Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 24 (1915)
Heft: 33

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

No. 33
BASEL
14. August
1915

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

No. 33
BALE
14 Août
1915

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

Vingt-quatrième Année
Paraît tous les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

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

Alleinige Inseraten-Annahme: RUDOLF MOSSE, Annoncen-Expedition, Zürich und Basel.
Alleinige Konzessionärin für den in- und ausländischen Propagandadienst des Schweizer Hotelier-Vereins.
INSERTIONSPREIS: Pro Petitzeile 30 Cts., Anzeigen ausländ. Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25, Reklamen ausländ. Ursprungs Fr. 1.50.

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 Hôteliers.
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 ▫

Akademie und Fachschule

des

Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Gegründet 1892.

Eröffnung der Kurse:

a) Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8 monatiger Dauer, Eröffnung am 15. September;
b) Kochschulkurs mit 4 monatiger Dauer, Eröffnung am 15. September;
c) Höherer akademischer Fachkurs mit 6 monatiger Dauer, Eröffnung am 15. Oktober.

Anmeldungstermin: 15. August.

Auskünfte und Lehrpläne durch die

Direktion der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

Académie et Ecole professionnelle

de la

Société Suisse des Hôteliers à Cour-Lausanne

Fondée en 1892.

Outerture des cours:

a) Cours général professionnel, durée 8 mois, ouverture 15 Septembre;
b) Cours de cuisine, durée 4 mois, ouverture 15 Septembre;
c) Cours supérieur, académie hôtelière, durée 6 mois, ouverture 15 Octobre.

Délai d'inscription: 15 Août.

Pour renseignements et plans d'étude s'adresser à la

Direction de l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Vereinsnachrichten.

Protokoll

der

Verhandlungen des Vorstandes

vom

2. August 1915, nachmittags 1 Uhr,
im **Hotel Steinbock, Chur.**

Anwesend sind:

Herr Dr. *O. Töndury*, Präsident,
» *L. Gredig*, Vizepräsident,
» *E. Bezzola*, Beisitzer,
» *A. Brenn*, »
» *Ch. Elsener*, »
» *E. Stigeler*, Sekretär.

Verhandlungen:

1. Das **Protokoll** der Generalversammlung, sowie dasjenige der letzten Vorstandssitzung werden genehmigt.

2. **Hilfsaktion.** Das Schweizerische Justizdepartement hat auf Grund der von der Expertenkommission gefassten Beschlüsse einen neuen Entwurf zu einer bundesrätlichen Verordnung betr. Schutzmassnahmen zu gunsten des infolge des Krieges in eine Notlage geratenen Hotelgewerbes aufgestellt. Dieser Entwurf wird in den nächsten Tagen der Expertenkommission, die zu einer zweiten Sitzung einberufen worden ist, unterbreitet werden. Zwecks Stellungnahme zu der neuen Vorlage sind die Herren Expräsident O. Hauser und Dr. J. Zimmerli, welche zusammen mit dem Präsidenten den Verein in dieser Expertenkommission offiziell vertreten, zu der heutigen Sitzung des Vorstandes ebenfalls eingeladen worden und auch erschienen. Herr Dr. Zimmerli gibt einen allgemeinen Ueberblick über die Aenderungen gegenüber dem früheren Entwurf, worauf artikelweise auf die verschiedenen Bestimmungen der zu erlassenden Verordnung eingetreten und der Standpunkt des Vorstandes festgestellt wird. Es wäre wünschenswert, dass der Erlass des Bundesrates möglichst bald nach der Sitzung der Expertenkommission erfolgen könnte.

3. **Bereinigung der Beschlüsse der Generalversammlung.** Da über dieses Traktandum vorerst verschiedene Erhebungen gemacht werden müssen, wird dessen Behandlung auf eine spätere Sitzung verschoben.

4. **Ehrenrat; Ergänzung.** In dem von der Generalversammlung in Zug 1910 bestellten Ehrenrat zur Ueberwachung der Innehaltung der im Hotelführer angegebenen Minimalpreise ist der verstorbene Herr A. Bon für den Kreis III zu ersetzen; sodann hat im Kreise V Herr Dr. Töndury auszuscheiden, weil das Amt des Vereinspräsidenten mit demjenigen eines Ehrenrates nicht vereinbar ist. Zum Ersatz werden vom Vorstand gewählt:

für den Kreis III: Herr O. Hauser,
» » » V: » L. Gredig.

Der nächsten Generalversammlung soll von diesen Ersatzwahlen Kenntnis gegeben werden.

5. **Fachschulkommission.** Die Wahlbestätigung der Fachschulkommission wird auf die nächste Sitzung verschoben.

6. **Aufsichtskommission Zentralbureau.** Die aus den Herren Oskar Michel, Präsident, L. A. Bossi und Chr. Pfosi in Basel bestellte Aufsichtskommission des Zentralbureaus wird auf eine fernere Amtsdauer von 3 Jahren bestätigt.

7. **Vereinskassier.** Als Vereinskassier wird Hr. L. A. Bossi in Basel ebenfalls auf eine fernere Amtsdauer von 3 Jahren in seinen Funktionen bestätigt.

8. **Diverse Mitteilungen.**

a) Der von der Fachschule der Union Helvetia in Luzern zugestellte Jahresbericht für das Schuljahr 1914/15 wird zur Kenntnis genommen.

b) Der zwischen der Redaktion des Vereinsorgans und einem Vereinsmitglied betreffend eine an der Generalversammlung gerügte Annonce eines Kurvereins ergangene Briefwechsel gelangt zur Verlesung. Der von der Redaktion eingenommene Standpunkt wird durchaus gebilligt. Der Vorstand erachtet es als Pflicht des Vereinsorgans, allen derartigen Reklameauswüchsen energisch entgegenzutreten.

c) Von verschiedenen Vereinsmitgliedern sind über zwei Gross-Lieferanten Klagen eingegangen, dass diese Firmen in schroffer, rücksichtsloser Weise ihre Forderungen eintreiben und verschiedene, in normalen Zeiten gut gehende Hotelgeschäfte, die einzig durch den Kriegsausbruch in finanzielle Schwierigkeiten geraten sind, in den Konkurs zu stürzen suchen. Der Vorstand beauftragt die Redaktion des Vereinsorgans, die Namen der in Frage stehenden Firmen zu gegebener Zeit zur Veröffentlichung zu bringen. Ferner wird beschlossen, durch das Vorstandsprotokoll die Mitglieder einzuladen, sie möchten dem Zentralbureau von allen Fällen rigorosen Vorgehens seitens ihrer Lieferanten unverzüglich Kenntnis geben.

d) Eine Zuschrift des neu gegründeten Hotellieferanten-Verbandes, die nähere Angaben über Ziele und Zwecke des Verbandes enthält, wird zur Kenntnis genommen. Diese Mitteilungen sind bereits durch Abdruck im Vereinsorgan (vide Nr. 30 u. 31 vom 24. bezw. 31. Juli) veröffentlicht worden.

Schluss der Sitzung 5½ Uhr.

Der Präsident: **Dr. O. Töndury,**
Der Sekretär: **E. Stigeler.**

Nouvelles de la Société.

Procès-verbal

de la

Séance du Comité

du **2 Août 1915,** à **1 heure de l'après-midi,**
à l'**Hôtel Steinbock,** à **Coire.**

Sont présents:

Mr le Dr *O. Töndury*, président,
» *L. Gredig*, vice-président,
» *E. Bezzola*, suppléant,
» *A. Brenn*, »
» *Ch. Elsener*, »
» *E. Stigeler*, secrétaire.

Délibérations:

1⁰ Les **procès-verbaux** de l'Assemblée générale et de la dernière Réunion du Comité sont approuvés.

2⁰ **Action de secours.** Le Département fédéral de Justice a élaboré un nouveau projet pour l'ordonnance du Conseil fédéral concernant les mesures de secours à prendre en faveur de l'industrie hôtelière dont la situation critique est une conséquence de la guerre. Ce projet est basé sur les résolutions prises par la Commission des experts. La Commission des experts sera convoquée pour ces prochains jours à une seconde séance, afin de délibérer sur le texte de ce projet. Messieurs O. Hauser, ancien président et Dr. J. Zimmerli, qui tous deux représentent officiellement la Société dans cette Commission en compagnie avec le président en charge, ont été invités à prendre part à la Réunion du Comité, afin de donner leur préavis au sujet du projet. Ils sont présents. M. le Dr. Zimmerli fait ressortir dans leur ensemble les changements que le premier projet a subi. Ensuite on entre dans la matière en traitant tous les articles les uns après les autres et en établissant ainsi le point de vue du Comité. Il serait désirable que l'ordonnance du Conseil fédéral fût rendue aussitôt après la Réunion de la Commission des experts.

3⁰ **Délibération concernant les résolutions prises par l'Assemblée générale.** Comme avant d'aborder ce sujet il est indispensable de se procurer divers renseignements et de faire des recherches, l'entrée en matière est ajournée à une séance ultérieure du Comité

4⁰ **Complètement du Conseil d'honneur.** Le Conseil d'honneur établi en 1910 pour surveiller l'application des prix minima fixés dans le Guide des hôtels doit être complété, Monsieur A. Bon, membre pour le troisième arrondissement étant mort, et M. le Dr Töndury, membre pour le cinquième arrondissement, ayant dû donner sa démission ensuite de son élection comme président de la Société. Le Comité nomme à leur place:

pour le IIIe arrondissement: M. O. Hauser,
» » Ve » » L. Gredig,

Il sera donné connaissance de ces élections à la prochaine Assemblée générale.

5⁰ **Commission de l'Ecole professionnelle.** La réélection de cette Commission est ajournée à la prochaine séance du Comité.

6⁰ **Commission de surveillance du Bureau central.** La Commission composée de MM. Oscar Michel, président, L. A. Bossi, et Chr. Pfosi, à Bâle, est réélue pour une période triennale.

7⁰ **Caissier de la Société.** Comme caissier de la Société, le Comité confirme dans sa charge pour une nouvelle période triennale M. L. A. Bossi, à Bâle.

8⁰ **Communications diverses.**

a) Il est pris connaissance du rapport annuel pour la période 1914/1915 de l'Ecole professionnelle de l'Union Helvetia, à Lucerne.

b) Il est fait lecture de la correspondance échangée entre la rédaction de l'organe de la Société et un sociétaire au sujet d'une annonce publiée par une Société de développement et de tourisme qui a été blâmée à l'occasion de l'Assemblée générale. Le point de vue soutenu par la rédaction est approuvé à l'unanimité. Le Comité estime qu'il est du devoir de l'organe de la Société de s'opposer énergiquement à toutes les réclames semblables.

c) Deux sociétaires se sont plaints de ce que deux maisons de fournitures d'hôtel en gros exercent des poursuites sans aucun égard pour obtenir paiement de leurs créances et cherchent à acculer à la faillite plusieurs hôtels qui en temps normal prospèrent très bien et dont les difficultés financières sont uniquement la conséquence de la guerre. Le Comité charge la rédaction de l'organe de la Société de publier les noms des deux maisons en temps opportun. Il est décidé en outre d'inviter au moyen du procès-verbal tous les sociétaires à faire part immédiatement au Bureau central de tous les cas où les fournisseurs veulent employer des procédés de rigueur.

d) Il est pris connaissance d'une communication de l'Union des fournisseurs d'hôtel, faisant connaître le but et les tendances de l'Union récemment fondée. Cette communication a déjà été publiée dans l'organe de la Société (voir nos 30 et 31 du 24 respectivement du 31 Juillet).

La Séance est levée à 5 heures et demie.

Le Président: **Dr O. Töndury.**
Le Secrétaire: **E. Stigeler.**

Zur Frage der Bedürfnisklausel.

Das Projekt, in Verbindung mit der eidgen. Hilfsaktion die Hotelerie während einiger Jahre der Bedürfnisklausel zu unterwerfen und damit der momentan am schwersten bedrängten Erwerbsgruppe unseres Landes eine Periode ruhiger Erholung zu sichern, stiess in der jüngsten Zeit da und dort auf öffentlichen Widerspruch. So scheint sich namentlich der Vertreter des Baufaches gegen ein Verbot von Hotelbauten — wie die Sache in jenen Kreisen etwas willkürlich getauft wird — eine sehr starke Aufregung bemächtigt zu haben und auch die «Schweizer. Weinzeitung» spricht sich in einem ohne Zweifel gutgemeinten Artikel gegen eine solche Massnahme aus, von der das Blatt befürchtet, sie würde weniger den soliden, mit genügenden finanziellen Mitteln ausgerüsteten Hotels zum Nutzen gereichen, als vielmehr die zweifelhaften, ungenügend fundierten Gründungen aufpäppeln helfen und dadurch dem gesamten Wirtschaftsleben ohne alle Not Schaden zufügen.

Schliesslich glaubt man sich auch in Fremdenverkehrskreisen nicht überall mit dem Projekt befreunden zu können und es werden aus Kurorten, die für ihre Entwicklung fürchten, Stimmen laut, die schwere Bedenken gegen die Unterbindung neuer Hotelbauten äussern. So wird der «Züricher Post» aus dem Berner Oberland geschrieben, ein Bauverbot würde beim kommenden Aufschwung des Verkehrs eine Stagnation bewirken und die gesunde Entwicklung lahmlegen, weshalb ein solcher Schritt sich als «parteiisches, einseitiges Handeln» qualifizieren würde. Leichtfertige Unternehmen im Hotelbaufach seien allerdings zu verurteilen, hinsichtlich der reellen Bauten müsse aber betont werden, dass die Fortschritte in Hygiene und Komfort, die heute bei uns mit andern Ländern Schritt halten oder ihnen voraus sind, nie auf diese rekommandierende Höhe gelangt wären, wenn früher überall mit Rücksicht auf den Nachbar, der ein älteres Haus besass, nicht hätte gebaut werden dürfen. Angesichts der heutigen Lage und Erfahrungen sei für das erforderliche Bremsen in dieser Sache schon gesorgt, indem die Banken auf Jahre hinaus keine Darlehen als Baukredite gewähren werden, es sei denn auf berechtigte und auf Ersprießlichkeit rechnende Unternehmen. Dieser Regulator sei der gesunde und demokratische, nicht eine Zwangsvorschrift von oben herab, die in die Gewerbefreiheit eingreife und dem Bauhandwerk, das schliesslich auch für etwas da sei, seine Betätigung in dieser Richtung unterbunden würde. Ein Unrecht wäre es namentlich, wenn Ortschaften, die durch Anschluss an neue Bahnen zum Aufblühen gekommen, nun in der Entwicklung stabil bleiben müssten, denn auch sie seien gleichberechtigte Kinder der Mutter Helvetia. Die steigende Konkurrenz des Auslandes lasse überdies eine Entwicklungsunterbindung in der Schweiz gar nicht zu, denn es würde sich sonst der Fall ereignen, dass sich dort die Hotelerie, wie z. B. im Tirol, ungestört erweitern könnte, nicht aber bei uns. Die Schweiz dürfe daher, so schliesst die Zuschrift, einen solchen Weg nicht beschreiten, denn nach dem Kriege können sich die heutigen Verhältnisse vollständig wenden, weshalb das einzig Richtige sei, es den Banken zu überlassen, wo und wann sie in Bausachen ein Entgegenkommen für gut finden.

