Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 24 (1915)
Heft: 51

Heft

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

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

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

Download PDF: 06.02.2025

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

No. 51
BASEL
18. Dezember
1915

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

No. 51
BALE
18 Décembre
1915

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

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

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

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

Les annonces sont seules reçues par RUDOLF MOSSE, Agence de publicité, Zurich et Bâle.
Seule concessionnaire du service de publicité suisse et étranger de la Société Suisse des Hôteliers.
PRIX DES ANNONCES: La petite ligne 30 cts., annonces de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25, réclames de l'étranger fr. 1.50.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 ▫ | Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ▪ ▪ Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. | TÉLÉPHONE No. 2406. | Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. ▪ ▪ Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. | Compte de chèques postaux No. V, 85 ▫

Aufnahms-Gesuche. Demandes d'Admission.

Fremdenbetten
Lits de maîtres

Fräulein Milly Liner, Hotel Arosa-Kulm, Arosa 80

Paten; HH. Arnold Müller, Hôtel des Alpes und L. H. Bernet, persönliches Mitglied, Arosa.

☛ Wenn innert 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmegesuch als genehmigt.

☛ *Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée.*

Kochkurse der Hotelfachschule

des

Schweizer Hotelier-Vereins
in Cour-Lausanne.

Am 15. Januar 1916 beginnt ein neuer

Kochkurs

mit 4monatiger Dauer, für Damen und Herren.
Auskünfte und Unterrichtsplan durch die

Direktion der Hotel-Fachschule in Cour-Lausanne.

Cours de cuisine de l'Ecole professionnelle

de la

Société Suisse des Hôteliers
à Cour-Lausanne.

Le **15 Janvier 1916** commencera un nouveau

Cours de cuisine

d'une durée de quatre mois pour dames et messieurs.

Pour renseignements et plan d'enseignement s'adresser à la

Direction de l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Neujahrsgratulationen.

Seit Jahren hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den zeremoniellen Neujahrsgratulationen zu entbinden. Da diese Gaben dem **Tschumi-Fonds zur Erhaltung und Förderung der Fachschule** zufliessen, laden wir unsere Herren Kollegen ein, einen beliebig grossen oder kleinen Betrag zu gunsten dieses Fonds an die Redaktion der «Hotel-Revue» (Post-Scheckkonto No. V. 85) in Basel einzusenden.

Die Spender, deren Namen im Organ veröffentlicht werden, betrachten sich dank ihrer Gabe von der Versendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden.

Chur, den 1. Dezember 1915.

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident: *Dr O. Töndury.*

Souhaits de Nouvelle-Année.

Depuis des années nos Sociététaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Ces dons seront versés au **Fonds Tschumi pour le maintien et le développement de l'Ecole professionnelle** et nous croyons devoir inviter nos chers Collègues à bien vouloir envoyer à la rédaction de l'*Hôtel-Revue* (Compte de Chèques postaux No. V. 85) toute somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de cette institution.

Les noms des donateurs seront publiés dans l'organe et ces derniers peuvent, grâce à leur subside, se regarder comme exonérés de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.

Coire, le 1er Décembre 1915.

Société Suisse des Hôteliers,
Le président: *Dr O. Töndury.*

Bis zum 1. Dezember eingegangene Beträge:
Sommes versées jusqu'au 1er Décembre:

Mr. F. Balzari, Hôtel Métropole, Milan . Fr. 10.—

Vom 2.—9. Dez. eingegangene Beträge:
Sommes versées du 2 au 9 Décembre:

Hr. J. Bisenz, Dir., H. Margna, St. Moritz	Fr.	5.—
Hr. A. Bohrer, City Hotel, Zürich . . .	»	10.—
Hr. O. Hauser, H. Schweizerhof, Luzern	»	20.—
Hr. F. Kappenberger, H. Adler, Lugano	»	5.—
Hr. F. Kottmann, Schützen, Rheinfelden	»	15.—
Th. Witzig's Wwe. & Söhne, Bahnhofbuffet Winterthur	»	10.—

Vom 10.—16. Dez. eingegangene Beträge:
Sommes versées du 10 au 16 Décembre:

Hr. Fr. Brunner, Dir., H. Halm, Konstanz	Fr.	10.—
Hr. F. Eggimann, Dir., Bellevue Palace, Bern	»	10.—
Mr. J. Freudweiler, Grand Hôtel, Villars s/Ollon	»	10.—
Hr. G. Hochstrasser, Hotel Aarhof, Olten .	»	10.—
Hr. J. Hold, Hotel Continental, Basel . .	»	10.—
Hr. R. Mader, Hotel Walhalla, St. Gallen .	»	15.—
Hr. C. Manz, Carlton Hotel, St. Moritz .	»	5.—
Hr. A. Reber, H. Reber au Lac, Locarno .	»	10.—
Hr. Dr. jur. O. Töndury-Pedotti, Kurhaus Tarasp	»	20.—

Zur Ausbildung des Personals.

(M.-Korrespondenz.)

Wenn in der letzten Nummer dieses Blattes an leitender Stelle die Forderung aufgestellt wurde, dem Hotelpersonal schweizerischer Herkunft bei eintretenden Vakanzen den Vorzug vor dem fremden Element zu geben, so darf man wohl füglich behaupten, dieser Leitsatz sei vielen Hoteliers wie aus dem Herzen geschnitten. Es ist in der Tat völlig richtig: in jetziger Zeit, die Tausende von einheimischen Angestellten beschäftigungslos zu Hause verbringen, wo sie sehnsüchtig auf eine bessere Zukunft warten, gehören die freien Stellen in erster Linie den Schweizern reserviert zu werden. Dies ist nicht nur ein Gebot wirtschafts-politischer Klugheit, das gebieterisch darauf hinweist, an der Erhaltung und Stärkung der eigenen Volkskraft mitzuwirken, wo rings um unser Land ein furchtbarer Zersetzungsprozess seinen Verlauf nimmt, sondern auch die gegenwärtigen Arbeitsverhältnisse im Auslande weisen diesen Weg, nachdem dort der Schweizer manchmal mit den unglaublichsten Schwierigkeiten zu kämpfen hat, um sein Fortkommen sicher zu stellen. In einer Epoche, wo der Wirtschaftsorganismus der mächtigsten Kulturstaaten bis in seine Grundfesten erschüttert wird, zieht sich ein kleines Binnenland am besten auf seine eigenen Kräfte zurück und vermeidet alles, was seiner Volkswirtschaft wie dem einzelnen Schaden bringen könnte. Daraus folgt aber, dass das eigene Vermögen tunlichst im Lande zu bleiben hat und auch die Arbeitsgelegenheiten an einheimische Hilfskräfte zu vergeben sind, damit das Volk als Ganzes die ohnehin so schweren Erschütterungen umso leichter überwindet. Alle uns umgebenden Staaten verfahren heute nach diesem Prinzip und es wird uns deshalb nicht zum Vorwurf gemacht werden können, wenn auch wir Schweizer uns an diese Richtlinie halten. Zumal in der Hotelindustrie, in der die schweizerische Arbeitskraft jetzt in Ueberfülle zur Verfügung steht.

Auch die Mahnung an die Angestellten, von der bisherigen, etwas einseitigen Bevorzugung des Portierberufes abzulassen und sich mehr dem Koch- und Kellnerberuf zu widmen, ist vollauf berechtigt. Wenn der Prozentsatz der Ausländer, wie so oft hervorgehoben wird, namentlich in den Koch- und Kellnerstellen so enorm ist, so liegt der Grund hiefür vor allem in der Vorliebe des schweizerischen Elements für die Portierstellen, während die anderen Karrieren, obschon nicht weniger einträglich, vielfach zu sehr vernachlässigt werden. Bei diesem Stand der Dinge ist es denn auch kein Wunder, auf gutbezahlten Koch- und Kellnerstellen verhältnismässig viel Ausländer anzutreffen und unser schweizerisches Personal täte gewiss klüger daran, sich die für solche Posten notwendigen Eigenschaften zu erwerben, statt über Hintansetzung etc. zu klagen. An Fähigkeit und Schulkenntnissen gebricht es ja dem Schweizer in der Regel nicht, sind doch unsere Volksschulen allen andern ebenbürtig; und auch der Umstand, leicht und rasch fremde Sprachen zu erlernen, erleichtert den Schweizer Angestellten die Wahl des Berufes ungemein, sodass eigentlich schwer erfindlich ist, warum sie gerade auf das Portieramt so sehr versessen sind. Ist's etwa nur deshalb, weil sie eine längere Berufslehre scheuen und aus diesem Grunde umgehen möchten? — Dann sei uns der Hinweis gestattet, dass ohne gründliche Ausbildung und späteres eifriges Streben noch niemand ein tüchtiger Fachmann wurde. Auch wird auf die Dauer keiner erfolgreich sein, auch kein Hotelier, der sich nicht durch fleissiges Lernen in jungen Jahren den Grundstock zu einem soliden Wissen in seinem besonderen Berufsfach erwarb. Mit den Kenntnissen eines Amateurs aber wird man auch in der Hotelerie nicht auf einen grünen Zweig gelangen. Damit kann man vielleicht als Diplomat sein Glück machen — als Hotelier muss man ein ganzer Mann sein. Darum auch kann den jungen Berufsangehörigen nicht ernstlich genug nahegelegt werden, an ihrer fachlichen Ausbildung nichts zu versäumen, macht doch auch die Hotelindustrie immer neue Entwicklungsstadien durch, die an das Können der Hoteliers und ihrer Gehilfen stets höhere geistige und berufstechnische Anforderungen stellen.

Die Notwendigkeit, der gewerblichen Schulung und Ausbildung des Personals besondere Aufmerksamkeit zu schenken, ergibt sich des weiteren noch aus dem Umstande, dass in dieser Hinsicht zurzeit auch im Auslande starke Anstrengungen zu konstatieren sind. Deutschland besitzt schon seit einem Jahre sein Institut für Hotelbildungswesen mit vorzüglichen Lehrkräften, und in England, namentlich aber in Frankreich sind seit Kriegsausbruch mehrere Hotelfachschulen ins Leben gerufen worden, die alle den bestimmten Zweck verfolgen, das einheimische Personal sachgemäss heranzubilden und so die nationale Hotelerie von der fremden Arbeitskraft unabhängiger zu machen. Wenn einmal diese Bestrebungen die ersten Früchte zu tragen beginnen, so wird dadurch die Lage der Schweizer Angestellten im Auslande selbstredend bedeutend verschlimmert; die besseren Posten, die sie dort heute noch inne haben, gehen ihnen mehr und mehr verloren, sodass sie nach Ersatz im Vaterlande werden suchen müssen. Dann aber müssen sich die Folgen ihrer einseitigen Ausbildung als Portier, Concierge, etc. erst recht im vollen Umfange fühlbar machen und es wird sich bitter rächen, dass früher die Heranbildung von Kellnern und Köchen zu sehr vernachlässigt wurde. — Immerhin wäre u. E. dem Uebelstand unschwer abzuhelfen! Man braucht nur die berufliche Schulung der heutigen Jungmannschaft in Bahnen zu lenken, die dem kommenden, zumteil schon gegenwärtigen Bedürfnis der schweizerischen Hotelerie entsprechen; dann wird auch sie in wenig Jahren die Koch- und Kellnerstellen durch eigene Kräfte besetzen können. Es ist dies ein ebenso schönes wie nützliches Ziel, das zu erreichen indessen nur gelingen wird, sofern auf beiden Seiten, bei den Hotelbesitzern wie den Angestellten, der gute Wille dazu vorhanden ist. Die vermehrte Bereitstellung guter Lehrplätze für Köche und Kellner, wie dies hier in der letzten Nummer verlangt wurde, genügt an sich noch nicht, sondern auch das Personal muss sich zunächst von seiner bisherigen Vorliebe für die Portierstellen, die allerdings raschern Verdienst geben, kurieren, um sich der Koch- und Kellnerkarriere zuzuwenden, die zwar bezüglich der Lehre und späteren Fortbildung ganz erheblichere Anstrengungen voraussetzen, dafür aber in der Folge auch mehr bieten, wie die Erfahrung zur Genüge beweist. Denn es ist ja bekannt genug, dass die oberste Sprosse der Leiter, die zu den Höhen des Hotelberufes führt, zumeist vom Saal- und Küchenpersonal erklommen wird, während man einstigen Portiers nur selten mehr als Hoteliers begegnet.

