

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 23 (1914)
Heft: 39

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

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

Download PDF: 18.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



No. 39
BASEL
26. September
1914

No. 39
BASEL
26. September
1914

Dreißundzwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden Samstag
Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Vingt-troisième Année
Paraît tous Les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Die Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis. Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

ALLEINIGE INSERATEN-ANNAHME: RUDOLF MOSSE, Annoncen-Expedition, Zürich, Basel, Narau, Biel, Bern, Chur, Glarus, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Berlin, Breslau, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Strassburg i. Eis., Stuttgart, Wien. LES ANNONCES sont uniquement reçues par RUDOLF MOSSE, Agence de Publicité, Zürich, Basel, Narau, Biel, Bern, Chur, Glarus, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Berlin, Breslau, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Strassburg i. Eis., Stuttgart, Wien.

INserTionsPREIS: Pro 7 gespaltene Petitzeile oder deren Raum 25 Cts., für Anzeigen ausl. Ursprungs 35 Cts., Reklamen für 1. - per Petitzeile, für Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.25. Vereinsmitglieder 50% Vergünstigung. PRIX DES ANNONCES: La petite ligne ou son espace 25 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 35 cts.; réclames pour 1. - par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.25. Sociétaires 50% de remise.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.-, halbjährl. Fr. 6.-, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portoszuschlag): Jährl. Fr. 15.-, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60. 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 o. Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigler, Basel. TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhni, Basel. Compte de chèques postaux No. V. 85 o.

Aufnahme-Gesuche, Demandes d'Admission.

M. Adolphe Arn, fils, Balmoral-Hôtel, Lausanne-Ouchy. 80
Parrais: MM. Otto Egli, directeur, Beau-Rivage Palace et Ls. Müller, Carlton Hotel, Ouchy.

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmesuch als genehmigt.
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée.

Hotelfachschule und Kochkurse
des
Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Am 15. Oktober werden folgende Kurse eröffnet:
1. ein achtmonatiger Fachkurs für interne Schütler,
2. ein dreimonatiger Kochkurs,
3. ein sechsmonatiger akademischer Kurs für Hoteliers und höhere Angestellte.
Anmeldungsfrist bis 30. September.
Die Direktion.

Insertionsverträge.

Nachdem wir in den letzten Nummern die Anordnungen besprochen, die der Vorstand unseres Vereins zur Linderung der allgemeinen Notlage der Hotelierie unternommen hat, müssen wir heute eine Frage berühren, die gegenwärtig in Kreisen der Hoteliers offenbar viel Kopfzerbrechen verursacht: Die Frage über die Gültigkeit von Insertionsverträgen.
In verschiedenen Zuschriften, die wir kürzlich aus Mitgliederkreisen erhielten, ist die Ansicht geäußert worden, der Hotelier sei durch den Kriegsausbruch aller Verpflichtungen aus seinen Reklameverträgen ledig, da unzweifelhaft «höhere Gewalt» vorliege und viele Hotelinhaber wegen Betriebs Einstellung an der Fortsetzung der Inserate kein Interesse und auch keinen Nutzen mehr haben. Allein so einfach liegt die Sachlage nur allerdings nicht. Die Schweiz ist in den Krieg nicht verwickelt, weshalb von «höherer Gewalt» nicht die Rede sein kann. Alle Verträge mit inländischen Firmen bestehen daher nach schweizer Recht nach wie vor, es sei denn, dass vielleicht eine Kriegsklausel vereinbart wurde. Das dürfte aber bei den wenigsten Verträgen der Fall sein, und da unser Obligationenrecht den Kriegsfall überhaupt nicht vorsieht, so werden auch die Annoncenverträge durch die gegenwärtige Lage nicht berührt. Denn wie bei einem Kauf- oder Lieferungsvertrag die rechtzeitige und getreu der Bestellung gelieferte Ware vom Käufer selbst dann abgenommen werden muss, wenn sogar sichere Aussicht besteht, die Waren nicht zu verwerten oder weiter verkaufen zu können, so wird auch ein Reklameauftrag nicht einfach aus dem Grunde annulliert werden können, dass das Hotel seinen Betrieb wegen Mangel an

Gästen einstellte. Immerhin scheint diese Frage juristisch noch nicht völlig abgeklärt zu sein; es wird darüber selbst von den Rechtsgelehrten verschieden geurteilt; aber es sprechen doch alle Anzeichen dafür, dass die heutigen Verhältnisse niemanden von seinen vertraglichen Verpflichtungen befreien. Wenn auch nicht mit voller Bestimmtheit vorausgesagt werden kann, wie der Richter in jedem Einzelfalle entscheiden wird, so neigen wir doch zu der Ansicht hin, dass die Gültigkeit der Annoncenverträge trotz des Krieges bestehen bleibt und raten unseren Mitgliedern deshalb an, sich nötigenfalls mit den Verlegern und Annoncenagenturen friedlich — schießlich zu vergleichen.

Dieser Weg der freiwilligen Verständigung ist schon deshalb umso eher geboten, als die schweiz. Verlagshäuser den Hoteliers mit aller Rücksicht entgegenkommen. Wir haben z. B. konstatiert, dass in den meisten Zeitungen schon in der zweiten August-Woche die Grosszahl der Hotelinserate mit einem Schlag sistiert wurden; man darf also annehmen, dass die Verleger den Umständen gebührend Rechnung trugen und in eine Unterbrechung der Inserate ohne weiteres eingewilligt haben. Mehr konnte man aber für den Augenblick gerechterweise nicht erwarten! Wenn auch die Annoncen bei der plötzlichen Betriebs-einstellung vieler Hotels absolut keinen Nutzen mehr versprochen, so stund es den Zeitungsverlegern immerhin frei, auf ihrem Recht, resp. dem Auftragschein zu bestehen und mit der Publikation bis zu deren Ablauf zuzufahren. Dass sie es nicht taten, bekundet grösste Rücksichtnahme auf die Interessen der Hotelindustrie und verdient, hier dankbarst hervorgehoben zu werden. In so ersten Zeiten ist es allerdings selbstverständliche Pflicht aller Erwerbskreise, einander nach Möglichkeit in die Hände zu arbeiten, im gegenseitigen Verkehr jede unnötige Härte zu vermeiden und deshalb ist zu hoffen, dass die Hotelier, als der empfindlichst betroffene Erwerbszweig, auch in Zukunft weitgehendes Entgegenkommen finden werde. Ihr Dank wird nach Überwindung der heutigen Schwierigkeiten sicherlich nicht ausbleiben!

Nicht ganz so einfach ist dagegen das Rechtsverhältnis in den Beziehungen mit ausländischen Verlagsfirmen. Viele Tagesblätter und Zeitschriften, mit denen die Hoteliers langfristige Insertionsverträge abgeschlossen, erscheinen seit Wochen nur noch unregelmässig oder sind gänzlich eingegangen. Andere hingegen werden lediglich als Bulletin ausgegeben, wie viele französische Blätter, oder erreichen zufolge der Verkehrseinschränkung ihren gewohnten Leserkreis nicht mehr, sodass die Anzeigen naturgemäss für den Hotelier keinen hohen Wert mehr besitzen. Letzteres trifft namentlich bei vielen englischen Zeitungen zu, die in Frankreich verboten sein sollen, in ganz besonderem Masse aber bei den deutschen Tagesblättern, die nur noch Deutschland-Oesterreich und einige neutrale Staaten erreichen, während sie früher auch in die heute feindlichen Ländern einen beträchtlichen Leserkreis besaßen. Bei der Beurteilung der Frage, ob der Hotelier die mit fremden Verlegern abgeschlossenen Verträge respektieren müsse oder ob dieselben durch den Kriegsausbruch als aufgelöst zu betrachten sind, wird es sich zunächst um die Feststellung handeln, ob dabei schweizerisches oder fremdes Recht massgebend in die Wagschale fällt. Das internationale Recht, das eventuell noch in Betracht kommt, scheint über diese

Materie nicht genügend Auskunft zu geben und ist überdies so strittig, dass die Meinungen selbst gewiegter Kenner sich manchmal diametral gegenüberstehen. Zwar hat, wie wir einem kürzlich erhaltenen Briefe entnehmen, ein angesehener Advokat der Westschweiz, angeblich genauer Kenner des internationalen Rechts, sich dahin geäußert, dass alle Lieferungsverträge mit dem Ausland, und damit auch die Insertionsverträge, mit dem Moment des Kriegsausbruches verfallen seien. Diese Behauptung trifft jedoch, wie wir von anderer autoritärer Seite erfahren, nur im Verkehr der kriegführenden Staaten und deren Angehörigen unter sich zu, nicht aber bei Verträgen mit neutralen Ländern. Ein Schweizer Hotelier wird also mit solcher Motivierung seiner Verpflichtung nie und nimmer ledig, wohl aber wird es sich bei allfälligen Differenzen mit ausländischen Verlagsfirmen darum handeln, ob schweizerisches oder fremdes Recht massgebend ist, und darüber wird in jedem Einzelfalle jenen der Bestellschein oder Insertionsauftrag Auskunft geben.

Haben sich z. B. die beiden Kontrahenten dem Gesetz eines bestimmten Landes unterworfen oder ausdrücklich einen Ort als «Erfüllungsort» näher bezeichnet, so findet das Recht des betreffenden Landes ohne weiteres Anwendung. Erteilt aber der Hotelier einem in der Schweiz domizilierten Annoncenbureau oder einem für fremde Verleger reisenden Agenten einen Auftrag, und unterzeichnet er den Bestellschein an seinem Wohnort, so wird im Streitfalle immer schweizerisches Recht entscheiden, es sei denn, das Domizil des Verlegers sei ausdrücklich als Erfüllungsort anerkannt worden. Ist jedoch der Kontrakt brieflich zustande gekommen, wie es namentlich bei Erneuerung früherer Aufträge der Fall sein dürfte, so gilt bei etwaigem gerichtlichem Austrag einer entstehenden Differenz für jede Partei das Gesetz ihres Domizils. Der Schweizer Hotelier wird demnach, wenn der Verleger das Inserat nicht sachgemäss ausführte, sein gutes Recht im fremden Lande suchen müssen, während umgekehrt der Verleger den Hotelier wegen Erfüllung seiner Zahlungsverpflichtung vor dem schweizerischen Richter zu belangen hätte.

Wir nehmen an, die Reklameaufträge unserer Mitglieder lauten durchwegs derart, dass sie lediglich schweizerischem Recht unterworfen sind. Dies bietet bei den heutigen recht unsicheren Verhältnissen immerhin den grossen Vorteil, dass die Hoteliers im Zweifelsfalle die allfälligen Schritte ihres Vertragsgegners in aller Seelenruhe abwarten können. Ob nun aber der Vertrag so oder anders laute, so gilt doch als Voraussetzung jeder Bezahlung, dass der Verleger zweifelsfrei beweist, dass er seinerseits den Auftrag laut Bestellung ausgeführt. Die wenigsten Zeitungsverleger werden aber heute in der Lage sein, diesen Beweis zu erbringen. Zumal die Mehrzahl der belgischen Blätter, die seit der deutschen Okkupation eingegangen sind, dann auch viele französische Zeitungen, die seit der Verlegung des Regierungssitzes nach Bordeaux nur noch als Flugblätter erscheinen. Aber auch englische, deutsche und österreichische Zeitungen sind in diesen Kriegswochen ihrem gewohnten Leserkreis nicht regelmässig zugezogen worden, die während dieser Zeit publizierten Inserate besitzen also nicht den normalen, vom Hotelier vorausgesetzten Wert, deshalb er berechtigt ist, eine Reduktion seiner Rechnung um den entsprechenden Betrag zu verlangen. Hat er die Gebühr sogar prä-

numerando entrichtet, so kann er selbstredend eine Rückvergütung oder Gutschrift beanspruchen; den Vertrag aber einseitig zu lösen, etwa mit der Begründung, die weitere Publikation der Annonce habe für seinen Betrieb einsteilen kein Interesse, dazu ist er jedoch nicht befugt, denn das Gesetz bietet, wie gesagt, hierzu keine rechtliche Handhabe.