Diese Ausführungen beruhen, wie der Leser bereits beachtet hat, insofern auf einem Trugschluss, als sie von der Ansicht ausgehen, es sei ein allgemeines Verbot von Hotelbauten beabsichtigt. Eine so weitgehende Massnahme hat aber weder dem Bundesrat noch den führenden Kreisen der Hotelerie jemals vorgeschwebt, sondern was wir anstreben, ist ganz einfach die Unterstellung der Hotelindustrie unter die Bedürfnisklausel. Verboten sollen Hotelneubauten und Vergrösserungen von Hotels nur dann sein, wenn am fraglichen Ort kein dringendes Bedürfnis nach Vermehrung der Gastbetten vorhanden ist. Dagegen erhalten die Kantonsregierungen voraussichtlich die Vollmacht, Baubewilligungen zu erteilen überall da, wo die Bewerber ein dringendes Bedürfnis nach Erweiterung der Unterkunftsgelegenheiten nachzuweisen vermögen. Der Einwand, das Aufblühen entwicklungsfähiger Kurorte werde durch das «Bauverbot» in Frage gestellt oder geradezu verunmöglicht, fällt damit ohne weiteres dahin, denn überall dort, wo durch Anschluss an neue Bahnen Verkehrssteigerungen hervorgerufen werden, wird es den Hotelinteressenten ein leichtes sein, ihre allfälligen Baugesuche durch eben die tatsächliche oder zu erwartende Verkehrszunahme zu begründen.

Kann somit von einer Gefährdung oder Schädigung entwicklungsfähiger Verkehrsgebiete durch die projektierte Massregel nicht die Rede sein, so scheint uns die Ausdehnung der Bedürfnisklausel auf die Hotelerie anderseits geradezu berufen, die Entwicklung unseres Gewerbes nach den Rückschlägen, die es durch den Krieg erfahren, wiederum in gesunde Bahnen zu leiten. Die Erteilung von Hotelpatenten wird fürderhin nicht mehr so wahllos erfolgen können, wie bis anhin, und in Fremdenzentren und Kurorten, wo sowieso schon das Angebot die Nachfrage nach Unterkunft und Verpflegung übersteigt, wird der Spekulation für einige Zeit ein Riegel vorgeschoben sein. Dadurch aber wird zugleich der ungesunden und übermässigen Konkurrenz, in deren Gefolge gewöhnlich die schädlichen Preispfuschereien einhergehen, ein Damm gesetzt, womit den reellen Betrieben ein hervorragender Dienst erwiesen, das illoyale Geschäft aber unterbunden wird. Die Bedürfnisklausel wird demnach für die lebensfähigen Hotelunternehmen eine weitere Kräftigung bedeuten, wie sie im Hinblick auf die derzeitige Notlage nicht hoch genug zu bewerten ist, und es kann nur gewünscht werden, die Expertenkommission für die Hilfsaktion lasse sich von dem einmal betretenen Wege nicht mehr abbringen.

Wenn des weiteren von einer schuldigen Rücksichtnahme auf das Wohl der Bauhandwerker gesprochen wird, so möchten wir dazu nur bemerken, dass die gesetzliche Einführung des Bedürfnisnachweises bei Hotelpatentgesuchen nicht von solchen Rücksichten abhängig gemacht werden darf, die doch in dieser Frage lediglich eine sekundäre Rolle spielen. Die Interessen der Hotelerie überwiegen hier die des Baugewerbes bei weitem und haben daher ein berechtigtes Anrecht auf stärkeren Schutz. Auch kann das Baugewerbe selbst nicht ganz von aller Schuld an der heutigen Situation des Hotelwesens freigesprochen werden, da viele Baugeschäfte durch freiwillige Uebernahme von Gründungsanteilen mit dazu beigetragen haben, die vorhandene Überproduktion in Hotelunternehmen zu schaffen; es erscheint daher nur gerecht, wenn sie auch an den jetzt eingetretenen Folgen ihr Anteil mit übernehmen. Im übrigen ist die Abhängigkeit des Baugewerbes von der baulichen Entwicklung der Hotelindustrie denn doch nicht so enorm, dass eine gewisse Einschränkung der Hotelbautätigkeit seinen Ruin herbeiführen müsste; die Bauhandwerker werden in den ersten Jahren nach Friedensschluss wohl anderweitig Ersatz finden und so den Ausfall von seiten der Hoteliers teilweise wieder gutmachen. Der Rückschlag in der Hotelerie mag allerdings manchen Architekten und Bauhandwerker empfindlich treffen; ganz stillestehen wird aber, wie gesagt, die Bautätigkeit in der Hotelindustrie keineswegs. Wenn auch der Bedürfnisnachweis manches Projekt zum Scheitern bringen wird, so gibt es immerhin noch eine Anzahl Verkehrszentren, deren Beliebtheit nach dem Kriege eine rasche Frequenzzunahme und damit ein Bedürfnis nach neuen Gaststätten zeitigen wird.

Die Beschränkung der Spekulation in Hotelunternehmen ganz allein den Banken zu überlassen, wie es die Zuschrift an die «Zür. Post» befürwortet, geht ebenfalls nicht an. Es ist zwar anzunehmen, dass die führenden Bankinstitute durch Verweigerung der Baukredite einem allfällig emporlodernden Gründungsfieber noch für längere Zeit durch ein kategorisches *Non possumus* entgegentreten werden; da sich aber der Fremdenverkehr von der heutigen Krise voraussichtlich rasch erholen dürfte, so steht zu gewärtigen, dass für die Hotelerie bald wieder Kapitalien frei werden und die Spekulation neu auflebt, ehe das Hotelwesen von innen heraus gesunden und eine vermehrte Konkurrenz vertragen kann. Auch ist es klar, dass jedes neue Hotelunternehmen von allem Anfang an auf Erspriesslichkeit rechnet — der Katzenjammer kommt meist hintennach — und dass es einem geschickten Gründer-Spekulanten noch stets gelingen wird, aus privater Hand oder von Banken die nötigen Gelder zu erhalten, um an irgend einem «zukunftsreichen» Ort ein Haus zu errichten, das, ohne den Verkehr zu fördern, lediglich die Konkurrenz erhöht. Solchen Spekulationsmanövern möchten auf die Dauer auch die Banken nicht zu wehren, während der Bedürfnisnachweis allen unlauteren Projekten vorbeugen wird, ohne indes die gesunde Entwicklung der Hotelerie zu beeinträchtigen, da bei vorhandenem Bedürfnis die Errichtung neuer Hotels nicht untersagt werden kann. Vom Standpunkte des Hoteliers aus betrachtet ist und bleibt der Bedürfnisnachweis daher der allein mögliche Regulator und Wegmacher der zukünftigen Hotelbautätigkeit.

Soweit endlich noch der angebliche Eingriff in die Gewerbefreiheit in Frage kommt, so ließe sich diesem Einwand entgegenhalten, dass der Grundsatz der Gewerbefreiheit in der Hotelindustrie heute sowieso nur dann zur Anwendung gelangt, wo es sich um die Errichtung neuer Häuser handelt. Sonst aber ist die Hotelerie sehr unfrei! In manchen Kantonen bestehen für die Hotels so hohe Patentgebühren und Erwerbssteuern, dass ihnen gegenüber das Wort «Gewerbefreiheit» sich wie ein Hohn ausnimmt und man sich fragen muss, ob denn die sogen. Gewerbefreiheit nur dazu da sei, den Hoteliers möglichst hohe Steuern abzuzwacken.

So hohe Abgaben, wie sie gegenwärtig die Hotelindustrie belasten, stehen zwar im Widerspruch zur Bundesverfassung, die den Grundsatz der Handels- und Gewerbefreiheit nicht durch solche Besteuerungen beeinträchtigt wissen will; aber dennoch haben die Bundesbehörden noch nie Veranlassung genommen, den kantonalen Finanzministern dieserhalb Enthaltsamkeit zu predigen. Umso mehr glauben deshalb jetzt die Hoteliers berechtigt zu sein, auf Grund ihrer hohen Steuern und Gebühren einen gewissen Schutz gegen den übermässigen Wettbewerb verlangen zu dürfen, der in ähnlicher Intensität wohl in keinem andern Gewerbe besteht. Diesen Schutz aber sehen sie in der Unterstellung der Hotelerie unter die Bedürfnisklausel, die allein imstande ist, ihrem Erwerbszweig die so notwendige Periode ruhiger Erholung zu sichern und ihn für absehbare Zeit von der allerlästigsten Konkurrenz zu befreien, wie sie in den letzten Jahren nur zufolge der Ueberproduktion in Hotelbauten so üppig ins Kraut schiessen konnte.

Das Beherbergungs- und Erquickungswesen in seiner volkswirtschaftlichen Bedeutung.

(e-Korresp.)

(Schluss.)

Nachdruck verboten.

II.

Eine zweite Epoche des Beherbergungs- und Erquickungswesens trat im 17. und 18. Jahrhundert merklich in die Erscheinung. Stellte man im allgemeinen an die Gasthausbauten noch lange nicht die Anforderungen, die sich später bemerkbar machten, so war es anderseits ein Zug der Zeit, der Küche grössere Aufmerksamkeit zu schenken. Anlass dazu boten die verfeinerten Sitten der Aristokratie, welche eine besondere Vorliebe für eine gute Küche und einen ebenso guten Keller hatte. Es bildete sich die Zunft der Köche aus, die bei den Magnaten besondere Gelegenheit hatte, die Küchenkunst ohne besondere finanzielle Einschränkung auszuüben. Frankreich übertraf darin alle anderen Länder und die französische Küche erreichte eine staunenswerte Berühmtheit, aber auch eine lächerliche Nachahmung, von der sich bedauernswerter Weise unsere gegenwärtige Hotelerie nicht frei zu machen vermag. Obwohl die Küche in den einzelnen Ländern nach nationalen Gewohnheiten gepflegt wurde, konnte man die althergebrachte Reklame noch nicht überwinden. Richtiger und vernünftiger aber wäre es, wenn die Schweiz auch endlich einmal sich das Herz fassen und die «französische Küche» zu einer «Schweizer Küche» markant ausprägen würde.

Populär wurde die französische Küche durch den Einfluss der Revolution. Die neue Staatseinrichtung und überhaupt das gesellschaftliche Leben zog viele wiss- und lernbegierige Reisende nach Frankreich. Die Zunft der Köche, die vor der Revolution in den aristokratischen Kreisen ein reiches Wirkungsfeld fand, wurde infolge der neuen Staatsverfassung arbeitslos. Zahlreiche adelige Familien, vom republikanischen Geiste jener Zeit verfolgt, verliessen den heimatlichen Boden oder versuchten öffentlich die Biedermeiermanieren anzunehmen, um so kein Aergernis an ihrer Kaste zu geben. Den Köchen bot sich aber ein neues Arbeitsfeld in den Gasthäusern und sie hatten hier Gelegenheit, ihre Kunst dem reisenden Publikum zu offenbaren. Jede politische Unruhe schafft neue Erscheinungen. Die republikanischen Politiker bis zum geschwätzigen Kannegiesser hinab, mussten ebenfalls ihre Zusammenkünfte haben, wo bei Speise und Trank auch das übervolle menschliche Herz aus dem Quell der verborgenen Tiefen sprudeln kann, wie es ihm beliebt. Dieses Zeitalter schuf die Restaurationen, die sich von 1789 bis 1792 um das Fünffache vermehrten. Die Küche war nicht nur zur praktischen Lebensfrage geworden, sondern wurde auch der Gegenstand wissenschaftlicher Abhandlungen. So finden wir schon frühzeitig gastronomische Werke von grösserer oder geringerer Bedeutung. Als besonders berühmt galten der «Almanach des Gourmands» von Grimod de la Reynière, der «Manuel des Amphitryons», die «Histoire des Enrichis» und der «Itinéraire d'un Gourmand». Die Zeit des Direktoriums wurde die Renaissance des Tisches und der Küche, denn alle Gefühle hatten sich in Bedürfnisse und alle Wünsche in Gelüste umgewandelt. Der Nachwuchs der Köche, jene Küchenbrigade, wuchs zusehends mit der Entwicklung der Restaurants, die durch den zunehmenden Fremdenverkehr begünstigt und gefördert wurde. Verschiedene Namen berühmter Köche sind uns noch erhalten.

Robert, der frühere Koch des Erzbischofs von Aix, war rühmlichst bekannt und wohl der beste Koch. Bauvilliers eröffnete 1782 einen Salon der feineren Küche, zu dem auch gut gepflegte Weine gehörten. Sein Werk «Die Kochkunst» wurde als praktisches Fachwerk anerkannt. Eine reichhaltige und vornehme Speisekarte führte Méot, der nicht nur auf die Auswahl und Güte der Speisen grossen Wert legte, sondern seine Räume durch grossartige Dekorationen einladend gestaltete. Die Mitglieder des Konvents hatten ihr Stammlokal bei Legacque an den Tuilerien, während Very, der berühmte Koch des Palais Royal, die Künstler und Schriftsteller verpflegte. So liessen sich noch eine Reihe berühmter Namen nennen, doch würde dies den Rahmen dieser knappen Darstellung überschreiten. Diese Etablissements, welche sich zum Unterschied von den zahlreichen Garküchen «Restaurationen» nannten, führten das bekannte «Gabelfrühstück» ein für diejenigen Herren, welche den langen Vormittag durch eine Stärkung des Körpers unterbrechen konnten. Die Auswahl war eine grosse, aber auch die Preise waren gepfeffert und warfen den ehemaligen Köchen einen grossen Gewinn ab. Die französische Küche war Mode geworden. Es galt nicht, den Nährwert der einzelnen Speisen in ihrer Zusammensetzung festzuhalten, sondern die kulinarischen Genüsse zu fördern, wozu alle erdenklichen Delikatessen ausgesucht wurden. So gross auch die Verschwendung und der Luxus gewesen sein mögen, so eröffnete doch diese weitere Phase des Hotel- und Restaurationswesens günstige Perspektiven für die Entwicklung der Volkswirtschaft. Die Nachahmung der französischen Sitten und Gebräuche der sogen. geistreichsten Nation förderte den schwunghaften Delikatessenhandel, die Austern-, Geflügelzucht und Fischerei in grossem Masse. Die Mode brachte es so weit, dass alles, was nur einen französischen Namen hatte, sich einbürgerte und beliebt machte.

Die napoleonische Kaiserzeit gab der verblassten Aristokratie wieder neuen Glanz. Die Gasthöfe hiessen «Hotels», die Speisen wurden mit prunkenden Namen garniert und die Etiquette wurde wieder aufgefrischt. Diese Reklame des kulturellen Fortschritts, die mit den derben und schlichten Anschauungen der Nachbarvölker gar nichts gemein hatte, schlug die feudalen Kreise derart in Bann, dass sie die Einrichtungen Frankreichs nachahmten.

