Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 24 (1915)

Heft: 7

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: 17.05.2025

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

No. 7
BASEL
13. Februar
1915

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

No. 7
BALE
13 Février
1915

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

Vingt-quatrième 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, Aarau, 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. Els., Stuttgart, Wien sowie durch die Exp. d. Bl. — ainsi que par l'Adm. du journal.

INSERTIONSPREIS: Pro 7 gespaltene Petitzeile oder deren Raum 25 Cts., für Anzeigen ausländ. Ursprungs 35 Cts., Reklamen Fr. 1.—. per Petitzeile, für Reklamen ausländ. Ursprungs Fr. 1.25. Vereinsmitglieder 50% Vergünstigung.

LES ANNONCES sont uniquement reçues par RUDOLF MOSSE, Agence de Publicité

PRIX DES ANNONCES: La petite ligne ou son espace 25 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 35 cts.; réclames fr. 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. Portozuschlag): 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 | Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. | TÉLÉPHONE No. 2406. | Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. | Compte de chèques postaux No. V, 85

Todes-Anzeige.

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

Herr J. A. Widmer
Besitzer des Hotel Sonnenberg bei Luzern

nach langem schweren Leiden am 9. Februar im Alter von 59 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
O. Hauser.

Ersatzwahl für den Aufsichtsrat.

Kreis III.

Infolge Hinschiedes des Herrn A. Bon sen. ist ein Sitz im Aufsichtsrate vakant und hat daher im Kreise III eine Ersatzwahl stattzufinden.

Die Mitglieder dieses Kreises werden hiemit eingeladen, ihre Wahlvorschläge zwecks Veröffentlichung im Vereinsorgan bis zum 10. März nächsthin dem Zentralbureau einzureichen.

Luzern, 11. Februar 1915.

Namens des Vorstandes
Der Präsident:
O. Hauser.

Protokoll
der
Verhandlungen des Vorstandes
vom
9. Februar 1915, nachmittags 5 Uhr,
im **Hotel Schweizerhof** in **Luzern.**

Anwesend sind:
Herr *O. Hauser,* Präsident,
» *E. Cattani,* Vizepräsident,
» *H. Haefeli,* Beisitzer,
» *A. Riedweg,* »
» *E. Stigeler,* Sekretär.

Verhandlungen:

1. Das **Protokoll** der letzten Sitzung wird genehmigt.

2. **Vorstand.** An Stelle des verstorbenen Herrn Bon wird Herr *Cattani* zum Vizepräsidenten gewählt. Da die Amtsdauer des gegenwärtigen Vorstandes mit diesem Frühjahr zu Ende geht, wird beschlossen, von der Wahl eines neuen Vorstandsmitgliedes Umgang zu nehmen, umsomehr, als es sich bloss noch um einige wenige Sitzungen bis zur Bestellung des neuen Vorstandes handelt.

Dagegen soll unverzüglich eine Ersatzwahl für Herrn Bon als Mitglied des Aufsichtsrates angeordnet werden.

3. **Besprechung der Lage und Hilfsaktion.** Herr Präsident *Hauser* erstattet einen einlässlichen Bericht über die Ausführung der an der letzten Vorstandssitzung in dieser Angelegenheit gefassten Beschlüsse. Zunächst wurde nach Rücksprache mit unserem Rechtskonsulenten beim Bundesrat (Justizdepartement) eine Audienz nachgesucht, um ihm verschiedene bestimmte Fragen betr. Massnahmen zur Hebung der Notlage in der Hotelindustrie zu unterbreiten. Da das Departement vor der Gewährung der nachgesuchten Audienz eine schriftliche Begründung der gestellten Begehren zu erhalten wünschte, wurde ihm unterm 4. Februar eine vom Präsidenten in Verbindung mit den HH. Riedweg und Haefeli redigierte Eingabe eingereicht, welche zur bessern Orientierung der Vereinsmitglieder gleichzeitig mit dem Protokoll dieser Sitzung in der «Hotel-Revue» veröffentlicht werden soll.

Sodann hat eine aus den Herren *Hauser* und *Haefeli* bestehende Delegation des Vorstandes mit dem Präsidenten des Direktoriums der Schweizer. Nationalbank, Herrn Kundert, eine Besprechung gepflogen, um dessen Ansicht und Rat zu vernehmen, in welcher Weise eine finanzielle Hilfsaktion für das Hotelwesen durchgeführt werden könnte.

Das Ergebnis dieser Besprechung kann dahin zusammengefasst werden, dass die Nationalbank ihre Mithülfe bestimmt in Aussicht stellt, wenn auf regionalem Boden (kantonsweise) eine ähnliche Hilfsaktion wie im Kanton Graubünden durch Errichtung besonderer Kredit-Genossenschaften eingeleitet werden kann. Der Vorstand erachtet diese Angelegenheit als so wichtig, dass er beschlossen hat, demnächst eine ausserordentliche Sitzung des Aufsichtsrates einzuberufen, um den Vereinsvertretern des gesamten Landes Gelegenheit zu geben, sich über die Sache auszusprechen, und um eventuell die Organisation der zu schaffenden Institute an die Hand zu nehmen.

Die Aufsichtsratssitzung wird auf Samstag, den 27. Februar in Olten angesetzt. Den Mitgliedern des Aufsichtsrates werden rechtzeitig mit der üblichen Einladung zu der Sitzung nähere Mitteilungen über die zu behandelnde Materie gemacht werden.

4. **Feuilleton «Vaterland».** Unter dem Titel «Die Musterstätter Hoteliers und der Krieg» veröffentlichte kürzlich unser Vereinsmitglied Herr Aloys Huber-Adam in Göschenen im Feuilleton des «Vaterland» eine satyrisch sein sollende «fröhliche Erzählung», in welcher der Hotelierstand und seine durch den Krieg verursachte Notlage zum Gegenstand höhnischen Spottes gemacht werden. Sobald Hr. Huber gesehen hat, dass der Artikel in Hotelierkreisen berechtigtes Aufsehen erregte, gab er dem Vereinspräsidenten, sowohl mündlich wie schriftlich, eine weitgehende Erklärung ab, worin er sein aufrichtiges Bedauern über die Publikation, mit der er niemanden beleidigen wollte, ausspricht. Auch die Redaktion des «Vaterland» hat erklärt, dass es ihr fern gelegen habe, damit irgend jemanden zu beleidigen. Der in Frage stehende Artikel hat im Vereinsorgan eine scharfe Zurückweisung erfahren. Mit Rücksicht auf die von Herrn A. Huber abgegebene Entschuldigung und Erklärung beschliesst der Vorstand, für dermalen von weiteren Massregeln abzusehen.

5. **Mitteilungen und Diverses.** Der Präsident teilt mit, dass er, einer Einladung der Hotelfachschule der Union Helvetia Folge leistend, mit grossem Interesse Einsicht in die verschiedenen Kurse genommen habe.

Schluss der Sitzung 7 Uhr.

Der Präsident: **O. Hauser,**
Der Sekretär: **E. Stigeler.**

Eingabe des Schweizer Hotelier-Vereins an den Bundesrat.

Um der Krise in der Hotelindustrie wirksam zu begegnen, wird eine staatliche Hilfsaktion, resp. ein gesetzlich festgelegter Schutz der Hotelinteressen ein immer dringenderes Bedürfnis. Der Vorstand unseres Vereins hat deshalb in Ausführung eines Beschlusses seiner letzten Sitzung an den hohen Bundesrat eine Eingabe gerichtet, deren Wortlaut — nebst Beilagen — wir im nachstehenden wiedergeben.

Wir hoffen, der Bundesrat werde angesichts der täglich ernster werdenden Notlage baldmöglichst an die Beratung dieses für unsere Industrie so hochwichtigen Gegenstandes herantreten und werden unsere Mitglieder über die weiteren Verhandlungen stetsfort auf dem Laufenden halten.

* * *

Luzern, 31. Januar 1915.

An das Eidgenössische Justiz-Departement
Bern.

Hochgeehrter Herr Bundesrat!

Wir beehren uns, Sie höfl. zu bitten, einer Delegation unseres Vorstandes eine Audienz zu gewähren, worin wir Ihnen folgende Punkte unterbreiten möchten:

1. Interpretation des Art. 805 Z. G. B., dahin gehend, ob bei Hotel-Mobiliar-Verpfändung nur diejenigen Pfandbriefe und Gülten hievon profitieren, in denen speziell das Mobiliar m i t verpfändet wurde, oder ob dieses Mobiliar auch für die früher errichteten Schuldbriefe als mitverpfändet gilt; eventuell ob für a l l e früheren, auch die unter a l t e m Recht errichteten — das die Mobiliar-Verpfändung in einzelnen Kantonen nicht kannte — oder nur für die neuen.

2. Die Frage der Einführung des «Warrant hôtelier», ähnlich wie in Frankreich (Ges. vom 8. Aug. 1913).

3. Neuerdings Besprechung der Frage, ob für die Hotelerie nicht, ähnlich wie in Frankreich, Ausnahmebestimmungen erlassen werden könnten, betreffs Stundung oder teilweiser Stundung event. Erlass bei Pacht- und Hypotheken-Zinsen, sowie Aufschub der Amortisationen.

Wir wären Ihnen sehr verbunden, wenn Sie uns vielleicht im Laufe dieser oder der nächsten Woche empfangen könnten und verbleiben mit der Versicherung wahrer

Hochachtung!

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident: *O. Hauser.*

Bern, 2. Februar 1915.

An den Schweizer Hotelier-Verein
(Präsident: O. Hauser)
in *Luzern.*

Wir bestätigen Ihnen den Eingang Ihres Schreibens vom 31. vorigen Monates. Es wäre uns erwünscht, wenn Sie Ihre Begehren in einer schriftlichen Eingabe näher formulieren und begründen wollten. Wenn sich dann beim Studium der Eingabe die Notwendigkeit einer Audienz zeigt, so sind wir sehr gerne bereit, Ihnen hiezu Gelegenheit zu bieten.

Mit vollkommener Hochachtung,

Schweizerisches Justiz- und Polizei-Departement
Müller.

* * *

Luzern, 4. Februar 1915.

An das Eidgenössische Justiz-Departement,
Bern.

Hochgeehrter Herr Bundesrat!

Wir bestätigen unser Ergebenes vom 31. Januar a. c. und den Empfang Ihres Geehrten vom 2. ds.

Ihrer Aufforderung nachkommend, senden wir hier kurze Begründungen unserer drei Wünsche und legen die darin erwähnten Beilagen ebenfalls bei.

Die Not in der Hotelerie nach der verfehlten letzten Sommer- und Wintersaison und den schlechten Aussichten für 1915 machen es dringend notwendig, dass etwas zur Abhilfe getan werde, und zwar sobald als möglich. Sonst befürchten wir den Zusammenbruch einer grossen Anzahl von Hotel-Unternehmungen. Was für Folgen für weitere und weiteste Kreise unseres Landes dies hätte, ist Ihnen zu gut bekannt, als dass wir hierüber auch nur ein Wort zu verlieren brauchen.

Wir stehen jederzeit zu Ihrer Verfügung, wenn wir über irgend einen Punkt noch weitere Auskunft geben könnten und verbleiben mit der höfl. Bitte um möglichste Beschleunigung der Angelegenheit,

Ihre Ergebenen:

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident: *O. Hauser.*

Beilage I.

Art. 805 Z. G. B.

Ueber den Art. 805 Z. G. B. besteht eine gewisse Rechts-Unsicherheit und da die Hotelerie namentlich im gegenwärtigen Moment ein grosses und aktuelles Interesse daran hat, wäre wohl eine authentische Interpretation sehr zu begrüssen.

Die E i n e n wollen denselben so auffassen, dass bei einer Mitverschreibung des Hotelmobiliars in einer hintern Hypothek die vordern, in denen nichts vom Mobiliar steht, auch in den Genuss der Mitverschreibung treten, also eine erhöhte Sicherheit bekommen. Hier ist dann event. wieder zu unterscheiden, ob die früher errichteten Hypotheken unter dem alten oder neuen Rechte errichtet wurden. In den meisten Kantonen war unter a l t e m Recht eine Mobiliar-Mitverpfändung n i c h t zulässig; es könnte also auch wohl nachträglich nicht das Hotel-Mobiliar als Zugehör bezeichnet werden.

Die Andern behaupten, es seien nur diejenigen Hypotheken berechtigt, einen Anspruch auf das Mobiliar zu erheben, in denen das Mobiliar ausdrücklich erwähnt und mitverpfändet sei.

Wir stehen entschieden auf dem Standpunkte, dass nur diejenigen Hypotheken, in denen speziell die Mobiliar-Verpfändung erwähnt ist, ein Anrecht auf dieses Pfand haben.

Die früher und ohne dieses neue Pfand errichteten Hypotheken waren ja durch Immobilien gedeckt. Die Gläubiger gaben sich mit diesem Pfand zufrieden. Nun erfolgt eine weitere hypothekarische Belastung, die die früheren Hypotheken-Gläubiger in keiner Weise schädigt, aber vielleicht über die Schatzungssumme hinaus reicht. Da eine solche Hypothek nun wohl schwer zu plazieren wäre, wird dieser hintern Hypothek als Mehrpfand das Mobiliar, das bisher noch uneingeschränktes Eigentum des Besitzers war, mitverpfändet und dadurch wird diese hintere Hypothek plazierbar. Aus welchem Grunde soll nun auch der Inhaber der vordern Hypothek, der mit dem bisherigen Immobilien-Pfand zufrieden war, an dieser Pfandverbesserung der hintern Hypothek teilhaftig werden? Das ist unerfindbar.

Oder angenommen, ein Hotelier habe, um sich vorübergehend Geld zu verschaffen, eine hintere Hypothek errichtet und das Mobiliar hiefür mitverpfändet. Er bezahlt nach kurzer Zeit diese Hypothek ab, löscht dieselbe und sollte doch logischerweise nun wieder in den ungeschmälerten Besitz seines Mobiliars treten. Das wäre nach der erstern Auffassung nicht der Fall, denn wenn er einmal das Unglück hatte, sein Mobiliar für irgend eine Hypothek mitzuverpfänden, so bliebe diese Verpfändung bestehen, so lange überhaupt noch irgend eine Hypothek auf dem Anwesen lasten würde, was doch zweifellos nicht gewollt sein kann, weil es ein *Nonsens* wäre.