Im übrigen sind wir überzeugt, dass auch die fremden Verleger kein Vergütigen daran haben können, die Schweizer Hoteliers ohne Not zu kränken. Sie werden vielmehr und wo immer es ihnen möglich, berechtigten Forderungen und Wünschen ihrer besten Inserenten Rechnung tragen, damit diese gute Klientele ihnen auch in Zukunft erhalten bleibt. Der Umstand, dass die Auslandspropaganda unserer Mitglieder zu einem guten Teil durch Vermittlung der vertraglich gebundenen Annoncen-Firma Rudolf Mosse erfolgt, trägt ferner in hohem Masse dazu bei, allfällige Reklamationen zu erfolgreichem Ende zu führen. Etwas guter Wille von beiden Seiten dürfte sicherlich auch hier über manche Schwierigkeit hinweghelfen, weshalb wir die Hoteliers auch hinsichtlich ihrer Ansprüche mit fremden Verlegern auf den Weg der freiwilligen Verständigung verweisen möchten.

Zur wirtschaftlichen Lage.
(Eingesandt.)

Im «Bund» ist vor etwa 14 Tagen eine Vernehmlassung des Bern. Vereins für Handel und Industrie erschienen mit der Schlussfolgerung, dass nach Aufhebung des Moratoriums ein Zurückfluten von Kapitalien in die Banken und damit eine Rückkehr zu normalen Verkehrsverhältnissen bewirkt werden könne.
Wir glauben, dass diese Annahme durchaus irrig ist. Die Leute, welche zahlen und nebst dem eine Reserve an Bargeld zu Hause aufbewahren können, werden dies auch nach der Aufhebung des Moratoriums tun und ebenso werden die durch den Krieg zahlungsunfähig gewordenen es bleiben. Es wird also kein Rückströmen von Kapitalien in die Banken stattfinden.
Der gute Gang der Geschäfte hängt übrigens nicht von mehr oder weniger grossen Kassabeständen der Banken ab, sondern von der Kaufkraft der Konsumenten; diese wiederum vom Volkseinkommen, gewöhnlich Verdienst genannt; aber nicht vom Verdienst einzelner Berufsklassen allein, sondern des ganzen Volkes. Die Bezahlung aller Schulden erhöht die Kaufkraft nicht. Das Volkseinkommen besteht in der Hauptsache aus dem Ertrag der Landwirtschaft, der Exportindustrie, des Transitverkehrs, des Fremdenverkehrs, der Zinsen von im Auslande angelegten Kapitalien, der Fischerei, des Bergbaues, der Schifffahrt. Fischerei, Bergbau, Schifffahrt sind für die Schweiz ohne Bedeutung. Beamtengehälter, Inlandindustrie und Inlandhandel etc. schaffen kein Volkseinkommen, sondern sie zehren davon.
Von den hievorigen angeführten Zweigen des Volkseinkommens bleibt durch den Krieg einzig die Landwirtschaft unversehrt. Die Exportindustrie, der Transitverkehr, das Fremden-geschäft sind entweder auf ein Minimum reduziert, oder gänzlich lahmgelegt. Darn liegt die Ursache der Krisis, nicht im Mangel an Geld. Das Geld, oder besser gesagt, das gemünzte Metall, spielt in der Volkswirtschaft gegenüber dem Verdienst nur eine untergeord-

nete Rolle. Es ist nur Tauschmittel und die Zirkulation eines kleinen Bruchteiles davon genügt vollständig. Den Beweis hierfür bietet die Tatsache, dass während der besten Geschäftsperioden in den europäischen Banken beständig 15 bis 20 Milliarden gemünzten Metalles liegen, ohne dass dies den regsten Verkehr im geringsten behindert. Hätte das Geld die Fähigkeit, Verdienst zu erzeugen, so wäre die gegenwärtige Verdrängung leicht zu beheben. Die Banken bräuchten nur mit ihren Metallschätzen herauszurücken und dann — glauben Viele — wäre Allen geholfen. Das ist ein Trugschluss. Das angesammelte Kapital, wovon das Geld nur einen kleinen Teil bildet, verlangt fruchtbringende Verwendung und die ist jetzt selbst geworden.

Der Bundesrat hat das Moratorium nicht verlängert. Das wird die allgemeine Geschäftslage nicht verbessern, wohl aber eine Unzahl unverschuldeter und zweckloser Konkurse zur Folge haben, wenn dies nicht auf andere Weise verhindert wird.

Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

Die wirtschaftliche Krise, welche der europäische Krieg nicht nur der Hotellerie, sondern den meisten Industrien aufwürgt, legt uns den Gedanken nahe, mehr als je auf die Hebung unseres Standes, auf eine gründliche Ausbildung hinzuwirken. Der Krieg wird der schweizerischen Hotellerie grosse Verluste auferlegen. Der Verkehr ist auf ungewisse Zeit lahmgelegt. Wir müssen uns mit dieser Tatsache abfinden. Damit dürfen aber nicht alle Hoffnungen erlöschen. Die Hotellerie wird auch von nun an für unser Land eine Haupterwerbquelle bleiben. Die ehrenvolle Haltung, welche die Schweiz stets bei politischen Verwicklungen zwischen Nachbarstaaten eingenommen, und die sie auch in den gegenwärtigen Wirren mit all ihren Kräften zu bewahren sucht, kann bei den fremden Nationen ihren guten Eindruck nicht verfehlen. Die Schweiz mit ihren Naturschönheiten, ihren Heilquellen, ihrer lebendigen Bergeshut, wird stets ein Hauptanziehungspunkt der Reisenden bleiben. Wir dürfen auch Vertrauen setzen in die reifen Erfahrungen und in die gemeinsamen Bestrebungen des Schweizer Hotelier-Vereins, der Verkehrsvereine, der Schweizer Bundesbahnen und anderer Verkehrsanstalten. Sie alle werden aus der gegenwärtigen Depression neue moralische Kraft schöpfen und unserem Lande seine wirtschaftliche Bedeutung zu erhalten suchen. Nütze auch jeder einzelne die Zeit zu seiner allgemeinen und beruflichen Ausbildung aus. Die grossen politischen Umwälzungen haben immer einen mächtigen Einfluss auf das Geistesleben der Völker ausgeübt. Mögen die aus den gegenwärtigen Kriegen hervorgehenden Ereignisse einen neuen geistigen Aufschwung, eine intensivere Pflege der idealen Güter zur Folge haben, dann wird sich für die finanziellen Verluste ein Gegenwert einstellen.

ERÖFFNUNG DER KURSE

(siehe Inserat).

Am 15. Oktober beginnt der 22. Jahrgang unserer Fachschule. Es werden an diesem Tage folgende Kurse eröffnet:

1. Ein achtmönatiger Fachkurs zur allgemeinen Vorbereitung auf die Hotellerie. Dieser Kurs ist für Jünglinge im Alter von 16 bis 18 Jahren bestimmt, welche im Institut wohnen müssen. Es wird in folgenden Fächern Unterricht erteilt: Französisch, Deutsch, Englisch, Italienisch, Rechnen, Buchhaltung und Kalkulationslehre, Betriebslehre, Warenkunde, Servicelehre, Verkehrsgeographie, Bürgerkunde, Anstandslehre, Schönschreiben, Maschinenschreiben und Stenographie.

2. Ein dreieinhalbmonatiger Kochkurs mit folgendem Programm: Einführung in die Kochkunst und in die Grundregeln der Verpflegung, Menülehre und die damit zusammenhängenden Berechnungen der Selbstkostenpreise und Verkaufspreise, das Garnieren der Platten, Warenkunde und Warenkontrolle, die Einrichtung der modernen Küche und deren Instandhaltung, das Küchenpersonal und seine Arbeitsteilung.

3. Ein sechsmönatiger höherer Fachkurs. Dieser neuingeführte Kurs ist für praktisch erfahrene Hoteliers und höhere Angestellte bestimmt und bezweckt eine gründliche theoretische Ausbildung zur Besetzung einer leitenden Stelle. Altersminimum 22 Jahre.

Unterrichtsfächer: Betriebslehre, Konstruktion und Einrichtung der Hotels, technische Installationen, Rechtslehre mit spezieller Berücksichtigung der Hotellerie, Buchhaltung, Korrespondenz in den vier Sprachen, Warenkunde, Kellerwirtschaft und Weinkunde, Servicelehre, Verkehrsgeographie und Hygiene. Der Unterricht wird nur von technisch und akademisch gebildeten Lehrern erteilt.

Der schweizerische Weinhandel im Jahre 1913.

Der Bericht über Handel und Industrie im Kanton Zürich für das Jahr 1913, herausgegeben von der Zürcher Handelskammer, gibt einen anschaulichen Überblick über den Gang und Stand des Weinhandels im Jahre 1913 im Zusammenhang mit dem Weinimportgeschäft, das infolge der Misserten eine immer grössere Bedeutung gewinnt.

Wir entnehmen jenen Berichte folgende Daten: «Erst ein einträgliches Gewerbe, ist der Weinhandel seit ein paar Jahren des Misswachses und der Depression äusserst schwierig geworden. Die hohen Weinpreise sind von nachteiliger Wirkung auf den Konsum. Die Kapitalanlage für ein leistungsfähiges Weingelände ist heutzutage sehr beträchtlich und bei dem teuren Geldmarkt wenig lukrativ. Zwar machte sich auf dem Geldmarkt eine leichtere Entspannung bemerkbar; doch ist sie noch nicht gross genug, um dem Weinhandel billiges Geld zu verschaffen. Die Zeiten sind schlecht, das ist die allgemeine Klage. Und in der Tat brachte das Jahr 1913 des Schlimmen übergenug. Bankkatastrophen, Frost- und Wasserschaden, Seuchen und Verdienstlosigkeit lösten einander ab. Die Reben wurden durch Frühjahrsfröste stark mitgenommen, die Blüte verregnet und die wenigen noch vorhandenen Trauben fielen den überhandnehmenden pflanzlichen und tierischen Schädlingen zum Opfer. Die für die Branche so überaus wichtige Sommersaison wurde verregnet. Mit einem Worte, ein Missjahr, wie kaum ein zweites in der Weinchronik zu verzeichnen ist. Dazu kam noch im Herbst die in weitem Umkreise grassierende Viehsuche, welche das Wirtgewerbe vielerorts total lahmlegte. Dass unter solchen Umständen die Einbringung der Ausstände schwer wird und dass Verluste eintreten, ist kaum anders zu erwarten.

Die Schweiz führte im Jahre 1913 1,651,078 Hektoliter Wein im Werte von 48,8 Millionen Franken ein (1912: 1,444,525 Hektoliter im Werte von 45,8 Millionen Fr.). Der Mehrimport von 206,553 Hektoliter war bedingt durch die aussergewöhnliche geringe inländische Obst- und Weinernte. Von den wichtigsten Weinproduzenten lieferten 1913 nach der Schweiz: Spanien 751,682 Hektoliter, Italien 572,008, Frankreich 143,439, Algier 7,194, Griechenland 92,940, Oesterreich-Ung. 71,387, Deutschland 5,723, Vereinigte Staaten 3,207 Hektoliter.