Unterscheiden wir die Entwicklungsstufen der Hotelerie in den einzelnen Ländern, so hatte Frankreich die leicht bewegliche, plaudernde Philosophie, die Pflege der Umgangsformen und Koketterie, Deutschland das religiös-mysthische, das feudal-grund- und staatsherrliche Charakteristikum, während die Schweiz das derbe, kernig-trotzige Wesen hatte, welches im Angesichte der alpinen Majestäten sich stark genug fühlte, die Freiheit zu erkämpfen. Hier musste ein natürlicher republikanischer Staat festen Boden und Fuss fassen, der, urwüchsig, wie die schweizerische Bodengestaltung, selbstbewusst-kraftwurzelnd-republikanisch ein Staatengebilde aufweist, wie es unter allen Republiken einzig dasteht und bleiben wird. Hier sind es die Söhne der Berge und Täler, reckenhaft und schlicht, mit rauhen sturm- und wettererprobten Kanten und doch sinnigem edlem Kern, der mit dem wahren, guten und schönen Bewusstsein der freien, herrlichen Gottesnatur so eng verbunden und verwachsen ist. Diese Eigenart des Volkes, diese Eigenart der Natur zog Scharen von Menschen aus allen Ländern heran. Wir können es begreifen, wenn sich hier und da noch Männer erheben, die knorrigen Armes das Reich dieser herrlichen Natur selbst geniessen möchten wie einen Tempel der Andacht, der von fremden neugierigen Blicken nicht entweiht werden soll. Die republikanische schweizerische Freiheit besitzt aber auch eine ebensolche, von anderen Völkern weit unterschiedliche Gastfreiheit. Und dieser allein verdankt die Schweiz die hohe volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs, die selbst der gegenwärtige Krieg mit seinen wirtschaftlichen Drohungen nicht auszurotten vermag. Liebliche und idyllische Gegenden erhielten in anderen Ländern den Beinamen «Schweiz», um das Herrlichste und Schönste der Natur damit zu bezeichnen, aber solange die Erde bestehen wird, solange die Menschen die Herrlichkeiten der Natur bewundern und darin Ruhe und Erquickung finden wollen, so lange wird es nur eine Schweiz geben, die Schweiz des freien Schweizervolkes und des freien Schweizerlandes!

Zur Elektrifizierung der Gotthardbahn

schreibt man dem «Luzerner Tagblatt»: Nach der Wiederaufnahme des internationalen Verkehrs werden auch die vor dem Kriege bestandenen Konkurrenzen sich wieder einstellen, allerdings mit einigen Verschiebungen, da die politische Konstellation verkehrspolitische Konsequenzen nach sich zieht. Aber nach wie vor wird sich der Gotthard in nahezu allen bedeutenden Relationen, die in seine Interessensphäre fallen, nach Westen oder Osten, zum Teil auch nach Westen und Osten, gegen eine Mehrzahl von Konkurrenten wehren müssen. Dabei ist seine Stellung insofern ungünstig geworden, als im Verwertungsverhältnis des Nord-West-Südverkehrs eine Verschiebung zu gunsten des letzteren eingetreten ist. Der deutsch-italienische Personentransit wird zurückgehen, der franco- und anglo-italienische dagegen wird zunehmen. Mehr als bisher wird sich der Gotthard bemühen müssen, in diesen Nord-West-Süd-Relationen konkurrenzfähig zu bleiben oder vielmehr zu werden. Dabei sind die Voraussetzungen nicht günstig; die aus der Inbetriebsetzung der neuen Hauensteinlinie resultierende Zeitersparnis ist geringer als der Zeitgewinn, welchen der Lötschberg aus Münster-Grenchen zieht, und als derjenige, welcher der Simplonlinie aus Frasne-Vallorbe zufällt. Umso mehr muss alles getan werden, um der längsten schweizerischen Nord-Südroute — und das ist eben der Gotthard — die Konkurrenzfähigkeit zu sichern. Hiezu gehört in erster Linie die rasche Anhandnahme der Elektrifizierung, die ja grundsätzlich beschlossen ist und für welche die erforderlichen Kredite zum Teil bereits bewilligt sind. Nun scheint es aber — wie aus Mitteilungen gutinformierter Kreise zu schliessen ist — dass die Gründe zur Aufschiebung der Elektrifizierung nicht in der Tatsache des inzwischen ausgebrochenen Krieges allein zu suchen sind. Vielmehr ist die Frage des anzuwendenden Systems neuerdings in Wiedererwägung gezogen worden; ein definitiver Entscheid hierüber steht jedenfalls noch aus. Das Einphasen-Wechselstrom-System hat sich zwar im Betriebe der Strecke Scherzligen-Brig der Berner Alpenbahn-Gesellschaft anscheinend durchaus bewährt; dagegen scheinen bei den massgebenden Instanzen der Bundesbahnen die Zweifel an seiner Wirtschaftlichkeit noch nicht behoben zu sein. Die daraus entstehende neue Verzögerung in der Anhandnahme der Elektrifizierung des Gotthard muss, trotzdem sie unerwünscht ist, eben in Kauf genommen werden; als Kompensation hoffen wir auf die Bestätigung der Vermutung, dass diese Elektrifizierung über das Mass der zuerst geplanten Erstreckung hinausgehen und auch die beiden nördlichen Zufahrtslinien — Erstfeld-Luzern und Goldau-Zürich — der Gotthardbahn umfassen werde. Durch einen entsprechend stärkeren Ausbau des grossen nördlichen Kraftwerkes wäre diese Elektrifizierung ohne besondere Schwierigkeiten mög-

lich. Sie ist aber auch in hohem Masse wünschenswert. Die Hauptschwierigkeit, resp. das Hauptbedenken dürfte wohl in gewissen Inkonvenienzen liegen, welche sich aus gleichzeitiger Anwendung von Dampf und Elektrizität in Tunnelstrecken ergeben. Hier kommt vor allem die Zürcher Gotthardzufahrt mit dem Albistunnel in Betracht. Da aber gerade bei diesem die betriebstechnischen Verhältnisse eine Elektrifizierung erwünscht erscheinen lassen, liesse sich eine Lösung durch gleichzeitige Elektrifizierung der Linie Zug-Luzern befriedigend finden.

Komplizierter liegen die Verhältnisse auf der Südseite. Man weiss, dass aus Opportunitätsgründen seinerzeit die Erstreckung der elektrischen Anlage auf das Teilstück Biasca-Bellinzona beschlossen wurde. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, auch die Ceneri-Linie mit elektrischem Betrieb zu versehen. Bei einer Ausgestaltung des im Kanton Tessin vorgesehenen Kraftwerkes ist das nicht nur möglich, sondern unter Umständen sogar sehr vorteilhaft. Sicher ist, dass die Bundesbahnen die Frage der Ceneri-Korrektur mit derjenigen seiner Elektrifizierung verquicken. Die angestrebte Lösung ist ganz zweifellos die, durch gleichzeitige Elektrifizierung die Nachteile der grossen Steigungen auszumerzen, den Basistunnel — Basistunnel sein zu lassen und einfach ein zweites Geleise neben das bestehende zu legen. Diese Lösung hat den Vorzug der Billigkeit; auch wenn wir berücksichtigen, dass es sich bei den Tunnelstrecken nicht um den Ausbau bestehender (einspuriger) Tunnels, sondern um die Neuanlage von solchen handelt. Die Stellungnahme zu dieser beabsichtigten Lösung wird der Realpolitiker davon abhängig machen müssen, wie weit sich ihre Minderwertigkeit gegenüber einer neuen zweispurigen Linie mit Basistunnel erstreckt und in welchem Verhältnis sie zu der möglichen Kostenersparnis steht. Die Sache liegt generell nicht gleich wie bei der Hauensteinlinie, wo offenbar einer der Hauptgründe für die Erstellung der neuen Linie im unbefriedigenden Zustand der baulichen Anlage der bestehenden alten zu suchen ist. Man darf wohl voraussetzen, dass die Bundesbahnen zu gegebener Zeit mit einer Darlegung der Verhältnisse an die Oeffentlichkeit gelangen werden. Vorher ist ein abschliessendes Urteil und damit eine abschliessende Stellungnahme unmöglich. Neben dem abwägenden Gewicht der Gleich- oder Ungleichwertigkeit wird dabei auch die Frage der zeitlichen Vollendung der verschiedenen Projekte von ausschlaggebender Bedeutung sein. Dass bei normalen Verkehrsmengen eine Aenderung der bisherigen baulichen Anlage im Sinne einer Verbesserung dringend erwünscht ist, wird von keiner Seite bestritten; sie läge zunächst — mit provisorischem Charakter — in der Erstellung einer Ausweiche zwischen Giubiasco und Rivera-Bironico, die zufolge der grossen Stationsdistanz, — für Kreuzungen nützen Blockanlagen nichts! — die Leistungsfähigkeit der Linie sowohl als auch die Freiheit in der Fahrordnung der sie befahrenden Züge bedeutend erhöhen müsste. Wenn in letzter Zeit die Erstellung dieser Ausweiche weniger gefordert wurde als vordem, so liegt der Grund hierfür darin, weil man vielfach in ihr ein unwillkommenes Präjudiz für die allgemeine Lösung der Frage der Ceneri-Korrektur erblickte.

Hier ist, wie gesagt, Zuwarten geboten, bis die Bundesbahnen die bezüglichen Vorlagen durch Veröffentlichung zur Diskussion stellen. Dann wird auf sie zurückzukommen sein. —

Wenn — woran nicht zu zweifeln ist — bei einem elektrisch betriebenen Gotthard (bei gleichen Maximalsteigungen und analogen Kurvenverhältnissen) die heutigen Lötschberggeschwindigkeiten zur Anwendung gelangen, so werden sich daraus ganz bedeutende Fahrzeitersparnisse ergeben, die bei richtiger Verwendung die Konkurrenzfähigkeit des Gotthard nach Osten und nach Westen bedeutend verstärken. Vorgängig und darüber hinaus jedoch müssen wir verlangen, dass endlich die unhaltbaren Verhältnisse auf der Basler Zufahrt gründlich saniert werden. Wir haben, wie gesagt, neuerdings dadurch verloren, dass der Hauensteinbasistunnel sowohl Münster-Lengnau als auch Frasne-Vallorbe nicht auszugleichen vermag. Dazu kommt, dass wir in Zukunft in bezug auf die Teilrelation Paris-Basel auf die betriebstechnisch ungünstigere Delle-Delsberger-Linie allein angewiesen sind, also von neuem in Nachteil kommen. Ein Ausgleich kann nur gefunden werden durch Zollverlegung in den rollenden Zug. Verkürzung der Umschlags- und Verminderung der Fahrzeiten. Mit Bezug auf die letzteren haben wir an dieser Stelle schon wiederholt auf die absolute Rückständigkeit der Verhältnisse auf der Strecke Basel-Luzern hingewiesen. Es kann nur ausserordentlich bedauert werden, dass neuerdings weder die Erstellung der Doppelspur, noch die bevorstehende Inbetriebsetzung der neuen Hauenstein-Linie hier hat Wandel schaffen können. Es ist neuerdings mit allem Nachdruck darauf hinzuweisen, dass bei Fortdauer der bisherigen Verhältnisse die Konkurrenzfähigkeit des Gotthard in wichtigen Relationen des Personentransites geradezu in Frage gestellt wird. Man sollte meinen, auch hier habe der Satz Geltung, dass «wer so bedroht ist wie wir, schen muss, wie er sich heraushaut». Ist es wirklich im zweiten Bundesbahnkreise unmöglich, auf doppelspurigen, mit Streckenblockung und Zentralweichen versehenen Talbahnen gleiche Geschwindigkeiten zu erreichen wie auf betriebstechnisch ungünstigern einspurigen Strecken im Kreis I oder im Kreis V?

Technische Rundschau

Desinfektion des Telephons.

Durch wissenschaftliche Untersuchungen wurde in den letzten Jahren wiederholt festgestellt, dass das Telephon mitunter ein gefährlicher Krankheitsträger und -Vermittler sein kann. Sowohl an der Hörmuschel wie am Schalltrichter fanden sich sehr oft grosse Mengen krankheitserregende Mikroben, Bakterien und Bazillen, die beim Telephonieren eingeatmet werden und somit eine ständige Gefahr selbst für gesunde Personen bilden. Es hat sich daher die Notwendigkeit ergeben, der Reinlichkeit und hygienisch einwandfreien Behandlung des Telephons vermehrte Aufmerksamkeit zu schenken und namentlich durch das Mittel der Desinfektion die Telephonierenden vor der Gefahr der Ansteckung zu schützen. Als solches Desinfektionsmittel hat sich ganz hervorragend bewährt das Präparat «Neroform» der Schweiz. Telephon-Desinfektionsgesellschaft, Bern.über das sich bereits eine ganze Anzahl Gutachten schweizerischer und ausländischer Autoritäten in lobender Weise aussprachen. «Neroform» besitzt neben einem angenehmen Geruch eine stark desinfizierende Kraft, die in ihrer Wirkung ziemlich lange anhält, ohne die Bestandteile der Sprechapparate anzugreifen. Es wird von der schweizer. Telephonverwaltung empfohlen und speziell zur Reinigung der öffentlichen Sprechstationen angewendet.

Esperanto und die deutschen Gastwirte.

Man schreibt uns: Auf der Kriegstagung des Bundes deutscher Gastwirte, Ende Juli in Leipzig, ist auf Anregung des Vorsitzenden, Herrn Kämpf, unter grossem Beifall der Anwesenden beschlossen worden, die französischen und englischen Ausdrücke und Redensarten der Speisekarten durch Esperanto-Wörter zu ersetzen. So erfreulich dieser Beschluss ist, so bedauerlich wäre es, wenn er verwirklicht würde, denn die Anhängerzahl des Esperanto hat sich in den letzten Jahren — also lange schon vor Kriegsausbruch — ganz bedeutend verringert. Das Esperanto ist zwar eine überaus geschickte Sprache, aber je mehr man es im praktischen Leben verwerten wollte, desto mehr zeigte sich, dass dem Esperanto bei allen seinen Vorzügen doch eine Reihe Mängel und Fehler anhaften, die das Erlernen erschweren und auf die Anhänger verwirrend und entmutigend wirken. Alle die Mängel und Fehler sind nun im «verbesserten Esperanto» beseitigt worden. Obwohl das verbesserte Esperanto erst drei Jahre besteht, hat es doch schon in allen Teilen der Welt Eingang gefunden, und wie erfreulich seine Anhängerzahl wächst, kann man aus der Tatsache ersehen, dass die Ende Juli in Deutschland laufenden Unterrichtskurse zur Erlernung des verbesserten Esperanto weit über tausend Teilnehmer hatten und dass im letzten Vierteljahr gegen 800 deutsche Zeitungen und Zeitschriften empfehlende Artikel und Notizen über das verbesserte Esperanto veröffentlicht haben. Es ist also jedem Gastwirt zu empfehlen, die Fremdwörter seiner Speisekarte durch Wörter im verbesserten Esperanto zu ersetzen, wenn überhaupt geändert werden muss. Die Uebersetzungen werden von der Esperanto-Auskunftsstelle, Leipzig, Eisenacherstr. 17, gegen Portovergütung kostenlos angefertigt. An diese Adresse können sich auch alle Angehörigen des Gastgewerbes werden, die an dem kostenlosen brieflichen Unterrichtskursus zur Erlernung der verbesserten Esperanto-Weltsprache teilnehmen wollen.

Die elektrische Küche.