Alle Anzeichen deuten übrigens daraufhin, dass das schweizerische Personal nach dem Kriege mehr wie bisher sein Tätigkeitsfeld in der Heimat wird wählen müssen. Nirgends in der Welt wird die fremde Arbeitskraft noch derart geschätzt, wie in den glücklichen Zeiten vor diesen grundstürzenden Ereignissen. Abneigung, Misstrauen und engherziger Chauvinismus gegen den Fremdling beherrschen alle Völker, und wenn auch der Schweizer nirgends direkt belästigt wird, so ist das Verhältnis auch ihm gegenüber kaum mehr als Duldung zu nennen. Er wird daher inskünftig den Stellen in der Heimat den Vorzug geben und demzufolge sich auch auf die höheren Posten vorbereiten müssen, damit er in allen Sätteln gerecht sei, statt wie bisher in der Fremde mit den untern Chargen vorlieb zu nehmen. Denn sollen die bessern Anstellungen, die, nach den Klagen mancher Angestellten zu schliessen, bis dato nur zu oft

an Ausländer vergeben worden wären — wozu wir allerdings ein starkes Fragezeichen setzen möchten —, ausschliesslich den Schweizern reserviert werden, so müssen diese natürlich alle jene Kapazitäten aufweisen, die sie zur Bekleidung jener Posten befähigen. Das aber führt uns wieder zu dem Punkt der Ausbildung zurück, die, wir wiederholen es, durchaus nicht immer den Anforderungen der jetzigen Zeit entspricht. Den Schweizer Angestellten bleibt also, wenn sie die fremde Konkurrenz gänzlich ausschliessen wollen, wie es nach dem Tone ihrer Beschwerden offenbar den Anschein hat, nichts anderes übrig, als sich in verstärktem Masse für die lukrativen Posten vorzubereiten, d. h. sich durch gute Vorbildung als Koch, Kellner und Sekretär jene Eigenschaften zu erwerben, die ihnen erst ein Anrecht auf den Titel eines Fachmannes verleihen können. Selbstverständlich hat es schon bisher an solchen Leuten nicht gefehlt und wir möchten die Tüchtigkeit unseres Schweizer Personals keineswegs etwa in Frage ziehen; die Tatsache aber, dass man in Angestelltenkreisen immer wieder der Klage begegnet, es sässen bei uns zu viel Ausländer auf fetten Posten, scheint doch die Bestätigung in sich zu tragen, dass das einheimische Personal hinsichtlich der Berufsbildung etwas zurückgeblieben ist, sich zum mindesten auf gewisse Unterbranchen unseres Gewerbes nicht genügend vorbereitete, sodass ihm das fremde Element den Rang abzulaufen vermochte.

Diesem Uebelstand ist, wie oben schon gesagt, leicht abzuhelfen. Es handelt sich da lediglich um eine Frage der Berufswahl, die leicht dadurch zu lösen ist, dass wir statt Portiers in unbeschränkter Zahl immer mehr die Heranbildung von Kellnern und Köchen ins Auge fassen. Die Grundlagen für diese Entwicklung sind in den Fachschulen des Hotelier-Vereins und der Union Helvetia bereits vorhanden, und wenn ferner in den Hotels die genügende Anzahl von Lehrstellen geschaffen wird, so kann es der Bestrebung am Enderfolg nicht fehlen. Vorbedingung ist allerdings noch, dass die junge Generation eine längere Berufslehre nicht scheut und Fleiss und Ausdauer mitbringt, sich aus kleinen Anfängen zum anerkannten Fachmann emporzuarbeiten. Dabei vergesse man nicht, dass in Zukunft die Anforderungen an den Hotelleiter und die höheren Angestellten sich eher noch steigern als abnehmen und demzufolge ein grosser Schatz an Wissen und Können gesammelt werden muss, um sich in der Hotelerie zu einer günstigen Position aufzuschwingen.

Man darf annehmen, es fehle unserem Personal an diesen Vorbedingungen nicht. Und da sich die heutige stille Zeit ganz besonders dazu eignet, etwa noch fehlende Lücken in der Ausbildung auszufüllen, so möchte man ferner wünschen, die Angestellten möchten diese Frist zu einer intensiven Vorbereitung auf die kommende Friedenszeit verwenden. Die Klagen über Bevorzugung der Ausländer werden dann von selbst dahinfallen!

Zur Behandlung der 1915er Weine.

Bei der Behandlung der 1915er Weine sind, nachdem man für richtige Gärführung gesorgt hat, besonders zwei Punkte ins Auge zu fassen, die Vermeidung des Braunwerdens und die sachgemässe Milderung der Säure.

Dass die Erscheinung des Braunwerdens stellenweise zu befürchten sein würde, war bei der starken Zunahme der Traubenfäulnis in den letzten Tagen vor der Lese vorauszusehen. Schon an der Herbstversammlung des Weinhändler-Verbandes in Schaffhausen habe ich empfohlen, die frisch gemahlenen Trauben mit 10—15, bei stärkerer Fäulnis auch mit 20 Gramm Kaliummetasulfit pro Hektoliter Maische zu versetzen und dann eine kräftige, richtig vermehrte Reinhefe zuzugeben. Die schweflige Säure des Kaliummetasulfits zerstört die Fäulnisprodukte, welche später das Braunwerden des Weines verursachen, und an Stelle der Eigenhefe des Mostes, die durch die frühzeitige Anwendung von schwefliger Säure etwas geschwächt wird, tritt die frische, kräftige Reinhefe. Wer über die Ursachen, die Mittel zur Verhütung und zur Behandlung des Braunwerdens nicht im klaren ist, kann von der Chemischen Abteilung der Versuchsanstalt in Wädenswil unentgeltlich ein bezügliches Merkblatt beziehen. Das richtigste Mittel im Kampfe gegen den Fehler des Braunwerdens ist die schweflige Säure, am besten in Form von Kaliummetasulfit. Weine, die im offenen Glase an der Luft aufgestellt, sich bräunen, versetzt man jetzt baldmöglichst pro Hektoliter mit 5—10 Gramm Kaliummetasulfit. Ueber die nähere Anwendungsweise dieses Mittels gibt die Chemische Abteilung der Versuchsanstalt in Wädenswil ebenfalls ein Merkblatt unentgeltlich ab. Im Zweifelsfalle, ob der betreffende Wein zum Braunwerden oder zu einem andern Fehler neigt, sende man eine Probe desselben an den Verfasser dieser Zeilen.

Die Säure der diesjährigen Weine ist geschmacklich ziemlich hart, weil sie zu einem grossen Teile aus eigentlicher Weinsäure besteht, während in andern Jahren oft viel mehr Aepfelsäure auftritt. Die zweckmässige Behandlung des Weines ist aber eine verschiedene, je nachdem die eine oder die andere Säure vorherrscht. Weine, wie die 1915er, mit ziemlich viel Weinsäure, sollen nach beendigter Gärung zunächst möglichst kalt gelagert werden. Natürlich darf man die Keller nicht unvorsichtig abkühlen, solange noch ein Teil des Zuckers unvergoren ist; sonst bleibt die Gärung stecken und man hat später mit unangenehmen Nachgärungen, Trübungen und Neigung zu Krankheiten zu tun. Ist aber der Wein gut vergoren, also gar nicht mehr süss, so lüfte man jetzt bei eintretender Kälte die Keller gründlich. Dann kühlt sich auch der Wein ab. Man darf mit der Kellertemperatur bis gegen den Nullpunkt herab gehen, obschon dies zur Erreichung des Zweckes keineswegs nötig ist. In der Kälte scheidet sich dann die Hauptmenge der Weinsäure in Form von Weinstein an den Fasswandungen und im Trub aus. Der Wein wird dadurch wesentlich milder. Inzwischen kommt dann der Dezember und der Januar und man kann den Wein vom Trub abstechen, wobei ihm mit dem Trub zusammen gleichzeitig der Weinstein entzogen wird. Nun ist der Ueberschuss an der geschmacklich härtesten Fruchtsäure entfernt. Der Wein wird aber immer noch sauer sein, weil er auch noch beträchtliche Mengen Aepfelsäure aufweist. Gegen diese Säure nützt Abkühlung nichts. Man muss ihr im Gegenteil mit Wärme, oder besser gesagt, mit temperierter Lagerung beizukommen suchen. Lagert man nämlich den Wein nach dem ersten Abstich mässig warm, etwa bei einer Kellertemperatur von 12 Grad, oder für kürzere Zeit auch bis zu 15 Grad Celsius, so entwickeln sich in ihm fast immer säureverzehrende Bakterien, die den Wein viel milder machen. Solange viel überschüssige Weinsäure zugegen ist, wird das Wachstum dieser Bakterien gehemmt. Treten sie einmal in Wirksamkeit, so führen sie die Aepfelsäure in die viel weniger saure Milchsäure und in Kohlensäure über, welch letztere aus dem Fasse entweicht. Sobald der Eintritt dieses Säureabbaues sich durch Milderung des sauren Geschmackes bemerkbar macht, kann man mit der Temperatur des Kellers wieder langsam zurückgehen. Der Säureabbau, der einmal eingesetzt hat, wird auch bei kühlerer Lagerung weiterschreiten. Lässt man die Kellertemperatur allzu lange auf einer übermässigen Höhe, so werden die Weine leicht platt und matt im Geschmack, was natürlich vermieden werden muss.

So gelingt es also, durch richtige Anwendung zuerst von Kälte und dann von Wärme die Säure des Weines auf ganz natürlichem Wege zu mildern. Es können aber folgende Schwierigkeiten eintreten. In manchen diesjährigen Weinen ist so viel Weinsäure enthalten, dass die Abscheidung durch Kälte allein nicht genügend wirkt, besonders wenn auch noch der Alkoholgehalt gering ist. Erkennt man also am Geschmack, dass die Säure trotz kalter Lagerung bis zum ersten Abstich nicht wesentlich abnimmt, so sende man noch vor dem Abzug eine Probe des Weines an die unterzeichnete Adresse. Wir werden dann auf chemischem Wege prüfen, ob der Wein noch zu viel Weinsäure enthält, und dann kann man den Ueberschuss an solcher gleich beim Abzug durch Entsäuerung mittelst kohlensauren Kalkes entfernen. Auch hierzu ist bei der Chemischen Abteilung der Versuchsanstalt in Wädenswil ein Merkblatt erhältlich.

Diese künstliche Entsäuerung eignet sich besonders auch noch unter folgenden Umständen. Mancher Weinbesitzer wäre zwar leicht in der Lage, seine Keller nach beendigter Gärung abzukühlen, indem er der kalten Aussenluft Zutritt verschafft. Aber er fürchtet, der Keller könnte ihm dann überhaupt den ganzen Winter hindurch zu kalt bleiben und so der gewünschte Säureabbau der Aepfelsäure in der Zeit nach dem Abstich gehemmt werden. In solchen Fällen verzichtet man darauf, die Ausscheidung der Weinsäure in Form von Weinstein durch Kälte zu fördern. Man lässt vielmehr die normale Kellertemperatur bestehen und entzieht die überschüssige Weinsäure durch Beigabe von Entsäuerungskalk. Zu jeder Entsäuerung bedarf es aber der vorhergehenden fachmännischen Untersuchung des Weines.

Zum gleichen Verfahren wird auch jetzt schon Zuflucht nehmen, wer sich veranlasst sieht, in seinen Weinen den Säureabbau möglichst frühzeitig, solange die Keller noch vom Herbst her temperiert sind, einzuleiten, damit er bald abgebaute, milde, konsumfähige Weine vorrätig habe, oder wer fürchten muss, sein Keller sei zufolge schlechter Bauart oder Isolierung bis zum kommenden Frühjahr nicht mehr richtig zu temperieren.

Dr. *W. I. Baragiola*, Wädenswil.

(Aus der Schweiz. Wein-Zeitung.)

Aussichten und Zweckmässigkeit einer Hotelgewerblichen Bankgründung.

Aus Anlass der 43. Generalversammlung des Internat. Hotelbesitzer-Vereins in Leipzig hielt Hr. Eugen Kiefer, Besitzer des Hotel Bristol, Frankfurt a. M., einen Vortrag über die Opportunität einer Hotelbankgründung für Deutschland. Da auch in der Schweiz ein ähnliches Projekt befürwortet wurde, ist es für unsere Leser wohl nicht ohne Interesse, einige Thesen des vorzüglichen Referates kennen zu lernen, weshalb wir daraus im Nachstehenden die Hauptgedanken wiedergeben, ohne uns indessen mit den Ausführungen irgendwie zu identifizieren:

* * *

In dieser Kriegszeit hörte ich gelegentlich folgende Begrüssung zwischen Hotelier u. Gast: «Sind Sie der Direktor dieses schönen Hotels?» — «Nein», erwiderte der Hotelier, «leider bin ich nur der Besitzer!» — In diesem Galgenhumor lag die ganze Wirklichkeit und volle Wahrheit unserer gegenwärtigen Lage; — es war aber auch gewissermassen ein Notschrei.

Aus Not wurden in dieser Kriegszeit viele Entdeckungen und Erfindungen gemacht, ebenso wurden von den Behörden alle möglichen Massnahmen getroffen, um der Bitterkeit der Zeiten entgegen zu wirken. Jedoch was sind all diese Verordnungen? Hoftroste, aus denen wir immer die bittere Notwendigkeit herauslesen müssen: Hilf dir selbst!

Diese Selbsthilfe liess den Gedanken einer Hotelbankgründung entstehen als ev. wirksames Mittel, eine Verbesserung der Lage in der Hotelindustrie herbeizuführen.

Ich muss nun vorausschicken, dass es sich bei meinen Ausführungen nicht um ein fertiges Programm handelt, sondern lediglich um Erläuterungen von verschiedenen Gesichtspunkten, aus denen eine solche Gründung herzuleiten möglich wäre; diese sind folgende:

I. Welches sind Vorteile und Gewinn einer Hotelbank, *a)* für den gegenwärtigen Zustand zur Sanierung, *b)* in Friedenszeit für 1. das Hotel, 2. die Fremden, und 3. die Bank selbst? II. Welche Mittel sind nötig? III. Wie sind sie aufzubringen? 1. Banken, 2. Privat, 3. Hotelier. IV. Welche Hindernisse sind zu überwinden? V. Wahl einer Kommission.

