

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 24 (1915)
Heft: 46

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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



No. 46

BASEL
13. November
1915

No. 46

BASEL
13. Novembre
1915

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

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 Propagandendienst des Schweizer Hotelier-Vereins.
INSERTIONSPREIS: Pro Pettizelle 30 Cts., Anzeigen ausl. Ursprungs 40 Cts., Reklamen ausl. 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: Jahrl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jahrl. 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. Böhmer, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85 •

Schutz der Hotelindustrie gegen Folgen des Krieges.

Der Bundesrat hat am 2. November 1915 folgende Verordnung betreffend Schutz der Hotelindustrie gegen Folgen des Krieges erlassen.

I. Stundung.

1) Voraussetzungen und Wirkungen.

Art. 1. Die Nachlassbehörde hat dem Eigentümer eines Hotels oder eines ausschliesslich vom Fremdenverkehr abhängigen gewerblichen Betriebes für Zinsen oder Rückzahlungen von Kapitalien, für die das Hotel- oder Betriebsgrundstück als Grundpfand oder ein auf diesem Grundstück lastender Grundpfandtitel als Faustpfand haftet, Stundung zu gewähren, wenn der Gesuchsteller glaubhaft macht:

1) dass er unverschuldet infolge der Kriegereignisse ausserstande ist, die Zinsleistungen oder Kapitalrückzahlungen zu machen, und
2) dass er nach dem Kriege voraussichtlich in der Lage sein wird, die gestundeten Beträge voll zu bezahlen.

Bei Anleiheobligationen im Sinne von Art. 875, Ziffer 2, des schweizerischen Zivilgesetzbuches bewirkt die Stundung des Zins- oder Rückzahlungsanspruchs der Ausgabestelle die Stundung des entsprechenden Zins- oder Rückzahlungsanspruchs der Obligationengläubiger.

Art. 2. Auf das Stundungsgesuch ist nicht einzuzutreten, wenn zugunsten des Gesuchstellers eine allgemeine Betreibungsstundung besteht.

Die Nachlassbehörde kann das Eintreten auf das Stundungsgesuch ablehnen, wenn es sich nicht auf sämtliche Forderungen bezieht, für die das Grundstück als Grundpfand haftet und für die nach Art. 1 dieser Verordnung Stundung ausgesprochen werden kann.

Art. 3. Die Nachlassbehörde kann zum Schutze der Gläubigerinteressen die Bewilligung der Stundung von Bedingungen abhängig machen. Insbesondere kann sie vom Schuldner verlangen, dass er Abschlagszahlungen mache, oder dass er den durch die Stundung betroffenen Gläubigern Sicherheit leiste. Die Nachlassbehörde wird, wenn es den Umständen angemessen erscheint, einen Sachwalter ernennen, der, zur Wahrung der Interessen der Gläubiger, die Geschäftsführung des Schuldners zu überwachen hat.

Art. 4. Die Stundung kann verlangt werden für Kapitalrückzahlungen, die fällig geworden sind oder fällig werden zwischen dem 1. Januar 1914 und dem 31. Dezember 1916.

Art. 5. Die Stundung kann verlangt werden für Kapitalzinsen, die nach dem 1. Januar 1914 fällig geworden sind oder fällig werden. Die Stundung für Kapitalzinsen kann nur in dem Umfang verlangt werden, dass, mit Einschuss bereits verfallener, unbezahlter Zinsen, nach Ablauf der Stundung nicht mehr als drei Jahreszinsen rückständig sind.

Art. 6. Ist für Zins und Kapitalien, für die im Sinne von Art. 1 dieser Verordnung ein verzinslicher Pfandtitel als Faustpfand haftet, Stundung gewährt worden, so gelten bei der Faustpfandverwertung so viele verfallene Jahreszinsen der als Faustpfand bestellten Forderung als mitverpfändet, als Jahreszinsen der

faustpfandgesicherten Forderung gestundet sind.

Art. 7. Während der Stundung kann für die gestundete Forderung gegen den Schuldner eine Betreibung weder angehoben, noch fortgesetzt werden.

Ist für eine Forderung das Stundungsgesuch gestellt, so kann die Nachlassbehörde oder ihr Präsident eine angeordnete Betreibung einstellen, wenn die Zwangsvollstreckung zur Konkursandrohung oder zum Verwertungsbegehren geführt hat.

Art. 8. Durch die Stundung wird für die von ihr betroffenen Forderungen der Lauf jeder Verjährungs- und Verwirkungsfrist eingestellt.

Art. 9. Während der Dauer der Stundung sind die dem Bürgen nach Art. 502 und 503 des schweizerischen Obligationenrechts zustehenden Rechte eingestellt.

Der Bürge ist während der Stundung nicht berechtigt, vom Hauptschuldner Sicherstellung oder Befreiung von der Bürgschaft zu verlangen, wenn der Hauptschuldner in Verzug kommt, oder wenn durch eine infolge der Kriegereignisse eingetretene Verschlechterung der Vermögensverhältnisse des Hauptschuldners die Gefahr für den Bürgen erheblich grösser geworden ist, als sie bei Eingehung der Bürgschaft war (Art. 512, Ziffern 2 und 3, des schweizerischen Obligationenrechts).

Der Solidarbürge kann dem Gläubiger die dem Hauptschuldner zustehende Stundungseinde entgegenzusetzen. Macht er von diesem Rechte Gebrauch, so dehnt sich seine Haftung für vertragsmässige Zinsen (Art. 499, Absatz 3, des schweizerischen Obligationenrechts) auf die während der Stundung aufgelaufenen Zinsen aus.

Art. 10. Während der Stundung sind die gestundeten Kapitalzinsen und Kapitalbeträge zu 5% zu verzinsen.

Die Zinsen der gestundeten Kapitalzinsen sind je auf den vertraglichen Zinsfälligkeitstermin zu bezahlen.

Die Abzahlungstermine für die Zinsen von gestundeten Kapitalbeträgen werden durch die Nachlassbehörde bestimmt, sind jedoch so anzusetzen, dass nicht mehr als drei Zinsen ausstehen.

Art. 11. Solange einem Pfandgläubiger gegenüber die Stundung besteht, kann der Pfandschuldner ohne dessen Zustimmung gültig

1) weder unentgeltliche Verfügungen treffen, 2) noch Rechtsgeschäfte abschliessen, bei denen der Schuldner eine Gegenleistung angenommen hat, die zu seiner eigenen Leistung in einem Missverhältnis steht.

Art. 12. Ist dem Schuldner im Sinne dieser Verordnung eine Stundung gewährt worden, so kann ihm eine Allgemeine Betreibungsstundung nur eingeräumt werden, wenn er auf die ihm gemäss der vorliegenden Verordnung bewilligte Stundung verzichtet.

Art. 13. Die Nachlassbehörde bestimmt unter Berücksichtigung der beidseitigen Interessen und Verhältnisse, in welchen Raten und Terminen die gestundeten Beträge abbezahlt sind.

Der letzte Abzahlungstermin für Kapitalbeträge muss vor dem 31. Dez. 1920 liegen.

Die Abzahlungstermine für Kapitalzinsen sind, so festzustellen, dass die Stundung für den ältesten verfallenen Zins sich auf nicht länger als drei Monate über den Verfall des dritten unbezahlten Kapitalzins hinaus erstreckt.

Art. 14. Die Stundung fällt dahin, und die gestundeten Beträge werden sofort zahlbar, wenn das Grundpfand veräussert oder auf dem Wege der Zwangsvollstreckung für eine andere Forderung verwertet wird.

Art. 15. Die Stundung ist auf Antrag des Sachwalters oder eines Beteiligten aufzuheben,

1) wenn der Schuldner die ihm nach Art. 3, Abs. 1, dieser Verordnung auferlegten Bedingungen nicht einhält;

2) wenn er eine ihm in Art. 11 dieser Verordnung untersagte Handlung vornimmt;

3) wenn der Schuldner zum Nachteil seiner Gläubiger unredliche oder leichtfertige Handlungen vornimmt oder sonstwie seine Gläubiger benachteiligt;

4) wenn der Schuldner den Anordnungen des Sachwalters zuwiderhandelt;

5) wenn die Nachlassbehörde bei der Bewilligung der Stundung von Voraussetzungen ausgegangen ist, die nicht vorhanden waren, oder nachträglich weggefallen sind.

Bei Aufhebung der Stundung ordnet die Nachlassbehörde im Rahmen der Vorschriften dieser Verordnung die Art der Rückzahlung; sie kann bestimmen, dass die gestundeten Beträge sofort zahlbar werden.

Art. 16. Erweist es sich, dass Voraussetzungen, von denen die Nachlassbehörde bei der Bestimmung des Umfangs oder der Bedingungen der Stundung oder bei der Ordnung der Rückzahlung der gestundeten Beträge ausgegangen ist, nicht vorhanden waren oder nachträglich weggefallen sind, so ändert auf Antrag des Sachwalters oder eines Beteiligten die Nachlassbehörde im Rahmen der Vorschriften dieser Verordnung ihren Entscheid.

2) Verfahren.

Art. 17. In den eine obere und eine untere Nachlassbehörde besitzenden Kantonen ist die obere Nachlassbehörde zum Entscheid über die Stundungsgesuche sachlich zuständig.

Der Kanton kann jedoch mit Bewilligung des Bundesrates an Stelle der obern die untere Nachlassbehörde als zuständig erklären.

Art. 18. Örtlich zuständig ist die Nachlassbehörde, in deren Kreis das Grundstück oder dessen grösserer Teil gelegen ist.

Ist zur Stundung einer Forderung mehr als eine Nachlassbehörde örtlich zuständig, so hat von den mehreren zuständigen Amtsstellen die Nachlassbehörde zu entscheiden, bei der das Stundungsgesuch zuerst eingegangen ist.

Zur Aufhebung der Änderung eines Entscheides ist die Nachlassbehörde zuständig, von der der aufzuhebende oder abzuändernde Entscheid ausgegangen ist.

Art. 19. Das Stundungsgesuch ist schriftlich einzureichen.

Es hat Namen und Wohnort von Schuldner und Gläubiger, den Betrag der Forderung, die dafür haftenden Sicherheiten und die rückständigen Zinsen anzugeben. Es hat sich darüber zu erklären, in welchem Masse Stundung beansprucht werde und in welchen Terminen und Raten die gestundeten Beträge abbezahlt werden sollen.

Dem Stundungsgesuche ist ein Auszug über die hypothekarische Belastung des Grundstücks und eine Bilanz beizufügen, aus der die Vermögenslage des Schuldners auf einen nicht mehr als sechs Monate zurückliegenden Zeitpunkt zu ersehen ist.

Art. 20. Die Nachlassbehörde oder ihr Präsident teilt das Stundungsgesuch dem Gläu-

biger und, bei Anleiheobligationen, dem Gläubigervertreter unter Ansetzung einer angemessenen Frist zur Vernehmung mit.

Der Gläubiger hat der Nachlassbehörde vom Vorhandensein eines Bürgen oder Mitschuldners Anzeige zu machen. Die Nachlassbehörde wird dann auch den Bürgen oder Mitschuldner unter Ansetzung einer angemessenen Frist zur Vernehmung auffordern.

Art. 21. Ist das Stundungsgesuch bestritten, so macht die Nachlassbehörde oder ihr Präsident die zur Entscheidung nötigen Erhebungen.

Dabei können die Bücher des Schuldners eingesehen und Sachverständige beigezogen werden.

Die Parteien haben alle erforderlichen und von der Nachlassbehörde geforderten Auskünfte und Belege beizubringen.

Art. 22. Zur Verhandlung vor der Nachlassbehörde werden die Schuldner, die Bürgen und Mitschuldner und die Gläubiger, oder, bei Anleiheobligationen, der Gläubigervertreter persönlich vorgeladen.

Den Titelgläubigern wird bei Anleiheobligationen durch Bekanntmachung im Schweizerischen Handelsamtsblatt und in den in den Anleihestiteln vorgesehenen Publikationsorganen von Zeit und Ort der Verhandlung Kenntnis gegeben.

Art. 23. Der Entscheid enthält die Personalien und Anträge der Parteien, einen Überblick über den Gang und die Ergebnisse der Instruktion und das kurz motivierte Dispositiv.

Eine Abschrift des Entscheides wird dem Gläubiger oder, bei Anleiheobligationen, dem Gläubigervertreter, dem Schuldner, den Mitschuldner und Bürgen; eine Abschrift des die Stundung bewilligenden Dispositives wird dem Betreibungsamte und, bei Grundpfandlicher gesicherter Forderung, dem Grundbuchführer mitgeteilt.

Art. 24. Der Schuldner hat auf Verfügung der Nachlassbehörde oder ihres Präsidenten die nötige Kostensicherung zu leisten; er trägt die Kosten des Verfahrens.

Die Gebühr für den Entscheid beträgt fünf Franken. Im übrigen sind die allgemeinen Bestimmungen des Gebührentarifs vom 1. Mai 1891 zum Bundesgesetz über Schuldbetreibung und Konkurs entsprechend anwendbar.

Die in diesem Verfahren errichteten Schriftstücke sind stempelfrei.

Art. 25. Die vorstehenden Verfahrensvorschriften finden entsprechende Anwendung auf Gesuche um Aufhebung und Änderung erlassener Entscheide.

Geht ein solches Gesuch vom Gläubiger aus, so hat er auf Verfügung der Nachlassbehörde oder ihres Präsidenten die nötige Kostensicherung zu leisten; er trägt die Kosten des Verfahrens, wenn er mit seinem Begehren abgewiesen wird.

Art. 26. Gegen den Entscheid der Nachlassbehörde kann in entsprechender Anwendung des Art. 19 des Bundesgesetzes über Schuldbetreibung und Konkurs und des Art. 196 bis des Bundesgesetzes über die Organisation der Bundesrechtspflege bei der Schuldbetreibungs- und Konkurskammer des schweizerischen Bundesgerichts Beschwerde erhoben werden.

