

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 24 (1915)  
**Heft:** 22

**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**

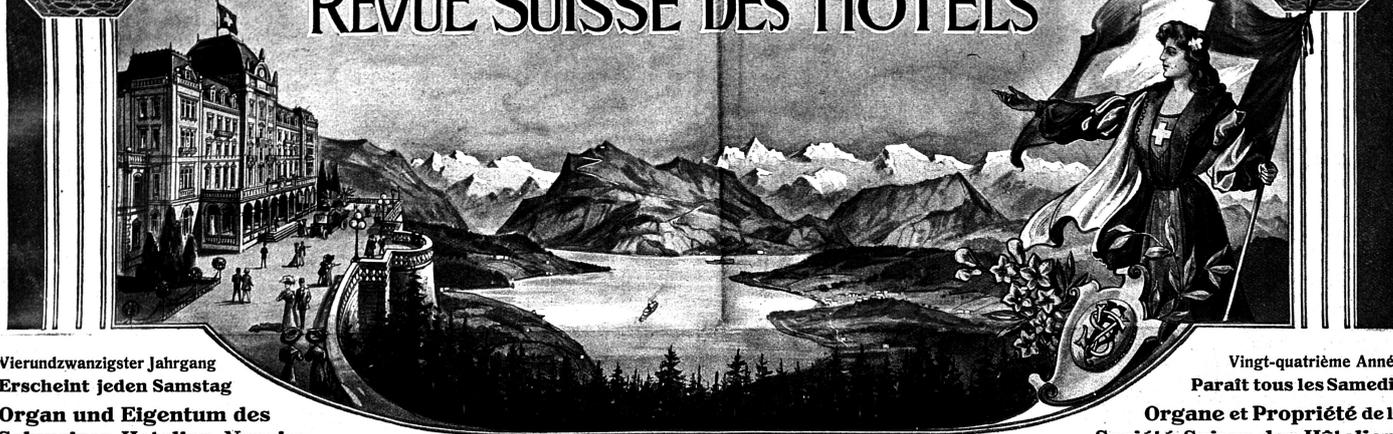
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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:** 06.02.2025

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



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 Hôtelières

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

Alleinige Inseraten-Aufnahme: **RUDOLF MOSSE**, Annoncen-Expedition, Zürich und Basel.  
Alleinige Konzessionärin für den in- und ausländischen Propagandendienst des Schweizer Hotelier-Vereins.

Les annonces sont seules reçues par **RUDOLF MOSSE**, Agence de publicité, Zurich et Bâle.  
Seule concessionnaire du service de publicité suisse et étranger de la Société Suisse des Hôtelières.

INSEKTENPREIS: Pro Petitzeile 30 Cts., Anzeigen ausl. Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25, Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.50.

PRIX DES ANNONCES: La petite ligne 30 cts., annonces de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25, réclames de l'étranger fr. 1.50.

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

### Schweizer Hotelier-Verein.

#### EINLADUNG

zur

### XXXIV. ordentl. Generalversammlung

Samstag, den 26. Juni 1915, vormittags punkt 8 Uhr 45 Min.  
im HOTEL SCHWEIZERHOF in OLTEN.

#### Traktanden:

1. Geschäftsbericht.
2. Beschluss betr. Nichteinzug der Beiträge an Propagandakasse und Hotelführer pro 1914.
3. Jahresrechnungen.
4. Budget des Vereins pro 1915/16.
5. Wahl der Rechnungsrevisoren für den Verein und die Fachschule.
6. Bericht und Mitteilungen der Propagandakommission.
7. Beitrag an die Propagandakasse.
8. Bericht und Mitteilungen der Fachschulkommission.
9. Landesausstellung; „Hospes“.
10. Die Lage und Hilfsaktion.
11. Antrag des Hotelier-Vereins Thun betreffend Innehaltung der Hotelführerpreise.
12. Einheitliche Regelung des Koch- und Kellnerlehrlingswesens.
13. Mitteilungen:
  - a) Vorstellung des neuen Vorstandes;
  - b) Versicherungsfragen;
  - c) Mineralwasserflaschen.
14. Verschiedenes und persönliche Anregungen.

Zu den Verhandlungen haben nur Vereinsmitglieder Zutritt. Die Beschlüsse der Generalversammlung sind für alle Mitglieder verbindlich, welches auch die Zahl der Anwesenden sein möge.

#### PROGRAMM:

Samstag, den 26. Juni 1915, morgens 8 Uhr 45 Min. präzise:

#### Generalversammlung im Hotel Schweizerhof.

Nach Schluss der Versammlung: Gemeinschaftliches Mittagessen ebendasselbst zum Preise von Fr. 5.— mit Wein und Kaffee.

Das Vereinsabzeichen ist mitzubringen. Neue Mitglieder können dasselbe vor der Sitzung bei unserm Vereinskassier in Empfang nehmen. Ersatzabzeichen kosten 1 Fr.

In Erwartung zahlreicher Beteiligung zeichnet mit kollegialischem Gruss  
Hochachtungsvoll

Für den Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins:

Luzern, im Mai 1915.

Der Präsident: O. Hauser.

#### Zugsverbindungen.

Ankunft von		Abfahrt nach	
Aarau-Zürich	8.10 8.30	Aarau-Zürich	4.20 6.22 6.22 7.11 10.12
Basel	8.22 8.41	Basel	5.08 6.11 7.12 8.22 9.12
Bern	8.07	Bern	4.45 7.22 8.11 10.12
Luzern	7.58	Luzern	4.50 7.11 10.12
Solothurn-Biel	7.56	Solothurn-Biel	4.50 7.11 8.11

Notiz: Schon am Vorabend der Generalversammlung in Olten ankommende Mitglieder treffen sich von 8 Uhr an im Hotel Schweizerhof.

### Société Suisse des Hôtelières.

#### CONVOCATION

à la

### XXXIV<sup>me</sup> Assemblée générale ordinaire

Samedi, le 26 Juin 1915, à 8 h. 45 précises du matin  
à l'HOTEL SCHWEIZERHOF à OLTEN.

#### Ordre du jour:

- 1<sup>o</sup> Rapport de gestion.
- 2<sup>o</sup> Décision concernant la non-perception de contributions pour l'année 1914 à la caisse de propagande et au guide des hôtels.
- 3<sup>o</sup> Comptes annuels.
- 4<sup>o</sup> Budget de la Société pour 1915/16.
- 5<sup>o</sup> Election des reviseurs de comptes pour la Société et l'Ecole professionnelle.
- 6<sup>o</sup> Rapport et communications de la Commission de propagande.
- 7<sup>o</sup> Cotisation à la caisse de propagande.
- 8<sup>o</sup> Rapport et communications de la Commission de l'Ecole professionnelle.
- 9<sup>o</sup> Exposition nationale; „Hospes“.
- 10<sup>o</sup> La situation actuelle et les mesures de secours.
- 11<sup>o</sup> Proposition de la Société des Hôtelières de Thoune concernant l'observance des prix figurant au guide des hôtels.
- 12<sup>o</sup> Réglementation uniforme de l'apprentissage des cuisiniers et sommeliers.
- 13<sup>o</sup> Communications:
  - a) Présentation du nouveau Comité central;
  - b) Questions d'assurances;
  - c) Bouteilles d'eaux minérales.
- 14<sup>o</sup> Divers et propositions individuelles.

Les Sociétaires sont seuls admis à la séance. Les décisions de l'Assemblée générale sont valables pour tous les membres, quel que soit le nombre des sociétaires présents.

#### PROGRAMME:

Samedi, le 26 Juin 1915, à 8 h. 45 précises du matin:

#### Assemblée générale à l'Hôtel Schweizerhof.

A la fin de la séance: Dîner en commun au même hôtel au prix de fr. 5.—, vin et café compris.

Chaque sociétaire doit être muni de son insigne. Les nouveaux membres peuvent se procurer celle-ci avant la séance auprès du secrétaire de notre Société. Les insignes de rechange coûtent 1 franc.

Dans l'attente d'une participation nombreuse, nous vous présentons, chers collègues, nos salutations les plus cordiales.

Pour le Comité de la Société Suisse des Hôtelières:

Lucerne, en Mai 1915.

Le Président: O. Hauser.

#### Correspondance des trains.

Arrivée de		Départ pour	
Aarau-Zürich	8.10 8.30	Aarau-Zürich	4.20 6.22 6.22 7.11 10.12
Bâle	8.22 8.41	Bâle	5.08 6.11 7.12 8.22 9.12
Berne	8.07	Berne	4.45 7.11 8.11 10.12
Lucerne	7.58	Lucerne	4.50 7.11 10.12
Soleure-Bienne	7.56	Soleure-Bienne	4.50 7.11 8.11

Note: Pour les Sociétaires arrivant à Olten déjà la veille, rendez-vous à l'Hôtel Schweizerhof dès 8 heures.

Vereinsnachrichten.

Auszug aus dem Protokoll der ordentlichen Aufsichtsratssitzung vom

Dienstag, den 18. Mai 1915, vorm. 11 Uhr, im Hotel St. Gotthard in Zürich.

Traktanden:

1. Protokoll.
2. Geschäftsbericht und Jahresrechnung pro 1914/15.
3. Budget pro 1915/16.
4. Bericht und Anträge der Propagandakommission.
5. Bericht und Anträge der Fachschulkommission.
6. Vorschlag für die Wahl der Rechnungsrevisoren (Verein und Fachschule).
7. Die Lage und Hilfsaktion.
8. Landesausstellung Bern; Genossenschaft «Hospes» 1914.
9. Uebelstände beim Vermieten von Privatlogis.
10. Antrag Müller betr. Elektrizitätswerke.
11. Bericht über die Tätigkeit der Spezialkommission betr. einheitliche Regelung des Koch- und Kellnerlehrlingswesens.
12. Versicherungsfragen.
13. Hotelführer, Frage der Erstellung pro 1916.
14. Wahl des Präsidenten und des Vorstarbes pro 1915/18.
15. Generalversammlung; Festsetzung der Traktandenliste; Wahl des Ortes und Datums.
16. Diverses und Mitteilungen.
17. Persönliche Anregungen.

Anwesend sind:

- Kreis I: Hr. A. Armleder, Genève  
 » J. A. Neuhard, Montreux  
 » W. Niess, Aigle  
 » J. A. Schmidt, Lausanne  
 » F. Weber, Genève
- Kreis II: Hr. F. Eggimann, Bern  
 » E. Krebs, Interlaken  
 » H. Marbach, Bern  
 » A. Mützenberg, Spiez  
 » E. Seiler, Interlaken  
 » H. Sommer, Thun
- Kreis III: Hr. A. Bon, Vitznau  
 » E. Cattani, Engelberg  
 » O. Hauser, Luzern  
 » A. Müller, Flüelen  
 » R. Wegmann, Luzern
- Kreis IV: Hr. J. V. Dietschy, Rheinfelden  
 » W. Hafen, Baden  
 » E. Manz, Zürich  
 » O. Michel, Basel  
 » H. Neithardt, Zürich
- Kreis V: Hr. A. Brenn, Passugg  
 » Ch. Elsener, Davos-Platz  
 » L. Greigg, Pontresina  
 » R. Mader, St. Gallen  
 » Dr. O. Töndury, Tarasp
- Kreis VI: Hr. J. Escher, Brig  
 » Th. Exhenry, Champéry
- Kreis VII: Hr. G. Clericetti, Lugano  
 » A. Reber, Locarno  
 » C. Reichmatt, Lugano  
 » U. Scazzià, Locarno
- Ferner anwesend sind:  
 Hr. H. Haefeli, Mitglied des Vorstandes  
 » E. Stigeler, Sekretär
- Entschuldigt abwesend sind:  
 Kreis I: Hr. F. Buchs, Glion  
 » III: J. Hüslar, Luzern  
 » IV: W. A. Graf, Schaffhausen  
 » V: E. Taverna, Arola  
 » VI: J. Anzevui, Chour  
 » H. Kluser, Simplon-Kulm  
 » G. Morand, Martigny  
 » Dr. A. Seiler, Zermatt  
 » VII: H. Burkard, Lugano  
 » F. Lombardi, Airolo
- Ferner Hr. L. A. Bossi, Vereinskassier, Basel.

Verhandlungen.

Herr Präsident Hauser begrüsst und eröffnet die Versammlung.  
 An Stelle des verstorbenen Hrn. A. Bon sen., Vitznau, ist Hr. A. Bon, Sohn, im Kreise III als Mitglied des Aufsichtsrates gewählt worden. Der Präsident heisst das neue Mitglied im Schosse des Aufsichtsrates bestens willkommen.  
 Als Stimmenzähler werden gewählt die Herren Manz und Mützenberg.  
 1. Das Protokoll der letzten Sitzung wird genehmigt.  
 2. Der Geschäftsbericht und die Jahresrechnung 1914/15 des Vereins, des Zentralbureaus und des Tschumifonds werden nach Verlesung des Revisorenberichts laut dem vorliegenden Entwurfe zur Mitteilung an die Vereinsmitglieder genehmigt.  
 3. Budget. Dem Entwurf für das Budget pro 1915/16 wird ohne Diskussion zugestimmt.  
 4. Bericht und Anträge der Propagandakommission.  
 Namens der Propagandakommission erstattet deren Präsident, Herr Dr. O. Töndury einen eingehenden Bericht sowohl über die Betriebsrechnung der Propagandakasse als auch über die Tätigkeit der Kommission im vergangenen Geschäftsjahre.  
 Infolge des Kriegsausbruches sind, gemäss Beschluss des Aufsichtsrates, nur von den neu

eingetretenen Mitgliedern die ordentlichen Beiträge an die Propagandakasse erhoben worden, während die übrigen Mitglieder von der Leistung dieses Beitrages entbunden wurden.  
 Hinsichtlich der Ausgaben ist zu bemerken, dass sich sozusagen auf keinem Budgetposten Ersparnisse machen liessen, weil zur Zeit des Kriegsausbruches die bewilligten Kredite meistens ihre Zweckbestimmung schon gefunden hatten. Die einzelnen Posten werden erläutert und, wo nötig, näher besprochen.  
 Die Rechnung schliesst naturgemäss mit einem grösseren Ausgabenüberschuss ab, der aus dem Vereinsvermögen gedeckt werden musste.  
 Von den Belegen über die Abrechnung der Schweiz. Bundesbahnen betreffend den ihnen vom Vereine bewilligten Spezialkredit, sowie betr. die Agentur in New-York hat im Auftrage der Propagandakommission dieses Jahr Herr Buttiaz Einsicht genommen.  
 Die Rechnung wird laut Vorlage zu Händen der Generalversammlung genehmigt.  
 Herr Dr. Töndury resumiert sodann die Situation des Verkehrsbureaus Petrograd, welche den Aufsichtsrat in dessen letzter Sitzung zu dem Beschlusse veranlasste, das Bureau vorläufig aufzuheben. Laut seither erhaltenen Mitteilungen scheint es jedoch möglich zu sein, dass das bisher innegehabte Lokal auch weiterhin zu den bisherigen Bedingungen gesichert werden kann und fragt es sich deshalb, ob der Aufsichtsrat nicht auf seinen früheren Beschluss zurückkommen sollte. Für unsere Kur- und Badeplätze ist der russische Fremdenverkehr ohne Zweifel von grosser Bedeutung und namentlich nach dem Kriege dürfte die Schweiz von den russischen Gästen in vermehrtem Masse für Kurzwecke aufgesucht werden. Die Propagandakommission hat daher beschlossen, dem Aufsichtsrat zu beantragen, er möchte seinen Beschluss betreffend die Aufhebung des Verkehrsbureaus in Petrograd in Wiedewägung ziehen, sofern sich eine den jetzigen Verhältnissen entsprechende Lösung finden lässt.  
 Der Aufsichtsrat stimmt diesem Antrag zu und ermächtigt den Vorstand, unter festgestellten Bedingungen eine Neuregelung der Angelegenheit vorzunehmen.  
 Das Budget wird in den einzelnen Posten durchgegangen und in der vorliegenden Zusammenstellung zur Unterbreitung an die Generalversammlung genehmigt.  
 5. Bericht und Anträge der Fachschulkommission.  
 An Stelle des wegen Krankheit abwesenden Herrn J. Hüslar, Mitglied der Fachschulkommission, der als Referent für dieses Traktandum vorgesehen war, gelangt ein von der Fachschuldirektion verfasster Bericht zur Verlesung, der folgende wichtigen Angaben enthält:  
 Am 1. Juni begann der Sommerkochkurs mit 14 Schülern (7 Schweizer, 7 Ausländer), welcher am 1. August wegen der Mobilisation der schweizerischen Armee geschlossen werden musste. Die Schweizer, die es wünschten, konnten alle in den Hotels von Lausanne und Ouchy untergebracht werden. Die Ausländer (6 Deutsche und ein Italiener) gingen heim. Fünf Schweizer holten den veräumten Monat im Winter nach.  
 Im Herbst musste die Eröffnung der Kurse aus dem angeführten Grunde um einen Monat verschoben werden. Die Kurse begannen also am 15. Oktober. Die Anmeldungen waren bis zum Ausbruch des Krieges wie in den Vorjahren ziemlich zahlreich eingegangen. Auch für die «höheren Fachkurse» hatten sich einige Herren und Damen interessiert (Direktoren, Sekretäre, Oberkellner, 1 Koch etc.), jedoch wurde der Kurs nicht abgehalten.  
 Am 15. Oktober rückten 25 Schüler und nachträglich noch einer am 1. November zum Fachkurse und 12 zum Kochkurse ein.  
 Die Schüler bildeten dieses Jahr, mit Ausnahme des Sprachunterrichts, nur eine Klasse, was eine kleine Reduzierung des Lehrpersonals ermöglichte.  
 Der Gesundheitszustand und die Disziplin waren sehr gut. Auch mit Bezug auf die Arbeit und die Leistungen lässt sich ein Fortschritt konstatieren. Die Schüler waren mit wenigen Ausnahmen fleissig und strebsam. Der Nationalität nach verteilen sie sich auf 16 Schweizer, 4 Deutsche, 4 Oesterreicher, 1 Franzose, 1 Südamerikaner.  
 Die beiden Winterkochkurse mussten auf je 3½ Monate gekürzt werden. Der erste dauerte vom 15. Oktober bis 31. Januar und wurde von 12 Schweizern besucht. Der zweite begann am 1. Februar und wird am 15. Mai geschlossen, besucht von 10 Schweizern, darunter zwei Damen.  
 Die Schüler, die es gewünscht haben, konnten fast alle für den Sommer plaziert werden. Die meisten sind dieses Jahr, ihrem Wunsche gemäss, in der französischen Schweiz als Kellner-Volontäre untergebracht worden. Fünf Zöglinge des jetzigen Fachkurses werden am 25. Mai in den Kochkurs eintreten. Zu diesem Kurs sind bis jetzt acht Zöglinge angemeldet. Es können also noch weitere Anmeldungen berücksichtigt werden.  
 Im weiteren wird die per 31. März 1915 abgeschlossene Gewinn- und Verlustrechnung, sowie die Bilanz der Fachschule verlesen und zu Händen der Generalversammlung genehmigt. Der gedruckte Schulbericht samt Jahresrechnung wird den Vereinsmitgliedern vor der Generalversammlung zugestellt werden.  
 6. Vorschläge für die Wahl der Rechnungsrevisoren (Verein und Fachschule).  
 Herr Präsident Hauser weist darauf hin, dass nach bisherigem Usus alljährlich je einer