Ich wiederhole, was ich bereits in meinem früheren Gründungsplan angeführt habe: Die Gründung einer Hotelbank ist natürlich nur als Anschluss des gesamten Hotelwesens an ein schon bestehendes grosses Finanzinstitut zu denken, z. B. an die Dresdner Bank oder an eine andere Handelsgrossbank, oder auch als Tochtergesellschaft mehrerer Kreditinstitute, die ihrerseits bereits mit der Hotelindustrie verwandt sind und mit allen Vorschuss- und Genossenschaftsbanken in Verbindung stehen und somit in allen Hotel- und Verkehrszentren ihre Filialen besitzen. Erklärt sich die Hotelwelt solidarisch bereit, ihren gesamten Giroverkehr mit diesem bestimmten Finanzinstitut zu erledigen, so wird es mit der Zeit dieser Grossbank möglich werden, eine Gegenleistung zu bieten, die darin besteht, eine Sanierung der «heilbaren» Hotelunternehmen vorzunehmen, sei es durch Verbesserung der Hypothekenverhältnisse oder auf andere Weise.

Z. B. könnte zur Sanierung des gegenwärtigen Zustandes die Bank Löschungsquittungen von Eigentümerhypotheken einlösen oder auf Grund einer Rentabilitätsberechnung nach bestimmter Norm dem Unternehmen einen erhöhten Kredit einräumen, damit es wenigstens den Verpflichtungen gegenüber den Hypothekargläubigern nachkommen kann. Auf diese Weise ist es der Bank möglich, den Hotelier, der den Kredit der Bank in Anspruch nimmt, als Interessent bezw. Aktionär zu fesseln, indem dieser zur Garantie prozentual der Summe, die er beansprucht, Genossenschaftler bezw. Aktionär werden muss. Da nicht alle Gegenden des Landes in gleicher Weise in Mitleidenschaft gezogen sind, so wären distriktweise statutarische Erhebungen notwendig, um festzustellen, wie viel Kapitalien unverzinst blieben. Nur distriktweise kann die Sanierungsfrage gelöst werden; dazu ist es aber höchst notwendig, dass sich die Hoteliers zu besonderen Wirtschaftsverbänden und Lokalverbänden vereinigen, was zur Bewältigung der Kleinarbeit unbedingt notwendig ist. Erst müssen die wirtschaftlichen Existenzmöglichkeiten der einzelnen Unternehmen klargelegt werden; dann erst kann das Rettungswerk beginnen.

Die Banken verhalten sich zwar heute noch sehr reserviert oder, besser gesagt, direkt ablehnend, und man stösst noch auf allerlei Widerspruch und Einwendungen, so ganz besonders über das Problem einer Hotelbankgründung. Gewiss ist die Lösung der Frage auch vom bank- und finanztechnischen Standpunkt eine ausserordentlich schwierige, besonders jetzt, da die Banken selbst noch nicht wissen, was ihrer harrt. Aber sie **müssen** ja mitgehen, denn der Zusammenbruch vieler Unternehmen würde auch die Banken in Mitleidenschaft ziehen. Verschleudern die Banken die ihnen zugefallenen Hotels, so wird selbst nach dem Kriege die Krisis immer noch grössere Kreise ziehen und nach und nach selbst die gesündesten Unternehmen anstecken. Das aber würde zu einer Katastrophe führen, die dann allerdings nur noch durch Staatshilfe verhindert werden könnte. Die Staatshilfe könnte dann für die widerspenstigen Hypothekargläubiger ev. weit gefährlicher werden, als eine gutwillige Stundung und Verständigung. So könnte der Bundesrat ein Hypothekengesetz beschliessen, um den Zinsenlauf zu fördern, damit für eine speziell notleidende Industrie, wie z. B. die Hotelindustrie, Geldmittel beschafft werden zur Begleichung der rückständigen Zinsen und Kapitalrückzahlungen. Diesen Darlehen einer Grossbank (künftigen Hotelbank) müsste dann ein Grundpfand eingeräumt werden, das allen Hypotheken voranzugehen hätte. Das vorberechtigte Grundpfand wäre natürlich nach einer Reihe von Jahren zu amortisieren und der frühere normale Zustand wiederherzustellen. Die Hotelbank könnte in diesem Fall schon bei der Belehnung einen prozentualen Aufschlag fordern, welcher dann nach Ablauf der Amortisierung als Anteilschein bezw. Aktie der Hotelbank gilt, die auf den Inhaber (Hotelier) lautet. Auf diese Weise bliebe auch für die Zukunft das Hotel mit der Bank liiert und das gegenteilige Interesse weiterbestehen. Es gibt Hotelbetriebe, denen es möglich ist, einen Teil der Zinsen zu bestreiten, dieser Teil müsste zur Begleichung der nach der ersten Hypothek folgenden Hypothekenzinsen verwandt werden, sodass also in diesen Fällen nur die gestundeten Zinsen der I. Hypothek der gesamten Hypotheken pfandrechtlich vorangestellt zu werden brauchten. Das würde natürlich bei den heutigen Hotelhypothekargläubigern auf Widerstand stossen, da dadurch besonders die letzten Hypotheken schlechter gestellt würden. Soll aber der Vollwert des Objektes erhalten bleiben, so müssen auch die Gläubiger ein vorübergehendes Opfer bringen; denn käme es zum Konkurs, so hätten sie solche in weit grösserem Masse auf sich zu nehmen.

Eine staatliche Nachlassbehörde hätte in diesem Falle der Staatshilfe auf Grund einer Norm — einer Gewinn- und Verlustrechnung — die Ansprüche des Schuldners zu gewähren bezw. zu verweigern. Ich erblicke allerdings darin Gefahren, denen beide Teile, Schuldner wie Gläubiger, alle Ursache haben, auszuweichen. Sollte da die Solidarität der Interessenten, der gesunden, sowie kranken Unternehmen, sowie der Banken und zum Teil auch der Privat-Hypothekargläubiger, nicht zur Gründung eines Kreditinstitutes führen, das solche lebensfähige Unternehmen stützt? Die engere Liierung von Bank- und Hotelwesen nur kann Abhilfe schaffen. Es können dadurch ausserdem sicherlich für beide Teile verschiedene Geschäftszweige nutzbringender gemacht werden, sodass nicht nur die Spesen für eine derartige Neu- oder Nebenorganisation gedeckt werden, sondern dass diese auch für beide Teile Gewinn zu bringen vermag.

Diese kritischen Zeiten haben zwar den Gedanken einer Hotelbank gefördert, aber deshalb darf eine derartige Organisation nicht nur durch die «Krisisbrille» betrachtet werden. Die Vorteile einer Hotelbank in Friedenszeiten sind für die Bank selbst doch sicherlich ganz erhebliche. Der Vergleich einer Hotelbank mit andern Banken, die sich ähnlich einseitig auf den Bedürfnissen eines bestimmten Gewerbes aufbauen (Braubank, Viehbank, Landwirtschaftsbank etc.) ist nicht stichhaltig. Die ausserordentliche Vielseitigkeit der Hotelindustrie, die bedeutende Zahl von Hotels, sowie die Möglichkeit einer späteren europäischen Gesamtorganisation, schliesslich die Person des Hoteliers selbst als Agent der Bank und anderes mehr, dürften doch für ein derartiges Unternehmen Gewinn und Vorteile bedeuten. Denn die Hotelbank kann jede immer mögliche Transaktion ausführen, sie kann den Effekten-, Scheck- und Wechselverkehr, den Kreditbrief-, Devisen- und Geldsortenverkehr ausüben wie jede andere.

Ausserdem birgt der internationale Weltverkehr für eine Bank so enorm viele Erwerbsquellen in sich, die jedem Geldinstitut willkommen sein dürften; diese Kräfte müssen nur mobil und nutzbringend gemacht werden. Hotelgäste, die das ganze Jahr hindurch nur in Hotels wohnen, werden zu ihrer eigenen Bequemlichkeit einen Teil ihres Vermögens bei der Hotelbank anlegen. Hotellieferanten werden Interesse daran haben, diesem kürzeren Zahlungsverkehr mit ihrer Kundschaft den Vorzug zu geben. Jeder, der reist, wird sich diesen Komfort zunutze machen, somit würde sich der gesamte Kreditbriefverkehr einzig und allein dieser Hotelbank zuwenden und schon aus diesen Gründen werden die bedeutendsten Bankinstitute der Welt genötigt sein, mit der Hotelbank in Verbindung zu treten.

* * *

Nachdem der Vortragende kurz die Möglichkeit prüft, dass grössere Transportunternehmen sich der Hotelbank anschliessen, führt er aus:

Für grosse Hotelunternehmen würde es alsdann von besonderem Vorteil sein, Filialen der Hotelbank in ihren Häusern einzurichten. Die Travellerchecks American-Express-Cheks würden fortan nur noch von der Hotelbank ausgegeben, und zwar in der gleichen Weise und in denselben ausländischen Valuten, je nach der Durchschnittsvaluta berechnet. Die amerikanischen Banken haben es verstanden, durch die Einführung dieser Circular Notes schon zum voraus ihren Nutzen aus unserm Verkehrswesen zu ziehen und haben dadurch das früher sehr bedeutende Agiogeschäft der Hotelkassen an sich gerissen.

Um den Reisescheckverkehr der Hotelbank zu heben, gewissermassen zu monopolisieren, wäre es ferner zweckmässig, die ausländischen Schecks, die nicht bei der Hotelbank domiziliert sind, mit einer kleinen Provision zu belegen. In Zukunft würden auch nur noch diese Hotelbankschecks von den Hotels in Zahlung genommen; auf diese Weise wären ausländische wie inländische Banken und Reisebureaux gewissermassen gezwungen, mit der Hotelbank in Verbindung zu treten und sich bei dieser Kontis eröffnen zu lassen.

Um den Geldwechselverkehr zugunsten des reisenden Publikums möglichst reell zu gestalten, müsste die Hotelbank täglich telegraphische Devisenkurse einfordern, und diese in den Hotels anschlagen lassen. Diese angestrebte Monopolisierung des Scheck-, Kreditbrief-, Devisen- und Geldsortenverkehrs ist zwar kein Bedürfnis, sie wird sich aber als selbstverständlich aus einer derartigen Organisation herausbilden. Die bisher noch so umfangreiche umständliche Geldüberweisung durch die Post an Hotelgäste würde dadurch manche Einschränkung erfahren. Passt sich die Bank dem internationalen Charakter des Hotelwesens an, so kann sie sich rasch zu einem Weltinstitut von grösster Bedeutung entwickeln. Ist einmal diese Hotelbank als solche organisiert, die Zentrale zweckentsprechend konstruiert und arbeitstüchtig gemacht, so wird es dieser Spezialorganisation möglich sein, auf ihrem Gebiet die Vorherrschaft zu erlangen und alles übrige an sich zu ziehen. Dieser finanziellen Weltorganisation des Verkehrs werden nach und nach alle verwandten Triebkräfte zustreben, und was eine solche Weltorganisation für den einzelnen bedeutet, das lässt sich kaum ermessen. Unter dem Drucke dieser vorherrschenden Finanzverwaltung wird es im Hotelwesen dann in Zukunft auch eher möglich sein, dass die verschiedenen Hoteleinheiten unter sich zu Konventionsabschlüssen über Mindestpreise kommen, was eine Gesundung der Hotelindustrie bedeuten wird. Durch Schaffung einer bestimmten Bilanznorm wird verschiedenen schwindelhaften Hotelunternehmen, die bisher den gesamten hotelgewerblichen Hypothekenmarkt schädigten, der Schleier entrissen. Faule Neugründungen werden einer gewissen Kontrolle unterworfen, indem die Bank deren Finanzierung ablehnt; das dürfte immerhin zur Folge haben, dass auch andere Finanzinstitute noch vorsichtiger in der Belehnung solcher zweifelhafter Unternehmen sein werden. Dadurch wäre auch in Zukunft der allgemeinen Ueberproduktion entgegengewirkt.

Zweifellos wird die übrige Bankwelt über eine derartige Liierung nicht gerade sehr erbaut sein, lässt sich doch eine scharfe Konkurrenz für sie nicht in Abrede stellen. Durch Einbeziehung bestimmter Versicherungsinstitute können indes auch auf diesem Gebiet Vorteile erreicht werden. Der Immobilienverkehr kann gleichzeitig von der Bank übernommen werden; dadurch würden die Hotelgrundstückspekulation und die oft sehr bedenklichen Vermittlungsschiebungen in geregeltere Bahnen gelenkt.

Ist einmal auf diese Weise mit Hilfe dieser Hotelbank die gründliche Sanierung durchgeführt, ist dadurch unrentablen Neugründungen ein Riegel geschoben und sind andere Betriebsmißstände sowie grosse Ueberschuldungen gehoben, so wird auch wieder eine Zeit kommen, wo Hotels bei Banken und die Hotelaktien an der Börse wieder besseres Ansehen geniessen und nach dem Kriege, wenn einmal der Zersetzungsprozess vorüber ist, wird auch aus diesen Ruinen neues Leben blühen und sich der Verkehr mit Hilfe dieser finanziellen Weltverkehrsorganisation noch rascher entwickeln. Der nach dieser Krisis gesundeten Hotelindustrie wird es dann auch in Zukunft eher gelingen, Reserven zu schaffen, die diese alsdann in erster Linie einem solchen Institut zur Verfügung stellen wird, das ihre Interessen zu wahren bestimmt ist und vertritt.