Aus Spanien bezog die Schweiz im Jahre 1913 rund 119,000 Hektoliter weniger als im Vorjahre. Dieser Ausfall ist in der Hauptsache den veränderten Marktverhältnissen des zweiten Halbjahres zuzuschreiben. Die 1912er Ernte war quantitativ und qualitativ gut und die Preise waren gegenüber den italienischen und französischen mässig. Der schweizerische Import konnte sich daher relativ vorteilhaft in Spanien decken. Das Geschäft wickelte sich denn auch bis zu Beginn der neuen Ernte glatt ab. Diese versprach in der Gesamtheit reich auszufallen. Die Provinzen Gerona, Barcelona und Tarragona ernteten eine gute. Mittelerte, Vinaroz, Benicarlo und Sagunto litten unter der Trockenheit, ebenso die Provinzen Alicante und Malaga, während Utiel und die Mancha einen vollen Herbst hatten. Mittel bis gut waren auch die Provinzen Aragon, Castilien, wo die Neupflanzungen der letzten Jahre jedes Jahr grösseren Ertrag liefern. Der Ostküste entlang breitete sich die Phylloxera, durch die Trockenheit begünstigt, immer mehr aus und hat stellenweise das Produkt auf ein Minimum reduziert. Wenn auch jedes Jahr neue Anpflanzungen mit amerikanischen Reben gemacht werden, so wird doch auch manches Stück Boden andern Kulturen gewidmet. Oeftere Regengüsse während der Lese bewirkten im allgemeinen einen erheblichen Alkoholausfall gegenüber dem Vorjahre und eine grosse Verschiedenheit in den Qualitäten. Neben erstklassigen Produkten, die bei gutem Wetter geerntet wurden, gab es eine Menge verregener Ware, die nur von der Brennerei verwendet werden kann. Trotzdem waren die Preise recht hoch. Nachdem der Bestand an Altweinen im Laufe des Sommers auf ein Minimum zurückgegangen war, setzte für das neue Produkt seitens Frankreichs, das sich einem starken Ausfall gegenüberah, eine so stürmische Nachfrage ein, dass die Bauern jeden Tag ihre Ansprüche erhöhten und auch der Handel vielfach glaubte, nicht genug Ware bekommen zu können. Der Export nach Frankreich nahm denn auch ganz gewaltige Proportionen an, bis die Forderungen der Käufer schliesslich zu hoch wurden und die ersten Einkäufe in Italien zustande kamen, die später zum Schaden von Spanien fortgesetzt wurden. Im ganzen bezog Frankreich 1913 2,085,779 Hektoliter gegenüber 931,253 Hektoliter im Jahre 1912. Die Schweiz verhielt sich diesem Treiben gegenüber äusserst zurückhaltend und kaufte nur das Dringende, das heisst nur diejenigen Qualitäten, an die sie seit Jahren gewöhnt war und die Italien nicht vorteilhaft ersetzen konnte. Das übrige Geschäft wurde zu billigen Preisen von Italien gemacht, das während der letzten Jahre fast ganz aus dem Markte gekommen war.

In Italien hielten, wie im Jahre 1912, die hohen Preise den Handel während der ersten Hälfte 1913 darnieder. Der kalte Winter 1912 und die ausgiebigen Regengüsse des Frühlings 1913 waren den Rebkulturen von grossem Nutzen und in allen Teilen Italiens rühmte man im Spätfrühling den prächtigen Stand der Reben; die gefürchteten Fröste blieben aus, und Peronospora existierte zuzusagen nirgends, eine quantitative und qualitative gute Ernte stand in Sicht. Die Ernte begann mit vernünftigen Preisen, und der Export der Moste aus der Romagna, der Emilia und dem Piemont, setzten mit einer schon lange nicht mehr gesehenen Lebhaftigkeit ein. Während das Piemont gute und angenehme Qualität aufwies, waren die Weine der Emilia und Romagna etwas gering an Alkohol und ziemlich sauer, aber reintonig und deshalb sehr ge-

sucht. An dem starken Export beteiligten sich auch entsprechend der Süden, Apulien und Neapel; in Sansevero, dessen Reben prächtig entwickelte der Ernte warteten, machte sich bald eine lebhaft Nachfrage geltend, und die Bauern, vom letzten Jahre an hohe Preise gewöhnt, waren anfangs hartnäckig und verlangten unisono 15 Lire für den Doppelzentner Trauben. Das ruhige Verhalten der Käufer brachte den Preis auf 12 Lire, mit dem die Ernte begann und der mit kleinen Variationen bis zu Ende der Ernte der Platzpreis war. Rottrauben kosteten 1 bis 2 Lire mehr. Die Qualitäten waren ausgezeichnet, speziell diejenigen der höheren Lagen und jüngeren Reben. Während der Ernte wurden alle Tage 10 bis 15 Reservoirs Most nach der Schweiz verladen. Barletta und Brindisi wiesen gute Qualitäten auf; die Moste gingen meistens nach der Lombardei und der Toscana. Von der Schweiz wurden die Coupierweine fast nicht verlangt; man interessierte sich mehr für die Apenner Hügellweine von 10—12 Grad, in welchen auch bedeutende Posten, schon im Herbst lieferbar, als helle Weine kontrahiert wurden. Die Campagna hatte eine volle Ernte und sehr schöne Qualitäten; die Preise variierten je nach Qualität zwischen 12 und 15 Lire und blieben auch so. Der Hauptkäufer war ausser dem Piemont dieses Jahr Frankreich, welches bedeutende Quantitäten bezog; die Schweiz kaufte auch ordentlich, doch nicht so viel wie andere Jahre. Die Gesamtproduktion wird auf 52 Millionen Hektoliter geschätzt (1912: 44 Millionen Liter). Mit der stetigen Zunahme der Bevölkerung wird Italien in absehbarer Zeit seine Ernte selber konsumieren. Dies ist um wahrscheinlicher, als die Phylloxera die Erträge stark zu verringern droht. Erst in letzter Zeit hat man die Gewissheit erlangt, dass das Insekt schon überall eingedrungen ist; ganze Rebkulturen sind ruiniert und viel gesund geglaubte angegriffen. Man bekämpft zwar das Uebel mit allen Mitteln, durch Neuanpflanzung amerikanischer Reben und Desinfektion des Bodens. Es ist jedoch die Aussicht vorhanden, dass die Weinrenten Italiens für eine Reihe von Jahren quantitativ immer geringer ausfallen.

Frankreich hatte infolge ausgedehnter Frühjahrsfröste und mässiger Witterung während des Sommers eine stark reduzierte Ernte. Sie wird auf 44 Millionen Hektoliter geschätzt gegenüber 59 Millionen Hektoliter im Jahre 1912. Algier erntete 7,4 Millionen Hektoliter gegenüber 6,5 Millionen im Jahre 1912. Die Preise erfuhr, durch eine unverünftige Spekulation getrieben, die von den Bauern mit zweckdienlichen Alarm- und Tendenznachrichten gern unterstützt wurde, eine recht starke Erhöhung. Ende November und Dezember 1913 notierten in Béziers achtgrädige Weine Fr. 31 bis 33, zehn- bis zwölfgrädige Weine Fr. 35 bis 38, beim Bauer entgegengenommen und ohne jegliche Spesen. Die Folge dieser Preispolitik der Winzer und Spekulanten war, dass der konsumierende Norden sich auf den Import aus Spanien und Italien warf und damit auch jene Märkte stark beeinflusste. Diese Abschwenkung vom eigenen Produktionsgebiet hatte zur Folge, dass schon Ende Dezember der Ernteausfall durch vermehrten Import ausgeglichen war. Es wurde auch vielerorts nicht in Rechnung gezogen, dass die Produktion von Cidre im Jahre 1913 30 Millionen Hektoliter betrug, gegenüber bloss 18 Millionen im Vorjahre und somit für genügendes Hausgetränk gesorgt war. Die Schweiz verhielt sich äusserst zurückhaltend. Sie bezog im ganzen Jahre bloss 143,439 Hektoliter gegenüber 230,000 Hektoliter im Vorjahr.

Aus Oesterreich wurden insgesamt 71,387 Hektoliter importiert, wovon das meiste aus dem Tirol, dessen Hauptabsatzgebiet die deutsche Schweiz ist. Ungarn litt unter den Frühjahrsfrösten. Dagegen war die Ernte Dalmatiens quantitativ und qualitativ gut; die hohen Preise verhinderten aber ein grösseres Geschäft.

Anleitung zur Verwertung der diesjährigen Obsterrträge als Nahrungsmittel.

(Mitgeteilt von der Schweizer Versuchsanstalt in Wädenswil.)

Bei der gegenwärtigen Lage erscheint es durchaus geboten, mit den als Nahrungsmitteln geeigneten Obstfrüchten gut hauszuhalten und dieselben soweit als möglich als Frischobst oder als Konserven für die Ernährung unserer Bevölkerung zur Verfügung zu stellen.

Die haltbaren Sorten, selbst die grossen festfleischigen Mostäpfel, sind im Herbst einzulagern und in Kellern frisch aufzubewahren. Namentlich wird es auch eine Aufgabe der Obstverwertungs- und Mostereigenossenschaften sein, im Herbst alle verfügbare Lageräume zu diesem Zwecke zu benutzen, um so einen möglichst grossen Teil des haltbaren Obstes zu Zwecken der Ernährung zu erhalten. In Städten und grossen Orten könnten die Behörden die Konsum- und Lebensmittelvereine veranlassen, möglichst grosse Obst- und Obstverwertungsanstalten in den Lokalen einzukellern. Ein Hauptaugenmerk ist aber jetzt schon auf alle diejenigen Obstfrüchte zu richten, die im August und September zu reifen beginnen, aber gewöhnlich nicht zur Mostbereitung verwendet werden. Gerade diesem frühen Herbstobst, wie dem Fallobste wird sonst keine grosse Beachtung geschenkt, trotzdem sich dasselbe sehr gut eignet zur Herstellung von Konserven aller Art, die

in Zeiten des Mangels als wohlbekömmliche Nahrungsmittel konsumiert werden können.

Vor allem ist das Dörren von Birnen, Äpfeln und Zwetschen zu empfehlen. Hierzu können sowohl gewöhnliche Brotbacköfen in Privathäusern und Bäckereien verwendet werden, wie auch besondere Dörrapparate. Wo solche fehlen, ist eine gemeinsame Anschaffung anzuraten. Die Birnen werden am zweckmässigsten erst geschwellig (in Wasser oder Dampf weich gekocht), dann, nachdem der Kelch ausgeschritten, ganz oder halbiert gedörrt. Äpfel werden nicht vorgekocht, es ist aber vorteilhaft, dieselben in dünne Schmitze geschnitten zu dörren. Bei Zwetschen wird die Dörrzeit ganz erheblich verkürzt, wenn sie aufgedrückt und nach Entfernung der Steine offen getrocknet werden.

In zweiter Linie sollen Obstmuse und Obstpasten bereitet werden. Hierfür eignen sich die wenig haltbaren Obstsorten, sowie das Windfallobst ganz vortrefflich.

Das gewaschene Obst wird zerschnitten, in etwas Wasser oder, wenn möglich, in Wasserdampf weich gekocht und nachher durch ein Sieb getrieben. Das durchgetriebene Obstmark wird mit Zucker versüsst (je nach Gehalt des verwendeten Obstes pro 1 Kg. Mark 350 bis 750 Gramm Zucker) und so lange gekocht, bis eine herausgenommene erkaltete Probe festbreitige Konsistenz annimmt. Sollte die Beschaffung von Zucker nicht möglich sein, so kann das Eindunsten auch ohne solchen erfolgen, in diesem Falle am besten zu Pasten. Die Obstmuse lassen sich in geschwefelten Töpfen und Gläsern aufbewahren; sobald das eingefüllte Mus in Gefässe erkaltet ist, wird ein rund geschnittenes, in Alkohol getränktes Papier aufgelegt und der Rand mit etwas Staubzucker bestreut. Dann verbindet man das Gefäss mit Pergamentpapier.

Zur Herstellung von Pasten wird das Obstmuse so lange gekocht, bis sich die Masse von den Wandungen des Kochgefässes löst und beim Erkalten zu einer festen Masse erstarrt. Die Obstpasten kann man offen in Kübeln, Schalen etc., oder aber einfach in Pergamentpapier eingewickelt aufbewahren. Durch Aufkochen mit Wasser lässt sich aus den Pasten rasch ein angenehm schmeckendes Obstmuse herstellen.

Das Vorstehende bezieht sich in erster Linie auf die Verwertung des Obstes für den Hausbedarf. Wir denken, demnächst in dieser Angelegenheit weitere Anleitungen zu geben, namentlich auch über das genossenschaftliche Vorgehen zur Verarbeitung grosser Obstmengen zu Dauerprodukten, die in Verkehr gebracht und auch zur Besorgung der Armee benutzt werden können.

Schriftliche Auskunft über Verarbeitung von Obst zu Konserven aller Art erteilt unentgeltlich die Schweizer Versuchsanstalt in Wädenswil.



Kleine Chronik.

Seelberg. Ueber die A.-G. Grand Hotel und Kurabstimmung Seelberg ist der Konkurs verhängt worden. Das Aktienkapital beträgt Fr. 410,000.