Die Elektrizität gewinnt in Technik und Industrie immer mehr Boden. Sie sucht sich auch das Reich der Küche zu erobern, und wenn man die zahlreichen Vorzüge derartiger Anlagen in Erwägung zieht, so ist die Anwendung der Elektrizität auch an dieser Stelle vollberechtigt. Vor allem zeichnet sich die elektrische Küche durch vorzügliche Reinlichkeit aus; denn so wertvoll und schätzenswert die Kohle ist, so ist sie doch ein wenig sauberes Material. Der ganze Apparat der Kohlenförderung entwickelt Staub; der aus den Schornsteinen entweichende Rauch verschlechtert die Luft der Umgebung. Ueberhaupt ist die Atmosphäre in einer Küche, die mit Kohle oder Gas arbeitet, nie ganz rein. Im Sommer entwickelt sich ausserdem in solchen Räumen eine lästige Hitze. Diese Mängel fallen bei der elektrischen Anlage fort, und es wird auch die ganze Bauart bei einer solchen schon dadurch einfacher, dass sich die Anlage von Schornsteinen und Ventilationsvorrichtungen erübrigt. Zudem kann man die einzelnen Gefässe und Apparate dort aufstellen, wo es eben gewünscht wird, während bei einer mit Kohlen arbeitenden Küche die Kochstellen einige Rücksicht auf die Lage des Schornsteins nehmen müssen.

Wenn man den elektrischen Strom zur Erwärmung brauchen will, so lassen sich drei Wege einschlagen. Man kann Wechselströme um Eisenkerne senden, die dadurch erhitzt werden; es lässt sich die hohe Temperatur auswerten, die in der Bogenlampe entsteht; es mag der Strom durch dünne Drähte geleitet werden, um sich dabei in Wärme umzusetzen. Während man den Flammbogen bei elektrischen Oefen benutzt, wird zu Kochzwecken wohl ausschliesslich der dritte Weg beschritten, bei dem die Drähte gewissermassen Leuchtfäden bilden, die jedoch nur «warm», aber nicht «hell» werden.

Die Ausführung einer solchen Kocheinrichtung kann natürlich verschieden sein. So wird ein dünner Draht aus Metall mit Glasperlen umgeben, die seine Biegsamkeit nicht beeinträchtigen, und die ihn doch trefflich isolieren. Hängt man eine Schleife solchen Drahtes in ein Kochgefäss, so erwärmt sich sein Inhalt, wenn Strom gegeben wird. Einer so einfachen Vorrichtung stehen jedoch ausführlichere gegenüber, wobei die Heizdrähte fest im Boden und in den Seitenwandungen, oder wenigstens in ersterem, untergebracht sind. Dabei werden Platindrähte von 0,10 bis 0,15 mm Durchmesser spiralig um eine 5 mm starke Asbestschnur gewickelt, die dann in Röhren einer Schamotteplatte oder in Nuten, die mit Glimmer abgedeckt werden, ihren Platz finden. Oder man stellt Heizplatten in der Weise her, dass man Spiralen aus dünnem Nickelstahldraht in eine Emaillemasse einbettet. Bei solchen Heizanlagen muss natürlich die Möglichkeit geboten sein, verschiedene Stufen der Erwärmung zu wählen. Ein Kochtopf hat beispielsweise drei Steckkontakte. Je nachdem man nun Nummer 1, 2 und 3, oder 2 und 3, oder 1 und 2, oder 1 und 3 benutzt, kann man entweder die Seitenwände und den Boden, oder nur den Boden, oder nur die Seiten stark erhitzen, oder Boden und Seiten zugleich schwach anwärmen. Und bei grossen Kochkesseln erhitzt man bisweilen eine Oelschicht, die sich in einer doppelten Wandung befindet. Diese bewirkt ein weniger heftiges Ankochen, und sie hält nach Abstellen des Stromes den Inhalt des Kessels noch stundenlang warm.

Natürlich können alle Geräte, die zum Kochen dienen, mit Strom betrieben werden. Die elektrische Grossküche bedeutet daher eine förmliche elektrotechnische Ausstellung. Hier arbeitet der Bratofen, bei dem Ober- und Unterhitze erzeugt wird; dort sind grosse Bratpfannen in Tätigkeit; in gewaltigen Kesseln werden Gemüse bereitet; eine umfangreiche Kaffeemaschine sorgt für einen warmen Trank; natürlich fehlt es auch nicht an Wärmeschränken und Vorrichtungen zum Bereiten des heissen Spülwassers zum Aufwaschen.

Die vollständig eingerichtete Küche wird aber noch eine Reihe von Apparaten brauchen, bei denen es sich nicht um eine Erzeugung von Wärme, sondern um eine Uebermittelung von Kraft handelt. Wir finden daher in ihr auch Kartoffelschälmaschinen, Passiermaschinen, sowie Geschirraufzüge, Geschirrspüler mit Pumpen, Messerputzmaschinen und dergl. mehr. Auf diese Weise vereinfacht sich der Betrieb ungemein, und die menschliche Tätigkeit beschränkt sich mehr und mehr darauf, nurmehr die Arbeit zu leiten und zu überwachen, die vom elektrischen Strome besorgt wird.

Freilich wird gegen solche Anlagen im allgemeinen der Vorwurf erhoben, dass sie etwas teuer seien. Dies ist aber höchstens bei kleinen Haushaltungen zutreffend. In grösseren Betrieben gestalten sich die Verhältnisse bedeutend günstiger; denn ein Gefäss, das für hundert Personen bestimmt ist, wird in bezug auf Herrichtung und Stromspeisung nicht hundertmal soviel kosten, als ein kleines, das einer einzigen Person dienen soll. Grosszügige Anstalten können noch günstiger arbeiten, wenn sie den Strom verhältnismässig billig im eigenen Betriebe erzeugen, und wenn sich die Versorgung der Küche günstig in das ganze System einordnen lässt. Letzteres ist z. B. der Fall, wenn die Stromanlage für das Licht, das man doch nur in den dunklen Monaten am Nachmittag oder in der Frühe gebraucht, mittags zum Kochen benutzt wird.

Nach den Erfahrungen in Grossbetrieben stellt sich der Energieverbrauch pro Mittag und Person auf 0.3 bis 0.4 und etwas mehr Kilowattstunden. Bei einem Preise von 10 Cts. für die Kilowattstunde würde demnach die mittägliche Bekochung einer Person 3—5 Cts. kosten. Aber auch bei etwas höheren Kilowattstundensätzen werden wenige Rappen genügen, wenn das Kochgeschäft elektrisch besorgt wird. Und gelingt die Verbilligung der Elektrizität noch mehr, so wird auch die elektrische Küche bald nicht mehr zu den seltenen Sehenswürdigkeiten zählen.

Vermischtes.

Kriegführung nach biblischen Berichten. In dem gewaltigen Völkerringen, unter dessen Wucht gegenwärtig die ganze Welt erdröhnt, sehen wir das Bild einer in langen Jahrhunderten zur Vollendung gediehenen Kriegführung, die nicht nur in ihrer Technik, sondern auch in ihren Grösseverhältnissen alle bisherigen kriegerischen Unternehmungen übersteigt. Wir können es uns kaum vorstellen, dass dieser Riese «Krieg», der heute mit zermalmendem Schritt über Millionenheere hinwegschreitet, einst ein kleines unbeholfenes Kind gewesen ist, dessen linkische Waffengänge uns nur zum Lächeln zwingen. In diese Kinderjahre des Krieges versetzte ein Vortrag, den Dr. Leszynsky in der Vorderasiatischen Gesellschaft in Berlin hielt. Klingt es uns schon wie ein Märchen, wenn wir lesen, dass Alexander der Grosse mit einem Aufgebot von 35,000 Mann den ganzen Orient überwältigt hat, wie unglaublich erscheinen uns erst die Liliputzahlen, die wir aus biblischen Kriegsberichten erfahren. Da lesen wir von den «grossen Verlusten» der Israeliten im Kampfe gegen Gibeon. Die Zahl der Toten betrug ganze 30 Mann! Das ägyptische Heer, das nach Palästina kam und das ganze Land eroberte, belief sich auf 5000 Mann. Saul kämpfte gegen die Philister zunächst mit einem «Armee» von 600 Mann, die sich nach weiterem Aufgebot — ungefähr in der Instanz des heutigen Landsturms — auf 1000 Mann erhöhte. In den gleichen Zahlengrenzen bewegte sich das Heer Davids. Nach dem ersten Buche der Könige verfügte Achab in Samarien über kaum 7000 Wehrfähige, zu denen allerdings noch etwa 230 beamtete Gendarmeriesoldaten hinzuzurechnen sind. Kommt es uns nicht ganz seltsam vor, wenn da nach einer Schlacht von einem «Nachschub» von 3 Mann, 2 Wagen und 4 Bogen die Rede ist! Aber die ganze Kriegführung jener Tage mutet ja im Vergleich zu unsern jetzigen Blutschlachten überhaupt wie eine kleine Balgerei an. Man lese nur die biblischen Berichte, wie die feindlichen Heere einander auf Rufweite gegenüberstehen und sich vor Beginn des Kampfes zunächst gegenseitig in Verbalinjurien überbieten, um sich so künstlich in den «heiligen Zorn» zu versetzen, ohne den sie nicht kämpfen können. Auch die Einzelkämpfe, die einem Gesamtangriff bisweilen vorangingen, waren mit den rücksichtsvollen Abmachungen, die die Gegner häufig untereinander trafen, kaum ernster als die erste Mensur zweier Füchse zu nehmen. Wie der Feldkrieg, so trug auch der Festungskrieg den Charakter patriarchalischer Gemütlichkeit. Fahrbare Türme, Böcke und sonstiges Sturmgeräl waren in ihrer technischen Ausführung doch noch so primitiv, dass sie den Festungsmauern wenig anhaben konnten. Grosse Städte, wie Jerusalem und Samaria, konnten nur durch Aushungern genommen werden, wie dies Nebukadnezar ja tatsächlich gelungen ist. Aber eine solch standhafte Belagerungstätigkeit gehörte zu den kriegerischen Seltenheiten der alttestamentalischen Zeiten. In der Regel zog der Feind, wenn sich die belagerte Festung nicht gutwillig ergeben wollte, in stolzer Resignation wieder ab.

BASEL, (189) **Hotel Jura**
Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundes-Bahnhof. Zentralheizung, 135 Betten, v. Fr. 2.50 an.

LUGANO ADLER (318) HOTEL & PENSION
b. Bahnhof, umgeben von Gärten, jedes Zimmer mit Aussicht auf d. See. Zim. v. Fr. 2, Pens. v. Fr. 7 an. Mg.

Wanzen samt Brut
vertilgt radikal u. sicher bei 5 Jahr Garantie
kein beschädigen von Möbeln u. Tapeten
Diskrete Ausführung Erprobte Mittel w. abgegeben
Zürcher Reinigungs Anstalt
G. Meier Nachflg. L. Fuchs Zuerich 3
Bertastrasse 15
Telephon 2587. (438)

Hotelbuchführung
Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, besorgen gewissenhaft
Albertine Bär & Emil Hohmann
(437) Bücherexperten
Telephon 6392 Zürich II Steinhaldenstr. 62
Kommen auswärts. Sämtliche Bücher vorrätig.

100 l Leitacher 1913er à Fr. 1.40 per Liter
100 l Kalterer-See 1913er à „ 1.20 „ „
flaschenreif, sofort lieferbar ab Zürich, offeriert:
A. Diethelm, Zeughausstr. 41, **Zürich 4.**
Telephon 4743 Telegramme: Elmo Zürich. (417)

Orchester gesucht.
Nach **Bombay** (Indien) wird auf nächsten **Oktober** in grosses feines Hotel eine tüchtige **Musikkapelle** von zirka 10 Mann gesucht. Zeugnisabschriften, Referenzen, Photo u. Gehaltsansprüche sind zu richten an die Direktion des **Tay Mahal Hotel, Bombay.** (Bl. 3918 a)

NEUCHÂTEL
CHÂTENAY
Fondé 1796
HORS CONCOURS — MEMBRE DU JURY
Berne 1914
(283)

Coiffeur nach Indien gesucht.
Das **Tay Mahal Hotel** in **Bombay,** feines erstklassiges Haus, sucht auf nächsten Oktober einen tüchtigen **Coiffeur** (Hair Dresser), welcher im Herren- und Damen-Service geübt und gut bewandert ist. Manicure und Pedicure (Hand- und Fusspflege) ebenfalls verlangt. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Referenzen und Angabe der Gehaltsansprüche sind an die Direktion zu senden. (Bl. 3918 a.)

Concierge
Suisse français, propriétaire d'un hôtel de montagne, **cherche** Engagement dans maison sérieuse comme Concierge ou autre poste de confiance. Connaissance des 4 langues et meilleures références. Ecrire sous **A 586 S à Soc. An. Suisse de Publicité H. & V., Lausanne.** (413)

Hôtel-Pension (439)
à vendre
Pour cause de décès, à vendre l'hôtel-pension de la Gare, à Concise, avec toutes dépendances, terrasse ombragée, etc. Hôtel bien situé, à proximité du lac, et jouissant d'une excellente clientèle. Grande salle, fréquemment utilisée par sociétés et noces. S'adresser **Etude V. Braillard,** notaire, à **Grandson.**

Frische Heidelbeeren (412)
5 kg Kiste Fr. 3.50, 10 kg Fr. 6.50 franko. **S. Notari's Söhne, Lugano.**

Feine
Bohnen und Aepfel
liefert stetsfort à 35 Cts. per Kg. per Bahn- u. Postnachnahme.
Caroli, Obstkultur, **Boswil** (Aargau). (441)

10,000 Kilos feiner
Brasil. Kaffee
garantiert rein schmeckend
Fr. 1.45 pro Kilo.
Prima Campinas
kräftig und feines Aroma
Fr. 1.70 pro Kilo (448)
in Ballen ca. 60 kg. verzollt ab Zürich. Preisermässigung bei grösseren Posten. Offerten unter Chiffre **Z. H. 3708** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich,** Limmatquai 34.

10 kg. Heidelbeeren Fr. 7.—
5 „ „ „ 3.70
10 „ Zwetschgen „ 5.—
5 „ „ „ 2.70
10 „ Pfirsiche „ 11.50
5 „ „ „ 6.—
10 „ Birnen „ 4.20
Ausführung von Gemüsesendungen jeder Art; garant. schöne Ware, franko. (433)
Arpini & Banfi, Bellinzona.