Durch distriktweise statistische Erhebungen wird es notwendig sein, zu ermitteln, welche Mittel die Bank vorerst benötigt, um den jetzigen Zustand zu verbessern und um dadurch eine weit grössere Gefahr und Krisis zu verhindern.

Der erfolgreiche Betrieb einer Bank beruht in erster Linie auf der Möglichkeit der Beschaffung der dazu nötigen Mittel. Diese Mittel bestehen einerseits aus dem in Form von Geschäftsanteilen, Aktien und dergl. einzuzahlenden Eigenkapital, und anderseits in erheblichem Umfang aus fremden Geldern, die einer Bank auf Grund ihres Kredits zur Verwertung in ihrem Geschäftsbetriebe überlassen werden. Diese Mittel aufzubringen, dürfte für den Augenblick wohl der schwierigste Teil für die Gründung sein.

Wenn auch heute noch die Banken die Diskutierung der Frage direkt ablehnen, so wird doch die Zeit kommen, wo sie sich überlegen werden, ob es nicht klüger wäre, eventuell mitzutun, und zwar aus den bereits angeführten verschiedenen Gründen.

Der «Durchbruch» kann auch in diesem Fall forciert werden, die Macht liegt bei uns, und zwar in unserer Einigkeit.

Sobald einmal die Gründung einer Hotelbank eine von uns beschlossene Tatsache, und die breitere Oeffentlichkeit mit dem Projekt, den Möglichkeiten und den damit verbundenen Gewinnchancen vertraut gemacht ist, so werden auch der Hotelbank die finanziellen Hilfsquellen nicht versiegen und Banken, Private und Hoteliers werden für die Hotelbankaktie zeichnen so gut wie für jedes andere Unternehmen. Sei es als Genossenschafter oder Aktionär muss natürlich dem Hotelier in erster Linie Gelegenheit geboten werden, sich die Vorteile dieser Gründung zu Nutzen zu machen und sich am Gewinn beteiligen zu können.

Dass aber auch die Vorteile und der Gewinn dieser finanziellen Weltverkehrsorganisation vor allem der Hotelindustrie und den mit ihr verwandten Verkehrsbetriebe zufallen, dafür hat dann der Aufsichtsrat des Instituts zu sorgen, der vorwiegend aus bedeutenden Männern des Hotel-, Verkehrs-, Schiffahrts- und Finanzwesens zu bestehen hätte.

Diese Hotelbank muss sich also zu einer Weltfinanzorganisation ausbauen, deren Filialen man dann nach und nach an allen Verkehrswegen und Verkehrszentren begegnen wird; sie muss, indem sie das Beste der bereits bestehenden Einrichtungen auf ihrem Gebiet zum Vorbilde nimmt, im Laufe der Jahre das Ziel der höchsten Vollendung zu erreichen suchen. Wenn auch nicht von Anfang an, so doch mit der Zeit, wird sie bei der Regelung oder Beherrschung des internationalen Geldmarktes mit einen Einfluss gewinnen, der vielleicht doch nicht zu gering zu schätzen ist.

Dass die Bank je nach der Konjunktur des Reiseverkehrs bessere und schlechtere Zeiten haben wird, ist wohl selbstverständlich; der aus den verschiedenen Interessenten zusammengesetzte Aufsichtsrat hat dafür zu sorgen, dass eben dann zu jeder Zeit ein geregelter Ausgleich von Soll und Haben stattfindet.

* * *

Ueber die Schwierigkeiten einer derartigen Gründung bin ich mir vollkommen bewusst; sie liegen vor allem in den Unzulänglichkeiten des Hotelberufes selbst. Das unkaufmännische Gebahren und Verfahren eines leider zu grossen Prozentsatzes unserer Industrie bilden das grösste zu überwindende Hindernis. Die Verschiedenartigkeit der Betriebe und deren Prinzipien, ungenügendes Selbstbewusstsein, damit verbunden die allzu grosse — manchmal geradezu unglaubliche und lächerliche — Servilität des Einzelnen und die geringe Sorge für's Allgemeine sind allgemeine Nachteile für einen Zusammenschluss. Wann werden einmal diese kaufmännischen — Irrtümer verschwinden?

Was vor allem Not tut, ist Statistik!

Dabei verlangt wirklich niemand, dass man die Streichhölzer in der Schachtel oder die Erbsen in der Büchse zählt. Aber es sollte doch nicht mehr vorkommen, dass es heute noch Häuser mit 100 und mehr Betten gibt, die nicht einmal im Stande sind, die Zahl ihrer Logiernächte anzugeben! — Wie will ein solcher Leiter die Rentabilität berechnen?

Das ist wirklich blinde Betriebsamkeit, und wenn Herr Dr. Keller-Huguenin (Zürich) in seinem glänzenden Sanierungsplan davon spricht, dass im Bereiche der Hotelerie ein geldwirtschaftlicher Dilletantismus herrsche, so ist das eben zum Teil ein berechtigter Vorwurf, dessen sich sehr viele nicht erwehren können. Aber nicht einmal grosse Aktiengesellschaften können diesen Vorwurf von sich weisen; denn selbst der verseiteste Bilanzkenner kann sich oft kaum in diesen frisierten und geschminkten Berichten zurechtfinden.

Auch die Behörden trifft eine Schuld an dieser Krisis, denn hätte sich die Nationalökonomie etwas mehr mit unserem Gewerbe beschäftigt, so wäre es sicher schon früher möglich gewesen, die Bedürfnisfrage im Hotelwesen durchzuführen.

* * *

Das hier Zusammengefasste ist selbstverständlich nur eine Skizze, die uns die Umrisse einer derartigen Organisation veranschaulichen soll. Einem zu wählenden Komitee, bestehend aus ersten Hotelfachleuten, Bankspezialisten, Nationalökonomen, bleibt es überlassen, das Projekt auszuarbeiten, um alsdann vermittelst statistischer Erhebungen eine Denkschrift zu verfassen, die für die Oeffentlichkeit bestimmt sein soll.

Helfen Sie an dieser ehrlichen Bestrebung mit, eine Gesundung der Hotelindustrie herbeizuführen; sie kann nur erreicht werden durch Beständigkeit und Einheit und durch die Zentralisierung der gemeinsamen Interessen. Unser Zukunftsziel muss sein: «Ausmerzung der kaufmännischen Irrtümer! Statistik ist die Grundlage zur Rentabilität!»

Technische Rundschau

Nachdruck verboten.

Neue Verwendungszwecke für Elektrizität.

Es ist den Fischern längst bekannt, dass die meisten Fische von dem Scheine eines Lichtes angezogen werden und selbst aus weiter Ferne auf ein solches zuschwimmen. Sie nutzen dies vielfach bei der Ausübung ihres Gewerbes aus, indem sie nachts die Wasseroberfläche an den Fangstellen mittels Laternen beleuchten. Sind im Winter die Gewässer zugefroren, so werden nachts Löcher in das Eis geschlagen und auf diesem Holzstösse angezündet. Die von dem hellen Lichtschein geblendeten Fische tauchen dann massenhaft an den Löchern auf, um hier den Fischern zum Opfer zu fallen. Neuerdings benutzt man für diese Zwecke auch den elektrischen Strom, indem man mittels Scheinwerfer das Licht einer elektrischen Bogenlampe oder einer Metallfadenglühlampe auf das Wasser wirft und damit die Fische anlockt.

Hierdurch angeregt, bringt man jetzt ein ähnliches Verfahren im Dienste der Tiefseeforschung zur Anwendung. Die bei der Oberflächenfischerei benutzten Mittel sind hier jedoch unbrauchbar und es mussten neue, den Verhältnissen angepasste, ersonnen werden. Zu diesem Zwecke wurde eine grosse elektrische Laterne gebaut, die mittels Akkumulatoren gespeist wird und ohne Schaden im tiefsten Wasser versenkt werden kann. Die Glasscheiben der Laterne werden von aussen mit Oel eingerieben, um die Trübung durch das Meerwasser zu verhindern und das Anhaften von kleinen Tiefseebewohnern zu erfüllen. Wird die Laterne auf den Meeresgrund abgesenkt und dort zum Leuchten gebracht, so strömen die hier lebenden Tiere massenhaft darauf zu, setzen sich an ihr fest und folgen ihr, wenn sie leuchtend hochgezogen wird, zur Wasseroberfläche. Die bisher zur Tiefseeforschung benutzten, oft kostspieligen und in der Handhabung sehr umständlichen Schlepp- und Fangnetze werden durch die Verwendung der elektrischen Tiefseelampen überflüssig. Dadurch ist, neben der Vereinfachung der Fangverfahren, auch zugleich der Beweis erbracht, dass eine früher viel verbreitete Annahme von der vollständigen Unempfindlichkeit der Tiefseebewohner für Lichtreize nicht zutrifft.

Ein Schmerzenskind aller öffentlichen Waschräume in Eisenbahnzügen, Gasthöfen, Bibliotheken, Vergnügungslokalen usw. sind die Handtücher. Bilden die zum allgemeinen Gebrauch bestimmten Tücher in gesundheitlicher Beziehung oft ein Aergernis, so verursachen die stellenweise eingeführten, nur einmal zu benutzenden, hohe Kosten. Man geht deshalb in Amerika dazu über, die Handtücher in den öffentlichen Anstalten abzuschaffen und durch elektrisch erwärmte Luft zu ersetzen. Die hierzu dienende Einrichtung besteht aus einem neben der Waschgelegenheit an der Wand befestigten oder auf einem Fußstück bezw. Tisch aufgestellten Holzkasten, in dem ein oder mehrere elektrische Heizkörper und ein elektrisch angetriebenes Flügelrad angeordnet sind. Der Deckel des Behälters ist nach oben aufgewölbt und bietet unter der Aufwölbung Raum zum Hineinstecken beider Hände nach dem Waschen. Ist dies geschehen, so wird der elektrische Strom für die Heizung und Lüftung eingeschaltet, die von dem Flügelrad bewegte Luft wird von den Heizkörpern angewärmt und bestreicht dann die Hände, die in kürzester Zeit trocken sind. Die Anlage- und Unterhaltungskosten der Einrichtung sind mässig. Ebenso stellt sich der Betrieb billig, da der elektrische Strom nur bei der Benutzung eingeschaltet und durch das Zurückziehen der Hände selbsttätig wieder abgestellt wird.

Bei Personen, die Operationen der Bauchhöhle oder der Därme überstanden haben, stellen sich leicht Verwachsungen der Därme und des Bauchfelles ein; aber auch bei anderen Personen treten solche Erscheinungen auf und verursachen nicht selten ein heftiges Schmerzgefühl. Durch äussere Mittel ist derartigen Leiden nicht beizukommen, und zu Leibesöffnungen schreitet der Arzt, ausser in dringenden Fällen, dabei nur ungern. Man hat deshalb versucht, hier die elektromagnetische Kraft auszunutzen, um mit dieser die Verwachsungen zu trennen. Nun wird der Darm für sich allerdings vom Magneten nicht angezogen, sondern er muss zu diesem Zwecke erst mit Eisen geschwängert werden. Um dies zu erreichen, werden den Darmleidenden Eisenpulver eingegeben. Sind dieselben bis zu den erkrankten bezw. verwachsenen Stellen gekommen, so tritt der Elektromagnet in Tätigkeit, der den Darm jetzt anzieht und von der angewachsenen Stelle zu entfernen sucht. Durch längere Zeit fortgesetzte Behandlung wird die Verwachsung allmählich gelockert und dem Darm seine Bewegungsfreiheit zurückgegeben.

Während die Elektrizität schon seit langer Zeit auf die verschiedenste Art zu Heilzwecken, und zwar in erster Reihe gegen Nervenerkrankungen, Lähmungen und Hautkrankheiten ausgedehnte Verwendung findet, nutzt man sie neuerdings auch zu Entfettungszwecken aus. Dies geschieht dadurch, dass man elektrische Ströme durch die Muskeln des an Verfettung Leidenden schickt und sie zwingt, Arbeit zu leisten, und zwar unabhängig von dem Willen des Behandelten, der infolgedessen auch kein unangenehmes Ermüdungsgefühl spürt, sondern sich nach Beendigung der Behandlung frisch und wohl fühlt und sofort zur Vornahme körperlicher oder geistiger Arbeit fähig ist. Die so getätigte Muskelarbeit macht sich allerdings nach aussen in keiner Weise bemerkbar, da sie sich nur innerhalb der Gewebezellen abspielt. Sie genügt aber, um bei anhaltender Anwendung, entweder für sich allein oder in Verbindung mit Trink- und Badekuren nebst entsprechender Ernährung, das überflüssige Fett zu verzehren und dessen weitere Ablagerung zu verhindern. Bei der Behandlung werden die elektrischen Ströme an einzelnen Körperteilen zu- und an andern wieder abgeleitet. Die Zu- und Abführung erfolgt durch Elektronen, die entweder unmittelbar mit der Haut des Körpers in Berührung gebracht werden oder in Badewannen münden, in deren Wasser der Behandelte die betreffenden Glieder eintaucht.

