Licht des Vergrösserungsglasses Elefanten zu sehen, wo sich nur Mücken tummeln. In der Mehrzahl der Fälle waltet dabei nicht einmal üble Gesinnung gegen das Hotelgewerbe vor, sondern die gute Absicht, dem Gesamtwohl zu dienen. Allein es bleibt nichtsdestoweniger wahr, dass alle falschen Anklagen und ungerechten Angriffe dem Hotelierstande schweren moralischen Schaden zufügen. Und zwar umso mehr, als in Fragen, wo der Magen sozusagen jedes einzelnen Bürgers mitbeteiligt ist, die aufbauenden Übertreibungen bereitwilliger geglaubt werden denn die nackte Wahrheit und mithin die Hotellerie einen schweren Stand hat, falsche Gerüchte richtigzustellen. Nun spielt aber, nur nebenbei bemerkt, das fremde Element im Verhältnis zur einheimischen Bevölkerung gegenwärtig auch im Lebensmittelkonsum eine recht untergeordnete Rolle. Das überwiegende Kontingent der Hotelklientele stellen die Schweizer, deren Bedarf sowieso im Lande gedeckt werden muss, ob sie privatim in Basel oder in einem Hotel in Engelberg, in Zürich oder in St. Moritz die paar Saisonwochen zu bringen. Stellt man sich diese Tatsache klar vor Augen, so erhellt daraus, wie wenig eigentlich die Landesversorgung durch den heutigen Reiseverkehr beeinflusst wird, zumal gar viele Sommerfrischler und Kuranten die schöne Gewohnheit angenommen haben, im Hotel einfacher und billiger zu leben als im eigenen Heim.

Dies alles sind Wahrheiten, die man eigentlich nicht tagtäglich wiederholen müsste! Dass in der Hotellerie der Tafelluxus, die Opulenz und die Verschwendung grössere Einfachheit Platz machten, dafür hat schon die Bundesratsverordnung über die Einschränkung der Lebenshaltung Sorge getragen und man darf heute sagen, dass ihr durchwegs nachgelebt und im Hotel ebenso ernst gespärt wird, wie im Privathaus. Die einzige Ausnahme von dieser Regel bilden vielleicht noch allein die grossen Restaurants jener Städte, wo heute das Geschäftsleben im Flor ist wie nie zuvor in Friedenszeiten. Aber auch hier kommt weniger das fremde Element in Betracht als diejenige einheimische Geschäftswelt, die sich dank der glänzenden Konjunktur ihrer Branchen beständig auf Reisen befindet. Und zudem liegt eine weitere Ursache für die Verschwendung dieser Etablissements, wenn nach Lage der Dinge von einer solchen überhaupt die Rede sein kann, in der Unklarheit und Unzulänglichkeit der Bundesratsverordnung, dank deren jeder Reisende nach Belieben oft dinnieren und soupiieren kann, sofern es nur sein Portemonnaie erlaubt. Denn vom Hotelier und Wirt kann man doch auf keinen Fall verlangen, sie sollen ihren Gästen ansehen, ob sie schon vielleicht anderswo das Mittag- oder Nachtmahl zu sich genommen, so wenig als man ihnen zuzumuten wird, zum Zwecke sol-

cher Untersuchungen einen Röntgen-Apparat anzuschaffen. Hätte hier die Behörde der Anregung des Hotel- und Wirtgewerbes gesprochen und statt des Verbots zweier Fleischgänge pro Mahlzeit und anderer unklarer Vorschriften das Kartensystem für einige der begehrtesten Artikel eingeführt, so wäre der angeblichen Schlemmerei zum vorneherein vorgebeugt gewesen. So aber trifft die Hauptschuld die Bureaucratie und es erscheint im höchsten Grade ungerade, die Hotellerie und das Wirtgewerbe für Auswüchse verantwortlich zu machen, die lediglich auf das Konto der unzulänglichen behördlichen Vorschriften gebucht werden müssen. Die Presse sollte sich auch etwas mehr befleißigen, das Kind beim richtigen Namen zu nennen und nicht fortgesetzt ein Gewerbe verunglimpfen, das sich seiner Verpflichtungen gegenüber dem Gesamtwohl gewiss ebensosehr bewusst ist wie andere Kreise und dazu bedeutend weniger auf dem Kerbholz hat als jene vielen Lebensmittelverleiher, die als Inhaber grosser und kleiner Geschäfte das Volk nach Noten bleichen lassen.

Immerhin, Auswüchse kommen vereinzelt auch im Hotel- und Wirtgewerbe vor! Wir möchten hiezu namentlich jene Gewohnheit mancher städtischen Großrestaurants rechnen, umfangreiche Tageskarten, mit oft bis zu zwanzig und mehr verschiedenen Speisen, aufzustellen und sie in den Zeitungen zu publizieren. Diese noch aus der Vorkriegszeit übernommene Sitte wurde kürzlich in der Tagespresse mit Recht als eine Ungehörigkeit hingestellt, die keineswegs in die heutige Zeit der Lebensmittelnöte hineinpasst. Allerdings wurde auch bei dieser an sich berechtigten Rüge wiederum gehörig über die Schnur gehauen, denn wenn man da liest, diese Menüpublikationen hätten die Wirkung, einem vermehrten Zudrang von Fremden zu rufen, so reizt eine solche Argumentation direkt zum Lachen, nachdem bekannt genug ist, wie schwer es heute den fremden Touristen, ja sogar den Kranken gemacht wird, bei ihren Behörden die Erlaubnis zum Besuche der Schweiz zu erlangen. Nein, dieser Grund kann ruhig weggelassen werden, wenn die Reduktion der Speisekarten zur Erörterung steht, während es andererseits gewiss vielmehr einleuchtet, wenn gesagt wird, die Publikation reichhaltiger Menüs sei geeignet, den Eindruck zu erwecken, als ob es mit unserer Lebensmittelversorgung noch keineswegs schlimm bestellt sei, und dadurch die Unterhandlungen der Behörden mit dem Ausland zu erschweren. Dies ist ohne Zweifel eine recht ernste Seite der Menüpublikationen, vor deren Folgen sich auch die Inhaber der in Frage stehenden Betriebe nicht verschliessen können. Allein mit dem blossen Einstellen der Anzeigen in der Presse wäre in diesem Falle die Wirkung nur gering und es muss daher im Hinblick auf die Lebensmittelversorgung von den Grossrestaurants verlangt werden, dass sie nicht nur die Publikationen unterlassen, sondern die Zahl der Platten auf ihren Tageskarten überhaupt einschränken. Nach unserer Auffassung kann dies sehr wohl geschehen, ohne den Geschäftsgang der betreffenden Etablissements oder ihre Rendite irgendwie zu beeinträchtigen, denn der Umsatz dürfte der gleiche sein, ob nun auf der Karte zehn oder fünf Platten verzeichnet sind. Andererseits führen aber tatsächlich die langen Verzeichnisse zu der irrtümlichen Schlussfolgerung, unser Land sei noch mit allem notwendigen reichlich versorgt, woraus unter Umständen dem ganzen Volke schwerer Schaden erwachsen kann. Es ist daher wohl auch nicht zu viel verlangt, noch heisst es, ihre Interessen zu verletzen, wenn man den grossen städtischen Restaurants nahelegt, ihre Tageskarten den heutigen Ver-

hältnissen und Bedürfnissen gemäss zu reduzieren. Denn ein Zuviel erweckt gerade hier den Eindruck, als ob das Hotel- und Wirtgewerbe trotz dem Ernst der Zeit noch nicht sparen gelernt hätte, während in Wirklichkeit, soweit wenigstens die Hotellerie in Betracht fällt, das gerade Gegenteil der Fall ist.

Die Reduktion der Menüs sollte vor allem die noch immer zu zahlreichen exotischen Gerichte mit fremdklingendem Namen in sich schliessen, die bekanntlich gar leicht die Vorstellung übertriebenen Luxus erwecken. In Frankreich hat man den internationalen Menüs mit den pompösen fremden Bezeichnungen schon seit einiger Zeit den Krieg angesagt, um wieder zur einfacheren französischen Küche zurückzukehren. Es will uns scheinen, auch für die Schweizer Hotellerie und das Wirtgewerbe läge gegenwärtig der passendste Anlass vor, die vielen guten Nationalgerichte wieder mehr zu Ehren zu ziehen, als es bei dem starken Reiseverkehr früherer Jahre vielleicht möglich war.

Wirtschaftliche Massnahmen.

Betriebs Einschränkungen in Läden, Bureaux, Hotels, Wirtschaften, Vergnügungslokalen etc.

Am 9. Oktober abhin hat der Schweizer Bundesrat in Ergänzung des Bundesratsbeschlusses vom 21. August 1917 über die Einschränkung des Verbrauchs an Kohle und elektrischer Energie beschlossen, dass vom 22. Oktober an sämtliche Läden und Verkaufsmagazine mit Einschluss der Lebensmittelkioske an Sonntagen und staatlich anerkannten Feiertagen geschlossen bleiben müssen. Die Kantonsregierungen sind ermächtigt, die Abgabe von Lebensmitteln in ungeheizten Räumen von halb elf bis zwölf Uhr vormittags zu bewilligen, sowie für Berggegenden weitere Ausnahmen zu gestatten. Die Bestimmungen kommen nicht zur Anwendung für die Sonn- und Feiertage während der Zeit vom 15. bis 31. Dezember, sowie für den in die Schweizer Woche fallenden Sonntag, den 28. Oktober; an diesen Tagen muss jedoch der Schluss spätestens um sieben Uhr abends erfolgen.