So viel uns bekannt, ist dieser Punkt bis jetzt noch von keinem Gericht entschieden worden und es wäre wohl angesichts der heutigen Lage der Hotelerie notwendig, hier zweifellose Klarheit zu schaffen, sei es durch bundesrätliche Interpretation, sei es durch Provokation eines Entscheides durch das Bundesgericht.

* * *

Beilage II.

Warrant hôtelier.

In Frankreich existiert ein Gesetz, das gestattet, das Hotelmobiliar zu verpfänden, ohne es der Obhut des Schuldners zu entziehen und ohne irgendwie das Grundeigentum mit zu verpfänden, seit dem 8. August 1913. Es wurde am 21. Januar 1915 ergänzt. Was sich für Frankreich als nötig und möglich erwies, wo doch die Hotelerie im Verhältnis nicht die grosse Rolle in der Volkswirtschaft spielt, wie in der Schweiz, das dürfte auch bei uns mit einigen durch die Verhältnisse nötigen Abänderungen möglich sein.

Da in Frankreich die Hotels zum grössten Teil nicht den sie betreibenden Hoteliers gehören, sondern von ihnen gepachtet sind, ist dieser Warrant auf diese Verhältnisse zugeschnitten.

In der Schweiz ist wohl die Regel die, dass der Hotelier Besitzer des von ihm betriebenen Hotels ist und es müssten deshalb die Artikel eines event. Gesetzes eher in diesem Sinne redigiert werden.

Ob der Bundesrat kraft seiner Vollmachten vom 3. August 1914 ein solches Gesetz erlassen kann, oder ob er es der Bundesversammlung zu unterbreiten haben wird, muss der Bundesrat entscheiden.

Jedenfalls wäre es ein Gesetz, das die Interessen von niemand in irgend einer Weise tangiert, jedoch dem Hotelier die Möglichkeit gibt, sein im Mobiliar steckendes Vermögen zu fruktifizieren.

Es könnte der «Warrant hôtelier» durchaus neben dem Art. 805 Z. G. B. existieren ohne Kollisions-Gefahr.

Wir legen hier eine Kopie des französischen Gesetzes über den «Warrant hôtelier» bei, zur gefl. Bedienung.*)

* * *

Beilage III.

Stundung der Hypotheken-Zinse und Amortisationen.

Schon im September 1914 wurde der Schweizer Hotelier-Verein beim hohen Bundesrate vorstellig mit dem Gesuche, es seien für die Hotelerie betreffs Zahlung der Hypotheken-Zinsen und Stundung der Amortisationen besondere Bestimmungen zu erlassen.

Der Bundesrat konnte damals nicht auf unser Gesuch eintreten und wir mussten uns mit den Abänderungen zum Schuldbetreibungs- und Konkurs-Gesetz zufrieden geben. Wir taten das, weil wir, wie damals wohl fast jedermann, an ein Kriegsende bis spätestens Frühjahr 1915 glaubten.

Heute, wo ziemlich sicher anzunehmen ist, dass der Krieg mindestens noch ein Jahr dauern wird, wird die Situation für die Hotelerie so kritisch, dass weitere Massnahmen sich als unabweisbar erzeigen.

Die Jahre 1912 und 1913 brachten schon mehr oder weniger verfehlte Saisons, im Jahre 1914 brach der Krieg die Saison jäh ab und wie nun 1915 überstanden werden soll, ist uns ohne Hülfe von aussen ein Rätsel.

*) Wird vorläufig nicht veröffentlicht. Red.

Die Banken und andere Gläubiger haben im Herbst 1914 in den meisten Fällen ein Einsehen gehabt und auf Verlangen bis 1915 gestundet. Ob sie nun dies aber für weitere 12 Monate tun wollen oder können, ist mehr als fraglich und wir befürchten, dass die Existenz der Grosszahl der schweizerischen Hotels auf dem Spiele steht, wenn nicht von den Behörden in weitgehendstem Masse geholfen wird.

Die Hotelerie hat in den letzten 15 Jahren eine solche Erweiterung erfahren, dass die neuen Geschäfte zu einem grossen Teil noch nicht richtig finanziell fundiert sind und die älteren Hotels infolge der neuen Konkurrenz sich gezwungen sahen, kostspielige Erneuerungs- und Umbauten zu machen, was ihre Reserven zum grössten Teile absorbierte.

Die Frage, wie geholfen werden kann, ist ja nicht leicht zu beantworten. Es liesse sich denken, dass eine Verfügung erlassen würde, die alle Amortisationen und Kapital-Kündigungen auf in Hotels investiertem Kapital für die Dauer des Weltkrieges plus ein Jahr sistiert. Eventuell wären hier für den Gläubiger in der Weise schützende Bestimmungen zu treffen, dass er jedenfalls für seine fälligen Kapitalien von dem Zeitpunkte des Verfalles an einen Zins in landläufiger Höhe erhält. Z. B. ein Schuldbrief wird am 1. März 1915 zur Rückzahlung fällig und war bisher zu 4¼% zu verzinsen. Dieser Schuldbrief müsste dann erst ein Jahr nach Kriegsende zurückbezahlt werden, aber vom 1. März 1915 an mit 5% verzinst, etc.

Schwieriger ist die Lösung bei den Hypothekenzinsen. Da gehen wir von der Betrachtung aus, dass es ungerecht erscheine, wenn nur der Schuldner einer Hypothek vom Kriegsunglück betroffen werde, der Hypothekengläubiger aber gar nichts davon spürt. Da liesse sich vielleicht, ähnlich wie Frankreich es für die Pachtzinsen vorschlägt, ein Verfahren einschlagen, dass nur ein Teil der Hypothekenzinsen beim Verfall bezahlt werden müssten, z. B. ein Drittel, der Rest ein bis zwei Jahre nach dem Krieg, wobei dann noch die Frage geprüft werden müsste, ob nicht auch, wie in Frankreich, ein Teil der Pacht, ein Teil des Zinses überhaupt, zu erlassen wäre.

Frankreich, wo ja verhältnismässig die Hotelerie lange nicht die Bedeutung in der Nationalwirtschaft hat, wie in der Schweiz, ist hier vorangegangen, und was dort möglich ist, sollte hier, den Verhältnissen immer angepasst, nicht unmöglich sein.

Der Vorschlag des französischen Handelsministeriums liegt hier bei.*)

*) Wird vorläufig nicht veröffentlicht. Red.

Mehr Solidarität.

Die oft widerspruchsvollen Gedanken und Gefühle, die dieser furchtbare Weltkrieg, ohne dass wir uns dessen durchwegs bewusst sind, auch in uns Neutralen hervorruft, zeitigen doch mitunter recht merkwürdige Blüten. Und zwar nicht nur in Fragen der Politik, sondern auch in Dingen, die mit dem Kriege eigentlich nur ganz entfernte Konnexionen aufweisen, ja überhaupt mit ihm nur schwer in Beziehung zu bringen sind. So hat, um hier nur ein Beispiel zu nennen, ein Hotelier der Westschweiz und eifriger Leser unseres Blattes daran Anstoss genommen, dass wir an dieser Stelle wiederholt auf die noble Gastfreundschaft, die zuvorkommende Behandlung rühmend hingewiesen, die die Schweizer Hoteliers zu Beginn des Krieges den in unserem Lande durch widrige Umstände festgehaltenen Fremden zuteil werden liessen. Die Betonung: Schweizer Hotelier ging dem Herrn offenbar wider den Strich, weshalb er uns in einer Zuschrift wegen dieser Ausdrucksweise Vorhalte macht und hervorhebt, dass auch die bei uns niedergelassenen ausländischen Hoteliers bei Kriegsausbruch den Pflichten neutraler Gastlichkeit gegenüber allen Reisenden, welcher Nationalität sie auch sein mochten, durchaus gerecht wurden. — «Wie aus zahlreichen Berichten zu ersehen ist, haben in der kritischen Zeit alle Hoteliers ihren Gästen die gleiche Behandlung angedeihen lassen», so schreibt Herr B. und meint dann: «Wenn der Engländer *The Swiss Hotelkeeper* sagt, so finde ich das begreiflich; dass aber in Ihrem geschätzten Blatte ein Unterschied zwischen den Schweizer und ausländischen Hoteliers gemacht wird, finde ich weniger begreiflich. Es sind eine ganze Anzahl ausländischer Hotelbesitzer und Direktoren in der Schweiz und mit Rücksicht auf diese Herren, welche zum Teil Mitglieder Ihres Verbandes sind, wäre es angebracht, wenn der Ausdruck «Schweizer Hoteliers» in Hoteliers in der Schweiz umgetauft würde. Dies wäre nicht mehr als Gerechtigkeit.»

Herr B. ist sich anscheinend nicht darüber klar, dass unter der Bezeichnung Schweizer Hoteliers nicht nur die Hoteliers schweizerischer Nationalität oder gar nur die Mitglieder unseres Vereins, sondern alle in unserem Lande den Hotelberuf ausübenden Geschäftsleute zu verstehen sind. Dass aber in Hotelierkreisen bei uns niemand daran denkt, die einheimischen und die fremden Gasthofbesitzer unterschiedlich zu bewerten, geht schon aus der Tatsache hervor, dass im Schweizer Hotelier-Verein von jeher sowohl Ausländer wie Schweizer Aufnahme fanden und als Vereinsmitglieder in jeder Hinsicht die gleichen Rechte geniessen. Auch uns ist es nie beigefallen, mit dem Ausdruck eine einzelne Gruppe aus der Gesamtheit schweizerischer Hotelinteressenten herauszugreifen, denn «Schweizer Hotelier» ist eine so langgewohnte und so feststehende Ausdrucksweise, dass über deren Definition kein Zweifel mehr bestehen kann. Es heisst daher, einer durchaus harmlosen Sache Gewalt antun, wenn man der Bezeichnung nun mit einem Male einen andern Sinn und Geist imputieren möchte.

Wir sind uns der Bedeutung der Immigration fremder Hoteliers sehr wohl bewusst und haben deren Einfluss auf die Entwicklung der schweizer. Hotelindustrie nie unterschätzt. Sie bilden einen festen Bestandteil unserer Gilde und haben daher im heutigen Moment, wo in der grossen Welt draussen alles drunter und drüber geht, einen wohlbegründeten Rechtstitel auf unsere Rücksichtnahme, unser weitgehendes Entgegenkommen. Denn wie unser Volk als Ganzes sich bemüht, seine Beziehungen zu allen fremden Nationen immer enger und herzlicher zu gestalten, und insbesondere ein hohes Interesse daran hat, mit seinen vier Nachbarn, von denen drei sich in einem schrecklichen Kriege zerfleischen, auf gutem Fusse zu stehen, solange sie unsere Existenzbedingungen nicht zu verkümmern suchen, ebenso wird ruhige Ueberlegung auch zur Einsicht führen, dass die bei uns niedergelassenen Angehörigen fremder Staaten als gleichberechtigte Bürger zu behandeln sind. Wir glauben, unser Volk sei dieser seiner Pflicht im Verlaufe dieses Krieges im vollen Umfange nachgekommen, und wenn auch da und dort gewisse, nicht immer ernst zu nehmende Tagesblätter im Ueberschwange journalistischer Berichterstattung vielleicht ein bisschen übers Ziel hinausschossen, so sind doch im grossen und ganzen die vaterländischen Gefühle der fremden Staatsbürger nicht verletzt worden. Von jenen ausländischen Hoteliers aber, die seit Jahren in unserer Gemeinschaft friedlich ihrem Erwerb nachgehen, in unserem Lande eine zweite Heimat gefunden haben, darf man wohl so viel Solidarität und schweizerisches Gefühl voraussetzen, dass sie die Benennung: Schweizer Hotelier ohne weiteres auch auf sich beziehen. Wir sind denn auch überzeugt, dass der vorstehend im Auszug wiedergegebene Brief lediglich eine vereinzelte Meinung ausdrückt und können nicht glauben, dass die Mehrzahl der «ausländischen» Hoteliers Tendenzen huldigen, die geeignet wären, das bisherige gute Einvernehmen, das Zusammengehörigkeitsgefühl, im Schosse der schweizerischen Hotelerie zu trüben. Wenn wir daher, trotzdem wir der einzelnen Stimme kein grosses Gewicht beimessen, hier gleichwohl auf die Angelegenheit eintreten, so werden wir dabei von der Absicht geleitet, eine Strömung, die den Interessen der Hotelerie alles eher denn nützen könnte, in ihrem Keime zu ersticken. Denn die Schweizer Hotelerie darf derartige Erscheinungen nicht übersehen, wenn ihr festes inneres Gefüge daran nicht Schaden nehmen soll, sondern sie muss ihnen bereits in den Anfängen wehren. Sonst dürfte es sich leicht ereignen, dass man die Geister, die man duldete, dereinst nicht mehr los wird! . . .