In unseren Badeanstalten wird das Badewasser nach einmaligem Gebrauch stets abgelassen, da eine wiederholte Benutzung von dem Publikum grundsätzlich abgelehnt wird. In Amerika ist man, namentlich an Orten, wo die Wasserbeschaffung Schwierigkeiten verursacht, in dieser Beziehung weniger engherzig und sucht das Wasser möglichst häufig zu verwenden. Um aber trotzdem vor der Uebertragung gesichert zu sein, behandelt man dieses vor der Wiederverwendung mit ultravioletten Strahlen zur Abtötung der von den Badenden hineingebrachten Krankheitserreger. Die benötigten dunklen Strahlen werden von elektrischen Quecksilberdampflampen geliefert, deren Licht an solchen besonders reich ist. Die Reinigung des Wassers erfolgt in der Weise, dass man es durch Filter treibt, in denen sich die gröberen Schmutzteile absetzen. Dann strömt das Wasser langsam an vollständig in ihm eingetauchten Quecksilberdampflampen vorbei, die es gründlich durchleuchten, wobei die ultravioletten Strahlen alle Krankheitskeime abtöten. Das gereinigte Wasser geht in die Baderäume zur weiteren Benutzung zurück, wobei der durch Verdunstung und auf sonstige Weise entstehende Abgang ersetzt wird. Eine vollständige Erneuerung des Badewassers erfolgt nur in längeren Zeiträumen.

Saison-Eröffnungen.

Engelberg: Grand Hotel Winterhaus, 15. Dez.
Fetan: Hotel-Pension Bellavista, 15. Dezember.

Kleine Chronik.

Château d'Oex. Das Rechnungsergebnis 1914/1915 der Société anonyme des Hôtels Berthod ist durch den Krieg sehr ungünstig beeinflusst worden, so dass das Aktienkapital wiederum ohne Verzinsung bleibt. Das in Aktien und Obligationen in diesem Unternehmen, das neben der Hotel-Pension Berthod noch das Grand Hôtel de Château-d'Oex betreibt, investierte Kapital beträgt 1,2 Mill. Franken. Die letzte Dividende erfolgte für das Jahr 1910/11 mit 6% für die Prioritätsaktien, und 4% für die Stammaktien.

Vom englischen Hotelgewerbe. Dem Londoner «Economist» ist eine Anzahl von interessanten Angaben über die Lage des Hotel- und Restaurantgrossbetriebes in London während der Kriegszeit zu entnehmen. Schon viele Jahre hindurch, so schreibt der «Economist», ist das Hotelgewerbe kein besonders ertragreicher Geschäftszweig gewesen. Der Wettbewerb war gross, und umfangreiche Kapitalinvestitionen waren notwendig, um das Geschäft durch Glanz und Luxus der Ausstattung zu beleben. Aber Ausgaben dieser Art verlieren bald ihre Eigenschaft, gute Erträge zu bringen, und so hat es sich ergeben, dass im Hotelgewerbe grosse Kapitalien angehäuft wurden, die nicht genug tragen, um gute Dividenden zuzulassen. Dergestalt arbeiteten bereits bei normalen Verhältnissen die Hotelgesellschaften unter schweren Lasten. Aber der Krieg hat die Londoner Hotels und Restaurants noch härter als andere Erwerbszweige getroffen. Das Verdunkeln der Strassen, das Fernbleiben amerikanischer und anderer Besucher, höhere Preise und Löhne, sowie der Mangel an Privatvergnügungen sind einige der Schwierigkeiten, mit denen dies Gewerbe während der letzten zwölf Monate und länger zu kämpfen hatte. In vielen Fällen ist es nur der guten Leitung der Hotelunternehmungen zu verdanken, wenn die Ergebnisse nicht noch unheilvoller ausgefallen sind. Eines der Hotels, das «Savoy-Hotel», hat die Preise herabgesetzt, um das Geschäft zu beleben. Es mögen sich vereinzelt noch ähnliche Fälle dieser Art finden; aber im ganzen, namentlich bei den Restaurants bescheidener Art, sind die Preise heraufgesetzt worden. Manche von den Hotelgesellschaften, die Hotels in Küstenstädten und auch in London besitzen, berichten, dass das Geschäft ausserhalb London gut war. Der «Economist» fügt hinzu, dass die Gründe dafür auf der Hand liegen; denn die in England gelegenen Sommererholungsplätze seien, mit Ausnahme derer an der Ostküste, aus offensichtlichen Gründen während der Hauptjahreszeit sehr besucht gewesen. Laut einer dem Artikel beigegebenen statistischen Uebersicht haben sich nur in zwei Fällen im Kriegsjahre bessere Gewinne als in den Vorjahren ergeben, nämlich beim Strandhotel und bei Smedleys Hydro. Hierzu bemerkt der «Economist», dass hinsichtlich des Strandhotels ein strikter Vergleich nicht zulässig sei, weil die Zahlen für 1914/15 den viermonatigen Betrieb des Regent Palace Hotels mitenthalten, eines anderen Unternehmens des Lyons-Gluckstein-Konzerns. — Der «Economist» fügt seinen Betrachtungen die Bemerkung hinzu, dass die Möglichkeit der Erzielung guter Dividendenergebnisse noch immer weit entfernt sei. Solange der Krieg dauere, seien die Aussichten sehr trübe. Ist der Frieden erklärt, so wird sich allerdings, nach Ansicht des «Economist», eine überwältigende Woge von Besuchern aus Amerika» über England ergiessen, und die Hotels werden in gewissem Umfange sich wieder erholen können. Zurzeit sei allerdings die Lage zu unsicher, um Besucher anzuziehen.

Ankauf eines Hotels durch den Bund. In seiner Botschaft vom 6. Dez. 1915 verlangt der Bundesrat einen Kredit für den Ankauf des Hotels auf dem Monte Ceneri zu militärischen Zwecken. Nur sind es nicht 770,000 Franken, wie zuerst von der Depeschenagentur gemeldet worden ist, sondern bloss 170,000 Fr., die das Hotel kosten soll. Das Hotel Monte Ceneri ist seit dem August 1914 von den Truppen besetzt; man hat dort auch Bureaus und Magazine untergebracht und Unterkunftsräume für Offiziere und Mannschaften geschaffen. Das Hotel gehört Herrn Dr. Luigi Malè, der hier seit dem Jahre 1910 ein Sanatorium mit elektro-therapeutischem Verfahren betrieben hat. Glänzend ist das Geschäft nie gegangen, obschon das Kurhaus an sehr schöner Stelle mit prächtigem Ausblick nach Locarno hinüber steht. Aber Herr Dr. Luigi Malè behauptet doch, infolge der Anwesenheit der Truppen in seinem Etablissement grossen Schaden erlitten zu haben und stellt daher bedeutende Schadenersatzforderungen in Aussicht. Die Militärbehörden finden deshalb, es sei am besten, wenn man die ganze Besitzung kaufe, um so mehr, als der Monte Ceneri seine militärische Bedeutung auch nach dem Kriege behaupten wird und also auch für den Friedensdienst der Truppen doch Unterkunftsräume geschaffen werden müssten. Dr. Malè verzichtet bei einem Ankauf des Hotels auf seine Schadenersatzforderungen; in dem Kaufpreis sind rund 34,000 Quadratmeter Umgelände, meistens Kastanienwald, inbegriffen. — Durch den Ankauf dieser Besitzung wird die Eidgenossenschaft auf einem interessanten Punkte des Schweizerlandes Grundbesitzer. Der Pass über den Monte Ceneri war in den Zeiten der alten Eidgenossenschaft ein berüchtigter Winkel. Eine Chronik aus dem Jahre 1682 bezeichnet, wie wir einer Mitteilung der «N. Z. Ztg.» entnehmen, den «Mont Kenel» als eine «böse Strass», die an etlichen Stellen den Gotthard «an Gefährlichkeit» übertreffe. Der Berg wurde militärisch überwacht; nicht einmal die Landvögte waren auf ihrer Reise über den Mont Kenel vor den Strassenräubern sicher. Hans Rudolf Schinz hat noch in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts auf dem Ceneri aufgesteckte Köpfe und Hände als abschreckendes Exempel für die Bösewichter gesehen, und am 13. Oktober 1863 ist hier die Gotthardpost nach allen Regeln der Kunst überfallen und ausgeraubt worden. Auch in der tessinischen Politik spielte der Monte Ceneri eine fatale Rolle; er markierte die Grenze zwischen Sopraceneri und Sottoceneri und schaffte Unterschiede, die erst in der neuesten Zeit etwas verwischt worden sind. Neben dem Kurhaus, das nun von der Eidgenossenschaft übernommen wird, stehen noch ein altes Wirtshaus, ein Privathaus und eine kleine Gendarmeriekaserne auf der 554 Meter hohen Passhöhe des Monte Ceneri.

Verkehrswesen.

Die **Territet-Glion-Bahn** hat im verflossenen Monat 3,584 (1914: 3,810) Personen befördert. Die Transporteinnahmen betrugen Fr. 2,233.98 (1914: Fr. 2,084.96).

Die **Glion - Rochers de Naye - Bahn** beförderte im Monat Nov. 1915 1,238 (1914: 740) Personen. Total der Transporteinnahmen Fr. 2,726.30 (1914: Fr. 2,097.35).

Vermischtes.

Ueber die Gärung der Weine. Die Gärung existiert schon so lange, als es lebende Wesen gibt. Der Mensch musste bald auf diese sonderbare Naturerscheinung aufmerksam werden; denn er kannte den Wein schon früh, und da dieser ja durch die Gärung des Rebensaftes entsteht, so musste der Mensch offenbar diesen Prozess beobachtet haben und ihn kennen. Der Wein war von jeher der Gegenstand seiner Aufmerksamkeit; er schätzte ihn nicht nur immer hoch, sondern er befliss sich auch beständig, denselben zu vervollkommnen, sei es durch eine sorgfältigere Pflege, sei es durch eine bessere Auswahl der Rebensorten, oder sei es endlich dadurch, dass er der Weinbereitung mehr Aufmerksamkeit schenkte. Unter den Mitteln, die eine Veredelung des Weines fördern, steht im ersten Range die Reinhefe. Der Gebrauch der selektionnierten Hefen hat sich überall rasch verbreitet, trotz der irrigen Theorien von mehr oder weniger gewissenhaften Gegnern dieses grossen Fortschrittes in der Weinbereitung. Und bald wird man keinen Wein mehr ohne Reinhefe bereiten, wie man jetzt schon kein Bier, kein Brot, keine Brennereimaische mehr ohne Hefe behandelt. Der Preis ist überdies so niedrig (weniger als ½%), dass er als eine sehr billige Versicherungsprämie gegen künftige Krankheiten und Schäden des Weines betrachtet werden kann. Durch diese kleine Ausgabe werden noch alle Qualitäten des Produktes entwickelt und folgende Vorteile erzielt: Rasches Gären und Absetzen, höherer Alkoholgehalt, mehr Bouquet und Feinheit, längere und bessere Erhaltung usw. Was den Gebrauch betrifft, findet man jetzt auf dem Markt reine Hefen (wie die Multi-Hefe von Burmann & Co. in Le Locle), die direkt nach Empfang angewendet werden können, ohne Umstände, ohne Gärstoff, was den Erfolg sichert. Die selektionnierte Hefe muss unmittelbar nach dem Stossen der Trauben angewandt werden, damit die natürlichen Pilze derselben nicht gedeihen und ihre Tätigkeit nicht entfalten können. Man kann die Hefe auch am besten in einem Liter Most per Hektoliter verdünnen und diese Mischung in den Zuber gleichmässig verteilen. Diese Hefen empfehlen sich auch am besten für Nachgärung und Wiedergärung von süssgebliebenen Weinen usw.

(«Schweiz. Wein-Ztg.»)

Fremdenfrequenz.

Zürich. Fremdenfrequenz in den Hotels und Pensionen pro Monat November 1915: Schweiz 8418, Deutschland 1534, Oesterreich-Ungarn, inkl. Lichtenstein 602, Italien 732, Frankreich 388, Spanien und Portugal 79, Belgien, Luxemburg und Holland 147, Grossbritannien und Irland 108, Dänemark 15, Schweden und Norwegen 39, Russland 92, übrige europäische Staaten 257, Nordamerika 82, übrige aussereuropäische Länder 110. Total 12,603.

Literatur.

Nicht nur Makkaroni! Italienische Nationalspeisen, unter besonderer Berücksichtigung der traditionellen und charakteristischen Gewohnheiten in den verschiedenen Landesteilen. Herausgegeben von Dr. *V. Agnetti.* Einzig autorisierte Uebersetzung aus dem Italienischen von E. Mewes-Béha. 183 S., 8⁰ Format. In farbigem Umschlag kart. Preis 3 Fr. (Mk. 2.50). Verlag: Art. Institut Orell Füssli, Zürich. — Ein italienisches Kochbuch von bestem Ruf wird hier in gewissenhafter deutscher Uebersetzung dargeboten. Wer Sinn für eine gesunde, wohlschmeckende und abwechslungsreiche Küche hat, wird dieses an neuen und originellen Speisezetteln überraschend reiche Buch willkommen heissen. Nicht auf Makkaroni, Polenta und Risotto allein, sondern auch auf all die vielen, diesseits der Alpen meist unbekannten Feinheiten der italienischen Küche wird man durch dieses treffliche Buch hingewiesen.