An Werktagen dürfen Bäckereien, Milchhandlungen und Metzgereien nicht vor halb acht Uhr morgens; alle übrigen Läden und Verkaufsmagazine nicht vor halb neun Uhr morgens geöffnet werden. Alle Läden und Verkaufsmagazine, mit Einschluss der Lebensmittelkioske sind spätestens um sieben Uhr abends zu schliessen.

Die Kantonsregierungen sind ermächtigt, für Apotheken und Coiffeurgeschäfte Ausnahmen zu bewilligen.

Wirtschaften jeder Art dürfen nicht vor neun Uhr morgens geöffnet und geheizt werden. Von dieser Vorschrift werden nicht betriebl. Wirtschaften, in denen regelmässig Frühstück verabreicht wird und welche von den Kantonsregierungen besonders bezeichnet werden. Alle Wirtschaften sind spätestens um elf Uhr abends zu schliessen. Die Kantonsregierungen sind ermächtigt, einmal in der Woche diese Zeit bis zwölf Uhr abends zu verlängern, sowie für die Zeit vom 15. Oktober 1917 bis 1. April 1918 an im ganzen fünf Tagen Ausnahmen bis spätestens zwei Uhr morgens zu bewilligen. Nach neun Uhr abends dürfen in Wirtschaften und anderen öffentlichen Lokalen keine warmen Speisen und Getränke verabreicht werden.

In Hotels, Gasthöfen und Pensionen darf, soweit es sich nicht um Höhenkurorte handelt, höchstens ein Viertel der Logierzimmer geheizt werden. Die Kantonsregierungen können diese Zahl für besonders dringende Fälle, insbesondere für den Fall, dass die Aussenluftkurort während auf unter fünf Grad Celsius unter Null sinkt, auf die Hälfte erhöhen. In Gesellschaftsräumen, Hallen und Korridoren von Hotels und Gasthöfen darf die Temperatur 16 Grad Celsius nicht übersteigen. Die Abgabe warm fließenden Wassers an Toiletten in Zimmern, Korridoren, Aborten, Etagenausgüssen und dergl. in Geschäftshäusern, Hotels, Restaurants und Cafés ist untersagt.

Kinos, Varietés, Cabarets und ähnliche Vergnügungsetablissemens dürfen im Monat an zwölf von den Kantonen zu bestimmenden Wochentagen nicht geöffnet werden. Ihre Spielzeit bleibt in jedem Falle an Werktagen auf die Zeit von sieben bis elf Uhr abends und an Sonntagen von zwei bis elf Uhr abends beschränkt.

Für Bildungsstätten (Stadttheater, Konzertsäle und ähnliche Räume) erlassen die Kantonsregierungen besondere Vorschriften, die geeignet sind, eine wesentliche Reduktion des Brennstoffverbrauches herbeizuführen. In Theater-, Konzert-, Vortrags- und Versammlungsräumen jeder Art darf die Innentemperatur bei Beginn der Veranstaltung höchstens 13 Grad Celsius betragen.

Die Arbeitszeit für Schulen (Hochschulen inbegriffen), sowie für private Büreaux aller Art ist im allgemeinen auf die Zeit zwischen acht Uhr vormittags und fünf Uhr abends zu beschränken. Diese Vorschrift findet keine Anwendung auf Betriebsbüreaux, die in Verbindung mit Laden- und Verkaufsräumen arbeiten.

Die Kantonsregierungen sind befugt, noch weitergehende Bestimmungen aufzustellen, die geeignet sind, den Verbrauch an Kohle und elektrischer Energie einzuschränken. Die Kantonsregierungen können den Gemeindebehörden gewisse Befugnisse übertragen.

Ein interessanter Gerichtsentscheid betreffend Nachbarrecht an Liegenschaften. (Hotelbetrieb und Fabrikneubau.)

Einem interessanten Entscheid haben unter die Genfer Gerichte gefällig. Da dieser Entscheid allseits Interesse finden dürfte, möge das Wesentliche daraus erörtert werden.

An die Liegenschaft eines Hotelbesizers wurde im Jahre 1914 eine Metallwarenfabrik in artemiertem Beton angebaut. Der Betrieb der Metallwarenfabrik machte sich nun in den anstossenden Hotelräumlichkeiten in unangenehmster Weise fühlbar, speziell durch den kontinuierlichen Lärm der Transmissionen und der damit in Verbindung stehenden Maschinen, speziell auch durch den Lärm der Fräsmaschinen, die einen kreischenden Ton hervorriefen, und der Stanzmaschinen, die mit ihrem dumpfen Geräusch die Mauern und Fenster des Hotels nicht selten erbeben machten. Dadurch wurde der Aufenthalt den Gästen im Hotel sehr unbeleglich gemacht und teilweise wurde sogar die Nachtruhe der Logiergäste arg gestört, wenn früh am Morgen der Fabrikbetrieb begann. Da der Hotelbesitzer einen Pächter auf seiner Liegenschaft hatte, so drohte letzterer mit sofortiger Aufhebung des Pachtvertrages, falls die Uebelstände nicht beseitigt würden. Als der Hauseigentümer dem Fabrikhaber mit einem Prozess drohte, anbot letzterer entweder 2000 Fr. Schadenersatz oder Vornahme von Isolierungen an den beiden Seiten der Fabrikwände. Da ein Vergleich nicht möglich wurde, reichte der geschädigte Hotelbesitzer Prozessklage mit folgendem Rechtsbegehren ein:

1. Der Beklagte sei grundsätzlich schadensersatzpflichtig zu erklären für die Schäden und Nachteile, die dem Kläger aus dem Betrieb der Metallwarenfabrik durch Lärm, Geräusch und Erschütterung erwachsen sind und sei demgemäss zum Ersatz der Kosten und Leistungen, die dem Kläger durch den Neubau einer soliden, starken Isoliermauer entstehen und somit zur Zahlung von 10,000 Fr. zu verfallen. Laut Fachexpertise hätte eine einfache Isolierung keinen grossen Wert, 10,000 Franken müssten als Minimalsumme festgesetzt werden.

2. Eventuell sei der Beklagte zu verurteilen, auf seine Kosten alle Massnahmen zu treffen, die nach dem heutigen Stand der Technik und nach Sachverständigen-Ermissen geeignet sind, im fernern schädigende Einwirkungen durch Staub und Lärm auf die Liegenschaft des Klägers wirksam zu verhindern.

Die beklagte Metallwarenfabrik stellte sich nun im Prozesse auf den Standpunkt, dass eine übermässige Einwirkung im Sinne des Gesetzes nicht vorliege. (Das Gesetz spricht sich wie folgt aus: «Jedermann ist verpflichtet, bei der Ausübung seines Eigentums, wie namentlich bei dem Betrieb eines Gewerbes auf seinem Grundstück, sich aller übermässigen Einwirkung auf das Eigentum der Nachbarn zu enthalten.» Weiter heisst es: «Verboten sind insbesondere alle schädlichen und nach Lage und Beschaffenheit der Grundstücke oder nach Ortsgebrauch nicht gerechtfertigten Einwirkungen durch Rauch oder Russ, Lärm oder Erschütterung.» Alle nötigen Massnahmen seien getroffen worden, um die Liegenschaft des Klägers von Einflüssen zu bewahren.

ren. Eine vorsorgliche Expertise kam zu folgendem Schluss:

Schon das Schurren der Transmissionen mache sich in einer Weise bemerkbar, die sich schon für die nicht sehr beträchtliche geistige Konzentrierung, die zum Niederschreiben einiger Notizen notwendig ist, als nachteilig erweise. Wenn nun die Sekretärin des Hotels und auch Hotelgäste ein Arbeiten für unmöglich hielten, so sei dies an gewissen Tagen, wo gerade eine geräuschvolle Arbeit vorgenommen werde, verständlich. Wenn man sich auch derartigen kontinuierlichen Geräuschen relativ rasch angewöhne, derzufolge sie mit der Zeit ungehört werden und sie nur bei besonders darauf gerichteter Aufmerksamkeit zum Bewusstsein gelangen, so könne dies für die intermittierenden Geräusche, die sich ausserdem während einer fast einständigen Beobachtungszeit beinahe jede Minute und in wechselnder Kombination und verschiedenem Rhythmus geltend mache, nicht zugeben werden. Dies gelte in erster Linie für das äusserst unangenehme Knirschen der Fräsmaschinen, in zweiter Linie für die dumpfen Erschütterungen der Stanzmaschinen, und auch für das Hämmern, das sich manchmal auffällig laut bemerkbar mache. Die Experten (ein Architekt und ein Arzt) kamen zum Schluss, dass die erwähnte Metallwarenfabrik durch ihren maschinellen Betrieb den Betrieb eines geordneten, seriösen Hotels zwar nicht vollkommen ausschliesse, ihn jedoch ganz erheblich störe. Damit war auch gesagt, dass die Verwertung der Hotelräume, welche direkt der Fabrikseidewand anlagen, ganz erheblich beeinträchtigt würden. Das Gericht nahm vor der Urteilsfällung einen Augenschein in beiden Liegenschaften vor und zwar während dem Lärm im Betrieb war. Der Augenschein ergab, dass eine übermässige Erschütterung nicht vorliege. Allerdings waren auch in der beklagten Fabrik dieweil Transmissionen anlagen geändert worden. Der Lärm von der Fabrik her machte sich jedoch im Bureauzimmer des Hotels empfindlich bemerkbar, sodass besonders dieser Raum erheblich unter dem Lärm leidet. Nach dem Empfinden des Gerichts war derselbe übermässig stark. Allerdings nahm das Gericht an, dass jeder Stadttier ziemlich viel Industrie aufweise und dass deshalb der Kläger sich nicht beklagen könne über den durch die Fenster dringenden Lärm der Metallwarenfabrik. Auch der Lärm in dem Masse, wie er in den Räumen der Angestellten bestehe, müsse in einer Industriegegend zweifellos geduldet werden, dagegen überschreite der Lärm, der in dem Zimmer des Hotelbureaus und eines Teils des Speisesaales bestehe, nämlich das beständige aber unregelmässig deutlich hörbare Surren und Klopfen der Maschinen, insbesondere der Fräs- und Stanzmaschinen, doch das zulässige Mass und müsse vom Beklagten auf ein erträgliches Mass herabgesetzt werden. Demgemäss wurde die beklagte Fabrik angehalten, innert Monatsfrist seit Rechtskraft des Urteils Massnahmen zu ergreifen zur Herabsetzung des Lärms in dem von der Sekretärin benützten Raum und dem Speisesaal auf ein erträgliches Mass.