Directeur.
Hôtelier, 36 ans, Suisse français, marié, sérieux et énergique, propriétaire-directeur d'un hôtel de 100 lits à la montagne, connaissant à fond la partie, cherche avec sa dame, de mêmes capacités, direction analogue, dès l'automne, en Suisse ou à l'étranger, **Prétentions modérées.**
Ecrire sous **Z. A. 3726** à l'agence de publicité **Rodolphe Mosse, Zurich,** Limmatquai 34. (449)

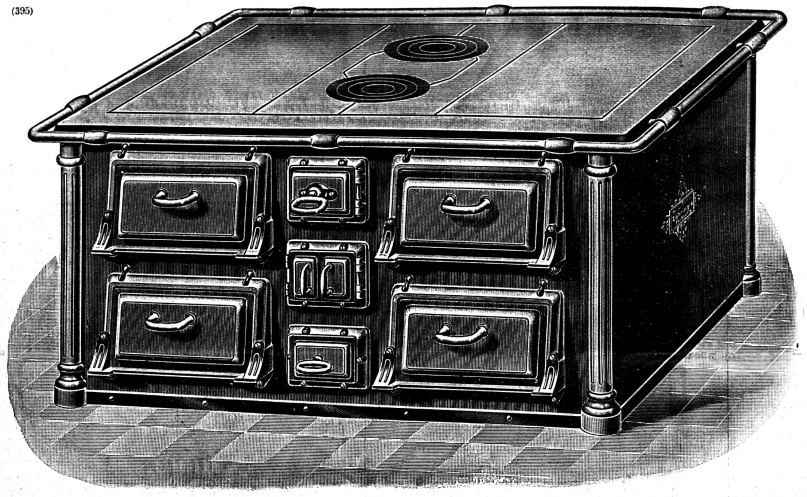
Staunend billig!
Papier-Zigarren-Spitzen
mit Holzmundstück
Mk. 9.50 pro 1000 Stück mit Druck ab Dresden. — Muster gratis.
Spitzen mit Kielmundstück in bekannter Güte.
R. WALTER & Co.
Dresden A. 190. (450)

Hygienische
Bedarfsartikel und Gummiwaren in grosser Auswahl. (Probesortimente à 3.30 u. 5.50.) Preisliste mit 100 Abbild. gratis u. verschl.
Sanitätsgeschäft P. Hübscher
(377) Seefeld 98, Zürich 8.

Kochherdfabrik A. G. „Zähringia“

Grösste Spezialfabrik :: der Schweiz :: - **Freiburg** (Schweiz) - Grösste Spezialfabrik :: der Schweiz ::

(395)



Herde deutscher u. französischer Konstruktion — Anlagen für Hotels, Restaurationen, Pensionen, mit u. ohne Warmwasserbereitung — Spüleinrichtungen — Kostenanschläge und Ingenieurbesuch ohne Verbindlichkeit.

(249) Eine Qualitätsmarke ersten Ranges! Altbewährt, überall beliebt und unübertroffen! **Bleich-Soda „Henco“** Henkel & Cie A. G. Basel. Man achte ausdrücklich auf den Namen „Henco“ und weise minderwertige Nachahmungen zurück!

Demme & Krebs, Bern

Gegründet 1864 **Export** Telephon No. 1887

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

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

CHAMPAGNER-WEINE

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

(248)

„FIDES“

Treuhand-Vereinigung Zürich 1, Bahnhofstrasse 69

Absolut unabhängiges Institut

Telegramme: „Fides“. Telephon 102,87

Revisionen

Buchhaltungs- und Betriebsorganisationen Liquidationen, Sanierungen

Vermögens-Verwaltungen

Konstituierung von Aktien-Gesellschaften im In- und Auslande (92)

Bildung u. Leitung von Syndikaten

Beratung in Steuer- und Beteiligungs-Angelegenheiten

BOUVIER FRÈRES

SWISS CHAMPAGNE

La plus ANCIENNE MAISON SUISSE

Fondée en 1811, a Neuchâtel

EXPOSITION DE BERNE 1914

MÉDAILLE D'OR

avec félicitations du Jury

(112)

Garantiert reiner

Berner Alpenrahm

Bären Marke

Weltbekannt als Schlagsahne, zu Süss-Speisen und Glaces

Höchst ausgiebig infolge seines hohen Fettgehaltes

Unentbehrlich für Hotels, Konditoreien und Pâtisserien

Feinstes Aroma — Grösste Haltbarkeit

Zu beziehen in **Delikatess-Geschäften** oder direkt bei der

Berner Alpenmilch-Gesellschaft Stalden

(284) **Emmental** (Schweiz)

Militärfreier Schweizer Hotelier

sucht per sofort oder später, eventuell auf Kriegsende,

Hoteldirektion.

Spätere Übernahme oder Beteiligung nicht ausgeschlossen. Erste Referenzen. Offerten unter Chiffre **Z. C. 3478** an die Ann.-Exp. **Rudolf Mosse, Zürich,** Limmatquai 34. (431)

Wie Sie schonend u. billig waschen können, zeigt Ihnen praktisch die **ESWA, Zürich** Talacker 40 Telephon 2808

Einkaufs-Zentrale für Schweiz. Wäscheireibetriebe.

Nachweisbar grosse Ersparnis an Material. Schonendste Wäschebehandlung. Prima Referenzen. × Verlangen Sie umgehend unsern unverbindlichen Besuch.

Generalvertrieb für ENKA IV. I (334)

BASOLIN

Ein Versuch lohnt sich mit

Basolin

Bienenwachs-Parkett-Linoleum- und Möbel-

Wichse

Weiss Gelb

Aeusserst sparsam im Gebrauch. Muster gratis

Bodenöl, gekocht u. geruchlos

Bern 1914

Anton Schaffhauser, Basel

Fabrik chem.-techn. Produkte.

Welcher Wirt

oder Hotelier interessiert sich mit Beteiligung um ein Geschäft, das direkt an grossem Zentralbahnhof (erstkl. Kurort) zur Errichtung kommt? Prima Existenz. Auf Anfragen unter Chiffre **B 3328 Y** an **Haasenstein & Vogler, Bern,** wird Näheres bereitwillig mitgeteilt. (3:7)

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikanisches System Frisch.

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

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I

Bücherexperte (134)

Hotelier,

Schweizer, Besitzer eines Berghotels, M. d. S. H. V., sucht über d. Winter entsprechende Tätigkeit. Suchender ist gelernter Koch und mit allen Bureauarbeiten vertraut. Gérance oder Vertretung des Prinzipals in mittlerem Hotel, od. Kontroll-Posten bevorzugt.

Gefl. Offerten unter Chiffre Z. H. 3408 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (428)

MAISON FONDÉE EN 1829

SWISS CHAMPAGNE

Berne 1914

Médaille d'or avec Félicitations du Jury

(1536)

MAULER & Cie

au Prieuré St-Pierre

MOTIERS-TRAVERS

Junghühner

Argoviafutter liefert lt. Preisliste billig und prima: (425)

Paul Staehelin, Aarau.

Associé

gesucht auf erstkl. Bauland, direkt an grossem Zentralbahnhof, geeignetst für Hotel-Restaurant. Ia. Frequenz sicher. Anfragen unter Chiffre **W 2923 Y.** an **Haasenstein & Vogler, Bern.** (286)

Obst u. Gemüse

Ich verschicke gegen Nachnahme **Tafel- u. Kochobst** bei Mindestabnahme von 10 Kg. per Sorte.

Heute notierten **per Kilo**

Aepfel	à	30—45 Cts.
Birnen	à	30—50 „
Pflaumen	à	30—40 „
Reine Clauden	à	40—50 „
Trauben	à	65—70 „
Pfirsiche Ia Qual.		1.— Fr.
Tomaten	à	30—40 Cts.
Bohnen	à	30—40 „
Kartoffeln	100 Kg.	16—18 Fr.

Ferner alle andern Obst- u. Gemüsesorten zu äusserst Tagespreisen ab Zürich per Post oder Bahn. (436)

N. Laubscher

Landesprodukte en gros

Gessnerallee 36, Zürich.

Das **Telephon** ist **grossartig,** aber nur wenn **desinfiziert** mit **NEROFORM**

Gebrüder Fehr

Schaffhausen.

Goldene Medaille der Landesausstellung Bern für die Flaschenweine der eigenen Rebberge im Fischerhäuserberg und der Rheinhalde. (210)

Oberkellner

Schweizer, 30 Jahre, vier Hauptsprachen perfekt, energisch, tüchtige, erste Kraft, in Bureau u. Réception bewandert, **sucht** auf Herbst oder Winter passende **Saison-** od. **Jahresstelle.** Erstklassige Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Zur Zeit in grossem erstkl. Hause der Ostschweiz tätig. Offerten unter Chiffre **B. B. 5538** an die Ann.-Exped. **Rudolf Mosse, Basel.** Bl. 5538 cpt.

Weinkarten

in moderner und geschmackvoller Ausführung bei zivilen Preisen

empfiehlt

Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm Basel.

MARQUE DE FABRIQUE

Société Suisse de Distributeurs automatiques de papiers à VEVEY.

Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute Ire qual., très solide et de grand format. Par l'emploi de ces appareils, on évite le gaspillage et l'humidité du papier, auquel on conserve toute sa propreté. (355)

Pochettes hygiéniques de 50 Serviettes, recommandées aux militaires, touristes, etc.

Rouleaux divers.

La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

Zürich I Hotel z. schwarzen Bären

:: Bärengasse beim Paradeplatz ::

Mässige Preise. Zimmer mit und ohne Pension.

Rendez-vous der Hotelangestellten.

Höflichst empfehlen sich: **A. & B. Stöcklin.** (320)

(H-H) **Daily Mail**

CONTINENTAL EDITION

Gives all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent.

Head Office: 36, Rue du Sentier, PARIS.

Sonderangebot

in

„van Berkel's Patent“-Aufschnitt-Schneide-Maschinen.

Eine Anzahl unserer Maschinen, gebraucht, jedoch auf neu hergestellt, die wir infolge der gegenwärtigen Verhältnisse zurückzunehmen genötigt waren, und von denen einige nur ganz kurze Zeit in Gebrauch gewesen sind, werden mit zweijähriger Garantie **zu bedeutend herabgesetzten Preisen** abgegeben.

„van Berkels Patent“, Rotterdam (Holland).

Filiale für die Schweiz: (440)

Caspar Escher-Haus (Eingang Walcheplatz 1 u. Stampfenbach 19) **Zürich.**

DAVERIO HENRICI & Cie, A.-G., ZÜRICH

Mühlenbau-Anstalt und Maschinen-Fabrik

„MOLINELLO“

unentbehrliche Maschine für Hotels, Pensionen, Sanatorien usw. zum Brechen und Feinmahlen von Zucker, Biskuits, Teigwarenabfällen, Kakao, Kaffee, Salz, Pfeffer, Drogen u. a. m.

Illustrierte Prospekte gratis und franko. (107)

Für Handbetrieb.

Für Motorbetrieb.

Mit Schüttelsieb für Hand- und Motorbetrieb.

Kleine Anzeigen

d. h. Anzeigen, die das tägliche Leben betreffen, wie: Kauf- und Verkauf-, Pacht-, Miete-, Personal-, Kapitalgesuche und -angebote erzielen nur dann

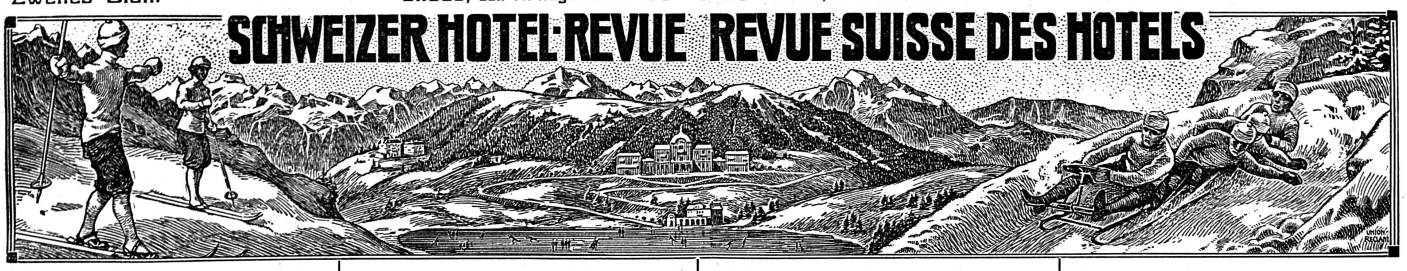
große Wirkung

wenn sie sachgemäß abgefaßt und zweckentsprechend ausgestattet sind, wenn die Auswahl der zu benutzenden Zeitungen auf Grund fachmännischer Erfahrung getroffen wird. Alle diese Bedingungen werden erfüllt ohne irgendwelche Preiserhöhung, ferner wird eine wesentliche Vereinfachung, Zeit- und Arbeitsersparnis erzielt durch Uebertragung derartiger Aufträge an die

Annoncen-Expedition Rudolf Mosse

Zürich, Limmatquai 34, Telephon 660 — Basel, Aeschenvorstadt 50, Telephon 2164

Zweites Blatt. BASEL, den 14. August 1915 № 33. BALE, le 14 Août 1915 Deuxième feuille.



La crise actuelle du personnel hôtelier en Suisse; les causes et les remèdes.

Aujourd'hui chaque interessé se demande avec une inquiétude bien justifiée, comment on va se procurer du personnel hôtelier en suffisance, surtout pour la branche de cuisiniers.

Les autres branches peuvent s'improviser à la rigueur en assez peu de temps, mais les cuisiniers ne se font pas dans quelques mois, et si on avait, cette année, une saison normale, on ne pourrait pas se procurer le tiers des cuisiniers nécessaires. Et pourquoi? — Parce que on a trop négligé, en Suisse, l'éducation de cette classe si intéressante pour notre industrie. On s'est trop fié qu'on avait assez d'étrangers, Français, Allemands ou Italiens. Mais, après la guerre, il est très probable que chacune de ces nations qui font tous les efforts possibles pour favoriser l'industrie hôtelière de leurs pays, aura elle-même besoin de ses cuisiniers et cherchera encore à attirer par de forts appointements les bons cuisiniers suisses, comme c'était déjà le cas avant la guerre. Avec la différence qu'après les cuisiniers étrangers nous feront en grande partie défaut, surtout les bons.

Alors on se demandera pourquoi on a si peu de cuisiniers en Suisse, où ils devraient au contraire abonder.

Les causes, je les ai déjà fait remarquer à plusieurs reprises et j'ai indiqué les principaux remèdes:

Favorisez par tous les moyens possibles les bons apprentissages. Intéressez y les jeunes gens intélligents en leur faisant prévoir une carrière avantageuse pour plus tard. Intéressons les chefs à présenter de bons élèves aux examens, que chaque maison, selon son importance qui a un travail régulier toute l'année, prenne un, deux, ou même trois apprentis échelonnés d'année en année, afin qu'il en ait toujours un ou deux au courant, quand il en rentre un nouveau.

C'est une grande et double erreur de croire qu'un apprenti coûte très cher dans une cuisine, par la marchandise qu'il emploie mal à propos. Si le chef s'y intéresse, il y a toujours assez de travail dans une cuisine que l'apprenti peut faire sans rien gâter, en s'habituant petit à petit à d'autres travaux.

Pour cela, je conseillerais premièrement de laisser au chef le choix de ses apprentis en lui promettant une part de la prime ou le total, selon le succès que l'apprenti obtiendra aux examens, et si on constate que les dépenses de la cuisine ne se sont pas augmentées et si la clientèle a été satisfaite. Dans ces conditions, si le chef est intélligent, l'apprenti n'aura non seulement rien coûté à la maison, mais, ou bout de six mois, doit rendre une somme de travail équivalente à celle d'un ouvrier qu'on payerait 40 à 60 frcs. par mois, et après une année, pour son éducation même et pour pouvoir passer avantageusement ses examens, l'apprenti doit pouvoir remplacer un commis ou même un ouvrier dans certaines maisons.