* * *

Dass es auch in anderer Hinsicht nützlich sein wird, den Anfängen zu wehren, ergibt sich ferner aus dem Protokoll der letzten Vorstandssitzung, in der u. a. auch das Neutralitätsprinzip in der Reklame behandelt wurde. Wir hatten bereits früher Gelegenheit, hier vor Versuchen gewisser ausländischer Verlagshäuser zu warnen, die die Schweizer Hoteliers moralisch für die eine oder andere Kriegspartei zu verpflichten trachteten. Nun scheint in letzter Zeit diese Stimmungsmache soweit gediehen zu sein, dass sich unsere Vereinsleitung genötigt sah, dagegen einzuschreiten und den Mitgliedern zu empfehlen, Anpreisungen wie: «Hotel für die Alliierten», «nur deutsche Bedienung», «schweizerische Direktion» usw. zu unterlassen. Man kann diesen Rat des Vorstandes nur warm begrüssen, denn es verstösst in der Tat gegen die geistige Neutralität unseres Volkes, wenn in den Hotelinseraten der Eigenliebe des einen am Kriege beteiligten Volkes geschmeichelt, ein anderes aber durch die gleiche Annonce vielleicht vor den Kopf gestossen wird. Wir finden es überhaupt des Schweizer Hoteliers unwürdig, seine innere Freiheit durch eine Handlungsweise preiszugeben, die sowieso nur den Augenblickserfolg verbürgt, auf die Dauer aber dem ganzen Stande nur Schaden bringen kann. Denn dass das internationale Reisepublikum solche Vorgänge vergisst, ist kaum zu erwarten; vielmehr wird es sich seinerzeit der begangenen Unkorrektheiten erinnern, unser Land vielleicht meiden und so die gesamte Hotelerie für die Unbesonnenheiten einzelner büssen lassen. Denjenigen Hoteliers, die sich heute der Pflege einseitiger Beziehungen oft nur zu bereitwillig hingeben, ohne die späteren Folgen zu bedenken, sei daher bemerkt, dass sie mit solchem Tun ihrer Gilde einen verteufelt schlechten Dienst erweisen. Nicht nur geht dadurch die altbewährte Kollegialität und Solidarität unter den Berufsgenossen mehr und mehr in die Brüche, sondern auch die Entwicklung der Hotelerie wird indirekt in einer nicht wieder gut zu machenden Art und Weise geschädigt. — Man verliere doch ob den fremden Sympathien nicht das Augenmass für die eigenen Bedürfnisse und vergesse namentlich nie, dass die Blüte unserer Hotelindustrie dem internationalen Reiseverkehr, nicht aber dem einseitigen Verkehr mit irgend einem unserer Nachbarvölker zu danken ist. Dem internationalen Reiseverkehr gehört aber die Zukunft; ihn nach dem Kriege wieder zu pflegen und zu fördern, erscheint als die wichtigste Aufgabe der Hotelerie, deren befriedigende Lösung jedoch nur dann erreichbar wird, wenn sich die Hoteliers zu gemeinsamer Arbeit um ihre berufenen Führer zusammenscharen, auf Extratouren und Sonderbestrebungen aber ein- für allemal verzichten.

Das Wohl und Wehe der Hotelindustrie gründet sich heute, wie vielleicht nie zuvor in ähnlichem Masse, auf die rückhaltlose Solidarität aller Berufsgenossen. Mit ihr steht oder fällt das Ansehen des ganzen Standes! Mögen es daher die Hoteliers in den nächsten Jahren an diesem kostbaren Gut nicht fehlen lassen!

Die Schweizer Hotelindustrie.

(...e...-Korrespondenz.)

Nachdruck verboten.

(Fortsetzung.)

III.

Das Gasthauswesen der Schweiz bietet bis zum 15. Jahrhundert keine besondere Entwicklung. Die inneren fortwährenden Unruhen erschütterten die Sicherheit des Reisens. Pilger und Kaufleute, welche ihren Weg durch die Schweiz nahmen, waren verschiedenen Gefahren ausgesetzt, und wer nicht durch das Land reisen musste, fühlte keine Veranlassung, sein Leben aufs Spiel zu setzen. Aber die gleiche Unsicherheit herrschte auch in anderen Ländern, wo das Raubrittertum das Reiseleben gefährdete. Gegen diese Unbotmässigkeiten ging zuerst Luzern vor. Das Original dieser Bekanntmachung, welches ich im «Chronicon Helveticum» vom Jahre 1732 vor mir liegen habe, lautet in der Uebersetzung: «Wir, der Schultheiss, Rat und Bürger der Stadt Luzern, im Konstanzer Bistum gelegen, bekennen öffentlich mit diesem Briefe allen, die zu uns gehören, und allen unsern Erben und Nachkommen, dass wir zu unserer Stadt und unseres Landes Nutze und Ehre alle Kaufleute und Pilger aus deutschen, lombardischen und welschen Landen oder woher sie kommen, beschirmen. Ihre Diener und Knechte mit ihren Lieben und ihren Gütern sollen hinfort friedlich zu uns, bei uns und von uns, zu Wasser und zu Lande, in allen unseren Gerichten und Gebieten sicher und friedlich die Strassen wandeln und fahren, wie sie vor Zeiten unbehelligt gewandelt sind. Wir wollen, dass sie freundlich gehalten und mit Zöllen verschont werden, wie es von altersher gewesen ist. Doch wenn die Kaufleute oder Pilger oder ihre Diener in unserer Stadt kaufen oder verkaufen, dann sollen sie den Zoll nach unseren Gesetzen entrichten. Und wenn den Kaufleuten, ihren Dienern oder Knechten irgend ein Schaden zugefügt werden sollte, oder die Karrer, welche die Güter fahren, angegriffen werden und dies in unserer Stadt und in unsern Gerichten geschieht, so sollen wir ihnen sofort alles zurückerstatten. Können wir dies aber nicht binnen einem Monat, so sollen wir für das entwendete Gut Schadenersatz zahlen. Sollte sich von den Kaufleuten oder Pilgern oder ihren Dienern jemand strafbar machen, der wird nach dem Rechte unserer Gerichte abgeurteilt, ihr Gut hingegen freigelassen. Gegeben mit unserem urkundlichen Stadtsiegel am St. Johann-Baptisten-Tag 1426.» Solange die Sicherheit für das Gut und Leben der Reisenden nicht gegeben war, konnte an einen lebhaften Verkehr in der Schweiz kaum gedacht werden. Dessenungeachtet erfreuten sich einige Städte wie Basel, Luzern, Zürich und Bern eines schon immerhin lebhaften Verkehrs, der bis zum 19. Jahrhundert gewaltig zunahm.

Die Gasthäuser der Innerschweiz blieben einige Jahrhunderte in demselben Stadium bestehen, höchstens dass Holzhäuser hier und da durch Steinbauten ergänzt wurden. Man neigte allgemein zu der Annahme, dass Gast- und Wirtshäuser zusammen gehörten. Aber diese Annahme ist grundfalsch. Das Gasthauswesen ist, wenn auch mit dem Wirtshauswesen durch den gemeinsamen Ausschank der Getränke verwandt, immer doch ein besonderer Zweig geblieben. Das Grundprinzip eines Gasthauses war die Beherbergung und die Verpflegung der Fremden. Die «Gaststube» war natürlich ein jedermann zugängliches Lokal, wo Speisen und Getränke verabfolgt wurden. Die Zahl der Gasthäuser war sehr beschränkt. Selbst in Städten wie Zürich werden nicht mehr wie 1—2 Gasthäuser vorhanden gewesen sein. Irrig ist aber die Annahme, Eigennamen wie «Stern», «Löwe», Adler», «Katze», «Schlüssel», «Pfau» etc. etwa nach heutigen Analogien als Wirts- oder Gasthäuser des Mittelalters zu betrachten. Manche Schriftsteller wollten damit die Existenz mehrerer Gasthäuser in damaliger Zeit annehmen. Indessen waren die oben erwähnten Häuser weder Gast- noch Wirtshäuser, sondern Patrizierwohnungen, die als solche in den Ratsakten auch eingetragen waren. So gehörten z. B. der «Löwe» und der «Adler» dem Patrizier und Ratsherrn Ulrich Krieg in Zürich, der «Pfau» der Familie Escher in Zürich. Auch Häusernamen wie «Steinbock» oder «Steinböckli» kommen vor, ohne Gasthäuser zu sein. Es ist Tatsache, dass die Gasthäuser, deren es fast überall nur eines in den Städten oder an den Verkehrsstrassen gab, einen Namen zunächst gar nicht getragen haben. Das von der Kommission der antiquarischen Gesellschaft in Zürich herausgegebene «Urkundenbuch» teilt dieselbe Ansicht. Dr. Escher und Dr. Schwei-

zer sagen darin: «Bestimmt nachweisbare Wirtshäuser gab es in dieser Zeit überhaupt nicht, mit Ausnahme des keinen Eigennamen tragenden Hauses des Bäckers Wackerbold (worüber die ältere Rezension des Richtebriefes bestimmte: «derselbe Wackerbold soll niemer Zürich ein gastgebe werden»), der Trinkstube der Edelleute bis 1349, und der Ratstrinkstube zum Schneggen, die erst 1345 vorkommt.» Es ist aber anzunehmen, dass es in Zürich und auch an anderen Orten «Gaststuben», «Herbergen» und auch «Gasthäuser» gegeben haben mag. Diese waren indessen nicht eigene Gebäude, sondern Stuben, in welchen Fremde Unterkommen finden konnten, also ein etwas erweiterter Akt der Gastfreundschaft. Das Urkundenbuch von Zürich sagt darüber: «Negativ wurde 1310 bei Ueberlassung eines Hauses an der untern Zäune durch Kloster Paradies an eine Laienschwester bestimmt, dass darin keine Wirtschaft, noch «fahrende fröwe» sein soll. Letztere Servitut kommt noch zweimal vor. Oetenbach verkaufte 1308 einem Ratsdiener eine überbaute Hofstatt beim Predigern nur unter der Bedingung, dass dort keine argwöhnigen und unehrbaren Dinge geschehen (Niederdorf 14), und dem Ritter Pfung Häuser zwischen Oetenbach und Lindenhof, unter der Bedingung, dass «keine gemeine noch böse wip darauf beliben» sollen (Rennweg 70). Freilich setzen viele Stellen des Richtebriefes Gastgeber, Herbergen und Weinhäuser, ebenso das Giselschaftsrecht und die Giselschaftsurkunden mit Ausdrücken wie «in eines offenen wirtes hus» eine Mehrzahl von Wirtshäusern voraus; aber ausser dem abgebrannten Wackerboldhaus ist keines nachweisbar; von den später bekannten Wirtshäusern, Rothaus, Schwert, ist im Gegenteil sicher, dass sie von vornehmen Familien bewohnt wurden. Wenn von einem «wirt» des Edlen von Regensberg, oder der Gräfin von Rapperswil die Rede ist, so handelt es sich um ein Absteigequartier und Verwalterhaus dieser Herrschaften, das kaum für andere benutzbar gewesen sein würde.»

Wir werden dies gut begreifen können. Die Häuser waren einstöckige Holz- oder Steinbauten. Im oberen Stockwerke befanden sich die Wohnräume, während das Erdgeschoss als Keller, Vorratsraum oder Werkstatt diente. Es konnte also in den Häusern nur dort Platz für einige Gäste sein, wo eine kleine Familie es gestattete, Fremdenzimmer abzugeben. Dass hier ein Haus für den Passantenverkehr nicht reichte, ist selbstverständlich, sodass einige Familien das Gastrecht gaben. Da aber auch für die Gäste ein Aufenthaltsraum sein musste, so benutzte man das Erdgeschoss als Gaststube, wie es auch heute noch der Fall ist und diese Gaststube wurde allmählich die «Wirtsstube», also ein offenes Lokal. Bei dem damaligen schnellen Besitzwechsel erscheint es nicht ausgeschlossen, dass diese Gasthäuser nicht nur ihren Besitzer, sondern auch ihren Ort wechselten, je nachdem sich ein Einwohner fand, der Fremde beherbergen konnte und wollte. Dass man später die grösseren und besser eingerichteten Patrizierhäuser erwarb und darin einen Gasthausbetrieb eröffnete, mag einleuchtend sein; ebenso, dass man unter dem Namen des Hauses das «Gasthaus» nannte. Die Wiederkehr derselben Namen in anderen Orten lässt entweder auf den gleichen Brauch oder auf eine Nachahmung schliessen. Die meisten Gasthausnamen wie «Schwert, Rabe, Storch, Adler, Hirsch, Schwan, Löwe» werden auf die Familienwappen zurückgehen und erst im Zeichen des Verkehrs ist die «Post», das «Zollhaus» etc. hinzugekommen, wie das «Gasthaus zur Eisenbahn» nach Eröffnung derselben Eingang fand. Solange überhaupt nicht der Verkehr so stark war, dass ein Gasthaus davon existieren konnte, muss es als Nebenbetrieb erscheinen.

(Fortsetzung folgt.)

Technische Rundschau

(Nachdruck verboten.)

Gefrierendes Wasser und schmelzendes Eis.

Die winterliche Jahreszeit lenkt die Aufmerksamkeit auch auf den eigenartigen Vorgang des Gefrierens beim Wasser, und zugleich sehnt die Hoffnung den Frühling herbei, der die Bande wieder sprengen soll. Aber diese sind an sich nicht unerträglich. Denn eine genauere Beobachtung der Verhältnisse zeigt, dass die Natur freundliche Vorsorge getroffen hat, dass trotz des Eises das Leben nicht vereist, und sie hat gewissermassen selbst gegen sich Partei ergriffen, indem sie sich in den eigenen Arm fällt.

Dieses Moment des Schonens beruht unter anderem auf einer scheinbar sehr gleichgültigen Tatsache, von der man annehmen sollte, dass sie höchstens den Physiker interessieren könnte. Kühlt sich Wasser ab, so zieht es sich zusammen, wie dies andere Körper ja auch tun. Nun ist aber bemerkenswert, dass seine grösste Dichte, also auch sein höchstes spezifisisches Gewicht, bereits eintritt, wenn die Temperatur auf + 4 Grad Celsius herabgesunken ist. Bei weiterer Erkältung dehnt sich das Wasser wieder aus, und es wird infolgedessen spezifisch leichter. Es rührt dies vielleicht daher, dass unterhalb von + 4 Grad bereits eine gewisse Kristallbildung einsetzt, welche im Eise zur vollen Ausgestaltung kommt und bei der die Struktur viele kleine Hohlräume aufweist, durch welche das Volumen entsprechend vergrössert wird.

Eben diese kleine Differenz zwischen dem Gefrierpunkt bei 0 Grad und dem Punkt höchster Schwere bei + 4 Grad ist im Haushalte der Natur überaus bedeutsam! Verfolgen wir einmal den Prozess des Zufrierens eines Teiches. Das Wasser kühlt sich in der winterlichen Jahreszeit selbstredend zuerst an der Oberfläche ab, und da es dabei entsprechend schwerer wird, muss es in die Tiefe sinken. Es kommen alsdann wärmere Wasserschichten empor, deren ein gleiches Geschick wartet. So findet ein Durchrühren statt, bei dem die Wassermasse im ganzen immer mehr und mehr erkaltet. Dieser Kreislauf muss jedoch aufhören, wenn die ganze Masse auf + 4 Grad erkaltet ist. Denn kühlt sich die Oberfläche jetzt noch weiter ab, so dehnt sich die Flüssigkeit aus, und sie schwimmt sicher oben, wobei der Gefrierprozess folgen kann, welcher das Wasser mit einer Eisdecke bekleidet.