Die sämtlichen Prozesskosten wurden der beklagten Firma auferlegt. Dieses Urteil wurde durch das Appellationsgericht noch bestätigt. Daraufhin hat die beklagte Firma ihre Maschinen durch Unterlagen isoliert und an der Trennungsmauer der beiden Gebäude, welche die Fabrik vom Hotelgebäude trennt, bis zur Höhe des klägerischen Gebäudes eine Korkisolierung mit Sandeinlage anbringen lassen. Durch diese Massnahme ist der Lärm in dem einen Hotelraum vermindert worden und nicht mehr so stark bemerkbar. Auch die Erschütterungen wurden weniger merklich. Immerhin blieb das dumpfe Dröhnen der arbeitenden Maschinen immer noch in einem Masse vernehmbar, das über die zulässigen nachbarlichen Einwirkungen hinausging. Der Kläger gab sich daher mit dem von Nachbar vorgemachten Aenderungen nicht zufrieden, sondern verlangte Feststellung, dass der Beklagte der ihm durch das Haupturteil auferlegten Verpflichtung, den Lärm auf ein erträgliches Mass herabzusetzen, nicht vollständig nachgekommen sei und deshalb zum Ersatz des dem Kläger hierdurch erwachsenen Schadens verpflichtet sei. Das Appellationsgericht nahm als Vollstreckungsinstanz wiederum einen Augenschein vor und stellte fest, dass das Anbringen des Klägers richtig, und, die beklagte Metallwarenfabrik prinzipiell schadenersatzpflichtig sei. Durch gültliche Abmachung unter den Parteien wurde dann die Schadenersatzsumme auf Fr. 8000.— festgesetzt.

Dr. M.

Vorsicht vor dem Stich bei Jungweinen!

Herr Dr. W. J. Baragiola, in Wädenswil, schreibt unter diesem Titel in der «Schweiz. Wein-Zeitung»:

Von vielen Seiten her klagt man über stichverdrächtige 1917'er Traubenmoste und Jungweine. In vielen Fällen zeigen die Traubenmoste in der Tat bald nach der Lesse und Kelterung einen scharfen Geruch und Geschmack, der als der Beginn eines Essigsäurestiches anzusehen ist. Besonders auffällig ist die Erscheinung bei Weissweinen, die zu lange auf den Trestern gelegen haben. Schuld an diesen unangenehmen Vorkommnissen trägt die überaus warme Herbstwitterung und der Umstand, dass unsere Weinbauern sich nicht gewohnt sind, bei derartigen fast sommer-

lichen Temperaturen zu lesen, zu keltern und zu vergären. In südlichen Ländern sind aber solche warme Lesezeiten durchaus normal, dennoch gelingt es auch dort, reinrätige, gesunde Weine zu erzielen. Wir müssen uns also in diesem Jahre eher südlicheren Verhältnissen anpassen und die dortige Weinbehandlung nachahmen.

In warmen Traubenmosten entwickeln sich leicht Essigbakterien. Diese Bakterien sind luftbedürftig und gedeihen also besonders dort, wo die gelesenen Trauben, die Traubenmaische, der Traubenmost, die Trester längere Zeit oder stark mit Luft in Berührung kommen. Man vermeide also möglichst solche unnötige Luftberührung. Hierzu ist es erforderlich, dass die gelesenen Trauben und die Maische nicht unnützlich lange herumliegen, dass man die Kelterung tunlichst beschleunigt und dass die Maische bald aus den offenen Ständen in Fässer mit Gärverschluss gebracht werden. Man vermeide jedes unnützlich lange Verweilen der Trester im Traubenmost. Die Trester sind stets lufttuchtig und begünstigen daher die Entwicklung von Essigsäure. Ganz besonders vermeide man die Hutbildung, d. h. das Aufsteigen der Trester über dem Most und Jungwein hinaus, denn im Tresterhut findet fast immer mit Sicherheit ein kräftiges Wachsen der Essigbakterien Platz.

Den besten Schutz vor Krankheitsbakterien gewährt die schweflige Säure, in Form von Kaliummetallsulfid angewandt. Man versetze sehr warm gelesene Trauben oder ihre Maische und dann vor allem Jungweine, die etwas scharf riechen oder schmecken, mit 10 bis 15 oder auch 20 Gramm Kaliummetallsulfid pro Hektoliter. Eine nähere Gebrauchsanweisung für dieses von der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung als zulässig vorgesehene Mittel kann vom Schreiber dies unentgeltlich bezogen werden. Findet der Zusatz von Kaliummetallsulfid zum Jungwein schon im süssigen oder halbvergorenen Zustande statt, so muss gleichzeitig oder kurz darauf unbedingt auch gute, garkräftige Reinhefe, die bei der Schweizer Versuchsanstalt in Wädenswil erhältlich ist, angewandt werden. Andernfalls ist zu befürchten, dass die Gärung stecken bleibt, indem die schweflige Säure auch die Eigenhefe des Mostes stark zu schädigen vermag.

Man unterschätze also nicht die Gefahr der Stichbildung und versetze lieber auch noch gesund erscheinende Jungweine baldigst mit Kaliummetallsulfid, was auf keinen Fall schaden wird. Andererseits braucht man den ungünstigen Einfluss der warmen Herbstwitterung auf die Reinheit der Gärung aber nicht zu überschätzen. Alte Bauern erzählen, auch der 1869er sei im Herbst oft scharf gewesen und habe sich dann bei richtiger Kellerbehandlung dennoch prächtig ausgebaut. Wenn man eben durch Einbringen bzw. heutzutage durch Kaliummetallsulfid die Entwicklung der Bakterien hemmt und die Luftberührung durch Spundvollhalten der Fässer möglichst verhindert, so kann die Essigbildung noch im Keime erstickt werden.

Aus andern Vereinen.

Verkehrsverein für Graubünden. Wie dem kürzlich erschienenen 7. Jahresbericht dieses Vereins zu entnehmen ist, zeigt das Berichtsjahr 1916/17 gegenüber seinem Vorgänger eine merkliche Besserung. Die Frequenz der bündnerischen Kurorte hat sich danach durchwegs gehoben und namentlich die Winterkurorte erreicht die Kurorten Stationen fast die normale Höhe. Zur Bellegung trugen auch die 2700 internierten Kriegesgefangenen bei, deren Anwesenheit den beteiligten Hotels, wenn auch keinen grossen Verdienst, so doch eine regelmäßige Einnahme verschaffte. Ausserdem erhielten die Internierten zahlreiche Besuche ihrer Angehörigen und weiteres Leben brachten an manchen Orten die Grenzbesatzungstruppen, die sich vor allem in den Wintersportanlässen rege beteiligten. Alles in allem kann daher das Berichtsjahr im Hinblick auf die Kriegesverhältnisse für die bündnerische Hotellerie und die damit zusammenhängenden Geschäftszweige als ein verhältnismässig befriedigendes bezeichnet werden, wobei aber ausdrücklich hervorgehoben werden muss, dass die Betriebsbergehohe sich, namentlich in den Internierten-Kontingenzen, in der teureren im ganzen nicht bescheidenen Grenzen hielten. — Das Hauptverdienst an der Vermehrung des Fremdenverkehrs im Kanton Graubünden gebührt nach dem Bericht der seit Kriegsbeginn wohl reduzierten und den veränderten Verhältnissen angepassten, aber nie unterbrochenen Propaganda für Sommer und Winter, welche aber durch Propaganda einzelner Kurorte noch verstärkt und nachhaltiger unterstützt werden sollte. — Die Zeitungsreklame fand eine wertvolle Ergänzung durch die auf Beschluss der Delegiertenversammlung im September 1916 erfolgte Wiedereinrichtung des Publizitätsdienstes, welcher seit Kriegsausbruch aufgehoben worden war. Es unterliegt keinem Zweifel, dass eine vermehrte Propagandafähigkeit auch unter den vorliegenden Umständen ihre guten Früchte trägt und inskünftig tragen wird.