der beiden Revisoren sowohl für die Vereinsrechnung als auch für diejenige der Fachschule ausscheidet. Als Vereinsrechnungsrevisor ist dieses Jahr Herr J. Sumser in Lausanne durch ein anderes Mitglied der französischen Schweiz zu ersetzen. Als Rechnungsrevisor der Fachschule scheidet Herr Inseng in Lausanne aus.  
 7. Die Lage und Hilfsaktion.  
 Herr Präsident Hauser verweist auf die vor einigen Tagen eingegangene Antwort des Schweizerischen Justizdepartements, die sämtlichen Mitgliedern des Aufsichtsrates im Abdruck zugegangen ist. Leider ist unsern verschiedenen Begehren nicht entsprochen worden. Da aber das Departement am Schlusse seines Schreibens erklärt, die Angelegenheit nicht als erledigt betrachten zu wollen, sondern an den Vorstand die Einladung ergehen lässt, er möchte die Frage auch weiterhin prüfen und der Behörde neue Vorschläge unterbreiten, um zu einer allseitig befriedigenden Lösung zu gelangen, hat der Vorstand beschlossen, an das Justiz- und Polizeidepartement eine neue Eingabe einzureichen, die in ihren Grundzügen bereits festgelegt wurde.  
 Mit der Abfassung dieser Eingabe ist Herr Dr. J. Zimmerli, in Luzern, betraut worden, der bereits für den Luzerner Hotelier-Verein an die Regierung von Luzern in gleicher Sache eine sehr gut redigierte Eingabe gerichtet hat.  
 Der Vorstand hat sich deshalb erlaubt, Herrn Dr. Zimmerli zu der heutigen Sitzung des Aufsichtsrates einzuladen, damit er hier über die neuen Schritte referieren kann.  
 Der Referent eröffnet sein ausführliches Exposé, indem er die verschiedenen Begehren, welche von unserem Verein beim Bundesrate gestellt worden sind, resumiert und die auf die einzelnen Punkte erhaltene Antwort eingehend erklärt. Die vom Verein gemachten Vorschläge begegnet bei der Behörde schweren Bedenken. Sie erachtet es als im Interesse möglicher Aufrechterhaltung des gesamten wirtschaftlichen Lebens geboten, die vorübergehenden Abweichungen von der normalen Gesetzgebung auf das Notwendigste zu beschränken. Dem Interesse des Schuldners steht dasjenige des Gläubigers gegenüber, das von den Behörden nicht ganz auf die Seite gestellt werden darf.  
 Der Einladung des Justizdepartementes nachkommend, hat der Vorstand eine Reihe neuer Postulate aufgestellt, die der Referent bereits mit dem Abteilungschef für Justizpflege besprochen hat und von denen angenommen werden darf, dass sie voraussichtlich die Billigung des Justizdepartementes finden werden.  
 Diese Postulate sind zu einem Entwurf für einen «Bundesratsbeschluss betr. Massnahmen zum Schutze des infolge der Kriegsergebnisse in eine Notlage geratenen Hotelgewerbes» zusammengefasst worden und sollen mit einem motivierten Begleitschreiben demnächst dem Justizdepartement eingereicht werden. Dieser Entwurf lautet:  
 1. Der Inhaber eines Hotels, sowie der Inhaber eines andern Geschäftes, sofern dieses ausschliesslich oder vorwiegend auf den Fremden- und Touristenverkehr angewiesen ist, kann von der Nachlassbehörde verlangen, dass ihm die während der Kriegsdauer und innert sechs Monaten seit Friedensschluss fällig gewordenen oder fällig werdenden Hypothekarzinsen und Abzählungen auf hypothekarisch gesicherten Darlehen bis nach Ablauf von einem Jahre seit Friedensschluss gestundet werden, wenn er ohne sein Verschulden infolge der Kriegsergebnisse ausser Stande ist, seine Zahlungspflicht zur Zeit zu erfüllen, und wenn durch die Gutheissung des Begehrens dem Gläubiger kein unverhältnismässiger Nachteil zugefügt wird.  
 2. Ist die Grundpandenschuld ein Anleihen im Sinne des Art. 875, Ziff. 2, des Schweizerischen Zivilgesetzbuches, so wird mit dem Hypothekarzinsanspruch der Ausgabestelle auch der Zinsanspruch der Obligationsgläubiger gestundet.  
 Ebenso bewirkt die Stundung des Anspruches der Ausgabestelle auf Kapitalabzahlung die Stundung des Anspruches der Obligationsgläubiger auf Abzahlung des entsprechenden Kapitalbetrages.  
 3. Die Nachlassbehörde gibt dem Gläubiger Gelegenheit, sich zu dem Begehren des Schuldners zu äussern. Sie wird von Amtes wegen für die den Entscheid erheblichen Tatsachen feststellen und, wenn nötig, Sachverständige beiziehen. Sie trifft den Entscheid, gestützt auf die Ergebnisse ihrer Erhebungen, nach freiem Ermessen.  
 4. Wo eine obere Nachlassbehörde besteht, kann der Entscheid vom Schuldner und vom Gläubiger innerhalb zehn Tagen nach erhaltener Mitteilung an sie weitergezogen werden. Die Berufung hat aufschiebende Wirkung.  
 5. Die gestundeten Hypothekarzinsen sind zu 5%, die gestundeten Kapitalbeträge zum vertraglichen Zinsfuss zu verzinsen und nach Ablauf der Stundungsfrist in gleichen jährlichen Raten von je einem halben Jahreszins, bzw. je einer halben Kapitalrate auf die ordentlichen Fälligkeitstermine zu amortisieren.  
 6. Die gestundeten Hypothekarzinsen haben bis nach Ablauf eines Jahres seit Fälligkeit liegendes Pfandrecht.  
 7. Als Friedensschluss im Sinne dieser Verordnung gilt der Friedensschluss zwischen den Mächten des Dreiverbandes und den Zentralmächten und event. Italien.  
 Der Referent gibt über die einzelnen Punkte nähere Erklärungen und beantwortet sodann verschiedene Anfragen, die aus dem Auditorium gestellt werden.

Herr Sommer weist auf einen kürzlich erschienenen Zeitungsartikel hin, in welchem der Vorschlag gemacht wurde, es möchte zur Wiedererstarkeung des Hotelgewerbes einerseits und zum Schutze der Gläubiger andererseits auf gesetzlichem Wege die Regelung der Bedürfnisfrage für Hotel- und -umbauten, Betriebserweiterungen etc. wenigstens für eine gewisse Zeitdauer statuiert werden. Redner würde es sehr begrüssen, wenn eine solche Massnahme erwirkt werden könnte.  
 Der Referent gibt Aufschluss über die bisherige Auslegung des Art. 31<sup>c</sup> der Bundesverfassung durch das Bundesgericht. Die Ausdehnung der Bedürfnisfrage auf das Hotelgewerbe könnte als Notrecht dekretiert werden und würde eine derartige Bestimmung entschieden zur Sanierung des Hotelgewerbes beitragen. Auf Ersuchen des Präsidenten erklärt der Referent ein bezügl. Begehren in der Eingabe an das Justizdepartement stellen zu wollen.  
 Damit wird der neuen Eingabe zugestimmt.  
 Herr Präsident Hauser macht hierauf die Mitteilung, dass das Schweizerische Justiz- u. Polizeidepartement auf den 2. Juni nächsten eine kleinere Kommission einzuberufen gedenkt, um die Frage zu besprechen, welche Massnahmen zu gunsten der durch die Kriegsergebnisse geschädigten schweizerischen Hotelindustrie ergriffen werden könnten. Das Departement will dem Verein in dieser Kommission eine dreigliedrige Vertretung einräumen und ersucht um Bezeichnung dieser Delegierten.  
 Als solche werden vom Aufsichtsrate gewählt:  
 HH. O. Hauser, Präsident,  
 Dr. O. Töndury,  
 Dr. J. Zimmerli.  
 8. Landesausstellung Bern; Genossenschaft «Hospes» 1914.  
 Herr H. Neithardt, Präsident der Genossenschaft «Hospes» 1914, erstattet einen kurzen Bericht, aus dem hervorgeht, dass die Treuhändergesellschaft «Fides» in Zürich mit der Prüfung der Bücher noch nicht ganz fertig ist.  
 Die Publikation betr. Liquidation der Genossenschaft ist im Monat Februar erfolgt. Gemäss Gesetz kann deshalb das Unternehmen 6 Monate nachher, also im Monat August, ganz liquidiert werden.  
 An der Generalversammlung wird der Referent einen eingehenden Bericht über die gesamte Durchführung der Ausstellung der Genossenschaft «Hospes» und deren Liquidation geben.  
 Es beliebt dem Aufsichtsrat, von den Mitteilungen des Herrn Neithardt Kenntnis zu nehmen.  
 9. Uebelstände beim Vermieten von Privatlogis. Namens des Vorstandes referiert Herr Riedweg.  
 Beim Vorstand ist vor einiger Zeit darüber Klage geführt worden, dass vielerorts Missbrauch durch Vermieten von Privatlogis an Passanten getrieben werde, welcher Verkehr die Hoteliers schwer schädige. Da auf eine Beseitigung des Uebelstandes nicht zu rechnen ist, ohne dass die geschädigten Interessenten selbst bei ihrer zuständigen Behörde vorstellig werden, hat der Vorstand die Angelegenheit an die Lokalvereine gewiesen und sie ersucht, derselben ihre Aufmerksamkeit zu schenken. Der Vorstand hat sich sodann bereit erklärt, die von den Ortsvereinen unternommenen Schritte zuständigen Orts zu unterstützen.  
 Von verschiedenen Lokalvereinen ist die Angelegenheit bereits aufgegriffen worden. Es wäre dringend zu wünschen, dass die Kantonsbehörden überall, wo sich diese Uebelstände zeigen, dem Hotelgewerbe, das zur Ausübung seines Berufes besondere Abgaben zu entrichten hat, den notwendigen Schutz angeeignet lassen.  
 Der Bericht wird genehmigt.  
 10. Antrag Müller betr. Elektrizitätswerke.  
 Herr Haefeli erstattet einen kurzen Bericht.  
 An der letzten Aufsichtsratssitzung ist auf Antrag des Herrn A. Müller-Flüelen der Vorstand beauftragt worden, die Frage zu prüfen, ob sich der Verein nicht bei den schweizer. Elektrizitätswerken dahin verwenden könnte, dass diese von denjenigen Hoteliers, mit welchen sie eine Minimaltaxe für die Lieferung von Elektrizität vereinbart haben, keine Nachzahlung verlangen, wenn infolge geringeren Stromkonsums während der Kriegszeit die Minimaltaxe nicht erreicht wird.  
 Die Beratung der Angelegenheit im Schosse des Vorstandes hat gezeigt, dass es vom Zentralverein aus sehr schwierig ist, bei den zahlreichen Elektrizitätswerken etwas Positives zu erreichen, da die Verhältnisse von Ort zu Ort ganz verschieden und ihm nur zum geringsten Teil bekannt sind. Dagegen dürften die lokalen Berufs- und Verkehrsorganisationen eher in der Lage sein, die Angelegenheit in ihrem Gebiete zu einer erfolgreichen Lösung zu bringen; denn sämtliche Hoteliers, soweit sie Stromabnehmer sind, durch Vermittlung ihres Lokalvereins eine Eingabe an das betr. Elektrizitätswerk einreichen, dürfte dieser — als von Selbstinteressenten stammend, auf die Rücksicht genommen werden muss — eher ein Erfolg beschieden sein als einem Gesuche, das von einer unbeteiligten und mit dem Elektrizitätswerk in gar keinen Beziehung stehenden Zentralorganisation ausgingt.  
 Der Vorstand wird deshalb mit Zustimmung des Antragstellers die Angelegenheit den Lokalvereinen unterbreiten und diesen empfehlen, auch hinsichtlich des Wasserzinses gleiche Schritte zu unternehmen. Ferner wird im Vereinsorgan zur Unterstützung dieser Be-

streben ein geeigneter Artikel zur Veröffentlichung gelangen.

Herr Müller erklärt sich mit dem Vorgehen des Vorstandes einverstanden.

Der Aufsichtsrat stimmt auch diesem Berichte zu.

### 11. Bericht über die Tätigkeit der Spezialkommission betr. einheitliche Regelung des Koch- und Kellnerlehrlingswesens.

Herr Cattani, Präsident der Spezialkommission, erstattet einen summarischen Bericht über deren Tätigkeit zur einheitlichen Regelung des Koch- und Kellnerlehrlingswesens. Die Kommission hat zu Handen des Vorstandes Entwürfe für den Lehrvertrag, sowie für die Organisation der Lehrlingsprüfungen aufgestellt, die nach erfolgter Genehmigung durch den Vorstand als Basis zur Unterhandlung mit den zuständigen Personalverwaltern dienen sollen. Der Referent bringt die hauptsächlichsten Bestimmungen der Entwürfe zur Kenntnis der Versammlung und erklärt sich gerne bereit, allfällige Wünsche und Anregungen zur weiteren Prüfung durch die Kommission entgegenzunehmen zu wollen.

Die Diskussion wird von den HH. Schmidt, Sommer, Mader, Armleder, Weber, Riedweg, Hauser, Müller und Niess sehr reger benützt. Die gemachten Anregungen, die namentlich die Dauer der Lehrzeit, das Lehrgeld usw. betreffen, werden von der Spezialkommission entgegengenommen und sollen weitgehende Berücksichtigung finden.

Auf Antrag des Referenten wird beschlossen, der Generalversammlung zu beantragen, sie möche den Vorstand ermächtigen, seinerzeit mit den Angestelltenverbänden in Unterhandlungen zu treten und ein Abkommen über die einheitliche Regelung des Koch- u. Kellnerlehrlingswesens endgültig abzuschliessen.

### 12. Versicherungsfragen.

Der Referent, Herr Riedweg, erinnert an die bereits früher abgeschlossenen Vergünstigungsverträge für die Haftpflicht- und Kollektivversicherung. Der Vorstand hat auch seither dem Versicherungswesen seine besondere Aufmerksamkeit geschenkt, um noch Vergünstigungsverträge für weitere Versicherungsweize zu erwirken. In jüngster Zeit sind dem Vorstand neue Offerten für Glasversicherung zugekommen, die für den Abschluss eines Verbandsvertrages günstig sind. Der Experte des Vereins in Versicherungsfragen wurde vom Vorstand beauftragt, ihm einen bezüglichen Entwurf vorzulegen, um dann nachher mit den betreffenden Gesellschaften in weitere Unterhandlungen treten zu können.

Die Versammlung nimmt von diesem Berichte gebührend Kenntnis.

### 13. Hotelführer; Frage der Erstellung pro 1916.

Hr. Stigeler erstattet einen kurzen Bericht. In der Annahme, dass der Krieg nur von kurzer Dauer sein werde, hat das Zentralbureau im Einverständnis mit dem Vorstand für das Jahr 1915 eine beschränkte Auflage des Hotelführers erstellen lassen, um bei einer Wiederaufnahme des Reiseverkehrs auf alle Fälle gewappnet zu sein. Infolge der Verhältnisse ist es aber nicht möglich, die diesjährige Auflage zur Verteilung zu bringen; überdies ist noch ein Quantum der letztjährigen Auflage vorhanden, die zunächst vertrieben wird.

Der Vorstand glaubt deshalb, für das nächste Jahr von der Erstellung einer Neuaufgabe des Führers Umgang nehmen zu können. Der Vertrieb der Führer von 1914 und 1915 wird insofern keinen Schwierigkeiten begegnen, als jedenfalls die darin verzeichneten Preise in nächster Zeit keine Erhöhung erfahren werden.

Die Nichtpublikation des Führers hat natürlich zur Folge, dass die Mitglieder dafür dieses Jahr keine Annoncengebühren zu leisten haben und dadurch in ihren Vereinspflichten etwas entlastet werden.