II. Hotelbauten.

Art. 27. Ohne Bewilligung des Bundesrates dürfen weder neue Hotels und Fremdenpensionen erstellt, noch bestehende behufs Ver-

mehrung der Bettenzahl haultich erweitert, noch bisher andern Zwecken dienende Bauten zur gewerbmässigen Beherbergung von Fremden verwendet werden.

Der Bundesrat erteilt die Bewilligung, wenn ein Bedürfnis glaubhaft gemacht und der Finanzzweck geleistet ist.

Art. 28. Die Gesuche um Erteilung der in Art. 27 dieser Verordnung vorgesehenen Bewilligung sind der kantonalen Regierung einzureichen, die sie prüft und mit ihrem Gutachten dem Bundesrate übermittleit.

Der Bundesrat entscheidet endgültig. Es bleibt jedoch den kantonalen Behörden vorbehalten, den nach Art. 27 dieser Verordnung zugelassenen Betrieb den Beschränkungen zu unterwerfen, welchen er im übrigen nach der Gesetzgebung des Bundes und des Kantons unterliegt.

Art. 29. Wer, ohne im Besitze der bundesrätlichen Bewilligung zu sein, eine der in Art. 27, Abs. 1, dieser Verordnung vorgesehene Handlungen ausführt oder ausführen lässt, wird mit Geldbusse bis zu zwanzigtausend Franken bestraft.

Die Kantone haben die Ausführung von Bauten und den Betrieb von Hotels oder Fremdenpensionen zu verhindern, wenn der Bau oder der Betrieb der Bestimmung des Art. 27, Abs. 1, dieser Verordnung widerspricht.

III. Ubergangs- und Schlussbestimmungen.

Art. 30. Der Bundesrat kann für Neu- und Erweiterungsbauten, die unter Art. 27 dieser Verordnung fallen, und bei deren Inkrafttreten schon vorbereitet oder begonnen waren, die Bewilligung auch dann erteilen, wenn ein Bedürfnis nicht vorliegt.

Art. 31. Diese Verordnung tritt am 10. November 1915 in Kraft. Der Bundesrat wird bestimmen, wann ihre Bestimmungen ausser Kraft treten.

Während der Geltung der Bestimmungen dieser Verordnung sind die ihnen widersprechenden eidgenössischen und kantonalen Vorschriften unwirksam.

Die unterm 2. November vom Bundesrat beschlossene Verordnung über den Schutz der Hoteldindustrie gegen die Kriegsfolgen, deren Wortlaut an der Spitze unserer heutigen Nummer steht, entspricht ungefähr den Erwartungen, mit denen man in Hoteliereisen dem Erlass entgegenschaut. Neues bringt sie den Lesern dieses Blattes nicht, die über die wesentlichen Richtlinien der Hilfsaktion schon seit Wochen unterrichtet waren; und auch der allgemeine Eindruck von den Folgen und Wirkungen des Gesetzes wird durch die Publikation des Textes in keiner Weise verbessert, zeigt sie doch, dass alle die Rechte hätten, die der ganzen Hilfsaktionssache von Anfang an etwas pessimistisch gegenüberstanden.

Damit soll nun nicht etwa die Behauptung aufgestellt werden, die Stundungsmassnahme vermöge der Hotellerie keine spürbaren Erleichterungen zu bringen; wir sind im Gegenteil davon überzeugt, dass sie sicher gute Früchte zeitigen und manchem Hotelier die nötige Frist verschaffen wird, seine Verhältnisse neu zu ordnen. Dies ist aber immerhin ein grosser Gewinn, und wenn auch die Verordnung an der bestehenden Notlage selbst nichts ändert, so muss schon der Umstand begrüsst werden, dass die Behörde sich wenigstens zu der Stundungsmassnahme entschloss, die angesichts der schwer ins Gewicht fallenden Gläubiger-Interessen und Rechte einer ganz beträchtlichen Konzeption an die Adresse der Schuldner gleichkommt. Darf man sich daher, wie unser früherer Vereinspräsident bereits an der Generalversammlung in Ollen sagte, über die Wirkung der Hilfsaktion keinen Illusionen hingeben, so können andererseits vom Resultat unserer Schritte beim Bundesrat nur diejenigen wirklich enttäuscht sein, die sich entgegen aller besseren Einsicht an zu rosig Hoffnungen anklammerten und da meinten, mit Erscheinen der bundesrätlichen Verordnung müsse der Notsand in der Hotellerie mit einem Schlag ein Ende nehmen. Auch darf bei der Beurteilung des Erreichten nicht vergessen werden, dass die Lösung des Problems auf ernste Schwierigkeiten stiess, welche die Expertenkommission nicht unberücksichtigt lassen konnte, wenn sie nicht die Rechte und Interessen dritter verletzen wollte. Kurz gesagt, kann der Erlass der Verordnung jedenfalls als Erfolg unseres Vereins bezeichnet werden, auch wenn diese Art Lösung weit davon entfernt ist, allen Wünschen und Bestrebungen der Hotellerie Verwirklichung zu bringen.

Es ist in letzter Zeit viel von der notwendigen Sanierung der Hoteldindustrie gesprochen und geschrieben worden und die bundesrätliche Verordnung kann füglich als die erste Etappe auf der langen Strasse zu diesem erstrebenswerten Ziel angesehen werden. Ob die nächsten Schritte nun Schaffung eines nationalen Bankinstitutes zum Schutze der Hotelinteressen oder Gründung von Kreditgenossenschaften heissen, bleibt sich in unseren Augen fast gleich, wenn nur die dreijährige Frist, die uns die Stundungsverordnung einräumt, möglichst zweckdienlich ausgenutzt wird. Die Stundungsmassnahmen, darüber ist man sich in Fachkreisen schon längst klar, sind lediglich ein Notheilf, der vorübergehende Erleichterung schafft, die Krise aber keineswegs beseitigt. Es wird sich also darum handeln müssen, der notleidenden

Hotellerie in absehbarer Zeit klingende Mittel zur Verfügung zu stellen, damit sie den dringenden Verpflichtungen nachzukommen vermag. Dabei haben aber, wie hier wiederholt dargelegt wurde, neben den interessierten Banken in erster Linie die Gemeinden und Kantone mit regem Fremdenverkehr mitzuwirken. Der Bund hat durch Erlass der Stundungsverordnung das seine zur Erleichterung der Lage getan, — mögen sich nun auch die Kantone und Gemeinden ihrer Pflichten gegenüber der Hotellerie erinnern!

Vom Verpflegungswesen in unserer Armee. (M.-Korrespondenz.)

Da die Leistungsfähigkeit einer Truppe in hohem Masse von ihrer Ernährung abhängt, haben die berühmtesten Feldherren aller Zeiten der Verpflegung ihrer Soldaten je und je grossen Wert beigemessen. Ein Friedrich II., ein Napoleon verdankten viele ihrer Siege vor allem dem musterhaft geregelten Verpflegungsdienst ihrer Heere; Blücher hatte jederzeit ein wachsames Auge für die Soldatentüchtigkeit und Marschall Radetzki meinte einst zu einem jungen Attaché, der seinen Feldzug in Italien mitmachte: «Wann je was kommandieren, dann sorgens erst für den Magen von Ihre Leut', denn zu einem braven Soldaten gehört a voller Magen, und der Soldat, der nix z'essen hat, kann ke Courage haben.» — «A vollen Magen» zu haben war in früheren Kriegen für den Soldaten manchmal eine grosse Kunst, zumal schlechte Verkehrswege und Transportmittel sehr oft eine rasche Zufuhr von Fourage und Bagage nicht erlaubten. Heute aber, wo die kriegführenden Länder fast ohne Ausnahme über ein engmaschiges Bahnnetz, über riesige Automobilparks und zahlreiche andere Transportmöglichkeiten für den Nachschub verfügen, hat auch die Verpflegungsfrage ein anderes Gesicht bekommen, und die Armeeführer trachten weniger danach, ihren Kriegern «a vollen Magen» zu schaffen, als ihnen vielmehr eine zukünftliche Nahrung zu bieten, um ihnen damit wenigstens in etwas über die sonstigen Härten und Entbehrungen des Krieges hinwegzuhelfen. Ein Schlaraffenland führen natürlich auch die modernen Soldaten nirgends. Die Generale wissen aber, dass je besser die Ernährung, umso leistungsfähiger die Truppen, und deshalb wird dem Verpflegungswesen in manchen Armeen eine fast ebenso grosse Bedeutung beigemessen wie der militärischen Ausbildung. Diese Fürsorge für das leibliche Wohlbefinden der Soldaten braucht keineswegs etwa derart auf die Spitze getrieben zu werden, dass die Mannschaft verwöhnt wird und jeden Morgen eine andere Konfitüre serviert bekommt, wie es angeblich im englischen Heere geschehen soll; indes bildet die zweckmässige Ernährung zu jeder Zeit die beste Grundlage für den endlichen Erfolg einer Truppe und noch im gegenwärtigen Kriege werden die besten Wallentaten mancher Heere vielfach ihrem musterzügigen Verpflegungssystem zugeschrieben. Mag dieses Urteil nun auch zum Teil irrig sein, als zu den verschiedenen Waffenerfolgen noch andere Faktoren beitragen, das eine ist jedenfalls sicher: dass nur von einer gutgenährten Truppe hervorragende Leistungen erwartet werden dürfen und können.

Wie steht es nun mit dem Verpflegungswesen in unserer Schweizer Armee? — Wir haben in den letzten Jahren aus dem Munde fremder Autoritäten wiederholt gehört, unser Heer stehe durchaus auf der Höhe seiner Aufgabe. Die Tüchtigkeit der oberen und unteren Führung wird allseitig anerkannt; das Pflichtbewusstsein des Offizierskorps, seine hohen militärischen Eigenschaften rühmend hervorgehoben, so dass an der Schlagfertigkeit unserer Armee gewiss niemand zweifelt. Mängel gibt es jedoch überall und auch unser sonst so vortreffliches Heer scheint davon nicht völlig verschont geblieben zu sein. So wird in letzter Zeit namentlich über die Verhältnisse und den Betrieb unserer Feldküchen vielfach geklagt, in denen, wenn man den kürzlich darüber ergangenen Preßstimmen Glauben schenken will, offenbar nicht alles zum Besten bestellt ist. Zwar soll die vorgeschriebene Verpflegung in der Theorie nichts zu wünschen übrig lassen und auch die vom Bund gelieferten Waren in jeder Hinsicht den Anforderungen entsprechen; in der Praxis jedoch soll sich unser heutiger Militärkitchenbetrieb durchaus nicht bewährt haben. Es geht dies insbesondere aus verschiedenen Auslassungen der Tagespresse hervor, in denen vor allem über die mangelhafte Rekrutierung und Ausbildung des Küchenpersonals, dann auch über die Zurücksetzung und geringe Wertung der Kompagnie-Küchenchefs Klage geführt wird. Es scheint danach, als ob man in den Kompagnieküchen statt tüchtiger Fachleute mit Vorliebe etwas «suspektes» Persönlichkeiten verwende, Halbkranken, Marodeure, Drückeberger und andere Leute, die sich für den militärischen Drill wenig eignen, denen man aber doch irgend eine Beschäftigung geben muss. Wenn hoch geht, beordert man etwa noch einen Bäcker, Metzger, Käser oder Spezereihändler in die Küche, bringt ihm während der Rekrutenschule die Routine und das System der «Engros-Kocherei» bei und macht den Mann dann für die späteren Kurse zum wohlbestallten «Küchenchef».

Es liegt auf der Hand, dass bei solcher Art Küchenbetrieb, trotz der wohlgemeinten Fürsorge von oben, die Ernährung des Soldaten

leidet und nebenbei mit den gelieferten Waren so umgesprungen wird, dass man gestrost von Vergeudung sprechen darf. Den Schaden haben dabei sowohl die Soldaten wie der Bund zu tragen; erstere, indem sie unzweckmässig verpflegt werden, letztere, indem die Ausgaben für die Küche in keinem Verhältnis zu dem tatsächlich Gebotenen stehen. Das aber sind Zustände, die dringend nach Abhilfe rufen, beweisen sie doch, dass dem Militärkitchenwesen offenbar noch nicht die Aufmerksamkeit geschenkt wird, die der Frage sowohl im Interesse der Truppe als auch des Fiskus gebührt.

Wie können nun diese Mängel zweckmässig behoben werden? Darüber geben wiederum die bereits oben angeführten Preßstimmen gewisse Anhaltspunkte. Man fordert daselbst in erster Linie eine bessere Auswahl und Instruktion der Küchenmannschaft, damit nicht Leute, die irgend ein Gebrechen haben, beschränkt oder unbeholfen sind, zu dem immerhin nicht unwichtigen Dienst in der Küche befohlen werden, denn es ist klar, dass ein Militärkitchenchef ohne eine starke Dosis von Intelligenz, selbständige Denkfähigkeit und Gewissenhaftigkeit nicht auf dem richtigen Posten ist. Ausserdem wird die Forderung aufgestellt, dass inskünftig jede Einheit (Kompagnie) ihren eigenen selbständigen Koch erhalten, der imstande sein soll, eine schmackhafte und appetitliche Kost zu bereiten. Deshalb sollen die zum Koch vorbestimmten Leute während einer Rekrutenschule unter der Anleitung eines tüchtigen Küchenchefs einen praktischen und theoretischen Kurs durchmachen, der sie befähigt, nachher einer Kompagnieküche selbständig vorzustehen. Desgleichen wird, um dem Verpflegungswesen und Küchenwesen tüchtige Kräfte zuzuführen, auf die Notwendigkeit hingewiesen, bewährte Köche zu gradieren, und schliesslich wird der Vorschlag gemacht, Fouriere und Quartiermeister aus den Reihen der Küchenchefs zu entnehmen, um damit die Achtung vor dem Stand der Militärköche zu heben und junge, begabte Köpfe zu veranlassen, dieser bisher etwas geringschätzigen angesehenen Waffengattung beizutreten.