Mais si, comme c'est malheureusement le cas trop souvent, on impose au chef un apprenti qui n'a aucunes dispositions pour la cuisine et qu'on juge souvent trop bête pour autre chose et qui doit, malgré cela, faire nombre dans le personnel de la cuisine, sans que le chef n'y ait aucun intérêt; cet apprenti coûtera certainement beaucoup plus cher qu'un bon ouvrier, directement par la marchandise qu'il abîmera et indirectement par le mauvais travail dont il sera la cause et dont le client souffrira (ce qui n'est pas le moindre). C'est aussi une grande erreur de supposer que tout ce que touche un apprenti doit être gaspillé. Cela dépendra du chef et du degré d'intérêt qu'il a d'instruire son apprenti. Si le chef est intelligent et qu'il comprend son métier, il saura amener petit à petit et sans rien cacher son apprenti à travailler selon sa méthode et s'en faire en peu de temps un aide efficace.

Mais je le répéterai encore, il faut éviter de prendre des jeunes gens mal doués d'intelligence et n'ayant pas le goût de ce métier; il faut bien leur en faire comprendre les avantages et surtout les inconvénients avant de les engager; ainsi qu'aux parents. Il faudrait aussi faire des efforts pour propager les cours professionnels autant que possible. On a eu, jusqu'à présent, dans plusieurs endroits l'occasion de se rendre compte des avantages de ces cours avec les professeurs qui comprennent leurs devoirs vis-à-vis de l'art culinaire comme vis-à-vis de l'industrie hôtelière.

Il faudrait aussi faire des efforts pour arriver au moyen d'examens de supprimer les cours d'école complémentaires — qui sont la principale cause du peu d'intérêt qu'on a dans les hôtels à avoir des apprentis qu'on doit presque toujours envoyer à l'école au moment du service — et les remplacer par des cours professionnels, réglés à des heures convenables pour le service d'hôtel. — Dans le canton de Vaud, depuis quelques années déjà, on peut exempter les apprentis des cours scolaires moyennant un examen, ce qui devrait être le cas dans toute la Suisse. Et cela pourrait être une condition d'engagement pour les apprentis cuisiniers, vu que cela éliminerait déjà une bonne partie de nullités de ce métier. — Parce que celui qui n'est pas capable de passer cet examen ne fera jamais un bon cuisinier.

C'est aussi une grande erreur de supposer que le Suisse n'est pas aussi apte que le Français à devenir bon cuisinier.

Que faut-il pour être un bon cuisinier et devenir un bon chef de cuisine? Il faut en première ligne être intelligent et initiatif, jouir d'une bonne santé; être gourmand, même gourmet pour soi-même et supposer que les autres le sont au même degré.

Il faut avoir l'amour de son métier, en être fier et être persuadé qu'un bon cuisinier a autant de valeur qu'un bon médecin, que bien faire vivre les gens pour leur maintenir la santé a sa valeur comme bien les soigner lorsqu'ils sont malades. Il faut avoir une bonne instruction, avoir le goût du dessin, quelques notions de chimie ne nuisent pas, afin de pouvoir se rendre compte de la composition des matières qu'il faut employer, afin de les distribuer avec raisonnement et discernement, et savoir tirer le plus de parti possible des marchandises. Le bon cuisinier doit penser que tout ce qui lui est confié est appelé à être mangé et qu'il doit en tirer tout le parti possible. Il doit penser surtout que la maison qui lui confie le rôle de chef doit vivre par sa cuisine. Il doit être sobre, exact en tout, penser que l'ordre est un grand facteur et le premier élément de l'économie raisonnée.

Il ne faut pas penser que l'économie consiste seulement à limiter les portions, mais surtout à bien utiliser tout ce qui est mangeable, préparé dans de bonnes conditions. Il ne faut pas oublier que tout est bon quand c'est bien préparé et que tout ce qui mérite d'être fait mérite d'être bien fait.

Le chef de cuisine doit être exact pour faire manger les hôtes à des heures régulières, ce qui est la principale raison d'une bonne santé. Il ne doit pas penser que le cuisinier peut travailler à l'heure et avoir ses jours de fête ou de repos comme dans les autres corps de métier, parce que c'est précisément ces jours ou ces heures qu'en général il doit le plus travailler.

Il faudrait aussi que chacun se persuade que le chef au vrai sens du mot ne doit pas être un manœuvre; mais un auxiliaire puissant, duquel peut dépendre le succès ou la ruine de la maison. Il faut se persuader que c'est un métier pénible, difficile et ingrat qui a besoin d'être encouragé. Il ne faudrait surtout ne pas confier une place de chef à un jeune homme sans expérience, comme c'est trop souvent le cas, ce qui est la cause principale de la décadence de la cuisine en Suisse.

Trop souvent des jeunes directeurs d'hôtels veulent avoir un chef encore plus jeune, afin d'avoir l'autorité qu'ils jugent nécessaire. — Malheureusement, dans ces cas-là, c'est le chef qui est obligé d'avoir des ouvriers sous ses ordres plus agés et plus expérimentés sur lesquels il ne peut avoir aucune autorité et pour lesquels le titre de chef n'est qu'un vain mot sans aucun sens.

Ce qui fait aussi un grand tort aux cuisiniers suisses, c'est que les petites maisons prennent presqu'au sortie d'apprentissage des jeunes gens qu'ils appellent chef, surtout pour la pose devant leurs clients, au lieu d'avoir une bonne cuisinière qui leurs rendrait un meilleur service, ou un chef expérimenté, qu'ils payeraient peut-être un peu plus cher, mais qui, à la fin de tout compte, leur coûterait moins.

A. Mennet.

Quels avantage offre une revue commerciale ou industrielle bien rédigée?

De *Max Frank.*

(Traduction.) (Reproduction interdite).

La valeur d'une revue commerciale ou industrielle est malheureusement bien souvent trop peu appréciée dans la vie professionnelle. Cette manière de voir s'étend aussi parmi les milieux d'exploitation d'hôtels. Combien y a-t-il encore de propriétaires d'hôtels, et plus encore peut-être de leurs employés, qui ne peuvent encore aujourd'hui arriver à comprendre que le peu d'argent qu'ils sacrifient pour soutenir une revue, leur procure infailliblement au centuple le retour de l'argent dépensé dans ce but. Celui qui veut se maintenir à la hauteur des exigences de notre époque actuelle doit pour le moins être abonné à un journal, et le lire régulièrement et complètement, s'il ne veut pas être débordé par la fièvre commerciale mondiale et disparaître comme épave. Suivre comme lecture assidue, une revue commerciale ou industrielle est bien le minimum que l'on doit pratiquer; il vaudrait mieux naturellement s'approprier le contenu de plusieurs publications, même en s'exposant à l'ennui de relire deux fois l'un ou l'autre article.

Cela ne fait nullement du tort, car beaucoup de choses doivent être souvent relues pour être retenues; car sans cela, elles s'oublient bientôt par trop facilement. De nos jours, il faut: Apprendre, encore apprendre, et de nouveau apprendre! L'homme n'a jamais fini d'étudier. Ceux qui dirigent leur volonté et leurs efforts à surmonter les difficultés de l'existence s'en vont loin; mais les paresseux, les indifférents, les fats, restent couchés et meurtris au bord du chemin de la vie. Plus un a de connaissances, plus aussi il sait, combien de choses lui manquent. Cette vérité se fait jour dans tous les actes de la vie quotidienne.

Ce n'est pas tout d'être abonné à une revue commerciale ou industrielle, mais il faut la lire à fond et régulièrement. Cela n'est d'aucune portée pratique de ne lire que superficiellement un revue périodique et de la mettre ensuite de côté sans le revoir. Il y a aussi des personnes qui, si elles ne sont pas elles-mêmes abonnées à une revue périodique, la lisent pourtant en se procurant ce journal d'autre part auprès d'un collègue ou d'une bibliothèque populaire. Il est certain que cette manière de faire vaut mieux que de ne point lire de périodique, mais de par ce fait l'utilité du journal est amoindrie pour cette personne en ce sens qu'elle ne peut en prendre connaissance dans le moment où il paraît et qu'elle ne peut recourir à la lecture des numéros déjà parus. Une revue professionnelle n'est pas toujours d'une utilité directe, mais c'est surtout un répertoire indispensables à consulter chaque jour. Cela est surtout exact pour les matières techniques qui concernent l'exploitation industrielle interne.

C'est justement bien souvent le cas pour la plupart des membres appartenant au monde de l'exploitation d'hôtels qui, à peine une fois de temps en temps, jettent un furtif coup d'œil sur un journal porfessionnel et croient plus ou moins se sentir excusables en disant: «Je n'ai pas le temps de lire!» On doit toujours pouvoir trouver le temps pour acquérir les connaissances et la pratique indispensables; car si l'on veut monter l'échelle, il faut s'y préparer en s'appropriant les connaissances commerciales et techniques correspondantes; et à cette effet, à côté des livres scientifiques, il faut au moins l'appoint d'une revue commerciale ou industrielle. Les mêmes personnes qui ne trouvent pas le temps pour faire la lecture d'une telle revue, sont précisément celles qui souvent emploient leur temps à des choses qui ne rapportent et ne produisent rien.

En quoi une revue professionnelle bien rédigée est-elle de si grande utilité?

En première ligne elle renferme un riche matériel qui enrichit notre esprit de connaissances théoriques et pratiques. C'est là que sont exposées toutes les nouvelles méthodes d'exploitation comme travail et préparation des boissons et des mets, et que l'on pourra se familiariser avec toutes les améliorations des anciens procédés de production. Un seul article de la revue, une seule recette pratique même, peut rapporter des centaines de francs comme économie ou gain par son application pratique. Beaucoup de personnes se cassent la tête par l'application de méthodes de production surannées qui, depuis lóngtemps, sont mises de côté; et c'est justement cet entêtement à rester attaché «aux bonnes vieilles modes», cette animosité et cette étroitesse d'esprit contre toutes les nouvelles inovations, que gît parfois la cause principale de l'improductivité d'une exploitation.

Pour ce qui est des connaissances pratiques comme préparations culinaires ou autres, elles n'en sont pas moins applicables à l'étude approfondie du matériel et des vivres. Pour obtenir une préparation avantageuse des boissons et des mets, il faut d'abord de bonnes matières premières; et, si le propriétaire d'hôtel et son personnel sont à même de se prononcer techniquement sur la valeur des vivres et comestibles, sur leur conservation, leur utilisation, s'ils sont capables de reconnaître comme avariées, etc., de sorte qu'ils puissent se dispenser et ne plus se reposer sur les indications du fournisseur, ils s'épargneront alors bien des pertes. Ceci est de la plus grande importance, même dans les plus petites choses; car s'il arrivait par hasard à l'hôtelier de porter éventuellement atteinte à la santé de ses hôtes, il ne ruinerait pas seulement sa renommée et son commerce, mais il s'exposerait à toutes les conséquences fâcheuses comme réclamations civiles ou pénales. C'est pourquoi une revue professionnelle rend des services inestimables comme apport de connaissances très étendues nécessaires dans l'exploitation de cet art si complexe.

De plus, elle rapporte sur les nombreuses apparitions de nouveaux procédés d'installations, etc., qui doivent faciliter la tâche des hôtes, ainsi que des machines et appareils qui permettent d'organiser une exploitation technique rentable; et celui qui veut rester à la hauteur de la situation doit avoir des connaissances dans tout, et sur tout, pour pouvoir en temps convenable les utiliser à son avantage. Enfin, les connaissances techniques à elles seules ne suffisent pas pour être et se maintenir à la hauteur, mais ce qui pour tous est le plus important, donc aussi pour le propriétaire d'hôtel, c'est d'agir commercialement avec droiture et loyauté.

Agir commercialement ne s'entend pas marquer sa présence d'une manière bruyante, ou de faire des acquisitions tapageuses, etc., mais agir en commerçant, cela veut dire: «savoir compter, et compter juste!» En cette occurence, une bonne revue professionnelle le soutient aussi, en lui fournissant de nouvelles discussions sur des questions commerciales et économiques. Il est certain que parmi ces dernières plusieurs ne lui seront pas étrangères, mais il y trouvera cependant toujours une saine émulation toute à son avantage personnel. Combien de difficultés, de chicanes mêmes, avec les fournisseurs ou les hôtes ne surgissent-elles pas, parce que l'on a agi au point de vue commercial, d'une manière incorrecte, irrégulière ou imprudente. Combien y en a-t-il qui se lancent sans réflexion dans de nouvelles spéculations, et oublient les mesures de prudence les plus élémentaires et cependant les plus importantes, parce que le sens moral leur fait défaut.

Il existe dans la vie commerciale des milliers d'écueils qui, pour être évités, exigent l'application d'une forte intuition technique et commerciale. A cela s'ajoute encore les discussions juridiques et les sentences des tribunaux qui sont publiées par la revue professionnelle de manière à permettre au lecteur de se familiariser avec leurs applications légales correspondantes, pour les mettre premièrement en garde contre la manière de foure des procès inutiles et, d'un autre côté, pour leur prêter un appui efficace et sûr dans la marche à suivre en cas de procédure litigieuse. Le lecteur de la revue professionnelle est aussi averti pour ce qui concerne les personnes qui portent préjudice à l'exploitation des hôtels, les rats d'hôtels, etc., afin qu'il puisse être pris contre eux les mesures préservatrices nécessaires. Même les soi-disant nouvelles commerciales qui traitent de la fondation ou de la dissolution d'hôtels, etc., comme aussi de la situation économique du marché; tout cela enrichit davantage les connaissances des propriétaires d'hôtels plus que la plupart de ces derniers ne s'en doutent. On veut cependant arriver bien haut, et qui sait à quoi de telles connaissances sont encore bonnes. L'étude régulière et suivie est facile, mais il est impossible de tout rattraper plus tard!

Enfin une boîte aux lettres est à la disposition du lecteur dans maintes revues professionelles, par laquelle chacun reçoit gratuitement des renseignements sur des questions techniques, juridiques, industrielles et commerciales. Les réponses ne doivent pas seulement être lues par les intéressés, mais par tous les lecteurs.

Chaque revue professionnelle contient une foule d'annonces. Bien des personnes les envisagent comme une adjonction inutile qui ne sert qu'à rapporter un certain bénéfice à l'éditeur. Certainement que les annonces jouent aussi ce rôle, car sans cela, l'expédition du journal ne pourrait pas offrir une si volumineuse lecture pour si peu d'argent, mais les annonces doivent aussi être complètement lues; celui-là seul qui exécute cela régulièrement, apprend à se familiariser avec les sources de provenances les plus avantageuses, qui lui feront connaître les nouveautés du jour arrivant sur le marché, et lui permettront de faire ses offres à temps. La partie des annonces est un complément précieux du texte officiel.

Par les explications données ci-dessus, il s'en suit: que pour sa satisfaction personnelle, chaque hôtelier et chaque employé d'hôtel est en droit de l'attendre, il doit au moins pour cela lire une revue professionnelle avec calme, en y mettant tous ses soins, sinon tout son zèle.

Kleine Chronik.

Burgdorf. Das Hotel Bahnhof übernahm käuflich Herr Direktor B. Hobi-Bützberger in Bern, mit sofortigem Antritt.

Celerina. Das Aktienkapital der Akt.-Ges. Hotel Celerina und Cresta-Palace bleibt für das Betriebsjahr 1913/14 ohne Verzinsung; im Vorjahr wurde auf die Stammaktien eine Dividende von 4%, auf die Prioritätsaktien 6% ausgerichtet.

