

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **27 (1918)**

Heft 14

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N^o 14
BASEL
6. April
1918

N^o 14
BALE
6 Avril
1918

INSERATE. Die einseitige Pettzelle oder deren Raum 30 Cts. für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts. Reklamen Fr. 1.25 per Pettzelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährlich Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50.
1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Postzuschlag): Jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, Vierteljährlich Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

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

Erscheint jeden Samstag | Siebenundzwanzigster Jahrgang | Parait tous les Samedis
Vingl-septième Année

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 50 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 proportionnel dans les 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: Leonhardstrasse No. 10, Basel. | TÉLÉPHONE No. 2406. | Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. | Compte de chèques postaux No. V, 85.

Aufnahme-Gesuche. Demandes d'Admission.

Hr. Rudolf Schmid, Direktor, Hotel Simental, Zweisimmen 60
Patent: HH. F. W. Scheurer, Direktor, Grand Hotel, Griesalp, und J. Hubler, Hotel Terminus, Zweisimmen.
Wenn innert 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmegesuch als genehmigt.
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée.

Pro memoria.

Die tit. Mitglieder in Wintersportstationen werden hiernächst ersucht, aus dem ihnen zum Gebrauch übermittelten statistischen Heft betr. Fremdenfrequenz die für unser Zentralbureau bestimmte Kopie der Rekapitulation der Wintersportstatistik im Laufe dieses Monats einzusenden.
Das Zentralbureau.
Von den bis jetzt eingegangenen Kopien betr. Winterfrequenz sind verschiedene Exemplare ohne Angabe der Bettenzahl und daher wertlos; wir ersuchen deshalb dringend, nicht zu vergessen, die Bettenzahl zu notieren.

Zur Frage der Sanierung. (M.-Korrespondenz.)

In einem hier kürzlich publizierten ausgezeichneten Artikel wurde ein Vergleich gezogen zwischen der «Alten und neuen Stundungsverordnung», wobei der Autor des Aufsatzes zum Schlusse kam, die neue Verordnung weise gegenüber der Hotelnovelle vom November 1915 ganz erhebliche Fortschritte auf, deshalb der Moment gekommen sei, die Sanierung der Hotelierie auf Grund des letzten Stundungsverlasses durchzuführen, trotz der Mängel, die diesem namentlich in moralischer Hinsicht etwa noch anhaften. Es habe keinen Zweck, die Sanierung auf die Zeit nach Friedensschluss zu verlagern, da einerseits die wirtschaftlichen Voraussetzungen zu jenem Termin noch wesentlich ungünstiger sein werden und andererseits mit Kriegsende die Verordnung automatisch ausser Kraft gesetzt werde, so dass Stundungen nach Massgabe der heute geltenden Bestimmungen dann nicht mehr erteilt werden können.
Diese Ausführungen sind vollständig richtig und es will auch uns scheinen, die Hotelierie sollte das Eisen schmieden, so lange es heiss ist, und endlich das Stadium des «Hängen und Bangens» mit einem energischen Schritt vorwärts zu verlassen trachten, hat es doch keinen Sinn, ob den Illusionen auf möglich weiteres Entgegenkommen der Behörden die gegenwärtig gebotenen Erleichterungen und Chancen in den Wind zu streuen. Sehr günstig können ja die Aussichten auf eine Verbreiterung und Anschärfung der staatlichen Hilfsaktion ohnehin nicht genannt werden, weshalb es im höchsten Masse unklug wäre, wegen ungewisser, imaginärer Hoffnungen heute den richtigen Anschluss zu versäumen.
Wenn hier während der letzten Jahre wiederholt die Rede war von der Sanierung der Hotelindustrie, so weiss wohl jeder Hotelier ohne Ausnahme, dass die Verwirklichung dieser uns allen am Herzen liegenden Aktion vielleicht weniger von äusseren Umständen als von einer inneren Reorganisation des Hotelwesens abhängt. Auch die Stundungsverordnungen, so segensreich sie an sich in manchen Fällen wirken, bedeuten keineswegs die Sanierung; sie können lediglich als ersten, einleitenden Schritt dazu betrachtet werden, bringen — trotz der Zinslosigkeit des nach amtlicher Schätzung ungedeckten Kapitals — keine eigentliche, in die Wagschale fallende Lastenabwälzung, sondern verschaffen der Hotelierie nur eine länger bemessene Frist zur Ordnung ihrer Verhältnisse. Die seit Kriegsausbruch drohende Katastrophe im Gastge-

werbe konnte allerdings dank der Stundungsverordnungen vermieden werden, allein es handelt sich dabei doch nur um einen zeitlich begrenzten Aufschub, innerhalb dessen die Verbindlichkeiten zwar nicht fällig werden, aber doch von Tag zu Tag anwachsen, um ein Aushilfsmittel also, das der Krise nichts von ihrer Härte nimmt und den Hotelier vor die Notwendigkeit stellt, die auf die Dauer unhaltbare Situation in absehbarer Zeit so oder so zu beenden. Wie das geschehen soll, wird der Sorge des einzelnen anheimgestellt werden müssen, indessen erscheint schon heute ganz zweifelsfrei, dass hier nur zwei Wege zur Verfügung stehen: die konkursamtliche Liquidation oder die gütliche Abfindung mit den Gläubigern, wobei jede Partei ihre Opfer zu bringen hätte und wozu übrigens auch die neue Stundungsverordnung hinüberzuleiten scheint.
Glücklicherweise ist die Lage der Hotelierie auch keineswegs ganz so besorgniserregend, wie man angesichts der Krise im Reiseverkehr vielfach zu glauben geneigt ist. Der Rückschlag durch den Krieg und dessen Folgen erschütterte das Gastgewerbe allerdings bis in seine Grundfesten; allein trotz alledem ist die Hotelierie noch am Leben, und wenn sie sich auch zu einem Grossteil nur noch mit den grössten Mühen über Wasser zu halten und vielfach nicht einmal die Zinsen der investierten Kapitalien aufzubringen vermag, so macht sie immerhin auf *act de présence*, wenn es sich darum handelt, bei ihr die Patenttaxen und Steuern aller Art einzuziehen. Die Hotelierie lebt noch und hilft durch diese blossen Tatsache die Existenz einer ganzen Reihe anderer Erwerbszweige sicherstellen. Zwar ist das Hotelwesen nicht mehr jene überragende Industrie, durch deren Vermittlung einst alljährlich viele Hunderte von Millionen dem Wirtschaftsbanken zugeführt wurden, das Gastgewerbe hat viel von seinem ehemaligen Glanz verloren; allein die Verwüstung ist noch keineswegs so weit gediehen, dass man alle Hoffnungen auf einen Wiederaufschwung nach dem Kriege von vornherein aufgeben müsste. Vielmehr wird ein finanziell gut fundiertes, betriebstechnisch und kaufmännisch gut geführtes Hotel nach wie vor zu den besten Unternehmungsformen gehören, wenn es auch natürlich eiserner Energie und Tatkraft bedürftig wird, die finanzielle Lage der heute schwer belasteten Häuser zu ordnen. Hiebei werden aber gerade die bisherigen Hypothekengläubiger ihre Mithilfe nicht versagen wollen, im Gegenteil, es liegt sowohl im Interesse der Banken wie anderer Geldgeber, die Rückkehr gesunder Verhältnisse im Hotelgewerbe anbahnen zu helfen. Die Opfer, die sie bei dieser Aktion zunächst vielleicht bringen müssen, werden sich in absehbarer Zeit wieder bezahlt machen, sodass es sich auch für die Gläubiger empfiehlt, Hand zu bieten zu gütlichen Arrangements, die eine Sanierung des ganzen Gewerbes erhoffen lassen.
Mit alledem wäre indessen die Sanierung der Hotelierie noch kaum erst zur Hälfte realisiert. Sie muss, um vollständig zu sein, daneben auch von einer Reorganisation des eigentlichen, inneren Hotelbetriebes begleitet sein, mit andern Worten, die Wirtschaftspolitik der Hotels muss auf eine rationell einwandfreie Basis gestellt werden, ehe von einer Gesundung des Gastgewerbes ernstlich gesprochen werden kann. Der Hotelier wird nicht mehr wie einst mit fremdem Geld aufs Geratewohl wirtschaften können. Dazu wird es ihm voraussichtlich in den nächsten Jahren sowohl an Kredit als auch an eigenen flüssigen Mitteln fehlen. Er wird daher mehr wie bisher rechnen müssen, seine Selbstkosten, den Reingewinn mit dem Betriebsaufwand besser in Einklang bringen, die investierten Kapitalien richtig verzinsen, amortisieren und zuguterletzt Reserven anlegen müssen, wenn er konkurrenzfähig bleiben will. Er wird aber vor allem, um diesen Anforderungen zu genügen, einer rationellen Preispolitik huldigen müssen und so endlich zum Kaufmann werden, der weiss, dass es seine Pflicht ist, mit dem ihm anvertrauten Pfund zu wuchern, seine Pflicht auch gegenüber seinen Angehörigen und Gläubigern, das Höchste an Gewinn aus dem Geschäft herauszuholen.
Hier, bei der Preispolitik, hat der Hebel der inneren Sanierung einzusetzen. Seit Jahrzehnten war der Hotelier zum Gespött anderer Kaufleute geworden, weil er sich in seinem Geschäft mit einem Gewinn begnügte, der kaum hinreichte, seiner Familie ein bescheidenes Dasein zu bereiten. Ein solcher Zustand darf aber im Interesse des ganzen Standes nicht länger andauern, sondern die Hoteliers müssen endlich beweisen, dass sie richtige Kaufleute geworden, für ihre Mühe und Arbeit honoriert sein wollen.

Das kann jedoch nur durch Einführung einer gesunden Preispolitik geschehen, die allein imstande ist, die Sanierung in die Wege zu leiten und die Hotelierie zu normalen Existenzbedingungen zurückzuführen.

Nochmals zur Fettkarte.

Ueber die Berechnung der Fettmengen und die Abgabe der entsprechenden Kartenabschnitte scheinen in Hotelier- und Wirtekreisen noch so grosse Unklarheiten zu herrschen, dass es geboten erscheint, hier nochmals auf den Gegenstand zurückzukommen.
Vor allem scheinen die Positionen: Fertige Tagesplatten, Mittagessen und Nachessen der offiziellen Fettkarte noch immer Anlass zu Missverständnissen und Meinungsverschiedenheiten zu bieten. So gibt es Hotels, die für ganz einfache Menus mit Suppe, Fleisch und Gemüse bis zu 20, in einzelnen Fällen sogar bis zu 30 Gramm Fett anrechnen und dadurch die Gäste in schwere Verlegenheit bringen, wie sie mit der ihnen zuteilgefallenen Monatsration anständigere auskommen sollen. Bei dieser Art Vorgehen geraten namentlich die reisenden Kaufleute, die gegenwärtig wohl das stärkste Kontingent der Hotelklientele stellen, in eine schlimme Lage und es ist nicht zu verwundern, wenn ihre Klagen darüber nicht verstummen wollen. In der Tat ist es auch nicht verständlich, wie ein Hotelier oder Wirt dazu gelangen kann, für einfache Essen und Tagesplatten die Durchschnittsmenge von 20 und mehr Gramm Fett anzurechnen. Allerdings sieht die Fettkarte für fertige Tagesplatten wie für Mittag- und Nachessen mit Suppe, 2 Gängen und Gemüse die Abgabe von je 7½–30 Gr. Fettmarken vor; allein das will nicht heissen, dass nun das eine Hotel das Maximum von 30 Gramm, das andere Hotel für das gleiche Menu nur 7½ Gramm an Fettcoupons einziehen darf, sondern es ist, genau wie bei Mahlzeiten *à la carte*, der Fettgehalt jedes Ganges an Hand der Fettkarte festzustellen, dann das Ergebnis zu addieren und dem Gast die dem Total entsprechenden Fettmarken abzunehmen. Der Ansatz der Fettkarte für diese Mahlzeiten ist aus dem Grunde entstanden, um den Gastbetrieben in der Komposition der Speisefolge einen gewissen Spielraum zu lassen, ihre Aufgabe zu erleichtern und kann nur den Sinn haben, das eine Mal die Menus fetter, das andere Mal fettärmer zu gestalten, mit einem Wort, den Küchenchefs allerlei Variationen zu ermöglichen. Keineswegs darf aber z. B. für eine Tagesplatte, bestehend vielleicht aus einer gebundenen Suppe, einem Braten mit Kartoffelstock und Salat, dem Gast mehr als die vorgeschriebene Zahl Fettmarken, sagen wir hier 17½ Gramm, abgenommen werden, wie dies noch vielfach geschieht. Hier hat sich das Hotel streng an die einzelnen Positionen der Fettkarte zu halten und danach den Gesamtgehalt der Tagesplatte ohne Willkür, aber auch ohne Konzessionen gegenüber den Gästen zu berechnen.
In ähnlichem Sinne muss auch bezüglich der festen Menus für Mittag- und Abendessen argumentiert werden. Bei Aufstellung der Fettkarte liess man sich von der Erwägung leiten, dass bei der Zubereitung einer Mahlzeit für eine Grosszahl von Gästen das Fett-Betreffnis pro Portion sich ganz erheblich vermindere und glaubte, mit der Durchschnittsquote von 7½ Gramm sowohl den Interessen des Hotels wie des Gastes gerecht zu werden, gleich wie bei den fertigen Tagesplatten. Angesehene Fachmänner und Küchensachverständige haben während der Vorarbeiten zur Einführung der Fettkarte diesen Ansatz als ausreichend bezeichnet und es unterliegt nach den seitherigen Erfahrungen keinem Zweifel, dass mit dieser Durchschnittsmenge den Anforderungen einer Grossverpflegung genügt werden kann. Darum ist es auch ganz unverzeihlich, wenn einzelne Häuser für höchst einfache Tagesplatten und kleine feste Menus das drei- bis vierfache der vorgesehenen Fettmenge in Anrechnung bringen, und wir finden es nur am Platze, wenn die für die Fettversorgung verantwortliche Amtsstelle gegen derartige Praktiken mit aller Schärfe einschreitet. Soll doch auch der Reisende und Hotelgast nicht, um seine knapp bemessene Fettration verkömmert werden.
Im Gegensatz hiezu muss aber auch von einer zu weitherzigen Auslegung der Ratio-