Luzern. Die Generalversammlung der Schweiz. Aktiengesellschaft für Hotelunternehmungen in Luzern genehmigte die Jahresrechnung für 1913/14, sowie den Antrag des Verwaltungsrates, vom Reingehalt der eine Dividende von 10 Prozent erlaubt hätte mit Rücksicht auf die durch die gegenwärtige europäische Lage geschaffenen Verhältnisse vorläufig nur 3 Prozent auszusetzen, es dem Verwaltungsrat überlassend, später eine weitere Verteilung von 3 Prozent vorzunehmen oder den Betrag von Fr. 250,000 zur Aufrechterhaltung der Reserve zu verwenden. Die Auszahlung der beschlossenen Dividende von 3 Prozent erfolgt vom 1. Oktober an bei den üblichen Zahlstellen. Im Austritt befinden sich die Verwaltungsräte Herren Comm. E. Maraini, Prinz von Pamphily und A. G. Brand; sie werden wie die bisherigen Revisoren und Supplementen für eine neue Amtsdauer bestätigt.

Zuckereinfuhr. Die Suisse libérale erfährt aus guter Quelle, dass im Lauf der letzten Wochen eine sehr spürbare Besserung in den Verhältnissen der Zuckerversorgung der Schweiz eingetreten ist. Noch vor 14 Tagen herrschte die grösste Unsicherheit über die Frage, ob Deutschland aus Zucker liefern werde, und man erhielt von jenseits des Rheins gar keine günstigen Berichte über diesen Punkt. Aber neulich telegraphierte die Fabrik Frankenthal den schweizerischen Grosshändlern, die zu ihren Abnehmern gehören, sie möchten ihre Speditionssordres einenden, da sie vom deutschen Reichamt des Innern die Ermächtigung erhalten habe, alle vor dem Krieg von schweizerischen Händlern gekauften Quantitäten zu liefern. Auch treffen neuerdings die österreichischen Sendungen nach und nach wieder ein, und die Fabriken dieses Landes setzen die Produktion zahlreicher Wagenladungen bevorstehend. Wenn sich also auch über die Marken und die Sorten noch nichts sagen lässt, so haben wir doch in der Schweiz jetzt nicht bloss die Hoffnung, sondern die Gewissheit, dass wir den für unser Land notwendigen Zucker erhalten werden, und der Preisanstieg, der so rasch eingebrach war, wird aus diesem Grund bald wieder einen deutlichen Rückschlag erfahren.

Vom Geschäftsverkehr. Man schreibt uns: Es klingt beinahe etwas paradox, jetzt vom Geschäftsverkehr zu reden, wo Handel und Gewerbe durch die Kriegswirren so stark ins Stocken geraten sind. Und doch wird man, gerade in unsern neutralen Lande, wie der Schweiz, mit allen Mitteln darnach streben müssen, den Geschäftsverkehr wieder in normale Bahnen zu lenken und darnach trachten, die wirtschaftlichen Wunden, die der Krieg indirekt auch bei uns schlägt, nach Möglichkeit zu mildern. Viel ist durch die allgemeine Kopflosgigkeit und Kopfhängerei gefehlt worden, die bei uns bald nach Ausbruch der Feindseligkeiten Platz gegriffen haben. Nach zuverlässigen Meldungen, die dem Schreiberenden aus einer grossen Stadt Deutschlands zugegangen sind, scheint das Geschäft im deutschen Reiche bereits wieder etwas anzuziehen, auch ist der Geldverkehr wieder flüssiger geworden. Die Verkehrsverhältnisse zum neutralen Ausland sind beinahe wieder normale. Der Frachtkosten- und Postpaketverkehr ist fast unbeschränkt angenommen und der Geldverkehr wickelt sich glatt ab. Das sind alles Erscheinungen, die auch bei uns in weitesten Kreisen Beachtung verdienen.

Aufhebung des allgemeinen Rechtsstillstandes:

(1428)

Beratung und Durchführung von Stundungen :: Sanierungen :: Liquidationen.

Telephon No. 5008. Allgemeine Treuhand- und Revisions-Gesellschaft, Basel. Gerbergasse No. 30.

Lieferanten von Getränken

Bierbrauerei FALKEN Schaffhausen.

Wir empfehlen unsere, nach Münchner- und Pilsner-Art gebrauten dunklen und hellen Biere in Flasern und in Flaschen.

J. JAUCH, Weinhandlung ALTDORF (Uri).

Spezialhaus für ff. Piemontese-Tafelweine, Asil, Brachetto, Nebiolo, Chianti.

Eberhard & Cie.

Weinhandlung, Neuenstadt empfehlen ihre Spezialitäten in prima Neuenburger (Cave de l'Hôpital Pourtales) und Wandflinderweine, sowie alle französischen Rotweine. 203 Bern 1914: Goldene Medaille.

LENDI & Cie.

St. Gallen und Chur. Feinste Veltliner Weine alte Sassella

fl. Rutishauser & Co

A.-G. Scherzingen

Spezialitäten in Otschweizer- und Tirolerweinen aus bevorzugten Lagen

ff. Flaschenweine

NOBLESSE

der beste Wermouth-Wein. Cibravagna & Co., Turin und Genf.

Weinhandlung Bruckner & Cie

Nachfolger v. Jacques Z'berg. Gebründet 1848. Basel, Güterstrasse 206 Lager in couranten und feinen Weinen, Liqueurs und Essig.

Engadiner IVA Liqueure

Original von S. Bernhard, Samaten (Engadin). Gebründet 1860. Anerkannt feinste Tafelliqueure.

Gebrüder Fehr Schaffhausen.

Goldene Medaille der Landesausstellung Bern für die Flaschenweine der eigenen Rebberge im Fischerhäuserberg und der Rheinhalde. (310)

Franz Müller & Cie.

Weinhandlung, Schaffhausen empfehlen Schaffhauser- und fremde Weine in nur prime Qualitäten. Spez.: Herrenberger Eigengewächs.

V. Haller Söhne BASEL

empfehlen Wandflinder-, Willmar-, Mergrübler-, Eisässer- etc. Weine.

R. Frey, Schaffhausen

offert ff. Otschweizer- und Tirolerweine. Eigengewächs: Rheinhalder und Hältauer.

M. Christoffel, Chur

la. Veltliner Weine Diplom I. Klasse, Gold. Medaille 1913

Porzellanfabrik Fraureuth A.G. Gegr. 1865

Spezialitäten: Hotel-Geschirre, Tafel- und Kaffee-Service. Liefer. d. grösst. Werften u. Schiffsahrts-Ges. d. Welt. (1087)

Kaffee und Tee-

Einkäufe erfordern die besondere Aufmerksamkeit des Hoteliers. :: ::

Erste Marken

bezieht man anerkanntermassen von mir, wofür zahlreiche Anerkennungen von Hoteliers und Privaten vorliegen.

Ohne Zwischenhandel erhalte ich diese von den eigenen Plantagen meiner Familie aus den Shevoroy-Hills, Madras Presidency (Engl.-Ostind.)

daher vorteilhaftester Bezug.

Jeder Hotelier der bei mir kauft, profitiert in doppelter Beziehung: Er spart Geld und befriedigt seine Gäste!

L. E. Brunner-Short Küsnacht-Zürich.

En gros Eigene Rösterei. En détail (1294)

Daily Mail

CONTINENTAL EDITION Gives all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent. Head Office: 36, Rue du Sentier, PARIS. (688)

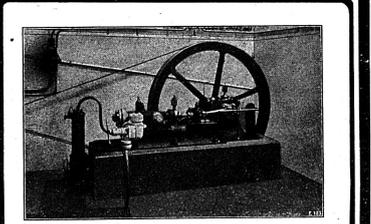
Junger Direktor

sehr gut präsentierend, energisch und tüchtig, gegenwärtig in Stellung in bestbekanntem Saisonsgeschäft, sucht Jahresstelle in Hotel I. Ranges, In- oder Ausland. Prima Referenzen. Bescheidene Ansprüche. Spätere Beteiligung oder Uebernahme nicht ausgeschlossen. — Offerten erbeten unter G 4764 an Haasenstein & Vogler, Zürich. (1419)

Société Suisse de Distributeurs automatiques de papiers à VEVEY

Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute qualité, très solide et de grand format. Par l'emploi de ces appareils, on évite le gaspillage et l'humidité du papier, auquel on conserve toute sa propreté. (1390) Papiers hygiéniques de 60 Serviettes, recommandés aux militaires, touristes, etc. La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

ESCHER WYSS & Co Zürich & Ravensburg



Eis-, Kühl- und Gefrieranlagen

Spezialarzt

für innere, besonders Magen-, Darm- und Stoffwechsel-Krankheiten, Leiter u. Besitzer eines Sanatoriums (lang-jährige Erfahrung in diätetischer Küche), mit wissenschaftlichem Namen und erstklassigen Beziehungen in Deutschland, sucht für den Winter

PRAXIS in erstklassigem Kurort. Verbindung erwünscht mit ersten Hotels, besonders St. Moritz, Pontresina oder Montreux. Offerten unter Z. Z. 5825 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (1408) Mg.

Erklärung.

- Wir erklären hiemit:
1. dass wir die vorübergehend notwendig gewesene Barbezahlungsbedingung schon seit dem 24. August wieder aufgehoben haben und seither zu gewohnten Konditionen liefern;
 2. dass wir nie an eine kriegführende Grossmacht Offerten gestellt oder Lieferungen gemacht haben.

Seon, den 12. September 1914. (1423)

Conservenfabrik Seethal A.-G., Seon (Aargau)

Schweiz. Landesausstellung Bern: Grosser Ausstellungspreis (Höchste Auszeichnung)

PROPPA

Es ist ein kleines Quantum Würfelzucker eingegangen. Da es nicht möglich ist, den Zucker jetzt in der üblichen hygienischen Verpackung zu liefern, so steht er den bisherigen Abnehmern von PROPPA Zucker, solange Vorrat reicht, unverpackt zur Verfügung. Es ist die gleiche Qualität wie der hygienisch verpackte Zucker, enthält in Kisten von 50 kg. (Fabrikpackung) gegen Nachnahme. (1431) Max Dalang, Zürich Culmannstrasse 33.

PROPPA

25 Preis-Medallien!

Underberg Boonekamp
Semper idem
Anerkannt bester Bitterlikör der Welt.
Fabrikation altänges streng gewahrtes Geheimnis der Firma:
H. UNDERBERG-ALBRECHT
Hoflieferant Sr. Maj. d. Deutschen Kaisers, Königs v. Preußen. Kammerlieferant Sr. Maj. d. Kaisers v. Oesterreich, Königs v. Ungarn, etc.
RHEINBERG (Rheinland)
Gegr. 1846.
Man verlange in Delikate-Geschäften, Restaurants, Cafés etc. ausdrücklich:
Underberg-Boonekamp.
Generalvertreter für die Schweiz: FRITZ SIMON, BERN, Effingerstrasse 69.

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

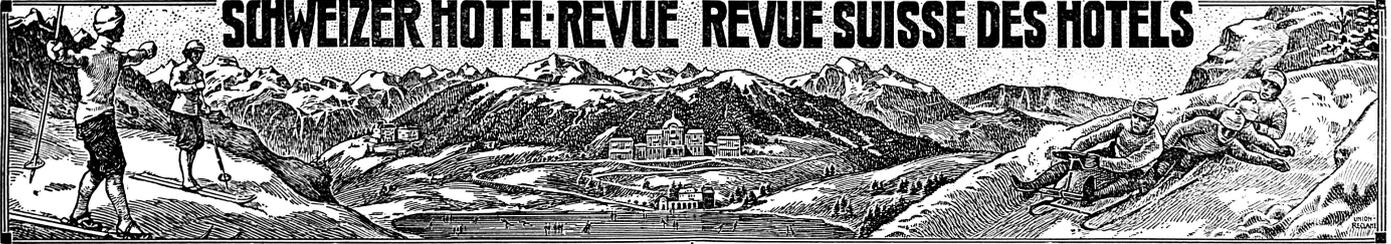
OLD ORKNEY
Real Liqueur Whisky
STROMNESS DISTILLERY ORKNEY SCOTLAND
DORNER & Co. BASEL.
Monopol für die Schweiz: (Zug. B. 224)

Hotel-Wäschereien in jeder Grösse und Betriebsart.
Neuzettliche Ausführung
Hohe Ersparnisse
Billige Anschaffung. (918)
Maschinenfabrik A. Michaelis, München H. 25.
Filialbureau für die Schweiz:
Ingenieur L. Guertler, Bern
Florastrasse No. 20.