Morgins. Die Generalversammlung der Société d'Hôtels à Morgins, welche sich mit dem Kauf und Verkauf von Hotels befasst, beschloss nach dem Antrag des Verwaltungsrates die Annahme eines bereits zugesicherten Bankkredites im Betrage von 70,000 Fr., welcher Betrag genügen wird, um den finanziellen Verpflichtungen bis Ende März 1916 zu begegnen. Für 1913/14 (dem ersten Geschäftsjahr) brachte die Gesellschaft eine Dividende von 4% zur Ausrichtung.

Hilfsaktion des Bundes. Unter dem Vorsitz von Bundesrat Müller hielt am 4. August die Expertenkommission für eine Hilfsaktion des Bundes für die Hotelerie im Bundeshause zwei Sitzungen ab. Der der Kommission vorgelegte Verordnungsentwurf des Justizdepartements gab zu einer lebhaften Aussprache Anlass. Von einigen Vertretern des Hotelgewerbes wurden die Wünsche der Hotelerie, wie sie u. a. auch kürzlich von der Interlakener Versammlung formuliert wurden, geltend gemacht und die Hoffnung ausgesprochen, dass mit Rücksicht auf die ausserordentliche Notlage vieler Hotelunternehmungen grösseres Entgegenkommen gezeigt werde, besonders auch in der Gewährung von Darlehen an bereits vollbelastete Unternehmungen. Auch von seiten der Vertreter der Kreditinstitute wurden eine Reihe von Anregungen gemacht, so u. a. ein Vorschlag auf Schaffung eines Privilegs für Darlehensforderungen, die zur Zahlung fälliger Zinsen gewährt worden sind. Die Mehrzahl der Redner sprach sich grundsätzlich für Eintreten auf die Vorlage aus, doch wurde ein Beschluss noch nicht gefasst. Die neu gestellten Anträge und Anregungen, die von den Antragstellern zum Teil noch näher begründet und präzisiert werden sollen, werden vom Justizdepartement geprüft werden. Die weitere Beratung über die Vorlage wurde auf vierzehn Tage vertagt.

Luzern. Der Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs am Vierwaldstättersee und Umgebung richtete an die für das Vereinsgebiet in Betracht fallenden Kantonsregierungen, Bezirks- und Gemeindebehörden das Gesuch, sie möchten die von den Inhabern von Hotel- und Pensionsgeschäften für das Jahr 1915 geschuldeten Patent- und Wirtschaftsgebühren entsprechend reduzieren oder sie wenigstens bis zum Eintritt besserer Zeiten stunden und die ratenweise Tilgung gestatten; ferner auf diese Gebühren für das Jahr 1916 für die Geschäfte, welche im Laufe dieses Jahres geschlossen bleiben, ganz verzichten, oder sie wenigstens auf einen den Charakter des Patents wahrenden kleinen Beitrag herabsetzen. Für Geschäfte mit reduziertem Betrieb wird um angemessene Reduktion der Gebühren gebeten. Endlich möchten sämtliche Hotels und Pensionen, die infolge der mehrjährigen Krisen grosse Einbussen erlitten, vor der künftigen Besteuerung einer Neutaxierung von Vermögen u. Erwerb unterzogen werden. — Die Elektrizitäts- und Wasserwerke werden gebeten, die ihnen für das Jahr 1915 geschuldeten Taxen zu reduzieren. Statt der Entrichtung einer Minimaltaxe sollte die Bezahlung heuer und in den nächsten Jahren nur nach dem wirklichen Konsum erfolgen, eventuell soll Stundung oder ratenweise Tilgung der Schuld in den folgenden Jahren bewilligt werden. Von den Versicherungsgesellschaften erhofft man, dass sie die ihnen für das Jahr 1915 geschuldeten Prämien für die Versicherungen gegen Feuerschaden, Glasbruch, Chomage, Unfälle, Diebstahl, Automobilschaden usw. ganz erlassen oder reduzieren und die bestehenbleibenden Versicherungen stunden, ferner, dass auch noch für die nächstfolgenden Jahre eine Reduktion der Prämien und Erleichterung bei der Zahlung gestattet werde. — In Geschäften des Fremdenverkehrs sind in der Zentralschweiz allein Fr. 213,330,000 investiert oder 18 Proz. des auf Fr. 1,135,915,000 geschätzten Wertes der Hotels und Pensionen der gesamten Schweiz. Die Rendite dieses Kapitals wurde für das Jahr 1912 auf Fr. 11,594,200 angegeben.

Der Kampf um die Bezeichnung «Hotel». Im Kampf der Deutschen gegen alle überflüssigen fremdländischen Bezeichnungen ist man hier und da nicht nur gegen unschöne Bezeichnungen von Gasthöfen, sondern auch gegen das Wort «Hotel» selbst vorgegangen. So hat, wie wir im «Berliner Tageblatt» lesen, das stellvertretende Generalkommando des II. Armeekorps verfügt, dass das Wort «Hotel» aus Firmenschildern usw. beseitigt werden solle, und seiner Verfügung dadurch besonderen Nachdruck verliehen, dass es solchen Betrieben, die das Wort «Hotel» noch weiter führen, das Militärverbot in Aussicht stellte. Wie die Wochenschrift des Internationalen Hotelbesitzervereins «Das Hotel» jetzt mitteilt, hat der Internationale Hotelbesitzerverein in dieser Angelegenheit an das Reichsamt des Innern eine Eingabe gerichtet, worin er darauf hinweist, dass eine solche Verfügung für viele Hotelbesitzer eine schwere wirtschaftliche Schädigung bedeutet. In der Eingabe heisst es dann weiter: «Weiteste Schichten des deutschen Reisepublikums haben sich seit Jahrzehnten daran gewöhnt, mit dem Worte Hotel den Begriff eines besonders guten und neuzeitlichen Gasthofbetriebes zu verbinden. Sie haben sich umgekehrt unbedingt daran gewöhnt, unter Gasthöfen nur Beherbergungsbetriebe zu verstehen, die sich durch besondere Einfachheit und durch ein sehr bemerkbares Zurückbleiben ihrer Einrichtung und ihrer Leistung von den Hotels unterscheiden. An einem Hause, das nur die Bezeichnung Gasthof oder Gasthaus trägt, haftet zum mindesten in allen jenen Plätzen, die sich eines einigermassen regen Fremdenverkehrs erfreuen können, ein gewisser Schein der betriebstechnischen Minderwertigkeit. Auch für weitaus die meisten deutschen Reisegäste stellt sich die Sache so dar, als ob sie in einem solchen Hause nicht dasselbe geboten erhielten wie im Hotel.» Der Internationale Hotelbesitzerverein bittet das Reichsamt des Innern, sich mit dem Stellvertretenden Generalkommando des II. Armeekorps in Verbindung zu setzen und auf dieses einzuwirken. Eine gleichlautende Eingabe ist dem preussischen Handelsminister zugegangen.

Das Glück eines Fremdenkurortes. Der skandinavische Reiseverkehr hat, wie nicht weiter zu verwundern ist, unter dem Kriege empfindlich zu leiden. Die Schiffe, die sonst alljährlich um diese Zeit dem Vergnügungs- und Touristenverkehr dienten, haben denn auch zum grössten Teil ihre Fahrten eingestellt; dazu kommt noch, dass auch die grossen Fracht- und Hotelschiffe der deutschen und englischen Gesellschaften, ebenso wie die Privatjachten der reichen Sportleute in diesem Jahre in den skandinavischen Gewässern fehlen. Bei dem Fehlen des Auslandspublikums sieht sich der Verkehr lediglich auf die einheimische Bevölkerung angewiesen. Aber auch diese verzichtet zum grossen Teil in dieser schweren Zeit auf die gewohnte Sommerreise. Zu den Orten, die unter diesen Umständen schwer zu leiden haben, gehörte bis vor kurzem auch Wisby, die schöne Ruinenstadt auf der Insel Gotland. Aber sie erfreut sich jetzt vor anderen Orten des Vorzuges, dass in ihrem Schicksal ganz plötzlich und unerwartet eine Wendung zum Besseren eingetreten ist. Und zwar wurde diese Wendung durch das Seegefecht herbeigeführt, in der die russische Flotte den «Albatros» in die neutralen skandinavischen Gewässer jagte. Kaum war der «Albatros» bei Wisbey ans Land getrieben und die Besatzung interniert, als auch das schwedische Publikum schon darauf brannte, die historische Stätte zu besichtigen. Und der Andrang wurde immer grösser. Die Personendampfer waren überfüllt und schleppten unbekümmert um die Minengefahr Tausende von Touristen heran, die gekommen waren, das Minenschiff «Albatros» und das Internierungslager in Roma zu besuchen. Die Hotelportiers und Gepäckträger, die bisher traurig auf der Mole standen und sich nach den Touristen vergeblich die Augen aussahen, schmunzeln jetzt vergnügt, ebenso wie die Chauffeure und Droschkenkutscher, die seit langem keine solche gute Saison erlebt haben. Denn kein Tag vergeht, an dem nicht Scharen von Besuchern hinausfahren, um die Besatzung des «Albatros» im Lager zu besuchen. Und nicht nur Schweden kommen, sondern auch deutsche Angehörige und Freunde der Internierten. Im übrigen werden Ausländer zum Besuche des Lagers nicht zugelassen. Dieses Verbot wird so streng gehandhabt, dass kürzlich zwei amerikanischen Journalisten die Bitte um Zutritt zum Interniertenlager verweigert wurde. *(«Bund»)*

Verkehrswesen.

Die **Gurtenbahn** beförderte im verflossenen Monat 4,547 (1914: 12,472) Personen; Total der Einnahmen Fr. 2,679.15 (1914: Fr. 7,000.70).

Ueber den Automobilverkehr im Berner Oberland äussert sich die kantonale Baudirektion wie folgt: «Der Automobilverkehr auf den beiden Thunerseestrassen ist nun in gleicher Weise für Sonn- und Wochentage, mit Begrenzung der maximalen Fahrgeschwindigkeit auf 25 km und Errichtung von Kontrollstationen, geregelt. Die nämliche Beschränkung der Fahrgeschwindigkeit besteht für die rechtsufrige Brienzerseestrasse, für die linksseitige mit 18 km, desgleichen für Interlaken-Lauterbrunnen und Grindelwald, und für Frutigen-Bühlbad bei Kandersteg mit 20 km. In Kandersteg wurden nur elektrische Autos gestattet. Für besondere, regelmässig fahrende Automobilfahrkurse von Gunten nach Sigriswil wurde die Bewilligung erteilt.»

Vermischtes.

Die Homöopathie und Heines Salamiwurst. Auf der Rückkehr von einer nach Südfrankreich unternommenen Reise, so lesen wir in «Schutz u. Trutz», traf Heinrich Heine in Lyon mit einem Freunde, einem deutschen Violinisten zusammen, welcher ihm eine ganz grosse Lyoner Salamiwurst gab, mit der Bitte, sie einem gemeinsamen Bekannten, einem homöopathischen Arzt in Paris, zu überbringen. Heine versprach, den Auftrag auszuführen und übergab den köstlichen Leckerbissen der besonderen Obhut seiner Frau, welche mit ihm reiste. Aber der Weg war so lang, und die Postkusche fuhr so gemächlich, dass sich allmählich Appetit einstellte und der Poet die Salamiwurst mit sehr prosaischen Augen betrachtete. «Könnten wir nicht ein Stück davon kosten?» fragte plötzlich die Frau. «Kosten wir», antwortete ohne weiteres der Mann. Sie kosteten beide, und so war der erste Schritt zur Vernichtung der Salami getan; und Meile um Meile verringerte sich nun ihre vorher so stattliche Länge. In Paris angekommen, wagte es Heine nicht, das Ueberbleibsel von der langen Reise, das allerdings immer noch für ein Frühstück genügte, dem Arzt zu senden, und doch wollte er auch den Auftrag des Freundes nicht ganz ignorieren. Was machen? Mit einem Mal kam ihm eine prächtige Idee. Er nahm sein Rasiermesser, schnitt ein ganz feines, ideales, fast unsichtbares Blättchen von der Salamiwurst, packte es in einen Bogen Papier und steckte es in ein Kuvert samt folgendem Billet: «Lieber Doktor! Aus Ihren wissenschaftlichen Untersuchungen ist zu ersehen, dass der millionste Teil einer gewissen Substanz die grössten Erfolge erzielt. Ich bitte daher um freundliche Aufnahme des hier beigefügten millionsten Teiles einer Lyoner Salamiwurst, welche mir unser Freund Ernst für sie übergab. Wenn die Homöopathie eine Wahrheit ist, wird dieses Teilchen bei Ihnen denselben Effekt machen, wie die ganze Salamiwurst. Ihr Heinrich Heine.»

Fremdenfrequenz.

Zürich. Fremdenfrequenz in den Hotels und Pensionen pro Monat Juli 1915: Schweiz 7561, Deutschland 1858, Oesterreich-Ungarn, inkl. Lichtenstein 796, Italien 925, Frankreich 486, Spanien und Portugal 104, Belgien, Luxemburg und Holland 185, Grossbritannien und Irland 130, Dänemark 13, Schweden und Norwegen 54, Russland 132, übrige europäische Staaten 289, Nordamerika 156, übrige aussereuropäische Länder 146. Total 12,835

Briefkasten.

Erforschung des Aufenthaltes. Gesucht wird ein Herr **Franz Braun** (geb. Nassauer); grosse schlanke Figur, alter ca. 80 Jahre, jedoch noch rüstig, Haare dünn, grau, struppiger, grauer Schnurrbart, Kleidung sehr nachlässig, trägt grosskarrierte helle Hose mit dunkler Jacke, auch weissen Leinenanzug, verkehrt meist in Hotels I. Ranges. Man bittet Angaben über gegenwärtigen Aufenthalt auf schnellstem Wege an das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel, zu richten. — Vergütung der Spesen etc. wird zugesichert.

Witterung im Juni 1915.

Bericht d. schweiz. meteorologischen Zentralstation.

	Zahl der Tage					
	mit			helle	trübe	mit stark. Wind
	Schnee	Gewitter	Nebel			
Basel	0	6	0	2	5	3
Chaux-de-Fonds	0	9	0	3	6	0
St. Gallen	0	5	2	4	6	0
Zürich	0	4	1	3	4	6
Luzern	0	8	0	2	6	0
Bern	0	6	1	4	7	1
Neuchâtel	0	2	0	3	6	6
Genf	0	13	0	5	6	1
Lausanne	0	10	0	3	3	3
Montreux	0	9	0	5	6	1
Sion	0	3	0	2	9	5
Chur	0	1	0	4	7	0
Engelberg	0	5	0	1	16	4
Davos	1	3	0	1	12	9
Rigi-Kulm	0	5	16	1	11	2
Lugano	0	6	0	5	5	4

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 245, Basel 257, Chaux-de-Fonds 191, Bern 225, Genf 246, Montreux 170, Lugano 191, Davos 151.