Es beliebt der Versammlung, auch diesen Bericht zu genehmigen.

### 14. Wahl des Präsidenten und des Vorstandes pro 1915/18.

Namens des Vorstandes teilt Herr Präsident Hauser mit, dass der jetzige Präsident, sowie der Vorstand, nachdem sie zwei Amtsperioden absolviert haben, von ihrer Mission zurücktreten. Für die zu treffende Neuwahl schlägt der jetzige Vorstand dem Aufsichtsrat vor, den Kanton Graubünden mit der zukünftigen Vereinsleitung zu betrauen und den neuen Vorstand wie folgt zu bestellen:

Als Präsident:  
Herr Dr. O. Töndury, Tarasp,  
und als weitere Mitglieder die  
Herren L. Gredig, Pontresina,  
A. Bremi, Passugg,  
Ch. Elsener, Davos-Platz,  
E. Bezzola, Waldhaus-Flims.

Herr Dr. Töndury dankt für das ihm und seinen bündnerischen Kollegen bewiesene Zutrauen bestens. Er bittet jedoch den Vorstand, indem er ihm für seine unermüdete und erfolgreiche Tätigkeit Worte hoher Anerkennung zollt, im Hinblick auf die kritischen Zeiten und die infolgedessen eingeleiteten Notstandsmaßnahmen noch einmal eine Wiederaufnahme zu wollen.

Herr Neithardt schliesst sich dem Wunsche des Herrn Dr. Töndury an und lädt die Versammlung ein, sie möche durch Erheben von den Sitzen dem bisherigen Vorstand den Dank und das Zutrauen des Aufsichtsrates bekunden. (Geschließt.)

Herr Präsident Hauser dankt dem Aufsichtsrat in seinem und im Namen der übrigen Mitglieder des Vorstandes für diese Ehren-

und Dankesbezeugung. Der Entschluss des Vorstandes, sein Mandat abzugeben, ist aber ein endgültiger. Es ist gut für den Verein, wenn von Zeit zu Zeit in seiner Leitung ein Wechsel eintritt. In unserem Verein hat sich das ungeschriebene Gesetz gebildet, dass jeweils nach zwei Amtsperioden die Vereinsleitung in andere Hände übergeht. Dieses System hat sich bewährt und wollen wir deshalb unter allen Umständen auch jetzt daran festhalten.

Redner gibt sodann Kenntnis von den wichtigsten, noch pendenten Geschäften, die sämtlich eben so gut vom neuen Vorstand zur glücklichen Erledigung gebracht werden können und wovon einige noch mehrere Jahre auf ihre Erledigung warten werden. Alle Mitglieder des alten Vorstandes werden der neuen Vereinleitung selbstverständlich auch fernhin mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Nachdem noch Herr Gredig zu Gunsten der Wiederwahl des bisherigen Vorstandes gesprochen hat, stellt Herr Dr. O. Töndury den Vermittlungsantrag, den bisherigen Vorstand noch für ein weiteres Jahr zu wählen und Herr Neithardt schlägt vor, die durch den Hinschied des Herrn Bon vakant gewordene Stelle im Vorstand inzwischen durch den zukünftigen Präsidenten auszufüllen.

Herr Armleder unterstützt diesen Antrag und ersucht den Vorstand, noch bis zum Ende des Krieges weiter zu amtieren.

Herrn Präsident Hauser und Vizepräsident Cattani wollen sich auf den Boden der Statuten stellen. Auch nach dem Krieg wird der neue Vorstand wieder viele neue Aufgaben finden und kann es für ihn deshalb nur von Vorteil sein, wenn er sich jetzt schon mit den laufenden Geschäften vertraut machen kann.

Nach dieser Diskussion wird zur Wahl geschritten, die einstimmig und gemäss dem Vorschlage des bisherigen Vorstandes erfolgt.

Herr Dr. Töndury dankt für sich und seine Kollegen für die ehrenvolle Wahl und verspricht, dass auch die neue Vereinsleitung jederzeit die Vereinsinteressen hochhalten werde.

Zur Erledigung dieses Traktandums teilt Herr Präsident Hauser noch mit, dass der bisherige Vorstand ausgemäss die Vereinsschäfte bis zur Generalversammlung, die er noch zu leiten habe, besorgen werde. Nach der Generalversammlung geht die Leitung dann an den neuen Vorstand über.

### 15. Generalversammlung; Festsatzung der Traktandenliste; Wahl des Ortes u. Datums.

Herr Präsident Hauser berichtet, dass der Vorstand beschlossen habe, dieses Jahr nur eine ganz einfache, bloß geschäftliche Generalversammlung abzuhalten. Als Versammlungsort ist Olten in Aussicht genommen und als Datum der Abhaltung Samstag, 26. Juni.

Die Aufstellung des Programms und die Organisation der Generalversammlung wird, wie gewohnt, dem Vorstand überlassen.

Die Traktandenliste wird hierauf festgestellt.

### 16. Diverses und Mitteilungen.

Herr Präsident Hauser gibt bekannt, dass dem Vorstand soeben noch eine vom 17. Mai datierte Eingabe des Hotelier-Vereins Thun zugegangen ist, in welcher das Gesuch gestellt wird, der Aufsichtsrat möche auf seinen an der letzten Sitzung gefassten Beschluss betr. Innehaltung der im Hotelführer angegebenen Minimalpreise zurückkommen oder es möche die Angelegenheit noch der Generalversammlung unterbreitet werden.

Herr Sommer macht nähere Angaben über die Gründe, welche diese Eingabe veranlasst haben.

Auf Antrag des Präsidenten wird beschlossen, die Angelegenheit auf die Traktandenliste der Generalversammlung zu setzen, damit dem Gesuch des Hotelier-Vereins Thun entsprochen werden kann.

Herr Präsident Hauser erwähnt, dass sich der Stand folgender pendenten Angelegenheiten seit der letzten Sitzung des Aufsichtsrates nicht verändert habe:

a) Mineralwasserflaschen (Antrag Kappenberg-Lugano);

b) Schema für Hotelbuchhaltung.

Zum Schlusse teilt Herr Schmidt mit, dass das Hotel Lausanne-Palace seiner Vollendung entgegen gehe und am 15. Juni eröffnet werden soll. Er lädt alle Kollegen zur Besichtigung des neuen Unternehmens herzlich ein.

### 17. Persönliche Anregungen. — Keine.

Schluss der Sitzung 3 Uhr.

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

## Hilfsaktion des Bundes.

Unser Blatt konnte kürzlich die Antwort des Schweizerischen Justizdepartementes auf die Eingabe des Schweizer Hotelier-Vereins wiedergeben, in welcher s. Z. beim Bundesrate um Erlass von Notstandsmaßnahmen zu Gunsten der Hotellerie nachgesucht wurde. Die Antwort lässt leider keinen Zweifel darüber bestehen, dass die Hilfsaktion in der von unserem Vorstand vorgeschlagenen Form nicht durchführbar sei, weil einestils schwere Bedenken legislatorisch-juristischer Natur dagegen sprechen und andernteils die Interessen der Gläubiger so weitgehende Abweichungen vom normalen Gang des Wirtschaftslebens nicht zulassen. Immerhin hat jedoch das Justizdepartement erklärt, dass es trotz seines negativen Entschlusses die Schwere der gegenwärtigen Notlage im schweizerischen Hoteliwesen keineswegs verkenne, die Angelegenheit

also noch nicht als erledigt betrachte, sondern mit Rücksicht auf ihre Wichtigkeit eine Lösung suchen werde, welche der besonderen Situation des Hotelgewerbes Rechnung trage, ohne dabei die berechtigten Interessen der Gläubiger zu verletzen.

Dies war der Stand der Frage vor etwa Monatsfrist, als unserem Präsidium die Antwort zuzuging, und seither hat, wie wir verschiedentlich kurzen Mitteilungen der Tagespresse entnehmen konnten, das Justizdepartement die Prüfung der Angelegenheit fortgesetzt. Zu diesem Zwecke soll ein Vorentwurf ausgearbeitet worden sein, als dessen wesentlichste Punkte 1. die Stundung der Zinsen und Amortisationen, 2. die Einsetzung von Schiedsgerichten zur Prüfung der Berechtigung dieser Hilfe, und 3. die Ausnehmung der Bedürfnisklausel auf die Hotellerie genannt werden.

Von diesen Grundprinzipien ausgehend ist vom Justizdepartement in erster Linie die Sistierung der Amortisationen und die Stundung von Hypothekenzinsen in Erwägung gezogen worden, unter Zulassung einer späteren Tilgung derselben in zwei Halbjahresraten. Diese Schutzmassnahmen sollen jedoch nur Inhabern von wirklichen Hotels zuzugutekommen und nur solchen Hoteliern, die ohnehin eigene Verschulden, infolge der wirtschaftlichen Begleiterscheinungen des Krieges in Zahlungsschwierigkeiten gerieten. Da es indes schwer halten dürfte, in jedem Einzelfalle über den Begriff «Selbstverschulden» völlige Klarheit zu schaffen, so werden sich hinsichtlich der Gewährung oder Verweigerung der Schutzbestimmungen manchmal ernste Differenzen kaum vermeiden lassen. Diesem vorausgehenden Uebelstand abzuwehren, sollen besondere Schiedsgerichte ins Leben gerufen werden, die sich aus je zwei Vertretern der Hoteliere und der Bankwelt sowie einem Vertreter des Schweizerischen Justizdepartementes zusammensetzen und die Kompetenz erhalten sollen, als letzte Instanz in allen strittigen Fällen abschliessende Urteile zu treffen. Man glaubt auch, für die ganze Schweiz mit sechs solcher Schiedsgerichte auszukommen.

Verlegt somit das Justizdepartement das Schwerkraft der Notstandsaktion auf das Stundungsverfahren, so sollen nach Ansicht derselben Amtsstelle die Schutzmassnahmen indessen nicht wirksam werden, ohne zugleich eine Erholung und Kräftigung der Hotellerie in die Wege zu leiten. Hierzu soll nun die Bedürfnisklausel herangezogen werden. Die heutige Notlage im Hotelgewerbe — jeder Hotelier wird dies ohne Weiteres zugeben — ist zum Grossteil mit verursacht worden durch die geradezu beispiellose Konkurrenzerhöhung der letzten Jahre, hervorgerufen durch die zahlreichen, oft überflüssigen Neubauten, Erweiterungen und den Übergang zum Luxusbetrieb. All diese Erscheinungen haben zur Verschärfung der heutigen Krise ungemäss viel beigetragen und deshalb soll diesem Uebelstand in Zukunft energisch gewehrt werden. Und zwar nicht nur im Interesse der Hoteliere allein, sondern auch der Gläubiger, denen eine gewisse Garantie geboten werden muss, dass sich die ungesunde Spekulation inskünftig nicht mehr so breit machen kann wie vordem. Das Departement will deshalb die Anwendung der Bedürfnisklausel für Hotelneubauten, grössere Betriebsveränderungen usw. in Vorschlag bringen, deren Geltungsdauer es vorläufig auf zehn Jahre festsetzen möchte.

Soweit in kurzen Zügen die Hauptstrichlinien der vom Justizdepartement angestrebten Massnahmen, wie wir sie aus Mitteilungen der Tagespresse zusammenstellen. Diese Vorschläge bildeten natürlich auch Gegenstand der Beratungen unseres Aufsichtsrates, der in seiner letzten Sitzung (siehe Protokoll der vorliegenden Nummer) einer vom Vorstand vorbereiteten neuen Eingabe an das mehrfach genannte Departement zustimmte, in der die Wünsche unseres Vereins näher präzisiert und begründet werden. Die Kluft zwischen den Anregungen des Justizdepartementes und den Bestrebungen der Hoteliere scheint danach nicht mehr unüberbrückbar zu sein; was beide Entwürfe noch von einander trennt, betrifft sozusagen nur noch die Frage der Schiedsgerichte. In diesem Punkte weichen die Wünsche des Vereins von den Vorschlägen des Departements ab. Den Entscheid über die Gewährung einer nachgesuchten Stundung möchte unser Verein nämlich nicht von den Entschliessungen eines Schiedsgerichtes abhängig machen, sondern er tritt in seiner Eingabe dafür ein, diesen Entscheid der Nachlassbehörde zu überlassen, die er als hierfür wohl geeignet und kompetent erachtet.

Mit hoher Befriedigung ist dagegen in Hoteliereisen davon Kenntnis genommen worden, dass man sich zuständigerorts mit dem Gedanken trägt, die Bedürfnisklausel auf die Hotellerie auszudehnen. Es ist dies ein Postulat, das wir an dieser Stelle seit Jahr und Tag eifrig verfochten haben, weshalb auch wir es mit besonderer Freude begrüssen würden, wenn der Gedanke zur Verwirklichung käme. Es liegt in der Tat sozusagen im Interesse aller, nicht nur der Hoteliere, dem Hotelgewerbe diese Gewähr für eine ruhige, durch keine Ueberproduktion gefährdete Erholung zu bieten und sie erscheint wie kein anderes Mittel geeignet, namentlich auch die Gläubigerkreise mit dem Projekt eines durchgeführten Stundungsverfahrens auszuöhnen. Durch die Reihung der Hoteliere aber wird ein Gefühl der Erleichterung gehen, wenn ihren Bestrebungen in dieser Frage Rechnung getragen wird, deren Realisierung sie seit vielen Jahren vergeblich herbeisehten. Wenn sie dagegen noch einen Wunsch zu äussern wagen, so ist es ohne Zweifel der: die Bedürfnisklausel möchte nicht nur während 10 Jah-

ren, sondern zum mindesten während 2—3 Jahrzehnten zur Anwendung gelangen.

Die Vorschläge des Justizdepartementes werden nun in den nächsten Tagen noch die Beratung einer Kommission zu passieren haben, in die auch unser Verein seine Vertreter abordnet. Um endgültig fertiggestellte Anträge handelt es sich dabei jedoch noch nicht; sie werden vielleicht noch in diesem oder jenem Punkte zu Aenderungen Anlass bieten; doch lässt sich heute schon sagen, dass sie eine gute Grundlage bilden zu einer Aktion, die den Wünschen der Hoteliere in weitgehendem Sinne gerecht zu werden verspricht.

Letztere haben daher allen Grund, an die bevorstehende Entwicklung der Angelegenheit die schönsten Hoffnungen zu knüpfen und die weitestgehende Förderung ihrer Interessen seitens des Schweizerischen Justizdepartementes dankbarst anzuerkennen.

## Minimaltarif der Elektrizitäts- und Wasserwerke.

Die Beziehungen der Elektrizitäts- und Wasserwerke zu ihrer Kundschaft sind als rein kaufmännisches Verhältnis anzusehen und gewöhnlich, soweit wenigstens die wichtigeren Kunden wie Fabriken, Hotels und andere industrielle Unternehmen in Frage kommen, durch Vertrag fest geregelt. Dadurch haben sich die Kraft-, Licht- und Wasserwerke im Laufe der Jahre einen Stamm sicherer Klienten zu schaffen gewusst, die vertraglich verpflichtet sind, ihren Bedarf an elektrischer Energie und Wasser nur bei den Vertragswerken zu decken. Meistens enthalten diese Verträge auch eine Minimal Klausel, durch welche der Abnehmer oder Abnehmer dazu gehalten wird, jährlich ein Mindestquantum an Strom, Licht oder Wasser zu konsumieren, resp. eine jährliche Minimaltaxe zu bezahlen, gleichviel ob der dieser Taxe zugrunde gelegte Verbrauch an elektrischer Kraft oder Wassermenge erreicht werde oder nicht. Für die Elektrizitäts- und Wasserwerke bedeuten diese Verträge naturgemäss ein gutes Geschäft, da ihnen durch die Minimaltaxe der Eingang einer zum voraus bestimmten Einnahmensumme garantiert wird; ja bei vielen Anlagen sind es zuvörderst die festverpflichteten Abnehmer, die einen rationellen gewinnbringenden Betrieb des Werkes und, daran anschliessend, die Ausrichtung hoher Dividenden erst ermöglichen.

Auch für die Strom-, Kraft- und Wasserwerken bedeuten derartige Verträge keine grösseren Nachteile im Gefolge haben, solange ihr eigenes Geschäft sich eines normalen Geschäftsganges erfreut. Man darf dabei wohl annehmen, dass in den meisten Verträgen die Minimalgrenze derart gezogen sei, dass nur wenige Abnehmer in den Fall kommen, nicht voll ausgenutzte Wasser- oder Kraftmengen zu bezahlen; viel eher dürfte es sich sogar ereignen, dass das Minimalquantum übersteigen wird und den Kraftanlagen daher regelmässig noch weitere Bezüge zu vergüten sind.

Bildet somit die Minimal Klausel einen Vertragspunkt, gegen den man in gewöhnlichen Zeiten keine Bedenken erheben kann, so liegen dagegen die Verhältnisse heute wesentlich anders; die Grosszahl der Abnehmer von Licht- und Wasserkraft erreicht jetzt die vertraglich festgelegte Minimalgrenze bei weitem nicht mehr und muss daher Gebühren entrichten, denen keine Gegenleistung gegenübersteht. In dieser wenig beneidenswerten Lage befinden sich heute zufolge des Krieges namentlich viele Hoteliere, deren Häuser mitten in der Saison geschlossen wurden und seither mangels Frequenz ihre Tore nicht mehr öffneten. Je schlechter der Geschäftsgang dieser Hotels und je mehr sie an Licht- und Wassermenge sparen, umso grösser ist die Differenz zwischen der Minimalgrenze und dem wirklichen Konsum, umso grösser aber auch die Einbuße, die die Inhaber jener Häuser zu tragen haben und die sich in manchen Fällen auf ganz respektable Summen belaufen.