Act.-Ges. der **Ofenfabrik** Sursee.
Wir bitten um Beachtung unserer Fabrikate an der Landesausstellung in Bern.
Ein Hotelherd von uns ist im Hauptrestaurant Studerstein in der Landesausstellung in Betrieb. (786)

A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen.
Telephon No. 10 - Telegr.: Stuhlfabrik Horgen
Erzeugnisse:
Möbiliar in gesigtem sowie in massiv gebogenem Holz (sog. Wienermöbel) für Innenräume, Restaurants, Cafés, Conditoreien, Vestibules, Gärten, Speiseställe, Theater, Konzertsäle, u. Kinematographen. (761)
Grösste Leistungsfähigkeit. Konkurrenzpreise. Feinste Referenzen zu Diensten.
Lieferantin des Möbiliars für Speisesaal und Restaurant des „Hospes 1914“.

SCHWEIZERHOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



Caisse fédérale de prêts.

La création d'une caisse fédérale de prêts est une des mesures les plus sages qu'aura prise notre Gouvernement pendant l'époque troublée que nous traversons. Pour beaucoup de commerçants et d'industriels, c'est une planche de salut posée au travers de l'abîme de la banqueroute. Cette création va permettre à tous, dans une mesure malheureusement encore trop restreinte, de faire face à leurs engagements. Elle redonnera un peu de mouvement à notre vie économique presque tarie dans sa source par le manque absolu de crédit et l'impossibilité de négocier des valeurs quelconques. Le commerce reprendra dès que le public aura l'assurance — qui lui manquait jusqu'ici — de pouvoir disposer de son avoir en banque. La plupart des fabriques se ravivront, quoique probablement avec un personnel restreint. Les petits rentiers sortiront de leurs cachettes les louis d'or mis en réserve. Les âmes bonnes et les bonnes âmes qui sagement avaient mis leur personnel devant ce cruel dilemme: partir ou travailler sans être payé, retourneront aux antiques et sains principes qui commandent de ne jamais profiter de son prochain d'une manière trop créante, crainte de révolte. Le peuple pourra faire quelques petits achats pour l'hiver et les braves soldats là-bas sur la frontière en profiteront les tout premiers. Ils n'auront en tout cas plus le souci de devoir sans cesse songer combien l'argent péniblement économisé est dur à retrouver en temps de guerre. On peut le dire sans craindre d'être démenti: le Conseil fédéral, par sa décision de créer une caisse nationale de prêts, a presque doublé la valeur de l'armée suisse. En effet, le fait de voir la Confédération prêter si généreusement sa bourse à chacun, redonne à tous de la confiance. On est plein d'espoir maintenant de revoir intacts un jour ou l'autre, après la guerre, les petites économies. Et cette pensée fait toujours plaisir; elle double le courage.

Le Conseil fédéral a donc décidé, en date du 9 septembre courant, de tâcher de ranimer un peu notre peuple en lui avançant des fonds, contre garantie bien entendue.

Voici le texte de son arrêté qui ne manquera pas d'intéresser au plus haut degré nos honorables lecteurs:

Caisse de prêts de la Confédération suisse.

En date du 9 septembre crt., le Conseil fédéral a pris l'arrêté suivant:

Art. 1. La Confédération institue sous le nom de Caisse de prêts de la Confédération suisse — Darlehenskasse der Schweizerischen Eidgenossenschaft — Cassa di prestiti della Confederazione Svizzera — un établissement de crédit destiné à accorder des prêts sur gage aux personnes et aux raisons de commerce domiciliées en Suisse.

La Caisse de prêts de la Confédération suisse a une personnalité juridique propre.

Art. 2. La Caisse de prêts de la Confédération suisse a son siège au domicile de la direction générale de la Banque nationale suisse à Zurich et elle établit des comptoirs à toutes les succursales de la Banque nationale suisse.

Art. 3. La Confédération suisse est tenue de tous les engagements de la Caisse de prêts.

Art. 4. La Caisse de prêts est autorisée à se procurer les capitaux d'exploitation nécessaires par l'émission de bons de la Caisse de prêts.

Ces bons sont de fr. 25.— et ils ont cours légal. En conséquence, tout paiement fait au moyen de ces bons a force libératoire dans le pays.

La Caisse de prêts de la Confédération suisse et la Confédération elle-même sont dispensées jusqu'à nouvel avis de rembourser les bons de la Caisse de prêts en monnaie métallique ou en billets de banque.

Les bons de la Caisse de prêts sont, comme couverture des billets de banque, assimilés aux lettres de change, chèques, obligations et bons du trésor, au sens de l'article 20 de la loi fédérale sur la Banque nationale suisse, modifiée par la loi fédérale du 24 juin 1911.

Le Conseil fédéral fixe chaque fois, sur la proposition de la direction générale de la Banque nationale suisse, le montant maximum de l'émission.

La circulation totale des bons de la Caisse de prêts ne peut, en tant qu'elle n'est pas couverte par une encaisse, dépasser la somme des créances sur gage de la Caisse de prêts.

Art. 5. Les bons de la Caisse de prêts portent la signature du chef du Département fédéral des finances et du directeur du service fédéral de caisse et de comptabilité. Ce dernier signe pour la Caisse d'Etat fédérale.

La confection, le retrait et la destruction des bons ont lieu sous le contrôle du Département fédéral des finances et de la Confédération suisse. La confection et la falsification de bons de la Caisse de prêts sont punies conformément aux dispositions pénales des articles 66 à 74 de la loi fédérale du 6 octobre 1905 sur la Banque nationale suisse.

Art. 6. La Caisse consent des prêts contre billets de change d'échéance garantis par nantissement des valeurs suivantes: a) Obligations de la Confédération, des chemins de fer fédéraux, des chemins de fer nationaux, des cantons et communes suisses, jusqu'à concurrence de 80% du cours du jour.

b) Obligations et lettres de gage de banques suisses, de chemins de fer et d'entreprises industrielles, en tant qu'elles sont publiquement cotées, jusqu'à concurrence de 70% du cours du jour.

c) Obligations de caisse et carnets d'épargne de banques suisses et de caisses d'épargne jusqu'à concurrence de 70% du montant nominal.

d) Cédulas hypothécaires, lettres de rente et créances hypothécaires en tant qu'elles offrent toute sûreté, jusqu'à concurrence de 60% du capital.

e) Actions cotées publiquement en Suisse, jusqu'à concurrence de 50% du cours du jour, en aucun cas pour un chiffre plus élevé que le montant nominal.

f) Obligations publiquement cotées d'Etats étrangers, de communes, de chemins de fer et d'entreprises industrielles solides jusqu'à concurrence de 50% du cours du jour.

g) Matières premières et produits bruts, qui ne sont pas susceptibles d'altération, jusqu'à concurrence de 50% de la valeur courante déterminée par une évaluation faite avec soin; les matières premières et produits bruts sujets à de grandes fluctuations de prix ne sont acceptés en nantissement que si une tierce personne ou raison de commerce se porte solidairement garante du prêt.

Lorsqu'aucun cours n'est noté pour les valeurs offertes en nantissement, le cours du jour est fixé suivant des instructions uniformes de l'administration centrale de la Caisse de prêts.

C'est à l'administration de la Caisse de prêts qu'il appartient de prononcer sur l'acceptation des valeurs offertes en nantissement; elle n'est pas tenue d'indiquer les motifs de refus.

Art. 7. Les titres doivent être remis à la Caisse de prêts accompagnés d'un acte spécial de nantissement en blanc. Les titres nominatifs d'une cession en blanc de l'emprunteur.

Les matières premières et les produits bruts ne sont acceptés en nantissement que s'ils sont déposés dans un entrepôt public ou si le transfert de possession a eu lieu d'une manière non équivoque.

Art. 8. Les valeurs remises en nantissement sont garanties à la Caisse de prêts le remboursement du capital prêté, ainsi que le paiement des intérêts et des frais.

Si la Caisse de prêts estime que la valeur des gages est tombée au-dessous du montant exigé pour le prêt, le débiteur est tenu, sur invitation préalable par lettre chargée, ou d'augmenter la garantie ou de rembourser une somme correspondante.

Si le débiteur ne donne pas suite à cette invitation, ou s'il est en retard dans le remboursement du prêt, la caisse est autorisée, après avertissement préalable, à vendre, à déclarer la créance échue, à réaliser les gages de la manière qu'elle juge convenable et à se couvrir avec le produit de la vente.

Même lorsque le débiteur est déclaré en faillite, la Caisse de prêts est autorisée à procéder à la vente des marchandises en gage conformément à la disposition de l'alinéa précédent.

La Caisse de prêts ne peut acquérir elle-même le gage que dans une mise au enchères publique.

Art. 9. Le taux de l'intérêt pour les prêts consentis doit être, dans la règle, le même que le taux de l'intérêt des avances sur nantissement de la Banque nationale suisse et il doit être publié chaque fois.

Art. 10. La direction générale de la Banque nationale suisse dirige et administre la Caisse de prêts avec le concours des directions locales de ses succursales.

La direction de la Banque nationale suisse est chargée de la direction générale et de l'administration centrale de la Caisse de prêts.

Pour les comptoirs de la Caisse de prêts, il est formé des comités spéciaux, composés chacun d'un membre de la direction locale de la Banque nationale suisse comme président et de trois à cinq membres nommés par le Conseil fédéral sur proposition faite par la direction générale de la Banque nationale et qui ne lie pas le Conseil fédéral.

La Caisse de prêts est obligée par la signature collective des membres de la direction et du secrétaire général de la Banque nationale suisse qui signent à deux au nom de la Caisse de prêts de la Confédération suisse.

La direction générale désignera les autres fonctionnaires qui sont autorisés à signer collectivement au nom de la Caisse de prêts.

Art. 11. Les affaires et valeurs de la Caisse de prêts de la Confédération suisse doivent être séparées de celles de la Banque nationale suisse.

Art. 12. Les comités prononcent sur les demandes de prêts formulées par une seule personne ou maison et ne dépassant pas fr. 50,000.

Le président a dans chaque cas particulier le droit de veto contre les décisions prises; dans ce cas, comme dans celui d'autres divergences d'opinion entre le comité et le président, c'est l'administration centrale qui décide en dernière instance.

Les demandes de prêts qui dépassent le montant de fr. 50,000 doivent être soumises à la décision de l'administration centrale avec le préavis du comité.

Art. 13. Tous les bénéfices réalisés par la Caisse de prêts, déduction faite des frais d'administration mis en compte par la Banque nationale suisse, sont indemnités à fixer par le Conseil fédéral pour les membres du comité, sont dévolus à la Caisse fédérale.

La reddition des comptes aura lieu conformément aux principes fixés par le code des obligations; le premier exercice financier sera clôturé le 30 juin 1915.

Le bénéfice annuel sera porté à compte nouveau jusqu'à la liquidation complète de la Caisse de prêts.

Il appartient au Conseil fédéral d'approuver les comptes dressés par l'administration centrale et d'en donner décharge à cette administration.

Art. 14. Dès que la reprise normale des affaires permettra de se passer de la Caisse de prêts, le Conseil fédéral en décidera la liquidation, sur la proposition de la direction générale de la Banque nationale suisse.

Il édictera les dispositions de détail pour retirer rapidement de la circulation les bons de caisse. La contre-valeur des bons de caisse qui n'auraient pas été présentés au remboursement sera déposée à la Caisse fédérale à Berne, durant dix ans, pour être affectée aux remboursements tardifs. Ce délai écoulé, les sommes non encaissées par les ayants-droit seront versées au fonds suisse des invalides.

Art. 15. Les billets de change souscrits à l'ordre de la Caisse de prêts, ainsi que les documents qui émanent de celle-ci, notamment les quittances qu'elle délivre, sont exonérés des droits de timbre cantonaux.

Art. 16. Le présent arrêté entre en vigueur le 9 septembre 1914; la Caisse de prêts commencera son service le 21 septembre 1914.

A partir du 21 septembre courant chacun pourra donc remplir son portefeuille des petits bons de caisse si commodes, que l'on voudrait bien ne pas voir disparaître avec la guerre. Ces petites coupures de vingt et de cinq francs ont gagné les sympathies du public, si ce n'est celle des accapareurs d'écus.

Pour les obtenir, ces bons, il faut s'en tenir à ce qu'indique l'article 6 de l'arrêté. C'est chose toute simple pour qui possède une malle pleine ou une pleine malle, comme vous voulez, de valeurs telles que celles qui sont énumérées sous lettres a à f, moins simple mais faisable quand même pour qui ne possède que des matières premières et des produits bruts n'étant pas susceptibles d'altération. Tous ceux-là — heureux privilégiés — peuvent obtenir les bons sauveurs qui leur permettront de remettre leur banque à flot et d'affronter l'horrible tempête qui obscurcit présentement notre horizon.