Dies kurz zusammengefasst die Anregungen, die zu der Frage bisher ergingen! Eine wirkliche Lösung des aktuellen Problems vermögen natürlich auch sie nicht zu bringen, bedeuten aber immerhin einen merkwürdigen Fortschritt auf dem Wege zu einer Reorganisation der Militärküche, die auch uns dringend geboten erscheint. Es ist namentlich sehr zu begrüssen, dass sich die grosse Tagespresse der Angelegenheit so eifrig annimmt; man muss sich aber wundern, dass auch sie in den Fehler verfällt, die Sache beim unrichtigen Ende anzufassen. So fragt man sich z. B. in Hoteliereisen mit einigem Erstaunen, warum die Armeeführung nicht schon lange auf die Idee verfiel, die Berufsköche, also diejenigen Kräfte, die keinem anderen Lande in solcher Auswahl zur Verfügung stehen, dem militärischen Interesse dienstbar zu machen? Nun ist zwar von verschiedener Seite der Einwand erhoben worden, Hotelköche eignen sich nicht zum Kompagnie-Küchenchef, weil sie an ganz andere Verhältnisse gewöhnt seien, ein Einwand, dessen Unstichhaltigkeit indessen auf den ersten Blick einleuchtet. Ist auch der Hotelkoch auf die Zubereitung einer feineren Küche eingearbeitet, so wird es ihm gerade aus diesem Grunde ein leichtes sein, sich auch die Kenntnisse eines Militärkuchenchefs anzueignen. Er bedarf dazu wohl nur einer kurzen militärischen Ausbildung, um sicher in wenig Wochen jene Erfahrungen zu sammeln, die dem Militärkoch unumgänglich nötig sind. Im übrigen bringt aber der Berufskoch alle jene guten Eigenschaften mit, die wie Reinlichkeit, Fach- und Warenkenntnisse eine sachgemässe Verwendung der gelieferten Produkte und zweckmässige Zubereitung der Speisen von vorneherein verbürgen, während die Käser, Bäcker und Spezereihändler sich diese Eigenschaften in mühseliger Instruktion erst noch erwerben müssen. Kurz und gut, wenn irgendwo, so gehört gerade auf den Posten eines Militärkuchenchefs ein Fachmann, d. h. ein Berufskoch. Nicht so sehr der Ersparnis halber, die bei einem geregelten Küchenbetrieb zu erzielen wären, sondern um der Truppe willen, die gewiss auch bei uns Anspruch auf eine rationelle und gesunde Verpflegung erheben darf.

Wenn aber, wie ferner gesagt wird, bei den Berufsköchen aus naheliegenden Gründen in der Regel wenig Lust und Neigung besteht, in der Militärküche zu dienen, so scheint nichts leichter, als hier Wandel zu schaffen. Man gebe dem Kompagnieküchenchef den seiner Stellung und seinen Kenntnissen entsprechenden Dienstgrad und man wird sehen, dass sich sogleich eine genügende Anzahl von Fachleuten freiwillig zur Verfügung stellen. Könnte endlich noch der Gedanke, der in diesem Blatte bereits vor Jahresfrist aufgegriffen wurde, verwirklicht und im schweizerischen Heer die Charge eines Verpflegungsoffiziers geschaffen werden, so wäre den Hoteliers und Berufsköchen weiterhin Gelegenheit geboten, ihre Arbeitskraft auch als Militär so zu betätigen, wie es ihrem Berufsleben und ihren Fachkenntnissen entspricht. Das Verpflegungswesen selbst würde gewiss nur Nutzen daraus ziehen, wenn ihm die berufenen Fachleute zugeteilt würden, denn es genügt noch nicht, dafür zu sorgen, dass der Soldat, wie in der guten alten Zeit, «an vollen Magen» hat, sondern die Truppe muss, wenn sie leistungsfähig sein und bleiben soll, in

jeder Hinsicht vorzüglich verpflegt werden. Dazu aber eignet sich niemand so gut wie die Fachleute, die in unserer Hotellerie ohne Zweifel in genügender Anzahl zu finden wären, wenn man sie nur, zum Wohle der Armee, ihren Kenntnissen gemäss verwenden wollte!

Zum diesjährigen Bezug ausländischer Weine.

Hr. Dr. W. J. Baragiola, Wädenswil, macht in der «Schweiz. Wein-Zeitung» auf die Fehler der diesjährigen Fremdweine aufmerksam und ruft mit nachstehenden Ausführungen einer strengeren Grenzkontrolle:

Sehr bedeutend wird sich die Einfuhr ausländischer Weine aller Wahrscheinlichkeit nach zwar nicht gestalten. Die Schweiz hat eine quantitative meist gute Ernte gehabt; der Weinverbrauch ist bei der Sparsamkeit, der jedermann sich befleissigt, zurückgegangen; die Weiterleitung ausländischer Weine nach anderen Staaten ist verunmöglicht; somit wird unser Bedarf nach fremden Weinen wohl kein grosser werden. Es sollte also möglich sein, die Weine an der Grenze einer schärferen Kontrolle als sonst zu unterziehen. Eine Reihe von Umständen rufen noch ganz besonders einer solchen strengeren Prüfung der einzuführenden Neueine. Es sei heute diesbezüglich auf die Einfuhr aus Italien und aus Deutschland hingewiesen.

Italien hat eine fruchtbarere Missernte gehabt. Unwetter, falscher und echter Mellaun, Heu- und Sauerwurm, vernachlässigte Pflege der Weinberge und der Weinele zufolge Einberufung der Männer zum Kriegsdienste tragen die Schuld daran. Ob die dortigen Preise sich demnach so gestalten werden, dass Italien auch in diesem Jahre auf dem Schweizer Markte mit Spanien in Wettbewerb treten kann, entzieht sich unserer Beurteilung. Für die eventuellen Bezüger italienischer Weine, aber ganz besonders auch für die Kontrollstellen dürfte folgendes beachtenswert sein. Man hört schon jetzt aus Italien vielfache Klagen über braun werdende oder sonstwie fehlerhafte Weine, was bei so stark peronospora- und wurmkranken Trauben nicht verwunderlich ist. Einer sachgemässen Kellerbehandlung gelingt es zwar, solche Fehler zum grossen Teile zu verhüten, aber dazu benötigt man einen sehr frühzeitigen Zusatz von Kaliummetasulfat oder von verflüssigter schwefeliger Säure. An diesen beiden Chemikalien herrscht aber jetzt in Italien arger Mangel. Man behilft sich deshalb mit zwei anderen Präparaten.

Statt Kaliummetasulfat benützt man Natriumsulfite. Es steht nun außer allem Zweifel, dass so behandelte Moste und Weine in der Schweiz als Kunstweine zu beanstanden sind. Setzt man einem Weine Kaliummetasulfat zu, so scheidet sich das Kalium zum allergrössten Teile als Weinstein wieder aus und nur die schwefeliche Säure bleibt im Weine zurück. Das Natrium der Natriumsulfite bleibt aber ganz im Weine gelöst. Zu erkennen, ob der Wein einen solchen Zusatz erfahren hat, fällt allerdings nicht ganz leicht; oder besser gesagt, der Nachweis ist etwas langwierig. Die untersuchenden Laboratorien haben bei einem Verdacht auf Anwesenheit grösserer Mengen Natrium nicht nur das Recht, sondern sogar die Pflicht, die Sendung bis zum Abschlusse der genauen Prüfung im Auge zu behalten oder gar zurückzuhalten. Kellert ein Bezüger einen derartigen Wein ein oder verscheidet er ihn gar vorzeitig, so hat er selbst den Schaden zu tragen, wenn die Ware inzwischen als verfälscht erkannt wird. In diesem Jahre wird es sich zeigen, ob der im Lebensmittelbuche vorgesehene Abschnitt «Bestimmung anderer Mineralstoffe», worunter dort auch die Alkalien ausdrücklich genannt sind, nur auf dem Papier steht, oder ob er auch praktische Anwendung findet. Wo die Chemische Abteilung der Versuchsanstalt in Wädenswil den kontrollierenden Stellen an die Hand zu gehen vermag, wird sie dies — soweit es ohne Schaden des eigentlichen Versuchswesens möglich ist — auch in solchen Fällen gerne tun. Den Einkäufern italienischer Weine sei aber empfohlen, sich Sicherheiten zu verschaffen, dass die Moste und Weine nicht mit Natriumsulfiten versetzt sind. Wir wollen auch auf alle Fälle nicht hoffen, dass die Lebensmittelverordnung nach dieser Richtung hin ebenfalls ein Kriegsschloß bekommt, wie es für die gefährlichen Teigwaren nötig erschien; die Bedürfnisfrage müsste bei solchen Weinen im Gegensatz zu den Teigwaren jedenfalls unbedingt verneint werden.

An Stelle von verflüssigter schwefeliger Säure verwendet man in Italien in diesem Jahre gelöste schwefeliche Säure, und zwar Lösungen in Wasser oder in Alkohol. Auch diese Behandlung ist für Weine, die nach der Schweiz bestimmt sind, unzulässig, aber ihr Nachweis ist noch viel schwieriger. An und für sich ist gegen die Anwendung solcher Lösungen zwar nicht sehr viel einzuwenden, wenn ihr Gebrauch nicht auf eine verschleierte Wässerung oder Avinierung hinauskommt. Leider enthalten indessen solche Lösungen oft mehr Schwefelsäure als schwefeliche Säure. Die Bezüger so behandelte Weine mögen sich also auch nach dieser Richtung hin vor Schaden zu schützen suchen.

Noch viel schwieriger wird sich vielleicht in diesem Herbst und Winter die Frage der italienischen *Vinelli* oder *Secondi Vini* gestalten. Es steht zu befürchten, dass der *Vinelli*-Unfug noch mehr als 1910 und 1909 um sich

greifen wird. Es genügt zur Kennzeichnung der Lage ein einziger Satz aus dem «Giornale Vinicolo Italiano» vom 10. Oktober d. J. Dort schreibt G. Bertoni — man kennt in Fachkreisen das Pseudonym —: «E superfluo ripetere che la legge vieta il commercio dei secondi vini. Quest'anno se ne produce un'immensa quantità... per uso di famiglia.» Auf Deutsch: «Es ist überflüssig, zu wiederholen, dass das Gesetz den Handel mit Nachweinen verbietet. In diesem Jahre stellt man ausserordentliche Mengen derselben... zum Hausgebrauch her.» Die vielsagenden Pünktchen stehen im Original. Wie 1910 bringt das «Giornale Vinicolo Italiano» ganz ausführliche Anleitungen zur Herstellung dieser nicht verkochten Weine. Mit Rücksicht auf... den Hausgebrauch ist das natürlich zulässig, aber es bilden, wie ich schon vor fünf Jahren hervorhob, solche Rezepte einen bedenklichen Anreiz zur Herstellung derartiger Kunstweine auch zu Handelszwecken. Hoffen wir, dass es nicht nochmals zu einem Weinkonflikt mit Italien kommen werde, wie damals. Es wäre das bei der jetzigen allgemeinen Lage besonders peinlich. Aber der Konflikt darf nicht vermieden werden durch nachgiebige Milde der schweizerischen Einfuhrkontrolle, sondern es muss dies durch verschärfte Strenge der italienischen Ausfuhrkontrolle geschehen. Wir hoffen bestimmt, nicht wieder eine warnende Rubrik «Der Kunstwein in Italien» in dieser Zeitung und in der schweizerischen Tagespresse auflaufen zu brauchen; aber es wird geschehen müssen, sobald die Interessen des schweizerischen Weinhandels und der Weintrinker dies erforderlich machen sollten.

Deutschland hat eine reiche Weinernte nach Menge und Güte. Deutsche Rotweine werden zwar kaum zur Ausfuhr gelangen, wohl aber Weissweine und zwar kleine Verbrauchswine einerseits, feine Sorten andererseits, sofern sich für letztere in diesen teuren Zeiten Käufer finden. Es ist nicht ausgeschlossen, dass die Schweiz einen kleinen Teil ihres Bedarfs in Deutschland decken werde. Der Einfuhr solcher Weine steht aber ein Hindernis im Wege. Deutsche Weine, besonders die billigen Verbrauchswine, aber oft auch feinere und beste Sorten sind vielfach schon vom Winzer gallisiert oder trockengezuckert. In der Pfalz, an der Mosel und am Rhein, im Elsass, in Baden usw. wird die Kunst der richtigen Weinverbesserung viel sachgemässer beherrscht und betrieben, als bei uns, wo sie oft in Streckung ausartet. Das deutsche Weingesetz verlangt bekanntlich keine direkte Deklaration der Weinverbesserung. Ich persönlich habe mich je und je als Anhänger dieses Verfahrens bekannt und tue es jetzt wieder. Aber selbstverständlich fordere auch ich, dass, so lange die mässig gezuckerten und mässig gallisierten Schweizer Weine dem Deklarationszwang unterstehen, die gleiche Strenge auch den eingeführten deutschen Weinen gegenüber Anwendung finde. Bis jetzt ist das leider sozusagen niemals der Fall gewesen. Die Schweiz hat die deutschen Weine, deren Einfuhr allerdings nie gross war, aber die deshalb um so genauer hätte überwacht werden können, immer nicht behandelt, als die eigenen Erzeugnisse. Das muss anders werden. Möge die Grenzkontrolle auch dort einsetzen. Wenn sich das zeigen wird, dass die Durchführung der Deklarationsvorschriften den verbesserten deutschen Weinen gegenüber undurchführbar ist, so soll das dazu beitragen, dass wir auch in der Schweiz diese Vorschriften fallen lassen. Wir wissen es ja alle, Produzenten, Händler, sachverständige Konsumenten und Kontrollorgane: In der Westschweiz zuckert man, in der Ostschweiz gallisiert man, aber deklarieren tut man es nur, wenn es anders nicht mehr geht. Möge die Kontrolle der Verbesserungsdeklaration bei der Weineinfuhr aus Deutschland bewirken, dass man die Unhaltbarkeit der bezüglichen schweizerischen Vorschriften wieder einmal klar erkennt. Möge man dann die Handhabung der Zuckering und Gallisierung wesentlich strenger regeln, als bisher — das kann man bei dem heutigen Stande der Weintechnik (Förderung des Säureabbaues, Entsäuerung) — und lasse man dafür ganz mässig verbesserte Schweizer Weine ebenso unbehelligt, wie man es bei deutschen und französischen Weinen, zum Beispiel auch bei den gezuckerten Burgundern, in der Schweiz von jeher getan hat. Man wird heute vielleicht entgegen, diese Abänderung der Verordnung sei in den gegenwärtigen Kriegeszeiten sicher nicht die brennendste Tagesfrage. Gewiss nicht. Wir verlangen auch nicht die sofortige Revision der betreffenden Artikel. Aber es heisst doch immer, aus den jetzigen Kriegserfahrungen solle man für spätere Zeiten lernen. Möge also die Grenzkontrolle diese Erfahrungen, jetzt wo der Krieg uns deutsche Weine vielleicht häufiger als sonst zuführen wird, sammeln. Mehr wünschen wir für den Augenblick nicht.