Der Verkehrszunahme entsprechend hat sich auch die Frequenz des kantonalen Verkehrsbüreaus in Chur dequenz gehoben. Dieses verzeichnet pro 1916/17: 5227 Besucher gegen 4776 im Vorjahre und 8745 im Geschäftsjahr 1913/14. Die Zahl der Besucher aus der Schweiz hat eine weitere Zunahme zu verzeichnen; sie hat nahezu die gleiche Höhe wie vor dem Kriege erreicht. Die ausländische Frequenz weist in Prozenten der Besuchersiffern des Jahres 1913/14 folgende Zahlen auf: Deutsche und Oesterreicher 31.5%, Franzosen und Belgier 14%, Engländer und Amerikaner 12%, Italiener 25.7%, andere Nationen 23%; Durchschnitt der ausländischen Besucher: 21.2% der normalen Zahl. Eine Vermehrung gegenüber dem Vorjahre um 40% ist bei den Deutschen und Oesterreichern eingetreten, was wohl in der Hauptsache auf die Internierung von Kriegesgefangenen und den Besuch ihrer Angehörigen zurückzuführen ist; die übrigen Nationalitäten weisen jedoch fast durchwegs kleinere Besuchersiffern auf. Eine Hebung der ausländischen Frequenz ist auch vor Ende des Krieges nicht zu erwarten, ist schon die

risgrosen Passvorschriften und die Entwertung der ausländischen Valuta die Herrsche aus dem Ausland fast unmöglich machen. Die wenigen Ausnahmen betreffen in der grossen Mehrzahl die einer Höhenluftkur bedürftigen Kranken. — Für den schriftlichen Verkehr wurde ab 1. Oktober 1916 ein neuer Registratur-Modus eingeführt, indem nicht mehr die Zahl der aus- und eingehenden Sendungen, sondern nur die der vorkommenden Geschäfte registriert wird. Infolgedessen lässt sich für das zweite Semester kein richtiger Vergleich mit den Vorjahren ziehen, doch kann gesagt werden, dass der Korrespondenz- und Speditionsverkehr während dieses Zeitraumes den des Vorjahres nicht unweinig überschritten hat.

Der Bericht orientiert sodann über die durchgeführte Propaganda: Sowohl für den Sommer 1916, als für den Winter 1916/17 wurde die Zeitungsreklame in gleicher Weise durchgeführt, wie im Vorjahre, d. h. in Form einer Kollektiv-Reklame mit Anschluss der Mitglieder in schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften und einer allgemeinen Reklame auf Kosten des Vereins in ausländischen Blättern. Für Kollektiv-Anzeigen in schweizerischen Blättern wurden Fr. 9825.— ausbezahlt, für Winterreklame im Ausland 2350 Fr. Der seit Kriegsausbruch ruhende Publizitätsdienst wurde am 1. September 1916 neu aufgenommen und unter die Leitung des neugewählten Propagandachefs, Herrn O. Kesslerling, gestellt. Der Vorstand bemerkt zum Schluss, dass sich angelegentlich sein lassen, die Propaganda nach dem Kriege nach Massage der veränderten verkehrspolitischen Verhältnisse in neue Bahnen zu lenken, in der Überzeugung, dass der Kanton Graubünden mit seinen natürlichen Mitteln und Besten zum Fremdenverkehr, dem Kanton die Hotellerie, der Balneologie, der Klimatologie und des Sports auch in Zukunft einen ehrenvollen Platz unter den Fremdengebieten der Schweiz und Europas einnehmen werde.

Am Betriebsrechnungstag des Vereins schliesst bei Fr. 121,302.— Einnahmen und Fr. 64,832.— Ausgaben mit einem Aktivaldo von Fr. 56,470 ab, der auf neue Rechnung vorgetragen wird. Das Budget pro 1917/18 balanziert mit Fr. 67,000 in Einnahmen und Ausgaben, wovon je Fr. 12,000 auf Sommer- und Winterreklame entfallen. Der erstmalig im Jahre 1918 zu entrichtende Beitrag an das schweizerische Verkehrsamt wurde auf Fr. 2,500 erhöht und damit das eminente Interesse des Vereins an dieser hervorragenden Neugründung bezeugt.

Am Schlusse der amtierenden Versammlung richtete Herr Ständerat Leub, der Präsident der neuen ostschweizerischen Verkehrsvereinigung übernommen hat, einen warmen Appell auch an die lokalen Verkehrsvereine zum Beitritt in die nationale Vereinigung für das Verkehrsamt und machte laut der Räter der Kommission, dass auch die Kantonsregierung zur Leistung eines namhaften Beitrages an diese neue eidgenössische Institution bereit sei, welche unter der Ägide des Bundes berufen ist, die Bestrebungen zur Hebung des Fremdenverkehrs in der Schweiz auf neuer einbeleglicher Basis in kraftvoller Weise zu organisieren.

Kleine Chronik.

Luzern. Das Aktienkapital der Schweizerischen Aktiengesellschaft für Hotelunternehmungen, Luzern, welche die beiden Hotels Excelsior in Rom und Neapel betreibt, bleibt für das Rechnungsjahr 1916/17, wie für das Vorjahr, ohne Verzinsung. Die letzte Dividende erfolgte für das Jahr 1913/14 mit drei Prozent.

Thun. Laut nunmehr erfolgter Eintragung im Handelsregister hat die Generalversammlung der A.-G. Grand Hotel & Thunerhof, Hotels Bellevue & du Parc, den Beschluss auf Herabsetzung des Aktienkapitals von 700,000 Fr. auf 350,000 Fr. gefasst. Dieses besteht somit aus 1400 Aktien im Betrage von 250 Fr. An den Vorjahren hat der Vorstand Paul Krebs führt der neu gewählte Vizepräsident, Robert Rösti, Bankier, in Moutreux, die Unterschrift.

Luzern. Die Ceoil-Aktiengesellschaft mit Hauptniederlassung in Luzern hat unter der namentlichen Firma in Zürich eine Zweigniederlassung errichtet. Die Gesellschaft bezweckt die Verwertung der Liegenschaft «Halden» im Kanton Luzern als Hotel, Restaurant oder als Wohnhaus, ferner die Übernahme von Vertretungen und den Handel mit Waren, die mit der Hotellerie oder mit verwandten Industrien in Verbindung stehen. Das Gesellschaftskapital beträgt 200,000 Fr. Einziges Mitglied des Verwaltungsrates ist Baptist Feldecker-Clement, Kaufmann, in Luzern.

Davos-Dorf. Der Verwaltungsrat der Akt.-Ges. Sanatorium Valbella beantragt zum Zwecke der Sanierung des Etablissements die Herabsetzung des Aktienkapitals auf 10% durch Reduktion der nominalen auf 500 Fr. lautenden Aktien auf 50 Fr. Gleichzeitig ist die Ausgabe neuer Aktien im Betrage von 202,000 Fr. vorgesehen. Die nachfolgende ausserordentliche Generalversammlung soll die durch Konversion erfolgte volle Liberiebung des neuen Aktienkapitals konstatieren. Im weiteren hat die Aktionärsversammlung über die Wiederöffnung des Sanatoriums Beschluss zu fassen.

Ankündigung von Wiener Hotels durch die österr. Kronprinzverwaltung. Ausser dem National und Kronprinz wurden in der letzten Zeit von der Kronprinzverwaltung die Hotels du Nord und Athènes für Bureauzwecke angekauft. Ebenso wurde das projektierte Hotel Zentral zum grössten Teil für Abteilungen des Kriegsministeriums adaptiert. Im Wiener Gemeinderat ist von interessanter Krisensituation die betr. Stadtbezirk gegen die Schliessung so vieler Hotels bereits protestiert worden. Der Bürgermeister hat zugesagt, die geeigneten Schritte zu unternehmen.

Kochkurse der Union Helvetia. Die bei diesen Kursen von der Union Helvetia (Schweizerische Hotelfachschule in Luzern) getroffene Aenderung, anstelle der des Militärs auch das Nachdenken abgeben und den Bedürfnissen des Privatbaurhalts entsprechend den Gang des Unterrichts noch mehr als früher der bürgerlicheren Hausküche anzupassen, hat sich sehr bewährt. Immer mehr werden diese Kurse auch von Damen aufgesucht, welche das Kochen im Privatbaurgebrauch erlernen wollen. Die eingehende praktische und theoretische Unterweisung durch prima Lehrkräfte bürgert für besten Erfolg. Anfangs November beginnt ein neuer Kurs. Anmeldungen werden baldigst erbeten, da die Schülerzahl nur eine beschränkte sein dürfte. Der Kurs beginnt am 11. d. M. und umfasst zwei Wochen. Der Preis für den Kurs ist auf Fr. 80.— und zeigt auch den Beginn neuer Servicekurse an; in

den Fach- und Sprachkurs der Schweiz. Hotelfachschule. Können jederzeit Schüler eintreten; ein neuer Trimester beginnt übrigens am 3. Januar 1918.

Gasthaushaus in Wien. Einer Meldung des Wiener «Fremdenblatt» vom 23. Sept. ist zu entnehmen, dass im November eigentliche Gasthaushauskarten eingeführt werden sollen. Jeder Besucher wird, wenn er eine Mahlzeit einnehmen will, dem Wirt eine amtliche Speisekarte übergeben müssen. Nach einem Entwurfsentwurf der im Ernährungsamt eingeführt wurde, soll die Speiseabgabe in Gastwirtschaften und Speisehäusern auf die Leiden Hauptmahlzeiten (mittags und abends) beschränkt bleiben, und zwar darf nur verabreicht oder über die Gasse verkauft werden. Eine Person mittags einmal Suppe, Fleisch im Höchstgewichte von 10 Dekagramm mit Beilage, einmal Mehlspeise; abends einmal Fleisch im Höchstgewichte von zehn Dekagramm mit Beilage und 10 Dekagramm Käse. Vor- und Nachspeisen sind gestattet, doch dürfen zu deren Zubereitung Fleisch, Milch oder Eier nicht verwendet werden. Bewerber um Speisekarten müssen schriftlich erklären, dass sie regelmäßig ausser Haus speisen. Durch diese Einschränkung soll die Doppelpersonalverpflichtung verhindert werden.