Mais les autres! les hôteliers par exemple! Pauvres diables pour la plupart dont tout l'avoir consistait en immeubles alourdis d'hypothèques, en provisions de bouche, de cave; en ameublements coûteux! Quel sort va être le leur? Va-t-on les laisser sombrer parmi les écueils comme des parias? Les oublier dans la tourmente? ne pas leur tendre la perche secourable, à eux qui pourtant, depuis plusieurs années, font tous leurs efforts pour résister à la concurrence, aux ruineux effets de saisons déplorables, à l'acébre campagne de discrédit injustement menée contre eux?

Nous ne le croyons pas. Nous avons confiance dans le bon sens des hommes qui, en ce moment, ont le sort de la Suisse entre leurs mains. Plus que n'importe qui, ils connaissent les besoins actuels de l'industrie hôtelière; bien informés, ils savent tous les services que cette industrie rend et pourra rendre encore au pays. Ils doivent certainement avoir à cœur de la bien protéger. Et quelles que soient les mesures qu'ils jugeront bon de prendre, nous pouvons être certains que compte sera tenu de nos intérêts.

Dr Ali Boron.

Ecole professionnelle hôtelière de Cour-Lausanne.

La grave crise économique que la guerre européenne a fait naître non seulement dans l'industrie hôtelière, mais aussi dans la plupart des autres industries, nous force à reconnaître que, plus encore maintenant que dans le passé, il importe de travailler au développement de notre profession par une minutieuse préparation professionnelle. La guerre actuelle va faire subir à l'hôtellerie suisse d'énormes pertes. Pour un temps impossible à calculer, tout trafic est arrêté. C'est un fait avec lequel il faut compter. Non pas qu'il faille abandonner toute espérance. Pour notre pays, l'hôtellerie restera demain aussi un des principaux facteurs de la prospérité nationale, une des meilleures sources de revenu. La position honorable qu'a toujours su prendre la Suisse aux époques de troubles politiques entre états voisins et qu'aujourd'hui encore elle s'efforce de prendre, ne peut que faire bonne impression sur les nations étrangères. La Suisse avec ses beautés naturelles, ses sources thermales, l'air rajeunissant de ses montagnes sera toujours pour le voyageur un des grands centres d'attraction. Nous pouvons aussi avoir toute confiance en la mûre expérience des dirigeants de la Société suisse des Hôteliers, des Sociétés de développement, des Chemins de fer fédéraux et autres compagnies de transport. Leurs communs efforts pour améliorer la situation générale dans la mesure du possible nous sont un garant de succès. Dans l'état de dépression présent tous

s'armeront d'une nouvelle force morale pour tâcher de conserver à notre pays son importance économique. Que chaque hôtelier individuellement mette aussi le temps à profit pour augmenter ses connaissances générales et professionnelles. Les grands bouleversements politiques ont toujours exercé une puissante influence sur la vie intellectuelle des peuples. Puissent les événements qui suivront l'actuelle période guerrière amener un nouveau développement de l'esprit humain, une culture plus intensive des biens idéaux, un amour plus sincère de la paix! Les pertes matérielles présentes trouveront alors leur contre-valeur.

OUVERTURE DES COURS (voir l'annonce).

Le 15 octobre marquera la 22^{me} année d'existence de notre école professionnelle. A cette même date commenceront les cours suivants:

1° Un cours professionnel d'une durée de huit mois: Préparation générale à l'industrie hôtelière. Ce cours est destiné à des jeunes gens de 16 à 18 ans qui doivent demeurer à l'Institut. L'enseignement comprend les branches suivantes: français, allemand, anglais, italien, arithmétique, comptabilité simple et en partie double, service d'exploitation, connaissances des marchandises, leçons de service, géographie des voies de communication, instruction civique, leçons de maintien et de bonne tenue; calligraphie, dactylographie et sténographie.

2° Un cours de cuisine d'une durée de trois mois et demi avec le programme suivant: études pratiques sur l'art culinaire et sur les règles fondamentales de l'alimentation; connaissance des menus; étude sur la façon de calculer le prix de revient et d'établir les prix de vente; sur l'art de garnir les plats; sur la connaissance et le contrôle des marchandises; sur l'aménagement de la cuisine moderne et son entretien; sur le personnel de cuisine et la répartition du travail.

3° Un cours professionnel supérieur d'une durée de six mois. Ce cours nouvellement créé est réservé pour les hôteliers et les employés supérieurs ayant déjà de bonnes connaissances pratiques. Il a pour but de leur faciliter l'acquisition de connaissances théoriques qui leur permettront d'aspirer aux postes supérieurs. Minimum d'âge: 22 ans.

Branches enseignées: Exploitation d'un hôtel; construction et aménagement d'hôtels; installations techniques; jurisprudence du point de vue spécial de l'hôtellerie; comptabilité; correspondance dans les quatre langues; connaissance des marchandises; connaissance de la cave et des vins; le service; la géographie des voies de communication et l'hygiène. L'enseignement n'est donné que par des professeurs possédant les connaissances techniques et académiques nécessaires.

Chinesisches.

Ueber die Nahrung der Chinesen herrschen bei uns noch vielfach falsche Vorstellungen. Man darf sich nicht einbilden, dass die Chinesen ausser Fleisch, Fisch, oder doch mit Vorliebe Ratten, Mäuse und Regenwürmer verspeisen. Der Chinese ist ein geborener Koch und würde er zur Zubereitung der Speisen nicht so viel ranziges Oel, ja sogar Ricinusöl verwenden, so könnte man die chinesische Küche nicht nur für sehr abwechslungsreich, sondern vielleicht sogar für schmackhaft erklären — natürlich mit gewissen Einschränkungen. Das Hauptgericht bildet stets, selbst bei dem grössten Bankett, der Reis. Fleisch und Fisch werden nur als Beilage zum Gemüse betrachtet, während dieses ebenfalls als Hauptgericht aufgetragen wird. Der Chinese ist sozusagen alles was grün ist, alle unsere Feldfrüchte, wie Kartoffel, Kohl, Salat, Bohnen, Erbsen, selbst Knoblauch, dann auch unzählige Wasserpflanzen, Blätter, Wurzeln und Stengel, junge Bambussprossen, selbst frisches Seegras. — Nicht so ganz reichhaltig ist die Liste der Fleischspeisen. Rinder werden fast gar nicht geschlachtet, sondern nur als Lasttiere gezüchtet. Die vielen im Lande lebenden Buddhisten sehen das Fleischessen für zu sinnlich, und insbesondere das Rindfleischessen für undankbar an, gegen die guten Dienste, welche Büffel und Ochsen in der Landwirtschaft leisten. Bei Ueberschwemmungen z. B. wird geradezu verboten, Rinder zu schlachten, um die Götter wieder zu versöhnen. Auch Ziegen- und Hammelfleisch wird, ausser von den im Lande lebenden mohammedanischen Chinesen, nicht gegessen; dagegen wird Kamel- und Pferde-Fleisch schon häufiger zum Kochen verwendet. Die National-Fleischspeise bildet aber das Schweinefleisch, und so arm kann ein Chinese fast nicht sein, dass er sich nicht ein Schwein holt. Ja, in vielen chinesischen Provinzen versteht man unter "Fleisch" überhaupt nur Schweinefleisch. Neben Enten und Gänse, die in China fast nur künstlich ausgezüchtet und massenhaft gefangen werden, bilden junge, fette Katzen und mit Reis gemästete kleine Möpse, die von wandernden Händlern in ihren ar Bambusstangen aufgehängten Holzkäfigen feilgeboten werden, ein beliebtes Gericht. Diese Möpse werden,

wie bei uns die Strassburger Gänse, eigens gezüchtet und sind eine geschützte Delikatesse. Zwar gibt es, namentlich in den Armenvierteln, Hunde- und Katzen-Restaurants, aber die dort verwendeten Hunde sind so gewöhnlicher Art, dass sie hauptsächlich nur den Ärmsten zur Nahrung dienen.

Über der Eingangstür derartiger Restaurants hängt gewöhnlich eine Anzahl geschlachteter Tiere, neben ganzen Strängen getrockneter oder geräucherter fetter Ratten. Die wahren Feinschmecker des himmlischen Reiches verschmähen aber, ebenso wie die Europäer, die Rattenbraten, welche sie den Armen überlassen, sind aber z. B. einem Hundekopf à la vinaigrette oder einer Hundeschwanz-Suppe durchaus nicht abhold. Anders Geflügel wie Rebhühner, Wachteln, Schenkel, Wildenten etc. kommen in den Ebenen Chinas massenhaft vor und werden eifrigst gegast. Besonders beliebt sind — wie bekannt — Schwalbennester, die im Inneren des Landes 50—100 Franken pro Kilo kosten, und die hauptsächlich aus Aberglauben gegessen werden, denn das Nest, das nicht grösser ist, als eine kleine Damenhaut, besteht grösstenteils aus Seegrassfasern, Federn und dem weisslich durchscheinenden Speichel der Schwalben.

Die verschiedenen Arten Schlangen, namentlich die Wasserschlangen, werden zu Suppen gekocht. Haifischschwänze bilden eine besondere Delikatesse und Frosch-Schenkel werden gern gegessen. Originell ist die Art, wie die Frosche gegessen werden. Der Chinese bindet ein kleines Fischchen an die rechte Leine und wirft dann die Angelhaken in das saftige Gras der Reisplantung, dem Lieblings-Aufenthalt der alten fettgemästeten Frosche. Sieht nun solch' arth Quack-Quack den Köderforscher, so beilicht er sich, ihm zu verschlucken. Nun zieht der Angler die Leine an und erwirbt sich mit der einen Hand und die Leine mit der anderen und zieht nun das kleine Tierchen dem anderen wieder langsam aus dem Magen heraus. Auf diese Art werden mit einem Koken in kürzester Zeit viele Frosche gefangen.

Noch Einiges über chinesische Sitten bei Tische.

Die Männer essen bedeckten Hauptes und bemühen sich — wenn sie wohlgezogen sind — die Arbeit des Kauens, Verschluckens und Verdauens der Speise mit möglichst grosser Aufmerksamkeit. Das Schmatzen der Lippen, Zähneknirschens, Zungenzucken, lautes gedehntes Aufstossen beim Essen, das ist die Hochluft der Höflichkeit gegen den Gastgeber, der sich lächelnd und hocherhört gegen seine Gäste verhält, wenn ein besonders lautes Aufstossen seinen Dank herausfordert. Wegen der unvollkommenen Tafelinstrumente in China erscheinen alle Gerichte in bereits zerklümmelter Form auf dem Tische, das Fleisch in Würfel und ohne Knochen, die Früchte zerschnitten, das Gemüse in kleinen Häufchen. Man speist nicht mit Messer und Gabel, sondern bedient sich, wie bekannt, der Ess-Stäbchen, mit denen die Bewohner des Reiches der Mitte äusserst geschickt umzugehen verstehen, jedoch werden mit den Stäbchen nur

tefe Speisen, wie die Fleischwürfel, zum Munde geführt. Beim Essen von Reis oder Gemüse etc. setzt man den Rand der Schale an den Mund und lässt den Inhalt derselben mittels der Stäbchen langsam auf die Zunge. Zwischen den einzelnen Gängen werden Schalen mit Wasser und Handtücher gereicht, damit die Gäste Hände und Gesicht reinigen. Je mehr sich ein Gast „vollleert“, desto ehrlicher wird der Gastgeber, welcher seinerseits nicht aufhört, seine Gäste immer wieder auf's Neue zu nötigen, ja sogar zu zwingen. — Eine Tasse Tee beschliesst jede Mahlzeit.

H. Helme.

Technische Rundschau

(Nachdruck verboten.)

Taette, die Gesundheitsmilch der Skandinavier.