Sollte der Bundesrat wider Erwarten die Entscheidung der 1915er Weine mit Kalk nicht gestatten, dann hätte die Lebensmittelkontrolle zu beachten, dass dieses Verfahren in Deutschland stark verbreitet ist und dass es daher Pflicht der Grenzkontrolle ist, diese so behandelten Weine herauszusuchen und als Kunstweine zu beanstanden. Sagt die Grenzkontrolle, das sei eine Zummung, die über ihre Leistungsfähigkeit hinaus geht, indem man mässig entsäuerte Weine überhaupt nicht von Naturweinen unterscheiden könne, so werden die ostschweizerischen Weinbauern und Weinhändler daraus wohl eine nützliche Lehre ziehen.

Technische Rundschau

Nachdruck verboten.

Die Steinkohlenproduktion.

Wir leben im Zeitalter der Steinkohle. Dieser schwarze Diamant treibt die Lokomotiven und Schiffe, bildet also einen Hauptfaktor des Verkehrs und Handels. Er liefert uns das Leuchtgas, Ammoniak, Kok, Teer, etc. Der Teer seinerseits gibt die künstlichen Farbstoffe und pharmazeutische Produkte ab. Die Steinkohle ist daher eines der wertvollsten Friedensinstrumente. Andererseits entstehen unter dem Einfluss der brennenden Steinkohle die Kanonen und Geschosse. Sie ist daher auch ein Kriegsinstrument ersten Ranges. Ohne Steinkohle wäre die Industrie heute nicht, was sie ist und die heutige mährendernde Krieg wäre in dieser Ausdehnung und Raffinerie ohne die Steinkohle nicht möglich gewesen. Einige Zahlen über die Steinkohlenproduktion mögen daher am Platze sein.

Das Altertum und das Mittelalter kannten die Steinkohle höchstens als Heizmaterial, sonst aber wusste man damit nichts anzufangen. Erst als 1687 Papin den Wasserdampf als Kraftquelle zu verwenden lernte, als 1705 die erste Dampfmaschine erfunden wurde, gewann die Steinkohle ein die mächtigste Bedeutung. Bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts wurden kaum mehr als 10 Mill. Tonnen auf der ganzen Welt verbraucht, während heute rund 1 Milliarde Tonnen verbrannt werden. Im Jahre 1875 betrug man 280 Mill. Tonnen.

Europa, China, Sibirien und die Vereinigten Staaten sind die Hauptproduzenten. England hat als erstes Land mit deren Ausbeute begonnen. Es lieferte von 13 Mill. Tonnen Europas 7.5 Mill. Tonnen zu Anfang des 19. Jahrhunderts. England blieb auch später lange Zeit Hauptlieferant, bis es in den letzten Jahren von den USA und Frankreich überholt wurde. 1908 bis 1913 belief sich Englands Steinkohlelieferung stationär, während diejenige Deutschlands im gleichen Zeitraum von 215 Mill. auf 256 Mill. T. stieg, wie die «Revue des deux Mondes» meldet. Die mächtige Entwicklung Deutschlands beginnt kaum zu Ende des 18. Jahrhunderts, als die gesamte Deutschland 50 Mill. Tonnen Steinkohle, 1890 90 Mill., 1900 150 Mill., und wie schon erwähnt, 1908 215 Mill., 1912 255 Mill., und 1913 ca. 275 Mill. Tonnen, in welchen Zahlen allerdings die Braunkohle inbegriffen ist. Ohne letztere ist die mittlere Erzeugung aber noch zu Anfang des 19. Jahrhunderts von 112 Millionen, von 1906—1910 142 Mill., 1911 156 Mill., 1912 172 Mill. und 1913 191 Mill. Tonnen. Nur der Krieg verhinderte ein noch mächtigeres Ansteigen. Ca. zwei Drittel dieser Produktion Deutschlands stammen aus Westfalen (1913 102 Mill. t), oberrheinisch und ein Drittel aus Schlesien (1913 50 Mill. T.). Der kleine Rest stammt aus übrigen Gebieten. Das rheinisch-westfälische Kohlengruben umfasst 35—40 km Breite auf ca. 100 km Länge. Nimmt man an, dass dieses Gebiet bis in die Tiefe von 1500 m (was heute erreicht wird) ausgebaut werden würde, so würde man 76 Milliarden Tonnen Steinkohle, welche Ausbeutung nach heutigem Maßstabe 8 Jahrhunderte in Anspruch nehmen würde. Frankreich dagegen kann im ganzen bei einer Bohrung auf 1800 Meter Tiefe nur 17.6 Milliarden Tonnen zu Tage fördern. England hat nach den neuesten Berechnungen nur die Hälfte Deutschlands. X

Kleine Chronik.

Leysin. Das Betriebsergebnis pro 1914/15 der A.-G. Sanatorium «Les Chamois» war trotz dem Kriege ein sehr befriedigendes, indem ein Reingewinn von rund 35,000 Fr. erzielt wurde; in Anbetracht der Zeitverhältnisse wird der Gewinn auf einen Reichtum vorgetragen und wie i. V. von unslicher einer Dividende abgeteilt.

Société anonyme du Pétérin Palace-Hôtel, Vevey. Die Inhaber von Obligationen (porteurs des délégations) des Anleihsens erster Hypothek von 500,000 Franken haben in Beratung der durch den Konkurs der Gesellschaft geschaffenen Lage ein Geschäftsführungskomitee Comité de Gérance gewählt mit dem Auftrage, die Obligationen zu wahren und im weiteren die Opportunität der Übernahme, des Unterpfandes (des Pétérin Palace-Hotel) zu prüfen. Das Comité de Gérance besteht aus den Herren Jean Montet, Sohn des verstorbenen Bankiers G. Montet, Nefen des Generals Jules Chavannes, des Bankiers G. Dénex, und des Gemeinderats. Des fernern wurde beschlossen, vorerst die Vorschläge der Volksbank (Banque populaire), Kreditoren im zweiten Rang, abzuwarten.

Bern. Der Verwaltungsrat der A.-G. Hotel Gurtnibel bringt den Obligationären zur Kenntnis, dass es ihm nicht möglich sei, den per 1. November verfallenden Kupons zu bezahlen, weil er sich auf ursprünglich Fr. 1,500,000 und gegenwärtig noch Fr. 1,329,000 einzulösen. Der provisorische Abschluss der Betriebsrechnung 1915 ergibt einen Überschuss von ca. Fr. 14,000. Nach Verbuchung der Zinsen, Steuern, Asssekuranzas und Verwaltungskosten wird ein Überschuss von Fr. 1,329,000 mit einem Passivsaldo von rund 85,000 Fr. abschließen. Der Verwaltungsrat rechnet bestimmt damit, dass nach Inkrafttreten der bundesrätlichen Verordnung über die Hilfeleistung an die Hotellerie, auf gestelltes Begehren hin auch seiner Gesellschaft Stundung erteilt werden wird. Er hofft, nach Friedensschluss wieder in die Lage zu kommen, die bestehenden Verpflichtungen zu erfüllen und ersucht deshalb die Partialinhaber, sich vorherhand zu gedulden. Er glaubt auf diese Stundung der Zinsen umso mehr Anspruch zu haben, als er durch die ausschliessliche Übernahme der dieses Frühjahr zur Deckung bestehender Verbindlichkeiten ausgegebenen Fr. 1,500,000 Prioritätsaktien bewiesen hat, dass er selbst Opfer bringt und bestrebt ist, das Geschäft durchzuhalten.

Nolstandsmassnahmen für die oberländische Hotellerie. Die von der bernischen Regierung erteilte Berner Konferenz von Vertretern der hauptgeschäftlichen, durch die gegenwärtige Krisis der oberländischen Hotellerie mitbetroffenen bernischen Finanzinstitute mit Delegierten des Regierungsrates und des notleidenden Gewerbes war ein Eingangsakt, der die Verhandlungen vorbereitend, nach einem von tiefem Mitleid und Verständnis getragenen Referate von Herrn Reg. Rat Dr. Merz über die Behebung der dem Schuldner wie dem Gläubiger drohenden Gefahren nötig, zunächst zugänglichen Mittel. Sie stellte als die ersten Posten die Notwendigkeit der Vermeidung einer grösseren Zwangsliquidationen auf, die nach dem Kriege auch jene Geschäfte, welche die Krisis glücklich und ungeachtet überdauern können, in schwere Mitteleidenschaft und in einen Zustand unproduktiver Überkapitalisierung versetzen und eine Rendite auf eine Reihe von Jahren einstellen würde. Auch die Frage der künftigen Sanierung des Gewerbes durch exakte Gebarung nach kaufmännischen Prinzipien und einer straf einhaltenden allgemein verbindlichen Preiskonvention, die be-

reits in die Wege geleitet worden ist, wurde in Beratung gezogen. Nachdrücklich wurde betont, dass vorläufig zunächst nur an Selbsthilfe durch erstbeste Zusammenarbeit von Schuldner und Gläubiger und namentlich durch Zusammenschluss und Verständigung aller Gläubiger zu denken sei. Die Liquidation des gemeinsamen Risikofonds und mit dem bestimtesten Willen, keine Zwangsliquidation folgen zu lassen, wenn irgend Aussicht auf Rettung, oder auch nur auf Hinausschiebung der Katastrophe vorhanden sei, die Arbeit im Notstandsgebiete an die Hand zu nehmen. Zur Geldbeschaffung für die Zinsentilgung der vorrätig sich noch auf Jahre hinaus schwach abdrückenden Hotellerie muss zunächst die Kapitalisierung der rückständigen Zinsen und die Erhöhung der ersten Hypotheken ins Auge gefasst werden, wie dies von der Hypothekarkasse bereits praktiziert wurde. Die so unersichtlichen Hilfskräfte sei jedoch nur ein Ausschnitt aus dem grossen und schwierigen Problem der Gesamthilfsaktion anzusehen. Als vermittelndes Organ soll zwischen den vereinigten Gläubigern und dem Schuldner jedes einzelnen und individuell zu behandelnden Falles eine Art Kommandoamt eingesetzt werden. Alle Notstandsmassnahmen sollen sich gewissermassen unter dem wachsamem Auge der in ihren Finanzorganen mitbeteiligten und von schweren Sorgen für einen der wichtigsten Erwerbszweige des Kantons erfüllten Regierung vollziehen. Die prompte Ausgestaltung dieses Teiles der Hilfsaktion soll sofort durch Zusammenarbeit von Regierung und Finanz an die Hand genommen werden. Auch das Projekt einer Hotelbank, die durch ein staatlich garantiertes Prämienanleihen dotiert werden könnte, wurde gestreift und als eines der möglichen Mittel zur Hilfe für die Gesamthotellerie der Schweiz bezeichnet.

Verkehrswesen.

Die Gurtnibel beförderte im verflossenen Monat 1,916 (1914: 2,457) Personen; Total der Einnahmen Fr. 1,089.25 (1914: Fr. 1,429.70)

Vermischtes.