nierungsbestimmungen und einer zu largen Handhabung der Fettskala dringend gewarnt werden. Es darf nicht länger mehr vorkommen, dass Menus zu mehreren Gängen unter Anrechnung von nur 7½ Gramm verabfolgt werden, wie dies noch mancherorts geschieht. Eine solche Auslegung spricht den Tatsachen direkt Hohn und bedeutet überdies eine schwere Beeinträchtigung der Fettversorgung an sich, indem dadurch eine Grosszahl von Konsumenten erheblich mehr Fett geniessen, als ihnen rechtens zusteht, wodurch natürlich alle Berechnungen der massgebenden Behörden über den Haufen geworfen, ihre Bemühungen auf einen gerechten Ausgleich durchkreuzt werden. Diese betrieblische Erscheinung ebensowenig verschwinden zu lassen, haben auch die Hoteliers und Wirte allen Anlass, soll nicht auf dem Wege amtlicher Verfügungen Remedur geschaffen, den eingerissenen Uebelständen entgegenzuwirken, bei welchem Schritt das Gastgewerbe naturgemäss wenig zu gewinnen hätte. Es darf auch nicht übersehen werden, dass die Einführung der Fettkarte den Hauptzweck verfolgt, die Lebenshaltung unseres Volkes den Kriegsnöthigkeiten anzupassen, die Fettversorgung des Landes sicherzustellen, ohne dabei berechnete Existenzinteressen einzelner Gewerbetreibende, wie der Hotels und Gastwirtschaften, unnötig zu gefährden. Und bei dieser ebenso schönen wie edlen Aufgabe nach besten Kräften mitzuwirken, sollte sich kein Hotelier verweigern, dem das Wohl seines Volkes noch am Herzen liegt. Was in der vorliegenden Frage soviel heissen will als: in den Hotelbetrieben für strikte Innehaltung der Bestimmungen der Fettskala Sorge zu tragen.

Um die unheilvollen Einwirkungen der Fettrationierung auf das Gastgewerbe ihrer Schärfe zu entkleiden, erscheint es unseres Erachtens weiterhin angezeigt, dem Konsum sogen. fettlose Speisen in etwas stärkerer Masse als bisher zuzuführen. In konföderaler Folge würde dadurch zwar den Wünschen und Ansprüchen der Klientele wohl kaum durchwegs gedient sein, indessen dürften doch täglich eine grosse Anzahl von Gästen von dieser Umstellung der Speisekarte Gebrauch machen, da ein fettloses Gericht hin und wieder jedem Besucher willkommen sein wird, nachdem bei der schmalen Monatsration sich für jedermann peinlichste Oekonomie von selbst empfiehlt. Es existiert übrigens an fettlosen Speisen eine so reichliche Auswahl sehr bekömmlicher Platten, wie beispielsweise: Gesottenes Rindfleisch mit Zuzaten, Würstchen, Aufschnitt, Schinken etc., für die kein Couponszwang besteht, dass die Verwirklichung dieser Neuerung beim Publikum schwerlich Anstoss erregen, sondern dessen volle Zustimmung erlangen dürfte. Für die Hotelierie und das Wirtegewerbe selbst aber kann diese Entwicklung nur die allergünstigsten Folgen zeitigen, indem sie dazu beitragen wird, die Kundschaft zufriedener zu stellen und dadurch die Frequenz zu mehren. Gewiss Grund genug, im Hinblick auf bessere Geschäftsergebnisse auch die fettarmen und fettlosen Gerichte mehr und mehr zu Ehren zu ziehen und damit die allgemeine Fettversorgung zu erleichtern!

Ueber die Geflügelzucht.

Von H. Gsteiger, Hotelfachschule, Cour.

Es gibt selten einen Betriebszweig, dessen Rentabilität so verschiedenartig ausläuft, als es bei der Geflügelzucht der Fall ist. Hier spielt die leitende Persönlichkeit mit ihrer Liebe zur Sache und ihrem Verständnis für die Zucht eine grosse Rolle. Doch damit allein ist es noch nicht getan. Wie bei allen Geschäften ist auch die grössere oder geringere Entwicklung kaufmännischer Intelligenz ein wesentlicher Faktor für die Höhe der Rentabilität. Weil aber gerade in den Kreisen unserer Landwirte diese drei Eigenschaften häufig fehlen, darf es nicht Wunder nehmen, wenn das Konto Geflügelzucht leider nur zu oft mit einem Minus abschliesst.
Bei dem Wirtschaftsgeflügelzüchter spielen andere Faktoren mit. Hier ist die billige Erzeugung der Eier und des Fleisches eine Hauptsache. Damit ist aber nicht gesagt, dass ein gutem Futter übermässig gespart werden muss. Der verständnisvolle Züchter weiss ganz genau, bis zu welcher Grenze er zu gehen hat, um Futterverbrauch und Eierertrag in der ihm günstigen Weise zu beeinflussen.

Wo eine bessere Gestaltung der Geflügelwirtschaft erwünscht ist, muss zunächst das Licht festgelegt werden; dann ist die Anzahl des zu haltenden Geflügels zu bestimmen; erst dann sind die nötigen Wege einzuschlagen, welche zur Verbesserung der Verhältnisse führen sollen. Die Aufzucht der Bestände kann erfolgen: einmal durch Ankauf von Bruteiern oder Zuchtgefögeln, letzteres in Gestalt von Kücken, halbgewachsen, ausgewachsen, oder auch nur von männlichen Tieren. Welche Art wir auch wählen, eines darf niemals vergessen werden: nur solche Bezugsquellen in Anspruch zu nehmen, in denen das Gefögeln unter ziemlich gleichen Lebensbedingungen gehalten wird, als wir ihm in der eigenen Wirtschaft bieten können. Es wird niemals ein Fehler sein, Tiere aus schlechten Verhältnissen in bessere zu verpflanzen, wohl aber umgekehrt! Weiter ist darauf zu achten, dass in der von uns gewählten Bezugsquelle schon seit längerer Zeit eine rationelle Gefögeltaltung betrieben wird. Auch sollen wir uns darüber zu vergewissern suchen, ob die gewählte Bezugsquelle mit Erfolg die Zucht betreibt, oder ohne nennenswerte Rendite arbeitet; da in letzterem Falle die betreffende Wirtschaft kaum als einwandfrei angesehen werden dürfte.

Ferner spielt die Zeit des Kaufes eine grosse Rolle. Bruteier soll man kaufen in den Monaten März-April, und zwar die Eier der schweren Schläge eventuell schon Ende Februar, die der leichteren bis Mitte Mai. Das gleiche gilt vom Ankauf von Kücken, nur mit dem Unterschied, dass hier die Zeit zwischen Mitte März und Anfang Juni liegt. Die billigste Art und Weise, den Gefögeltbestand aufzubessern, ist der Ankauf von Bruteiern. Leider führt dieser Weg nicht immer zu dem gewünschten Ziele, er ist der unsicherste von allen. Der Bezug durch die Post oder Bahn ist stets ein gewagtes Unternehmen, doch kommt es auf die Verpackung an.

Günstiger gestaltet sich schon der Ankauf von Kücken. Das Tier wird stets am besten einschlagen, das schon im zartesten Alter in die neue Heimat versetzt wird, weil es dann von klein auf in die gegebenen Verhältnisse hineinwächst. Sollen aber 10 oder 20 weibliche Tiere für die Zucht eingekauft werden, so müssen immerhin 25-50 Kücken gekauft werden, da die Hälfte aus Hähnen besteht und von den Hennen nicht alle brauchbar sind, auch etliche in der Aufzucht verloren gehen können. Der Ankauf halbgewachsener Tiere ermöglicht es, nur weibliche Tiere zu nehmen. Die meisten grösseren Gefögeltalthe werden aber solche Tiere nicht verkaufen, oder dann zu einem wesentlich teureren Preis. Immerhin wird es viele geben, die den sichern, wenn auch teuren Weg vorziehen, d. h. sie kaufen halb- oder ausgewachsene Tiere. Hüthen wir uns aber vor dem Ankauf ausländischen Gefögels, insbesondere durch Vermittlung von Händlern, und vor allem von Hausierern!

Was muss sich der Gefögeltzüchter nun merken, wenn er einen Hühnerstall errichten will? - Nennen wir gleich den Hauptgrundsatz: Licht, Luft, Sauberkeit und Trockenheit sind die Eckpfeiler der Prosperität. Ein heller Stall verlangt Fenster, deren Zahl im richtigen Verhältnis zur Grösse stehen muss. Sie sollen der Sonne Einlass gewähren, und zwar soweit als möglich. Vom Einfluss des Lichtes hängt alles ab! - Die Sonne lockt das Ei; heisst es in Gefögeltbüchern. Ein sonniger Stall ist daher von grosser Bedeutung auch in gesundheitlicher Beziehung.

Ein heiterer Stall hat weiter den Vorzug, dem Ueberhandnehmen des Ungeziefers hinderlich zu sein. Milben und Läuse sind bei nicht scharf durchgeführter Sauberkeit nur zu oft Veranlassung, dass die Hüthen trotz allem guten Futter nicht legen wollen. Fugen und

Ritzen im Stalle dienen diesen Schmarotzern zum Tagesaufenthalt. Die Ansicht, dass gesunde Hüther Läuse haben müssen, trifft nicht zu. Ein Radikalmittel gegen diese Blut-sauger ist die Anbringung zugfreier Ventilation oder das Anstreichen des Holzgerätes vor seiner Benutzung mit Karbololium.

Als Streumaterial unter den Sitzplätzen ist am besten Torfmoos zu benutzen. Dieses bleibt so lange liegen, bis es bei öfterem Umharken, das alle 2-3 Tage zu erfolgen hat, schwarze Färbung angenommen hat, ein Beweis, dass es keine weitere Feuchtigkeit aufnehmen kann. Der Torfmoos hat auch die Eigenschaft, den Geruch zu hemmen. Man spürt daher in einem mit Torfmoos richtig behandelten Hühnerstall selbst im Hochsommer keinen Geruch. Torfmoos gibt daher auch einen ausgezeichneten Dünger für Garten und Feld. Wer nun aber im Hühnerstall Asche, Erde oder Sand als Streue verwenden will, achte darauf, dass diese oft erneuert werden. Nichts ist schädlicher für Hüther als ein nasser und dazu kalter Stall.