Man wird es nach dem Gesagten begreiflich finden, wenn diese Minimal Klausel der Elektrizitäts- und Wasserzentralen zurzeit manchem Abnehmer lästig fallen und wenn sich in Hoteliereisen das Bestreben zeigt, sich dieses drückenden Joches wenigstens während der Zeit des jetzigen Geschäftsstillstandes zu entledigen. Solche Bestrebungen bekunden die gesunde Empfindung, die Hotellerie in der gegenwärtigen Notlage möglichst zu entlasten und wenn auch unser Verein es ablehnen musste, in Sachen zu intervenieren, so verdient die Anregung, die Elektrizitätswerke seien zu ersuchen, während der Kriegszeit von der Einforderung der Minimaltaxe abzusehen, dennoch unsere uneingeschränkte Zustimmung. Der Vorstand unseres Vereins hat einen ihm in dieser Frage unterbreiteten Antrag den Lokalvereinen zur weiteren Verfolgung überwiesen; diesen Organisationen wird es nun obliegen, den Gedanken der Verwirklichung entgegenzuführen, und wenn man sich vergegenwärtigt, wie sehr die Hotellerie bisher zur Blüte vieler Kraftwerke beigetragen hat, so wird man auch ohne weiteres der Hoffnung Ausdruck geben dürfen, die Elektrizitäts- und Wasserwerke möchten mit sich reden lassen und den Wünschen der Hoteliere gebührend Rechnung tragen. Sie sind hierzu jedenfalls befähigt, weil zumeist finanziell sehr gut fundiert, weshalb es nur eine bescheidene Zumutung ist, sie einen Teil der Lasten dieser bösen Zeit mittragen zu lassen. Da überdies manche der in Frage stehenden Unternehmen

in Fällen von Krieg, Brandkatastrophen oder anderer höherer Gewalt auf die Anwendung der Minimal-Verbrauchs Klausel sowieso verzichten, so sollte es nicht schwer halten, auch die anderen Werke zu dieser Konzession zu bewegen. Jedenfalls wäre es aber geschäftlich unklug und vor allem unmoralisch, den Hotelier in einer Zeit, da sein Geschäft darniederliegt, der Verbrauch an Licht- und Wasserkraft aus Mangel an Gästen auf einen geringeren Bruchteil des Normalen beschränkt ist, zur Bezahlung der Minimaltaxe zu verhalten, lediglich der flotten Dividende zulieb, während der Abnehmer sich kaum über Wasser zu halten vermag.

Eine solche Rücksichtslosigkeit werden sich die Verwaltungen der Elektrizitäts- u. Wasserwerke ihrem besten Kunden, dem Hotelier gegenüber nicht zuschulden kommen lassen; das würde schon gegen ihre eigenen Interessen verstossen und deshalb glauben wir, es werde den beabsichtigten Vorstellungen der lokalen Hotelier-Vereine am endgültigen Erfolge nicht fehlen.

Wir unsererseits können diese Bestrebungen nur warm befürworten und möchten hiemit jene Verwaltungen ersuchen, den geäußerten Wünschen der Hoteliers willig Gehör zu schenken und sie in gehörender Berücksichtigung zu ziehen, eingedenk des Sprichwortes: Leben und leben lassen!

## Der Krieg und die englische Hotelindustrie.

(Von Fr. Vogel.)

Es ist eine zu traurige Tatsache, dass dieser schreckliche Krieg hauptsächlich die Hotelindustrie beeinflusst und speziell unser neutrales Land am schwersten davon betroffen worden ist. Dass die schweizerische Hotelindustrie schwer gelitten und noch zu leiden hat, bezeugt die so jäh abgebrochene Sommersaison 1914, die sich nach den verschiedenen Missjahren günstig angehalten hatte, von der total ausgebliebenen Wintersaison nicht zu sprechen.

Am besten kommt nun, nach meinem Dafürhalten, unser englischer Kollege weg, den der Krieg nicht in dem Masse zu drücken scheint, wie den Hotelier anderer Länder, ganz im Gegenteil. Es ist ihm wohl zu gönnen, da er noch einer von denen ist, der Anteil nimmt an den Freuden und Leiden seiner schweizerischen Kollegen.

Weshalb bringt nun der Krieg die englische Hotellerie nicht so zu Schaden wie diejenige anderer Länder? Diese Frage ist im ganzen nicht schwer zu beantworten. Der Engländer ist bekanntlich von Natur aus Sportsman, Tourist, Globetrotter und wie die schönen Ausdrücke noch alle heissen mögen, deshalb sagt er seinem Lande, sobald es ihm die Verhältnisse gestatten, valet, um etwas anderes zu sehen und zu kosten. Es ist ja hauptsächlich der Engländer, der bewiesen hat, dass man auch im Winter in der Schweiz, bei 20 Grad Kälte, sich eben so wohl oder noch besser fühlen als in heissen Ländern und dass der Wintersport eine Attraktion ist, mit dem sich nichts anderes messen lässt. Mit dem Ausbruch des Krieges hat sich aber die Sache geändert. Die englischen Gäste, die sonst Sommer und Winter bei uns verbracht haben, sind in ihr Land zurückgekehrt, weshalb die Hotels und Boardinghäuser in London etc. ziemlich starken Zuwachs erhalten haben. Auch sind durch die Besitznahme von Belgien durch die Deutschen zahlreiche belgische Familien nach England gezogen, die, wenn sie auch finanziell etwas zurückhalten müssen, dem englischen Hotelier ganz angenehme Gäste sind. Auf die kommende Sommersaison kann auch der englische Hotelier gute Hoffnungen setzen, da die englischen Familien die heimischen Seebäder und Berge Schottlands aufsuchen werden. Dass diese Hoffnungen nicht trügen, beweisen die zahlreichen Personalengagements, die für die englischen Seesiten und den Norden abgeschlossen werden.

Wie verhält es sich nun mit den Lebensmittelpreisen in England? Von einer Preissteigerung im richtigen Sinne des Wortes kann nicht gesprochen werden (? Red.), da ja England unter dem Schutze seiner Flotte genügend einführen kann, und sollte doch der eine oder andere Artikel im Preise etwas erhöht worden sein, so handelt es sich einzig um die höheren Prämien, die für die Schiffversicherungen bezahlt werden müssen, infolge der deutschen Blockade. Auch scheinen verschiedene Arbeitskreise sich den Abgang ihrer Kollegen in den Krieg dadurch zu Nutzen zu machen, dass sie höhere Lohnansprüche stellen; aber wohlverstanden, Knappheit in dem einen oder andern Nahrungsmittel herrscht in England nicht und das ist ja für den Hotelier der wichtigste Faktor, mit dem er zu rechnen hat, da er danach seine Preise richten kann.

Es wirft sich nun für den Schweizer Hotelier die grosse Frage auf: Kann dadurch, dass der Engländer durch die abnormalen Zeiten gehindert ist, unser Land zu besuchen, dass er vielmehr jetzt die Schönheiten seines eigenen Landes kennen lernt, unserer Hotelindustrie Schaden erwachsen? Wird überhaupt der Reiseverkehr England-Schweiz nach dem Kriege in merkwürdiger Masse zurückgehen? Man wird diese Fragen getrost mit einem kräftigen Nein beantworten dürfen! Obschon sich der englische Hotelier alle Mühe geben wird, das einheimische Publikum im Sommer und Winter an die heimatische Scholle zu bannen, so wird ihm das nicht gelingen, da die Schweiz auch nach dem Kriege ihren Reiz nicht ver-

loren hat, im Gegenteil sich das Flecken Edele dann am besten zur Erholung nach den Schrecken eignet. Und aus gewissen Aeusserungen englischer Gäste, mit denen ich mich während meines kürzlichen Aufenthaltes in England zu unterhalten die Ehre hatte, darf man schliessen, es existiere für sie kein schöneres Reiseziel als die Schweiz. Haben mir doch viele Engländer gesagt, es gebe nur ein Berner Oberland, nur einen Vierwaldstättersee, und dass sie es kaum erwarten können, wieder ihre Schweiz zu besuchen. So lieb ist dem Engländer unser Land!

Nun noch eine weitere sehr wichtige Frage: Können wir für diese Sommersaison auf englische Gäste rechnen? Die Frage ist etwas schwerer zu beantworten. Obschon die Behörden ihr mögliches tun, die Verbindungen zwischen Frankreich und England auf angenehme zu gestalten und die Reise von England in die Schweiz zurzeit absolut nicht so kompliziert ist, wie überall gesagt wird, so müssen wir in unserem Urteil eher pessimistisch als optimistisch sein. Der beste Weg auf den Kontinent führt zurzeit über Folkestone-Boulogne-Paris, die Reise dauert nicht länger als in Friedenszeiten. Die französischen Bahnen tun ebenfalls ihr bestes, den Verkehr wieder zu heben, und führen bereits wieder Schlaf- und Speisewagen in den internationalen Zügen. Die grösste Unannehmlichkeit dagegen besteht im Passzwang! Obschon derselbe strenge durchgeführt wird, werden jedoch die Reisenden so wenig wie möglich beästigt, und es ist an den Schiffen wie an den Bahnhöfen genügend Personal vorhanden, um dem Reisenden das Gepäck vom und zum Zoll zu tragen; auch geht die Sache viel ruhiger von statten, als man oft sagen hört. Aufklärende Propaganda über das Reisen von England in die Schweiz zur Kriegszeit wäre aber nach meiner Ansicht nur von Vorteil, wenn wir auf englischen Besuch rechnen wollen.

So hoffen wir denn, der Krieg möge ein baldiges Ende finden und unser soviel geplagter Hotelier in umso reichem Masse für seinen erlittenen unermesslichen Schaden entschädigt werden; er vor allen hat es verdient!

## Saison-Eröffnungen.

Brünig: Grand Hotel und Kurhaus Brünig, 5. Juni.  
Interlaken: Hotel Schweizerhof, 5. Juni.  
Pilatus-Bahn: 23. Mai.  
Seelisberg: Hotel Bellevue, 20. Mai.  
Wengen: Sporthotel Métropole & Monopole, 26. Mai.

## Kleine Chronik.

Gstaad. Herr V. Grossmann-Hofmann hat das Chalet Edelweiss, zunächst dem Hotel Bernhof und Bahnhof, käuflich erworben.

Zermatt. Die kriegerischen Ereignisse haben das Betriebsergebnis der Société des Hôtels Seiler so ungünstig beeinflusst, dass für 1914 eine Dividende nicht ausserzahlt werden kann; für 1913 erhielten die Aktionäre eine Dividende von 5.5% die Stammaktien 4%.

St. Cergue. Die Generalversammlung der A.-G. Grand Hotel de l'Observatoire und Hôtel Auberson genehmigte die Rechnung für das Geschäftsjahr 1914/15, nach welcher das Aktienkapital wie im Vorjahre, ohne Verzehre, das Betriebsresultat wurde durch den Krieg sehr ungünstig beeinflusst. Die letzte Dividende erfolgte für das Jahr 1911/12, und zwar mit 5 Prozent.

Berlin. Die Aschinger Akt.-Ges. beschloss die Vergrößerung des Hotel Fürstenhof, und zwar hat sie zu diesem Zweck das dem Fürstenhof gegenüberliegende Palast-Hotel am Potsdamerplatz käuflich erworben. Das Hotel soll in seinem Innern umgebaut und den heutigen Anforderungen entsprechend ausgestattet und eingerichtet werden. Die Verwaltung hofft, das Gesamtgrundstück noch im Laufe des Jahres in Betrieb nehmen zu können.

Bezahlung der Sitzungszimmer in Hotels. Dem bisherigen Brauch, dass den Gästen in Hotels sogenannte Sitzungszimmer für Besprechungen nicht berechnet werden, will der Verein Berliner Hotelbesitzer ein Ende machen. Er hat beschlossen, die Sitzungszimmer unbedeutend zu berechnen, ausgenommen dann, wenn nach der Sitzung ein Essen stattfindet oder wenn alle Sitzungsteilnehmer in dem betreffenden Hotel wohnen.

Vevey. Das Betriebsergebnis der Société du Grand Hôtel de Vevey et Palace-Hôtel für das Geschäftsjahr 1914 wurde durch den Krieg sehr ungünstig beeinflusst. Das Aktienkapital wie im Vorjahre, ohne Verzehre, die letzte Dividende erfolgte für das Jahr 1911 und zwar mit 4%. Wenn auch für die Jahre 1912 und 1913 ebenfalls keine Dividende ausserzahlt wurde, so konnten doch in diesen beiden Jahren aus dem Reinertrag Abschreibungen im Betrage von 45,000 Fr. vorgenommen werden. Das Aktienkapital ist unverändert 456,000 Fr.

Eine neue Konkurrenz der Hotellerie zeitigt der gegenwärtige Krieg: Die ad hoc gebildeten Fremden-Pensionen in Bergkurorten für die Dauer des Sommers in möblierten Chalets. Unternehmungs-lustige Damen, welche sich eine billige Sommerfrische verschaffen wollen, mieten für die Sommermonate ein möbliertes Chalet und nehmen internationales Pensionäre auf. Dies ist konstatiert an einem bedeutenden Luftkurort des Berner Oberlandes, bevor nun ein einziges der schweren darunterliegenden Hotellerie stellen? Wir hoffen gerne, die zuständigen Amtsstellen werden den neuen Privatpensionen etwas auf die Finger sehen! ...

## Verkehrswesen.

Schweizerische Bundesbahnen. Die S. B. B. beförderten im verflossenen Monat April insgesamt 7,686,000 Personen und 1,475,000 Gütertonnen, gegenüber 8,915,659 bezw. 1,214,469 im gleichen Mo-

nat des Vorjahres. Die Transporteinnahmen im Monat April betragen 16,065,000 Fr. oder 1,358,703 Franken weniger als im gleichen Monat des Vorjahres. Die Gesamteinnahmen belaufen sich auf 18,000,000 Fr. oder 1,378,854 Fr. weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Betriebsausgaben beziffern sich auf 10,141,000 Fr. gegenüber 11,022,324 Fr. im Vorjahre. Der Überschuss der Betriebsausgaben über die Betriebsausgaben beträgt 6,296,000 Fr. oder 492,530 Fr. weniger als im Monat April des Vorjahres. Von 1. Januar bis Ende April 1915 wurden befördert 24,753,809 Personen und 5,046,005 Gütertonnen, was gegenüber dem Vorjahr bei den Personen ein Plus von 4,445,275 bei den Gütertonnen ein Plus von 517,695 bedeutet. Die Gesamteinnahmen belaufen sich in diesem Jahre bis Ende April auf 57,842,728 Fr. oder 4,659,030 Fr. weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die gesamten Betriebsausgaben erreichen die Summe von 39,831,227 Fr. oder 4,474,504 Franken weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Der Überschuss der Betriebsausgaben über die Betriebsausgaben endlich beläuft sich auf 18,011,512 Fr. oder 184,526 Fr. weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

## Vermischtes.

Ein geschichtlich denkwürdiges Fernrohr. (Nachdruck verboten.) Ein durchsichtiges Fernrohr ist neuerdings in der Mittelkuppel des Neubaus des deutschen Museums in München zur Benutzung der Besucher aufgestellt. Dieses wurde zu Anfang des vorigen Jahrhunderts von dem berühmten Optiker Fraunhofer in Göttingen gebaut, hat eine Vergrößerung von 38 cm, eine Länge von 7 m und vergrößert bis auf das 2000fache. Es war für die bei Pulkowa, einem Ort in der Nähe von Petersburg gelegene Hauptsternwarte Russlands bestimmt, kostete 60,000 Mark und galt lange Zeit als das kunstvollste und grösste astronomische Instrument der Welt.

Elektrische Scheinwerfer als Insektenvertilger. (Nachdr. verb.) Beobachtet man das Abends eine elektrische Bogenlampe, so sieht man, dass diese fortwährend von Schmetterlingen und anderen geflügelten Insekten umschwärmt wird, die von dem Licht angezogen werden und sich daran festsetzen. Einmal in den dichteren Schichten wird der Insekt durch die Luft vertrieben, bis er wieder zu den Lampen herab wegt, gegen diese an, bis sie ermattet oder betäubt zu Boden fallen und hier verenden. Das hat man in den letzten Jahren mehrfach mit gutem Erfolge ausgenutzt, um Gartenanlagen und Gemüsegärten vor schädlichen Insekten freizuhalten. Man stellt zu diesem Zwecke stark leuchtende elektrische Bogenlampen im Freien so auf, dass ihr Lichtschein die zu schützenden Flächen bestreicht. Die Insekten werden durch das Licht angezogen und fliegen zu und gehen ihnen zugrunde. Entfernt man dabei die Schutzglocken von den Lampen, so flattern die Tiere unmittelbar in den Flammenbogen hinein und verbrennen. In grösserem Masse benutzt man das Verfahren neuerdings auch in den Wäldern von Waldschädlingen, vor allem dem in der Gegend von Vevey und Laubholzwaldungen, dem Nonnenfalter. Man lockt diesen durch grosse Scheinwerfer an, deren Lichtkegel auf die von den Faltern heimgesuchten Stellen gerichtet sind. Da man hier die Tiere nicht sehen kann, so lässt man sie sich ruhig an dem Licht anziehen, bis sie ermattet sind, dann stößt man sie mit einem Ventilator weg. Dieser saugt die Luft und damit auch gleichzeitig die heranfliegenden Insekten aus dem Lichtkegel an und wirft sie einem Behälter zu, in dem sie getötet werden. Auf diese Weise lassen sich in kurzer Zeit eine Unmenge von Insekten vernichten, die durch das Lichtkegel des Scheinwerfers bis auf 10 km Entfernung angezogen werden.