Wer hat das Pulver erfunden? So oft diese Frage gestellt wird, erhält man die prompte Antwort: Der Monch Berthold Schwarz zu Freiburg im Breisgau. Er soll sich um das Jahr 1360 mit alchimistischen Studien beschäftigt haben, und hierbei sei eine Mischung von Salpeter, Kohle und Schwefel unter lautem Knall explodiert. Ohne diese Ueberlieferung in Zweifel zu ziehen, worin die Alten aber nicht lagerten, dass noch ältere Dokumente über das Schiesspulver aufgefunden wurden. So enthält die Pariser Nationalbibliothek das Schreiben eines gewissen Guillaume du Moulin aus Boulogne an den Verwalter des Galeerenhauses in Rouen vom 11. Juli 1388, worin die Empfehlung, ein Tonnen zum Schiessen von Feuerpfeile, 48 Eisenbeschlagener und gefiederter Pfeile, eines Pfundes Salpeter und eines halben Pfundes «lebendigen» Schwefels, um Pulver zum Abschliessen der Pfeile zu machen, bestätigt wird. Man konnte sich zunächst keine richtige Vorstellung davon machen, dass solche Feuerpfeile abgeschossen wurden, bis vor einigen Jahren in der Bibliothek von Christchurch zu Oxford ein illustriertes Manuskript aufgefunden wurde, welches die Jahreszahl 1326 trägt. Das mit schönen Randzeichnungen gezeichnete Manuskript enthält die Beschreibung eines Schiesspulvers, das auf einer Holzkrone ruht. Es hat die Form einer antiken Urne ohne Henkel, die wagrecht festgelagert ist. Im Hals steckt ein dicker Pfeil und oben auf der Ausbuchtung der Urne ist eine Zündpfanne mit einem Aufsätze von Pulver angebracht. Auf der Abbildung sieht man hinter der Urne einen Krieger stehen, der mit einer Stange die Zündpfanne berührt. Jedenfalls soll durch glühendes Eisen die im Bauch der Urne enthaltene Pulvermenge zur Explosion gebracht und hierdurch der Pfeil aus dem Kanon entzündet worden. Die Jahreszahlen 1326 und 1338 beweisen, dass schon lange vor Berthold Schwarz Pulvergeschütze bekannt waren. Die erste grössere Feldkanone soll ein Iserlohrer Waffenschmied im Jahre 1388 für den Grafen von der Mark im märkischen Sauesse gefertigt haben. Die ersten Schiesspulvergeschütze, das auf einer Holzkrone ruht, hat seine Anschauung nach ist die treibende Kraft der Pulvermischung in Deutschland zuerst für Kriegszwecke nutzbar gemacht worden; denn schon vor 500 Jahren beschuldigte man die Deutschen, durch die Entdeckung des Pulvers und die schiffliche Erfindung der Kanonen die Nachbarn der Gefahr zu bedrohen. Die Leistungen der modernen Geschützfabrikation beweisen, dass die unbekanntesten Meister des vierzehnten Jahrhunderts würdige Nachfolger gefunden haben.

Vom Kellner zum Millionär. Unter dieser verheissungsvollen Spitzmarke wurde der Schweizer, der in der Schweiz ein solches folgendes Abenteuer berichtet: «Hier bildet gegenwärtig das Tagesgespräch die ausserordentlich hohe Zeichnung auf die dritte Kriegsanleihe durch einen in Cassel wohnenden Privatmann, der früher einmal Kellner gewesen ist. Seine Zeichnung wird mit einer sechsstelligen Summe von einem reichen Mann, von dem grossen Vermögen, das er sich in England und Amerika als Kellner erworben hat. Der jetzt millionenschwere Mann hatte, nachdem er sich auf dem Gymnasium mit seinem Ordinarius der Art verkracht, dass er demittiert werden musste, in einem Casseler Hotel gelernt. Er war in der Jugend ein geweckter, vorlauter, aber gewandter Junge und nahm es nicht eine Minute zu Herzen, von seinem erzürnten Vater zum Kellnerlehrling bestimmt worden zu sein. Während der zweijährigen Lehrzeit, die es damals noch gab, erfuhr er über Sprache und Schrift alles, was er nach Beendigung seiner Lehrzeit nach Bad Nauheim, wo er den dort zur Welt weilenden Direktor des Astor House Hotels in New-York wegen seiner Sprachkenntnisse ausschliesslich zu bedienen hatte. Der Amerikaner beobachtete den bewährlichen, nimmermüden Kellner und sprach sich mit ihm über schlafertigen Antworten aufgelegten jungen Mann mit wachsendem Interesse. Schweigsam nahm der Hotel-Fachmann seine Mahlzeiten ein, nur hin und wieder eine Frage an den Kellner richtend, die dieser stets mit treffendem Witz und drohlichem Humor in besten Einkleidung zu beantworten verstand. Einmal fiel es dem Direktor ein, sich der spanischen Sprache zu bedienen und dem Kellner eine Weisung zu erteilen. Ohne mit der Wimper zu zucken, erledigte dieser den Befehl und richtete nummehr in gutem, fliessendem Spanisch die Botenschaft an den besten des jungen Mannes. Ohne viele Worte zu machen, engagierte der Hotel-Direktor ihn und nahm ihn mit nach Amerika, wo er in wenigen Jahren sein Einkommen derart steigerte, dass er schliesslich, als ihm wegen seiner Sprachkenntnisse das Amt des ersten Oberkellners übertragen wurde, in einem einzigen Anlauf zum Staatsminister aufzusteigen konnte. Mit einem Barvermögen von 600,000 Mark verliess er nach zweiundzwanzigjähriger Tätigkeit New-York und siedelte nach London über. Hier erhielt er den Posten

eines Hotel-Direktors, und als er sich nach wieder zwanzigjähriger Arbeit zur Ruhe setzte, war er mehrfacher Millionär. Der jetzt noch rüstige Siebzehnjährige vertritt die Ansicht, dass die guten Zeiten für die tüchtigen Kellner noch lange nicht vorbei sind. — Wers glaubt, zählt einen Tag! **Wahrheitsbegehr.** Von jeher war die Weineise ein freudiges Ereignis in den weingesetzten Ländern. Es gab Geld und Verdienst, und jedermann freute sich auf die edle süsse Frucht des Weinstockes. In begeisterten Gesängen und Gedichten sind uns die Freuden der Weineise überliefert worden. In manchen Gegenden knüpfen sich ganz besondere Sitten und Gebräuche an die Weineise und sind durch eine Reihe von Missjahren die Herbstfreuden der Winzer und Winterzinnen sehr zurückgedrängt worden, in den Weinbergen ging es still zu, die Trotten schienen verwaist, es fehlte die süsse Traube, der Verdienst blieb aus und die Net klopfte an die Türen der Weinbauern. Nun ist wieder ein gutes Weinejahr eingetreten und damit sind auch die schlummernden Winterfreuden wieder erwacht, an denen die ganze Bevölkerung der Wintergegenden teilnimmt, wie es früher war. Ganz begeistert lauten die Berichte über die Sauerseits aus den weingesetzten Gegenden unseres Landes. Die Lesesonntage am Bielersee werden in recht anmutiger Weise im «Schweizer Bauer» geschildert. Wir lesen da: «Nach allem Brauch sind es deren fünf und sie haben für die Anwohner des Bielersees stets einen besonderen poetischen Reiz. Zu ihrem rechten Gelingen sind aber besonders zwei Faktoren notwendige Voraussetzung, einmal eine gesegnete Weineise, welche die hohen, weibauchigen Fässer mit jungen Wein und die gewählten Kellerräume mit köstlichem Duft erfüllt, und dann lachender Himmel, welcher die Kellerräume goldenen Lichtflut nach oben auf die wundersame bunte Herbstpracht, welche durch Flur und Feld und Wald zieht, dann hebt am See ein richtiger Auszug an. Ein frohwegiger Menschenstrom ergiesst sich dann nach den schmucken, gastlichen Ortschaften an dem reizvollen Ufer des goldenen Lichtflutes nach oben, in die Höhen des Jura. Ein buntesweiges Treiben herrscht dann allenthalben, wie an einem Jahrmarkt oder auf der Messe. Zu Wagen und Fuss, per Auto und Velo gehts dem Bestimmungsort zu und für die Gemüthlichkeit ist auf dem Landstrasse kein Platz mehr. Aus den dicht gefüllten Sälen ertönen Trompete, Geige und Klarinette, schwingt sich das junge, lebensfrohe Volk jauchzend im munteren Reigen des Tanzes. Rösselspiel, Glücksrad und Stände mit allerhand süssen Lockungen sind besetzt, dass die Jugend ihrer Nickel los wird. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt. Der Küche entströmen feuerföhliche verlockende Gerüche. Die Alten aber sitzen mit Ruhe und Verständnis hinter dem prickelnden Sauer oder bewährten alten Jahrgängen des würzigen Seeweiens mit wackerer Ausdauer und dem nötigen Ernst, wie es sich bei solcher Opferung geziemt



Die neueste elektrische Glühlampe

Erhältlich bei Elektrizitätswerken und Installateuren.

SIEMENS-SCHUCKERTWERKE, ZÜRICH.

Kunsthonig

Marke „Maigold“ besitzt edlen Honiggeschmack und feines Aroma, eignet sich daher für die feinsten Tafel-Zusatz von Bienenhonig nicht nötig. Versand überalbin franko, in 5 kg-Kesseln, à Fr. 1.20 per kg. (592)
Joh. Büml, Kalkbrennstr. 118, Zürich III.
 :: Gegen 20 Cts.-Marke versende Gratisprobe. ::

Hotel-Verkauf.

Infolge Todesfalles ist das altbewährte, wohlbekannte **Hotel Weisses Kreuz in Chur** aus freier Hand zu verkaufen. Für tüchtigen Hotelier bietet sich hier beste Erwerbsebene. Zentral gelegen, 60 Betten, mit sämtl. Inventar, Wagenpark etc. Passantenhotel II. Ranges. Beste Zwischenstation nach Davos, Engadin, Arosa, Flims etc., etc. Das ganze Jahr offen, Modernst eingerichtete, schöne, gutgehende Restauration, Speisessäle, Vereinskassinetten etc., etc. Vor wenigen Jahren renoviert. Zahlungsbedingungen äusserst günstig. Auskunft wird erteilt von Dr. jur. **F. Conrad** in Chur, oder von Advokat und Notar **F. Hunger** in Chur.

Ein hochelegantes
Wiener-Café
 an erstklassiger Lage in Zürich 1 per sofort zu vermieten.
 Offerten mit Chiffre Z. U. 5170 an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.** (599)

Kurmusik

Erstkl. Orchester (5 Herren), zur Zeit Café Luxemburg Zürich I., empfiehlt sich ab 1. Dez. für die Wintersaison. Offerten an **F. Bergmann**, Kapellmeister, Café Luxemburg, Zürich I. (605)

Aktiengesellschaft der Maschinenfabriken
ESCHER WYSS & Co
 Zürich & Ravensburg

Eis-, Kühl- und Gefrieranlagen

Schweizerische Aktien-Gesellschaft
Bamberger, Leroi & Co., Zürich

Fabrik sanitärer Wasserleitungsartikel

Badewannen, W. C., Waschtische, Urinals, Bidets etc.; Spezial-Modelle für Hotels.

Pension oder kl. Hotel.
 Von seriösem Käufer wird am rechten Brienzer- oder Thunerseeufer
zu kaufen gesucht
 solid gebaute, gut erhaltene und komfortabel eingerichtete Pension mit 20-30 Betten. Es wird auf aussichtsreiche, geschützte und ruhige Lage und auf zum Hause gehörigen Umschwung (Baum- oder Waldwuchs) reflektiert. Angebote sollen möglichst genau gemacht und mit Photo und Plankizzen begleitet werden. Nur direkte Angebote mit Angabe über Lage, Grösse des Hauses und des Umschwungs, des äussersten Preises, der Assekuranz, der Hypothekerverhältnisse und der Anzahlungsumme sind zu adressieren unter Chiffre **Z. U. 5220** an die Annoncen-Exped. **Rud. Mosse, Zürich, Limmatquai 34.** Diskretion zugesichert. (611)

Rhätische Konservfabrik A.-G.
 Campocologno (Kt. Graubünden) (604)
 liefert ihre anerkannt vorzüglichen
Confitüren, Früchte u. Gemüsekonserven
 ohne Preisaufschlag und franko Bestimmungsort.
 Beste Bezugsquelle für Hotels und Pensionen.

WEINHANDLUNG
LENDI & Co., St. Gallen u. Chur
 liefern die besten (651)
 Veltliner Flaschenweine, Tiroler Spezial, St. Magdalena, Malanser Eigenbau, Maiefelder, Churer Beerli.
 Landesaussstellung in Bern 1914: Für Bündner Rheinweine Goldene Medaille.

„FIDES“ Revisoren
 Buchhaltungs- und Betriebsorganisations Liquidation, Sanierungen
Treuhand-Vereinigung Vermögens-Verwaltungen
 Zürich 1, Bahnhofstrasse 69 Konstituierung von Aktien-Gesellschaften im In- und Auslande (592)
Absolut unabhängiges Institut Bildung u. Leitung von Syndikaten Beratung in Steuer- und Betriebsorganisationsangelegenheiten
 Telegramme: „Fides“, Telefon 102,87

Hotel zu verkaufen.
 Aus Alters- und Gesundheitsrücksichten ist ein viel besuchtes Fremdenplatz ein gut eingeführtes Hotel mit 28 Betten und gangbarer Jahreswirtschaft auf Frühjahr 1916 zu verkaufen. Kaufpreis Fr. 95,000.—. Günstige Gedinge. Sichere Existenz für tüchtige Fachleute. Weitere Auskunft erteilt der Beauftragte **Hugo Gerber, Notar, Thun.** (653)

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.

SCHOOP & Co
 ZÜRICH
 TAPEZIERER-ARTIKEL EN GROS

Messing-Vorhanggarnituren
 Fensterdekorationen
 Möbelstoffe :: Tischdecken
 Plüsch-Haargarn-Teppiche
 Cocos-Treppentangen, Teppichschienen
 :: Stuhlfilzunterlagen ::

Neu! Neu!
Sehr wichtig für Hotelküchen
Original-Plaque-Kohler Excelsior
 zur Reinigung von
Tafelgeschirr in Silber und Nickel.
 Reinigt ganz von selbst. (318)
 Preislisten und Atteste durch die Verkaufsstelle
Caspar Vorburger, St. Gallen
 Artikel für Haus- und Küchenbedarf.

Hotelbuchführung
 Abschlüsse, Nachtragungen, Neuerrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, besorgen gewissenhaft
Albertine Bär & Emil Hohmann
 (437) BÜCHEREXPERTEN
 Telefon 6392 Zürich II Steinholdenstr. 62
 Kommen auswärts. Sämtliche Bücher vorrätig.