Legendenreich ist der Ursprung dieser Sauermilch, was für ihr hohes Alter spricht. Viele abergläubische Überlieferungen in bezug auf Herstellung sind im Umlauf. Am verbreitetsten ist die Ansicht, die Dr. Sopp, der in Skandinavien beste Kenner der Sauermilcharten, in Südnorwegen getroffen hat. Danach soll Taette entstanden sein, die die milchgebenden Tiere mit einer bestimmten Grasstücker fütterte. Andere Sagen erzählen, dass diese Gesundheitsmilch entsteht, wenn man Gefässe, in die man die Milch giesst, vorher mit gewissen Teilen einer bestimmten Pflanzengattung einreibt, auf diese legendenhafte Weise Sauermilch herzustellen, sind oft gemacht worden. Wir können uns vorstellen, wie das Resultat ausgefallen sein muss. Zur Herstellung der Nordischen Gesundheitsmilch (Taette) haben die Forscher in Schweden zur Herstellung von Joghurt, Kefir, Leberbrot und anderen in fremden Ländern bekannten und meistens sehr geschätzten Sauermilcharten, die Bakterienflora der Taette ist abweichend von denen der genannten Sauermilcharten insofern, als die Zusammensetzung der Bakterien und Pilze reichlicher und etwas komplizierter ist.

Der oben genannte nordische Forscher charakterisiert die Taette als eine mildsaurer, ein wenig zäher, aber sehr angenehmer Sauermilch, die Sauermilch von wunderbarem lieblichem Geschmack. Nach Ansicht mancher Autoren wird Taette auch von solchen Menschen sehr gern und längere Zeit genommen, die gegen Milch und auch gegen Sauermilch empfindlich sind. In Schweden sind Versuche, auf die Zusammensetzung der Mikroflora der Taette ist in den verschiedenen Ländern des Nordens etwas abweichend. Die mir bekannteste Taette hat Ähnlichkeit mit derjenigen, wie sie in Finnland hergestellt und in reichem Masse gegessen wird. Sie enthält, als notwendigen Mikrobenbestandteil eine Hefeart, einen Streptokokkus, einen Lactobacillus und das Oidium lactis. Zur Taette-Bereitung dient das flüssige oder trockene Ferment mit der genannten Bakterienflora in Reinkulturen.

Die Herstellung der Taette-Milch mit diesem Ferment gestaltet sich so: Aufgekochte und bis auf ca. 30° abgekühlte Milch wird mit etwas trockenem oder flüssigem Ferment versetzt, umgerührt und bleibt dann in gewöhnlicher Zimmertemperatur 3 bis 4 Tage stehen. Die in dem Ferment vorhandenen Mikroorganismen entwickeln sich und verwandeln die süsse Milch in dieser Zeit in mildsaurliche, etwas säure, dicke Milch.

Zur Taette-Bereitung ist demnach eine besondere gleichmässige Temperatur, wie bei manchen andern Sauermilcharten, nicht erforderlich. Die fertige Taette hat auf der Oberfläche ein glänzendes Häutchen, das von dem Milchpilze Oidium lactis gebildet ist. Dieses Häutchen schützt die darunter befindliche Taette-Milch gegen die Luft, während aus der Luft. Natürlich kann diese Haut mit gelagert werden. Die Taette riecht ganz schwach säuerlich und schmeckt auch ebenso. Gute Beobachtung werden beim Genuss ein etwas kühlendes Gefühl im Munde verspüren.

Die weitere Bereitung der Taette geschieht, wie bei andern Sauermilcharten, dadurch, dass man etwas von der alten Taette der aufgekochten und abgekühlten Milch zusetzt. Wenn nach einiger Zeit im Geschmack der Taette eine Veränderung eintritt, so ist dies ein einfaches Zeichen der Vermehrung der Mikroben zurückzuführen. Wenn der Geschmack dann nicht mehr zusetzt, kann wieder mit neuem Ferment anfangen.

Man geniesst die Taette ähnlich wie andere Sauermilcharten mit Brot, Zucker, Fruchtsäften usw. Dass Taette ein sehr nahrhaftes und leicht verdauliche Speise ist, geht daraus hervor, dass dies in der Milch vorhandene Kasein durch die Mikroorganismen in ganz dünne Flocken umgewandelt wird, sodass die Taette-Milch in den leichtverdaulichen Zustand überführt. Wegen ihrer desiglichen Eigenschaften und die Verdauung erleichtert, schaff wird sie sehr geschätzt. Dr. Regener.

Aus andern Verleinen.

Schweizer Alpenklub. Dem soeben erschienenen Geschäftsbericht des Zentralkomites pro 1913/14 zufolge zählt der Schweizer Alpenklub am 30. Juni 1914 in 58 Sektionen 14,158 Mitglieder gegen 13,496 im Vorjahre. Die Jahresrechnung schliesst mit einem Defizit von 4450 Fr. ab, indem das Vermögen der laufenden Rechnung von 78,050 Fr. auf 73,608 Fr. zurückgegangen ist. Einnahmen und Ausgaben belaufen sich auf 82,000 Fr. Die verschiedenen Stiftungen und Fonds betragen auf Ende 1913 zusammen 116,300 Fr. Im Herbst 1913 feierte der S. A. C. in Luzern in Verbindung mit dem Zentralrat seinen 50jährigen Bestand und errichtete zu Ehren dieses Jubiläums den Herren Dr. Dübli, Bern, J. Gallat, Bern, Oberst Held, Bern, und Dr. Schröter, Zürich. Das nächste Zentralrat soll im Juli 1915 in Genf stattfinden. — Das Zentralkomitee hat auf Grund der Beschlüsse einer

Spezialkommission ein Klubstatutenreglement entworfen, das unter tunlichster Beibehaltung des ursprünglichen Textes einigen neuzeitigen Forderungen Rechnung trägt und der nächsten Delegiertenversammlung zur Genehmigung unterbreitet werden soll. Neue Klubhäuser wurden gebaut: im Valserthal die Lentabühle der Sektion Bodan, am Morleratschelder die Bovallühle der Sektion Bernina, im Maiental die Stühliühle der Sektion Zougberg. Der Bau der Solvayhütte am Matterhorn konnte endlich in Angriff genommen werden, indem der Widerstand der Gemeinde Zermatt mit Hilfe des Walliser Staatsrates gebrochen ist. Opfer der Lawinen sind geworden die Calandabühle der Sektion Rätia und die Enderliühle am Falknis. Privatgenossen des Bergamtes Enderlin in Maiental, die 80 Hütten des S. A. C. wurden im Jahre 1913 bezogen von 34,357 Touristen (1912: 30,032). Hiervon waren Mitglieder des S. A. C. 6861 oder 19.9%. — Das alpine Rettungswesen hat eine erfreuliche Erweiterung erfahren. Es bestehen zur Zeit 64 Stationen. Dem Zentralkomitee wurden 14 Expeditionen angezeigt; in 8 Fällen konnte der Vermisste nur noch als Leiche geborgen werden; 4 Unternehmen waren von Erfolg begleitet, und in zwei Fällen handelte es sich um falschen Alarm. Die Kosten wurden jeweils von den Angehörigen der Verunglückten gedeckt. — Der bis jetzt noch zu wenig abgeklärte Frage der Gewinnung der Jugend für die Zwecke und Ziele des S. A. C. soll vollauf Aufmerksamkeit geschenkt werden. Im Berichtsjahre wurden zwei Führerprüfungen abgehalten; in Airolo mit 22 Aspiranten und in Sitten mit 27 Aspiranten. In Grindelwald fand ein Klub mit 15 Teilnehmern statt. Von den ca. 800 patentierte Schweizerführer konnten bis jetzt 101 Führer, 200000 Grander, 1000000 und 2 Unerfährer die Skiführerprüfung abgeben werden. Neue Führerkräfte kamen zur Ausgabe für die Kantone Uri, Wallis, Obwalden, Tessin und die Kantone Schwyz, Unterwalden, Uri, Bern, Obwalden und Tessin. Bis zum 31. Juli waren 802 Führer mit einer Versicherungssumme von 3,127,000 Fr. zur Versicherung angemeldet. An die Kantone leistete die Zentralkasse 10,450 Fr. Die folgenden Beschlüsse fasste über die obgenannte Versicherung der Mitglieder gegen Tourenunfälle ist der nächsten Generalversammlung vorbehalten. — Die von Dr. H. Dübli verfasste Jubiläumsschrift ist in einer Auflage von 16,000 Exemplaren mit einem Kostenanfang von 28,000 Fr. herausgegeben worden. Sie orientiert in sachlicher und gründlicher Weise über die Geschichte, die Tätigkeit, Erfolge und Bestrebungen des S. A. C. in dessen erstem halben Jahrhundert und bildet für alle Zerstreuungswilligen ein nachschlagewerk. Die Zahl der Jahrbücher wurde auf 100 Exemplare gedruckt. Während der Glanerführung in 3. Auflage erschien, musste die Drucklegung des Bündnerführers verschoben werden. Ein Walliser Führer hat sich um die Herausgabe von 100000 Exemplaren der Projektsbilder zeitig mit 1000000 Exemplaren Bildern eine erhöhte Frequenz. Die Zentralbibliothek in Zürich erhielt einen wertvollen Zuwachs. Elmsen erfuhr die Taxermässigungen eine Erweiterung.

Chiffrebriefe von Plazierungs-bureaux werden nicht befördert.

Les lettres chiffrees des bureaux de placement ne sont pas acceptees.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate Mitglieder Nichtmitglieder bis zu 8 Zeilen Schweiz Ausland Erstmalige Inseration Fr. 2.— Fr. 3.50 Fr. 4.— Jede ununterbrochene Wiederholung „ „ „ 1.— 1.50

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen für Nichtmitglieder inbegriffen. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Inseration verlobt.

Conducteur gesucht in Haus mittlerer Grösse in Lausanne per 1. Oktober. Nur gut empfohlene Bewerber und solche, die sich event. vorstellen können, wollen Offerten einreichen. Chiffre 1439

Stellenbesuche * Demandes de places

Erstmalige Inseration (bis zu 6 Zeilen) Schweiz Ausland Fr. 2.50 Fr. 2.50 Jede ununterbrochene Wiederholung „ „ „ 1.— 1.50

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Inseration verlobt.

Bureau & Reception.

Buchhalterin, zuverlässig und tüchtig in allen Bureauarbeiten, Korrespondenz und amer. Buchhaltung. Chiffre 722

Bureau. Bündler, mit besten Referenzen, 4 Sprachen, kaufmännische, allgemeine und Fachbildung, sucht entsprechende Stellung im Hotelwesen. Allenfalls auch andere Beschäftigung. Chiffre 740

Bureauvolontärin. Schweizer, 8 Jahre im Hotelfach tätig, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mündig, durchgehends in Hotel 1. Ranges Bureauvolontärin. Eintritt nach Belieben. Offerten an F. Rüst, Seestrasse, Zürich. 209 (1430)

Bureauvolontärin. Junge, gebildete Tochter, der 3 Hauptsprachen mündig, welche auch die Maschinenschrift und den Schreibern kennt, sucht Stelle als Sekretärin in einem Hotel oder Winterasile. Offerten unter Chiffre Le 8164 Q an Hasenstein & Vogler, Basel. 57

Bureauvolontärin. Tochter, bilinguals Buchhalterin, deutsch, französisch und englisch sprechend, bis dahin in einem Bureau tätig und mit dem vertraut (sich schreiben), sucht entsprechende Stelle im Hotel per sofort oder Winterasile. Offerten unter Chiffre Le 8164 Q an Hasenstein & Vogler, Basel. 57

Chf de reception - directeur. Suisse, presentant bien, connaisant les 4 langues et l'hotel en general, cherche poste. Chiffre 730

Chf de reception-Direktor. Schweizer, 32 Jahre, militärfrei, 4 Hauptsprachen, seriöser und zuverlässiger Fachmann mit prima Referenzen, sucht Stelle im Hotel, Restaurant oder Jahresstelle. Eintritt event. sofort. Chiffre 616

Directeur. Hotelier Suisse, 30 ans, 6 langues, grande experience dans toutes les branches d'hotel mibtre du service militaire, ayant perdu position par suite de la fermeture de l'etablissement en France, cherche engagement serieux, soit en Suisse ou a l'etranger. S'adresser: Stucki, 7, Avenue de la Harpe, Lausanne. 111

Secrétaire-Chef de réception. Suisse française, 26 ans, ayant dit quitter la France en pleine saison pour cause de guerre, chercho place. Certificats et références de bonne tenue. Chiffre 740