Hygienische Milch. Leichtverständliche Darstellung für Produzenten, Lieferanten und Konsumenten, von Dr. *J. Pritzker,* Frauenfeld. 61 S., kl. 8⁰ Format. Preis 60 Cts. Verlag: Art. Institut Orell Füssli, Zürich. — Bekanntlich gehört die Milch zu den Nahrungsmitteln, die am leichtesten zu grunde gehen, und man hat sich daran gewöhnt, diese Tatsache als etwas Unabänderliches zu betrachten. Die gewaltigen Fortschritte der Wissenschaft haben auch auf die Milchwirtschaft einen grossen Einfluss ausgeübt. Die Bakteriologie wirkte auch hier aufklärend und zeigte uns, wie die Milch ein ausgezeichneter Nährboden für Bakterien (nützliche und schädliche) ist, und wie die letzteren beim Melken, durch den Schmutz, die Luft usw. in dieselbe gelangen, und wie durch die Vermehrung dieser Bakterien eine vollständige Zersetzung der Milch eintreten kann. Allerdings können die Bakterien durch Hitze (Kochen, Sterilisieren) vernichtet werden. Neuere Forschungen zeigten aber, welche wertvolle biologische Eigenschaften der Milch durch das Kochen zerstört werden. Das einzig richtige ist der Genuss roher Milch; besonders für Säuglinge, denen das unersetzliche Nahrungsmittel, die Muttermilch, versagt ist, trifft das zu. Wie aber eine solche allen Anforderungen der Hygiene entsprechende, zum rohen Genuss ohne jede Gefahr geeignete Kindermilch, sogen. hygienische oder «aseptische» Milch gewonnen wird, was für Eigenschaften sie besitzt etc., wird im Schlusskapitel dieses Büchleins besonders ausführlich behandelt.

Das fleissige Hausmütterchen. Ein Führer durch das praktische Leben für Frauen und erwachsene Töchter, von *Susanna Müller.* 17., neu bearbeitete und vermehrte Auflage, zugleich ausführlichstes Kochbuch für den Gebrauch von Selbstkocher und Kochkiste. Verlag: Albert Zeller, Zürich. Fr. 9.50. — Dieses altbekannte, nunmehr in 17ter Auflage erscheinende Haushaltungsbuch ist unstreitig eines der gediegensten Geschenke, die auf den Weihnachtsgabentisch junger Frauen und Bräute gelegt zu werden verdienen. In seiner praktischen Anlage, mit vier Kunstdrucktafeln und 345 Abbildungen (davon 239 für Handarbeiten und Schneiderei) orientiert das Werk, wie kein zweites in solcher Fülle, über alle Teile eines geordneten Haushalts, von der Einrichtung und Instandhaltung der Wohnung, häuslichen Buchführung, Behandlung der Dienstboten, Nahrungsmittelkunde, Speisezetteln (mit vielen Beispielen) vegetarische Küche, Gesundheits-, Kranken- und Kinderpflege, bis zur feinen Küche mit Anleitung zum Einmachen und Konservieren von Früchten, über Gartenarbeiten usw. Auch ein Kapitel über die Ausschmückung des Heims enthält das praktische Buch, das für jeden Haushalt einen Führer bildet, wie man ihn umsichtiger und nützlicher nicht denken kann und der namentlich in der jetzigen teuren Zeit erhöhte Bedeutung gewinnt, da es mit allem gut und sparsam haushalten gilt. So ist Susanna Müllers «Hausmütterchen» ein Buch von hoher Bedeutung für die Hausfrau, eine nützliche Gabe für den Weihnachtstisch, deren besonderer Wert noch darin liegt, dass sie ausgesprochen schweizerischen Charakter trägt.

NICE (209) HOTEL SUISSE :: ouvert toute l'année ::

LUGANO ADLER (213) HOTEL & PENSION
b. Bahnhof, umgeben von Gärten, jedes Zimmer mit Aussicht auf d. See. Zim. v. Fr. 2, Pens. v. Fr. 7 an. Mz.

Ratschläge
in allen Fragen des Hotelbaus:
Umbauten, Innenausbau, Entwürfe
Zeichnungen, Kostenvoranschläge.
(162) Allererste Referenzen.
Fritz Berner, Zürich 7.

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikanisches System Frisch.

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

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte (134)

Hotelerie-Verordnung.

Die am 2. November vom Bundesrat erlassene Verordnung betr. den Schutz der Hotelindustrie 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)

Unsere verehrten Leser

sind gebeten, die Inserenten unseres Blattes zu berücksichtigen und sich bei Anfragen und Bestellungen stets auf die **Schweizer Hotel-Revue** * zu beziehen. *

A remettre à Lausanne, dans quartier bien situé,

Pension-famille

de premier ordre et entièrement meublée. 30 chambres et tout le confort. (646)

S'adr. à M. **Eug. Faillettaz**, gérant, **Lausanne.**

Eine im Hotel- und Wirtschaftswesen durchaus erfahrene

Dame (652)

die schon verschiedene Geschäfte mit bestem Erfolg auf eigene Rechnung geleitet, kautionsfähig,

sucht Engagement

auf die Sommersaison 1916 als

Directrice-Gerantin

oder sonstigen **Vertrauensposten.** Offerten unter Chiffre **Z. R. 5842** an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich,** Limmatquai 34.

Société Suisse de Distributeurs automatiques de papiers à VEVEY.

MARQUE DE FABRIQUE

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

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

Rouleaux divers.

La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

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	Aeschenvorstadt 50
Telephon Nr. 660	Telephon Nr. 2164

Neuhausen am Rheinfall.

An günstiger Lage, mit Aussicht auf den Rheinfall, ist ein

HOTEL II. Ranges

mit ca. 28 Betten, Restaurationslokalitäten u. gr. Gartenanlagen

zu verpachten.

Auskunft erteilt: **E. Kummer-Ott, Neuhausen.** (637)

✚ Hygienische

Bedarfsartikel und Gummiwaren in grosser Auswahl. (Probesortimente à 3.30 u. 5.50.) Preisliste mit 100 Abbild. gratis u. verschl.

Sanitätsgeschäft P. Hübscher
(377) Seefeld 98, Zürich 8.

Bel

Hôtel meublé

en pleine prospérité, situé dans le Jura Bernois, **à vendre** ou **à louer** de suite, pour cas imprévu. Adresser offres à M. **Jobin,** notaire, **Saignelégier.** 644

Registrier-Kasse

fast neu, tadellos funktionierend, passend für **Hotel-Restaurant,** sofort billig zu **verkaufen.** Offerten unter Chiffre **Sc 6494 Q** an die **Schweizerische Annoncen-Exped. Haasenstein & Vogler, Basel.** (650)

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

Servietten

Leinenimitation

empfiehlt

Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Dr. Krayenbühls **Nervenheilanstalt** „Friedheim“

Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation **Amriswil,** für

Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren

(Alkohol, Morphium, Kokaïn usw.) × Gegründet 1891. × Sorgfältige Pflege.
Hausarzt: **Dr. Wannier.** Mg. (Zà 2452 g) Chefarzt: **Dr. Krayenbühl.**

Internationales Institut für das

Hotelbildungswesen in Düsseldorf

Dauer des Studiums: 4 Semester.
Neuaufnahme der Studierenden: Mitte April.
Auch Frauen sind zum Studium berechtigt.
Vorlesungsverzeichnisse durch das Städt. Schulamt.
Der Oberbürgermeister. (587)

Prospekte und Empfehlungskarten

in moderner und geschmackvoller Ausführung bei zivilen Preisen empfiehlt

Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm :: Basel.

Verkauf event. Verpachtung

des

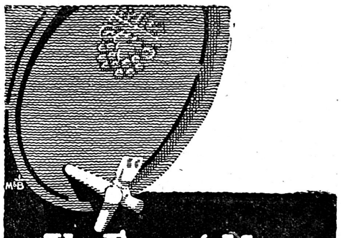
Grand Hotel Victoria & Kuranstalt in Beatenberg

Haus I. Ranges, in zentraler und schönster Lage Beatenbergs, 220 Betten, gedeckte Verbindung mit der Kuranstalt. 2 Tennis. Wald. Quellen. Schattige Terrassen. Park. Grosse Ländereien und Dependenzen. Das Ganze auch sehr geeignet als Sanatorium. Näheres durch den Besitzer **Fréd. Weber,** Hôtel de la Paix, **Genf.** (653)

„FIDES“

Treuhand-Vereinigung
Zürich 1, Bahnhofstrasse 69
Absolut unabhängiges Institut
Telegramme: „Fides“. Telephon 102,87

Revisionen
Buchhaltungs- und Betriebsorganisationen
Liquidationen, Sanierungen
Vermögens-Verwaltungen
Konstituierung von Aktien-Gesellschaften im In- und Auslande (92)
Bildung u. Leitung von Syndikaten
Beratung in Steuer- und Beteiligungs-Angelegenheiten



Ihr Fass wird leer

Verlangen Sie deshalb heute schon unsere Preisliste 15 A. B. *Wir liefern vorzügliche, ausgewählte, garantiert naturreine Fass- & Flaschenweine aus Frankreich, Spanien, Italien, Tirol etc. zu vorteilhaften Preisen mit 10% Skonto bei Barzahlung*

Schweiz. Wein-Import-Gesellschaft, A.G. Basel

Bl. 610 g

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. (H-R) (35)

Tüchtiger, erfahrener

HOTELIER

Mg. (638)

Ende der 30er Jahre, militärfrei, mit eigenem vorteilhaft bekannten Saisongeschäft (ca. 100 Betten), sucht während der Dauer des Krieges im In- oder Ausland Posten als **Direktor** oder **Chef de Réception** unter bescheidenen Ansprüchen. Ia. Referenzen. Gefl. Offerten unter Chiffre **Z. P. 5665** an **Rudolf Mosse, Zürich.**

Weltruf

und wirtschaftlichen Erfolg verdankt so manche Firma einer geschickt durchgeführten Zeitungs-Reklame. Eine solche wirksam und rationell durchzuführen, erfordert aber eine langjährige Erfahrung und eine genaue Kenntnis des gesamten Zeitungswesens, wie sie nur dem Fachmann zu Gebote stehen. Wer inserieren und dabei unzweckmässige Ausgaben vermeiden, dagegen Kosten, Zeit u. Arbeit sparen will, wende sich an die

Annoncen-Expedition Rudolf Mosse

ZÜRICH	BASEL
Limmatquai 34, Tel. 660	Aeschenvorstadt 50, Tel. 2164

Offeriere: Prima **Nierstücke,** à Fr. 2. 20
sowie „ **Kalb-Stotzen,** „ „ 2. 50

franko Bahnstation. Anfragen unter Chiffre **Z. A. 5751** an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich,** Limmatquai 34. (642)

Schweizerische

Revisionsgesellschaft A.-G.

ZÜRICH, Limmatquai 34

Telegramm: Revisionag — Telephon 112.89

Formelle und materielle Bücherprüfung
Kaufm. Organisationen und Reorganisationen
Buchführung — Abschlussarbeiten
Sanierungen — Nachlassverträge
Expertisen — Pfandhalterschaften
Beratung in Vermögens- und Erbschafts-angelegenheiten (205)

— Strengste Verschwiegenheit —

BOUVIER FRÈRES

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

Tüchtiger, intelligenter und sprachenkundiger

Schweizerdirektor

in den 30er Jahren, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen, Stellung als **Direktor, Chef de Réception, Buchhalter** oder **Oberkellner,** mit oder ohne Kapitalanlage, für sofort oder später. Offerten unter Chiffre **Z. Z. 5850** an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich,** Limmatquai 34. (654)

HOTEL-DIREKTOR gesucht

für ein **grosses Haus** der Zentralschweiz. Muss Schweizer sein. Eintritt Frühjahr. — Offerten unter Chiffre **W 3554 Lz** an die **Schweiz. Annoncen-Expedition A.-G. H. & V., Luzern.** (632)

Mit Fr. 12,000 sichere Existenz

durch Uebernahme einer feinen Fremdenpension, vorzüglich eingeführt, in bester Lage von Genf, nächst See, Kursaal, Bahnhof, im Zentrum des Hotelquartiers. Gute Rendite auch jetzt nachweisbar. Preis günstig bei obiger Anzahlung. Offerten unter Chiffre **Z. S. 5843** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich,** Limmatquai 34. (651)

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

Mäusetot

ist das sicher radikal wirkende Mittel gegen

Mäuse und Ratten.

Präpariert zu beziehen in Quantitäten von:
1 Ration Fr. 3.50; 2 Rationen Fr. 6.—; 3 Rationen Fr. 8.50.

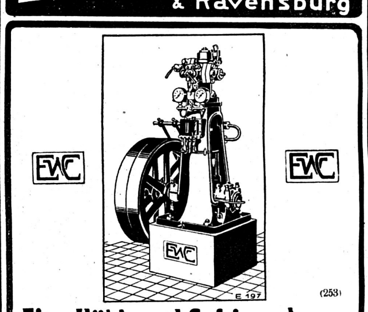
Versende **Radikalmittel gegen Wanzen, Schwabenkäfer** etc. **Selbstausführungen** übernehme zu bescheidenen Preisen. Referenzen stehen zu Diensten. (548)

J. Bürgisser, Desinfektion, **Küsnacht b. Zürich.** Telephon No. 162.

Aktiengesellschaft der Maschinenfabriken

ESCHER WYSS & Cie

Zürich & Ravensburg



E 197 (253)

Eis-, Kühl- und Gefrieranlagen

Sous-Directeur.