Verschmelzung zweier Kochverbände. Vom Internationalen Verband der Köche wird mitgeteilt: Der Internationale Verband der Köche, Sitz Frankfurt a. M. und Deutscher Verband der Köche in Berlin haben sich am 1. Oktober unter Zusammenlegung ihrer Einrichtungen und ihres gesamten Vermögens zu einem Verband verschmolzen, der den Namen führt: Verband der Köche (Vereinigte Internationale Verband der Köche und Deutscher Köche). Sitz und Direktion befinden sich in Frankfurt a. M., wo der Internationale Verband der Köche seit dem Jahr 1908 bekanntlich sein Verwaltungszentrum mit einem Kochkunst-Museum besitzt, das in unveränderter Weise weitergeführt wird. Die beiden vereinigten Berliner Geschäftsstellen und Stellenanzeigen werden durch eine sozialpolitische Abteilung erweitert. Verbandsorgan bleibt die «Zeitung der Köche». Das seitherige Verbandsorgan des Verbandes Deutscher Köche (die «Küche») wird fortgeführt, erscheint einmahl wöchentlich und hat einen Umfang von 1000 Mitgliedern und besitzt trotz der nicht unbedeutenden durch den Krieg herbeigeführten Betriebsstörungen über 3000 Mitglieder. Die Verbände und der bedeutenden Aufwendungen für Kriegsunterstützungen und Sterbegeldern noch ein Vermögen von nahezu 300,000 Mark.

Petersburger Gasthauspreise. Ein Petersburger Berichterstatter des «Nieuwe Rotterdamse Courant» berichtet über Hotelpreise in der russischen Metropole: Lebensmittel und Kleider sind fünfmal so teuer als in normalen Zeiten. Es gibt keine anständige Speisegelegenhheit unter den bescheidenen Restaurants Petersburgs, wo man jetzt noch ein Mittagessen unter 5 Rubel erhält. In altbekannten billigen Lokalen wie Leinert bezahlt man bereits 6 Rubel. In den besseren Restaurants zahlt man 10 bis 15 Rubel für ein Menü aus. Ist man nach der Karte, so wird die Zeche viel grösser. Eine Portion einfaches Gemüse kostet nirgends weniger als zwei Rubel, eine anständige Portion Fleisch in bescheidenem Lokal 4 bis 8 Rubel. Eines Tages kam ich zwischen Lunch und Mittagessen in mein Hotel, wo man zu gewissen Stunden ein nach Umständen wirklich nicht teures Menü erhält. Ich bestellte ein Kalbskotelette, Kompott und Kaffee. Die Rechnung machte 13 Rubel 75 Ko-

pelen aus. Am letzten Abend meines Petersburger Aufenthalts hatte ich zwei Herren in einem der guten Lokale zu Gast. Es wurden uns eine kleine Vorspeise und ein Menü vorgesetzt und eine Flasche Wein (für uns drei) sowie Kaffee verabreicht. Die Kosten betragen, Trinklodge nicht gerechnet, 85 Rubel 50 Kopeken. Man muss allerdings bedenken, dass Wein in Petersburg ein verbotenes Getränk ist, so dass für eine Flasche mindestens 20 Rubel verlangt werden. Man erhält ihn dann als Kwas, das bekannte Volksgetränk, und in einigen Restaurants bestellt man ihn als *the pour les étrangers*.

Zusammenlegung von Hotelbetrieben infolge Kohlenmangel. Die Kriegsamstelle Frankfurt a. M. hat die Absicht, zum Zwecke der Kohlenersparnis die Zusammenlegung von Hotelbetrieben im Bereiche ihres Bezirkes zu veranlassen. Gegen diese Massnahme haben nun die Vertreter der Hoteliers, die Frankfurter Handelskammer und der Frankfurter Hotelier-Verein beim Kriegsamt Vorstellungen erhoben, und auch der Internationale Hotelbesitzer-Verein hat sich der Sache angenommen und eine Eingabe an das Kriegsamt gerichtet. Es wird in diesen Eingaben namentlich darauf hingewiesen, dass die Ersparnis an Heizmaterial, die durch eine Zusammenlegung sich ermöglichen ließe, in gar keinem Verhältnis steht zu dem Schaden, der dem gesamten wirtschaftlichen Leben erwachsen würde. In erster Linie würden die Hotels, die schon im ersten Kriegsjahr ungenügend gelitten haben, eine grosse Anzahl von Angestellten jeder Art brotlos machen, und dass sich eine weitere Verschlechterung der wirtschaftlichen Lage in der erst bühenden Hotelindustrie Frankfurts die unausbleibliche Folge. Es sei auch zu erwarten, dass das Frankfurter Publikum im kommenden Winter in härterem Masse das Wohnen in Hotels dem Verbleiben in den Privatwohnungen vorziehen wird, um den Verpflegungs- und Heizschwierigkeiten zu entgehen. Was im Interesse der Vorteile eines gemeinsamen Verbrauches von Kohlen und Nahrungsmitteln zu betrachten sei. Die grossen in den Hotels investierten Kapitalien verlangen eine Verzinsung, die eine Unterbrechung des Betriebes unmöglich machen. Man hofft, dass es den vereinigten Bemühungen gelingen wird, die Kriegsamstelle Frankfurt von ihrem Vorsatz abzurufen.

Nette Verhältnisse. Der Inhaber des Hotels Karlsruhe in Düsseldorf hat seinen Kichenbetrieb freiwillig geschlossen und diese Massnahme seinen Gästen mit folgender, in der «Rhein-Westfälischen Wirtzeitung» veröffentlichten Begründung angezeigt: «Trotz aller Schwierigkeiten ist es mir selber gelungen, im Rahmen des Erreichbaren kalte warme Speisen an die Gäste während dem behärdlich zugelassenen Tageszeiten abzugeben. Nachdem sich aber die Hindernisse und Gefahren in einer Weise aufgetürmt haben, dass der Wirt auch noch seinen guten Ruf einsetzen muss, sehe ich mich im Interesse meines Ansanges, gezwungen, den Kichenbetrieb gänzlich einzustellen und Speisen nicht mehr zu verabfolgen. Von dem Städtischen Nahrungsmittelamt werden mir für den Wirtschaftsbetrieb, ohne Rücksicht auf die abgehieferten Marken, wöchentlich 11 Pfund Fleisch geliefert. Dies sind nach Abzug der Knochen netto Abfälle 8 1/2 Pfund, also auf den Tag 600 Gramm. Daneben kein Fett, keine Butter, kein Ei, wenig Kartoffeln, wenig Mehl. Freie Ware, die ich mir selber zu teuren Preisen beschafft habe, ist mir während der beschlagnahmt worden, und immer wieder hält die Polizei Haussuchungen ab. Zu dem Verlust der weggenommenen Waren kommen dann noch hohe Geldstrafen und neuerdings die Drohung der Betriebschliessung an sechszehn der

ersten Speisehäuser. Im Rathaus kann mir angeblich trotz wiederholter Vorstellungen nicht gelaffen werden. Daneben beschuldigt uns ein unteilloses Publikum nicht selten des Wuchers, und wir werden doch selber bewuchert. Ich glaube, für mich in Anspruch nehmen zu dürfen, im Frieden wie im Kriege meine Gäste nach besten Kräften bedient zu haben, und bitte diese um Entschuldigung, wenn ich sie jetzt im Stiche lasse, indem ich den Speisebetrieb, der dank der eingeschränkten Verordnungen nur noch mit ungesetzlichen Mitteln zu führen ist, einstelle. Bevor ich mich der Gefahr einer zwangsweisen, vollständigen Schliessung meines Betriebes aussetze, ziehe ich es vor, einem Teil desselben freiwillig zu schliessen, und zwar denjenigen, der stets mit Ärger und Verlusten in reichem Masse verknüpft war.»

Fremdenfrequenz.

LuZern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen LuZern in der Zeit vom 1. bis 30. Sept. 1917 abgegangenen Fremden: Deutschland 766, Oesterreich-Ungarn 174, Grossbritannien 74, Vereinigte Staaten von Amerika 66, Frankreich 299, Italien 113, Belgien und Holland 77, Dänemark, Schweden, Norwegen, 16, Spanien und Portugal 26, Russland 85, Balkanstaaten 78, Schweiz 6957, Asien und Afrika 15, Australien u. Verschiedene Länder 35. Total 8,753.

Vermischtes.