Diese Decke schützt aber das darunter liegende Wasser gegen allzugrosse weitere Abkühlung, weil Eis ein schlechter Wärmeleiter ist. Infolgedessen nimmt jene nicht ungemessen zu, und wenigstens auf dem Grunde der Gewässer wird die Temperatur von + 4 Grad erhalten bleiben. Damit ist aber den pflanzlichen und tierischen Organismen des Wassers die Existenzmöglichkeit gesichert, welche vollständig in Frage gestellt sein würde, wenn dasselbe seine grösste Dichtigkeit bei 0 Grad hätte.

Mit der erwähnten Durchrührung der Wassermassen hängt übrigens auch der Umstand zusammen, dass tiefe Gewässer später und schwerer zufrieren als seichte. So werden die Lachen auf der Strasse schon bei mässigem Froste fest, während manch tiefer Bergsee selbst in harten Wintern sich nur langsam mit einer Eisdecke überzieht. Denn je grösser die Tiefe ist, um so länger währt jener Prozess, welcher alles Wasser auf + 4 Grad herabtemperiert. Und mit Recht mag man sich darüber freuen, dass auf diese Weise viele Gewässer im Winter offen bleiben.

Die Ausdehnung des Wassers unterhalb 4 Grad Wärme hat natürlich zur Folge, dass das Eis wenigstens auf kühlem Wasser schwimmt und ein Stück über seine Oberfläche hinausragt. Immerhin ist dieser Teil verhältnismässig nicht gross, weil das spezifische Gewicht des Eises durchschnittlich 0,9 beträgt. Man kann also ermessen, dass ein schwimmender Eisberg unter sich im Wasser noch ein riesiges Grundmassiv besitzt. Aber das Herausragen eines Teiles erleichtert das Schmelzen doch dadurch, dass wenigstens dieser frei von den wärmenden Sonnenstrahlen getroffen werden kann.

In den Meeren hat die Natur jedoch noch besondere Massnahmen getroffen, welche einer fortgesetzten Vereisung wehren sollen, die zumal in den polaren Gegenden befürchtet werden müsste. Vor allem hat sie die Gefriertemperatur des Salzwassers herabgesetzt. Das nur brackige Wasser der Ostsee gefriert bei 1 Grad Kälte, während sich der salzreiche Ozean erst bei — 2 bis — 3 Grad mit Eis zu bedecken vermag. Bei ganz ruhigem Wasser kann die Temperatur sogar noch bedeutend tiefer sinken, ehe der Gefrierprozess einsetzt. Nun scheidet sich aber weiter bei der Bildung des Eises das Salz aus, und es werden infolgedessen die tiefer gelegenen Wassermassen in erhöhtem Masse gegen das Erstarren geschützt. So nimmt, wie neuere Beobachtungen gezeigt haben, das in einem Winter gebildete Eis selbst im hohen Norden kaum eine grössere Dicke als die von 2 bis 3 m an, und auch an den Polen werden die tiefsten Schichten noch einige Grad über 0 bleiben.

Aber es sind im Haushalte der Natur doch noch weitere Einrichtungen notwendig geworden, um die winterlichen Eismassen hoher Breiten wieder zu beseitigen. Diese bestehen darin, dass das polare Eis in Form von Treibeis und Eisbergen von den Meeresströmen in südlichere, wärmere Gebiete getrieben wird, wo die erhöhte Temperatur sein Schmelzen bewirkt. Hierbei kommt der bereits erwähnte Umstand zustatten, dass das Eis mit einem Teil seines Volumens aus dem Wasser ragt, wobei auch der Verdunstung, welche selbst bei Eis vor sich geht, eine reichere Gelegenheit geboten wird.

Sind diese Einrichtungen nicht grosszügig? Ist nicht schliesslich die kalte Eisdecke doch ein warmer Mantel? Ist nicht auf das sorgfältigste dafür gesorgt, dass unser Wasser nicht von den Polen her starrer Vereisung anheimfallen kann?

Kleine Chronik.

Ragaz. Die Direktion des Hotel Tamina wurde Herrn H. Gisiger, von Selzach, in Altstätten (St. Gallen), übertragen.

Zürich. Herr E. Schaetti, von Zürich, wurde als Direktor des neu eröffneten Grand Hotel de la Tour Hassan in Rabat (Marokko) ernannt, mit Antritt per Anfang März.

Heiden. Die Kurverwaltung Heiden gelangt mit einer Petition an den Gemeinderat um Gewährung einer ausserordentlichen Subvention von 15,000 Fr. Der jähe Abbruch der Saison bei Kriegsausbruch brachte dem Kurhaus Heiden enormen Schaden, und die Kurverwaltung erleidet eine beträchtliche finanzielle Einbusse. Auch die Kantonalbank von Appenzell-A.-Rh. hat sich bereit erklärt, die Kurverwaltung Heiden nach Kräften zu unterstützen.

Caux. Die Société immobilière de Caux (Grand Hotel und Caux Palace) bringt gemäss Beschluss der Generalversammlung vom November 1914 ein Obligationenanleihen von Fr. 750,000 zum Zinsfuss von 6% zur öffentlichen Zeichnung. Das Anleihen, welches Konsolidation einer flottanten Schuld von Fr. 350,000 bezweckt und zugleich zur Lösung der Verbindlichkeiten gegenüber den alten Obligationären bestimmt ist, ist in Obligationen von Fr. 500, auf den Inhaber lautend, eingeteilt und mit Halbjahrcoupons auf 31. Mai und 30. November versehen; es wird zu pari ausgegeben und soll bereits am 31. Mai 1920 rückzahlbar werden. Die Gesellschaft ist bereits mit der Verzinsung eines Obligationenkapitals von Fr. 3,140,000 belastet, dem ein Aktienkapital von Fr. 2,500,000 zur Seite steht; die 4½prozentigen Obligationen ersten Ranges sind gleich den Aktien an der Börse von Lausanne kotiert.

Totentafel.

Luzern. Hier starb am 9. Februar früh Herr Joseph A. Widmer, Besitzer des bekannten Hotel Sonnenberg ob Luzern und des Riviera Palace in Menton. Mit ihm ist wieder ein bewährter Schweizer Hotelier ins Grab gesunken, der sich namentlich auch im Ausland als Fachmann eines grossen Ansehens erfreute.

Literatur.

Ueber das **Rechtsbuch für den Schweizer Hotelier** bringt das «Hotel», Wochenschrift des Int. Hotel-Besitzer-Vereins, folgendes Urteil:

Mit der Herausgabe dieses Buches, das eine gründlich bearbeitete Uebersicht über das ganze Gebiet des schweizerischen Hotelrechtes bietet, erwirbt sich der Schweizer Hotelier-Verein ein schätzenswertes Verdienst um die Interessen des von ihm vertretenen Standes. Unterstützt von fachkundigen Beratern, hat der Verfasser die schwierige Aufgabe, den umfangreichen Stoff zu gleicher Zeit erschöpfend und klar zu behandeln, in erfolgreichster Weise gelöst. Der 234 Druckseiten umfassende Inhalt dieser Arbeit, dem sich einige juristische Gutachten des Bundesrichters Herrn Dr. Winkler in Bern, sowie ein übersichtliches Sachregister anschliessen, lässt wohl kaum eine Rechtsfrage beiseite, die für den Hotelier Bedeutung erlangen kann. Kommentare und bisherige Gerichtsentscheidungen sind allerdings nur in beschränktem Umfange benutzt worden. Es erklärt sich dies daraus, dass der Verfasser mit seiner im März 1913 abgeschlossenen Arbeit bis zu einem gewissen Grade Neuland betreten hat, denn seit dem 1. Januar 1912, an dem die Vereinheitlichung des schweizerischen Zivilrechtes erfolgte, hat sich naturgemäss noch keine umfassende Praxis der Rechtsprechung ausbilden können.

Der Stoff des Buches ist in drei Hauptabschnitte gegliedert, von denen der erste das Gebiet: Hotelgrundstück und -inventar behandelt. In einer Einleitung wird hier der vielumstrittene Begriff: Hotel recht geschickt und bündig, wenngleich allerdings nicht gerade haarscharf umgrenzt. Unter Hotel versteht der Verfasser «ein grösseres komfortables Gasthaus, dazu bestimmt, dass in ihm gegen entsprechendes Entgelt, und zwar gewerbsmässig, Gäste aufgenommen werden und ihnen Wohnung, in der Regel auch Beköstigung gewährt wird».

Für die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins, sowie überhaupt für alle Interessenten, die in die Lage kommen, sich mit schweizerischem Hotelrechte zu beschäftigen, stellt das Buch eine gewiss sehr wertvolle Gabe dar. Für die ganze neuzeitliche Literatur unserer internationalen Hotelwissenschaft bildet es eine höchst begrüssenswerte Bereicherung.

Verdienstmedaillen
für Angestellte
können von jetzt an zu jeder Zeit bestellt werden. Lieferzeit 14 Tage.
Für 5—10 Jahre bronzene Medaille oder Broche
„ 10—15 „ silberne „ „ „
„ 15—20 „ goldene „ „ „
„ 20 und mehr Jahre goldene Uhr.
Gefl. Bestellschein verlangen vom
Zentralbureau.

BASEL, Hotel Jura (3985)
Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundes-Bahnhof. Zentralheizung, 135 Betten, v. Fr. 2.50 an.

Soeben erschienen
und beim **Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel**, gegen Voreinsendung von **Fr. 5.—** auf Postcheckkonto V Nr. 85, erhältlich:
Rechtsbuch für den Schweizer Hotelier
im Auftrage des **Schweizer Hotelier-Vereins** verfasst von Rechtsanwalt Dr. **Bruno Feuersenger** in Basel.

Buchhaltung.
Ordne vernachläss. Buchhaltungen, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Revisionen und Expertisen, Bilanzen. Verhinderung von Zahlungsstockung, Konkurs, Pfandverwertung etc. durch Moratorium, Nachlassvertrag, Aufschubsgesuch mit raschem Erfolg. Komme auch nach auswärts zur Beratung.
C. DUNZ, Bücherrevisor, **Küsnacht-Zürich** (55)

WER
Beleuchtungs- oder **Heizungs-Anlagen** od. **Closet-Einrichtungen** in Hotels, Pensionen oder Kur-Anstalten besorgt, inseriert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden
HOTEL-REVUE
Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins

Junger Mann, Hoteliersohn, sucht Stelle als 2. Sekretär oder Bureau-Volontär (als solcher bereits gearbeitet). Derselbe kann beim Service und in der Küche mithelfen und hat schonbedeutende Fachkenntnisse, Handelsschul- auch Hotelfachschulausweis und mit allen vorkommenden Bureau-Arbeiten bestens vertraut. Zeugnisabschriften gern zu Diensten.— Gefl. Offerten unter **J. W. 7254** bef. **Rudolf Mosse, Berlin S. W.** (72)

Hôtelier, Suisse français, ayant passé par toutes les branches avec femme du métier, **cherche** pour de suite ou époque à convenir
Direction ou évent. location (78)
en Suisse ou à l'étranger. Bonnes références. Adresser offres sous ch. **H 211 M** à **Haasenstein & Vogler, Montreux.**

Die Hygiene gehört vor allem aus an das Telephon!
Wir besorgen die periodische Reinigung und Desinfektion. Bitte Prospekt verlangen!
Schweiz. Telephon-Desinfektions-Gesellschaft Bern
„NEROFORM"
Überall in der Schweiz vertreten durch die
„SECURITAS"
Telephon Nr. 29
Jedes Telephon sollte desinfiziert werden!
Für den Hörrohr können Hautkrankheiten übertragen werden!
(79)

Hotel garni
komfortabel und modern eingerichtet, an prima Lage einer Kantons-Hauptstadt der Ostschweiz, an nur ganz tüchtige Fachleute
zu verpachten.
Gefl. Offerten unter Chiffre **O. F. 4395** an **Orell Füssli-Annoncen, Zürich.** (59)

Kochlehrstelle gesucht
ohne Entschädigung, für 20 jährige leistungsfähige
Tochter. (75)
Anfragen an **Pfarrer Schweizer, Walzenhausen.**

Sohn achtbarer Eltern, gesund u. kräftig, wünscht auf Ostern den
Kochberuf
gründlich zu erlernen. Gefl. Offerten mit Bedingungen an P. Wölkner, Richterswil. (70)

Servietten
Leinenimitation
empfiehlt
Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Hôtel
à vendre ou louer
à Fribourg, situation centrale. Conviendrait pour grand commerce.
S'adresser sous chiffre **H 508 F à Haasenstein & Vogler, Fribourg.** (71)

Directeur.
On cherche pour une ville de mer, du nord de l'Espagne, un directeur, connaissant la langue espagnole, pour restaurant-café-pâtisserie de premier ordre. Adr. offres avec conditions et références sous chiffre **Z. N. 513** à l'Agence de publicité **Rudolf Mosse, Zürich.** (76)

Man spart
Kosten, Zeit u. Arbeit
durch Benutzung unserer Annoncen-Expedition, selbst wenn es sich nur um eine Gelegenheits-Anzeige, ein Gesuch oder ein Angebot handelt, das in einer oder mehreren Zeitungen veröffentlicht werden soll.
Annoncen-Expedition Rudolf Mosse
Zürich Limmatquai 34 Telephon Nr. 660
Basel Aeschenvorstadt 50 Telephon Nr. 2184

Schweizer Hotelier, in allen Teilen der Hotelbranche routiniert und erfahren, mit ebenfalls **geschäftstüchtiger Frau,** wünscht die
Leitung eines Hotels
zu übernehmen in Saison- oder Jahresstelle. — Gefl. Offerten unter Chiffre **Z. A. 1** an die Annoncen-Exp. **Rudolf Mosse, Zürich.** (7) Mg.

Schweizer Hotelier
in allen Teilen der Hotelbranche erfahren, mit ebenfalls geschäftstüchtiger Frau, **sucht** auf Frühjahr
Leitung oder Pacht
eines mittelgrossen Hotels im In- oder Auslande. Beste Referenzen. Offert. unt. **B. R. 5076** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Basel.** Bl. 5076 cpt.