Schweizer, militärfrei, eine Reihe von Jahren in Häusern von Weltruf tätig gewesen, im Fach bewandert, 4 Hauptsprachen geläufig sprechend und korrespondierend, mit ganz vorzüglichen Referenzen und sehr ausgedehnten Relationen, **sucht Stelle als Sous-Directeur,** in bekanntes, feines Haus. Gehaltsansprüche in Anbetracht des Krieges bescheiden. Offerten unter Chiffre **Z. E. 5830** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich,** Limmatquai 34. (647)

Demme & Krebs, Bern

Gegründet 1864 Export Telephon No. 1887

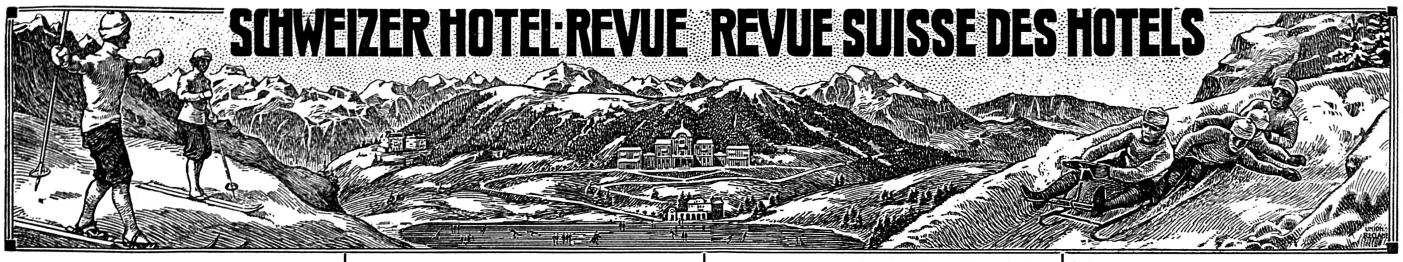
Spezialitäten: Kirschwasser, Enzian, :: Reckholder, Trusen, Zwetschgenwasser, Magenbitter, Heidelbeerbranntwein, süsse Liqueurs, div. Sirops etc.

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

CHAMPAGNER-WEINE

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

Zweites Blatt. BASEL, den 18. Dezember 1915 **N° 51.** BALE, le 18 Décembre 1915 Deuxième feuille.



Engageons des Suisses.

Une correspondance, parue le 6 Décembre dans la *Feuille d'Avis de Montreux*, et consacrée spécialement aux intérêts des employés d'hôtels, relève comme sérieusement regrettable l'accroissement du personnel hôtelier étranger en Suisse et propose comme mesure défensive l'introduction d'un impôt individuel qui frapperait tout hôtelier occupant dans sa maison plus d'un certain pour cent d'exotiques (le chiffre n'est pas indiqué dans l'article). Cette idée n'est pas nouvelle. En France, en Italie, on parle depuis des années déjà d'une taxe de ce genre qui, on l'espère, protégerait l'élément national contre l'infiltration trop forte de la main-d'œuvre non indigène, mais, à notre connaissance, c'est la première fois qu'en Suisse un appel à semblable mode de protection se fait entendre.

Nous avions, avant la guerre, engagé, cela est vrai, beaucoup trop d'étrangers dans nos hôtels. Mais, quand il est prétendu dans cette correspondance qu'en Suisse, les nationaux représentent la minime partie des employés d'hôtels, la majorité venant donc du dehors, c'est là, pour user d'une expression modérée, une forte exagération que rien ne justifie. La «Publication en souvenir de l'Exposition nationale», éditée récemment par la Société Suisse des Hôteliers, nous montre précisément clair et net l'inexactitude de cette affirmation, car les engagés d'hôtels comptaient en 1912 71% de Suisses contre 29% de non indigènes. Ce chiffre est toutefois encore assez élevé pour expliquer les appréhensions du personnel suisse qui voit dans cette concurrence venue des autres pays un danger toujours plus grave pour sa propre existence. Il n'y a pas lieu de taxer ce péril d'imminent à un moment où les étrangers en état de porter les armes, ont, pour la plupart, quitté notre pays, mais on n'en doit pas moins encourager les efforts qui tendent à réagir contre l'envahissement de notre industrie par des salariés non nationaux. Ce but sera-t-il atteint par une redevance personnelle sur tout employé hôtelier exotique, comme la feuille romande le préconise avec un geste désignant suffisamment qu'il s'agit du personnel allemand? C'est une question à laquelle nous ne pourrions pas répondre par l'affirmative. Nous pensons au contraire que semblable impôt provoquerait des représailles de la part des nations voisines et que les conséquences en seraient supportées par tous les Suisses qui, pour une raison ou une autre, doivent aller gagner leur vie au loin. Et ces représailles ne lèseraient pas seulement des engagés d'hôtels obligés d'émigrer faute de travail en Suisse, mais en majeure partie des gens qui, pour leur éducation et la maîtrise de leur métier, veulent voir et doivent avoir vu le vaste monde. Il se dresserait aussi contre cet impôt capital des considérations de droit public. On ne pourrait guère édicter une loi contre la main-d'œuvre non autochtone, alors que presque partout nos concitoyens jouissent en pays étrangers des mêmes droits que les aborigènes et ce serait certainement un mauvais témoignage de notre état de culture que le fait de notre démocratie forgeant une loi rétrograde sans pareille nulle part ailleurs et conséquemment indigne de nous. Notre industrie hôtelière est d'ailleurs suffisamment obérée de taxes et de redevances pour qu'on ne puisse guère lui faire supporter encore de nouvelles charges.

Nous ne pouvons donc pas appuyer l'idée d'un impôt capital sur le personnel étranger. Nous ne trouverions cependant pas mauvais qu'il se produisît dans notre corporation une énergique opposition contre l'afflux du dehors. Mais point n'est nécessaire pour cela de promulguer de loi réactionnaire. On arrivera bien mieux au résultat visé en ouvrant aux hôteliers et aubergistes suisses les yeux sur leur devoir, qui est d'engager à l'avenir, plus que par le passé, des sous-ordres suisses. Dans ce domaine la persuasion fait beaucoup et si l'on en appelle au patriotisme de nos hôteliers le succès couronnera cet effort de bon aloi. Aussi les encouragements et les invites nécessaires n'ont-ils jamais manqué dans notre journal et il s'est toujours trouvé dans les assemblées générales des orateurs pour rompre une lance en faveur du personnel d'origine helvétique. Si le résultat n'a jusqu'ici pas été meilleur, cela doit s'expliquer par le fait que de semblables opinions ne percent pas du jour au lendemain. Les plaintes d'employés non embauchés dans leur propre pays étaient déjà avant la guerre moins fréquentes, parce que déjà alors beaucoup de Suisses s'engageaient de préférence en terres lointaines, les places qu'ils y trouvaient étant mieux payées. Mais, dès le début de la guerre, il en est rentré des centaines et des milliers pour remplir leur devoir de défenseurs de la patrie. Libérés temporairement du service militaire, les voilà chez eux sans travail. Ils représentent aujourd'hui un problème de nature urgente et il semble que c'est maintenant un geste de simple justice et de simple équité d'occuper avant tout des Suisses dans nos hôtels. Et cela d'autant plus que l'arrêt presque complet du mouvement des étrangers fait sentir son effet malheureux aussi sur le personnel et que bien des employés ne savent pas comment subvenir honorablement à l'entretien de leurs familles. Dans ces conditions nul ne s'étonnera que certains hommes laborieux perdent patience et se plaignent de la préférence donnée à des étrangers. Il n'est pas loisible à tous les tempéraments de rester tranquilles devant le spectacle d'exotiques leur enlevant, à leurs nez et barbes, les meilleurs emplois, tandis que les nationaux souffrent peut-être la faim.

Mais il y a encore autre chose! tous les hôteliers savent combien le placement des employés suisses est actuellement difficile au dehors et quelle hostilité ils y rencontrent. Dans presque tous les pays en guerre prévaut la tendance à se débarrasser le plus possible de la main-d'œuvre non indigène et de n'employer que des gens du pays. Il serait donc tout naturel que l'hôtellerie suisse suivit le même chemin en offrant aux nationaux l'équivalent des places perdues par eux à l'étranger. Car ils n'est ni juste, ni logique, ni même très patriotique d'engager des gens du dehors, alors que les enfants de chez nous sont là sans occupation. Nul ne saurait nous accuser d'iniquité ni d'étroit chauvinisme si, nous aussi, nous procédions d'après la formule: «Protection à la main-d'œuvre nationale!» Sans être, bien loin de là, chauvin, on peut pourtant estimer que le travail, et par conséquent le pain, revient présentement en première ligne aux Suisses. Ce sont par ces temps de misère nos concitoyens qui doivent, plus que d'autres, nous être à cœur. Nous ne voulons pas dire par là, que le personnel hôtelier étranger encore occupé dans des maisons suisses doive être mis tout d'un coup à la rue pour faire place à des nationaux. Ce traitement ne serait pas équitable, et serait même brutal. Ce fut malheureusement le traitement qu'au début de la guerre nombre d'employés suisses eurent à subir hors du pays. Nous ne voudrions pas aller aussi loin, mais il faut espérer que les hôteliers auront assez de perspicacité et de compréhension de la situation du personnel indigène pour n'engager, en cas de vacances d'emplois, que des Suisses ou de préférence des Suisses, et cela même dans les hôtels gérés par des directeurs étrangers.

Si l'on se conforme à ce principe, d'une justesse certainement évidente à l'heure présente, les récriminations, touchant l'avantage réservé aux exotiques cesseront bientôt et il ne serait pas nécessaire à la Suisse de recourir à une taxe capitale pour protéger l'industrie hôtelière contre le flot débordant du personnel étranger, une mesure qui ne constituerait guère un ornement pour notre pays qui est un pays de démocratie et de progrès.

On ne saurait d'ailleurs, en cette occurence, passer sous silence le fait que, même avant la guerre, il n'y a jamais eu dans certains postes et certaines charges assez de Suisses disponibles pour remplir les cadres. Les portiers, il y en a surabondance, et c'est pour cela qu'il a manqué souvent de postulants pour les places de cuisiniers et de sommeliers. Ce fait explique pourquoi tant d'étrangers obtenaient des engagements dans des hôtels suisses et pourquoi l'élément exotique a crû si rapidement par rapport à l'élément national durant ces dernières années. Quand il se plaint d'être remisé à l'arrière-plan, notre personnel suisse devrait ne jamais oublier cette raison et il devrait plutôt tâcher d'arriver aussi dans ces branches au niveau des étrangers. Depuis longtemps les cercles hôteliers se plaignent amèrement du manque de cuisiniers et de sommeliers suisses et ils ont cherché les voies et moyens de remédier à cette fâcheuse situation. Voilà quelques années déjà, qu'en effet on se rend compte de la grande importance d'un fort effectif de cuisiniers et de sommeliers suisses et c'est pourquoi notre Société a ouvert des tractations avec les Unions d'employés, afin de régler les méthodes d'apprentissage dans notre profession, méthodes qui à maints égards laissaient encore beaucoup à désirer. Ces négociations ont abouti, on le sait, dans le courant de cette année à une convention avec l'Union Helvétia, convention qui prévoit d'une manière uniforme la durée et les conditions de l'apprentissage et qui pose le principe d'écolages modérés, de façon que même les moins fortunés puissent embrasser la carrière de cuisinier ou de sommelier et diminuer d'autant l'offre excessive de portiers.

Il faut espérer que cet arrangement portera les heureux fruits qu'on en attend et que, déjà les années prochaines, le nombre nécessaire de bons cuisiniers et de bons sommeliers suisses sera à la disposition de l'hôtellerie. C'est à ce même but aussi que tendent avec leurs cours de cuisine et de service les écoles professionnelles des deux Unions. Mais s'il doit être formé une phalange de cuisiniers et de sommeliers vraiment à la «hauteur», les hôteliers de leur côté doivent, eux les tout premiers, y contribuer en soutenant les efforts de la Société, c'est-à-dire en acceptant les apprentis. Si les choses se passent ainsi en faveur des meilleurs éléments, nous aurons bientôt un personnel national si nombreux que la forte proportion d'étrangers disparaîtra aussi dans la profession de cuisinier et de sommelier et que ces emplois passeront de plus en plus en mains des Suisses.

Les intérêts de l'hôtellerie ne s'en trouveront que mieux servis.

Application du système de sanatorium pour redonner de la vie à l'exploitation des hôtels.

(Par *A. Béha*, Lugano.)

(Traduction.)

Lorsqu'une fois cette guerre, la plus formidable et la plus épouvantable que le monde ait jamais vue, sera terminée, les nations pourront alors faire le bilan des pertes en vies humaines que cet embrasement mondial aura coûtées. Outre les centaines de mille estropiés que cet horrible champ de carnage aura produit, il se donnera encore une autre catégorie de malheureux malades qui se compteront par millions, auxquels, au premier abord, on ne peut reconnaître d'un simple coup d'œil, aucune blessure, aucune infirmité apparente; mais qui, malgré cela, ont subi de graves lésions corporelles internes.

Cette dernière catégorie comprend les gens malades des nerfs; tous ces hommes qui ont eu le système nerveux ébranlé par leur séjour prolongé dans les tranchées, avec la continuelle menace de la mort devant eux et sous l'empire de l'épouvantable tonnerre des canons. Ensuite, ces hommes, ces femmes, ces enfants qui ont eu l'esprit assombri et bouleversé par les atrocités vécues de la guerre, par l'explosion des bombes lancées par les aéroplanes; toutes ces personnes qui ont assisté au bombardement des villes, des forteresses, des incendies, qui ont été frappées de terreur par la vue des cadavres mutilés ou par l'épouvantail des brusques attaques de l'ennemi.