Offene Stellen * Emplois vacants

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

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

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

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

Gesucht in Hotel I. Ranges am Genfersee sucht per sofort: **1 Kochlehrling, 1 Volontärin für Office** und **Economat, 1 Volontärin für Lingerie** und **Etagen.** Gute Vorkenntnisse im Französischen erforderlich. Offerten mit Angaben über frühere Betätigung erbeten. Chiffre **1236**

Koch, tüchtiger, wird für $1^1/_2$ bis 2 Monate gesucht in Badhotel. Eintritt 24. August event. früher. Chiffre **1238**

Köchin, selbständige, für gutes Hotel II. Ranges gesucht. Eintritt 15. August. Herbstsaison event. Jahresstelle. Ch. **1231**

Oberkellner gesucht für den Frankfurter Hof, Frankfurt a. Main. Bewerber muss militärfrei, guter Restaurateur sein und bereits gleiche Stellungen in erstkl. Hotels bekleidet haben. Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Körpergrösse erwünscht. (1237)

On demande pour hôtel de premier ordre au Lac de Genève: **1 Rôtisseur ou saucier, 1 casserolier, 2 garçons de salle, 1 portier d'étage.** Chiffre **1228**

On demande pour hôtel de 1er ordre de la Suisse française un **maître d'hôtel**; une **aide-gouvernante** pour étages et économat; un **jeune homme** ou une **jeune fille**, de langue allemande, comme **secrétaire-volontaire**; un **entremétier**; un **aide-cuisinier.** Envoyer les offres avec copies de certificats, photo et indication d'âge. Chiffre **1239**

On demande pour le mois de Septembre: **5 ménages** (portier, femme de chambre); **5 chefs d'étages; 5 commis d'étages; 5 commis de restaurant; 3 chefs de rangs; 1 second maître d'hôtel.** Connaissance du français et de l'allemand exigée, indemnité de voyage, place à l'année. Adresser les offres à M. le Directeur L. Fornara, Athénée Palace Hotel, Bucarest, Roumanie. (1240)

Sekretär, junger Schweizer, gesucht für Monat September in Familienhotel in Zürich. Muss servieren können. Photo und Zeugnisse erbeten. Chiffre **1234**

Volontaire de Bureau. Grand Hôtel du Globe à Lyon demande un jeune homme, Suisse français, (fils d'hôtelier de préférence) comme volontaire de bureau. Très bon traitement assuré. Adr. les offres à la Direction de l'Hôtel. (1235)

Stellengesuche * Demandes de places

Bureau & Réception.

Bureau-Volontär. Junger Mann, 19 Jahre alt, deutsch, italienisch und französisch sprechend, welcher die Hotelfachschule besucht hat, sucht Stelle als Bureauvolontär auf nächste Wintersaison event. auch früher. Offerten gefl. unter Chiffre O. F. 5218 an Orell Füssli-Annoncen, Zürich. (319) O. 158

Directrice-Sekretärin. Fräulein, durchaus tüchtig in allen Details des Hotelbetriebes, verkehrsgewandt, gut präsentierend, mit den Hauptsprachen vollständig vertraut, sucht passendes Engagement für Herbstsaison oder Jahresstelle. Leitung einer Pension nicht ausgeschlossen. Feinste Referenzen erster Häuser des In- und Auslandes als Obersaaltochter, Sekretärin-Directrice. Ch. **935**

Direktor-Chef de réception, Kassier-Sekretär, Schweizer, 4 Hauptsprachen perfekt beherrschend, seriöser, tüchtiger, erfahrener und gut präsentierender Fachmann, mit nur prima Referenzen von erstkl. Häusern, sucht per sofort oder später Engagement. Hohe Kaution zur Verfügung. Chiffre **945**

Directrice-Sekretärin. Fräulein, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, mit allen vorkommenden Bureauarbeiten bestens vertraut, sucht Stelle als Directrice oder Sekretärin. Chiffre **957**

Sekretär-Kassier-Chef de Réception-Stütze des Prinzipals. Tüchtiger, sprachenkundiger, junger Fachmann, gelernter Kellner, militärfrei, mit besten langjährigen Zeugnissen nur erster Häuser, wünscht sich per baldigst zu verändern. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre **938**

Sekretärin-Anfängerin. Junges Mädchen mit Handelsschulbildung und guten Kenntnissen in der Hotelbuchführung, sowie in der franz. und engl. Sprache, bewandert in Maschinenschreiben und Stenographie, sucht Stelle als Sekretärin-Anfängerin auf 15. Sept. oder 1. Oktober. Chiffre **968**

Sekretärin-Kassiererin-Gouvernante, sprachenkundig, mit sämtlichen Bureauarbeiten, Maschinenschreiben, amnrikan. Hotelbuchhaltung und Réception bestens vertraut, im Hotelbetrieb gründlich erfahren und schon mehrere Jahre darin tätig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, selbständige Jahresstelle auf September. Chiffre **962**

Sekretärin (I) oder **Directrice.** Fräulein, 26 Jahre, vier Hauptsprachen, bilanzsicher, gut präsentierend, wünscht Stelle auf Herbst oder Winter in gutes Haus. Gute Referenzen. Bescheidene Ansprüche. Chiffre **934**

Sekretärin-Volontärin. Im Hotelwesen erfahrene Tochter, welche gute Zeugnisse besitzt, sowie ein Hotelsekretärkurs absolviert hat, wünscht Stelle als Sekretärin-Volontärin. Ch. **942**

Salle & Restaurant.

Büffetdame, energische, branchenkundige, mit prima Zeugnissen, wünscht Engagement event. auch als Gouvernante oder Stütze der Hausfrau. Chiffre **955**

Büffetvolontärin oder **Saaltochter.** Junge nette Tochter, deutsch und französisch sprechend, sucht baldigst Stelle als Büffetvolontärin oder Saaltochter. Gute Vorkenntnisse im Hotelfach. Chiffre **975**

Kellnerlehrling. Intelligenter Jüngling der schon in Hotels tätig war, sucht Stelle als Kellnerlehrling. Chiffre **940**

Maître d'hôtel. Bernois, de toute confiance, parlant les langues, bon restaurateur, sérieux, muni de bonnes références, cherche place comme tel ou comme chef d'étage dans hôtel de premier ordre. De préférence à la Riviera ou dans la Suisse française. Libre dès le 1er Octobre, évent. 15 Sept. Chiffre **969**

Maître d'hôtel-Chef de réception. Suisse, 34 ans, parlant les 4 langues, exempté du service militaire, cherche place. Bonnes références. Chiffre **953**

Oberkellner oder **Chef de service,** bestempfohlener, seriöser Fachmann, 36 Jahre, Grösse 1.72 m., gut präsentierend, militärfrei, sprachenkundig, mit besten Referenzen erster Häuser des In- und Auslandes, sucht Engagement für September oder später. Gefl. Offerten an: P. Petzold, Grand Hotel Viktoria, Interlaken. (971)

Oberkellner-Geschäftsführer, präsentabler, tüchtiger, erfahrener Fachmann, guter Restaurateur, gesetzten Alters, der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, Maschinenschreiber mit Buchführung und Réception vertraut, verkehrsgewandt, sucht, gestützt auf prima Referenzen des In- und Auslandes, Engagement. Chiffre **967**

Obersaaltochter. Schweizerin, sprachenkundig, tüchtig und selbständig im Saal- und Restaurationsservice, auch Bureauarbeiten kennend, sucht Stelle als Obersaaltochter in mittelgrosses, gutgeführtes Haus, oder in erstklassiges Restaurant (Deutschland bevorzugt). Chiffre **950**

Obersaaltochter, tüchtige, sprachenkundige, sucht auf Ende September Stelle in Passantenhotel oder Restaurant. Offerten erbeten an: Lina Kyd, Grand-Hotel, Diablerets. (972)

Saaltochter, nette durchaus tüchtig, beider Sprachen mächtig, sucht selbständige Stelle für Saal oder besseres Restaurant. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt könnte sofort geschehen. Gute Zeugnisse und Empfehlungen zu Diensten. Chiffre **944**

Saaltochter, selbständige, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Engagement auf 15. August oder später. Eventl. auch in besseres Restaurant. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter A. N. postlagernd Hotel Bad Pfäfers. (956)

Sommelier-Volontaire, Suisse, cherche place dans la Suisse française, pour l'automne prochain. S'adresser à Ernest Gurzeler, Hôtel Suisse, Interlaken. (961)

Serviertochter. Junge, tüchtige, brave Tochter sucht Stelle als Serviertochter oder Zimmermädchen in gutes Hotel. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre Z. F. M. 379 sind zu richten an Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (318)

Cuisine & Office.

Beiköchin. Jüngeres Schweizermädchen, welches das Kochen erlernt hat, sucht Stelle neben einen charaktervollen Chef zur weitern Ausbildung. Chiffre **941**

Chef de cuisine, Suisse, très capable, connaissant aussi la pâtisserie, exempt du service militaire, cherche place à l'année dans bon hôtel. Serait disponible en Sept. Certificats à disposition. Chiffre **964**

Chef de cuisine, tüchtiger, zuverlässiger Mann, militärfrei, gegenwärtig in grösserem Hause des Berner-Oberlandes tätig, mit langjährigen Zeugnissen versehen, sucht Saison- oder Jahresstelle per 1.—15. Sept. Chiffre **960**

Chef de cuisine, de confiance, Suisse français, sobre, honnête, ayant travaillé longtemps dans les mêmes places, cherche engagement pour l'automne. Prétentions modestes. Chiffre **973**

Chefköchin, tüchtig und erfahren sucht Stelle in gutes Haus. Eintritt nach Belieben. Chiffre **939**

Commis oder Aide de cuisine. Junger Koch sucht Stelle auf 1. oder 15. August als Commis oder Aide de cuisine bei bescheidenen Ansprüchen. Zeugnisse nebst Photo zu Diensten. Chiffre **922**

Commis-Pâtissier oder auch als Volontär sucht Jüngling, deutsch und französisch sprechend, Stellung in Hotel zur weiteren Ausbildung. Besitzt auch Kenntnisse von der Küche. Offerten unter Chiffre Z. V. 3721 an die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. 320 (446)

Economat und **Etagengouvernante,** erfahren und zuverlässig, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht passende Stelle bei bescheidenen Ansprüche per sofort. Chiffre **947**

Garde-manger, tüchtiger, sucht per Oktober oder später Anstellung in nur grossem Haus. Suchender war längere Jahre in gleicher Stellung in erstem Haus der U. S. A. Chiffre **928**

Koch, selbständiger, seriöser, 22 Jahre alt, militärfrei, in ungekündigter Stellung, sucht auf 1. September sich zu verändern. Derselbe hat schon in besseren Häusern gearbeitet und stellt seine Zeugnisse und Referenzen gerne zur Verfügung. In- oder Ausland. Chiffre **951**

Koch, selbständiger, mit guten Referenzen, in Pâtisserie gut bewandert, wünscht Herbst-, Winter-, event. Jahresstelle. Chiffre **936**

Kochlehrling. Für 19jährigen Jüngling, mit mehr als 2jähr. Konditorvorbildung, wird Kochlehrstelle bei Prinzipal gesucht, der sich desselben auch ausserberuflich freundlich annehmen will. Chiffre **965**

Kochlehrtochter. Hotelfachkundige Tochter im Besitze guter Zeugnisse, wünscht Kochlehrstelle. Chiffre **943**

Kochlehrtochter. Man sucht für 20jährige Tochter Stelle in der franz. oder italien. Schweiz neben Koch oder Köchin zur Erlernung des Kochens und der Sprache. Nebenbei Mithilfe in Bureau, da Kenntnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre M 2427 Lz an die Schweiz. Annoncen-Exped. Haasenstein & Vogler, Luzern.

Küchenchef mit langjährigen prima Referenzen (feiner Koch) sucht, infolge des Krieges auf kommenden Herbst Engagement nach Deutschland oder der Schweiz (Sanatorium, Hotel etc.) event. mit seiner fachkundigen Familie Uebernahme eines rentablen Geschäftes. Chiffre **925**

Etage & Lingerie.

Etagengouvornante, tüchtig und sprachenkundig, sucht Engagement in nur gutes Hotel, würde auch Stelle als Stütze der Hausfrau annehmen. Photo und gute Referenzen sind zur Verfügung. Chiffre **970**

Glätterin. Treue, fleissige Tochter, gelernte Glätterin wünscht Stelle als solche in Hotel. Chiffre **954**

Gouvernante d'étage, très capable et expérimentée, 3 langues et bonnes références cherche place de confiance, à l'année ou de saison. Chiffre **924**

Lingère (I) sucht Stelle event. auch als Stütze der Hausfrau. Ist sprachenkundig und erfahren im Hotelbetrieb. Ch. **946**

Lingère (I), Schweizerin, im Hotelfach tüchtig, sucht Engagement für Mitte oder Ende September. Chiffre **963**

Zimmermädchen, tüchtig und gewandt, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in guter Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **948**

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge, Schweizer, 30 Jahre, militärfrei, sprachen- und fachkundig, zur Zeit in einem erstkl. Hotel eines berühmten Badeortes Deutschlands tätig, sucht auf Ende September oder auch später Engagement. Chiffre **958**

Concierge. Schweizer, militärfrei, vier Sprachen, erfahrener, nüchterner Fachmann mit langjährigen, besten Referenzen aus nur ersten Häusern sucht ab Oktober Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **952**

Concierge, sprachenkundig, bestens empfohlen, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre **930**

Concierge. Suisse français, 33 ans, parlant anglais, allemand, italien, très au courant du service dans maisons de premier ordre et possédant les meilleures références, désire poste analogue en Suisse ou à l'étranger. Libre du service militaire. Chiffre **937**

Concierge. Deutschschweizer, der Hauptsprachen mächtig, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle ins Ausland oder in die Schweiz, event. auch als Conducteur. Chiffre **976**

Concierge oder **Concierge-Conducteur.** Schweizer, sprachenkundig, 28 Jahre, bestens empfohlen, sucht Engagement ins Ausland (Deutschland bevorzugt). Chiffre **949**

Conducteur oder **Portier** sucht Stelle auf Mitte August oder später. Alter 26 Jahre, 4 Sprachen, gut empfohlen. Chiffre **926**

Divers

Gouvernante, energisch, sprachenkundig, in allen Zweigen des Hotelfaches bewandert, wünscht Engagement in gutes Haus, für Economat, Lingerie oder Kontrolleuse. Momentan in erstkl. Hause in obiger Eigenschaft tätig. Prima Referenzen zur Verfügung. Frei ab 15. Sept. Chiffre **966**

Stütze der Hausfrau. Junge, nette Tochter, deutsch und französisch sprechend, (Waise) im Hotelfach bewandert, sucht baldigst Stelle als Stütze in Hotel, als Saaltochter, Zimmermädchen oder Aide-Gouvernante. Chiffre **974**

Vertrauensstelle. Für tüchtiges, selbständiges Fräulein, gesetzten Alters, sprachenkundig, wird Vertrauensposten in Hotel oder Pension für Saison- oder Jahresstelle gesucht. Referenzen u. Auskunft erteilt: Pension Villa Silvana, Vulpera-Tarasp. (959)

Volontaire. Jeune fille italienne de 25 ans ayant de bons certificats, parlant le français et un peu l'allemand, cherche place dans Hôtel comme volontaire dans la Suisse allemande. Offres sous chiffre Z. H. 3633 à l'agence de publicité Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (317)