Zu kaufen gesucht:
 Gebrauchter, gut erhaltener
Tafel-Service
 bestehend aus Platten (rund u. oval), Légumiers etc.
 Offerten erbeten unter Chiffre Z. H. 5133 an die Annoncen-Exp. **Rudolf Mosse, Zürich.** Mg. (608)

Hotel-Sekretär-Kurse
 Gründliche und praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Bureau- und Verwaltungsdienst) der modernen Hotel- und Restaurantbetriebe. Freie Wahl der Fächer. Hotelbuchführung, Korrespondenz, Maschinenschriften, Kalkulation, Betriebslehre, Menükunde etc.; Sprachen: Englisch, Französisch, Italienisch. Modernes, eigenes Schulhaus.
 Man verlange Prospekt H. (519)
Gademann's Fachschule, Zürich, Gessnerallee 32.

SWISS CHAMPAGNE
 La plus ANCIENNE MAISON SUISSE
 Fondée en 1811, à Neuchâtel (112)
BOUVIER FRÈRES
 EXPOSITION DE BERNE 1914
 MÉDAILLE D'OR
 avec félicitations du Jury

Hoteldirektor sucht, da sein Haus geschlossen bleibt,
Vertreter-Stelle
 bis Friedensschluss oder auch definitive Anstellung mit oder ohne Frau. Derselbe ist Oesterreicher, Anfang Vierziger, sprachgewandt u. erfahren, seit 10 Jahren in ungekündigter leitender Stellung eines erstkl. Sommer- u. Winter-Kurhotels. Irrl. Zuschrift erbeten unter Ch. Z. J. 5134 an die Annoncen-Exp. **R. Mosse, Zürich, Limmatquai 34.** Mg. (593)

Zu kaufen gesucht:
 gebrauchte, jedoch gut erhaltene Mg. (601)
Kupfer-Batterie.
 Detaillierte Offerten erbeten unter Chiffre Z. L. 5086 an die Annoncen-Exp. **Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.**

Man spart
Kosten, Zeit u. Arbeit
 durch Benutzung unserer Annoncen-Expedition, selbst wenn es sich nur um eine Gelegenheits-Anzeige, ein Gesuch oder ein Angebot handelt, das in einer oder mehreren Zeitungen veröffentlicht werden soll.
Annoncen-Expedition Rudolf Mosse
 Zürich Basel
 Limmatquai 34 Asschenvorstadt 59
 Telefon Nr. 660 Telefon Nr. 2164

Junger Schweizer-Hotelier
 sucht Vertrauensposten.
 Kautionsfähig. Eventl. Beteiligung an seriösem Unternehmen. Geil. Offerten unter Chiffre Z. Z. 5225 an die Ann.-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.** (602)

A louer
 à Montreux
Hôtel-Pension

situé Grand'Rue 58, entre la gare et le décoradère. 40 chambres et dépendances. S'adr.: London House, Montreux.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
 Amerikanisches System Frisch.
 Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsblätter, Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordnen vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.
 Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
 Buchexperte (184)

Zu kaufen gesucht:
 eine kleine Bl. 5734 opt.
Kälteanlage.
 Offerten unter Chiffre B.P. 3734 an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Basel.**

Hotellerie-Verordnung.
 Die am 2. November vom Bundesrat erlassene Verordnung betr. den Schutz der Hotellerie gegen die Folgen des Krieges ist eben mit einer von Bundesrichter Dr. Jäger bearbeiteten Einleitung, sowie einem alphabetischen Sachregister vom Verlag **Orell Füssli** veröffentlicht worden. Zu beziehen à 80 Cts. in allen Buchhandlungen od. direkt durch den Verlag **Orell Füssli** in Zürich. (600)

Zu mieten gesucht:
 auf Natur- oder städt. von tüchtigen, fachkundigen Leuten, ein an gutem Orte eingeführtes, mod. eingerichtetes
Hotel-Restaurant
 (circa 50-60 Betten). Späterer Kauf gerne erwünscht. Ausführl. Offerten unter Chiffre Z. D. 5264 an **Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.** (Diskretion Ehrensache). (606)

A remettre à Montreux
Hotel-Pension
 avec ou sans Café-Restaurant, S'adr. E. de la Harpe, Clarens. (596)

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

Kleine Anzeigen
 d. h. Anzeigen, die das tägliche Leben betreffen, wie: Kauf- und Verkauf, Pacht, Miete, Personal-, Kapitalgehalte und angebotene erziehen nur dann
große Wirkung
 wenn sie fachgemäß abgefasst und zweckentsprechend ausgestaltet sind, wenn die Auswahl der zu benutzenden Zeitungen auf Grund sachmännlicher Erfahrung getroffen wird. Alle diese Bedingungen werden erfüllt ohne irgend welche Preisermäßigung, ferner wird eine wesentliche Vereinfachung, Zeit- und Arbeitsersparnis erzielt durch Übertragung bezüglicher Aufträge an die
Annoncen-Expedition Rudolf Mosse
 Zürich Basel
 Limmatquai 34, Telefon 660 Neuchâtelstr. 50, Telefon 2164



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

Protection de l'industrie hôtelière contre les conséquences de la guerre.

En date du 2 Novembre crt., le Conseil fédéral a rendu l'ordonnance suivante relative à la protection de l'industrie hôtelière contre les conséquences de la guerre:

I. Sursis.

1^o Conditions et effets.

Article premier. L'autorité compétente en matière de concordat accorde au propriétaire d'un hôtel ou à celui d'une exploitation commerciale exclusivement dépendante du mouvement de étrangers un sursis pour le paiement d'intérêts ou le remboursement de capitaux garantis par l'immeuble de l'hôtel ou de l'exploitation constitué en gage immobilier ou par la remise en nantissement d'un titre de gage immobilier grevant cet immeuble, si le requérant rend vraisemblable:

1^o qu'il est, sans sa faute et en raison des événements de guerre, hors d'état d'effectuer les paiements d'intérêts ou remboursements de capitaux et

2^o qu'il sera, selon les prévisions, en mesure de verser intégralement après la guerre les sommes qui auront fait l'objet du sursis.

Lorsqu'il s'agit d'obligations foncières au sens de l'article 875, chiffre 2, du Code civil suisse, le sursis portant sur le droit de l'établissement d'omission aux intérêts ou au remboursement de capitaux s'étend sans autre au droit correspondant des obligataires aux intérêts ou au remboursement.

Art. 2. L'autorité de concordat n'entre pas en matière sur la demande de sursis lorsque le requérant est au bénéfice d'un sursis général aux poursuites.

Elle peut refuser l'entrée en matière sur la demande de sursis dans les cas où celle-ci ne se rapporte pas à toutes les créances garanties par l'immeuble constitué en gage et susceptibles de faire l'objet du sursis à teneur de l'article précédent.

Art. 3. L'autorité de concordat peut, en vue de protéger les intérêts des créanciers, subordonner l'octroi du sursis à l'accomplissement de certaines conditions. Elle a en particulier la faculté d'exiger du débiteur le versement d'acomptes ou des sûretés en faveur des créanciers touchés par le sursis.

Cette autorité désigne, si les circonstances l'y engagent, un commissaire qui est chargé de surveiller la gestion du débiteur dans l'intérêt des créanciers.

Art. 4. Le sursis peut être demandé pour le remboursement de capitaux échus ou à échoir entre le 1^{er} Janvier 1914 et le 31 Décembre 1916.

Art. 5. Le sursis peut être demandé pour le paiement d'intérêts échus ou à échoir après le 1^{er} Janvier 1914.

L'autorité de concordat n'accorde le sursis pour le paiement d'intérêts que dans la mesure où, y compris les intérêts déjà échus et demeurés impayés, le retard après l'expiration de ce sursis ne comportera pas plus de trois intérêts annuels.

Art. 6. Lorsque le sursis a été accordé pour des intérêts et capitaux garantis dans le sens de l'article premier de la présente ordonnance par la remise en nantissement d'un titre de gage portant intérêts, il y a lieu de considérer comme étant compris dans le nantissement, lors de la réalisation forcée du titre, les intérêts échus que ce titre a produit durant le sursis.

Art. 7. Durant le sursis, aucune poursuite ne peut être exercée contre le débiteur en raison de la créance soumise au sursis.

L'autorité de concordat ou son président peut suspendre la poursuite de la créance qui fait l'objet d'une demande de sursis, lorsque cette poursuite a été continuée jusqu'à communication de faillite ou réquisition de vente.

Art. 8. Le sursis suspend la prescription et la réemption pour les créances qui lui sont soumises.

Art. 9. L'exercice des droits appartenant à la caution en vertu des articles 502 et 503 du Code des Obligations demeure suspendu pendant le sursis.

La caution n'a pas le droit, durant le sursis, de requérir des sûretés du débiteur ou de réclamer sa libération, lorsque le débiteur est en demeure ou que, par suite des pertes que celui-ci a subies en raison des événements de guerre, la caution court des risques sensiblement plus élevés qu'au moment où elle s'était engagée (art. 512, ch. 2 et 3, du Code des Obligations).

La caution solidaire peut opposer au créancier l'exception de sursis qui appartient au débiteur principal. Lorsqu'elle fait usage de ce droit, sa responsabilité en raison des intérêts stipulés (art. 499, al. 3, du Code des Obligations) s'étend aux intérêts accumulés durant le sursis.

Art. 10. Durant le sursis, les intérêts et capitaux en faisant l'objet portent intérêt à 5%. Les intérêts produits par les intérêts soumis au sursis doivent être payés aux échéances de ces derniers fixées dans le contrat.

L'autorité de concordat fixe les dates des versements sur les intérêts de capitaux soumis au sursis, en veillant à ce que le retard ne comporte pas plus de trois intérêts.

Art. 11. Aussi longtemps que le sursis subsiste vis-à-vis d'un créancier-gagiste, le débiteur ne peut valablement, sans l'assentiment de ce créancier,

1^o ni faire des dispositions à titre gratuit, 2^o ni procéder à des actes juridiques dans lesquels la prestation à lui due serait en disproportion de la sienne.

Art. 12. Le sursis général aux poursuites ne peut être accordé au débiteur bénéficiant du sursis dans le sens de la présente ordonnance que moyennant renonciation à ce dernier bénéfice.

Art. 13. L'autorité de concordat détermine, en tenant compte des intérêts des deux parties et des circonstances, l'importance et les dates des versements sur les sommes qui font l'objet du sursis.

La date du dernier versement sur les capitaux doit précéder le 31 Décembre 1920.

Les dates des versements sur les intérêts sont fixées de telle façon que le sursis pour le paiement du plus ancien intérêt échu ne s'étende pas à plus de trois mois au-delà de l'échéance du troisième intérêt impayé.

Art. 14. Le sursis prend fin et les sommes en ayant fait l'objet deviennent immédiatement exigibles lorsque le gage immobilier est aliéné ou qu'il vient à être réalisé, par voie d'exécution forcée, en raison d'une autre créance.

Art. 15. Le sursis doit être révoqué sur la proposition du commissaire ou d'un intéressé,

1^o lorsque le débiteur ne remplit pas les conditions posées en vertu de l'article 3, al. 1^{er}, de la présente ordonnance;

2^o lorsqu'il procède à un acte prohibé par l'article 11 de cette ordonnance;

3^o lorsqu'il commet un acte déloyal ou léger au détriment de ses créanciers ou qu'il cause à ceux-ci un dommage de quelque autre façon;

4^o lorsqu'il contrevient aux instructions du commissaire;

5^o lorsque les circonstances qui ont engagé l'autorité à accorder le sursis étaient inexistantes ou qu'elles ont dès lors disparu.

Lors de la révocation du sursis, l'autorité détermine dans les limites de la présente ordonnance le mode de remboursement; elle peut décider que les sommes ayant fait l'objet du sursis sont immédiatement exigibles.

Art. 16. S'il apparaît que les circonstances dont l'autorité s'est inspirée pour déterminer l'importance et les conditions du sursis ou pour régler le remboursement des sommes soumises au sursis étaient inexistantes ou qu'elles ont disparu dès lors, l'autorité de concordat modifie sa décision, sur la proposition du commissaire ou d'un intéressé, dans les limites de la présente ordonnance.

2^o Procédure.

Art. 17. Dans les cantons possédant deux instances en matière de concordat, l'autorité supérieure est compétente pour statuer sur les demandes de sursis.

Le canton peut toutefois attribuer cette compétence, moyennant l'autorisation du Conseil fédéral, à l'autorité inférieure de concordat.

Art. 18. L'autorité de concordat compétente au point de vue du for est celle de l'arrondissement dans lequel l'immeuble est situé entièrement ou pour sa plus grande partie.

Lorsque la demande de sursis pour une créance met en jeu la compétence de l'autorité de concordat dans plusieurs fors, la décision est prise par l'autorité saisie la première de la demande de sursis.

L'autorité de concordat doit émaner une décision est compétente pour révoquer ou modifier cette dernière.

Art. 19. La demande de sursis est formulée par écrit.

Cette demande indique le nom et le domicile du débiteur et du créancier, le montant de la créance, les sûretés y afférentes et les intérêts en souffrance. Elle explique quels

devraient être l'étendue du sursis, les dates et l'importance des versements à effectuer par le débiteur sur les sommes soumises à ce sursis.

Il y a lieu de joindre à la demande de sursis un extrait des charges hypothécaires grevant l'immeuble, ainsi qu'un bilan permettant de déterminer la situation financière du débiteur à une date ancienne de six mois au plus.

Art. 20. L'autorité de concordat ou son président communique la demande de sursis au créancier et, s'il s'agit d'obligations foncières, au représentant des créanciers, en leur fixant un délai convenable pour s'exprimer sur cette demande.

Le créancier doit informer l'autorité de concordat de l'existence d'une caution ou d'un codébiteur. Dans ce cas, l'autorité assigne également à la caution ou au codébiteur un délai convenable pour s'exprimer sur la demande de sursis.

Art. 21. Si la demande de sursis fait l'objet d'une opposition, l'autorité de concordat ou son président procède aux constatations que nécessite la décision à prendre.

Il est loisible à cet égard de consulter les livres du débiteur et de désigner des experts. Les parties sont tenues de fournir toutes indications et pièces justificatives reconnues nécessaires et requises par l'autorité de concordat.