Persil
wäscht von selbst!
Bleichsoda „Henco"

Wegen Todesfall und vorgerückten Alters ist ein erstkl.
Hotel
mit 100 Betten, modern eingerichtet, mit nebenanliegender Villa, preiswürdig zu verkaufen (Jahresgeschäft). Vorzügliche Lage inmitten eines grossen Parkes am Genfersee. **Agenten verbeten.** — Gefl. Offerten unter Chiffre **Zag. E. 14** an **Rudolf Mosse, Bern.** Mg. (-0)

Ordnung im Betrieb

können Sie nur schaffen, wenn Sie die Mängel kennen. Nehmen Sie deshalb die Verdienste der zuverlässig und streng verschwiegen arbeitenden Allgemeinen Treuhand- und Revisionsgesellschaft in Basel, Gerbergasse 30, Telephon 5008, in Anspruch. Prospekt und Auskunft kostenfrei.

(22)

Lieferanten von Getränken

Bierbrauerei FALKEN Schaffhausen.
Wir empfehlen unsere, nach Münchner- und Pilsner Art gebrauten dunklen und hellen Biere in Fässern und in Flaschen.

J. JAUCH, Weinhandlung
ALTDORF (Uri).
Spezialhaus für ff. Piemonteser-Tafelweine, Asti, Brachetto, Nebiolo, Chianti.

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

LENDI & Cie.
St. Gallen und Chur.
Feinste Veltliner Weine
alte Sassella
Tirol Spezial Weine
Lagrein Kretzer, St. Magdalener.

Franz Müller & Cie.
Weinhandlung, Schaffhausen
empfehlen Schaffhauser- und fremde Weine in nur prima Qualitäten.
Spez.: Herrenberger Eigengewächs.

V. Haller Söhne
BASEL
empfehlen Waadtländer-, Walliser-, Markgräfler-, Elsässer- etc. Weine.

A. Rutishauser & Co
A.-G.
Scherzingen
Spezialitäten in Ostschweizer- und Tirolerweinen aus bevorzugten Lagen
ff. Flaschenweine

NOBLESSE 960
der beste Wermouth-Wein.
Cinavegna & Co., Turin und Genf.

R. Frey, Schaffhausen
offeriert ff. Ostschweizer- und Tirolerweine. Eigengewächs: Rheinhalder und Hallauer.

NEUCHÂTEL
CHÂTENAY
Fondé 1796
HORS CONCOURS — MEMBRE DU JURY
Berne 1914

Zu vermieten:

Im **Bahnhofe Spiez** ist die **neuerrichtete**

Bahnhof-Restauration

auf **Anfang Sommer 1915** zu vermieten.

Die vollständig neu erbauten Wirtschaftslokalitäten bestehen:

Im **Parterre**: aus 3 geräumigen, hellen Restaurationsräumen mit vorgelagerter, schattiger und aussichtsreicher **Gartenterrasse** von 400 m² Flächeninhalt.

Im **I. Stock:** aus einem gedeckten Terrassenrestaurant mit prächtigem Ausblick auf den Thunersee. Diese Räumlichkeit eignet sich besonders als **Speise- und Gesellschaftssaal** für Familien- u. Vereinsanlässe etc.

Ferner stehen im I. Stock die erforderlichen **Wohnräume**, 5 Zimmer mit Zubehörden, zur Verfügung.

Im **Souterrain:** geräumige, helle Küche mit Waschküche u. 5 abgeschlossenen Kellerräumen mit elektr. Lastaufzug, Lingerie, Glättezimmer und Badeeinrichtungen.

Die näheren Bedingungen können bei unterzeichneter Direktion eingesehen oder schriftlich einverlangt werden; für Besichtigung der Lokalitäten wende man sich gefl. an das Baubureau der B. L. S. im Bahnhofe Spiez.

Reflektanten sind gebeten, ihre Offerten über Mietzins etc. bis spätestens zum 28. Febr. 1915 an die Direktion der B. L. S., Bogenschützenstrasse 1, Bern, einzusenden.

Die Offerten bleiben verbindlich bis 15. April 1915.

Bern, den 22. Januar 1915.

Berner Alpenbahn-Gesellschaft Bern-Lœtschberg-Simplon
Der Direktor: **Kunz.**

(57)

Hotel in Zürich
zu verpachten.

Passantenhotel an erster Verkehrslage nahe Hauptbahnhof mit Restaurant und ca. 50 Betten, vollständig eingerichtet, ist an kautionsfähigen Fachmann **zu verpachten.** — Offerten unter Chiffre **O. F. 4391** an **Orell Füssli-Annoncen, Zürich.** (66)

Gesucht

tüchtiger **Gerant oder Mieter** für eine neuerbaute, moderne Fremdenpension, möbliert, Zentralheizung, Gas, elektrische Installation und Lift, mit ca. 30 bis 35 Betten, in schöner, sonniger Lage eines Weltkurortes Graubündens. Offerten unter Chiffre **Z. K. 510** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich.** (74)

Demme & Krebs, Bern

Gegründet 1864 **Export** Telephon No. 1887

Spezialitäten: Kirschwasser, Enzian, :: Reckholder, Trusen, Zwetschgenwasser, Magenbitter, Heidelbeerbranntwein, süsse Liqueurs, div. Sirops etc.

Direkt. Import v. Cognac, Rhum, Arac, Whisky, Turiner-Wermuth, Malaga, Madère, Sherry, Portwein, Sherry-Brandy, Chartreuse, Bénédictine etc.

CHAMPAGNER-WEINE

□ Goldene Medaillen und Diplome: □
Zürich, Melbourne, Paris, Bern, Genf etc.

(686)

Rue de la Paix — **Mappin & Webb** — **Lausanne**
Téléphone 3820 — Téléphone 3820

Ayant un trop grand stock d'argenterie pour hôtels et restaurants, nous désirons en disposer à prix excessivement avantageux, pour n'importe quelle quantité, jusqu'à épuisement du stock de trop mentionné ci-bas.

Modèle simple :: Qualité spéciale.

18 douz.	Cuillères de table	21.—	la douz.
17 „	Fourchettes de table	21.—	„
18 „	Cuillères à dessert	16.50	„
16 „	Fourchettes „	16.50	„
17 „	Cuillères à café	9.50	„
10 „	„ „ Moca	8.—	„

Nickel poli

6 douz.	Cuillères de table	7.50	la douz.
6 „	Fourchettes de table	7.50	„
6 „	„ à dessert	6.—	„
6 „	Cuillères „ „	6.—	„
3 „	„ „ café	3.75	„
3 „	„ „ Moca	3.—	„

Coutellerie de table anglaise.
Manche fortement soudé à la lame, formant une seule pièce. Sans égal.

17 douzaines	Couteaux de table	23.50	la douzaine
10 „	„ à fromage	21.50	„

Manche noir :: Qualité extra.

6 douzaines	Couteaux de table	15.50	la douzaine
8 „	„ à fromage	12.—	„

Manche blanc :: Qualité extra.

9 douzaines	Couteaux de table	16.	la douzaine
10 „	„ à fromage	12.—	„

:: DIVERS MODÈLES :: BON MARCHÉ ::
PRIX AVEC ÉCHANTILLONS SUR DEMANDE

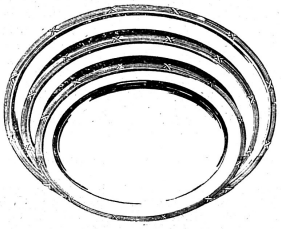
Plats à gratin ronds, argentés.

6 plats	12 cm diamètre	7.—	la pièce
3 „	14 „ „	8.50	„
4 „	16 „ „	10.—	„
3 „	20 „ „	13.—	„

Plats à gratin, nickel poli.

4 plats	14 cm diamètre	5.50	la pièce
5 „	16 „ „	6.75	„
4 „	20 „ „	8.—	„

Passoires à thé.
16 passoires à 3.75 la pièce.



(1128)

Plats à viande, bord uni.

3 ovales	35 cm diam.	24.—	la pièce
4 „	30 „ „	18.—	„
4 ronds	25 „ „	16.50	„

6 Saucières	18 cl.	11.—	la pièce
4 „	42 „	19.—	„

Cafetières, Théières, Sucriers Crémiers, etc.
:: PRIX SUR DEMANDE ::
avec CATALOGUE GRATIS

Hotelbuchführung

Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, besorgen gewissenhaft

Albertine Bär & Emil Hohmann
Bücherexperten
Telephon 6392 — **Zürich II** — Steinhaldenstr. 62
Kommen auswärts. Sämtliche Bücher vorrätig.

(1227)

Holländische Meerfische

Nordsee-Fang

Bückmann & Pool, Ymuiden (Holland)
Lieferung bar Kasse gegen billigsten Tagespreis.
Telegramm-Adresse: BÜCKMANN. (73)

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungsschreiben. Garantiere für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordne vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte (8

MAISON FONDÉE EN 1826

SWISS CHAMPAGNE
Berne 1914
Médaille d'or — avec Félicitations du Jury

(1536)

MAULER & Cie
au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

Zahlungsstockung.
Konkurs, Pfandverwertung, etc. verh. d. Nachlassvertrag, Moratorium, Aufschubsgesuch etc. rasch und mit Erfolg, selbst in schwier. Fällen. Ordne vernachl. Buchhaltungen, Einrichtungen, Bilanzen etc. Komme auch nach auswärts zur Beratung. **C. Dunz,** Bücherrevisor, **Küssnacht-Zürich.** (55)

Tee-Import
HUGUENIN & Co.

ZÜRICH Bahnhofstrasse
Verlangen Sie bitte bemusterte Gratis-Offerte
(64)

Société Suisse de Distributeurs automatiques de papiers à VEVEY.

Conditions avantageuses pour fournitures de boites et de papier pour water-closets. Papier de toute 1re qual., 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. (1300)

Pochettes hygiéniques de 60 Serviettes, recommandées aux militaires, touristes, etc.

La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

Man sucht als Gelegenheitskauf eine Mg. (77)

Silberpoliermaschine
System „Wenger".

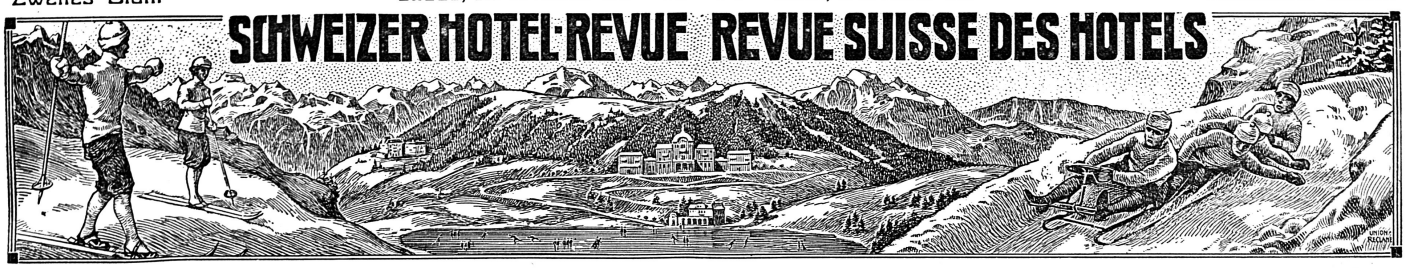
Offerten mit Preisangabe, Dimensionen und früherer Katalogpreis erbeten unter Chiffre **Z. A. 501** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich.**

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.

(II-D)

Zweites Blatt. BASEL, den 13. Februar 1915 **N° 7.** BALE, le 13 Février 1915 Deuxième feuille.



Kochlehrlingsprüfungen im Jahre 1914.

(Mitgeteilt vom Zentralbureau der Union Helvetia in Luzern.)

Verzeichnis der von den Experten des Schweizer Hoteliers-Vereins und der Union Helvetia geprüften Lehrlinge.

Prüfungstag	Name des Lehrlings	Name und Ort des Hotels (Lehrstelle)	Dauer der Lehrzeit	Namen der Herren Experten: Hotelier-Verein	Union Helvetia	Note
4. Februar	Schillig Emil	Hotel Métropole, Mailand	2 Jahre	R. Mader	K. Binder	sehr gut
26. »	Bodoy Eduard	Hotel Gerber, Aarau	3 »	F. Berner	J. Fenner	sehr gut
26. »	Indergand Josef	Hotel Gerber, Aarau	3 »	F. Berner	J. Fenner	sehr gut
16. März	Walter Emil	Hotel Rütli und Rheinischer Hof, Luzern	2 »	F. Berner	J. Fenner	gut
6. April	Gœssel Hermann	Hotel Terminus und Zähringerhof, Freiburg	2 »	A. Mennet	A. Imer	zieml. gut b. gut
9. »	Vermuth Ernst	Banhof-Buffet Chur	2 »	J. Jæger	Genillard	gut
16. »	Stillhard Paul	Hotel du Lac, Luzern	2 »	F. Berner	J. Fenner	gut bis sehr gut
17. »	Krenger Emil	Hotel Bären, Langenthal	3 »	F. Berner	J. Fenner	gut
22. »	Hausmann Louis	Hotel Engel, Luzern	2 »	F. Berner	J. Fenner	gut
29. »	Pohl Josef	Hotel Bubenberg, Bern	2 »	A. Mennet	A. Imer, Ch. Wyss	gut
29. »	Rudolf Alfred	Hotel Bubenberg, Bern	2 »	A. Mennet	A. Imer, Ch. Wyss	gut
29. »	Neuenschwander E.	Hotel Sonne, Delsberg	2 »	J. Hold	A. Vœgelin	gut
4. Mai	Weil Saly	Hotel National, Bern	2 »	A. Mennet	A. Imer, Ch. Wyss	gut
22. »	Maurer Karl	Café Spitz, Basel	2 »	J. Hold	Ch. Guggenbühl	sehr gut
17. Juni	Dittli Josef	Hotel Bellevue Terminus, Engelberg	2 »	F. Berner	J. Fenner	gut bis sehr gut
27. »	Blattner Alfred	Militär-Kantine, Bern	2 »	A. Mennet	A. Imer, Ch. Wyss	zieml. gut b. gut
3. September	Fluder Alois	Hotel Metzgern, Luzern	2½ »	F. Berner	J. Fenner	genügend b. gut
21. »	Gassmann August	Hotel Aarhof, Olten	2 »	F. Berner	J. Fenner	genügend b. gut
9. Oktober	Küng Otto	Hotel Rütli und Rheinischer Hof, Luzern	2½ »	F. Berner	J. Fenner	sehr gut
13. November	Wichtermann Hans	Hotel Bristol, St. Moritz	2 »	A. Imer	Ch. Wyss	gut
26. »	Sacher Gustav	Hotel Viktoria, Luzern	2 »	F. Berner	J. Fenner	sehr gut

Verzeichnis der von den Experten des Schweizer Hotelier-Vereins und des Intern. Verbandes der Köche geprüften Lehrlinge.