Secrétaire. Schweizer, 24 Jahre, militärfrei, 4 Hauptsprachen sprechend, in sämtlichen Bureauarbeiten sowie Reception gut bewandert, sucht passendes Engagement in der Schweiz oder im Ausland. Eintritt event. sofort. Chiffre 706

Secrétaire. Schweizer, sprachkundig, Schweizer, seriös, geborenes Alter, mit prima Zeugnissen, im ganzen Bureauwesen etc. erfahren, sucht längeres Engagement in grösseres Haus, als Schriftf. u. Kassier, Kontrollleur oder sonstige Veranlassung. Eintritt sofort. Chiffre 758

Secrétaire-Kassier-Chef de réception. 30 Jahre, gut präsentierend, energisch und zuverlässig, drei Hauptsprachen in Wort und Schrift in Korrespondenz, Kontrolle und amer. Buchführung, sowie Reception durchaus bewandert, Maschinenschreiber, sucht Stelle in erstkl. Hotel. Prima Referenzen. Chiffre 713

Secrétaire. 4 Sprachen sprechend, sucht Winterengagement. In- oder Ausland. Chiffre 745

Secrétaire-Gouvernante. Passende Stelle sucht tüchtige, seriöse Schweizerin, 28 Jahre, der 4 Hauptsprachen mündig, einjähriger praktischer Tätigkeit im In- und Ausland, mit besten Referenzen. Während der Kriegszeit beschiedene Anstellungen. Chiffre 696

Büfettedame. Einfache Tochter, gesetztes Alters, sucht Stelle an Buffet. Chiffre 737

Büfettedame. Wirtschafterin, aus gutem Hause, tüchtig, zuverlässig, deutsch und franz. sprechend, mit prima Zeugnissen, als erstkl. Haus, wünscht Stelle, event. als Ecomomat-gouvernante (Aufsichterin) oder Stütze der Hausfrau. Eintr. nach Belieben. Chiffre 735

Kellner. Tüchtiger, sprachkundiger Neger, sucht Stelle als Kellner oder Portier, in feinerem Hotel oder Grand Café. Prima Referenzen, erstkl. Häuser. Chiffre 719

Kellner. Jungling, 17 Jahre, mit prima Zeugnissen über seine bisherige Tätigkeit im Hotelfach, sucht Stelle als Kellner in besserem Hotel oder in Herrschaftshaushaus als Diener. Chiffre 750

Maitre d'hotel. Suisse, libre de tout service militaire, 34 ans, parlant les 4 langues, demande emploi. Références de prem. ordre pour plusieurs saisons des premieres maisons de Nyon et Aigle-Bains. Presentation sur demande. Chiffre 710

Orbarkeller. 32 Jahre, militärfrei, deutsch, franz. und engl. sprechend, präsentierend, mit prima Zeugnissen, sucht Winter-event. Jahresengagement. Mehrjährige prima Referenzen. Chiffre 748

Restaurationsochter. der vier Hauptsprachen mündig, sucht Stelle als solche oder als Saalochter. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 684

Saalochter. Gut empfohlene und seriöse Tochter, durchaus tüchtig im Service, wünscht baldmöglichst Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 593

Serviertochter. Junge Tochter, deutsch, franz. und engl. sprechend, sucht Stelle für Saal, Restaurant oder Conferenz-Restaurant. Prima Referenzen. Eintritt nach Belieben. Chiffre 720

Chf de cuisine. Koch, 29 Jahre, in ersten Häusern des In- und Auslandes tätig gewesen, sucht Chetelle in mittlerem Haus. Prima Referenzen. Chiffre 721

Chf de cuisine. gelernter Pâtissier, militärfrei, tüchtig und sparsam, 29 Jahre, deutsch, französisch, italienisch und etwas englisch sprechend, sucht Stelle in einem Hotel, Restaurant und in grösseres Haus in- und Auslandes. Offerten unter Chiffre Z. W. 594 an Rudolf Mosse, Zürich. 205 (1427)

Chf de cuisine. Suisse, 35 ans, exempté du service militaire, sérieux, économe, connaissant à fond toutes les parties culinaires, comme chef dans hotel de premier ordre de la Suisse française, cherche engagement dans hotel de premier ordre. Bonnes références et certificats à disposition. Entrée à convenir. Ch. 693

Chf de cuisine. Jüngerer, best empfohlen, sucht per sofort Engagement in erstkl. Hotel, ökonomischer Richtung. In- oder im Table d'hotel- und Restaurations-Service. Chiffre 781

Chf de cuisine. tüchtig und sparsam, sucht Stelle, event. auch zur Aushilfe. Beste Referenzen zu Diensten. Chiffre 754

Chf de cuisine. 28 Jahre, libre de service militaire, cherche place dans hotel ou pension. Bonnes références et certificats à disposition. Chiffre 703

Chf de cuisine. chercho place pour de suite. Bonnes références. Adresse: E. Fattéti, Sanatorium St-Jean, Montana (Valais), 702

Chf-Pâtissier. militärfrei, erfahrener, tüchtiger, deutsch, franz. u. ital. sprechend, sucht, gestiftet auf prima Zeugnisse, sofort Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 735

Chf-Kochin. welche im Table d'hotel sowohl als im Restaurant rationeller erfahren und in Süspissen ebenfalls bewandert ist, sucht Stelle in grösseres Haus. Offerten an: F. S. 4 postlagernd, St. Gallen. 756

Ecomomat-gouvernante-Kontrollseue. seriös, arbeitssam, durchaus tüchtig und selbständig, deutsch und franz. sprechend, sucht baldmöglichst Stelle in gutem Hotel. Günstig event. auch ein Buffet. Beste Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 741

Ecomomat-gouvernante. Tochter gesetztes Alters, deutsch und französisch sprechend, wünscht Stelle für sofort in gutes Hotel, als Ecomomat-gouvernante oder Stütze der Hausfrau. Ch. 739

Kaffeeköchin. tüchtige, sucht Stelle. Eventuell auch als Köchin in kleineres Hotel. Chiffre 705

Kaffeeköchin. tüchtige, sucht Stelle per sofort. Gute Zeugnisse über langjährige Dienstzeit in guten Häusern. Ch. 735

Kochvolontär. Man sucht per sofort Volontärstelle für die Küche. Gute Ausbildungsgelegenheit bestehend. Chiffre 748

Kochvolontärin. Junge Tochter sucht sich in gutem Hotel, 11. Rang im Kochen, ein vollkommen ausgebildete Köchin, einjährige, Entschädigung, sucht, auch als Stütze der Hausfrau. Bein oder franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre 712

Köchin. selbständige, sucht Engagement in kleines Hotel oder Pension. Chiffre 716

Küchenchef. tüchtiger, sparsam und nüchtern, in der feinen K. Hotel-sowie Diätische und Pâtissier durchaus bewandert, mit prima Zeugnissen des In- und Auslandes, sucht Stelle ab Anfang Oktober. Chiffre 720

Küchenchef. 28 Jahre, sehr tüchtig, in allen Teilen einer erstkl. Küche durchaus bewandert, tüchtiger Restaurateur, sucht für sofort oder nach Überkennlich Stelle in mittel-großes Haus. Prima Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 742

Mittheber-Casseroller-Unterportier etc. 17 J., gross und kräftig, sucht Stelle, wenn möglich in der franz. oder italien. Schweiz, um die Sprache zu erlernen. Chiffre 726

Öfice-gouvernante, im Hotelfach bewandert, sucht Stelle, event. als Ecomomat-Küchen-gouvernante. Zeugnisse und gute Referenzen zur Verfügung. Eintritt sofort oder nach Überkennlich. Chiffre 689

Öfice-gouvernante, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht baldmöglichst Stelle, event. auch als Ecomomat-gouvernante. Chiffre 697

Pâtissier, welcher schon mehrere Saisons in Hotel gearbeitet, sucht baldmöglichst Stelle. Chiffre 732

Etage & Lingerie.

Etagengouvernante oder Gouvernante générale. Fräulein, 34 Jahre, 4 Hauptsprachen sprechend, in sämtlichen Hotelarbeiten bewandert, wünscht selbständigen Posten in gutem Hotel. Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Chiffre 648

Etagengouvernante oder Gouvernante générale. Fräulein, deutsch, französisch, durchaus selbständig und sprachkundig, sucht baldmöglichst Engagement im In- oder Ausland. Prima Zeugnisse. Chiffre 753

Gouvernante d'étage (commençante), Suisseesse, avec bonnes références d'hotels de premier ordre, parlant les trois langues, cherche engagement. Chiffre 736

Ingere (f.). tüchtig, im Beruf erfahrener, deutsch und franz. sprechend, sucht im Maschinenofen, sucht Stelle in einem Hotel, sucht Referenzen. Offerten unter Chiffre 812 H an Rudolf Mosse, Zürich. 211 (1432)

Ingere oder Stütze der Hausfrau, im Hotelfach bewandert, mit guten Referenzen, sucht Stelle. Eintritt nach Belieben. Chiffre 760

Wäscherel- oder Office-gouvernante. Tüchtige, erfahrene Person, welche in erstkl. Hotel tätig war, deutsch, französisch und etwas italienisch erprobt, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als Wäscherel- oder Office-gouvernante. Chiffre 608

Zimmermädchen. tüchtiges, sucht Stelle für sofort. Alter 25 Jahre, der 3 Hauptsprachen mündig. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 723

Zimmermädchen. Seriöse, im Service gewandte Tochter, deutsch, franz. und engl. sprechend, mit guten Zeugnissen versehen, sucht baldmöglichst Stelle. Chiffre 734

Loge, Lift & Omnibus.

Concierger. 28 Jahre, 4 Hauptsprachen, mit prima Referenzen, sucht Stelle im Hotel oder in grösseres Haus. Chiffre 607

Concierger-Conducteur. Junger Mann, 26 Jahre, drei Hauptsprachen mündig, militärfrei, mit prima Referenzen, sucht Stellung für sofort oder später. Chiffre 747

Concierger ou conducteur. 36 ans, Suisse, parlant les 4 langues, muni de certificats de tout premier ordre, libre du service militaire, chercho place pour de suite. Chiffre 743

Lifter. der 4 Hauptsprachen mündig, mit guten Zeugnissen, sucht passende Stelle. Chiffre 707

Bains, Cave & Jardin.

Kellermeister. 27 Jahre, kräftig, tüchtig und solid, sucht Stelle für kommende Saison oder Jahresstelle, letztere bevorzugt. Erstkl. Zeugnisse. Chiffre 739

Masseuse-Bademesterin. tüchtige, in allen Anwendungen der Therapie bewandert, wünscht Stelle in Sanatorium oder Hotel. Offerten unter Chiffre Ue 3783 Z. an Hasenstein & Vogler, Basel. 59

Stütze der Hausfrau. Junge Tochter, perfekt deutsch und S. französisch, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau in grösseres Hotel oder als Buffetdamen in besserem Restaurant. Zeugnisse u. Photo zu Diensten. Adresse: Marg. Guggisberg, Neufeldstr. 24, Bern. (51)

Stütze der Hausfrau. Fräulein, im Hotelfach durchaus bewandert, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau oder in der Lingerie. Würde auch als Privatmädchen zu Hotel- oder in der Schweiz. Chiffre 749

Stütze der Hausfrau. Tüchtige, sprachkundige Wirtschafterin, aus gutem Hause, mit sämtlichen Hotelarbeiten durchaus vertraut, sucht passende Stelle. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 750

Tochter, sprachkundig, tüchtig in sämtlichen Zweigen des Hotel-faches, sucht passendes Engagement in grösseres Hotel oder als Buffetdamen in besserem Restaurant. Zeugnisse u. an die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich. 298 (1425)

Vertrauensperson. Tochter, 28 Jahre, 4 Hauptsprachen, im Hotelfach durchaus erfahren, sucht Vertrauensperson in Hotel, an entsprechende Stellen. Chiffre 731

Avis.

Die Einsender von Bewerbungen schreiben werden hiemit wiederholt aufgefordert, ihren Offerten keine Originalzeugnisse beizufügen. Antwortmarken, die ihren Zweck erreichen sollen, werden am vortheilhaftesten auf das Bewerbungsschreiben selbst, statt auf den Briefumschlag, lose angeheftet. Der Portosparsnis halber und um der Expedition den Versand der Offerten zu erleichtern, empfiehlt es sich, unangelegene Visit- oder Mignon-Photographien zu verwenden.