Streifen wir noch schnell die nationalwirtschaftliche Bedeutung einer rationellen Hühnerzucht! Die jährliche Einfuhr der Schweiz an Eiern und Gefögeln war vor dem Kriege etwa die folgende: Eier für ca. 16 Mill. Fr., totes Gefögeln für ca. 11 Mill. Fr., lebendes Gefögeln für ca. 1 1/2 Mill. Franken. Im ganzen waren es gut 28 Millionen. Es haben sich daher schon viele Volkswirtschaftler gefragt, ob es nicht möglich sei, dem Lande diese bedeutenden Summen zu ersparen, d. h. diese Waren hier selbst zu erzeugen. Alle Versuche und Anstrengungen in dieser Beziehung haben leider noch nicht viel erreicht. Die Einfuhrmenge ist in Friedenszeiten stets gestiegen. Diese Tatsachen liegen begründet in den landwirtschaftlichen Verhältnissen. Die Schweiz eignet sich sehr gut für Zucht und Haltung von Grossvieh. Diese Seite der Landwirtschaft hat sich immer vervollkommnet und ausgedehnt und sich nach und nach zu einer sehr intensiven Bewirtschaftung entwickelt. Notgedrungen mussten daher viele andere landwirtschaftliche Zweige, darunter auch die Gefögeltzucht, nach und nach in Rückstand kommen. Gefögeltzucht ist eben in rationeller Weise nur möglich bei extensivem Landwirtschaftsbetrieb, nur dort, wo grosse billige Flächen Landes zur Verfügung stehen, und nicht ein so intensiver, hochentwickelter und sorgsam gehüteter Grassau staff findet. Unsere Viehzucht treibenden Bauern lassen die Hüther eben nicht gerne über die Wiesen laufen. Daher gibt es auch bei ihnen nur sehr wenig Gefögeln, während in andern Gegenden der Schweiz, im Berner Mittelland, Kanton Freiburg etc., wo noch Getreidebau betrieben wird, bedeutend mehr Hüther vorkommen. Da können sie eben nach erfolgter Ernte in die Getreidefelder hinaus und dort einen Teil ihrer Nahrung sich selbst suchen. Wo noch Getreidebau in grösserem Masse betrieben wird und mancherlei nur halb bebauete Gebiete vorhanden sind, da werden Hüther noch lieber gehalten. Daher finden wir auch in einem Teil Frankreichs, in Italien und in Österreich-Ungarn eine ziemlich ausgedehnte und gut rentierende Gefögeltzucht. Dort können eben die Hüther um die Bauernhöfe frei laufen und sich das Futter selbst suchen, und brauchen nur wenig aus der Hand gefögelt zu werden. Frankreich liefert die schönsten, schweren Bresse-Poulets. Es hält eben schwere Rassen schon seit Jahrzehnten und hat sich in der Zucht und Haltung dieser Rassen spezialisiert und hoch entwickelt, so dass das Beste und Feinste immer von dort bezogen werden muss. Ähnliche Verhältnisse bestehen auch in gewissen Gegenden Belgiens. Dort gibt es viele ganz oder halb öde Ländereien, die für Hüther sehr geeignet sind, und dazu hat Belgien, am Meer gelegen, billiges überseeisches Ge-

treide. Belgien exportiert seine Poularden hauptsächlich nach England.

Anders sind die Verhältnisse in Italien. Dort wird ein leichter Hühnerschlag gehalten, weil man dort ebenso grosses Gewicht auf Eierproduktion legt, wie auf die Produktion von Schlachtware. Es sind daher hauptsächlich leichte Poulets, welche von dort kommen, und auch die andern Sorten Gefögeln, wie Enten, Gänse, Truthühner, die Italien liefert, erreichen selten das Gewicht der französischen Ware. Dafür aber werden sie auch etwas billiger abgegeben. In Oesterreich, speziell in Ungarn, geht man einen Mittelweg, indem man halbschwere Gefögeltalthe hält. Bei primitiven Lebensverhältnissen und ganz billigen Land und ausgedehnten Getreidefeldern ist dort das Schlachtgefögeln wohl am niedrigsten im Preise und es steht, wie angedeutet, in der Qualität ungefähr in der Mitte zwischen italienischem und französischem Gefögeln. Wäre die Entfernung und damit das Risiko des Versandes nicht so gross, so würde natürlich die ungarische Ware die italienische und französische ganz aus dem Felde schlagen. Die Eier, die einen längeren Transport aushalten, kommen vielfach noch aus grösserer Entfernung, aus Serbien und Bulgarien, und sogar aus der Türkei und Russland. Diese östliche Ware ist aber kleiner als die italienischen Eier, wo eben Gefögeltzucht speziell auf Eierertrag getrieben wird, und man darauf steht, grosse Eier zu erzeugen.

Was nun die inländische Gefögeltzucht anbelangt, so nimmt man mit ziemlicher Sicherheit an, dass im Lande etwas mehr Eier produziert werden, als die Einfuhr beträgt. Trotzdem die Verhältnisse für die Gefögeltzucht nicht überall günstig sind, so werden doch bei den meisten Bauernhöfen grössere oder kleinere Scharen Hüther gehalten. In erster Linie für den Eigengebrauch der Eier, dann für den Verkauf am Orte oder in die naheliegenden Städte und grösseren Orte. Dagegen werden in vielen Gebieten des Kantons Bern und der umliegenden Kantone grössere Scharen Hüther gehalten und dann die Eier meist in die Städte, oder in die Ostschweiz und im Sommer an die Berghotels geliefert.

Soll nun der Hotelier selbst auch Hüther halten oder nicht? Das kommt ganz auf die lokalen Verhältnisse an. In der Stadt wird Hütherhaltung nur in den seltensten Fällen möglich sein. Anders auf dem Lande oder gar im abgelegenen Berghotel. Ueberall verlangen die Gäste Trinker. Diese kommen den Hotelier, wenn er einige Hüther hält und die Sache recht betreibt, billiger bei der Selbstproduktion, als wenn er sie kaufen muss. Es gibt aus der Küche viele Abfälle, welche die Hüther gerne fressen. Sie brauchen nicht nur Getreidekörner, sondern auch Fleischmehl, Grünzeug aus Küche und Garten, Tischresten, dazu nur wenig Getreidekörner. Nur nicht zu viel Hüther halten. Die Hüther brauchen Platz! Je mehr Gelegenheit zum Scharen sie haben, desto besser legen sie. Die Aufzucht von Gefögeln braucht schon etwas mehr Kenntnisse und Sorgfalt. Wer ein wenig Mühe und Anstrengungen scheut, kaufe eben halbgewachsene Jungkühen, welche aus Italien importiert und von hiesigen Händlern vertrieben werden. Jungkühen soll man möglichst früh im Jahre einkaufen, damit sie Anfang November mit Legen beginnen. Wenn Fütterung und Stall gut sind, legen sie dann den ganzen Winter hindurch und bis in den nächsten Sommer hinein. Berghotels mit Sommersaison machen es vielfach so, dass sie von den allerersten Jungkühen kaufen, die bereits im Juli zu legen beginnen. Empfehlenswert ist es, diese Hüther nur etwa ein bis zwei Jahre zu halten, um sie dann im eigenen Betrieb noch als zarte Poulets au riz verwerten zu können.

Weinausfuhr.

(Mitteilung des Zentralsekretariats des Schweizer Weinhändler-Verbandes in Zürich 7. Vollstr. 32.)

In der Tagespresse war neuerdings zu lesen, ausländische Agenten würden im Waadtland und besonders im Wallis zu hohen Preisen ganze Keller aufkaufen, in der Hoffnung, der Bundesrat werde in einem nicht allzu fernem Zeitpunkt das Weinausfuhrverbot aufheben. Es scheint, als spekulierten die Aufkäufer besonders auf das neue Wirtschaftsabkommen mit Deutschland hin. Für unsere Verbandsleitung ist es dringend notwendig, dass sie über alle derartigen Spekulationseinkäufe genauestens unterrichtet sei. Daher fordern wir alle Weinhändler, Wirte und Hoteliers, aber auch diejenigen Weinbauern, die einen solchen Schieber- und Schleichhandel missbilligen, sowie alle sonstigen Fachleute, die ein Interesse daran haben, dass das Weinausfuhrverbot weiterhin aufrecht erhalten und streng gehandhabt werde, dringend auf, jeden Fall von verdächtigem Weinaufkauf dem Zentralsekretariat des Schweizerischen Weinhändler-Verbandes in Zürich sofort zu melden. Auf Grund von früheren bezüglichen Verhandlungen mit der Behörde nehmen wir an, man würde, wenn irgendwelche Änderungen des Weinausfuhrverbotes in Aussicht genommen worden wären, die Fachverbände zeitig davon in Kenntnis gesetzt haben. Bis jetzt ist unserer Verbandsleitung von einer vorgesehenen Abschwächung des heute gültigen unbedingten Weinausfuhrverbotes nichts bekannt geworden. Wir hoffen daher bestimmt, dass die Spekulanten sich gründlich täuschen. Auch für die Zeit der Uebergangswirtschaft denken wir, in Verbindung mit den übrigen am Weinhändler beteiligten Verbänden, zeitig dahin zu wirken, dass das Weinausfuhr strengstens geregelt und, wenn immer möglich, der Aufsicht der Fachverbände unterstellt werde.

Das Reisen nach dem Kriege.

In Nr. 5 der Zeitschrift «Deutschland» gibt E. Löwinger folgendes Zukunftsbild über das Reisen im Kraftwagen.

«Es ist vielleicht zweckdienlich, darauf hinzuweisen, dass das Reisen im Kraftwagen nach dem Kriege immer mehr in Übung kommen wird. Man spricht allgemein von dem kleinen Kraftwagen, nach dem System Ford, der nach dem Kriege in unseren Kraftfahrzeugfabriken in grosser Anzahl gebaut werden soll; und auch die Oesterreicher haben sich dieses Problems bemächtigt und haben angekündigt, dass führende Waffenfabriken die Erzeugung von kleinen Autos in Angriff nehmen wollen, sobald der Krieg zu Ende ist.

Ein Auto, das beiläufig 3000 Mk. kosten soll, im Betrieb äusserst billig ist, keinerlei Vorkenntnisse zu seiner Instandhaltung und Führung verlangt, das ist jedenfalls ein Wagen, der die Besitzer dazu verführen wird, die Urlaubszeit in diesem kleinen Wagen zu verbringen.

Der Krieg hat über die Verwendungsfähigkeit des Kraftwagens im allgemeinen neue Kenntnisse verbreitet. Bei Kriegsausbruch wurden tausende und abertausende von Luxusautos beschlagnahmt, die während des ganzen Krieges ihrer Bestimmung, zumeist Offizieren, Wochen hindurch als Wohnstätten dienen mussten. In den Enden Galliziens und Russlands, in den Karpathen und in den Dolomiten mussten tausende von Offizieren im Kraftwagen schlafen, kochen, baden, ohne dass für diese Eventualitäten irgend etwas vorgesehen gewesen wäre. Die Offiziere und ihre Begleitmannschaften mussten sich, so gut sie

DEMANDEZ LES GRANDES MARQUES

au négociant et à l'hôtel



Champagne
Heidsieck Monopole - Reims
 Bouchard Aîné & Fils, Beaune
 Henri Coursier & Co., Bordeaux
 Delaforce Sons & Co., Oporto-London
 Courvoisier S. A., Jarnac-Cognac

Liqueur
Cordial Médoc - Bordeaux



kommen, helfen. Und sie haben sich gut gehoffen! Würde es nun nach dem Kriege möglich sein, in jedem Auto Vorkehrungen zu treffen, die das Reisen und das Wohnen im Auto erleichtern, so ist es klar, dass tausende und abertausende von Reisenden in ihrem Auto ihr Reiseprogramm durchführen würden.

Das Auto also in seiner Luxusausgabe, aber auch in seinem künftigen kleinen Format ist dazu bestimmt, deutsche und österreichische Reisende nach dem Kriege zu beherbergen und zu befördern, und deshalb ist es allen Interessenten, die ihre Aufnahmefähigkeit dem Reiseverkehr beruflich, touristisch oder sonstwie widmen, anzuraten, den neuen Reisebedingungen, die das Auto bietet, volle Beachtung zu schenken. Es wird jedenfalls von Vorteil sein, wenn man auch beherrschend sich dahin Einfluss nimmt, die Strassen möglichst gut zu halten. Nachdem die Reisenden längere Zeit von Kulturstätten fern geblieben sind, z. B. sich selbst während einiger Tage verpflegt haben, indem sie die mitgenommenen Vorräte verbraucht, wird es immer für die Hoteliers in den Zentralverkehrsplätzen ein Vergnügen sein, ausgereichte Reisende bewirten zu können, die es als ein besonderes Vergnügen empfinden werden, wenn sie wieder in einem richtigen Bett eine Nacht zu bringen können.

Kleine Chronik.

Zürich. In Berichtigung unserer Meldung der letzten Nummer vom Ankauf des Hotel Pelikan, Zürich, durch die Schweizerische Bankgesellschaft wird uns mitgeteilt, dass das Hotel nicht einziehen, sondern bis auf weiteres in ganz gleicher Weise bisher weiter betrieben wird.

Bern. Wie der „N. Z. Z.“ unterm 27. März geschrieben wird, findet nächsten eine Generalversammlung der A.-G. Hotel Schweizerhof Bern statt, an welcher über den Verkauf der Liegenschaften und die Auflösung der Gesellschaft beschlossen werden soll.

Bad Weissenburg. Die A.-G. Thermal- und Luftkurort Weissenburg erzielte im Jahre 1917 einen Betriebsergebnis von 3600 Fr., wodurch sich der Passivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung von 47,183 auf 43,583 Fr. reduziert. Das Gesellschaftskapital, bestehend in 652,000 Fr. Prioritätskapital und 220,000 Fr. Stammkapital bleibt wiederum ohne Verzinsung. Die neue Kuranstalt, welche die Internierung zur Verfügung gestellt hatte, war das ganze Jahr in Betrieb, während das alte Kurhaus geschlossen blieb.