Die erste Anregung zum Bergsport in der Schweiz. Seiner gelehrten Abhandlung über Milch und Käse rufen schickte Konrad Gessner, der berühmte Zürcher Polyhistor und Linguist im Jahre 1541 einen Brief vorhin an einen Gärtner Freund über die Bedeutung der Berge. Der Gelehrte darf damit wohl als einer der ersten bezeichnet werden, der die Anregung zum Bergsport in der Schweiz gegeben hat. «So lange mir Gott Leben schenken wird», so heisst es in jenem Brief, «habe ich beschliessen, jährlich einige Berge oder doch einen Teil von ihnen zu besuchen, um die Gebirgsflora kennen zu lernen, teils um den Körper zu kräftigen und den Geist zu erfrischen. Welchen Genuss gewährt es nicht, die ungeheuren Bergmassen zu betrachten und das Haupt in die Wolken zu erheben! Wie stimmt es mit der Andacht, wenn man umringt ist von den Schneedünen, die der grosse Weltbaumeister an dem einen langen Schöpfungstage geschaffen hat! Wie leer ist doch das Leben, wie niedrig das Streben derer, die auf dem Erdboden umherkriechen, nur um zu erweiden, was spiessbürgerlich zu geniessen! Ihnen bleibt das irdische Paradies verschlossen.» — Hauptächlich war es der Frakmont (mons fractus, Brocken) oder, wie er damals schon genannt wurde, der Pilatus, welcher es Gessner angetan hatte. Der Pilatus war in alter Zeit viel berühmter als der Rigi, da die Sage der unseligen, ruhelosen Landpfleger Pilatus mit der den Berg oft umhüllenden Nebelkappe in Verbindung gesetzt hatte. Als Gessner mit drei jungen Begleitern den Pilatus besiegen wollte, musste er sich vorerst in LuZern vom Schultheiss und Ritter Nikolaus von Morgen die Erlaubnis erwirken. Sie wurden dem bekannten Gelehrten nicht vorenthalten, ja man spendete ihm, als er nach LuZern kam, von Staatswegen den Ehrenwein in reichem Masse.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Zentralheizungsfabrik A.-G. Bern bei, auf den wir hiemit unsere Leser gebührend aufmerksam machen.

Le présent numéro contient comme annexe un prospectus de la Fabrique de Chauffage Central S. A., Bern, sur lequel nous nous permettons d'attirer l'attention de nos lecteurs.

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 spesenfrei 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 getachtete Werk unentbehrlich.

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

Die Lieferung der Geschäftsbücher nach obenerwähnten Schemata 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.

Erhalte Deine Essig durch
naturreinen
MEILNER
Citronensäft
den du erst
finer geschmeckt
experimentiere viel Öl.

MEILNER ZÜRICH

Closetpapier
in Rollen liefern
zu Fabrikpreisen (2855)
P. Gilmi & Co., St. Gallen.
Musterofferten zu Diensten.

Gelegenheitskauf
für Frühjahrs- und
Herbst-Heizung.
Elektrische Heizöfen

in eleganter Ausstattung, für grössere und kleinere Räume passend, mit geringem Stromverbrauch, Gleichstromtakt, mit kompl. Anschlüssen, sind bei und unter heutigen Erstellungspreisen abzugeben.
Anfragen unter A. Q. 2389 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Anfere verehrten Leser
sind gebeten, die Inserenten unseres Blattes zu berücksichtigen und sich bei Anfragen und Bestellungen stets auf die
Schweizer Hotel-Revue
zu beziehen.

Orchestra
Raoul MORETTI, chef d'orchestre, pianiste virtuose (élève de Diemer, Paris), compositeur (auteur de Daisa, etc.). Libre avec son orchestre pour l'hôtel.
Ecrire à R. Moretti, poste restante, Fusterie, Genève.

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

HOTEL.
Hôtelier expérimenté demande à louer pour l'été 1918 un bon hôtel de montagne, Alpes vaudoises ou valaisannes de préférence. Faire offres si possible avec vue, plan et tous renseignements utiles sous chiffre H. M. 2388 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

Die Reklame verfehlt ihren Zweck
wenn sie nicht von den
wirklichen Interessenten
organ wird. Die Schweizer Hotel-Revue, als einzige und geübte Publikationsorgan des schweiz. Hotelgewerbes, empfiehlt sich denjenigen Firmen, die mit Hotels geschäftliche Beziehungen unterhalten oder anzuknüpfen suchen. Vorteilhaft inserationsbedingungen. Auskunft erteilt die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

SWISS CHAMPAGNE
La plus
ANCIENNE MAISON SUISSE
fondée en 1811 à Neuchâtel
EXPOSITION DE BERNE 1911
Médaille d'Or
avec félicitations du Jury

BOUVIER FRÈRES

Die Plazierungsbureaux „International“
Genfer Verband
ZÜRICH (Telephon 4101) **GENF** (Telephon 4608)
Caspar Escherhous Z. 119 BERN 8 Rue de Berne 8
suchen und plazieren
stehts tüchtiges Hotel- und Restaurantpersonal männlichen und weiblichen Geschlechts jeder Berufs-kategorie. O. F. 9218 Z

Kleiner Posten Champagner zu verkaufen.

Louis Roederer, brut 1904	1/2 Fl.
Vve Clignon, brut 1904	1/2 "
G. H. Munin, cordon rouge 1906	1/2 "
Pommery, G. H. 1904 nature	1/2 "
Heidsieck & Cie., dry monopole 1904	1/2 "
Moët, brut Imperial 1904	1/2 "
Piper Heidsieck, brut extra 1904	1/2 "
Göes Goulet, extra qualité 1904	1/2 "
St. Marceaux, 1904	1/2 "
St. Marceaux, grand vin sec	1/2 "

Gef. Offerten mit Preisangabe unter Chiffre H. P. 2397 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Hotel-Omnibus
billig zu verkaufen.
Ein- und zweispännig zu gebrauchen. Anfragen gefl. an
Engadinerhof Pontresina.

Möbel-Verkauf.
OCCASION!
Günstige Gelegenheit für Hotels, Pensionen, Sanatorien, Internierenteime, Brautleute u. Private
50 komplette Schlafzimmer
in verschiedenen Preislagen; Bett, Waschkommode mit erstklassigem Marmor, Spiegelkasten, Tisch, Sessel, Fautuil, Chaiselongue, Leinwandvorhänge mit Messingstangen, Brise-Bise, Waschtischvorlage, Bettvorlage, Wolldecke, Steppdecke, Waschgarnitur.

Speisezimmer mit eich. Buffet, eichene Sessel mit Büffelfeder bezogen.
Dienstzimmer mit Eisenbetten.
Der Verkauf beginnt Montag, den 15. Oktober, im Verkaufslokal, Hirschatstrasse 21, LuZern, 5 Minuten vom Bahnhof.
P. 4389 J.z. Im Auftrag: Georges Beck, Advokat.

Hotel-Buchführung
Abschlüsse, Nachtragungen, Neuauflage, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, Expertisen besorgen gewissenhaft
Bär und Hohmann
Revisionsbureau (Za. 2160 g) 5089
ZÜRICH 2 Steinhaldenstr. 62
Telephon 6392
Kommen auswärts Sämtliche Bücher vorrätig

Hôtelier Suisse
demande
place de confiance ou la direction d'un hôtel de 1er ordre
(éventuellement avec sa femme).
Prétentions modestes.
Offres sous chiffre C. S. 2394 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

30 gebrauchte
Woldecken
für 5 Monate zu mieten gesucht.
Hotel Sonne, Beckenried.

Zwei Brüder suchen Stelle
der eine 25 Jahre alt, seriösen Charakters, sprachkundig, mit der amerik. Buchhaltung vertraut, gewisser Kellner,
für Burcauarbeiten, als Kontrollierer oder sonst irgend welche passende Beschäftigung.
Familäre Behandlung Hauptbedingung. Bevorzugt wird Höhenkurort, wie Leysin oder Davos.
Der andere 23 Jahre alt, sprachkundig, gut präsentierend,
als Zimmerkellner oder Chef de rang
für die Wintersaison. Zeugnisse zu Diensten.
Gefl. Offerten unter Chiffre H. H. 2395 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Zu verkaufen
zum festen Preis von Mark 800 Mille, gekostet 700 Mille, die gesamte
Einrichtung
eines sehr grossen, ganz erstklassigen Hotels einer Grossstadt.
Anfragen wegen Details unter K. V. 5142 befördert Rudolf Mosse, Köln.
E. opt. 3123 (5142)

Chauffeur-Schule Werner HUBER
ZÜRICH, Dufourstrasse 56. (8112) Prospekte gratis.



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

Skilehrer.
Junger Schweizer, Inhaber von versch. ersten Preisen, perfekt franz., deutsch, engl. und spanisch sprechend, sucht Saisonengagement. Offerten unter Chiffre B. R. 2380 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Theophil Zollikofer & Co.
St. Gallen
empfehlen höflich ihr seriöses **Spezial-Geschäft** für Kauf, Verkauf, Pacht von Hotels u. Restaurants.

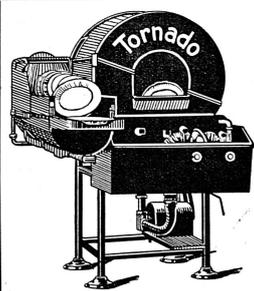
Direktor-Gérant
seit Jahren Direktor, Chef de réception, zuletzt Gérant in Hotel-Café-Restaurant, Schweizer, sucht Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre R. T. 2363 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Le Citrovin
est le meilleur et le plus sain pour la préparation des sauces à l'ail, ainsi que de boissons aromatisées. Recommandé par les médecins aux malades et aux personnes âgées.

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. Telefon 2270. (2363)

Tafel-Aepfel
Offerierte prima Spitzäpfeln zum 5150 Einkellern wie: P5173 Q Gold-Reinette von Blenheim Wintercitron Boscop Brugger Reinette Portugieser Bohnapfel. Bitte Preisliste zu verlangen. G. Weber, Lupfig (Aargau).

Hygienische
Bedarfsartikel und Gummiwaren in grosser Auswahl. (Probierproben à 4.80 u. 7.-) Preisliste No. 47 mit 100 Abb. grat. u. versch. zur Sanitätsgeschäft P. Hübacher 23.2012 g. Seefeld 98, Zürich 8.