Was ist ein Gastwirt? Diese Frage würde von einem humorvollen Fachmann wie folgt beantwortet: Der Gastwirt ist ein Mann, der es niemandem recht machen kann; denn steht er morgens früh auf, so ist er Unzufriedener mit sich selbst, aber spät auf, so nennt man ihn einen Faulzeiger. Geht er zeitig auf den Markt, so muss er alles teuer bezahlen, weil noch alles in der besten Auswahl vorhanden ist; geht er aber spät hin, so muss er alles billig kaufen, weil die Verkäufer schon nach Hause, so schimpfen seine Kollegen, die er auf dem Markte traf, denn diese wollen gern noch einen gemeinsamen Schoppen trinken; geht er aber mit ihnen in eine fremde Kneipe, so heisst es: «Aha, Sie kommen wohl hierher, um auch mal ein gutes Bier zu trinken?». Bekommt an einem sonst guten Tische ein Fremder einmal zufällig ein nicht recht gelungenes Gericht, so heisst überall: «Bei dem ist das Essen schneidlich!», Gibt er aber viel und gut, so sagen die Leute: «Auf diese Weise muss der Mensch pleite gehen.» Spielt er schlecht Billard, so verliert er sein Geld, denn alle Gäste wollen nur mit ihm spielen; spielt er aber gut, so verschlägt er sich die Kunden. Hält er weibliche Bedienung und die Mädchen sind hässlich, so mokieren sich die Gäste; sind sie aber hübsch, so gehen sie zum Friseur. Hält er Soldaten als Gäste, so gibt's Streit zwischen Militär und Zivilisten; hat er nur Zivilisten, so zanken sich diese untereinander. Duldet er Hazardspiele, so kann er seine Konzession verlieren; duldet er keine, so gehen seine Gäste, wenn sie einmal eine Flasche Wein trinken wollen, in ein anderes Lokal. Verheiratet er seine Tochter, so räsionieren diejenigen Gäste, die er eingeladen hat, weil sie ein Geschenk machen müssen, und die andern räsionieren, weil sie nicht eingeladen worden sind. Hat er gute Zigarren, so sind sie den Gästen nicht zu genug. Widmet er einem Gäste einen Stammsessel, so schimpft dieser, weil er jetzt an die Kneipe quasi gebunden ist; widmet er ihm keins, so geht der Gast lieber dorthin, wo er schon eins hat. Gibt er einmal eine Flasche Wein zum Trinken, so gehen die Gäste, weil sie sich revanchieren müssen, und tut er es nicht, so nennt man ihn knickrig. Unter dem Vorwande, ein ganzes Seidel sei ihm zu viel, lässt sich der Gast einen Schnitt geben; ist das Glas nicht voll, so ist es nicht recht; ist es voll, so ist das Glas zu klein, so lange sie wollen, so schimpfen die Frauen über ihn; macht er zeitig Feierabend, so zanken die Männer. Hält er keine Zeitungen, so klagen die Gäste über Langeweile; hält er viele Zeitungen, so verpassen die Gäste über dem Lesen das Trinken. Will jemand von ihm Geld haben, er gibt ihm keins, so bleibt der Betreffende weg; borgt er ihm, so bleibt jener erst recht weg. Kurz — der Gastwirt ist ein Mann, der es niemandem recht machen kann. (Gastwirtszeitung Berlin.)

Die Bakterienfurcht. Wir leben noch immer im Zeitalter der Bakterienfurcht, deren Entstehung in den Beginn der achtziger Jahre des vorigen Jahrhunderts zurückgeführt werden muss, wo rasch hintereinander eine grosse Anzahl krankheitsregender Mikroorganismen entdeckt wurde. Damals, schreibt Dr. Neuburger in Reclams Universallexikon, begann diese immer noch bestehende Furcht vor den Bakterien in die Gemüter einzuziehen, trotzdem man inzwischen durch wissenschaftliche Untersuchungen der verschiedensten Art hinreichend erkannt hat, dass die Sache gar nicht so arg ist. Zu den Erkenntnissen von der im allgemeinen kurzen Lebensdauer der schädlichen Bakterien, von ihrer raschen Vernich-

tung durch Sonnenlicht und Trockenheit, von den in unserem Körper vorhandenen Schutzstoffen usw., gesellen sich einige weitere tröstliche, die wir einer Anzahl in neuester Zeit vorgenommener Untersuchungen verdanken. Diese Untersuchungen von allem gewisse Zweige des Postverkehrs als besonders gefährlich, darunter in erster Linie die Briefbeförderung. Ein beträchtlicher Teil der Menschen leidet an Tuberkulose und besteht beim Fertigmachen der Briefe sowohl die Marken wie die Brieferschklappen mit dem Finger an. Diese Briefe kommen dann in den Postsäcken mit anderen zusammen, werden hier herumgeworfen und unhergeschüttelt, sodass eine Verstaubung der festen Rückseite stattfindet, die von der an den Briefen der Marken und Umschläge hervorquellenden und eingetrockneten Flüssigkeit herührt. Damit erscheint die Gefahr einer Verbreitung der Infektion gegeben. Die beiden Bakteriologen am schweizerischen Gesundheitsamt, Dr. Thoni und Dr. Thürlimann haben nun den aus den Postsäcken entnommenen Staub, seinen sorgfältigen Untersuchung unterworfen. Sie haben hierbei zwar wie bei jedem Staub, eine hohe Zahl von Keimen nachgewiesen, doch waren darin nur sehr wenig krankheitsregende, jedenfalls nicht mehr als bei jedem Staub. Auch betreffend die Benutzung des Telefons durch Lungenkranke war man bisher stets sehr ängstlich und witterte darin eine grosse Ansteckungsgefahr für diejenigen, die nach dem Kranken sprechen. Auch hier erwies sich die Bazillenfurcht als Trug; wie Untersuchungen ergaben, fand sich selbst nach längerer Benutzung des Telefons in Lungenanatomien ohne Reinigung kein lebender Bazillus vor. — Sehr befriedigend ist für unsere Leser die Tatsache, dass auch Linoleum ein Bazillenförderer ist. Dieses Wirkmittel wurde durch seine Verwendung im Institut Ludwig Bitter nachweisen, wofür Nussbaum in der «Schweizer, Apotheker-Zeitung» wie folgt referiert: Die bakterientötende Wirkung konnte Ludwig Bitter durch seine Arbeiten im hygienischen Institut Linoleum kennen, während die grosse Zahl der hauptsächlich mit dem Schuhwerk darauf gebrachten Mikroorganismen vernichtet, besonders beim Aufweichen finden die sporenbildenden Krankheitsreize schnell ihren Untergang. Dieser Explosionsreize wurde Linoleum überhaupt nicht lebensfähig, sondern die und somit so widerstandsfähigen Eitererreger büssen innerhalb eines Tages ihre Lebensfähigkeit ein. Bitter konnte auf stark begangenen Linoleumflüssen frühmorgens meistens völlige Keimfreiheit nachweisen. Er meint, dass das oxydierte Leinöl, das Linolin, es ist, welches die Ursache des keimtötenden Verhaltens des Linoleums ist. Dieses kann reichlich mit Sauerstoff beladen und kann daher eine grosse Anzahl Oxygruppen besitzen, die den Bakterien sehr wahrscheinlich schaden. In der Tat, wenn man diesen in Gegensatz zu Leinöl zeigte sich Olivöl wenig wirksam; in Olivölproben konnten Bakterien vorgefunden werden und eine Reihe von pathogenen Bakterien 10 Tage lebensfähig erhalten werden.

## Fremdenfrequenz.

Aross. Amtliche Fremdenstatistik für die Zeit vom 1. bis 10. Mai 1915. England 219, Frankreich 19, Schweiz 111, Russland 19, Holland 4, Italien 2, Dänemark und Skandinavien —, Amerika 3, andere Staaten 11. Total 409.

## Literatur.

Lugano und Umgebung. Von J. Hardmejer. 5. Auflage. Neu bearbeitet von Dr. Ed. Platzhoff. Leuene, 120 Seiten. Format, 64 Illustrationen und 4 Karten. Preis Fr. 1.50. Verlag: Art. Institut Orell Füssli, Zürich. — Dieses treffliche Büchlein schildert mit liebevoller Umsicht und auf inständigem Vertrauen heraus die Stadt Lugano und ihre reizvolle Umgebung, die klimatologische und kulturellen Verhältnisse, das städtische Volk in seiner Eigenart und, mit meisterhafter Anschaulichkeit, auch die zahlreichen Werke des künstlerischen Genies der italienischen Schweiz. Nachdem die früheren Auflagen die allseitige Arbeit des dienstvollen J. Hardmejer gewiesen waren, hat es Dr. Ed. Platzhoff-Leuene an Stelle des greisen Verfassers übernommen, dieser fünften Auflage mancherlei Ergänzungen beizufügen, die namentlich die mächtige Entwicklung Luganos, die neu geschaffenen Verkehrsverbindungen, die neu erschlossenen Ausflugsgebiete berücksichtigen. Eine weitere Bereicherung erfuhr das Buch, indem zu den über 40 früheren Illustrationen und Karten 16 neue, ganzseitige Tonbilder hinzugekommen sind. Wer den Luganersee entgegenfährt, wird sich kaum einen unterhaltsameren und zuverlässigeren Führer auswählen können.

## Warnungstafel.

Gesetzwidrige Anstellungsverträge. Die Buch- und Kunstdruckerei Karl Fricke, Hardturmstr. 68, Zürich V, versendet dieser Tage an die Hoteliers Offerten über Lieferung von Anstellungsverträgen für das Hotelpersonal. Wie wir uns auf Grund des uns zugestellten Muster-Formulare überzeugen konnten, enthalten diese Verträge Bedingungen, die den Abmachungen unseres Vereins mit den Personalverbänden nicht entsprechen, zum Teil sogar gesetzwidrig sind. Wir ersuchen daher unsere Mitglieder, diese Formulare auf keinen Fall zu verwenden, sondern sich an die von unserem Verein herausgegebenen zu halten. Es liegt dies sowohl in ihrem Interesse wie im Interesse ihres Personals.

## BASEL (Süd) Hotel Jura

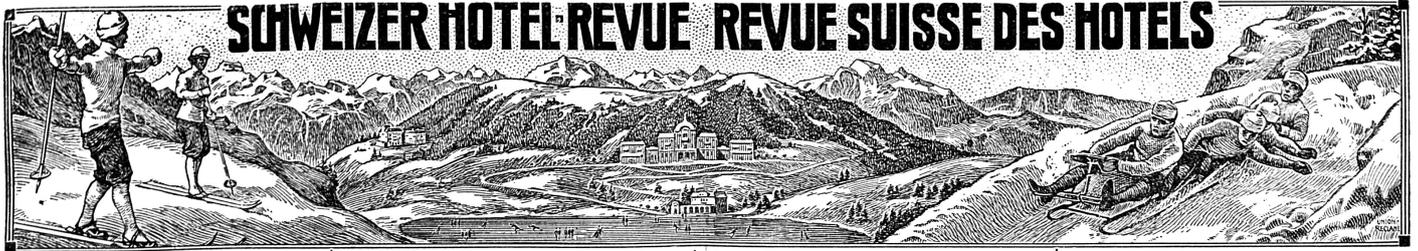
Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundesbahnhof. Zentralheizung, 135 Betten, v. Fr. 250 an.

## Luzern Hotel Germania

Mod. Neubau Hotel II. Ranges Zimmer von Fr. 2.50 an. (178)

Entwürfe für Innenausbau, Umbauten  
Beratungen, Kosten-  
voranschläge  
Allererste Referenzen (162)

Fritz Berner  
Zürich 7  
Vornehme Raumkunst



# SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

## Tarif minimum des usines électriques et hydrauliques.

Les rapports entre les usines électriques et hydrauliques et leur clientèle doivent être considérés comme une affaire purement commerciale du moins pour ce qui concerne leurs plus importants clients, comme les fabriques, les hôtels et d'autres entreprises industrielles s'y rattachant, lesquels sont liés aux premières par des contrats formels. Les usines fournissant l'énergie et la lumière électriques et les forces hydrauliques ont su, par ce moyen, se créer dans le cours des années un appoint de clients sérieux qui sont astreints par contrat à ne se fournir pour leur usage et besoin en énergie électrique et eaux de service qu'après des usines contractantes.

La plupart de ces contrats renferme une clause minimale par laquelle le preneur ou l'abonné est tenu de consommer annuellement une quantité minimale de courant, de lumière et d'eau; par conséquent de payer une taxe minimale annuelle, que l'utilisation de la force électrique et l'emploi de la quantité d'eau soient atteints ou non. Il est naturel que ces contrats représentent une bonne affaire pour les usines électriques et hydrauliques, vu qu'un rendement certain de recettes leur est garanti par cette taxe minimale; c'est dans beaucoup de cas, en première ligne les abonnés attachés par contrat qui assurent un rendement rationnel de l'exploitation des usines, et qui leur permettent de ce fait de délivrer de hauts dividendes. Il est vrai que de pareils contrats ne produisent pas de pertes bien sensibles pour les consommateurs de courant électrique et du service des eaux, aussi longtemps que leurs affaires personnelles suivent une marche régulière normale. On doit cependant admettre que, dans la plupart des contrats, la limite minimale est établie de telle façon que seuls bien peu d'abonnés se trouvent dans l'obligation de devoir payer pour l'eau ou la force non utilisées en plein; mais qu'il peut même bien plutôt se produire que la quantité minimale soit dépassée, et qu'on doit encore régulièrement bonifier ces usines pour des suppléments fournis.

Si cette clause minimale de contrat établit une règle contre laquelle en temps normal aucune objection ne peut s'élever, la situation actuelle se présente par contre tout autrement. Le plus grand nombre des consommateurs de lumière et d'eau n'utilisent plus même actuellement la limite normale fixée et doivent par cela même s'acquitter d'impositions pour lesquelles il ne leur est pas offert de compensation. Dans cette situation peu enviable se trouvent actuellement, par suite de la guerre, beaucoup d'hôteliers dont les établissements furent fermés au milieu de la saison, et qui depuis, par manque de fréquentation, n'ont plus ouvert leurs portes. Plus mauvaise était la marche des affaires de ces hôtels, et plus on économisait sur l'utilisation de la lumière et de l'eau; plus grande aussi était la différence entre la limite minimale et la consommation réelle; et plus élevés étaient aussi les pertes qu'avaient à subir les propriétaires de ces immeubles, pertes qui, dans bien des cas, se montaient à des sommes très importantes.

On comprendra facilement, par ce qui vient d'être dit plus haut, que la clause minimale des usines électriques et hydrauliques est devenue avec le temps insupportable à beaucoup d'abonnés, et que, dans le monde des hôteliers, des tendances se faisaient jour pour se débarrasser de ce joug écrasant au moins pendant la période actuelle de stagnation des affaires. De tels efforts dénotent la saine compréhension de décharger dans ces moments difficiles l'exploitation des hôtels dans la mesure du possible; et si notre Société a dû s'abstenir d'intervenir dans cette affaire, le mouvement qui se dessine d'inviter les usines électriques à se désister de réclamer pendant la durée de la guerre le règlement de la taxe minimale, mérite cependant tout notre appui.

Le Comité de notre Société a transmis une proposition qui lui a été présentée à ce sujet, aux Sociétés locales pour étude ultérieure; il prendra de ces organisations locales de prendre l'initiative d'en poursuivre la réalisation, et si on se représente combien l'hôtellerie a contribué jusqu'à maintenant à la prospérité de beaucoup d'usines fournissant l'énergie électrique, il nous sera bien permis d'oser exprimer l'espoir qu'il sera possible d'entrer en pourparlers avec les usines électriques et hydrauliques, afin qu'elles fassent toutes les concessions possibles aux desiderata des hôteliers. Elles y seront d'autant plus autorisées, vu que la plupart d'entre elles se trouvent dans une situation financière florissante; pour ce

motif, c'est une prétention bien modeste que de les faire participer à supporter une partie des charges de cette période critique. Alors qu'en outre quantité d'entreprises sont dans l'obligation, en cas de guerre, d'incendie ou pour causes majeures graves, de renoncer quand-même à l'application de la clause minimale, il semble qu'il ne sera pas difficile d'amener les autres établissements à souscrire à ces concessions. En tout cas, ce serait un point de vue commercial imprudent et avant tout immoral d'exiger de l'hôtelier le paiement de la taxe minimale à une époque où son commerce périclète, où il doit, par suite du manque d'hôtes, réduire à une faible fraction de la marche normale l'emploi de la lumière et du service des eaux; ceci purement et simplement par l'attrait de gros dividendes, pendant que le preneur peut à peine se maintenir à flot.

Les administrations des usines électriques et hydrauliques ne se laisseront pas aller à un pareil manque d'égards envers l'hôtelier, leur meilleur client, ce qui déjà serait préjudiciable à leurs intérêts; et c'est pourquoi nous croyons qu'une solution favorable ne manquera pas d'intervenir comme réponse aux réclamations projetées des Sociétés locales des Hôteliers.

De notre côté, nous ne pouvons que recommander chaudement ces démarches, et nous nous faisons un devoir de solliciter de ces administrations de répondre favorablement aux réclamations présentées par les hôteliers en leur accordant une prise en considération raisonnable, se souvenant de la maxime: «Vivre et laisser vivre!»