Lavey (Wallis). Der Hotelbetrieb der S. A. de Lavey-les-Bains erbrachte im Jahre 1917 eine Einnahme von rund 190,000 Fr. (v. V. 174,400 Fr.). Die Rechnung schließt mit einem Verlust von 1559 Fr. gegenüber einem Gewinn von 1732 Fr. im Vorjahre. Für Heizmaterialien, Beleuchtung, Wäsche wurden 1917 rund 133,400 Fr. ausgegeben, gleich rund 31,000 Fr. mehr als 1916. Dieser Posten hat die Schlussresultat sehr ungünstig beeinflusst. Das Aktienkapital (400,000 Fr.) bleibt wiederum ohne Verzinsung; die letzte Dividende erfolgte für 1911 mit 4 Prozent.

Vitznau. Wie den „Basl. Nachr.“ geschrieben wird, wurde bei der konkursmäßigen Versteigerung des Kurhauses „Wisslithal“ oberhalb Vitznau das Hotel mit Inventar und der dazugehörige handwerkliche Betrieb von der Firma A.-G. der Eisen- und Stahlwerke vormals Georg Fischer (Schaffhausen) übernommen. Der Verwaltungsrat dieser Firma beabsichtigt, aus dem Etablissement ein erfrischendes Erholungsheim für die Angestellten und Arbeiter zu errichten. Das Kurhaus befindet sich an 1 Stunde oberhalb Vitznau mit prächtigem Ausblick auf den Vierwaldstättersee und das Gebirge.

Schweizerwoche 1918. (Mitg.) Der Vorstand des Verbandes liess sich in seiner letzten Sitzung in Bern vom Zentralsekretariat über den Verlauf der ersten Schweizerwoche Bericht erstatten und beschloss, den vorliegenden Bericht in den drei Landessprachen zu veröffentlichen. Ebenso befreite er sich mit der Festlegung der Dauer und der Zeit der Schweizerwoche 1918. Dem in den meisten bei Zentralsekretariat eingelangten Berichten geäußerten Wünsche auf Verlängerung der Veranstaltung Rechnung tragend, wurde eine zweiwöchige Dauer der kommenden Schweizerwoche beschlossen und als Zeit der Abhaltung 5.—20. Oktober 1918 bestimmt.

Mitteilung der Schweizer Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil. Vom 15.—17. April fand hier ein Gemüseklub statt, an dem auch Frauen und Töchter teilnehmen konnten. Der Unterricht bezieht sich auf: Anlage und Bearbeitung des Gemüsegartens, Aussaat und Weiterkultur, Kultur einzelner Gemüsesorten, sowie die Feinde der Gemüsepflanzen. Praktische Übungen finden statt in: Herrichten von Beeten, Aussäen, Pflücken, Anpflanzen etc. Zur Ergänzung wird dann etwa Mitte Mai ein dreitägiger und evtl. im Juli ein eintägiger Sommerkurs abgehalten über Sommerarbeiten im Gemüsegarten. Erste und Einzelernte der Gemüsesorten, Krankheiten der Gemüsepflanzen, Praktische Übungen in den laufenden Kulturarbeiten. Anmeldungen bis 10. April an die Direktion der Versuchsanstalt in Wädenswil zu richten.

Luzerne. D. In der neuern und neuesten Zeit haben die Kochmethoden für Haushalt, Restaurant und Hotel eine stets zunehmende Verbesserung erfahren und sind dadurch für unser Schweizerland besonders wichtig geworden. In allen Kantonen wurden Kochkurse eröffnet, die unter fachmännischer Leitung standen und gute Ergebnisse erzielten, so namentlich auch die Kochkurse der Union Helvetia in Luzern. Am 28. März fand nun die Abschiedsfeier der zahlreichen Teilnehmer am Kochkurs statt, der Ende Januar im Gebäude der Union Helvetia seinen vielversprechenden Anfang genommen, unter der Leitung des Lehrers Herr R. Stegmann-Sieber funktierte, der den praktischen Unterricht in der modernen Kochkunst mit Meisterschaft und Ernst den lernbegierigen Teilnehmern erteilte, während Herr Jak. Fenner dem theoretischen Fach vorstand und Herr Hermann Tschopp die wohlgefällige Dekoration der Tische an Hand praktischer Beispiele und Übungen erläuterte. Heute, da gutes Kochen auch bei aller Einfachheit als eine immer grössere Kunst geachtet wird, gewinnen solche Ausbildungsmöglichkeiten eine immer grössere Bedeutung, zumal im Hotelfach, als dessen Fundament die Kochkunst mit zu betrachten ist.

Prozess Bähler. Im Weinfälschungsprozess Bähler und Konsorten, Kreuzlingen, der Ende August vorigen Jahres vor dem Bezirksgericht Steckborn zur mehrjährigen Verhandlung gekommen war, ist am 22. März das Urteil gesprochen worden. Während die Anträge der Staatsanwaltschaft bis auf ein Jahr Gefängnis und hohe Geldstrafen gingen, wurden verurteilt: Otto Bähler zu einer Gefängnisstrafe von drei Monaten unter Abzug von sieben Wochen Haft, und zu einer Geldbusse von 2000 Fr., eventuell zu einer Gefängnisstrafe von zwei Monaten, durch die Unterhändler (der Busse) zu einem Jahr Gefängnis; Albert Bähler, Sohn, zu einer Gefängnisstrafe von 40 Tagen, durch die Haft erstanden, und zu einer Geldbusse von 2000 Fr., eventuell zu einem Jahr Gefängnis; Fritz Neumann, Oberkellner, zu einer Gefängnisstrafe von zwei Monaten, durch die Haft erstanden, und zu einer Geldbusse von 2000 Fr., eventuell zu einem weiteren Jahr Gefängnis; Vinzenz Stösser, Küfer, zu einer Geldbusse von 100 Fr., eventuell zu einem weiteren Jahr Gefängnis; Fritz Bähler, Sohn, zu einer Geldbusse von 40 Fr., eventuell zu 8 Tagen Gefängnis, Albert Bähler, Vater, wurde freigesprochen. Die Verwendung der beschlagnahmten Weine wird der Verfügung des kantonalen Laboratoriums unterstellt. Die Angeklagten Otto Bähler, Albert Bähler, Sohn, und Fritz Neumann haben die Kosten der Untersuchung und Beurteilung zu tragen. — In der Begründung des

Urteils wird ausgeführt, dass die Unterschleichen, die der Firma Bähler bezüglich der geradezu absurden Verwendung von Chemikalien gemacht worden sind, jedes Nachsehen verdient. Da und dort hat die chemische Prüfung Spuren von gewissen Chemikalien entdeckt, ohne dass aber mit unzweifelhafter Sicherheit hätte festgestellt werden können, ob es sich um natürliche oder um künstlich zugesetzte Chemikalienbestandteile handelte. Ebenso konnte der Firma oder den Mitschuldigen keineswegs zur Last gelegt werden, dass die Weine etwa gesundheitsschädliche Stoffe enthielten oder dass Kunstwein in des Wortes eigentlicher Bedeutung, also Weine unter blosser Zuhilfenahme von Chemikalien, Zucker und Wasser, ohne Beifügen von Naturweine, hergestellt worden seien. Die Verfehlungen bestehen nach dieser Hinsicht vielmehr nur darin, dass die Weine unter Verwendung von Zuckerkörnung, Wein und weinsteinhaltiger Weinhefe in unzulässiger Weise gärsen, worden waren, was dann als fortgesetzte Nachahmung von Wein und fortgesetzte Herstellung von Kunstwein angesehen werden musste. Ein Schuldweis gegenüber Bähler, Vater, konnte nicht gefordert werden, vermochte er sich die Schöne Bähler, als schäftsinhaber und finanziell Beteiligter, der Verantwortung nicht zu entziehen, auch wenn sie nicht im einzelnen über alle Vorgänge genau informiert waren. Die Anschaffung der vielen Chemikalien, die keine Verwendung gefunden haben, konnte ihnen allerdings strafrechtlich nicht an gerechnet werden, wohl aber die im Widerspruch mit dem Gesetze bezagene Uebergabesicherung und die falschen Deklarationen. Die Strafen wurden dem Umfang des Verschuldens, der vielfachen Gefährdung, ferner auch dem Verhalten bis 1910, teilweise auch bis Juli 1909, der Intensität des verbrecherischen Willens und dem Grade der Fälschungen, bei Albert Bähler jun., aber besonders seiner durch mehrfache ärztliche Zeugnisse erwiesenen beeinträchtigten geistigen Fähigkeit und dem guten Leumund der Angeklagten angepasst.

Die deutsche Hotelier- und Schleichhandl. Am 20. März tagte unter dem Vorsitz von O. Hoyer-Köln in Berlin eine Versammlung des Verbandes der Deutschen Hotelier- und Schleichhandl. zur Beratung der Verordnungen gegen den Schleichhandel Stellung zu nehmen. Herr Hoyer eröffnete die Versammlung, indem er einen kurzen Überblick gab über die Lage des Hotelwesens und seine Stellung zum Gesetzgebung und der Schleichhandl. Stellung und allein die mangelhafte Versorgung der Betriebe mit Nahrungsmitteln die Wirt veranlasst habe, sich zur Ergänzung der Vorräte teilweise des Schleichhandels zu bedienen. Die Behörden müssten jedoch unbedeutend zwei Gruppen dieser Kriegsgenossen unterscheiden, nämlich den wucherischen Schleichhandel, der die Notlage der Allgemeinheit ausbeutet, um sich zu bereichern, und jene Art, die nur zu diesem Behufe greift, um die eigene Existenz kümmerlich durch die Fährnisse des heuligen Nahrungsmittelmarktes zu erhalten. — Hr. Redaktor Lehmann vom Verband Deutscher Hotelbesitzer gab dann ein Bild über die Entwicklung der gesetzmässigen Rationierung von Beginn des Krieges an. Der Vertreter des Kriegs-Ernährungsamtes, Dr. Althoff, erläuterte in längeren Ausführungen die Notwendigkeit der Rationierung, um die wirtschaftliche Sicherheit zu gewährleisten; auch sei die Behörde bereit, im Rahmen des Möglichen die berechtigten Wünsche des Hotel- und Gastwirtsberufes zu berücksichtigen, besonders aber ihre Existenz zu erhalten, soweit dies mit den verfügbaren Mitteln durchführbar sei. Dr. Althoff konnte auch über bereits ergangene Anweisungen an die Provinzial-Beörden nach dieser Richtung hin Mitteilungen machen. Befremdet erregte es, dass das Kriegs-Ernährungsamt sich mit dem Bund Deutscher Verkehrsvereine in Verbindung gesetzt hatte, um sich über die wirtschaftliche Lage und die Wünsche des Wirtsberufes bezüglich gesetzgeberischer Massnahmen zu informieren. Diese Tatsache musste um so mehr verblüffen, als gerade der Hotel- und Wirtsberuf in zahlreichen Eingaben an die Behörden und in Konferenzen zur Genüge darzulegen hatte, dass es eine vollwertige eigene Vertretung hat. Zum Schluss der Versammlung nahm man einstimmig die folgende Entschliessung an: — Die ausserordentliche Sitzung des Verbandes der Hotelbesitzer Deutschlands stellt einstimmig fest, dass die durch die bisherigen

Kriegsverordnungen schon hervorgerufene äusserst missliche Lage des Hotel- und Gastwirtsberufes durch die Bundesrats-Verordnung vom 7. März geradezu unhaltbar geworden ist. Die seitens der Leitung des Kriegs-Ernährungsamtes abgegebene Erklärung, dass von dieser Stelle aus die kommunalbehörden angewiesen werden sollen, die Hotelbetriebe von jetzt ab in ausreichender Menge mit Lebensmitteln zu versorgen, erkennen wir an, bedauern jedoch, dass angesichts des seitens zahlreicher Kommunalverbände bisher an den Tag gelegten mangelnden Verständnisses für die volkswirtschaftliche Bedeutung des Hotel- und Gastwirtsberufes dieser behördlichen Anordnung kein solcher Erfolg beschieden worden ist. Wir sehen uns deshalb heute schon veranlasst, die Erklärung abzugeben, dass im Falle der Nichterfüllung dieser Bedingungen die Schließung der Küchenbetriebe mit ihren unabwehrbaren wirtschaftlichen Folgewirkungen unausweichlich sein wird. Ferner nimmt die Versammlung Kenntnis von der demnächst zu erwartenden neuen Bundesrats-Verordnung, die eine erweiterte Beschränkung des Fremdenverkehrs vorsieht. Die Bestimmungen bedeuten eine neue, das Fremdenverwehrliebezu ordnende Massnahme, gemäss deren Einführung wir heute schon schärfsten Protest erheben. Da auch hierbei die betrübende Tatsache in der Erscheinung tritt, dass wieder einmal gerade der Berufsstand, der durch diese Verordnung schwer getroffen wird, bei der Vor- und Durchberatung des Erlasses ausgeschaltet worden ist, erhebt die Versammlung einmütigen Einspruch hiergegen und spricht die sichere Erwartung aus, dass in Zukunft vor Inkrafttreten solcher Bestimmungen die betroffenen Vertreter unseres Standes gehört werden.