Datum der Prüfung	Name des Lehrlings	Heimatort	Name des Lehrlokals	Ort	Dauer der Lehrzeit	Namen der Herren Experten: Hotelier-Verein	Union Helvetia	Landesverwaltung Schweiz des I. V. K.	Prädikat: theoretisch	praktisch
21. Februar	Georges Blanchon	Vallorbe	Traiteur Vögeli	Zürich	2 Jahre	Steiger	Steiger	Schmid	2	2
26. »	Emil Zimmerli	Oftringen	Hotel Central	Basel	2 »	Strohl		Ulmer	1	1
6. April	Adolf Baumann	Zürich	Hotel Beatus	Zürich	2 »	Wyss	Steiger	Schmid	2—3	3
7. »	Fritz Frankhauser	Trub	Hotel Glockenhof	Zürich	2 »	Wyss	Steiger	Schmid	2	1—2
8. »	Th. Homberger	Gossau	Hotel Merkur	Zürich	2 »	Wyss	Steiger	Schmid	1—2	1
9. »	Karl Seiler	Aarau	Traiteur Vögeli	Zürich	2 »	Steiger	Steiger	Schmid	1	1
14. »	Wilhelm Burgi	Winterthur	Bahnhof-Buffet	Winterthur	2 »	Steiger	Steiger	Schmid	2—3	1—2
15. »	Ernst Forster	Hugelshofen	Hotel Limmathof	Zürich	2 »	Steiger	Steiger	Schmid	1—2	1
16. »	Hermann Kaderli	Sirnach	Hotel Habis	Zürich	2 »	Wyss	Steiger	Schmid	1-1½	1
16. »	Rich. Humberlin	Zürich	Pension Felsberg u. Bahnhofbuffet	Luzern	4 Saisons	Berner		Schott	2	2
17. »	Hermann Kuod	Trarbach	Restaurant Métropole	Zürich	2 Jahre	Steiger	Steiger	Schmid	1—2	1
20. »	Friedrich Liechti	Rüderswil	Schweizerhof	Basel	2 »	Strohl		Ulmer	1	1
24. »	Ernst Schwarz	Basel	Hotel Balance	Basel	2 »	Vogt		Ulmer	1	1
4. Mai	Ernst Huber	Zürich	Pension Neptun	Zürich	2 »	Wyss		Schmid	2	2
5. »	Christian Streit	Zimmerwald	Hotel Bellevue	Zürich	2 »	Wyss	Steiger	Schmid	3	2-2½
5. »	Hans Bevet	Basel	Hotel Euler	Basel	2 »	Strohl		Ulmer	1	1
7. »	Hermann Fritz	Herisau	Park Hotel	Basel	2 »	Strohl		Ulmer	2	2
7. »	Gustav Schmid	Zürich	Hotel Gotthard	Zürich	2 »	Steiger	Steiger	Schmid	1—2	1
12. »	Louis Huber	Hägglingen	Hotel Ochsen	Aarau	2 »	Steiger	Steiger	Schmid	2	1—2
25. »	Arth. Oppliger	Brugg	Central-Bahnhof-Buffet	Basel	2 »	Strohl		Ulmer	2	1
16. Juni	Hans Steiner	?	Hotel Europe	Lugano	2 »	Brocca		Bohn	2	2
16. »	Emil Valli	Aarau	Hotel Storchen	Basel	2 »	Strohl		Ulmer	2	2
19. Oktober	Heinrich Flohr	Zürich	Hotel Schwert	Zürich	2 »	Steiger	Steiger	Schmid	1	1
20. »	Walter Girard	Mainz	Hotel Beatus	Zürich	2 »	Wyss	Steiger	Schmid	2½	2
21. »	Josef Poltera	Sedrun	Hotel Limmathof	Zürich	2 »	Steiger	Steiger	Schmid	2	1
22. »	Franz Kid	Weesen	Militär-Kantine	Zürich	2½ »	Steiger	Steiger	Schmid	1—2	2
23. »	Ernst Weber	Wetzikon	Hotel Gotthard	Zürich	2 »	Wyss	Steiger	Schmid	1	1
24. »	Wilh. Goliasch	Genf	Hotel Engel	Wädenswil	2 »	Wyss	Steiger	Schmid	3	2
29. »	Emil Grabherr	Altstetten	Hotel Waldhaus Dolder	Zürich	2 »	Steiger	Steiger	Schmid	2	1
26. November	Christian Meiler	Flums	Hotel Métropole	Basel	2 »	Strohl		Ulmer	2	2
30. Dezember	Gustav Hœgy	Vorderrhein	Central-Bahnhof-Buffet	Basel	2 »	Strohl		Ulmer	2	2
30. »	Hans Wyss	?	Hotel Engel	Wädenswil	2 »	Strohl		Ulmer	2	2

Zum Prüfungswesen der Kochlehrlinge.

(Mitteilung des Zentralbureaus der Union Helvetia.)

Wir hatten die Herren Prüfungs-Experten Ende Dezember gebeten, gemachte Erfahrungen und Beobachtungen von allgemeinem Interesse uns zur Kenntnis bringen zu wollen. Vier Berichte sind eingelaufen. Soweit sie über eine Sache gleicher Art Aufschluss geben, wollen wir den Bericht in diesem Punkte zusammenfassend wiedergeben. Soweit persönliche Wahrnehmungen und Anregungen im Berichte zum Ausdruck gelangen, drucken wir die bezüglichen Stellen wörtlich ab.

Sämtliche Experten berühren einleitend den Punkt, welchen Einfluss die Anwesenheit der Lehrherrn oder der Lehrchefs an der Prüfung auf die Lehrlinge bewirkt. In Bern werden die Lehrchefs eingeladen, der Prüfung beizuwohnen. Ueber die Erfahrungen, die dabei gemacht wurden, schreibt ein Experte, die Frage, ob in Zukunft dieses Verfahren beibehalten werden soll, werde demnächst entschieden werden. Ein Experte des Hotelier-Vereins der Stadt Luzern, der von Anfang an dabei ist und auch auswärts prüft, kennzeichnet die Lage, wie sie sich für den Kochlehrling ergeben kann, wenn sein Prinzipal anwesend ist, folgendermassen: «Herr G. in A. und Herr E. in L., beide gelernte Köche, sind immer bei der Prüfung anwesend; sie ermuntern den Lehrling zur ungenierten Aussprache und helfen ihm zur richtigen Antwort. Herr Y. in N. war auch anwesend, verhielt sich aber passiv und der Lehrling war mehr geniert durch seine Anwesenheit; es schien, als ob er sich in Acht nehme, keine Küchenkenntnisse auszuplaudern, welche dem Patron oder dem Ansehen und Ruf der Küche schaden könnten.» — Ob an andern Orten Prinzipale den Prüfungen beiwohnten und welche Erfahrungen dabei gemacht wurden, ist uns unbekannt. Dagegen schreibt ein zweiter Berner Experte, dass die Anwesenheit des *Lehrchefs* die Prüfungsergebnisse auf dem Platz Bern günstig beeinflusst habe, nur sei es ein Uebel, dass der Lehrchef seinem Lehrling im Beantworten der Fragen nachhelfen will. «Wir kamen des öftern in die Lage, ersterem erklären zu müssen, dass wir gegenwärtig den Lehrling prüfen und nicht den Chef!» Ebenso lobt der nämliche Experte die guten Dienste, die das Hand- und Lehrbuch für Kochlehrlinge und Lehrchefs (Verlag der Union Helvetia in Luzern)) dem Bildungswesen schon geleistet hat und zu leisten berufen sei. Sodann anerkennt er, dass die vom Berner Gasthofverein gegründeten und von einem tüchtigen Fachmanne geleiteten Kurse für Kochlehrlinge sehr zu schätzen seien. Der Unterricht wird wöchentlich einmal erteilt, von 2—5 Uhr nachmittags, und dauert vom April bis September.

In Bern ist sodann auch den jüngern Lehrlingen versuchsweise gestattet worden, den Prüfungen beizuwohnen. Ueber das Resultat dieser Anordnung sagt der Bericht nichts.

Wir lassen nun hier die Stellen aus den Berichten der Herren Experten über Wahrnehmungen und persönliche Anregungen wörtlich folgen:

Herr Friedrich Berner in Luzern, Experte des Schweizer Hotelier-Vereins, schreibt:

Sichtbar ist, dass ein Lehrling besser antwortet, wenn er ganz oder teilweise Französisch kann. Diejenigen, welche gar keine französischen Vorkenntnisse haben, sind gewissermassen zu bedauern; denn die paar Brocken küchentechnischer Ausdrücke, die sie gelernt haben, sprechen sie oft grundfalsch aus; sie haben keine Ahnung, wie es geschrieben wird und woher die Wörter, dem Sinne oder der Sprache nach, stammen. Auch kommt es vor, dass je nach der Nationalität des Küchenchefs auf das Lernen der küchentechnischen Ausdrücke gar kein Gewicht gelegt wird, also der Lehrling sie nicht kennt, und er in einer spätern Stelle als Dummkopf bezeichnet wird. Dasselbe ist natürlich auch in der Rechtschreibung der französischen Menus sichtbar, wie in einigen Rezeptbüchern zu erkennen ist.

In Summa erzeigt jede Prüfung den Mangel eines Fachschulbesuches.

Ich gebe eine Blumenlese der Antworten oder auch der Eingeständnisse, was die Lehrlinge nie gemacht haben, oder was ihnen ganz unbekannt ist. Es gibt Küchen, in welchen nie eine Grundsauce zubereitet wird. Weiter, gewisse Fische, Geflügel, Wildbret, Gemüse nie verarbeitet werden. Der Lehrling sollte doch mindestens Kenntnis davon haben.

Einer weiss nicht, was Salpicon, was Sorbet, Wildpastetchen, Appetitbissen sind. Suppen-Crème kann er nur mit «Farine-Päckli» machen; kennt keine Ox-tail. Zu Espagnolesauce nimmt er ungeröstetes Mehl und Rotwein. Zur Velouté keine Zwiebeln. Sauce hollandaise und Abteilungen sind ein greulicher Mischmasch. Die Forellen erkennt er nicht an der Fleischfarbe. Zum Turbotsud nimmt er Essig. Frischen Hummer oder Langusten hat er nie gesehen. Um Anbrenen zu verhindern, schiebt man ein Brett unter. Gelée wird mit Gelatine gemacht. Ris de veau glacé kennt einer nicht. Woran junges und altes Geflügel etc. erkannt wird, weiss er nicht. Was ein Bassine-Schneekessel ist, weiss er nicht. Glace hat einer nie gemacht. Die verschiedenen Teigarten sind manchem unbekannt. Einer hat nie gedämpfte Fische, nie Poulets grillés gemacht, hat nie Truthahn oder Perlhühner gesehen. Kennt keinen äussern Unterschied ob Konservenbüchsen gut oder schlecht sind. Weiss nicht, daß im Konservenwasser Kupferoxyd enthalten ist. Weiss nicht, warum man Konservengemüse abblanchieren muss. Weiss nicht, dass Wasser alles auslaugt. Es gibt solche, die nicht wissen, warum man Siedefleisch im kalten oder im warmen Wasser aufsetzt. Von Temperaturverhältnissen hat mancher keine Ahnung; weiss nicht, dass man diese messen kann, alles ist Gefühlssache. Von Mass- und Gewichtsverhältnissen haben die meisten keine Kenntnis. Vom Sparen kennen die meisten nur den Unterschied: «Man nimmt geringere Ware». *Eine Fachschule ist ein dringendes Bedürfnis.* *F. Berner.*

Hr. Charles Wyss in Bern, Prüfungsexperte und Mitglied der kantonalen Aufsichts-Kommission, schreibt:

Den wunden Punkt bilden immer noch die Menusberechnungen, sowie die Quantitäten der Waren, die pro Kopf zur Bereitung gerechnet werden müssen; hier hapert es schon oft noch gewaltig.

Wir glauben bestimmt, jetzt bei den Examen mehr verlangen zu dürfen, als in den Anfangsjahren.

Die Zahl der Kochlehrlinge ist in Bern erheblich zurückgegangen. Es scheint, dass die Ursache dem kantonalen bernischen Lehrlingsgesetz vom 19. März 1905 zugeschoben wird. Die meisten Klagen, die wir in der Lehrlingskommission zu untersuchen und zu erledigen haben, fallen auf die Bäcker-, Konditoren- und die Kochbranche. Es sind auch im Kochgewerbe letztes Jahr einige Lehrverhältnisse aufgelöst worden. Geklagt wurde

beiderseits, und für uns ist die Lehrlingskommission gewiss eine Wohlfahrtseinrichtung. Rücksprache mit Lehrling und Lehrmeister haben in einigen Fällen wieder Harmonie in das Lehrverhältnis gebracht. *Ch. Wyss.*

Herr Ad. Imer in Bern, Experte der Union Helvetia, schreibt:

Es bleibt zu erwähnen, dass die Kochlehrlinge hier in Bern von Jahr zu Jahr abnehmen. 1910 hatten wir 14 Lehrlinge zu prüfen, 1912 zehn, 1913 sechs, 1914 sieben. Ich glaube, dass die Gesetzesbestimmungen und die vielen Formalitäten, die zu erfüllen sind, daran schuld sind. Die Lehrlinge müssen vom Oktober bis März zweimal wöchentlich in die Gewerbeschule, einmal am Nachmittag von 2—5½ Uhr, und einmal am Abend von 8—9½ Uhr. Dies trifft gerade in die Arbeitszeit, wo man die Lehrlinge in der Küche selbst am nötigsten hat. Zudem werden sie in der Gewerbeschule in Fächern unterrichtet, die für ihren Kochberuf keinen Nutzen haben. Man sollte es soweit bringen, dass unsere Lehrlinge von dieser Gewerbeschule dispensiert würden. Dafür könnten die Fortbildungskurse, die der Gasthofverein eingeführt hat, erweitert werden. *Ad. Imer.*

Das sind die wesentlichen Ausführungen der Herren Experten, die sich in treuer Hingabe für eine gute Sache begegnen in dem Bestreben, alles zu tun, und nichts zu unterlassen, um im Lande tüchtige Köche heranzubilden.