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.

Gesucht
Einrichtung für
Kantinenküche
mit Holzfeuerung.
2 Kochkessel, ca. 80-100 L. haltend, event. aus Waschküche. (O. F. 11583 Z) 4019
Offerten unter Chiffre O. F. 312 Z. an
Orell Füssli-Annoncen, Zürich.

Saccharin
offertiert P. 3865 L.
Saccharin-Depot
Studer, Mayer & Co., Luzern.

Prima
Dosen schinken
erstklassiges Schweizer-Fabrikat br. f. n. per Kg. 6.90, versenden solange Vorrat (2378)
Neumann & Papst
Comestibles
Davos-Platz.

Kleine Kühlanlage
zu kaufen gesucht.
Offerten unter Chiffre G. 5672 Q. an Publicitas A.-G. Basel. (5166)

Engländer
IWA
Liqueure

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. Nachessen. 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.
Program No. 4 und Referenzen durch die Direktion.

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. 9901) 3140

A LOUER
sur la place de la gare, à **Lausanne**
Hôtel Continental et de la Gare
Pour traiter, s'adresser à M. Louis Brazzola, architecte, Avenue d'Ouchy 29, Lausanne. 3386

In nächster Nähe der Schweizer Grenze ist auf österreichischem Boden ein neu gebautes, modern eingerichtetes **Hotel mit 180 Betten** (Saison von Anfang Mai bis Ende September) zu verkaufen. Da der Kaufpreis in Kronenwährung zu zahlen ist, bietet sich für Schweizer eine ausserordentlich günstige Gelegenheit, das Hotel weit unter dem wahren Werte zu erwerben. Nähere Auskunft erteilt: Rechtsanwalt Dr. Ferdinand Kinz, Bregenz. 3143 (Za. 9922)

Erste und älteste Schweizer Marke

Prospekte, Muster und Bar-Rezepte gratis auf Verlangen

Iva General-Agentur
Erlachstr. 5 BERN Erlachstr. 5 (2358)



Hotel-Prospekte
Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm
Telephon 2511 · Basel · Leonhardstrasse 10

Erklärung.

Da wir erfahren haben, dass gebrauchte „VAN BERKEL'S PATENT“-Aufschnitt-Schneidemaschinen zu Wucherpreisen in den Handel gebracht werden, haben wir die Ehre, hierdurch zur Kenntnis zu bringen, dass wir noch immer in der Lage sind, neue „VAN BERKEL'S PATENT“-Maschinen direkt ab Lager zu liefern. Der Katalogpreis unserer Maschine hat sich seit Kriegsbeginn nur um 12 1/2 Prozent erhöht und beträgt demnach gegenwärtig Fr. 890.— franko jede S. B. B.-Station, einschliesslich fünfjähriger Garantie für Material und Konstruktion sowie Aufstellung der Maschine an Ort und Stelle durch unsern ReiseMonteur, nebst Instruktion zu deren Gebrauch und Instandhaltung. Eine Demonstration unserer Maschine findet in der ganzen Schweiz ohne Kosten oder Verbindlichkeit für den Interessenten statt.

Hochachtungsd
Schweiz. A.-G. „van Berkel's Patent“
Zürich, Walcheplatz 1.
Telegr.: Berkel Zürich. Teleph.: Höttingen 4923.
Fabrik: Rotterdam (Holland).

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

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
Fondé 1796
HORS CONCOURS MEMBRE DU JURY
Berne 1914

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. Confort moderne. Convient aussi pour clinique. Adresser les offres sous chiffre P. 2355 G. au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels.



sind schmackhaft, nahrhaft, billig und bekömmlich. Erhältlich in Lebensmittelgeschäften, Drogerien etc. oder direkt durch den J. H. 3873.
Generalvertreter für die Schweiz

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

Für die Hotels
Ist im Verlag der Union Helvetia erschienen:
Handbuch der Hotelkorrespondenz
von H. Bieder +
gewesener Direktor der schweizerischen Hotelfachschule.
308 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. 2318

Hôtel à remettre
dans une des plus importantes villes d'Espagne. Maison de premier ordre, pouvant loger 120 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 aujourd'hui désireux de se retirer des affaires. Capital nécessaire 350 mille Pesetas. Ecrire sous Espagne 2352 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bale.

AUTOFRIGOR A.G.
Zürich
Bureau- und Ausstellungsraum
31 Utoquai **ZÜRICH** 8 Utoquai 31
Telephon: Höttingen 3217.

Klein-Kühlmaschine
„Autofrigor“ (völlig automatisch)
für
Hotels
Restaurants
und
Delikatessen-Handlungen.
Mehrfach patentiert
in vielen Staaten: (2073) 27/17

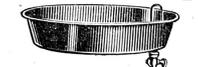


Verlangen Sie unseren Winterkatalog

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe, Hunderte von Anrechnungsschreiben, Garantien für den Erfolg, Verlangen Sie Gratisprospekt, Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotel- und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre versuchslosige Bücher. Gehe auch nach auswärts. Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

Frisk, Zürich I
Büchereexporte 2124
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz.

Freunde in der Not!



Rahmsparer „Oekonom“
Buttermaschine „Regent“
Za. 3737 g. liefern 3121

Billige Butter.
Ventilspund „Victoria“ mit Luftfilter hält Wein und Most gesund und klar bis zum letzten Tropfen.
Prospekte durch
W. Scheuch,
Kühnmetz-Zürich oder den Vertreter: J. Otschwa, M. Schüssler, Brandenkestr. 81, Zürich, für die Zentralschweiz, J. Kost, Habsburgstrasse 38, Luzern. Lokalvert. event. Alleinverkauf zu vergeben.

WEINE
in- und ausländischer Provenienz
offerierte ich bei Abnahme von mindestens 600 Liter zu vortheilhaften Konditionen. (2322)
Verlangen Sie Offerte und Muster.
J. Halbeher, Weinhandlung, Wald.

DILATO
Selbsttätiger Temperaturregler Kohlenersparnis
Keine Betriebskosten
ZENTRALHEIZUNGSFABRIK A.G. BERN

Grosse Kohlen-Ersparnis
ohne extra Ausgaben.
Auskunft wird erteilt gegen 20 Cts. in Marken, unter Chiffre C. A. F. 2359, bei der Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Präparate
gegen: OF 11249 Z
Wasser u. Feuchtigkeit, Fruchtsäure, Süssfutter-, Trester-, Most- und Weinbehälter.
Kitte
zu aller Art Zwecken: gegen Pilze, Schwämme und Salpeter.
Kaspar Winkler & Co.
chemisch-bauchem. Artikel
Zürich 5.
Telephon: Selnau Nr. 3963.
Telegramm-Adresse: „Sika“.



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

Seconde feuille **Zweites Blatt**

Ecole professionnelle

de la
Société Suisse des Hôtels 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.

Restrictions alimentaires.

La «Revue Suisse des Hôtels» a publié dans son temps les prescriptions concernant les restrictions alimentaires. Un résumé concernant des mesures semblables a été publié dans le n° 30, du 28 Juillet. De tels articles portant spécialement à la connaissance des hôteliers les mesures législatives qui les intéressent sont nécessaires et bien vus de ceux qu'ils touchent. La rédaction a cependant jugé indispensable de faire suivre la reproduction de ces arrêtés d'une note dans laquelle elle relève que dans beaucoup d'établissements on semble ignorer ces restrictions et qu'on ne se soucie pas des suites auxquelles les hôteliers, en contravenant aux règles établies, s'exposent eux-mêmes ainsi que leur personnel et les clients.

Voulez-vous me permettre, en me basant sur le bien-fondé de cette note, de vous soumettre une idée qui, je n'en doute pas, sera approuvée par les intéressés.

Les restrictions alimentaires ont leur raison d'être; elles répondent à un état de choses avec lequel il faut compter, quoique dans certains détails elles ne sont pas toujours avantageuses. Je suis parfaitement d'accord avec vous que les hôteliers les connaissent en théorie mais qu'ils ne se soucient pas suffisamment de les mettre en pratique. Il fallait bien s'y attendre.

L'industrie suisse des étrangers doit compter avec une clientèle très internationale qui souvent ne se rend pas assez compte que nous aussi subissons les conséquences de la «catastrophe européenne». Un grand nombre de nos hôtes sont tout étonnés que la Suisse, le pays connu universellement pour la production laitière, se trouve obligée de restreindre les consommations du fromage, du beurre, etc. Eorsqu'ils s'en aperçoivent à table, ces clients sautent presque en l'air en interpellant le personnel: «Comment, en Suisse, dans un hôtel de premier rang, on ne peut pas même se faire servir ceci ou cela...» Et ils n'hésitent pas à accuser l'établissement, le directeur, le maître d'hôtel, de n'être pas à la hauteur. Le chef de cuisine ne peut pas même mettre la main sur un poulet frais; on n'a que de la poule, du congelé, etc.

Il est naturel que l'hôtelier et le personnel souffrent de cet état de choses et que, pour en finir avec ces clients ignorant notre situation, ils leur passent, en contravention des prescriptions concernant les restrictions alimentaires, une petite omelette, un coin de fromage, de quoi contenter un souris.

La quantité insignifiante en soi des aliments ainsi passés ne joue peut-être pas un grand rôle dans chaque cas isolé, néanmoins

il faut s'élever contre ces faveurs, car il faut se garder d'enfreindre les règlements.