Handelsregister.

Société Anonyme du Pélerin Palace Hôtel in Montreux. Diese Gesellschaft bezweckt den Ankauf der Immobilien des Palace-Hotel in Baumaerche, sowie die Wiederherstellung und den Betrieb des im April 1917 abgebrannten Hotels. Das Grundkapital beträgt 100,000 Fr. Dem Verwaltungsrat gehören an die Herren Charles Nicodet, Hotelier von Crans und Marchissy, in Montreux, Albert Henri von Vuillerens, in Blonay, und Charles Hügli von Seedorf, in Montreux.

Literatur.

Hotelliteratur. Wir bringen unseren Lesern ein Buch in Erinnerung, das heute von besonderer Aktualität, heute, da es gilt, das schweizerische Hotelwesen für die kommenden Friedenszeit vorzubereiten. Es ist dies das von dem verstorbenen Direktor der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern, Herrn Bieder, herausgegebene „Handbuch der Hotelliteratur“. Lehrbuch für das Hotelbildungswesen (abgefasst in deutscher, französischer und englischer Sprache, Preis 10 Fr.). Das grosse Werk ist so recht eigentlich das Handbuch des kaufmännischen Hotelbetriebes, ein Nachschlagewerk, das dem Hotelier, Restaurateur, Pensioninhaber usw. unentbehrlich, dem Angestellten ein Bildungsmittel ersten Ranges ist. Die allgemeine und englische Fachpresse hat das Buch seinerzeit mit grösster Anerkennung begrüsst und es ist z. B. von der „Wochenschrift“ des Internat. Hotelbesitzervereins als die beste Leistung bezeichnet worden, die bisher auf dem Gebiete des Hotelbetriebes erschienen ist. Die allgemeine und englische Fachpresse hat das Buch seinerzeit mit grösster Anerkennung begrüsst und es ist z. B. von der „Wochenschrift“ des Internat. Hotelbesitzervereins als die beste Leistung bezeichnet worden, die bisher auf dem Gebiete des Hotelbetriebes erschienen ist. Die allgemeine und englische Fachpresse hat das Buch seinerzeit mit grösster Anerkennung begrüsst und es ist z. B. von der „Wochenschrift“ des Internat. Hotelbesitzervereins als die beste Leistung bezeichnet worden, die bisher auf dem Gebiete des Hotelbetriebes erschienen ist.

Hotel-Geschäftsbücher

praktisch und billig, sind erhältlich beim Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins Basel. Musterbogen gratis zur Einsicht.

Hôtel à vendre ou à louer
complètement meublé, dans bonne localité du Tessin, Grand parc et sapinières; gar. C. F. F. Indiqué aussi pour Kurhaus. Offres sous R. 2608 G. au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

Schmierseife
weiss, garantiert prima
in Kübeln von 30 Kilo per Kilo Fr. 1.45
in Kübeln von 50 Kilo per Kilo Fr. 1.40
gegen Nachnahme. Billig, weil direkt ab Fabrik. Bestellungen an Postfach 17421, Baden. 2007

Hausarztstelle
Dr. med. Schweizerarzt, sprachkundig, gut ausgebildet, mit reicher praktischer Erfahrung, sucht Stelle als Kurarzt in Gebirgsregion oder südlichem Klima. Eintritt nach Uebereinkunft. Wenn gewünscht auch finanzielle Beteiligung. Offerten unter Angabe der Bedingungen unter Chiffre S. V. 2016 befördert R. Mosse, Zürich. (Za. 7158) 3198

Hôtelier sucht Direktion
per 1. Mai oder später (ev. mit tüchtiger geschäftsm. d. Wirt) auch Vertretung annehmen. Beste Referenzen von In- und Auslande stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre S. 2604 G. an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Zu verkaufen:
Bekanntes, modern eingerichtetes Hotel mittlerer Grösse in St. Moritz-Dorf mit Sommer- und Winterbetrieb.

Das Objekt ist freiliegend, mit grösster Umschlagung und würde sich auch bestens als Kuranstalt eignen. Nähere Auskunft erteilt unter Chiffre M. 2601 J. die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Das Plazierungsbureau der Union Helvetia in Luzern
ist ab 1. April bis auf weiteres geöffnet:
Vormittags von 7-12 Uhr, nachmittags von 2-5 Uhr (Samstags 4 Uhr). Sonntags geschlossen.
Es empfiehlt sich für die Vermittlung von Hotelpersonal aller Kategorien. 2613

Hotel-Verkauf. Schön gelegenes Hotel mit 50 Fremdenbetten, vis-à-vis einer Dampf-schiffstation am Vierwaldstättersee gelegen, ist sofort zu verkaufen. Zwei Hypotheken, wovon die zweite vom Verkäufer übernommen wird während Kriegsdauer Zinsermässigung gewährt. Anzahlung Fr. 50,000. Gef. Offerten unter Chiffre M. 2609 B. an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Fabrik auf dem Lande sucht komplette Betten zu kaufen.
für die Einrichtung einer Kostgebelei für die Arbeiterinnen eine grössere Anzahl
Offerten unter Chiffre A. 2606 Z. an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Erstklassige Getränke durch Citronensäure
MEILENER Citronensäure
denn je er ist feiner, gesünder und exakter mit Öl.

Chef de cuisine
possédant excellentes références demande place de suite ou pour la saison, seul ou avec aide. Aff. offres sous F. P. 900, Mont-Blanc, Genève. P. 12605 X 5265

Mineralquelle EGLISAU
3301 Za. 1946 G.

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

Zu verkaufen
1 grosser zwei-spiñiger Hotel-Omnibus
2 franz. Doppelbetten nussbaum
5264 Geß. schriftliche Offerten an Kantonalbank Interlaken.

Vente d'un Hôtel-Pension. Seconde enchère.

Le 15 Avril 1918, à 2 heures du soir, au café de la Poste à Villars sur Ollon, l'Office des Poursuites d'Aigle vendra aux enchères publiques:
l'Hôtel-Pension des Sapins, à Arveyes
comprenant: bâtiment, terrasse, place, bordereau d'accessoires et pré, le tout taxé Fr. 70,000.
AIGLE, le 3 Avril 1918. Office des Poursuites: A. Gillieron.

Forellenzucht Schloss Hünigen
Post und Station: Stalden-Dorf.
Telephone No. 21 Konolfingen-Stalden.

Am 1. Juni Betriebsöffnung unserer neuen Abteilung für Seefische
Erstklassige Bedienung. Kühlhallen. Eisfabrikation. 5265 P 2619 Y

Hotelverkauf.

Erstkl. Hotel mit moderner Bauart, lux. Inventar, nur vornehmer Klientel, in berühmtem Weltkurort, wird erbeulungshalber verkauft. Anfragen unter „Attractive W. W. 2315“ an Rudolf Mosse, Wien 1, Seilerstätte 2. 3203 Wopt 1635

Schéma pour la comptabilité d'hôtel
par A. Egli et E. Stigeler.

Guide pour hôteliers, avec modèles des livres employés dans la comptabilité d'un hôtel, 11 fascicules. Prix fr. 7.50. (Port de remboursement 45 cts.) En vente à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle, et aux librairies.

Zu vermieten Nähe Lugano:
Komplett möblierte Hotel-Pension.
Bedingungen günstig. Anfragen an Postfach 17074, Lugano. 2505

Schmierseife

weiss und gelb, in Kübeln von 35-65 Kilogramm, garantiert 3169 gute Qualität (Za. 1717) A. Fr. 1.50 per Kilo. Lagerhaus Welti-Furrer A.-G. Müllerstrasse 16, Zürich.

Spezialitäten

Meine Bodenöl, Terpentinöl, Bodenwachs, Strahlspäne, Stahlwolle, Putzmittel, Messerputzmittel, dkl-Prima Waschballe, Prima Waschlappen, Reibseifen. 4686

zu billigsten Tagespreisen.

H. Kunz, Chem. Fabr., Zürich-Enge. Alfr. Escherstr. 12, Tel. Solms 6778

Heizer-Machinist

in allen vor kommenden Reparaturen gut bewandert sucht Stelle. Eintritt sofort event. später. Gute Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre A. 1193 Q. an Publicitas A.-G. Aarau. 5261

Buchhaltungen

Neuauflagen Nachtragungen Ordnen nachmachlässiger Buchhaltungen Bilanzen Za. 2594 g besorgt zuverlässig und diskret. E. Isler, Zürich Turnerstrasse Nr. 27.

AVIS

Election complémentaire pour le Conseil de surveillance.

1er Arrondissement.

Par la suite du décès de M. J. Coray, une place de membre pour le 1er arrondissement dans le Conseil de surveillance se trouve vacante et une élection complémentaire devra avoir lieu.

Nous invitons les membres de cet arrondissement à faire parvenir au Bureau central jusqu'au 30 Avril prochain leurs propositions pour cette élection, à fin de publication dans l'organe de la Société.

Coire, le 5 Avril 1918.

Au nom du Comité:

Le président:

Dr O. Töndury.

Pro memoria.

MM. les Sociétaires aux stations de sports d'hiver sont priés d'envoyer au Bureau central, dans le courant de ce mois, la

Copie de la récapitulation de statistique de la saison d'hiver

récapitulation contenue dans le

Cahier de statistique des étrangers

qui leur a été envoyé en son temps.

Le Bureau central.

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

La Société Suisse des Hôtelières. *)

Fondation et organisation. Bureau central. Activité: Revue Suisse des Hôtels; assainissement de la réclamation; Office central de propagande; assurances; contrats collectifs; expositions; statistiques; exposés de la méthode.

(Suite.)

La situation ne se présente pas si favorablement dans le monde hôtelier. Chacun est indépendant. Chacun semble avoir un intérêt opposé à celui de son voisin. Les touristes attirés par l'un ne sont-ils pas pris à un autre? Ce qu'entreprend l'un pour prospérer, n'est-ce pas une mesure qui privera l'autre de ce qui lui appartient légitimement? Tous sont naturellement concurrents.

Que faire donc pour améliorer la situation? Faut-il dépenser de grandes sommes dans les journaux américains pour vanter la situation et le charme de quelque palace? Ce procédé est ridicule; ou bien le lecteur connaîtra l'endroit et sera déjà renseigné sur le palace, ou bien il ne le connaîtra pas et l'annonce passera inaperçue. En effet, que sont nos grands centres de tourisme? Bien peu de chose comparés à l'ensemble du monde. La Suisse entière est plus petite que bien des Etats américains. On s'adresse là-bas au gros public. Pour ne pas lui faire injure, admettons qu'il sait que la Suisse existe et que Berne en est la capitale. A part cela, que peut-il connaître? Probablement tout autant que nous savons ici de tel ou tel Etat du Far-West. Donc une réclamation d'hôtel, même indiquant «Suisse» n'attirera aucunement la fantaisie du lecteur du journal. Ce qu'il faut, c'est lui donner envie de visiter la Suisse, non un endroit spécial, mais l'ensemble du pays. Il faut que chez lui déjà nous l'intéressions. Il faut que le désir de faire un tour chez nous ajoute beaucoup au plaisir qu'il attend de sa visite à Paris. Sur le paquebot, il faut continuer à le cultiver soigneusement; au débarquement, dans les grands centres, il faut lui rappeler que nous existons, que des paysages superbes l'attendent, que des sports merveilleux peuvent être pratiqués. Il arrivera ainsi à notre frontière: le but est atteint.

La réclamation du plus grand palace suffirait-elle à cette tâche? Il faut quelque chose de supérieur à telle ou telle station, il faut l'effort de l'ensemble de ceux qui profitent du mouvement des étrangers. Il faut créer un centre qui réunira les contributions les plus modestes pour servir au grand but: la publicité générale.