Indem wir auf die Tabelle der im Jahre 1914 stattgefundenen Kochlehrlingsprüfungen verweisen, benützen wir diesen Anlass gerne, um den Herren Experten für ihre Mühe und Arbeit den wohlverdienten Dank auszusprechen.

Les examens des apprentis cuisiniers.

(Comm. du Bureau central de l'Union Helvetia.)

Nous avions, à la fin de décembre, prié messieurs les examinateurs de bien vouloir nous faire part de leurs observations d'un intérêt général. Il nous est arrivé quatre rapports. Lorsque ceux-ci ont trait à une même question, nous résumerons ensemble leurs exposés. Lorsque, par contre, des constatations et idées personnelles y sont exprimées, nous reproduirons textuellement les passages où elles trouvent leur expression.

Les quatre experts commencent par parler de l'influence qu'a sur les apprentis la présence de leurs chefs d'apprentissage lors des examens. A Berne, les chefs d'apprentissage sont invités à assister à l'examen. Un examinateur écrit que l'expérience acquise à ce sujet servira à faire décider prochainement si ce mode de procéder doit ou non être maintenu à l'avenir. Un expert de la Société des Hôteliers de la ville de Lucerne, lequel fonctionne comme examinateur dès le début et examine aussi ailleurs, caractérise la situation dans laquelle se trouve l'apprenti, lorsque son patron porte présence à l'examen, ainsi qu'il suit:

«Messieurs G. à A. et E. à L. assistent toujours aux examens; ils exhortent l'apprenti à ne pas se gêner et lui aident à donner des réponses justes. Monsieur Y. à N. était aussi présent, mais il resta bouche close, et sa présence gênait plutôt l'apprenti; on eut l'impression que ce dernier faisait attention de ne pas divulguer certaines connaissances culinaires qui eussent pu nuire au patron ou à la renommée de sa cuisine». — Nous ignorons si, dans d'autres localités, des patrons ont aussi assisté aux examens, et nous ne savons pas non plus quelles observations y ont été faites. Un deuxième expert bernois écrit que la présence du chef d'apprentissage a eu une bonne influence sur les examens de la place de Berne. De même il loue les bons services que le Manuel et Guide pour apprentis cuisiniers et chefs d'apprentissage — édité per l'Union Helvétia à Lucerne — a déjà rendus et est encore appelé à rendre pour l'instruction des cuisiniers. Il reconnaît aussi que les cours organisés par la Société des Hôteliers de Berne et dirigés par un praticien très capable méritent d'être grandement appréciés. L'enseignement est donné une fois par semaine, de 2 à 5 heures de l'après-midi, et dure du mois d'avril au mois de septembre.

A Berne, on a aussi permis aux jeunes apprentis, à titre d'essai, d'assister aux examens. Le rapport ne dit cependant rien des résultats de cette autorisation.

Nous reproduisons maintenant ci-après les passages des rapports de messieurs les experts concernant leurs constatations et leurs idées personnelles.

Monsieur Frédéric Berner, à Lucerne, examinateur nommé par la Société Suisse des Hôteliers, écrit:

Il est manifeste qu'un apprenti répond mieux quand il sait le français, même s'il ne le sait guère. Ceux qui n'ont aucune connaissance de cette langue sont véritablement à plaindre, car ils donnent souvent un sens tout à fait faux aux quelques bribes de français culinaire qu'ils savent; ils n'ont aucune idée de l'orthographe de ces termes et ignorent ce que ceux-ci veulent dire et même de quelle langue ils sont tirés. Il arrive aussi que, suivant sa nationalité, le chef de cuisine n'attache aucune importance aux expressions de l'art culinaire et qu'alors l'apprenti les ignore complètement et passe plus tard, lorsqu'il travaille dans une autre cuisine, pour un imbécile. Cela se voit naturellement aussi dans l'orthographe des menus français qui figurent dans quelques recueils de recettes culinaires.

Somme toute, les résultats de chaque examen se ressentent du manque de la fréquentation d'une école professionnelle.

Je vais maintenant donner un bouquet des réponses et aussi des aveux faits par les apprentis concernant ce qu'ils n'avaient jamais préparé ou ce qui leur était totalement inconnu. Il y a des cuisines dans lesquelles n'est jamais préparée une grande sauce de base, et ne sont jamais manipulées certaines sortes de poissons, de volaille, de gibier, de légumes. L'apprenti devrait tout au moins avoir connaissance de cela.

Un apprenti n'a jamais entendu parler de salpicon, de sorbet, de petits pâtés de gibier, des hors-d'œuvre. Il ne sait faire un potage à la crème qu'avec de la «farine en petits paquets». Il ignore ce que c'est que l'oxtail. Pour faire une espagnole, il prend de la farine et du vin rouge. Il fait un velouté sans oignons. La sauce hollandaise et les petites sauces blanches sont un affreux mélange. Il ne reconnaît pas les truites à la couleur de leur chair. Pour faire un fonds de turbot, il prend du vinaigre. Il n'a jamais vu de homard frais, ni de langouste. Pour empêcher un rôti de brûler, il pousse une planchette dessous. La gelée se fait avec de la gélatine. Un autre ne sait pas ce que c'est le ris de veau. Il ignore comment on distingue une jeune pièce de volaille d'une vieille. Il n'a pas l'idée de ce qu'est une bassine à blancs d'œufs. Un autre n'a jamais préparé de glace. Beaucoup ne connaissent pas les différentes sortes de pâtes alimentaires. Plusieurs n'ont jamais fait de poissons au beurre ou cuits par pochage, ni de poulets grillés. D'autres n'ont jamais vu de dindes, ni de pintades. Il y en a qui ne savent pas reconnaître par l'examen extérieur des boîtes de conserves si celles-ci sont saines ou gâtées. Ils ignorent que l'eau des conserves contient du vert-de-gris, qu'il faut blanchir les conserves de légumes. Beaucoup ne savent pas pourquoi on fait cuire la viande dans l'eau froide ou dans l'eau chaude. Ils n'ont non plus aucune idée des conditions de température, ne savent pas qu'on peut la mesurer et s'en rapportent au toucher. La plupart n'ont aucune connaissance des poids et mesures. Tout ce qu'ils savent de la manière d'économiser, c'est qu'il faut prendre de la marchandise bon marché. *Une école professionnelle répond à un pressant besoin.* *F. Berner.*

Monsieur Charles Wyss, à Berne, examinateur et membre de la commission cantonale des examens d'apprentis, écrit:

Le point faible est toujours encore le calcul des menus et les quantités de marchandises à employer par convive pour la préparation des repas; c'est là un domaine où l'on a beaucoup de peine à avancer.

Nous croyons fermement que les examinateurs peuvent être aujourd'hui plus exigeants qu'ils ne l'étaient au début.

Le nombre des apprentis cuisiniers a sensiblement diminué à Berne. Il paraît qu'on en attribue la cause à la loi cantonale bernoise du 19 mars 1905 sur les examens d'apprentis. La plupart des plaintes sur lesquelles nous avons eu à statuer dans la commission des apprentissages concernent les boulangers, les confiseurs et la branche culinaire. Dans cette branche, il y a aussi eu l'année dernière quelques résiliations de contrats. Les plaintes sont venues des deux côtés et pour nous la commission des apprentissages est certainement une institution de bien public. Son intervention dans les conflits a parfois rétabli l'harmonie entre l'apprenti et son patron. *Ch. Wyss.*

Monsieur Ad. Imer, à Berne, expert désigné par l'Union Helvetia, écrit:

Il me reste à dire qu'à Berne le nombre des apprentis cuisiniers va chaque année en diminuant. En 1910 nous avons eu à examiner 14 apprentis, en 1912 dix, en 1913 six et en 1914 sept. Je crois qu'il faut en chercher la cause dans les dispositions de la loi et dans les nombreuses formalités qui sont à remplir. Les apprentis doivent, d'octobre à mars, fréquenter l'école des arts et métiers deux fois par semaine, une fois l'après-midi de 2 à 5½ heures et, la seconde fois, le soir de 8 à 9½ heures. Ce sont précisément les heures pendant lesquelles les apprentis sont le plus nécessaires à la cuisine même. De plus, ils doivent suivre des cours de l'école des arts et métiers qui ne leur sont d'aucune utilité pour l'exercice de leur profession. Il faudrait obtenir que nos apprentis fussent dispensés de la fréquentation de cette école. On pourrait alors donner plus d'extension aux cours complémentaires qu'a organisés la Société des Hôteliers. *Ad. Imer.*

Ce sont là les parties essentielles des rapports de messieurs les examinateurs, qui se rencontrent dans un fidèle dévouement à une bonne cause et s'efforcent de tout faire et de ne rien négliger pour former dans notre pays des cuisiniers capables.

Nous renvoyons encore au tableau des examens d'apprentis cuisiniers en 1914, que nous publions dans ce même numéro du journal, et nous saisissons volontiers cette occasion pour exprimer à Messieurs les examinateurs les remerciements que méritent leurs peines et leur travail.

Fremdenfrequenz.

Zürich. Fremdenfrequenz in den Hotels und Pensionen pro Monat Januar 1915: Schweiz, 6319 Deutschland 2117, Oesterreich-Ungarn inkl. Lichtenstein 338, Italien 517, Frankreich 329, Spanien und Portugal 85, Belgien, Luxemburg und Holland 219, Grossbritannien 100, Dänemark 16, Schweden und Norwegen 30, Russland 103, übrige europäische Staaten 122, Nordamerika 121, übrige aussereuropäische Länder 88. Total 10,504.

Witterung im Dezember 1914.

Bericht d. schweiz. meteorologischen Zentralstation.

	Zahl der Tage					
	mit			helle	trübe	mit stark. Wind
	Schnee	Gewitter	Nebel			
Basel	0	0	2	0	9	5
Chaux-de-Fonds	14	0	1	2	11	2
St. Gallen	4	0	2	1	7	5
Zürich	3	0	3	2	12	9
Luzern	1	0	0	2	9	2
Bern	2	0	5	0	12	5
Neuchâtel	2	0	3	0	19	8
Genf	2	1	5	2	14	5
Lausanne	2	0	0	3	8	5
Montreux	1	0	0	4	13	2
Sion	1	0	0	4	6	1
Chur	2	0	0	8	10	4
Engelberg	4	0	1	3	9	5
Davos	11	0	0	3	7	1
Rigi-Kulm	14	0	11	4	3	15
Lugano	4	0	2	7	13	0

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 68, Basel 76, Chaux-de-Fonds 70, Bern 65, Genf 86, Montreux 68, Lugano 80 Davos 72

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate bis zu 8 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet	Nichtmitglieder Mit Adresse	Unter Chiffre Schweiz	Unter Chiffre Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 3.50	Fr. 4.—
Jede ununterbroch. Wiederhol.	„ 1.—	„ 2.—	„ 2.50	„ 3.—

Mehrzeilen werden bei der erstmaligen Insertion mit je 50 Cts. und bei Wiederholungen mit je 25 Cts. Zuschlag berechnet.

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen für Nichtmitglieder inbegriffen.

Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Gesucht nach Baden-Baden, Peter's Hotel zum Hirsch: 1 **Etagengouvernante,** welche auch das Weisszeug und die Wäscherei zu beaufsichtigen hat. Erfahrene, energische Person, we che gleichen Posten schon inne hatte. Alter zwischen 25 und 38 Jahren. Eintritt 1. März event. früher. Jahresstelle. **Etagenportiers,** kräftige jüngere Leute, welche Hotelerfahrung besitzen und militärfrei sind. Eintritt 1. März event. etwas früher. **Saaltöchter,** gewandte Mädchen mit sympathischem Aeussern. Dieselben müssen in grösserem Hotel schon gearbeitet haben. Alter zwischen 20 und 30. Nur Mädchen aus guter Familie. Eintritt zwischen 1. März und 1. April. Alle Angestellten haben Wohnung u. Kost im Hause. Zeugnisabschriften, Photo, Gehaltsansprüche, Angaben der Grösse und des Alters erbeten. Ch. **1041**

Gesucht zu sofortigem Eintritt, in erstkl. Hotel der franz. Schweiz: 1 **Sekretär-Volontär;** ebendaselbst auf 20. Februar: 1 **Concierge-Conducteur.** Zeugnisse und Photo erbeten. Chiffre **1046**

Kochlehrling, gesunder, starker Jügling, gesucht. Wirtssohn bevorzugt. Offerten erbeten. Chiffre **1045**

Küchenchef. Gesucht für Hotel I. Ranges (130 Zimmer) in grosser chinesischer Hafenstadt ein energischer, erfahrener Koch (Schweizer oder Franzose), im Alter von 30—35 Jahren, welcher in der französischen sowie englischen Küche erfahren sein muss. Bewerber muss imstande sein, ein grösseres Küchenpersonal zu leiten sowie eine gute Küche zu führen. Köche sind alles Chinesen. Kontrakt 3 Jahre, freie Ausreise, Anfangsgehalt mexic. $ 150 (zirka Fr. 300), kein Nebenverdienst, freie Station und Wäsche, freie Rückreise nach Ablauf des Kontraktes Eintritt 1. April 1915. Bewerber, welche bereits in grösseren Betrieben tätig waren, werden gebeten ihre Zeugnisabschriften, Referenzen nebst Bild mit dem Vermerk „Via Siberia" an die Direktion des Hotel Kalee Ltd., Shanghai (China) einzusenden. 1040

Stellengesuche * Demandes de places

	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 6 Zeilen)	Fr. 2.—	Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	„ 1.—	„ 1.50

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. — Vorausbezahlung erforderlich. Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.

Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Bureaulehrling. In welchem Hotel könnte ein 17jähriger Jüngling rechtschaffener Eltern, Schweizer, mit 3½jähriger Realschulbildung, guter Postur, eine Sekretärlehre durchmachen? Italien. oder franz. Schweiz bevorzugt. Gute Zeugnisse. Ch. **150**

Caissière. Dame capable et expérimentée, ayant occupé emplois dans hôtels de prem. ordre, désire place dans bureau d'hôtel, comme caissière-secrétaire ou gouvernante. Peut seconder en tout la direction. Anglais, français. Sérieuses références. Chiffre **238**

Chef de réception - secrétaire - caissier, parlant et correspondant en anglais, allemand et français, cherche emploi. Excellentes références. Chiffre **240**

Directeur-Chef de réception. Suisse, 35 ans, possédant bien les trois langues ainsi que l'espagnol, homme de métier, ayant passé par la filière où il a acquit tous les ressorts d'une bonne exploitation, depuis quatre ans directeur d'une importante maison en France, cherche situation en Suisse ou à l'étranger. Chiffre **187**

Gérante. Dame énergique, connaissant la partie à fond, causant les 3 langues, cherche gérance ou direction d'un hôtel ou place de confiance. Meilleures références. Chiffre **170**

Secrétaire-caissier, Suisse français, 26 ans, exempt du service militaire, connaissant les 4 langues, au courant de tous les travaux de bureau, cherche place pour de suite ou époque à convenir. Prétentions modestes. Très bons certificats. Ch. **226**

Secrétaire-volontaire. Jeune homme, Suisse, parlant trois langues, cherche place de secrétaire-volontaire, dans un hôtel de premier ordre. Bonnes références. Chiffre **229**

Sekretär, 21 Jahre, deutsch und franz. sprechend, mit sämtl. Bureauarbeiten und der Réception vertraut, sucht Stelle. Ansprüche bescheiden. Zeugnisse zu Diensten. Gefl. Offerten unter **M. W. 187, poste restante Neuchâtel.** 256

Sekretär-Kassier, junger, seriöser Mann, die vier Hauptsprachen sprechend, mit der Buchführung (Kolonnensystem) vertraut, sucht Engagement. Prima Referenzen. Militärfrei. Gefl. Offerten unter Chiffre **Z. F. M. 380** an **Rudolf Mosse, Zürich.** 248 (69)

Sekretär-Volontär. Junger Mann, gelernter Koch, sucht Stelle ins Ausland, als Sekretär-Volontär oder Koch. Suchender hat eine Hotelfachschule besucht. Zeugnisse zu Diensten. Eintritt sofort. Chiffre **207**

Sekretärin-Kassierin, deutsch, franz. und engl. korrespondierend, gründlich vertraut mit der Hotelbuchführung, Réception und Kassawesen, wünscht Engagement in nur erstkl. Hotel. Saisonstelle bevorzugt. Chiffre **199**

Salle & Restaurant.

Buffetlehrtochter. Junge, deutsch, franz. und englisch sprechende Tochter, mit dem Hotelwesen bekannt, sucht Stelle als Buffetlehrtochter in erstkl. Hotel oder Restaurant. Offerten an G. S., Habsburgerstr. 714 I. St., **Brugg** (Aargau). 249

Garçon de salle. Jeune homme, 17 ans, cherche place à l'année comme garçon de salle. Certificats à disposition. Chiffre **186**

Kellnervolontär. Junger Mann, Zürcher, 19 Jahre, Absolvent einer Handelsschule, sucht Stelle als Kellnervolontä in nur erstkl. Hotel. Chiffre **205**

Oberkellner, Bündner, militärfrei, tüchtiger Fachmann, von seriösem, energischem Charakter, sucht Saison- oder Jahresstelle. Wäre auch befähigt, die selbständige Leitung eines Geschäftes zu übernehmen, event. den Patron zu vertreten. Prima Zeugnisse und Referenzen. Chiffre **204**

Oberkellner, 29 Jahre, Schweizer, militärfrei, der Hauptsprachen und Bureauarbeiten mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Beste Referenzen aus ersten Häusern. Chiffre **200**

Oberkellner, Schweizer, 31 Jahre, der vier Hauptsprachen mächtig, mit besten Zeugnissen und Referenzen, sucht passenden Posten unter bescheidenen Ansprüchen. Chiffre **223**

Oberkellner, 27 Jahre, 4 Hauptsprachen, seriös, durchaus fachkundig, sucht Stellung für sofort oder später. Prima Zeugnisse und Referenzen. Chiffre **189**

Obersaaltochter, gesetzten Alters, im Hotelfach durchaus bewandert und selbständig, deutsch, franz. und italien. sprechend, sucht baldmöglichst Engagement, event. als Zimmermädchen, in gutes Haus. Gute Zeugnisse. Chiffre **242**

Saalkellner, gelernter, sucht Stelle, wenn möglich in Hotel oder auch in Passantenhaus, eventuell auch als Commis de restaurant. Eintritt nach Belieben. Chiffre **250**

Saaltochter (I.), sprachenkundig, tüchtig und erfahren, sucht Stelle als solche oder in gutes Restaurant. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **253**

Saaltochter. 22jährige Tochter, deutsch, franz. und engl. sprechend, wünscht baldigst Stelle als Saaltochter in erstkl. Hotel. Chiffre **235**

Serviertochter, junge, gewandte, sucht Stelle in Hotel oder besseres Restaurant. Spricht englisch u. französisch. Ch. **243**

Cuisine & Office.

Aide de cuisine. Koch, gelernter Pâtissier, Schweizer, sucht Stelle als Aide de cuisine, für sofort oder später. Chiffre **197**

Chef de cuisine. Jüngerer, selbständiger, sparsamer Koch, von ruhigem Charakter, in allen Partien, hauptsächlich in Süsspeisen gut bewandert, mit besten Empfehlungen, sucht Engagement in feine Pension oder kleineres Hotel. Chiffre **154**

Chef de cuisine, seriöser, sparsamer Arbeiter, welcher Umstände halber seine seit langen Jahren innegehabte Stelle im Süden nicht antreten kann, mit prima langjährigen Zeugnissen, sucht Engagement. Chiffre **208**

Chef de cuisine, Suisse français, sobre et honnête, ayant travaillé longtemps dans les mêmes places, cherche engagement. Prétentions modestes. Chiffre **125**

Chef de cuisine, Schweizer, 39 Jahre, tüchtiger, solider Mann, wünscht geeignetes Engagement in Hotel, Restaurant oder Pension. Wäre event. auch bereit die Führung eines Geschäftes zu übernehmen. Zeugnisabschriften nebst Photographie zur Verfügung. Chiffre **255**

Chef de cuisine, erste Kraft, Schweizer, militärfrei, mit besten Zeugnissen u. Empfehlungen aus allerersten Häusern, sucht sich zu verändern. Chiffre **233**

Chef de cuisine, muni de premières références, cherche engagement pour le mois de mars. S'adresser à **Hilaire Bugo,** Schlosshotel Enderlin, **Pontresina.** 231

Chefköchin, jüngere Kraft, Schweizerin, mit besten Zeugnissen, sucht Stelle in Hotel-Pension oder Sanatorium. Ist auch in Regimeküche erfahren. Chiffre **230**

Economatgouvernante, Schweizerin, gesetzten Alters, im Hotelfach gut bewandert, sucht Stelle, eventuell in kleinerem Hause für Alles. Chiffre **252**

Economatgouvernante, gesetzten Alters, sprachenkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Chiffre **249**

Gouvernante d'économat, parlant français et allemand, depuis 3 ans dans hôtel de premier rang de la Suisse française, demande place analogue pour fin mars. Adresser offres sous **N. 507 L.** an **Haasenstein & Vogler, Lausanne.** 95

Kaffeeköchin. Köchin sucht Stelle als Kaffee- oder Angestelltenköchin in Hotel. Chiffre **241**

Koch, junger, sucht Stelle in Hotel oder Restaurant. Uebernimmt auch Pâtisserie. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **181**

Kochlehrling. Jüngling von 16 Jahren, aus guter Familie, wünscht als Kochlehrling in ein Hotel I. Ranges einzutreten. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre **210**

Kochlehrling. Junger Mann, der 1½ Jahr Lehrzeit als Koch in Frankreich gemacht hat und wegen dem Krieg austreten musste, sucht Stelle für 6 Monate um seine Lehrzeit zu beenden. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre **237**

Kochlehrling-Volontär. Junger Koch, Schweizer, deutsch und franz. sprechend, der Umstände halber nur ein Jahr Lehrzeit bei einem tüchtigen Chef gemacht hat, sucht Stelle für sofort oder später, zur weiteren Ausbildung. Franz. Schweiz oder Frankreich bevorzugt. Chiffre **232**

Kochlehrstelle gesucht auf Frühjahr, in gutem Hause, für intelligenten Knaben von 16 Jahren, welcher kommendes Frühjahr die städtische Sekunda schule in Zürich verlässt. Gefl. Offerten mit Angabe der Bedingungen erbeten. Chiffre **209**

Kochlehrstelle. Intelligenter Jüngling, 17 Jahre, gesund und kräftig, sucht unter günstigen Bedingungen Kochlehrstelle oder sonst passende Beschäftigung für einen Anfänger in Hotel. Chiffre **220**

Kochlehrstelle gesucht für 16jährigen, gesunden Jüngling, in gutes Hotel der Schweiz, per Anfang Mai. Gefl. Offerten mit Bedingungen an **H. Schmid,** zum Obstgarten, **Frauenfeld.** 194

Kochvolontär. Pâtissier mit 3jähriger Lehrzeit sucht Kochvolontärstelle in gutes Hotel oder Restaurant Eintritt nach Belieben. Chiffre **234**

Küchenchef, mit langjähriger Praxis im In- und Auslande, solid und sparsam, mit prima Referenzen, sucht Engagement für sofort. Chiffre **211**

Officebursche. Junger, fleissiger Bursche sucht Stelle in Hotel der franz. Schweiz. Chiffre **214**

Office-Economatgouvernante, Schweizerin, in jeder Hinsicht erfahren und zuverlässig, sucht Engagement in Sanatorium, Kurhaus oder Hotel. Beste Referenzen. Chiffre **219**

Officegouvernante, im Hotelfachbewandert, sucht Frühjahrsengagement, event. auch für Economat und Küche. Eintritt nach Uebereinkunft. Chiffre **213**

Etage & Lingerie.

Etagen- oder Generalgouvernante. Schweizerin, 28 Jahre, gut präsentierend, die 4 Hauptsprachen sprechend, tüchtige, selbständige und energische Arbeiterin, in allen Fächern des Hotelwesens bewandert, sucht, gestützt auf erstklassige Zeugnisse, Engagement als Etagen- oder Generalgouvernante. Es wird mehr Wert gelegt auf freundliche Behandlung als auf grosse Bezahlung. Chiffre **245**

Laveur de linge (à la main) cherche emploi. Certificats à disposition. Entrée de suite. Chiffre **236**

Lingère, gesetzten Alters, mit allen Arbeiten vertraut, sucht Stelle für sofort oder später. Gute Zeugnisse. Ch. **246**

Lingère, tüchtige, sucht Stelle in Hotel, event. als Stütze der Hausfrau. Chiffre **192**

Lingère, selbständig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle unter bescheidenen Ansprüchen. Chiffre **216**

Lingèrestelle sucht junge Tochter, tüchtig im Weissnähen und Maschinenstopfen, welche schon als I Lingère tätig war, event. als Aide-Lingère. Prima Zeugnisse zu Diensten. Offerten mit Gehaltsangabe an **Frl. Fridy Leuthard, Arth am See** (Kanton Schwyz). 185

Zimmermädchen, tüchtig und erfahren, 25 Jahre, beider Sprachen mächtig, sucht Stelle in Hotel oder auch Sanatorium. Gute Zeugnisse. Offerten an **Frl. Emma Kraft,** Hochbergerstr. 43, **Basel.** 251

Zimmermädchen, gewandtes, der Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle auf kommende Saison. Gefl. Offerten an **Elisa Höfer, Stutz, Helgisried** (Bern). 227

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge (Suisse allemand) parlant les 3 langues principales, cherche place pour de suite ou époque à convenir, à défaut comme conducteur dans une bonne maison. Chiffre **248**

Concierge-Conducteur, 30 Jahre alt, Schweizer, militärfrei, der 3 Hauptsprachen mächtig, wünscht seine Stelle auf März oder April zu ändern. event. auch als Conducteur in gutes Haus. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **254**

Concierge-Conducteur, 31 Jahre, 4 Sprachen, militärfrei, sucht Stelle (event. Frühjahrsaison). Chiffre **206**

Portier. Junger, solider Mann der 4 Hauptsprachen mächtig, militärfrei, sucht passende Stelle. Prima Referenzen von nur erstklassigen Hotels zu Diensten. Chiffre **247**

Divers

Chauffeur-Mécanicien, solid und tüchtig, deutsch und franz. sprechend, mit besten Zeugnissen, sucht Engagement. Chiffre **225**

General- oder Etagengouvernante, gesetzten Alters, energisch und erfahren, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit prima Zeugnissen aus nur erstklassigen Häusern, sucht ähnlichen Posten. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre **257**

Gouvernante. Dame veuve, Suissesse, parlant les deux langues, ayant occupé place de gouvernante dans station de montagne, cherche place analogue pour le 1er avril ou plus tard. Bonnes références. Chiffre **239**

Gouvernante. Tüchtige Person gesetzten Alters, in allen Zweigen des Hotelfaches bewandert, sucht Stelle auf Mitte März, als Gouvernante in grosses Hotel. Spricht französisch und italienisch. Zeugnisse und Empfehlungen von nur erstkl. Hotels. Chiffre **215**

Heizer-Maschinist-Reparateur, 35 Jahre, militärfrei, gelernter Schlosser, mit Dampf-, Wasser-, Gas-, elektrisch Licht- und Kraftanlagen, sowie mit allen vorkommenden Reparaturen vertraut, sucht Engagement per sofort oder später. Ch. **244**

Vertrauensposten sucht Fräulein, im Hotelfach durchaus tüchtig, energisch, sprachengewandt und gut präsentierend. Beste Referenzen als Obersaaltochter und Gouvernante-Directrice zu Diensten. Chiffre **203**