Il faut trouver un remède et le but de mon article est de vous faire une proposition dans ce sens:

Ne serait-il pas possible de faire imprimer en forme de tableau les prescriptions alimentaires à l'usage des hôtels, restaurants, pensions, etc., et de l'afficher bien en vue dans la salle à manger, de le remettre au maître d'hôtel et au chef de cuisine?

De cette façon tout le monde serait renseigné et il n'y aurait plus à faire des excuses et des boniments pour refuser catégoriquement tout ce qui n'est pas permis.

Ce mode de faire devrait être appliqué également dans tous les établissements, car lorsqu'on tolère des infractions dans une maison, il est impossible au concurrent d'être loyal, si pour un morceau de sucre, pour une omelette, pour une glace, il risque de perdre un client.

Oui, la situation d'un hôtelier est triste aujourd'hui.

J'ai dit que les prescriptions concernant les restrictions alimentaires ne sont pas toujours justifiées et avantageuses au point de vue économique et je l'établirai par un exemple. J'entends parler de la crème. A la montagne où beaucoup d'hôtels ont leur propre bétail, on a toujours beaucoup de crème. Parce qu'il est interdit d'employer ce produit pour la confection des entremets il faut casser des œufs, prendre du beurre et des amandes pour faire un pudding, un soufflé, etc.; pourtant une meringue, un blanc manger reviendraient à 50% meilleur marché. Mais je ne tiens pas à discuter; comme au service militaire, exécutions simplement les ordres.

Il serait intéressant de savoir ce que pensent les intéressés de ma proposition. Il est vrai qu'ils sont abonnés soit à la «Revue Suisse des Hôtels», soit au «Cuisinier suisse», soit à un autre journal contenant les prescriptions concernant les restrictions alimentaires. Ce sont les clients qui ignorent ou semblent ignorer la situation de notre pays. Pour eux il serait bon d'avoir un avis officiel à leur mettre sous les yeux.

Espérons que ces lignes auront un écho.
A. Anderegg.

Le prix des vins.

M. Fd. Porchet, directeur de la Station viticole à Lausanne, écrit dans «La Revue»:

Le mystère ayant entouré, au début, les délibérations d'une commission consultative réunie à Berne, des renseignements erronés concernant la fixation de prix maxima des vins, des bruits fantaisistes colportés ici et là au sujet d'agents suspects parcourant nos vignobles pour en accaparer la production, tout cela agita et inquiéta fort l'opinion dans les divers milieux intéressés.

Aujourd'hui, la situation s'est clarifiée grâce au communiqué du Département vaudois de l'agriculture relatif aux prix maxima et à celui du Département fédéral de l'économie publique concernant l'interdiction d'exportation des vins suisses. En même temps parvenaient les premiers renseignements sérieux sur les prix de la vendange en Suisse romande. On peut donc maintenant examiner la situation sur la base de faits précis.

L'autorité compétente peut intervenir de trois façons dans le domaine qui nous occupe, savoir: fixation de prix maxima, mesures

restrictives visant le commerce interne, dispositions relatives à l'exportation.

Beaucoup envisagent d'une façon simpliste la question des prix maxima en y voyant une mesure dirigée contre les intérêts des producteurs au profit de ceux des consommateurs et intermédiaires. Or, en Suisse, la proposition de limitation des prix des vins a été formulée par un représentant des viticulteurs de la Suisse septentrionale et par ceux des cafetiers vaudois. Dans les deux cas, les requérants présentaient cette mesure comme favorable aux intérêts viticoles.

On peut fort bien soutenir, en effet, qu'une hausse désordonnée des vins peut être préjudiciable au vignoble en entravant la consommation et en paralysant l'activité commerciale des établissements publics dont le vignoble ne peut se passer, puisqu'ils restent le principal débouché pour les vins du pays.

Ce même point de vue a été défendu ailleurs aussi. Le président d'honneur du groupe viticole de la Chambre française, député du Midi viticole, a dans un article retentissant, exprimé l'avis que «les associations viticoles auraient dû déployer, pour empêcher la majoration excessive des cours, la même activité qu'elles emploieraient contre la fraude et la mévente des vins». Tout en rendant hommage aux sentiments inspirant cette proposition, les associations viticoles françaises se sont opposées à sa réalisation.

Nous croyons cependant que l'autorité fédérale a été bien inspirée en ne fixant pas de prix maxima pour les vendanges et moûts, ceci pour des motifs pratiques et surtout des raisons de principe dont voici les principales.

Au moment où ces questions se discutaient, on entendait parler dans le vignoble de prix probables oscillant — suivant les régions et les personnes — entre fr. 1 et fr. 1.50 le litre de moût. Nous ignorons si ces chiffres seront abaissés, maintenus ou dépassés, mais ils nous paraissent pouvoir servir de base de discussion.

Ces prix extraordinaires, à notre avis, ne sont pas désordonnés, c'est-à-dire hors des normes résultant du jeu de l'ensemble des facteurs économiques constituant ce qu'on appelle volontiers «la force des choses», c'est-à-dire les cours des vins sur le marché mondial, la quantité probable de récolte qui sera simplement moyenne dans le vignoble vaudois, le coût actuel de la culture et de la défense du vignoble, et enfin et surtout le renchérissement de la vie vis-à-vis duquel le viticulteur, comme chacun, doit chercher à faire face.

Aujourd'hui les vins indigènes ou étrangers sont déjà une boisson de luxe. Il n'y a donc pas de raison de principe pour abaisser artificiellement leur prix; si celui-ci est rationnellement établi.

Au reste qu'aurait été ce prix maximum? Tenant compte des circonstances générales et du renchérissement de main-d'œuvre on a estimé que le prix du kilo de cerises pouvait atteindre 60 centimes. Or le cerisier ne demande pas de soins suivis et il n'occupe pas seul le terrain; où il plonge ses racines. Par analogie à combien aurait-on dû fixer le prix maximum du kilo de raisins en se souvenant du travail incessant et des difficultés sans nombre qu'impose aujourd'hui la culture de la vigne? En tout équilibre on peut affirmer que ce prix eût dû être supérieur à ceux dont on parle actuellement dans le vignoble.

Enfin, il eût été illogique d'abaisser artificiellement le prix de vente des produits de la viticulture nationale alors que celle-ci se débat depuis des années dans des conditions difficiles ayant justifié d'importants subsides en sa faveur.

A ces arguments généraux on pourrait ajouter ceux d'ordre pratique, par exemple les difficultés d'application des prix maxima. Ils sont si évidents que nous n'insistons pas.

Mais le régime de la liberté commerciale laisse subsister, un gros danger, celui de voir les prix élevés, mais justifiés, payés à la viticulture subir ensuite une hausse artificielle et désordonnée sous l'action néfaste de la spéculation. Des faits observés chez nous et surtout autour de nous peuvent nous servir d'avertissement.

Ainsi un organe viticole allemand caractérise la situation par l'exemple d'un lot de vin 1916, payé 950 mk. au vigneron, puis revendu 6 fois sans être décaivé et qui vaut actuellement 5000 mk.

En France, les vins 1916, payés aux producteurs fr. 40 à 45 l'hectolitre dans le Midi, ont passé ensuite à fr. 100 l'hectolitre sans quitter les chais où ils sont logés. La spéculation effrénée s'est abattue, aussi dans cette région, même sur le vin futur; elle a porté à fr. 90 l'hectolitre les «sur souches» 1917 achetées fr. 50 au viticulteur.

C'est là le vrai péril pour le producteur comme le consommateur. On a parlé déjà de «crois du vin». Espérons que le mot, créé avant la chose, restera sans application et qu'en cas contraire des mesures seront prises pour empêcher que la hausse accordée avec peine par centimes aux producteurs ne nous soit ensuite imposée par francs par les spéculateurs. Nous reviendrons sur ce sujet s'il y a lieu.

En résumé, à notre avis, l'autorité fédérale a agi sagement en laissant le prix des vins s'établir par le libre jeu de l'offre et de la demande; elle a été bien inspirée également en apportant un certain tamponnement à cette liberté en attirant l'attention sur le fait que les marchés doivent se conclure en vue de la consommation indigène et non en vue de l'exportation.

Si les circonstances l'exigent, l'autorité pourra prendre, dans la suite, des mesures complémentaires après avoir consulté les groupes intéressés, en particulier les viticulteurs.

Champignons vénéneux et champignons comestibles.

M. le Dr M. R. écrit au Journal de Genève:

Il y a beaucoup d'ignorants présomptueux, auxquels il est salutaire de faire peur; mais il y a aussi des ignorants timorés, qui retiennent leur souffle en passant à côté d'une charterelle et auxquels il convient de donner un peu de confiance. On peut leur citer l'exemple de cet Anglais, habitant Genève depuis vingt ans, qui mange, sans y rien connaître, n'importe quels champignons. Ça ne l'a pas empêché d'atteindre, à ce jour, un âge respectable. C'est là affaire de chance et ce cas n'est à tout prendre pas très étonnant.

En effet, d'après les évaluations de Mr. Konrad, de Neuchâtel, il y aurait dans notre région 1600 espèces assez grosses pour intéresser les cuisiniers. Sur ce nombre il y a 5 à 7 espèces mortelles, 10 à 12 dangereuses, une cinquantaine indigestes ou seulement suspectes. Il reste donc 1500 espèces inoffensives.

On ne peut, en quelques lignes, décrire ces quinze cents espèces. Il serait déjà plus facile de faire connaître les champignons vénéneux. D'intéressantes tentatives de vulgarisation ont été faites dans cette direction, entre autres le tableau mural de M. Guéguen, qui mériterait