Ce qui a été dit du client américain est vrai aussi de tout autre. Il faut à l'étranger travailler pour l'ensemble, renseigner sur toutes

*) Extrait de l'ouvrage: *La Suisse et le Tourisme*, par le docteur H. G. Senn; Librairie Payot & Cie, Lausanne.

les parties du pays, en faire voir les beautés, mettre à la disposition de ceux qui le désirent tous les renseignements possibles. Puis, lorsque le client futur a fait le choix d'un itinéraire, il faut être à même de lui procurer les détails des endroits où il va s'arrêter, non un prospectus d'un hôtel quelconque, mais un aperçu général de la situation, de l'altitude, du climat, des curiosités et aussi une liste d'hôtels sobres, sans faux appareil, avec le nombre de lits, le rang, les prix. Que peut désirer d'autre un étranger? Rien. Quelle place reste-t-il pour la réclamation individuelle? Aucune, si ce n'est quelque peu à l'intérieur du pays même. Tout doit être œuvre collective. Depuis le moment où le touriste a eu une vague envie de voyager jusqu'à celui où il entre dans l'hôtel, il doit avoir été soumis à un faisceau de forces qui l'attirent. A mesure que ses projets se définissent, les unes deviennent plus puissantes, plus absolues et finissent par faire disparaître toutes les autres. Ces dernières n'ont pas été inutiles, malgré l'apparence. Au début, quand le désir n'existait que faiblement, elles ont toutes ajouté leur puissance. Si dans un cas l'effort de l'une a profité à l'autre, dans le cas suivant, l'inverse se produira.

Certaines choses qui se présentent en peu de lignes demandent des années pour être réalisées. Le tableau qui précède en est un exemple. Quel travail de Titan pour réaliser ce grand projet! Quelle patience pour convaincre les milliers d'hôtelières, et une fois persuadés, pour obtenir les sacrifices nécessaires! Quels efforts pour unir ceux qui semblaient créés frères ennemis!... La chose n'est pas encore faite, mais le chemin en est tracé. Avant la guerre, on avait déjà utilisé la puissance de la collectivité. La communauté de malheurs qui a assailli ceux qui dépendent du tourisme, les mesures officielles qui ont été prises en leur faveur, la recherche de moyens propres à pallier aux inconvénients de cette situation, auront resserré les liens de la solidarité. Pour beaucoup cette dernière était un mythe. Les déboires dessillent les yeux plus que le succès, et le terrain sera propice pour l'exécution des mesures d'ensemble qui seules peuvent ramener la prospérité à des conditions supportables, même après quelques années de stagnation presque absolue.

La Société Suisse des Hôtelières n'a pas tout fait. Mais par l'intermédiaire de son journal, elle s'est posée en champion de cet idéal, et il est fort probable que le mouvement de concentration et d'union qui se manifeste dans les milieux touristiques est son œuvre. Pratiquement, elle s'est presque totalement abstenue; elle s'est bornée à subventionner l'Union des Sociétés Suisses de Développement et les Chemins de fer fédéraux et, en cela, elle ne peut qu'être approuvée; plus l'unité sera réalisée, plus la chose sera parfaite. Un accord entre les deux organes mentionnés existe tacitement, mais il serait évidemment préférable si la fusion complète pouvait s'opérer. Ce sera une œuvre de l'avenir.

On a tenté de réaliser une centralisation par la création de l'Office central de propagande. Cette idée prit corps en 1903 à la suite d'un concours sur les moyens propres à augmenter le tourisme en Suisse. Les avantages procédaient d'une économie dans les frais de réclamation et d'un emploi plus rationnel des sommes qu'on y affectait. Le budget devait se monter à environ 300,000 francs, fournis par les entreprises de transports, la Société Suisse des Hôtelières, l'Union des Sociétés Suisses de Développement et complétés par des subventions fédérales et cantonales. Les frais d'organisation et les salaires du personnel se montaient à 75,000 fr. Il restait donc plus de 200,000 francs à utiliser pour la propagande. Celle-ci était comprise de façon multiple. On prévoyait l'établissement d'une collection de brochures, affiches, prospectus, clichés concernant le tourisme, le contrôle des guides de voyage, l'étude des méthodes de propagande employées dans les pays concurrents, l'édition d'un bulletin pour renseigner la presse d'une façon exacte, celle d'un guide genre Baedeker, l'attribution de prix aux meilleurs romans se passant en Suisse, l'édition d'un prospectus de luxe, la publication de statistiques, etc... Pour ne pas entrer dans trop de détails, disons seulement que les buts à atteindre offraient une variété déconcertante et que leur réalisation entière était des plus aléatoires.

De nombreux efforts furent faits par le Comité pour gagner à sa cause tous les intéressés. L'Assemblée générale accepta même d'allouer 100,000 fr. comme part de l'hôtellerie. Ce fut inutile. Tout en reconnaissant que les services rendus seraient grands, on s'abstint en général d'adhérer à la proposition. Peut-être craignait-on de s'engager dans une entreprise dont le succès dépendait principalement de la personnalité du directeur. Devant l'inertie générale, la Société décida de réaliser seule le projet et de présenter un fait accompli. Elle créa une Commission de propagande qui subsiste encore.

L'Office central de propagande est tombé complètement dans l'oubli, mais il a joué son rôle indirectement. Il semble en effet que la fondation de l'Office suisse du tourisme est inspirée de la même idée, quoique avec des

variantes très sensibles. Les moyens mis en œuvre pour le faire aboutir sont notablement accrues, et les quelques années d'attente ont permis de mettre au point pour le mieux un organisme appelé à jouer un rôle prépondérant pour le développement du tourisme.

Comme excellent mode de réclamation indirecte, on peut mentionner la publication *Les Hôtels de la Suisse*. Les sacrifices ont été grands pour lui donner toute sa valeur. Les frais d'édition sont couverts par les sommes versées par les hôtels mentionnés, suivant le nombre de lits. La première édition parait en 1895 en allemand, en français et en anglais. Insensiblement, le nombre des exemplaires répandus s'accroît: en 1900, il est de 20,000; il passe à 25,000 en 1901; à 30,000 en 1903; à 75,000 en 1908; à 90,000 en 1909; à 96,000 en 1911; et à 105,000 en 1914. Ces chiffres n'ont pas besoin de commentaires, et il est hors de doute que les sommes consacrées annuellement à cette réclamation sont utilisées de la façon la plus productive.

Les risques que court l'hôtelier sont nombreux. Comme propriétaire d'immeubles, comme employeur, comme chef d'entreprise de transport, comme dépositaire des valeurs confiées par les clients, comme personne responsable de ce qui se passe dans toute exploitation, il est sujet à une foule de réclamations de ceux qui ont été ou ont cru être lésés dans leurs droits. Les indemnités peuvent varier dans une mesure très considérable, car, contrairement à d'autres branches de métiers où les risques appartiennent tous à une même classe et peuvent être couverts par une assurance modérée, dans l'hôtellerie, les réclamations peuvent aussi bien provenir du somnolier qui a glissé sur une pelure d'orange que du millionnaire qui est tombé en marchant sur un tapis. Les accidents sont semblables; mais les demandes de dommages-intérêts varient de quelques mille à quelques cent mille francs. Un malheur de ce genre peut être la ruine d'une maison.

La plupart de ces risques sont spéciaux à l'hôtellerie et sont rarement prévus par les sociétés d'assurance. Il est impossible que les grandes compagnies envisagent une éventualité présentée par un nombre minime de clients probables, et, même si elles en prenaient la peine, il est certain que les conditions seraient très défavorables. Mais l'ensemble de ceux qui courent ici les mêmes risques forme une masse imposante digne d'être prise sérieusement en considération. Les sociétés concurrentes ne vœuvont donc à la matière une attention soutenue que si une entente est conclue entre les intéressés pour une action commune. Des primes équitables pourront être demandées, car le grand nombre d'assurés sera une garantie du jeu normal des probabilités.

La Société Suisse des Hôtelières s'est naturellement occupée de la question. Des difficultés sans nombre se sont présentées, la législation s'est transformée, et actuellement le nombre des contrats collectifs conclus est encore minime. Pourtant il se passe peu d'assemblées du Comité où les discussions ne portent sur ce sujet. Mais les démarches sont nombreuses entre le moment où la proposition est faite de conclure une assurance collective sur tel ou tel objet et celui où le succès est complet. Il faut déterminer exactement les risques à couvrir, les conditions désirées, entrer en pourparlers avec les nombreuses compagnies d'assurance qui font ensuite leurs offres, discuter celles-ci, demander le rapport d'un expert, réclamer peut-être de nouveaux avantages concédés par l'une des entreprises, marchandant pour obtenir des conditions favorables sans que la sécurité en diminue.

Il serait fastidieux de citer chronologiquement les efforts tentés, et l'exposé des résultats est infiniment plus intéressant. Cependant il faut mentionner que le premier essai de contrat collectif avait pour but de couvrir la responsabilité en cas de vol d'effets et de bijoux. Le nombre des membres était-il trop minime, les risques trop peu connus? La tentative n'aboutit pas par suite des primes infiniment trop élevées.

Le premier contrat qui fut signé est celui qui concerne l'assurance contre les accidents, conclu avec les sociétés «Zurich» et «Winterthour», en 1893, et fut complété par une clause couvrant les risques de vol. Ces deux domaines sont ceux dans lesquels se présentent le plus d'aléas pour l'hôtelier. De nombreux litiges ont été tranchés, qui laissent fort peu de doute sur l'étendue que les juges entendent donner à la responsabilité de l'hôtelier.

En voici quelques exemples concernant les tiers. Une famille de 10 personnes entre un matin dans un pavillon belvédère dépendant d'un hôtel. Le pavillon s'écroule, une dame est tuée; indemnité due par le propriétaire, 21,000 fr. Le chien d'un hôtelier mord sans gravité une dame; 2641 fr. Un monsieur s'avisait de visiter l'écurie d'un hôtel, il y reçoit une ruade mortelle; 2000 fr.

Quand les accidents arrivent à des clients, la responsabilité est plus évidente, mais par-

fois il semble que le hasard est plus coupable que l'hôtelier. Un hôte glisse sur une pelure de pomme de terre; 4135 fr. La lumière électrique venant d'une usine étrangère fait défaut, un client manque une marche de l'escalier et tombe; 6088 fr. Un hôte rentrant habituellement tard faisait manœuvrer lui-même l'ascenseur; un soir, il veut y entrer au premier étage, l'ascenseur étant au 3^{me}, il tombe; 12,325 fr. Dans un concert, un auditeur veut monter sur le podium et tombe; l'hôtelier est responsable parce qu'il aurait dû y avoir une rampe. Un client se trompe et au lieu d'aller au bureau tombe à la cave; 1500 fr.

Les cas de vol sont réglés par le Code des Obligations, et le maximum de 1000 fr. est un allègement sur ce qui existait auparavant; mais cette somme est complétée par personne et elle peut être dépassée si y a faute de l'hôtelier.

Un seul de ces cas est suffisant pour diminuer dans une mesure notable le bénéfice annuel, sans que la prudence la plus exagérée arrive à supprimer totalement les risques. L'évidence de ce fait est telle que c'est pour la responsabilité civile et le vol que l'accord a été le plus vite conclu. Les autres accidents sont beaucoup plus rares, et de nombreux hôteliers comptant sur leur bonne étoile se fient au hasard, quitte à regretter ensuite amèrement si le cas fortuit se produit.

La responsabilité civile de l'hôtelier a été bien déterminée par le nouveau Code des Obligations et, quoique assez sévères, les prescriptions n'en sont pas moins aussi libérales que celles qui sont édictées dans les pays voisins. Il est évident que les primes sont hautes, vu la latitude des risques. Ce fait a conduit en 1911 la Société Suisse des Hôtelières à étudier la création d'une assurance mutuelle prévoyant tous les cas sans incendie et vie. L'exécution de ce projet aurait été une œuvre superbe pour la Société. Par la constitution des réserves, elle aurait acquis une importance énorme. Les liens entre les membres se seraient développés, une solidarité générale aurait apparu et, par le fait d'être mutuelle, la Société aurait pu convertir les bénéfices en réductions de primes. De semblables organisations existent dans d'autres professions. Pourquoi les hôteliers ne la réaliseraient-ils pas?

La discussion sérieuse qui suivit démontra l'impossibilité de créer cette assurance. D'abord les risques sont trop grands. Dès le début de son fonctionnement, la caisse peut être appelée à réparer un sinistre important avant que les réserves aient pu être établies. Or le capital social est trop faible pour supporter une telle charge, et il suffirait d'un peu de malheur pour que toute l'œuvre, non seulement la mutuelle, mais encore la Société Suisse des Hôtelières elle-même soit mise en péril. Les organisations semblables n'ont guère que le personnel à assurer. Ici, comme nous l'avons déjà dit, il y a les clients, dont beaucoup appartiennent à une classe riche, ce qui augmente l'importance des indemnités.

La constitution des réserves suffisantes est en opposition avec un abaissement de primes. Pendant plusieurs années, les conditions ne pourraient pas être sensiblement plus avantageuses que celles des sociétés ordinaires, et il est probable que bien des membres ne rompraient pas les contrats en vigueur par simple esprit de corps. Le succès immédiat est donc moins que certain. Le recrutement du personnel indispensable offrirait de grandes difficultés. Le directeur devrait être au courant de presque toutes les catégories d'assurances. Où trouver ce oiseau rare? Le travail devrait se centraliser à Bâle, et le chiffre relativement restreint des affaires ne permettrait pas l'existence de représentants généraux. Il y aurait d'innombrables déplacements, des frais, des pertes de temps. Ces inconvénients sont évidemment trop importants pour passer outre, et la prudence élémentaire conseille d'abandonner ce projet. C'est ce qui fut décidé, et on remit en discussion le contrat alors en vigueur pour l'adapter aux nouvelles prescriptions légales.