## L'Hôtellerie est la seule industrie en souffrance.

Le président de notre Société a prononcé dernièrement des paroles remarquables dans une réunion de parlementaires suisses. Les hôteliers suisses n'ont aucun motif aujourd'hui, d'envisager l'avenir d'une manière par trop optimiste; car déjà des tendances fâcheuses se font remarquer qui ont pour but de détourner les touristes de visiter notre pays par trop peu neutre. Mais, pendant que c'est ainsi que le fait observer Monsieur Hauser, il n'est venu à personne l'idée comme prétexte de la position prise par le peuple suisse vis-à-vis des puissances belligérantes, de s'exposer à renoncer à la consommation des produits suisses, comme le fromage, le lait, les montres, les broderies, etc., on fulmine ouvertement dans la presse quotidienne étrangère contre le tourisme étranger en Suisse; de façon que, par cela, la position critique actuelle des hôteliers se trouve encore plus compromise. On ose certainement même prétendre sans s'exposer au danger de l'exagération, que de toutes nos industries c'est l'exploitation des hôtels qui serait la seule en pertes, si les craintes actuelles venaient à se réaliser, et que le tourisme étranger vint à faire défaut.

C'est par ces paroles que Monsieur Hauser a résumé, sous une forme claire et simple, les réflexions qui s'imposent aujourd'hui à tout maître d'hôtel sérieux, s'il lit dans la presse étrangère combien on y critique notre neutralité. Lors même que le peuple suisse dans son ensemble ait pris une position particulièrement correcte vis-à-vis des puissances en guerre, et n'ait pas porté ses sympathies d'un seul côté, mais en ait favorisé aussi bien la triple-entente que les deux Etats alliés; — par conséquent ainsi aucune des parties en guerre n'a été favorisée plus que l'autre —, on ne peut cependant pas nier qu'on nous soupçonne de parti pris, nous autres Suisses, dans bien des pays. Cela ne peut par conséquent pas être imputé aux rapports erronés des journaux; mais ce soupçon a un allié moral. La circonstance qu'une partie de notre population gravite d'un côté pour l'Allemagne, de l'autre plus pour la France et l'Angleterre, conduit chacune des nations en lutte à se prévaloir pour elle seule de la faveur de notre opinion populaire; seulement elles ont dû toutes constater que nous n'accordons la préférence à aucun de nos voisins, mais que nous partageons en toute justice nos sympathies entre toutes, de sorte qu'elles sont très mécontentes de notre soit-disant: partielle neutralité.

Si on ne peut trouver de motifs à chicaner pour donner essor à mécontentement, on cherche, peut-être justement par cela même, à l'exprimer sous une forme banale et ridicule, de sorte que, presque tous les jours, nous sommes exposés, soit du côté allemand, soit du côté anglo-français, à de pareils reproches.

Tout ce qui se passe chez nous est développé d'une manière tendancieuse par la presse étrangère, et pour peu qu'un politicien, un rédacteur ou un homme de lettres tousse à la façon allemande, ou éternue gracieusement à la mode française, cela déclenche un vrai déluge de blâme égoïste dans la presse chauvine des deux partis. Si à nos yeux ce remue-ménage quelque peu risible pouvait trouver son application, il n'y aurait plus aucun motif à perdre à ce propos; vu que nous Suisses, nous savons le mieux comment nous avons à nous comporter envers les peuples voisins surexcités par la guerre, sans nous départir d'une stricte neutralité. Mais la chose présente pour nous une situation d'un goût douteux, lorsque certains milieux de l'étranger essayent d'habiller leurs présumptions obstinées en lutte sur le terrain économique avec notre pays, et en particulier contre le tourisme suisse.

A ce propos, il n'est certainement venu à personne l'idée de boycotter notre exportation de vivres et produits industriels; notre fromage, notre lait, notre chocolat, ainsi que d'autres produits alimentaires seront consommés à l'étranger après comme avant la guerre; et il ne manquera pas de débouchés pour les broderies, les montres, la bijouterie, aussitôt que le commerce et la navigation internationaux seront ouverts à nouveau.

Dans les premières années après la guerre la recherche de ces produits et de toute l'exportation d'origine suisse aura une forte tendance à la hausse; et il ne dépendra seulement que de l'habileté de nos industries d'exportation pour obtenir un marché florissant à l'étranger, lorsque les relations, aujourd'hui détruites, seront rétablies.

Les espérances futures de l'industrie hôtelière sont loin de se présenter aussi en rose. Lors même que momentanément nous ne puissions croire à un long et tenace boycottage du tourisme de la Suisse par le public international, ou qu'il ne se trouve nulle part l'équivalent complet de nos superbes montagnes, de nos belles vallées et de nos riants lacs, les courants d'idées réels actuels cherchant à détourner de plus en plus le tourisme de notre pays ne laissent pas que d'entraîner d'assez sérieuses réflexions. On peut cependant espérer que, dans un laps de temps relativement court, les pays étrangers arriveront à se faire un jugement objectif plus juste sur la position que nous avons dû observer dans cette guerre des peuples, — et qu'après la conclusion de la paix bien des choses tomberont dans l'oubli; — mais une certaine présumption contre le peuple suisse subsistera peut-être encore quelques années; c'est pourquoi nous sommes d'accord avec le président de notre Société, lorsqu'il dit: L'exploitation des hôtels est de toutes les industries suisses la seule atteinte dans ses intérêts si les visiteurs étrangers la délaissent.

Nous ne doutons pas qu'il ne soit possible aux hôteliers suisses de dissiper ces préventions par une propagande sérieuse et habile à l'étranger. Les préventions ont toujours dû céder à la réalité des faits; et comme au début et durant la guerre nos hôteliers sont toujours venus d'une manière désintéressée en aide comme appui et conseils aux hôtes de toutes les nations, cela ne doit pas présenter de difficultés insurmontables pour convaincre le public international du tourisme que la méfiance existant contre la Suisse n'est qu'une prévention sans fondement réel.

Toutefois est-il qu'il était aussi nécessaire de par les craintes fondées de l'hôtellerie de ne pas cacher cette situation à nos autorités; et on ne peut que se féliciter de ce que Monsieur le président, lors de la réunion mentionnée, ait ainsi touché à cette question. Car la prise en considération de ce danger nous menaçant attirera probablement la bienveillance de la Confédération, et provoquera la protection de l'industrie des hôtels par le décret de mesures protectrices.

## Le contrôle dans l'industrie hôtelière.

Par M. E. Rohr, directeur d'hôtel.

Dans les temps présents, alors que, pour cause de concurrence, chaque affaire et entreprise doit être exploitée à un maximum avec des frais réduits au minimum, que, pour augmenter les recettes, l'on doit faire tous les efforts possibles, le contrôle joue, plus que jamais, un rôle très important, qui souvent n'est pas assez estimé. Cela devient toujours plus un devoir de diriger un train d'hôtel d'après une base exclusivement commerciale, ceci aussi bien pour une petite que pour une grande entreprise, de faire un contrôle sur l'entrée des marchandises comme de leur em-

ploi et aussi tout spécialement sur ce dont l'hôtel est en état de fournir, ainsi que sur ses recettes.

Quels services peut bien rendre le contrôle? En premier lieu, il faut qu'il nous garantisse que les marchandises, dont nous avons besoin pour notre exploitation, nous soient fournies à bon compte et en bon état, suivant une facture.

En deuxième lieu, il faut que le contrôle aide à nous suppléer d'une façon économique en provisions et en même temps nous donne l'assurance d'un emploi à bons propos des matières premières ou autres.

Troisièmement, cela doit empêcher, au point de vue commercial, que les fournitures et consommations restent impayées, par erreur ou inattention ou bien se portent sur une fausse note et par cela provoquent des réclamations qui font du tort à la maison.

Plus loin, quatrième, le contrôle est une orientation périodique très sûre pour connaître les déchets en verres, porcelaines, argenteries, etc., et diminuer là aussi les pertes dans la mesure du possible.

Enfin, cinquièmement, disons qu'un contrôle serré, un esprit d'ordre et de ponctualité, influent sur toute l'exploitation, ainsi d'autre part un compte exact des différentes parties facilitera beaucoup la tâche.

Premier point. Le contrôle des marchandises. C'est au fond très compréhensible que les fournitures telles que les denrées alimentaires, conserves, vins ou bien d'autres articles tels que verres, porcelaines, linges, etc., lesquelles arrivent déjà avant le commencement de la saison, donc à un moment tranquille, soient examinées et comparées aux différentes factures. Il ne faut pas regretter le temps, pour recompter, vérifier la qualité, la quantité, ainsi que de comparer à d'autres offres spéciales et aux duplicatas de commandes. Le contrôle journalier des denrées et provisions telles que la viande, le pain, le beurre, les légumes, etc., n'est pas moins important, que celles-ci soient achetées par le patron ou par le chef de cuisine, directement au marché ou encore commandées et livrées ensuite, il faut un contrôle exact du poids et de la qualité sur place. Des différences presque minimes pouvant, avec le temps, occasionner des pertes assez sensibles. Pour cela l'hôtelier ou bien la personne en charge, doit absolument exiger que rien, pas seulement la plus petite livraison, ne soit acceptée, si elle n'est pas accompagnée d'un bon indiquant sa quantité, son poids et son prix. Par cela seulement l'on arrive à un contrôle exact des marchandises, des notes mensuelles et des carnets de livraisons journalières. Régler les comptes tous les mois ou toutes les quinzeaines est en outre un principe fort recommandable à chaque hôtelier.

En faisant mensuellement un contrôle exact, on découvre toujours de petites ou plus grandes différences qui ne sont pas chaque fois à son profit même, mais très souvent à son désavantage. Dans chaque cas, les différences doivent être établies, par cela le fournisseur servira d'autant mieux son client, sachant qu'un contrôle est exercé et qu'il y a de l'ordre.

C'est clair, que seulement un petit nombre d'hôteliers et directeurs peuvent s'occuper eux-mêmes de ce contrôle, une personne de confiance sera à sa place, en général, pour s'occuper de cela, mais chaque patron s'intéressant et ayant à cœur la prospérité de sa maison, surveillera quand même en personne la façon dont est contrôlé ainsi que livrée la marchandise.

La deuxième tâche du contrôle des marchandises n'est pas moins importante, soit surveiller la façon dont sont employées les différentes choses. Ainsi par exemple: on exigera que le chef de cuisine donne un bon pour obtenir des marchandises au magasin ou à l'économat, de même qu'on lui doit en demander un pour les consommations qu'il sert. Il en sera de même pour les autres parties, salle, étages, etc.

Ainsi, en prenant note tous les jours des livraisons, comme de la viande, du lait, du pain, des légumes frais, etc., qui sont immédiatement employées à la salle et à la cuisine, en notant les sorties de conserves, farines, beurre, etc., d'après les bons déposés comme contrôle au magasin, puis en tenant journellement un livre des dépenses de la cuisine, on arrive à savoir ce que rapporte cette dernière, ce qui est un précieux point d'appui.

Ainsi pour se procurer, d'une manière économique, des provisions, il faudra un contrôle minutieux sur l'emploi des produits divers, ce qui empêchera une surprise et des pertes à un hôtelier, ceci tout spécialement sur les provisions de cave, comme cela peut arriver pour les bouteilles de vins chers, le champagne, les

liqueurs: un habituel compte-rendu des bouteilles de vins, d'eaux minérales et ainsi de suite facilitera le contrôle de ces dernières.

Mais ce que je considère comme étant le plus important à contrôler, aussi bien pour une petite que pour une plus grande exploitation hôtelière, c'est d'examiner tout ce qui est consommé dans l'hôtel, que ce soit au restaurant, à la salle ou aux étages. Une règle, se rapportant à tout ce qui est contrôlé, est qu'il ne faut absolument rien laisser obtenir sans un bon. Pour cela, c'est un restaurant qui est le plus facile à contrôler, toutes les consommations se payant comptant et le personnel ne recevant celles-ci que contre paiement immédiat, échange de bons ou marques. Dans ce domaine, les caisses enregistreuse ont procuré beaucoup de simplifications, parce que les calculs se font automatiquement et d'une façon sûre, ce qui fait gagner beaucoup de temps. Mais là où l'entrepreneur ne peut pas supporter l'achat d'une caisse enregistreuse, il faudra faire attention aux comptes journaliers, en examinant tout spécialement les bons, les marques ainsi que les prix, tout cela pour empêcher qu'il se produise des erreurs. Il faudra prêter aussi une attention spéciale et classer consciencieusement les bons de consommations qui ont été servis aux clients de la maison, à la salle à manger ou aux étages, lesquelles, à peu d'exceptions près, se portent sur les notes de chambre. Il en sera de même pour la vente des mets et boissons non payés comptant.

La cuisine comme la cave délivreront les consommations contre un bon, sur lequel est indiqué le numéro de la chambre du client; on différenciera la partie du service par une couleur ou autrement. Une écriture et des chiffres très lisibles faciliteront beaucoup le service en promptitude et en exactitude. Même au plus fort de la saison, l'employé ne doit rien pouvoir obtenir sans un bon. Combien de fois entend-on à l'office pendant le service du déjeuner «Cuisinez rapidement un thé», «vite un œuf, le client va partir, le bon suivra immédiatement», et ce n'est que trop souvent que dans la hâte et le trouble de l'ouvrage le bon est oublié, même intentionnellement, et c'est l'hôtelier qui doit supporter ces pertes.

Enfin ces bons, livres de bons ou les livres des différentes parties (maître d'hôtel, garçon d'étage), etc., passent au bureau pour être inscrits sur le journal de l'hôtel, puis de là être transmis sur la note de l'hôtel. Ici le personnel de bureau responsable doit contrôler consciencieusement les bons qui lui sont venus des différentes parties (cuisine, cave, dépense), il les comparera à l'inscription portée au journal, pointe les erreurs qui peuvent s'être présentées, puis les fera rectifier. Aucun bon ne doit être mis de côté, s'il ne correspond pas tout à fait au livre. En outre, il est avantageux de classer les bons par jours, puis de les conserver par quelques semaines, pour, en cas de réclamations, les avoir vite en main.

Trop souvent le contrôle des bons se fait à la légère, mais ce dernier, fait consciencieusement, évitera énormément d'irrégularités sur des notes, qui font un tort direct ou occasionnent des réclamations; à part ceci, cela inspire un esprit d'ordre au personnel.

Il faut aussi faire tenir un livre par les employés, que le bureau contrôlera, cela suivant le genre d'exploitation, comme par exemple pour les bains, le chauffage, le linge, le garage, l'omnibus, l'expédition des bagages; dans toutes ces choses, l'hôtelier doit se rendre compte que des irrégularités lui porteront préjudice.

Un autre contrôle existe encore sur tous les ustensiles et les outils employés dans la maison. Ce contrôle n'existe pas souvent, on n'y prête la plupart du temps que peu d'attention, par le fait que ce n'est pas commode et que cela donne trop de travail. En règle générale, chaque chef d'une partie, comme le maître d'hôtel pour la salle et le restaurant, le chef de cuisine pour la cuisine, le garçon d'étage pour le service des étages, la gouvernante pour le service des femmes de chambres et ainsi de suite, doivent, en entrant dans leur place, prendre possession d'un inventaire des objets placés sous leur surveillance: verreries, porcelaines, argenteries, batteries de cuisine, puis en faire le contrôle tous les mois. On fera noter spécialement tous les dégâts et bris et, le faisant ainsi constater aux employés, on verra qu'il y aura beaucoup moins de casse, ces derniers faisant attention. Loin d'être un partisan du système à faire payer les bris au personnel, je trouve que le patron est en droit de demander que l'on se serve avec soin de toutes les choses en service. Par cela on évitera des pertes provenant de négligences et on facilitera aussi le contrôle.

Pour terminer, voici encore quelques remarques se rapportant au contrôle du journal de l'hôtel, de la caisse et de la comptabilité. Dans de petites exploitations, où le propriétaire et sa famille s'occupent eux-mêmes du bureau, de la caisse et font aussi leur comptabilité, à part le contrôle par sondages exécutés, comme le veut une bonne tenue des livres, et l'examen journalier des notes, ainsi que des mouvements de caisse, il est chaudement recommandé de faire contrôler le bilan annuel par un homme de la partie.

Dans de plus grandes exploitations, où il n'y a pas une partie commerciale et spéciale de contrôle sur les factures et la caisse, le propriétaire ou le directeur lui-même, dans son propre intérêt, fera de réguliers contrôles par sondages et par une surveillance du journal de l'hôtel. Tout cela évitera au patron des surprises et des pertes désagréables en lui don-

nant une orientation exacte pour la marche de son établissement.

On peut aussi tirer de tout ceci de très intéressantes conclusions, des tableaux schématiques, des calculs sur la fréquence, sur les recettes et les dépenses, comptées par jour et par client, en se rapportant sur les différentes catégories. Tous ces comptes donnent de précieux aperçus sur ce que rendent certaines parties de l'exploitation, comme par exemple la cuisine, la cave, le restaurant, etc. Toujours, plus que jamais par les temps durs que nous traversons, un contrôle sévère et une exploitation avec base exclusivement commerciale est une nécessité, d'un avantage énorme pour l'amélioration de l'industrie hôtelière entière.



## Gewürze.

Von Dr. P. Martell.

Die Gewürze haben nicht als eigentliche Nahrungsmittel zu gelten, ihnen fällt vielmehr die Aufgabe zu, dieselben durch Geschmack und Geruch zu verbessern, wobei ein gelegentlicher nahrungsstärkender Charakter einzelner Gewürze nicht zu vernachlässigen ist. Man kann unter den Gewürzen eine Reihe von Klassen unterscheiden, und zwar Gewürzkrauter, Blätter, Blüten und Blünteile, Früchte und Samen, Rinden, unterirdische Stengelteile, Knollen und Zwiebeln. Wir wollen uns zunächst mit den Gewürzen beschäftigen, die der Klasse der Blüten und Blünteile angehören.