Art. 22. Les débiteurs, les cautions et codébiteurs, les créanciers ou le représentant des créanciers en matière d'obligations foncières, sont personnellement invités à assister aux délibérations devant l'autorité de concordat.

Les créanciers sur titres sont informés, s'il s'agit d'obligations foncières, par une publication dans la Feuille officielle suisse du commerce et dans les autres organes prévus par ces titres, de la date et du lieu des délibérations.

Art. 23. La décision contient les indications utiles sur la personne des parties, les propositions formulées par celles-ci, un rapport résumé sur la marche et le résultat de l'instruction et le dispositif brièvement motivé.

Une copie de la décision est transmise au créancier ou en matière d'obligations foncières au représentant des créanciers, puis au débiteur, aux codébiteurs et aux cautions. Une copie du dispositif portant octroi du sursis est adressée à l'Office des poursuites et, s'il s'agit d'une créance garantie par gage immobilier, au conservateur du Registre foncier.

Art. 24. Le débiteur est tenu, sur décision de l'autorité de concordat ou de son président, de fournir les sûretés nécessaires pour les frais. Il supporte les frais de la procédure.

L'émolument concernant la décision est de 5 francs. Quant au reste, les dispositions générales du tarif des frais du 1^{er} Mai 1891 relatif à la loi fédérale sur la poursuite pour dettes et la faillite sont applicables par analogie.

Les pièces d'écriture établies au cours de la procédure sont exemptes de tout droit de timbre.

Art. 25. Les dispositions de procédure ci-dessus énoncées sont applicables aux demandes tendant à faire annuler ou modifier les décisions intervenues.

Lorsqu'une telle demande émane du créancier, celui-ci est tenu, sur décision de l'autorité de concordat ou de son président, de fournir les sûretés nécessaires pour les frais. Le créancier supporte les frais de la procédure dans les cas où sa demande est écartée.

Art. 26. La décision de l'autorité de concordat peut être portée par voie de recours devant la chambre des poursuites et faillites du Tribunal fédéral, en application par analogie de l'article 19 de la loi fédérale sur la poursuite pour dettes et la faillite et de l'article 196 bis de la loi fédérale sur l'organisation judiciaire fédérale.

II. Constructions hôtelières.

Art. 27. Il n'est pas permis, sans une autorisation du Conseil fédéral, de créer de nouveaux hôtels ou pensions d'étrangers, d'agrandir les établissements existants en vue d'une augmentation du nombre de leurs lits ou d'employer à l'industrie des étrangers des bâtiments précédemment affectés à un autre but.

Le Conseil fédéral accorde l'autorisation, lorsqu'un besoin est rendu vraisemblable et que justification financière est produite.

Art. 28. La demande tendant à obtenir l'autorisation prévue dans l'article 27 de la présente ordonnance est adressée au gouvernement cantonal qui en fait l'examen et le transmet avec son préavis au Conseil fédéral.

Le Conseil fédéral statue définitivement. Toutefois, les autorités cantonales peuvent soumettre l'exploitation autorisée en vertu de

l'article 27 de cette ordonnance aux restrictions qui lui sont par ailleurs applicables à teneur de la législation de la Confédération et du canton.

Art. 29. Celui qui, sans avoir obtenu l'autorisation du Conseil fédéral, procède ou fait procéder à l'un des actes prévus dans l'article 27, alinéa 1^{er}, de la présente ordonnance, est puni de l'amende jusqu'à 20,000 francs.

Les cantons sont tenus d'empêcher les travaux de construction d'hôtels ou pensions d'étrangers, lorsque ces travaux ou cette exploitation sont en contradiction avec l'article 27, alinéa 1^{er}, de cette ordonnance.

III. Dispositions transitoires et finales.

Art. 30. Le Conseil fédéral peut accorder l'autorisation pour les bâtiments nouveaux et agrandissements visés par l'article 27 qui ne répond pas à un besoin, moyennant qu'ils aient été en préparation ou commencés avant l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

Art. 31. La présente ordonnance entrera en vigueur le 10 Novembre 1915. Le Conseil fédéral fixera la date à laquelle les dispositions de cette ordonnance cesseront de produire leurs effets.

Seront inapplicables, aussi longtemps que les dispositions de cette ordonnance demeurent en vigueur, toutes les prescriptions contraires de la Confédération et des cantons.

L'ordonnance du Conseil fédéral du 2 Novembre concernant la protection de l'industrie hôtelière contre les suites de la guerre, dont le texte figure à la tête de notre numéro d'aujourd'hui, correspond à peu près à ce qu'on attendait à ce sujet dans les milieux hôteliers. La lecture de l'ordonnance n'apprendra rien de nouveau à nos lecteurs, ils connaissent les principes directeurs de l'action auxiliaire depuis des semaines; l'impression générale sur les conséquences et les effets de l'ordonnance n'est pas améliorée par la publication du texte, car cette publication donne raison à ceux qui avaient regardé toute l'action auxiliaire depuis le commencement avec un sentiment pessimiste.

Nous ne voulons nullement soutenir que la mesure du sursis n'amène pas de nombreuses facilités pour l'hôtellerie. Au contraire, nous sommes persuadés qu'elle aura de bons effets et qu'elle procurera à maint hôtelier le temps nécessaire pour mettre en ordre sa situation. C'est toujours autant de gagné. S'il est exact que l'ordonnance ne change rien à la crise existante, il n'en faut pas moins se féliciter de ce que l'autorité se soit décidée à appliquer le principe du sursis. Car, en face des intérêts et des droits prépondérants des créanciers, cette mesure signifie une concession très importante à l'adresse des débiteurs. S'il n'est pas permis, comme l'a dit à l'assemblée générale d'Olten notre ancien président, de se laisser aller à des illusions sur les effets de l'action auxiliaire, il est nécessaire d'autre part d'avoir nourri des espoirs trop roses, malgré toutes les apparences pour être vraiment désappointé du résultat qu'ont eu nos démarches auprès du Conseil fédéral. Car il y avait des personnes qui croyaient encore que la publication de l'ordonnance fédérale ferait cesser tout d'un coup la crise que traverse l'industrie hôtelière. Pour apprécier à sa juste valeur ce qu'on a obtenu, il ne faut pas oublier les difficultés s'opposant à la solution du problème, difficultés que la commission d'experts devait prendre en considération sous peine de lésier les droits et les intérêts des tiers. Bref, on peut affirmer que l'ordonnance signifie un succès pour notre association, même si la solution intervenue est loin de réaliser tous les desiderata de l'hôtellerie.

Les derniers temps le sujet d'un assainissement indispensable de l'industrie hôtelière a été traité souvent par écrit et oralement et l'on peut considérer l'ordonnance du Conseil fédéral comme la première étape sur la longue voie qui mène au but désiré. Il est pour ainsi dire indifférent à nos yeux si la prochaine mesure sera la « création d'un Institut de banque national pour la protection des intérêts de l'industrie hôtelière » ou bien la « création d'associations de crédits »; ce qui uniquement est nécessaire, c'est que l'industrie hôtelière emploie utilement le délai de trois ans prévu dans l'ordonnance du sursis. Dans les milieux de nos professionnels on a toujours considéré les mesures de sursis comme un pis-aller qui, loin de faire cesser la crise, produit une amélioration temporaire. Il s'agit donc de mettre à la disposition de l'industrie hôtelière atteinte par la crise actuelle des capitaux permettant de satisfaire aux exigences

les plus impérieuses. Et cela doit avoir lieu bientôt. Dans l'exécution des mesures à prendre à cet effet, il faut compter en premier lieu, à côté des banques intéressées, sur les communes et les cantons profitant d'un important trafic de touristes. Ce n'est pas la première fois que nous exprimons cette opinion ici. Par l'ordonnance concernant le surris, la Confédération a accompli sa part pour améliorer la situation. Puissent maintenant les cantons et les communes se souvenir aussi des devoirs qu'ils ont à remplir vis-à-vis de l'industrie hôtelière.

Prix de guerre.

Un hôtelier nous écrit:

J'ai lu avec grand intérêt l'article paru dans la «Revue» du 23 Octobre, sous le titre «L'industrie hôtelière et les prix de guerre». L'institution des prix de guerre est en effet une pratique déplorable, absolument contraire au bon sens et qui a donné les résultats auxquels on devait s'attendre. Du reste, cette manœuvre n'est que le digne couronnement de la politique suivie par Messieurs les Hôteliers depuis 20 ans et qui consiste à tout donner pour rien, tout simplement pour avoir la satisfaction de s'arracher les clients. Il ne faut pas se faire d'illusions. L'industrie hôtelière ne peut dorénavant subsister et prospérer que si et quand il y a affluence d'étrangers. Dans les années moyennes ou mauvaises, c'est la ruine certaine — sauf naturellement quelques rares exceptions — comme résultante du manque total de sens commercial qui se vérifie parmi la plupart des membres de la grande famille des hôteliers, comme l'a du reste fort bien illustré l'auteur de l'article en question. Pourquoi donc perdre son temps à déplorer l'inévitable, à se plaindre d'une situation que les hôteliers eux-mêmes ont créé

et à laquelle il n'y a pas de remède ou du moins à laquelle notre classe se refuse absolument à porter remède, car, à vrai dire, il existe, mais pour l'appliquer il faudrait commencer à refaire l'éducation pratique et commerciale de l'hôtelier et redresser le bon sens du client qui, à force de recevoir «inclus» tant de bonnes choses, finit par se figurer que, quand il paie le montant de sa maigre note de semaine, c'est autant de gain qu'il procure à celui qui lui a fourni tout le nécessaire de la vie pendant sept fois 24 heures. Nos grands-pères savaient bien ce qu'ils faisaient quand ils portaient sur la note 50 cts. ou 1 fr. pour la bougie. Nous méprisons maintenant leurs méthodes, mais, cependant, eux s'enrichissaient. Leurs petits-fils font les grands seigneurs, donnent tout pour rien, reçoivent des compliments... et se ruinent. Ne nous apitoyons donc pas sur le sort de la classe des hôteliers, car elle n'en vaut pas la peine. C'est un grand malade qui refuse le conseil du médecin et s'obstine à mourir de la mort qui lui plaît le plus, en philanthropie invétérée fidèle à son principe «Donner toujours davantage et prendre toujours moins». Un miracle seul peut le sauver: la bonne saison. Et alors il retombe dans l'excès contraire, écorche le voyageur — qui aujourd'hui tient sa vengeance et en profite — et justifie par sa conduite l'opinion peu bienveillante que l'on a de l'hôtelier, à qui l'on va même jusqu'à refuser en certains pays son droit au titre d'honorable commerçant.

Qu'il me soit cependant permis de relever le paragraphe ajouté par la rédaction à l'article en question.

La Société Suisse des Hôteliers déclare «qu'elle doit considérer comme sa tâche d'amener un changement dans cette matière si importante». Mieux vaut tard que jamais, et peut-être le sentiment de discipline qui existe en Suisse pourra aider à obtenir quelque résultat. Cependant, je crois que si la Société porte tous ses efforts sur le malheureux

«bottier ou paysan qui a obtenu une patente d'hôtelier», elle fera fausse route. C'est beaucoup plus haut qu'il faut frapper et corriger. Les grandes sociétés avec des millions de capital ont plus fait pour la ruine de la classe hôtelière que tous les bottiers ou paysans qui ont échappé au désastre ou y ont vu périr leurs économies. Les humbles subissent les conséquences des fautes des grands Nobles. Que la Société rappelle à l'ordre les princes de l'hôtellerie et le menu fretin suivra de lui-même! Ainsi soit-il!

Un du menu fretin.

Vermischtes.

Die Temperenz in England. Die temperenzlichen Bemühungen, auf dem Wege der parlamentarischen Gesetzgebung dem Bier- und Branntweinverbrauch ein Ende zu machen, sind bekanntlich gescheitert. Minister Lloyd George hat nunmehr unter Umgehung der Legislativbehörde ein Kabinetts-erzehl, welche die Zentralbehörden ernennen, gegen den Alkoholverbrauch einzuschreiten. Das Parlament ist also in dieser Frage ausgeschaltet worden. Ob eine solche Kabinettsordnung in England notwendig war, erscheint zunächst zweifelhaft angesichts der Tatsache, dass im ersten halben Jahre 1915 drei Millionen Fass Bier weniger in England zum Ausschank gekommen sind als sonst. Allerdings hat entsprechend diesem Rückgang des Bierverbrauches der Branntweinverbrauch im selben Zeitraum um nicht weniger als 2 1/2 Mill. Gallonen zugenommen. Der Staatsschatz hat im verflochtenen Kriegsjahr an Brauereien und Alkoholaufgaben über 11 Mill. Pfund Sterling mehr eingenommen als in Friedensjahren. Aus allem aber geht hervor, dass auch in England die Versuche, durch Verbote, Polizeiverordnungen, Gesetze und Kabinettsordnungen, den Genuss alkoholischer Getränke zu beschränken, gerade den entgegengesetzten Erfolg haben. Genau wie in Russland und in dem neuerdings in das abstinenzlerische Saitenspiel einmündenden Frankreich! Zwang und Druck erzeugt Gegendruck, und wo drakonische Verbote alle, gewohnte Bedürfnisse einengen wollen, greift die Bevölkerung zur Abwehr und wird auf angestrebte Mässigkeit entwickelt sich alsdann nur gesteigerte Unmässigkeit.

Ouvrages de cuisine

recommandés pour la saison.
Livre de menus, pour relever les menus par ordre de semaine prix fr. 2.50
Livre des fournitures, pour relever les dépenses de cuisine prix fr. 2.—
Carnet de marché, pour relever les achats sur le marché prix fr. 1.50
Connaissance des marchandises, avec supplément prix fr. 3.50

Nouveau!
Connaissances générales. Traité d'Instruction sur les Constructions, Installations, Aménagements, Personnel, Ordre, Hygiène de la cuisine (avec plans et figures) prix fr. 3.50
Connaissances des menus. Traité sur l'art de composer les menus divers (avec classement des mets et abrégé des recettes de cuisine) prix fr. 5.—
Tous ces ouvrages cartonnés et imprimés sur bon papier glacé.