Il faut croire que les affaires conclues avec les hôteliers ont une grande importance, ou peut-être l'expérience de 13 années a-t-elle permis d'établir de façon certaine la proportion des sinistres, car les deux sociétés «Zurich» et «Winterthour» se sont montrées très disposées à accorder des facilités. Même en augmentant le chiffre maximum de l'indemnité, les prix ont subi une notable diminution. Ainsi pour un hôtel de 150 lits, 2 ascenseurs, 30 employés, 6 chevaux, la prime pour assurance contre les accidents et la responsabilité civile pour les clients et les tiers, suivant l'ancien contrat, était de 552 francs annuellement pour un maximum de 50,000 fr. par personne et 200,000 fr. par sinistre; avec le nouveau, 315 fr. 60, le maximum étant porté à 100,000 francs par personne et 300,000 fr. par sinistre.

Les avantages concédés sont donc importants si l'on songe que le premier contrat offrait déjà des avantages notables, et les membres de la Société Suisse des Hôtelières jouissent d'un privilège dont la valeur ne peut être ignorée.

L'examen détaillé des conditions admises ne rentre pas dans le cadre de ce travail. Notons simplement que la taxation hausse avec le nombre de lits, d'ascenseurs pour personnes, de canots à moteurs, d'automobiles, etc.

Ce contrat prévoit aussi l'assurance du personnel. Celui-ci n'est pas soumis à la législation sur les fabriques, à moins qu'une exploitation industrielle (chauffage central, usine électrique) n'ait 5 employés. Ce cas ne se présente jamais. Il n'y a aucune réglementation officielle, et un employé victime d'un accident n'aurait rien à réclamer du risque professionnel. Si cette lacune n'a pas été comblée par l'autorité, c'est que le personnel d'hôtel n'a pas à se plaindre de l'état actuel. Grâce à la Société Suisse des Hôtels, cette assurance est presque partout établie, chose tout à l'honneur des chefs de l'hôtellerie suisse. Le nouveau contrat offre de bonnes réductions ici aussi, et dans l'exemple précédent, la prime d'une assurance collective pour employés avec un maximum de 3000 fr. pour décès ou incapacité permanente, et 3 fr. 50 par jour plus les frais médicaux, passe de 360 fr. à 315 fr. Des rabais ont été prévus pour les hôtels de saison.

Les relations entre les deux sociétés d'assurances et la Société Suisse des Hôtels ont toujours été cordiales, et, en 1914, elles ont fait preuve de la meilleure volonté du monde pour atténuer le marasme dans lequel se trouvait l'hôtellerie suisse. Elles se déclarèrent d'accord pour une réduction des primes, proportionnelle à la baisse des risques. Il suffit à un hôtelier de prouver que le nombre de lits occupés est inférieur à la moyenne des

cinq années d'avant la guerre pour obtenir un rabais correspondant. Cette concession a comme utilité accessoire de démontrer la nécessité de statistiques régulièrement tenues partout où cela n'est pas encore fait.

Un autre contrat collectif pour les dommages causés par l'eau a été signé en 1907, pour 10 ans, avec une compagnie spéciale de Lyon. Elle comprend les accidents causés par le gel, par l'éclatement de tuyaux bouchés ou fendus, et couvre les dégâts causés aux meubles et aux immeubles. Les membres de la Société Suisse des Hôtels reçoivent une réduction de 25% sur le tarif minimum et la caisse du Bureau central prélève le 20% du montant de la première prime. Les litiges sont réglés par deux délégués et un arbitre neutre.

En 1903, on a proposé d'étudier une assurance contre les pertes causées par les épidémies. Il arrive parfois qu'un client tombe malade, atteint d'une maladie contagieuse. Comme par enchantement la maison se vide, et l'hôtel n'a plus en perspective qu'une perte au bouclage de ses certificats. On approfondit la question: la «Winterthour» et l'«Urban» de Paris firent des offres malheureusement trop onéreuses. Pour les intéressés d'avantage à cette question, le Comité pria les membres désireux de profiter de ces avantages éventuels de s'inscrire. Il n'y en eut que 90, pour un capital de 2 millions de francs. Dans ces conditions, le projet fut abandonné.

Les assurances contre le bris de glaces, le chômage, le vol avec effraction sont à l'étude depuis longtemps. Un contrat collectif pour le premier point sera signé incessamment; les autres ne semblent pas près d'aboutir. (A suivre.)

Registre du Commerce.

Montreux. Sous la raison sociale Société anonyme du Pélerin Palace Hotel, il est constitué une société anonyme dont le siège est à Montreux. Le but de la société est l'achat des immeubles dont Edouard Kung et Charles Nicodet sont propriétaires à Barmouche, commune de Chardonne, formant la propriété du Palace-Hôtel, la reconstruction et l'exploitation de l'hôtel incendié le 28 Avril 1917, ainsi que l'achat, l'exploitation et la vente de tous immeubles qui pourraient s'intéresser dans le lieu. Le capital social est fixé à la somme de cent mille francs (fr. 100.000), divisé en 200 actions de fr. 500 chacune, au porteur. La Société est dirigée et représentée par un conseil d'administration composé de un à cinq membres. Elle est valablement engagée vis-à-vis des tiers par la signature collective de deux administrateurs, ou d'un administrateur et du secrétaire; ce dernier peut être choisi en dehors du conseil. Pour la première période triennale, le conseil est composé comme suit: Charles Nicodet, de Grans et Marchis (Vaud), hôtelier, à Montreux, président; Albert Henry, de Villeneuve, à Blonay, vice-président; et Charles Hugli, de Seedorf, à Montreux, secrétaire.

Aus andern Vereinen.

Verkehrsverein Zürich. In der letzten Sitzung des Vorstandes des Verkehrsvereins Zürich wurde der bisherige Geschäftsausschuss, bestehend aus den Herren Neithard als Präsident, Dr. Keller-Huguenin als Vizepräsident und Dr. G. Hirrlinger als Kassier, auf eine neue Amtsperiode besetzt und ihm als Ersatzmänner beigegeben Dampfbootverwalter Bosshard, Redaktor Bierbaum und P. Wissmann. An der gleichen Sitzung kam das Arbeits-

programm zur Diskussion, wobei es sich vornehmlich um die Propaganda in Betracht kommt, nur um eine allgemeine Orientierung handelte, da der Zeitpunkt für die Wiederaufnahme dieser Tätigkeit und die Umstände, unter der sie zu erfolgen haben wird, noch nicht genau festzustellen sind. Es wurde einer künstlerischen Ausschaltung der Anzeigen und Werbeschriften das Wort geredet unter Anpassung an den Geschmack des Landes, in dem sie zur Verwendung kommen sollen. In der nächsten Sitzung wird laut Zürcher Fremdenblatt die Besprechung der künftigen Propaganda ihre Fortsetzung finden, denn, wie schon öfters erwähnt worden ist, wird die kommende schweizerische Verkehrszentrale wohl eine weitere Zentralisation der allgemeinen schweizerischen Propaganda anstreben, bei der aber die Mitwirkung der örtlichen Verkehrsvereine ebenso wichtig sein wird, wie bisher bei der unter Führung der Bundesbahnen bestehenden Zentralstelle für die Auslandspropaganda. Die da und dort bereits begonnene Vorbereitung für die Wiederbelebung des internationalen Reiseverkehrs werden von hier aus aufmerklos verfolgt. Zurzeit gilt aber die Arbeit mehr den internen Verkehrsfragen. So wurde an der Versammlung scharf protestiert gegen die im Viertel reduzierten Fahrplan der Bundesbahnen, der einmal erfordert, die Zürcher Station zum Gotthardverkehr, indem das Mittags- und nach und nach Luzern geführt wird, nicht aber ab und nach Zürich, trotzdem der Zürcher Verkehr zurzeit stärker ist als der Luzerner Verkehr; vorausichtlich werden sich nun die Zürcherischen Behörden mit dieser Fahrplangestaltung zu befassen haben. Weiter kamen die misslichen Zustände in den Bahnhöfen Enger und Stadthofen zur Sprache: in Enger sollte endlich ein ausländischer Warterraum für die Reisenden III. Klasse geschaffen werden und für beide Bahnhöfe ist die Einrichtung der elektrischen Beleuchtung ein dringendes Bedürfnis, denn die jetzt auf den Perrons infolge Einschränkung der Gasbeleuchtung herrschende Dunkelheit ist geradezu verkehrshindlich. Es ist nun abzuwarten, welche Erfolge eine diesbezügliche Einlage an die Kreisdirektion III der Schweizerischen Bundesbahnen zeitigen wird.

Stellen-Anzeiger N° 14

Durch Beschluss der Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins ist den Mitgliedern empfohlen worden, den nachstehenden Stellenanzeigen, welche die Fachschule in Cour-Lausanne besucht haben, den Vorzug zu geben.

Par décision de l'Assemblée générale de la Société Suisse des Hôtels, il a été recommandé aux sociétaires, quand ils ont besoin de personnel, de donner la préférence à ceux des postulants qui auront fréquenté l'école professionnelle de Cour-Lausanne.

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Inserate bis zu 6 Zeilen Spesen extra mit Ueber-Offerten werden berechnet. Erste und zweite Zeile bis zu 6 Zeilen. Mehrzeilen werden bei der ersten Zeile mit 50 Cts. und bei Wiederholungen mit 25 Cts. berechnet. Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen für Nichtmitglieder inbegriffen. Belegnummern werden nur an Nichtbelegnummern und nur nach der ersten Insertion verlobt.

Apprenti cuisinier-pâtissier est demandé dans bon hôtel de la Suisse romande. S'adresser Hôtel des Alpes, Glinon, Montreux. 1270

Buffetvolontärin, seriöse Tochter, auf Mitte Mal gesucht. Familiären Anschluss. Offerten zu richten an Sporthotel Central, Davos-Platz. 1294

Dispensogouvernante. Gesucht per 15. oder 20. April in erstklassigen Hotel Lugano tüchtige, gewandte Gouvernante für Dispenso und Küche in Jahresstellung. Detaillierte Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen erbeten. Chiffre 1282

Chef Pâtissier, tüchtig, selbstständig, in Hotel ersten Ranges in Engadin gesucht. Chiffre 1276

Economatgouvernante. Gesucht in Sanatorium der franz. Schweiz tüchtige, gewandte, bescheidene Gouvernante, Office und später in Etage. Französisch erwünscht. Offerten mit Photo, Altersangabe und Lohnansprüchen erbeten. Chiffre 1289

Gesucht in größeres Hotel des Berner-Oberlandes, für zirka 3 Mitte Juni: Chefkoch, Gouvernante I. Etage, Linde, Linde und Office, Oberaufsicht, Köchin, Zimmermädchen, Küchenhelfer, Saalfräulein, Zimmermädchen, Küchenhelfer, Kassier, Kassierin, Wäscherin, Küchenhelfer, Casserolier etc. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Altersangabe und Retourmarken erbeten. Chiffre 1298

Gesucht in erstklassigen Hotel mit Eintritt per sofort: selbstständige Sekretärin, der deutsch und franz. Sprache in Wort u. Schrift in chig, gute Korrespondenz, nur distinguierte junge Dame mit gediegenem Umgangston. Fr. 80 bis 120. Sind selbständige aktive Engagements. Fr. 80 bis 120. Ein Gemüsegärtner Fr. 50 bis 70. Ausführliche Offerten mit Photographie erbeten. Chiffre 1283

Photograph in Familienhotel I. Ranges (70 Betten) des Engadins, mit Sommer und Winter. Ein Kassier, ein Kassierin, ein Gouvernante für Economat und Küche, 3 Saalfräulein. Eintritt bis zum 1. Juni, eventuell davor. Gütige Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Rückporto erbeten. Chiffre 1297

Gesucht in grosses Berghotel per Anfang April: tüchtiger, unvorbelebter Gärtner per Anfang Mai: Angestellten-Köchin (einschließlich Käseküche während der Saison); ein Engländer (einschließlich Bandenisten), Küchenmädchen, Zimmermädchen und sparsamer, tüchtiger Küchenhelfer. Offerten mit Zeugnissen, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 1273

Gesucht zu sofortigem Eintritt eine Bureauführerin und eine Saalfräulein. Offerten mit Photographie und Zeugniskopien an B. Zittner, Schwyz und Parkhotel am See, Weesen. 1285

Sekretärin. Gesucht per Mitte April in größeres Hotel der Zentralreise tüchtige seriöse Sekretärin mit schöner Handschrift, gewandt in Korrespondenz und Reception. Offerten mit Zeugniskopien, Photographie und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 1293

Wäscherin (1.) in erstes Hotel Lugano wird zu baldigem Eintritt tüchtige, durchaus erfahrene Oberwäscherin gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Referenzen, Altersangabe und Lohnansprüchen erbeten. Chiffre 1291

Zimmermädchen, 2 tüchtige, erfahrene, in erstkl. Familienhotel per sofort oder später; für dauernd gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Bild erbeten. Direktion Hotel Basler Hof, christliches Hospiz, Frankfurt a. M. Chiffre 1277

Stellengesuche - Demandes de places

Erstmalige Insertion (bis zu 6 Zeilen) . . . Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . Fr. 2.50
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.
Postmarken werden an Zahlensatz nicht angenommen. - Vorauszahlung erforderlich.
Kontrollierte Einzahlung in der Schweiz an Postschekbank von Kanton Luzern per Mandat.
Nachbestellungen bitte in Insert-Chiffre beifügen.
Belegnummern werden nur an Nichtbelegnummern und nur nach der ersten Insertion verlobt.