Hier seien die Gewürznelken (*Caryophyllus aromaticus*) erwähnt, die noch nicht ganz entfaltete Blüten eines auf den Molukken heimischen Baumes darstellen. Dieser 11 bis 12 m hohe Baum befindet sich heute in verschiedenen Tropenländern unter Kultur, so auf den Philippinen, grossen Sundainseln, Antillen, in Hinterindien und Südamerika. Die Gewürznelken sind als getrocknete Blütenknospen zu charakterisieren, die 9 bis 20% ätherisches Öl und 25 bis 30% Stärke enthalten. Die Erntezeit fällt in die Monate Oktober bis Dezember. Im Handel unterscheidet man ostindische und holländische Gewürznelken; minderwertige kommen aus Zanzibar, Pemba und Cayenne auf den Markt. Ausser den Blütenknospen werden auch die etwa 2% enthaltene Frucht des Baumes verwandt und zwar als Gewürznelkenmutter und Fruchtstengel. Die besten Nelken sind die holländischen von Amboina und den Gewürznelken (Clasiers). Den grössten Teil im Handel stellen die ostindischen Nelken dar, die von den Kapernstrauch (*Capparis spinosa*) stammen. Dieser in der Mittelmeerregion heimischen und dort unter Kultur stehende Kapernstrauch liefert das Kapernkorn in sehr verschiedener Grösse, die zwischen 4 bis 12 mm schwanken. Die Kapernkörner sind botanisch von den zahlreichen Fälschungen gut zu unterscheiden. Die geöffneten Kapern besitzen vier weiss gefleckte oder punktierte Kelchblätter in zweifelhafte Wirteln, von denen zwei sich kreuzförmig herausheben, die anderen zwei sind gefaltet, einen keulenförmigen Fruchtkeim mit einem Pistill und gekrümmter Narbe, sowie keulenartige Blütenhaare. Die Farbe der echten Kapern ist oliv blau oder spangrün. Unter den verschiedenen Sorten hat die aus Südfrankreich und der Insel Réunion kommende, die Kapernkörner als die beste Qualität zu gelten; als eine gleichfalls gute Sorte sind die grösseren mit «Surfines» bezeichneten Kapern zu bezeichnen. Geringere Sorten sind Capucines, Capels und die italienischen grossen Capern. Verfälschungen sind nicht selten, in Frage kommen hier die deutschen Ginster- oder Gaiskapern, die besonders in Holland aus den Blütenknospen des Besenginsters gewonnen werden. Zu nennen sind ferner Verfälschungen durch die Knospen des Kanarienkrautes, der Veilchenblätter und des Priemkrautes. Da die Kapern leicht verderben, werden sie in Essig und Salz oder nur in Salz zubereitet und gelangen so ausschliesslich in den Handel. Bei auffallend grün gefärbten Kapern besteht die Möglichkeit, dass diese mit Kupferlösung oder schwacher saurer Nüssen frisch, rund und abschleusen seien. Fühlen sich die Kapern weich an und zeigen sie eine nussbraune Farbe, so sind sie alt und nicht frisch.

Der Muskatbaum *Musca* m. erweist sich als ein doppelter Gewürzler, einerseits durch die Lusttblüte, andererseits durch die Muskatnuss. Das Heimatland des Muskatbaumes (*Myristica fragrans*) sind die Molukken, von wo der Baum dann weitere Verbreitung in den Tropen erlangt hat. Man zieht ihn nicht nur in den Tropen, sondern auch in gemässigten Breiten an. Die Früchte reifen in etwa neun Monaten. Die Ernte an Muskatblüten beträgt etwa ein Viertel der Nussernte; auch die Muskatblüte wird vor dem Versand in Salzwasser getaucht. Die Muskatnuss enthält 5 bis 15 Prozent ätherisches Öl und 25 bis 35 Prozent fettes Öl (Muskatbutter). Der Muskatbaum findet sich heute in Kulturen auf Sumatra, Java, Zanzibar, Borneo und in Brasilien. Letztere sind von geringem Wert und werden daher vielfach zur Verfälschung der besten Muskatnuss benutzt. Der Muskatbaum ist weiblich, oder zähmen Muskatnuss steht die wilde oder männliche Muskatnuss gegenüber, zu

der auch die Papuanuss gehört. Auf Sumatra fällt die Haupternte in November und Dezember und die Nebenernte von April bis Juni. Es werden Früchte von vier verschiedenen Muskatnüssen angesprochen, die weder zur Gattung noch zur Familie der echten Muskatnuss gehören; so stammen die kalifornischen und Florida-Muskatnüsse von Koniferen. Verfälschungen sind auch zum Muskatnusshandel zu beachten. So verstärken man die Löcher verdrängen oder wurmhöhliger Nüsse durch Einlösen derselben in einen Kalk- und Tonbrei, wodurch sich die Löcher verstopfen. Gepulverte Muskatnüsse erhalten vielfach Muskatnusschalen als Zusatz, wie überhaupt allgemein nur verarbeitete Muskatnüsse in den Handel kommen.

Wohl die wichtigste Stellung unter den Gewürzen nimmt der Pfeffer ein, der auf dem Tische des Reichen wie des Armen zu finden ist. Pfeffer ist die Frucht des Pfefferstrauchs (*Piper nigrum*), der sich an der Malabarküste heimisch findet, heute jedoch in verschiedenen tropischen Ländern unter Kultur angebaut wird. Der Pfefferstrauch erfordert eine hohe gleichmässige tropische Wärme; er bevorzugt Tiefland und die Ufer von Gewässern. Das gute Gedehlen des Pfefferstrauchs setzt eine starke Luftfeuchtigkeit voraus, sodass bei Mangel derselben künstliche Bewässerung notwendig wird. Der Pfefferstrauch ist vor Sonnenstrahlen zu schützen; er bedarf demnach Schattenbäume; als solche kommen Kapok, Korallenbäume und Albizzia in Frage. Die Fortpflanzung geschieht durch Stecklinge und Sämlinge; die Pflanzungsabstände des Pfefferstrauchs betragen 1 1/2 bis 2 1/2 m. Man legt auch Saatbeete an, aus denen die Pflanzen nach einem halben Jahr verpflanzt werden. Die Fruchtzeitung setzt beim Pfefferstrauch in zwei Jahren ein, im dritten Jahr ein, bei Sämlingen später. Die höchsten Erträge treten im siebenten bis neunten Jahr ein und es währt die Tragfähigkeit bis zum 10. Jahr. Pfeffersträucher aus neuer Steingartenkultur sind im ersten bis zum zweiten Jahre tragbar; dann muss die Anpflanzung erneuert werden. Die Erntlingsernte ergibt pro Strauch etwa 1/2 Kilogramm Pfeffer. In der Vollreife steigert sich der Ertrag auf 2–3 kg, gelegentlich bis auf 4 kg. Die Erntezeitung ist sehr unregelmässig und von der Witterung abhängig, so dass Fehlernten häufig sind. Die Aufbereitung des schwarzen Pfeffers vollzieht sich in folgender Weise: Etwa 20 bis 30 Früchte hängen an einem 9 bis 10 m langen Kolben, von dem sie vor der ersten Reife in noch grünem Zustande abgestreift und von den Stielen befreit werden. Die Früchte werden hierauf an der Sonne schnell getrocknet. Der schwarze Pfeffer gilt als umso besser, je harter, schwerer und dunkler die Körner sind. Als weissen Pfeffer bezeichnet man die völlig reifen Früchte des Pfefferstrauchs; die halbreifen Früchte führen demgegenüber den Namen schwarzer Pfeffer. Der sogenannte weisse Pfeffer stellt die reifen geschälten, heiförmigen Früchte dar. Reife und halbreife Früchte werden ebenfalls in Wasser eingeweicht, bis die Stiele abgestreift sind. Die geputzten Früchte werden zwecks Ablösung der Fruchtschale in Wasser gelegt; neuerdings bedient man sich hierzu auch Schälmaschinen. Da dem weissen Pfeffer ein Teil der Schale fehlt, so ist er kleiner als der schwarze Pfeffer. Die Fehlernte der Schale ist auch die Ursache, dass der weisse Pfeffer weniger scharf schmeckt und einen feinen Geruch besitzt. Der gewöhnliche weisse Pfeffer kommt von Penang; am meisten geschätzt ist der weisse Pfeffer aus den Inseln Sumatra und Java. Die beste Pfeffer stammt aus Vorderindien und man bezeichnet denselben nach den Ausfuhrorten als Aleppo-, Goa- und Tellicherry-Sorte. Als Herkunfts der gewöhnlichen billigen schwarzen Pfeffers kann Sumatra, Lampong, Penang, Singapur genannt werden. In Westafrika anzutreffende Aschanti-Pfeffer (*Piper guineense*), der auch in den deutschen Kolonien anzutreffen ist, allerdings nicht unter Kultur, ist insofern als Pfeffer zu bezeichnen, als sogenannte lange Pfeffer (*Piper longum*) angebaut. Der echte Pfeffer enthält 30 bis 40 Prozent Stärke, 1 Proz. ätherisches Öl und 5 bis 9 Proz. Pimperin. Verfälschungen des Pfeffers sind ziemlich häufig; die gewöhnlichsten sind die durch die Verwendung von rindeskorner, benutzt; ferner sind Fälle beobachtet worden, wo man künstlichen Pfeffer aus Ton oder Mehlteig hergestellt hatte unter Benutzung entsprechender Formen und Färbung. Billige Sorten werden aufgeführt, um ihnen das Aussehen der echten zu geben, die jedoch in jedem Falle die Zahl sonstiger Fälschungsmittel recht erheblich. Zu dem eigentlichen Pfeffer in gar keinen Beziehungen steht der spanische Pfeffer, bekannter unter dem Namen Paprika. Der spanische Pfeffer (Capsicum) unterscheidet sich von dem Nachschattengewächs; die Pflanze ist einjährig, sie erreicht eine Höhe von 30 bis 60 cm. Die langgestielten Blätter sind eiförmig oder lanzettartig. Die sonst kahle Pflanze besitzt einen reich verzweigten Stengel, die Blätter sind ausserhalb der Blütezeit kann Mexiko und Südamerika gelten. Die Kultur des spanischen Pfeffers ist eine sehr alte, schon 1585 bestanden in Mähren und Ungarn Paprikakulturen. Die Frucht ist eine mehr oder weniger aufgeblasene Beere, stehend oder hängend, die sich in reiferen Zuständen trocken und im Innern finden sich zahlreiche, scheibenförmige blassgelbe Samen. Diese als «Paprikaschoten» bekannten Früchte sind übrigens in zahllosen Kulturformen anzutreffen; Farbe und Gestalt ist daher sehr verschieden. Die Frucht ist als Gewürz bald kugel-, walzen-, spindel- oder herzförmig, seltener kugelförmig; während zimbor-, braunrote, gelbe oder violetschwarze Färbung zu beobachten ist. Die Grösse der Frucht schwankt zwischen 2 bis 3 cm, die Länge der Frucht beträgt 1 bis 2 cm, die Frucht besitzt eine Länge von 3 bis 8 cm und pflegt die Basis einen 3 bis 4 cm dicken stumpfkegelförmigen Umfang aufzuweisen. Im reifen Zustande ergeben die Früchte gemahlen den «roten Pfeffer» oder Paprika. Auch im unreifen, grünem Zustande finden die Früchte als Gewürz ausgedehnte Verwendung und zwar unter anderem bei Essiggurken und «mixed pickles». Der Würzstoff der Pflanze ist das brennend scharfe Capsaicin, dessen chemischer Charakter noch nicht völlig geklärt ist. Bei den einzelnen Sorten ist der Capsaicin-Gehalt sehr verschieden. Es gibt auch milde schmeckende, sehr fleischige grosse Arten, die als Gemüse gegessen werden. Der rechte Cayenne-Pfeffer stammt von einem sehr hohen, schlanken, ausserhalb der Tropen selten vorkommenden, Fälscherweise wird das Paprikapulver oft hiernach benannt und damit verwechselt.

Wir kommen nunmehr zur Vanille, dem teuersten, aber auch wohlnehmendsten Gewürz der Welt. Die Vanille ist ein Zwergstrauch von den Blumenfreunden so geschätzten Orchideen. Die Vanille heftet sich vielfach lianenartig an Bäume, ohne jedoch dort zu schwarzen, da die Pflanze neben Luftwurzeln auch Erdwurzeln besitzt. Die ursprüngliche Heimat der Vanille ist unbekannt, man sieht noch jetzt wild antrifft, doch ist sie heute im wesentlichen Gegenstand des kulturellen Anbaues, so auf den englischen und französischen Inseln, wie Réunion (Bourbon), Madagaskar, Ceylon, Java, Mauritius, Brasilien, sowie in Westindien. In letzter Zeit haben sich auch Kamerun u. Ostafrika dem Anbau der Vanille gewidmet. Die Vanille ist die getrocknete schotenförmige Fruchtkapsel der langen Vanille (*Vanilla planifolia*). Die Vanille besitzt eine Länge von 1 bis 2 m, die Breite von 6 bis 8 mm. Es sind etwa 20 Arten des Vanillestrauchs bekannt. Die Blätter der Pflanze sind dunkelgrün,

platt und fleischig, die Blüten gross und von schöner Färbung, ausgezeichnet durch Wohlgeruch. Die schalenförmigen, walzenartigen Kapseln oder Früchte heissen im Spanischen Vanillias-Hülsen. Früher heissen im Spanischen auch die Vanille, woraus sich der Name Vanille hat. Die Früchte enthalten ein schwarzes schmieriges Fruchtfleisch, das stark aromatisch duftet und kleine schwarze Samen beherbergt. Die Blütezeit ist nur von kurzer Dauer, währt oft nur Stunden, wie sie überhaupt das Wachstum sehr rasch vollzieht. Die Befruchtung der Pflanze wird in den Kulturen künstlich bewirkt und zwar mittelst sorgzart Bienenstöcke, mit denen die Befruchtungsbegabe besprochen werden. Einen Monat nach der Befruchtung erreichen die Früchte ihre volle Grösse, doch zieht sich die volle Reife noch 6 bis 7 Monate hin. Sobald die grünen Früchte eine gelbe Färbung zeigen, nimmt die Ernte ihren Anfang. Die Vanille ist als eine rein tropische Pflanze zu betrachten, die einen hohen Grad von Feuchtigkeit und Luftfeuchtigkeit, sowie völligen Windschutz. Es sind daher Schutzabstände notwendig; als solche dienen Korallenbäume und Kapok, und zwar entlang der Pflanze ein Schutzbaum. Die Anzucht erfolgt im Spätherbst. Der Pfefferstrauch im dritten bis zwanzigsten Jahr, doch fällt die höchste Tragbarkeit in das 7. bis 10. Jahr. Dieselbe kann durch Düngung gesteigert werden. Als Erntezeit haben die Monate Dezember bis März zu gelten; in Mexiko, wo die Vanille auch in Wilden angebaut wird, umfasst die Erntezeit die Monate März bis Juli.

Der Trockenprozess der Vanille ist schwierig und erfordert grosse Sorgfalt. Es muss Vorsorge getroffen werden, dass sich bei den trocknenden Schoten das Aroma nicht verflüchtigt. Man darf daher etwa vorhandene Insektenlarven zu vernichten, werden die Schoten in kochendes Wasser getaucht, wodurch die bräunliche Färbung der Schoten eintritt. Die Schoten werden nun unter Benutzung von Holzen in der Sonne getrocknet. Die Benutzung von Woldecken genügt; grössere Betriebe benutzen auch Dörrapparate. Durch das Trocknen bildet sich an der Oberfläche der Schoten ein Überzug von feinen weissen Kristallnadelchen, die das Aroma der Vanille ausstrahlen und welches dem köstlichen Geruch ausströmt. Die Schoten werden nach Qualitäten sortiert und die besseren in Bündeln zu 50 Stück in Blechkästen in den Handel gebracht. Die sehr guten mexikanischen Sorten sind am meisten ihren Wert nach den Vereinigten Staaten. Als beste Handelsorte gilt die Insel Réunion, die von der Insel Réunion, die im Kleinhandel in Glasröhren anzutreffen ist. Andere Sorten sind die Guayana-Vanille, Palmen-Vanille, Guayra- oder Pampana-Vanille, letztere kurzweg Vanillon genannt. Bei der Auswahl der Vanille ist auf die weisse Überzug, auch hat das Aroma mehr Ähnlichkeit mit dem der Tonka-Bohne oder Benzoin. Die billige Tahiti-Vanille weist sogar einen deutlichen Pionergeruch auf, der von dem schädlichen Pionerol stammt. Ein solches Aroma ist nicht trocken und hart anfühlen, muss vielmehr weich, dick und fettglänzend sein, auch soll man möglichst grosse und unverletzte Früchte zu erhalten suchen. Zur Konservierung werden die Vanillen vielfach einzeln in Glasröhren, oder pro Hektar kann man auf 100 bis 200 kg marktfertiger Vanille annehmen.

Inzwischen ist es der Chemie gelungen, der Vanille durch den künstlichen Vanillinstoff einen scharfen Wettbewerber zu bereiten. Vanillin wird nicht aus der Rinde, sondern aus dem Saft der Rinde und Tannen hergestell. Besonders wertvoll sind die Tannin-Extrakte, die Vanillin aus dem Saft der Tannin-Extrakte zu gewinnen, dürfte die echte Vanille immer mehr verdrängt werden. Engenol ist ein durch Extraktion mit Alkohol behandeltes aromatisches Nelkenöl. Das Vanillin wird in der Regel als Vanillinzucker benutzt, wird. Sowohl als Vanillezucker, wie auch in der Schokoladen-, Bonbon- und Parfümerieindustrie findet das Vanillin Anwendung. So wird bei der Herstellung der billigen Tahiti-Vanille mit dem künstlichen Vanillin Vanillinzucker in jedem Schote vorher von ihrem schädlichen Pionerolgehalt befreit wurde.