A toutes les commandes dépassant fr. 10.— il sera ajouté à titre gracieux un Carnet de marché. En vente par M. A. Anderson, prof. de cuisine, Lausanne, 10, Avenue William Fraisee.

Vient de paraître

le
MANUEL DE DROIT CIVIL
à l'usage de l'hôtelier suisse
publié à la demande et sous les auspices de la Société Suisse des Hôteliers, par le Dr. B. Feuersenger, Bâle; édition française par le Dr. O. Leimgruber, Berne. Prix Fr. 5.—. Les commandes sont reçues par le Bureau central de la Société Suisse des Hôteliers, Bâle (compte de chèques postaux V 85).

Postmarken Les timbres-poste

werden als Zahlung nicht angenommen. ne sont pas acceptés en paiement.

Zahlungen in der Schweiz kostenfrei, per Postcheck-Conto V 85.
Zahlungen im Ausland per Mandat.

Paiements en Suisse sans frais, par chèques postaux V 85.
Paiements à l'étranger par mandat.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate bis zu 8 Zeilen werden berechnet. Mitglieder des Vereins sind gratis. Nichtmitglieder des Vereins sind zu bezahlen. Jede ununterbrochene Wiederholung 2.— bis 4.— 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.

Stellensuche * Demandes de places

Erstmalige Insertion Fr. 2.— Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung 1.— bis 1.50
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.
Postmarken werden an Zahlungssätt nicht angenommen. Auf eingehende Offerten, Kostentiere Einzelnachricht in der Schweiz an Postcheckbureau V 85, Ausland per Mandat. Nachbestellungen sind in dieser Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Bureauvolontärin. Oberaalttochter mit guten Zeugnissen, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle im Hotelbureau wo sie die nötigen Fachkenntnisse erwerben könnte. Keine G-haltliche ansprüche. Chiffre 241

Chef de Réception, Kassier oder Sekretär. Schweizer, 28 Jahre, ruhmvoller Fachmann, drei Hauptsprachen, im Restaurations- und Hotelbureau, Kassavereiner und Buchführung bestens bewandert, fähig den Prinzipal zu vertreten, sucht Engagement. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt. Adresse: W. Paul, Bürglen, Kanton Thurgau. Chiffre 228

Chef de réception-Kassier oder Sekretär, 25 Jahre, 3 Hauptsprachen beherrschend, auch etwas italienisch und griechisch, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 238

Chef de Réception-Sekretär. Schweizer, militärfrei, mit mehrjähriger Tätigkeit im Hotelbureau-Reception, sucht passendes Posten im In- oder Ausland. Chiffre 244

Directeur, connaissant les diverses branches de l'hôtellerie, ayant une expérience, cherche place analogue dans hôtel, pension ou clinique. Meilleures références à disposition. Adr. offres sous ch. I. H. 7039 S. à l'Agence suisse de publicité J. Hort, Lausanne. (603)

Grand-Directeur. Suisse, 34 ans, exempté du service militaire, très capable et sérieux, cherche engagement comme grand-directeur ou chef de réception-secretaire en Suisse ou à l'étranger. Préférences très modestes. Chiffre 207

Sekretär (II). Militärfrei, sprachkundiger Schweizer, 25 Jahre, Maschinenbau, sucht gestuhten u. Referenzen zu mehrmonatlicher Praxis und unter 1000 Fr. Gehalt. Stelle als II. Sekretär. Eintritt auf Wunsch sofort. Ch. 232

Secrétaire-caissier. Suisse française, 27 ans, exempté du service militaire, connaissant quatre langues et tous les travaux de bureau, cherche place dans la Suisse ou à l'étranger. Préférences modestes. Excellents certificats. Chiffre 239

Sekretärin. Junge Tochter, im Hotelfach bewandert, deutsch, französisch und englisch sprechend, Stenodactylographe, sucht Stelle. Chiffre 257

Sommelier-secretaire (I), très au courant de la réception, Suisse française, parlant les trois langues, cherche engagement, Suisse ou étranger. Meilleures références à disposition. Ecrite sous chiffre I. H. 6892 P. à l'Agence de publicité J. Hort, Lausanne. 357 (507)

Salle & Restaurant.

Büfettidame. Selbständige, gutempfohlene Tochter, sprachkundig, sucht Engagement in obiger Eigenschaft. Ch. 240

Büfettrochtochter. Serbische Tochter, der drei Landessprachen mächtig, sucht Stellung als Büfettrochtochter. Chiffre 234

Mitred d'hotel, Suisse, expérimenté, libre du service militaire, parlant les langues, cherche place. Références de 1er ordre. Libre à partir du 15 Novembre. Chiffre 221

Oberkellner, militärfrei, Schweizer, 29 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen des In- u. Auslandes versehen, sucht Engagement für die Winteraison. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Adresse: Herman Arnold, Hotel de Londres, Brigue. (205)

Oberkellner, Schweizer, militärfrei, sprachkundig, seriöser tüchtiger, erfahrener Fachmann, mit besten Referenzen des In- und Auslandes, sucht Engagement, event. als Chef d'étage. Chiffre 188

Oberkellner, Schweizer, 29 Jahre, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle per sofort oder für die Winteraison, event. auch als Chef de rang oder Chef d'étage. Wäre auch geneigt, passendes nach Deutschland annehmen. Chiffre 187

Oberkellner, 32 Jahre, Schweizer, militärfrei, 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stellang. Zeugnisse zu Diensten. Ch. 206

Oberkellner, 31 Jahre alt, der vier Hauptsprachen mächtig, mit besten Referenzen des In- und Auslandes, sucht Stelle als solcher, oder als Zimmerkellner für sofort oder später. Chiffre 237

Obersaalttochter, gesetztes Alters, im Hotelfach tüchtig und selbständig arbeitend, sprachkundig, sucht für den Winter Engagemt event. auch in erstkl. Restaurat. Photo und Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 243

Restaurationsvolontärin. Junge, intelligente Tochter, 23 Jahre, deutsch, französisch sprechend, sucht Stelle als Restaurationsvolontärin. Kanton Tessin bevorzugt. Zeugnis und Photo zu Diensten. Offerten an: Ida Wunderlin, Mumpf, Aargau. 226

Saaitochter, gew. n. dt., deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle in Winterport Hotel. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 238

Serviertochter, mit Kenntnis der drei Hauptsprachen, im Saal- u. Restaurationsservice selbständig, mit prima Zeugnis, sucht Engagement. Chiffre 251

Serviertochter, tüchtige, sprachkundig, im Saal- u. Etageenservice selbständig, sucht Engagement. Gute Zeugnisse. Ch. 213

Cuisine & Office.

Chef de cuisine, 44 ans, sérieux, sédentaire, économe, exempté du service militaire, ayant travaillé dans maison de premier ordre, cherche place de chef de cuisine pour la saison d'hiver ou à l'année. Certificats et références à disposition. Chiffre 214

Chef de cuisine, tüchtig und erfahren, durchaus solid und praktisch, sucht nach unten bescheidenen Stellen in Hotel, Pension oder Sanatorium. Beste Empfehlungen. Chiffre 170

Economat-gouvernante, gesetztes Alters, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in grösseres Hotel oder Café. Chiffre 204

Kaffee Köchin, perfekte, Deutsche, sucht Stelle für sofort, nur in grosses Hotel, wo sie selbständig arbeiten kann, Franz. Schweiz ausgeschlossen. Chiffre 236

Kochtochter. Für eine 17jährige Tochter, die Köchin werden will, suche gute Lehrstelle. Pfr. Rasche, Würenlos (Aargau). 247

Köchin, mit guten Zeugnissen sucht Stelle in Hotel. Chiffre 222

Etage & Lingerie.

Aide-gouvernante d'étage. Tochter mit guter Ausbildung im Hotel, Hotel tüchtig, hat viel gearbeitet, wo sie Gelegenheit hätte den Service der Etagegouvernante zu erlernen. Chiffre 245

Gouvernante d'étage, très capable et expérimentée, parlant les 3 langues, bonnes références, cherche place de gouvernante dans un hôtel de 1er ordre. Offres sous K 3428 Lt à J. S. A. Suisse de Publicité, H. & V., Lucerne. (173)

Lingerie, tüchtig in allen Lingeriearbeiten, perfekt im Nähen und Plücken (Maschinenstufen) und bewandert im Waschen und Glättarbeiten, sucht Saison- o. Jahresstelle. Chiffre 253

Oberglätzerin, durchaus erfahrene, sucht Stelle in Hotel. Spricht perfekt französisch und könnte auch noch die Leitung der Küche übernehmen. Prima Zeugnisse zur Verfügung. Geht. Offerten an M. & B. Postfachgenosse Zurich I. (521)

Glätzerin, junge, tüchtige, deutsch und französisch sprechend, sucht auf kommende Saison Stellang. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 212

Lingerie. Serbische Tochter, 28 Jahre, in allen Lingeriearbeiten tüchtig (Maschinenstufen und Mägen), sucht Engagement auf Mitte oder Ende November. Zeugnisse zu Diensten. Ch. 209

Zimmermädchen (2), beider Sprachen mächtig, suchen Stelle in Hotel oder Pension. Eintritt sofort oder nach Belieben. Chiffre 215

Zimmermädchen, gewandt und perfekt im Service, sucht Stelle in besseres Hotel oder Sanatorium. Zeugnis nebst Photo zu Diensten, Chiffre 227

Loge, Lift & Omnibus.

Concierger, junger, intelligent, nüchtern und durchaus zuverlässig; 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift sucht Engagement. Eintritt sofort oder später. Chiffre 216

Concierger, junger, fach- und sprachkundiger Mann (militärfrei) wünscht baldige Stellang als solcher, eventuell als Conduktor. Chiffre 250

Concierger, Schweizer, militärfrei, mit sehr guten Referenzen, sucht Stellang. Eintritt nach Belieben. Chiffre 235

Concierger, Schweizer, 34 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen von erstkl. Häusern, nüchtern und zuverlässig, sucht Engagement als Concierge, Concierge-Conduktor oder Conduktor. Eintritt nach Belieben. Chiffre 250

Concierger. Als solcher suche ich für sofort oder später Stelle in In- oder Ausland. 30 Jahre alt, der Zentralheizung geht präsentieren, spreche korrekt die 4 Hauptsprachen und besitze sehr gute Zeugnisse. Chiffre 242

Concierger-Conduktor, 29 Jahre, militärfrei, 3 Sprachen gekonnt und etwas Ital., sprechend, sucht ab 1. Dez. Engagement als solcher, event. auch als 1. Porter. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 246

Concierger-Conduktor, Schweizer, 30 Jahre alt, der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle für sofort oder später. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 218

Concierger, sérius et bien recommandé, au courant de tous les travaux de cave, cherche place dans grand hôtel. Certificats et références à disposition. Chiffre 198

Bains, Cave & Jardin.

Gärtner, junger, sucht ab 1. Dezember event. schon früher Stelle in Hotelgärtner für allein oder als Gehilfe. Hat schon in grösseren Hotels gearbeitet: würde auch die Zentralheizung in grösseren Hotels in Hand nehmen. Gute Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Offerten an: Albert Pfander, Gärtner, Metten (Thurgau). 225

Messeuse-Bademeisterin, Schweizerin, deutsch u. franz. sprechend, mit allen Anwendungen vertraut, wünscht Stelle in Sanatorium oder Hotel. Chiffre 243

Divers

Gouvernante. Tüchtige Person, gesetztes Alters, im Hotelbureau in allen Zweigen erfahren, sucht Stelle als Gouvernante-generale oder für Etage-Lingerie. I. Zeugnisse. Chiffre 228

Gouvernante, franz. und englisch sprechend, energisch und zuverlässig, sucht Stelle für Ecomat. Prima Zeugnisse. Chiffre 232

Gouvernante oder Stütze der Hausfrau. Tochter, gesetztes Alters, deutsch, franz. und ziemlich englisch sprechend, im Hotelfach tüchtig und erfahren, sucht Stelle als Gouvernante oder Stütze der Hausfrau oder sonstige Vertrauensstelle für sofort oder auch später. Chiffre 235

Gouvernante, gesetztes Alters, der 3 Sprachen mächtig, im Service durchaus bewandert, sucht passende Stelle für sofort, event. auch als Büfettidame. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 238

Stütze der Hausfrau. Tochter, der drei Sprachen mächtig, tüchtig im Saal- und Restaurationservice, sucht Engagement. Anhangsteile im Hotel oder Stütze der Hausfrau bevorzugt. Chiffre 234

Zur gefl. Kenntnisnahme.

Wir ersuchen hiermit die Herren Prinzipale, die noch im Besitze nicht passender Offerten sind, um Rücksendung der noch bei ihnen lagernden Photographien und Zeugnisse. Zahlreiche Zuschriften von seiten der Angestellten legen uns nahe, dem Personal in Zukunft die Namen der säumigen Hotels bekannt zu geben, damit die so lästigen Reklamationen nicht mehr an uns gerichtet, sondern direkt vorgebracht werden können. Desgleichen werden die inserierenden Angestellten ersucht, ihnen zugehende Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beantworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue“.

Avis.

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

Chiffrebriefe von Plazierungs-bureaux werden nicht befördert.
Les lettres chiffrées des bureaux de placement ne sont pas acceptées.

Avis.

Um unliebsame Verwechslungen, Reklamationen und Verspätungen zu vermeiden, ersuchen wir, bei Offerten die genaue Angabe der Chiffre-Nummer nicht zu unterlassen.

Anstellungsverträge und Zeugnishefte stets vorrätig für Mitglieder.
Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.