Bureau & Reception.

Chef de réception, Schweizer, militärfrei, Fachmann, gut präsentierend, seit Jahren als Chef de réception in ersten Häusern tätig, sucht Stellung. Bestehende Referenzen. Event. persönliche Vorstellung. Chiffre 293

Chef de réception-Kassier-Sekretär, Schweizer, militärfrei, fach- und sprachkundig, sucht Jahres-event. Saison-Engagement, bescheidene Bedingungen. Prima Referenzen zur Verfügung. Chiffre 248

Chef de réception, secrétaire - caissier, Grison, C. vertueux, connaissant les quatre langues principales, très au courant de tout les travaux de bureau et de comptabilité. Certificats et références, cherche place à partir du 15. Mai. Chiffre 289

Chef de réception-Sekretär-Kassier, Schweizer, militärfrei, sprachkundig, sucht passende Jahresstelle im In- oder Auslande. Erste Zeugnisse und Empfehlungen aus erstem Häusern zu Diensten. Chiffre 285

Direktor, Suisse, expérimenté, cherche place en Suisse ou à l'étranger. Meilleures références. Entrée époque à convenir. Chiffre 27

Direktion oder Gérance für Sommer Saison sucht gebildete Schweizerin, tüchtig, selbstständig, energisch, mit 4 Sprachen der Hotellerie vollkommen vertraut. Prima Zeugnisse 266 Referenzen.

Direktor, Junger, energischer Schweizer, 20 Jahre, sprachkundig, sucht Stelle als Direktor, Chef de réception, event. auch als erster Kassier-Sekretär. Chiffre 283

Homme, 36 ans, dix ans serrier dans grande administration, connaissant français, allemand, anglais, possédant à fond la science de la cuisine, de la pâtisserie, de la boulangerie, de la branche alimentation (pratique et théorie), direction du personnel, de la comptabilité, de la tenue des livres, de la tenue des comptes, de la direction d'un hôtel, de la tenue des livres, de la tenue des comptes, de la tenue des livres, de la tenue des comptes. Peut cautionsner. Chiffre 175

Secrétaire, sérieux, 23 ans, français, allemand et un peu d'anglais, attempé, machine à écrire, cherche place pour de suite. Certificats. Chiffre 303

Secrétaire-Caissier, Grison, 24 ans, libre de la science militaire, connaissant les trois langues nationales, très au courant de la comptabilité d'hôtel, ayant pratiqué dans plusieurs maisons de premier ordre, cherche place de suite. Certificats et bonnes références à disposition. Chiffre 150

Sekretärin, mit allen Bureauarbeiten bestens vertraut, sucht Stelle. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre 288

Sekretärin. Junge gebildete Tochter mit Bureau-Praxis, sucht Stelle in Hotelbureau als Sekretärin (event. Volontärin). Spricht deutsch, französisch und etwas englisch. Zeugniskopien zu Diensten. Offerten unter Chiffre Z 2583 an Publicitas A.-G. Bern. 181

Sekretärin-Gouvernante. Schweizerin, gut präsentierend, S. der vier Hauptsprachen mächtig, durchaus selbständig und gewissenhaft, sucht Stelle in I. klassiges Haus als Sekretärin/Gouvernante oder Directorin. Ia. Referenzen. Chiffre 292

Wirtin (Schweizerin), einfach und seriös, seit Jahren in der Hotellerie (Küche und Bureau), deutsch, französisch und etwas englisch sprechend (gute Fremdsprache), sucht Veranlassung, sich in einem Hotel, Pension, Sanatorium, in der Schweiz oder dergleichen, Referenzen zur Verfügung. Chiffre 296

Vertrauenspersonen. Langjähriger Oberkellner in erstkl. Häusern, gesetzl. Alters, sucht dauerndes Vertrauensposten, sei es als Controller, Bureau oder Kassier. Bescheidene Ansprüche. Chiffre 282

Salle & Restaurant.

Maitre d'hôtel, Suisse, 33 ans, connaissant les langues et la comptabilité du service militaire, cherche place de préférence à l'étranger. Chiffre 235

Maitre d'hôtel, chef de rang ou d'étage, Suisse, libre du service militaire, parlant les 4 langues, expérimenté et bien au courant du service, cherche place de saison ou à l'année. Chiffre 230

Oberkellner, 35 Jahre, tüchtig, erfahren und arbeitsam, französisch, französisch u. Englisch, sucht Saison- oder Jahresstelle als Oberkellner, Referenzen. Persönliche Vorstellung. Chiffre 149

Oberkellner, Bündner, 33 Jahre, militärfrei, der vier Haupt-sprachen mächtig, sucht per sofort oder später Engagement. Offerten an Johann Cony, Sägen No. 112 (Graubünden). 299

Oberkellner, Schweizer, 38 Jahre, sprachkundig, militärfrei, exakt in Rechnung, mit nur prima Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 271

Obersaalfräulein, 27 Jahre, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit dem Bureau vertraut, sucht gut bezahlt auf prima Zeugnisse, passendes Engagement per April oder später. Chiffre 246

Obersaalfräulein, tüchtig und sprachkundig, sucht Jahresstelle als solche oder als allgütige in gutes Passantenhotel oder als Buffetdamen auf Anfang Mai. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Chiffre 233

Saalkellner sucht Stell. in der französischen Schweiz. Eintritt Chiffre 298

Saalkellner, Junge, intelligente Tochter aus gutem Hause, deutsch, französisch und ein wenig englisch sprechend, sucht Stelle in besseres Hotel als Saalkellnerin. Chiffre 252

Saalkellner, Junge, tüchtige, sucht Engagement für sofort in einem Hotel, Pension oder Sanatorium, in Jahresstellung. Geht. Offerten an E. 260 poste restante, Yverdon. 261

Saalkellner (Wirtstochter), sprachkundig, sucht Stelle. Chiffre 276

Saalkellner, im Service durchaus tüchtig und selbstständig schon als Obersaalfräulein tätig, sucht Stelle in gutes Haus auf Anfang Mai. Chiffre 292

Serviertochter, durchaus zuverlässig und seriös, gesetzten S. Alters, sucht per sofort passendes Engagement als 300 fr. monatlich, event. auch sonstigen selbstständigen Posten. Prima Zeugnisse. Chiffre 306

Sommelier d'étage, connaissant les 3 langues et muni de tous les certificats, cherche la suite place de saison ou à l'année. S'adresser: Louis Salorivo, poste restante, Lausanne. 256

Cuisine & Office.

Aide de cuisine, 24 Jährig, gelernter Pâtissier, sucht Stelle (event. selbstständig), auf 15. April. Chiffre 294

Chef de cuisine. Le Grand Hôtel à Morgins recommande un chef de cuisine très bon, capable de tout faire. Pour tous renseignements s'adresser à la Direction du Grand Hôtel à Morgins. 301

Chef de cuisine, tüchtig, zuverlässig und solid, der drei Landessprachen mächtig, sucht Stelle in gutes Haus. Eintritt nach Belieben. Chiffre 284

Chef de cuisine, 32 Jahre alt, gut empfohlen, der sich den letzten schweizerischen Kochkursen angeschlossen hat, sucht Stelle in erstkl. Haus mit 80 bis 150 Betten. Frei ab 10. April. Zeugnisse mit Referenzen zu Diensten. Chiffre 269

Economatgouvernante, tüchtig, treu und zuverlässig, im Fach vollständig bewandert, sucht Stelle als solche oder sonstigen Vertrauensposten. Chiffre 274

Koch, Junger, tüchtiger, sucht Stelle in gutes Haus, per sofort. Chiffre 270

Kochlehrling, 10 1/2 Jahre alt, sucht Lehrstelle. Eintritt nach Belieben. Lehrzeit 2 Jahre. Chiffre 283

Koch-Volontär, junger Conditor sucht Stelle in Hotel. Chiffre 302

Kochvolontär, Junger, tüchtiger Pâtissier sucht Stelle als Kochvolontär in gutem Hotel. Französische Schweiz bevorzugt. Eintritt nach Belieben. Offerten an Oscar Huber, zum Kreuz, Ob. Erlinsbach b. Aarau. 257

Köchin. Man sucht für ein 20 jähriges Mädchen, im kochen gut bewandert, Saison- oder Jahresstelle per Anfang Mai, neben tüchtigen Chef, event. auch als Käseköchin. Chiffre 287

Etage & Lingerie.

Gouvernante-Lingerie, tüchtig, gesetzten Alters, mit langjähriger, besten Zeugnissen, vertritt, sucht Stelle in gutem Hause, Arbeit, sucht Stelle für Mitte April oder später. Chiffre 280

Gouvernante de lingerie, connaissant parfaitement son métier, avec de bonnes références, désire place dans première maison. Chiffre 245

Lingeriegouvernante, Welschlerin, tüchtig, in allen Teils der deutsch und franz. Sprache bewandert, sucht in verlässl. Redaktionsbüro auf selbständige Stelle in gutem Haus. Chiffre 286

Oberglätzerin, tüchtige, sucht Jahresstelle, event. als erste oder selbständige Person für die Lingerie; hat schon Stelle als Lingeriegouvernante bekleidet. Prima Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 248

Wäscherin, Schweizerin, tüchtige, gelernte, einzige Lingeriegouvernante, event. sonstigen Vertrauensposten. Geht. Offerten an 120 poste restante, Mont-Saint, Genève. 254

Loge, Lift & Omnibus.

Masseur-Hilfer, 22 ans, libre du service militaire, bonnes références, parlant français et allemand, cherche place de saison ou à l'année. Chiffre 231

Concierge, Schweizer, militärfrei, gut präsentierend, sprachkundig, sucht Jahres- oder Saison-Engagement, noch in ungenügender Stellung, sucht Sommer- oder Jahresengagement. Chiffre 247

Concierge-Conducteur, in den 30er Jahren, mit langjähriger besten Zeugnissen, militärfrei, sucht Saison- oder Jahresstelle im In- oder Auslande. Chiffre 198

Concierge ou Conducteur avec excellentes références, libre du service militaire, cherche place à l'année ou à la saison, de préférence romande. Chiffre 295

Concierge-Conducteur, Tüchtiger Mann, 30 Jahre, deutsch, französisch und englisch, gut präsentierend, militärfrei, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 291

Concierge-Conducteur, anfangs der 30er Jahre, mit besten Zeugnissen, militärfrei, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 301

Bains, Cave & Jardin.

Badmeister-Masseur sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 282

Badmeisterin - Masseuse, tüchtige, seriöse, sucht Stelle in gutes Badhotel. Chiffre 307

Divers

Chauffeur - Mechaniker, tüchtig und erfahren, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit erstkl. Referenzen, sucht Stelle auf kommende Saison. Chiffre 275

Gouvernante, tüchtig und energisch, erfahren in Etage, Economat und Lingerie, 4 Hauptsprachen, sucht Stellung in Sanatorium in Hotel, Pension oder Sanatorium, in Jahresstellung. Chiffre 295

Stütze, Volontärin sucht Stelle als Stütze der Hausfrau in erstklassigen Hotel für Sommer Saison 1918. Lohnansprüche werden keine gemacht. Chiffre 234

Hotelfachschule in Cour-Lausanne des Schweizer Hotelier-Vereins.

Vorbereitungskurs von 8 monatiger Dauer für interne Zöglinge männlichen Geschlechts im Alter von 16 bis 18 Jahren. 3 Kochkurse von 4 monatiger Dauer für Teilnehmer beiderlei Geschlechts. Höherer Fachkurs von 6 monatiger Dauer für Teilnehmer beiderlei Geschlechts. - Eintrittsrate: 22 Jahre im Minimum. Gratisprospekt und nähere Auskunft durch die Direktion der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

Durch Beschluss der Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins ist den Mitgliedern empfohlen worden, denjenigen Stellen-suchenden, welche die Fachschule in Cour-Lausanne besucht haben, den Vorzug zu geben.