Ein charakteristischer Geschmack bietet der Zimt, auch Kanariell genannt, worunter wir die Form des Kork durch Abstreifen der Rinde der jungen Aeste eines immergrünen Strauches und Baumes des Cinnamomum cassia zu verstehen haben. Wir haben im Zimt also eine Baumrinde vor uns, die in 50 cm langen gerollten Röhren von hellbrauner Farbe in den Handel kommt. Der Zimtblaubbaum wächst in Südchina, Java, Cochinchina und auf Ceylon. Er erreicht eine Höhe bis zu 10 m; in den Kulturen lässt man den Baum jedoch nicht über 2 m hoch werden, kauft ihn aber in grosser Höhe an und verlastet ihn mit dem reicher Zweig, die Jung die zweite Ernte in der Rinde liefern. Die Fortpflanzung ist vielgestaltig und geschieht durch Samen, Stecklinge, Ableger und Wurzelteilung. Der Baum neigt sehr zur Bildung von Seitlingen. Die Aussaat erfolgt in der Regenzeit. Der Zimtblaubbaum gedeiht in tropisches Klima mit mittlerem und starkem Regenfall. Die erste Ernte kann bei Stecklingen nach zwei Jahren, sonst nach drei bis vier Jahren erfolgen. Die Erntlingsernte ist sehr gering, steigert sich dann aber allmählich. Die zweite Ernte kann erst 1 1/2 bis 2 Jahre nach der ersten vorgenommen werden. Auf den richtigen Zeitpunkt muss sehr geachtet werden, da sonst die Rinde zu grob und zu dunkel und zu arm an Aroma wird. Die abgeblaubte Rinde ist geschäftslos, muss nach dem von der Borke befreit. Hierauf wird die Rinde getrocknet, gepresst und gerollt. Aus der minderwertigen Rinde, sowie aus den Blättern und Blüten wird ein Parfüm und aus der Wurzel Kampher gewonnen. Die Holzrinde des Zimtblaubbaumes in der Möbelschleiferei Verwendung findet. In Ceylon rechnet man auf den Hektar eine Ernte von 180 kg Rinde. Das beste Aroma besitzt der Zeylon-Zimt. Man hat sich in verschiedenen Gebieten dem Anbau des Zimts gewidmet, so auf den Sundainseln, in Java, Brasilien, Westindien, Senegal, Deutsch-Ostafrika und Kamerun. Als wertvollster Teil der Zimtrinde hat ein ätherisches Öl zu gelten, das zu etwa 1% in der Rinde enthalten ist. Dem Zimt nahe verwandt ist die Cardamom.

Zum Schluss wollen wir noch des Ingwers gedenken, mit seinem Wurzelstock. Der Ingwer oder GINGER (*Zingiber officinale*) ist eine Tropenpflanze, bedarf daher warmer Wärme und erfordert starkes Bodengedüngung, Luftfeuchtigkeit und eine ausgesprochene Pflanzpflanze zu sein. Die Fortpflanzung geschieht, ähnlich wie bei der Kartoffel, durch Wurzelstöcke. Zur Verwendung kommen nur die einjährigen Wurzelstöcke, da die zweijährigen zu Holz anwachsen. Die Wurzelstöcke werden von den Fasern befreit, gewaschen, zerschnitten, geschält und dann getrocknet und gelangen so als Rohingwer in den Handel. Ausser dem Rohingwer wird auch konservierter, mit Zucker oder Sirup eingewickelter Ingwer in luftreifen, saftigen Wurzelstöcken hergestellt. Letzterer Ingwer kommt aus Ostindien, Java, China und Westindien. Aus dem Ingwer wird in der Likör- und Bonbonfabrikation benötigte Ingweressenz gewonnen. Den besten Ruf besitzt der Jamaika-Ingwer, der geschält und ungeschält in den Handel kommt. Der ungeschälte Ingwer ist in der Regel 10 cm lang, fingerstark und ästig; man bezeichnet solche Stücke als Ingwerknäuel, die stets von einem gelbbraunen, runzligen Kork überzogen sind. Ingwer pflegt man in der Regel 2 bis 5 Jahre ätherisches Öl aufzuweisen. Der geschälte Ingwer wird vielfach durch chemische Mittel, wie Chlor,



**Hotelbuchführung**  
Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, besorgten gewissenhaft  
**Albertine Bär & Emil Hohmann**  
Bücherexperten  
Zürich II Steinholdenstr. 62  
Telephon 6392  
Kommen auswärts. Sämtliche Bücher vorrätig.

**Silberpolieranstalt Zürich**  
Telephon No. 10 369 St. Annagasse 9 Telephon No. 10 369  
Inhaber: **J. Gugenheim.**  
Aufpolieren sämtlicher Tafelgeräte. Aeusserst günstige Abonnementspreise für Hotels und Restaurationen.  
Erste Referenzen. (219)  
Vergolden :: Versilbern :: Vernickeln :: Reparaturen.

**"FIDES"** Revisoren  
Buchhaltungs- und Betriebsorganisations Liquidationen, Sanierungen  
Vermögens-Verwaltungen  
Konstituierung von Aktien-Gesellschaften im In- und Auslande (232)  
Bildung u. Leitung von Syndikaten  
Beratung in Steuer- und Beteiligungs-Angelegenheiten  
Treuhand-Vereinigung  
Zürich 1, Bahnhofstrasse 69  
Absolut unabhängiges Institut  
Telegramme: „Fides“. Telephon 102,87

**Stellen-Bureaux International**  
Genfer Verein  
in Zürich: in Genf: (218)  
Stampfenbachstrasse 19. Rue de Berne 8.  
Telephon No. 4101. Téléphone No. 4603  
Telegramm - Adresse: International.  
Sucht und plaziert Hotel- und Wirtschaftspersonal jeder Kategorie. Spezial-Abteilung für weibliche Hotel- und Restaurations-Angestellte.

**Man spart**  
Kosten, Zeit u. Arbeit  
durch Benutzung unserer Annoncen-Expedition, selbst wenn es sich nur um eine Gelegenheits-Anzeige, ein Geschäft oder ein Angebot handelt, das in einer oder mehreren Zeitungen veröffentlicht werden soll.  
Annoncen-Expedition Rudolf Mosse  
Zürich Basel  
Limmatquai 34 Asschenvorstadt 50  
Telephon Nr. 660 Telephon Nr. 2164

**Für Hotels & Pensionen**  
empfehlen unsere vorzüglichen (84)  
**Salmiak-Terpentin-Waschpulver**  
Gemahlene Seife „Olivia“.  
**Mignon Seifenspäne u. -nudeln, goldgelb.**  
**Weisse Kernseifenspäne und -nudeln.**  
**Prima Haushaltungsseifen.**  
„Alphalin“ Seife in Oelform.  
Toilette-Seifen, flüssig, für Seifenspenden.  
Silber-Glanzstärke, Marke „Matrose“, etc. etc.  
Chemische Industrie u. Seifenfabrik A.-G., Luzern.

Schweizerische  
**Revisionsgesellschaft A.-G.**  
ZÜRICH, Limmatquai 34  
Telegramm: Revisionag — Telephon 112,89  
Formelle und materielle Bücherprüfung  
Kaufm. Organisationen und Reorganisationen  
Buchführung — Abschlussarbeiten  
Sanierungen — Nachlassverträge  
Experten — Pfandhalterschaften  
Beratung in Vermögens- und Erbschaftsangelegenheiten (205)  
— Strengste Versiegenheit —

Wie Sie schonend und billig waschen können, zeigt Ihnen praktisch die  
**ESWA, Zürich**  
Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe  
Talsacker 40 x Telephon 208  
Nachweisbar grosse Ersparnis an Material.  
Schönendste Wäschebehandlung: 1a. Referenzen.  
Verlangen Sie umgehend unseren unveränderlichen Besuch.  
Generalvertrieb für ENKA IV. (191)

**Zu verkaufen.**  
Wir haben gegenwärtig eine Anzahl kleinere u. grössere  
**Hotels**  
(Jahres- u. Saisonschäfte) in Zürich und in der ganzen Schweiz zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen. Nie wiederkehrende Kaufgelegenheit!  
Schweiz. Hotel-Industrie  
Zürich.  
106 Bahnhofstrasse 106  
Erstes und ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.  
Gute, preiswürdige Objekte werden stets in Auftrag genommen.  
Strengreelle u. gewissenhafte Vermittlung. (388)  
Feinste Referenzen.

**Wer**  
Beleuchtungs-, Heizungs-Anlagen oder 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.

**Hotel-Personal**  
u. Wirtschafts-Personal  
aller Kategorien vermittelt prompt u. kostenlos das **Schweizerische Arbeitsamt Zürich**. Aufträge für männliches Personal sind zu richten an die **Männerabteilung**, Stauffacherquai 17 (Telephon 29630) und Aufträge für weibliches Personal an die **Frauenabteilung**, Limmatquai 34 (Telephon 8953).  
In der Schweiz wohnhafte Stellensuchende können zur halben Fahrtaxe reisen. (271)  
Die Verwaltung.

**WER**  
ein Hotel eine Pension eine Kuranstalt  
zu verkaufen zu verpachten zu kaufen zu pachten  
sucht, inseriert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden  
**Hotel-Revue**  
Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins.

**TEE**  
beziehen Sie vorteilhaft durch  
**Huguenin & Co., Zürich**  
Bahnhofstr. 39. (Direkter Import.)

**Prospekte und Empfehlungskarten**  
in moderner und geschmackvoller Aus-führung bei zivilen Preisen empfiehlt  
**Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm :: Basel.**

**Kleine Anzeigen**  
große Wirkung  
wenn sie fachgemäß abgefasst und zweckentsprechend ausgelegt sind, wenn die Auswahl der zu benutzenden Zeitungen auf Grund fachmännischer Erfahrung getroffen wird. Alle diese Bedingungen werden erfüllt ohne irgendwelche Preisserhöhung, ferner wird eine wesentliche Vereinfachung, Zeit- und Arbeitsersparnis erzielt durch Übertragung beratiger Aufträge an die  
**Annoncen-Expedition Rudolf Mosse**  
Zürich  
Limmatquai 34, Telephon 660  
Basel  
Asschenvorstadt 50, Telephon 2164

**Hotel- & Restaurant-Buchführung**  
Amerikanisches System Frisch.  
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Interzessionsbriefe, Hunderte von An-erkennungsschreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratis-prospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restau-rationen Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.  
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.  
**H. Frisch, Zürich I**  
Bücherexperte (134)

**Für Sommeraufenthalt zu vermieten**  
im Berner Oberland, Nähe von Meiringen, ein kleines  
**Bernerchalet**  
für grössere Familie. Elektr. Beleuchtung und elektrische Heizung. Badeeinrichtung, gr. Garten mit schönen Schatten-plätzen, sehr ruhige Lage und prächtige Aussicht. Auskunft erteilt Frau A. Müller, Metzgerei, Hertensteinstr. 4, Luzern.

**Servietten**  
Leinenimitation  
empfeht  
Schweiz. Verlags-Druckerei  
G. Böhm, Basel.

**Pour hôtelier ou médecin.**  
A vendre belle pro-priété à **Clarens-Montreux** avec jardin-terrasse. Situation en plein midi, avec vue étendue. Excellent bâtiment de 35 chambres, 8 salles de bains, vastes dépendances, nom-breux balcons. Se préparerait à une très belle installation pour hôtel-pension ou clinique, ou maison de repos, etc. Chauffage central, eau de sources, gaz, électricité. S'adr. Etude Ros-siaud, notaire, Neuchâtel. (294)

**Solange Vorrat**  
liedere ich  
**reine**  
**Terpentinbodenwische**  
(weiss und gelb), zu Engros-preisen. (300)  
**Robert Angst, Aarau.**

**WER**  
empfeht  
Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm  
Basel.

**Kaufe**  
wenig belastetes Landgut, Rechenhaus oder Bau-terrain, wenn dagegen grosse Porderung auf hochgestellte, reich verheiratete Persönlich-keit in Paris als Zahlung an-genommen wird. Vermittler berücksichtigt. Offerte mit genauer Preis- und Detail-angabe sub B. Z. 460 an die Ann.-Exp. Rudolf Mosse, Basel, erbeten. Bl. 403 G. (296)

**Hotel-Direktor.**  
Schweizer, mit tüch-tiger Frau, ohne Kinder, gesetzten Alters, militär-frei, mit eigenem Ge-schäft, noch im Süden, sucht Beschäftigung. Ia. Referenzen. Gell. Offerten unter Chiffre Z. H. 2258 an die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (288)

**A louer**  
**Hôtel de Montriond-le-Lac**  
(Haute-Savoie) 1050 m. alt. Eau abondante. Electricité. Confort moderne. Site merveilleux. Pêche et canotage. S'adresser  
**Bouzon, notaire, Nyon (Suisse).**

**aloyaux**  
de bœuf, premier choix, ainsi que des langues de bœuf fraîches. Prière d'adresser les offres avec prix à la Boucherie Parisienne, La Chaux-de-Fonds.

**Hotel-Pension**  
avec Café-Restaurant près  
Lausanne, 800—900 m. altitude  
**à louer**  
S'adresser par écrit sous  
G 21234 L à Hasenstein & Vogler,  
Lausanne. (165)

**Secrétaire-**  
**Maître d'hôtel**  
(Suisse français),  
connaissant la langue anglaise à fond, demandé de suite, à l'année. Salaire 150 francs par mois. Indemnité 200 francs.  
Ecrire avec copie de certifi-cats photo à M. P. E. Herzog, Hôtel National, Le Caire (Egypte). (292)

**Speisekarten**  
**Weinkarten**  
in moderner und geschmackvoller Aus-führung bei zivilen Preisen  
empfeht  
Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm  
Basel.

**Kaufe**  
wenig belastetes Landgut, Rechenhaus oder Bau-terrain, wenn dagegen grosse Porderung auf hochgestellte, reich verheiratete Persönlich-keit in Paris als Zahlung an-genommen wird. Vermittler berücksichtigt. Offerte mit genauer Preis- und Detail-angabe sub B. Z. 460 an die Ann.-Exp. Rudolf Mosse, Basel, erbeten. Bl. 403 G. (296)

**Daily Mail**  
CONTINENTAL EDITION  
Gives all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent.  
Head Office: 38, Rue du Sentier, PARIS.

**Emil Fischer zum Wolf**  
Gegründet 1861 BASEL Gegründet 1861  
**Kaffee-Import**  
Gebrannte Kaffee:  
**Fremden-Kaffee** . . . von Fr. 1.20 an  
**Angestellten-Kaffee** . . . zu Fr. —.95  
per 1/2 Kilo  
franko Talbahnstation. Muster zu Diensten. (123)

**SWISS CHAMPAGNE**  
La plus ANCIENNE MAISON SUISSE  
Fondée en 1811, à Neuchâtel  
EXPOSITION DE BERNE 1914  
MÉDAILLE D'OR  
avec félicitations du Jury

**NEUCHÂTEL**  
**PERRIER**  
SAINT-BLAISE  
HORS CONCOURS  
MEMBRE DU JURY  
BERNE 1914.  
(1848)

**Die internationale Hotel-Buchhandlung**  
Saanen M. O. B. (Schweiz)  
empfeht folgende Fachbücher von Dir. E. Müller:  
Einige Grundregeln des Hotelwesens Fr. 1.50; Internationale Hotelbuchführung Fr. 4.—; Wie erlangt man gute Anstellung? Fr. 1.50; Englische Hotel-Korrespondenz Fr. 2.75; Franz. Hotel-Korrespondenz Fr. 2.75; Deutsche Hotel-Korrespondenz Fr. 3.25.  
Preisliste von Fachbüchern gratis. (291)

**Hotel**  
zu verkaufen  
in Venedig am Canal Grande, Nähe des Markus-Platzes, 80 Zimmer, mit Garten, 1580 Quadrat-meter Areal, gute Rendite, alte erstklassige Kundschaft, Preis Fr. 600,000. —. Bl. 3380 a.  
Näheres durch Postfach 14375 Basel.

Garantiert reiner  
**Berner Alpenrahm**  
Weltbekannt  
als Schlagsahne, zu Süs-Speisen und Glaces  
Höchst ausgiebig  
infolge seines hohen Fettgehaltes  
Unentbehrlich  
für Hotels, Konditoreien und Pâtisseries  
Feinstes Aroma — Grösste Haltbarkeit  
Zu beziehen in Delikatess-Geschäften oder direkt bei der  
**Berner Alpenmilch-Gesellschaft Stalden**  
Emmental (Schweiz) (284)

**2 kleine Hotels möbliert zu vermieten,**  
das eine am Genfersee mit 35 Betten und Einnahmen von bereits Fr. 40,000. Zins Fr. 4,000; das andere in kleiner Stadt der Deutschschweiz mit 15 Betten. Einnahmen ca. Fr. 35,000. Zins Fr. 3,500. Antritt sofort. Kriegskonditionen. Offerten unter Chiffre Z. M. 2327 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (125)

Schweizerische Aktien-Gesellschaft  
Bamberger, Leroi & Co., Zürich  
**Fabrik sanitärer Wasserleitungsartikel**  
Badewannen, W. C., Waschtische, Urinals,  
Bidets etc.; Spezial-Modelle für Hotels. (135)