Il en est de même pour tous ceux qui, quoique n'ayant jamais été en contact direct avec les atrocités précitées, se ressentent cependant de l'effet néfaste de l'état de guerre comme ébranlement de leur système nerveux: les fonctionnaires surmenés, les ouvriers civils de toutes les branches industrielles ou commerciales surchargés de travail; sans parler encore de ceux dont le système nerveux est ruiné par la perte cruelle de parents ou de personnes qui leur étaient chères, ou par l'anéantissement de toute leur fortune, de tous leurs biens.

Cette multitude de malades des nerfs se comptant par millions, devra, après la guerre, chercher le repos et la guérison, et à la vérité, dans la plupart des cas, à l'étranger, bien loin de l'entourage accoutumé, de leur habituelle résidence qui leur représenterait continuellement sous les yeux les tristes images des longs mois vécus dans l'angoisse. Ils devront aller bien loin dans des endroits paisibles, éloignés à tout jamais des lieux où s'est déroulée la guerre mondiale, sites placés sur des hauteurs tranquilles et libres, possédant un air pur et sain, avec beaucoup de chauds et vivifiants rayons de soleil.

Ces innombrables millions de malades formeront, dans un avenir rapproché, le contingent principal des étrangers ayant besoin de remonter leur santé, qui se dirigeront vers les endroits où ils pourront espérer passer une période de convalescence salutaire, et où ils trouveront la guérison à leur état de santé. Il s'en suit que les établissements de santé existant pour les maladies nerveuses ne pourront absolument pas suffire pour répondre à tous les besoins, à toutes les demandes.

A l'encontre des autres sanatoriums, les établissements pour maladies nerveuses ne demandent ou n'exigent que peu d'installations spéciales. Une situation salubre, indépendante et tranquille, dans une belle position avec des environs paisibles sont, avec le concours d'un médecin capable et expérimenté, les principales conditions requises pour pouvoir faire presque de chaque hôtel moderne un pareil sanatorium.

Si le nombre des touristes voyageant pour leurs plaisirs doit diminuer dans une forte proportion, ce qui est à prévoir pour une longue période encore, et de par cela compromettra la marche normale de bien des hôtels, particulièrement de ceux de nos hautes vallées alpestres, d'un autre côté la transformation de tels hôtels en sanatoriums pour les maladies nerveuses, ouvrira de nouveaux horizons méconnus jusqu'ici. L'hôte du sanatorium, que ce soit à son arrivée, ou pendant toute la période de son séjour, ou encore peu de temps avant son départ, sera ordinairement accompagné de parents ou connaissances, et en conséquence, il se présentera deux catégories d'hôtes totalement distinctes, c'est-à-dire, d'un côté les vrais malades ou convalescents, et de l'autre les personnes en santé qui leur serviront de compagnie. Il faudra donner des soins spéciaux aux premiers, et s'occuper de la manière accoutumée des seconds, et, à cet effet, une collaboration ponctuelle et de chaque instant des deux départements de l'exploitation, aussi bien de la direction économique de l'hôtel que de celle du médecin deviendront nécessaires.

Cette collaboration mutuelle sera la principale difficulté à résoudre pour arriver à la transformation de l'exploitation d'un hôtel ordinaire en un sanatorium; mais il ne sera pas impossible dans la plupart des cas de surmonter toutes les difficultés avec du bon vouloir, et le savoir faire suivant les circonstances locales.

Pendant que ce sera la tache de l'exploitation de l'hôtel d'arriver si possible à réaliser les plus hauts bénéfices pour couvrir les intérêts des gros capitaux engagés la plupart du temps dans l'établissement, le médecin doit avoir lui pour but d'offrir à ses patients non seulement le meilleur confort pour ce qui a trait à l'habitation, mais ce confort exige pour les prescriptions du genre de nourriture, — «régimes», — une telle coopération de la cuisine, pour ce qui a trait à la qualité des mets, à leur répartition, à la variété des repas, que pour cela le service rationnel d'usage en est considérablement désorganisé et rendu difficile. Il sera désormais nécessaire pour cette exploitation nouvelle de nos hôtels de fondre ces contrastes en un ensemble prospère, humanitaire, et qui porte quand même ses fruits.

Cependant, il est à prévoir que l'hôtel-sanatorium, une fois qu'il sera mis sous une direction médicale de premier ordre, et que les avantages du climat et le charme du paysage correspondent au but qu'on s'est proposé, aura des chances de rendement plus grandes que celle de l'exploitation ordinaire.

Dans l'entreprise hôtelière pure et simple la fréquentation et le succès dépendront toujours d'une série d'événements imprévus, soit du temps, soit de la mode, ou bien des cours favorables ou défavorables de l'argent; il en est tout autrement, par contre, avec l'hôtel-sanatorium, là, l'affluence des hôtes sera toujours égale, car il y aura toujours des malades, et cette sorte de clientèle ne voyage pas pour son plaisir, mais poussée surtout par le désir impérieux de retrouver la santé perdue. Et devant ce désir toute autre considération devra se plier, grâce à cela l'hôtel-sanatorium ne sera jamais limité à une seule saison. Le malade qui arrive restera autant qu'une amélioration sensible ne sera pas atteinte, et comme il ne pourra trouver à la maison les conditions auxquelles cette amélioration a généralement lieu, il reviendra toujours et toujours dans le même espoir qu'un séjour réitéré lui rendra enfin la santé d'autrefois.

Il n'est pas rare de trouver dans des hôtels-sanatoriums des hôtes qui y habitent pendant des années entières, et plus dure le séjour d'un hôte plus aussi s'améliore le résultat final de la cure. Certains hôtels-sanatoriums bien connus, à Davos, à Leysin, à Vevey, etc., sont occupés toute l'année, ce qui facilite, cela va sans dire, l'exploitation; elle est rendue plus simple et produit des chiffres qui paraissent fabuleux. Ainsi je connais des établissements de ce genre qui accusent avec à peine 90 lits, des revenus annuels de cinq à six cent mille

francs. Avec une fréquentation pareille, l'exploitation se simplifie en ceci que la consommation des vivres reste exactement la même, ou à peu près durant toute l'année, et ainsi de suite d'année en année, de telle façon que l'hôtelier peut conclure des marchés fermes avec ses fournisseurs, et que les ordres de livraison se font d'une manière tout à fait régulière. Le contrôle en est ainsi singulièrement simplifié.

Mais le propriétaire d'un hôtel-sanatorium bénéficie encore d'un autre avantage: c'est qu'il s'est établi la règle à peu près générale, que le malade qui entre dans le sanatorium est tenu de payer sa pension peut-être pour quinze jours à l'avance, ou bien même pour un mois entier. Si l'hôte est un enfant, ou qu'il n'ait pas avec lui de personnes adultes l'accompagnant, alors il est de coutume qu'un dépôt considérable d'argent comptant soit remis en garantie à la caisse de l'hôtel. A supposer maintenant qu'un hôtelier ou une société par actions d'hôtel, considérant les difficultés provoquées par la guerre et espérant aboutir à de meilleurs résultats, se soient décidés à transformer leur hôtel en hôtel-sanatorium pour maladies nerveuses, il faudra d'abord rechercher par expertises l'opinion de personnes qualifiées pour juger de la situation, ensuite il sera nécessaire de procéder aux transformations intérieures indispensables, et après on devra faire connaître au public par le moyen des journaux l'existence de la nouvelle entreprise, tout en faisant aussi des démarches pour recommandations auprès des autorités médicales marquantes.

Après cela, comment l'exploitation de l'établissement se développera-t-elle? Le malade qui arrivera dans la règle dans un état inquiétant d'épuisement moral et physique, sera soumis pour commencer à une cure de repos absolu. Il sera logé dans une chambre isolée, toute excitation sera strictement éliminée, ni visites, ni lettres ou journaux ne seront admis. La nourriture consistera au début presque entièrement en lait, en riz, en farinages légers et en conserves de fruits. Le repos absolu, la nourriture simple, le bon air, auront pour effet d'amener en peu de temps une détente des nerfs. Par contre, la simplicité de la nourriture, la monotonie du traitement et de l'entourage raviveront peu à peu quelque intérêt aux menues choses de l'existence, l'esprit se ranimera, et par des concessions prudentes qui seront lentement augmentées, le patient finira par redevenir presque normal.

Il est évident que, dans de pareils établissements, il doit régner une tranquillité exemplaire, et il faudra absolument que des manifestations bruyantes, des représentations accompagnées de musique en soient rigoureusement bannies. De longues veilles seront interdites, on veillera, en outre, à ce que les malades ne causent jamais, ou en tout cas aussi rarement que possible entre eux ou avec le personnel, de leur état de santé.

Il faudra faire preuve de beaucoup de patience, d'infiniment de tact, d'une politesse et d'une prévenance toujours égales de la part de l'hôtelier, jointes à une certaine énergie et une concorde absolue avec le médecin, car l'état d'âme des hôtes les disposant à l'excitation d'une suggestion qui les saisirait tous pourrait se présenter facilement.

Une règle de maison stricte, une surveillance consciencieuse, un savoir faire intelligent par lequel on invite les hôtes à lire, à se livrer à des jeux faciles de société, à de petits exercices physiques, au jardinage, etc., seront la tache commune de l'hôtelier et du médecin. Celui qui ne le saura pas, ne se rendra pas compte, en entrant dans un pareil hôtel-sanatorium, qu'il se trouve dans une maison de cure. Ceci naturellement à condition qu'on n'accepte que des malades qui, selon toute probabilité se guériront en relativement peu de temps.

D'autres patients plus gravement atteints, de véritables neurasthéniques, ne doivent pas être admis, mais ils doivent être placés dans des établissements spéciaux.

Il résulte brièvement le fait emprunté à l'expérience que l'exploitation d'un pareil sanatorium ne diffère pas trop de celle d'un hôtel bien dirigé, et qu'elle ne présente pas de difficultés techniques particulières. Encore, il sera possible de la ramener à sa première destination, sitôt que des temps meilleurs reviendront.

Il n'est pas dans l'intention de ces lignes de provoquer ou de préconiser une révolution générale dans l'industrie hôtelière; il s'agit uniquement d'ouvrir des horizons nouveaux à tous ceux qui se trouvent désarmés dans le cours que prennent actuellement les choses. Il est un fait que la guerre a ruiné les nerfs de centaines de mille hommes, et qu'à ces êtres souffrants, il sera rendu un bienfait inestimable, si, dans notre belle Helvétie, il leur est préparé dès à présent des endroits et des établissements susceptibles de leur rendre la santé.

Die Kokospalme.

(Wissenschaftliche Plauderei.)

Nachdruck verboten.

Die Kokospalme, dieser schöne Baum aus der Familie Cocos, die etwa 25 Arten umfasst, ist ein besonderer Liebling der Botaniker. Sie bezeichnen ihn als eines der schönsten Geschenke, das die Natur den Bewohnern der tropischen Gegenden gemacht hat, denn er liefert ihnen eine gesunde Speise, ein angenehmes Getränk, Möbel und Kleidung. Man muss sagen, dass das für einen Baum eine ausserordentliche Leistung ist.

Um gut zu gedeihen, verlangt die Kokospalme ein heisses, feuchtes Klima und zeigt daneben eine grosse Vorliebe für die Seebrise, sodass vor allem in der Nähe des Meeres ihre Kultur sehr lohnend ist.

Zu allen Zeiten hat man sich die guten Eigenschaften des Baumes zunutze gemacht, heut aber wird mehr denn je Vorteil daraus gezogen, da man jetzt die Kolonialprodukte in methodischer Weise auszubeuten versteht. Die Kokospalme liefert das Kopra, aus dem das Kokosnussöl gewonnen wird, die Kokosbutter, das Kokosmehl, aus den Fasern, die die Früchte umgeben, bereitet man Taue und Stricke von ausserordentlicher Haltbarkeit, auch Besen, Bürsten, Matten, Hüte.

Man darf übrigens die Kokosnüsse nicht nach denen beurteilen, die nach Europa gelangen und in den meisten grossen Städten dort zu haben sind. Sie leiden unter der Reise und enthalten dann nur eine Flüssigkeit von geringem Geschmack, ebenso wie der des Fleisches nicht sonderlich angenehm ist. Im frischen Zustande muss man sie geniessen, dann bilden sie in der Tat einen Genuss.

Kokosbutter ist von weissem Aussehen und so gut wie geschmacklos, was dazu veranlasst, dass man sie der Butter tierischen Ursprungs beimengt, was natürlich eine Verfälschung bedeutet, falls es verheimlicht wird. Parfümerien und Apotheken verwenden Kokosbutter ebenfalls.

Grosser Nachfrage erfreut sich das Kokosmehl, das man erhält, indem man die Nuss schabt. Von den Konditoren, Konfitürenfabrikanten wird es in grossen Mengen benutzt, aber auch für verschiedene Erzeugnisse der Küche dient es in zahlreichen Ländern, in Deutschland, Frankreich, England, Belgien etc. zur Verbesserung — wie manche allerdings auch behaupten, Verschlechterung — des Geschmacks. Denn es wird häufig an Stelle von Mandeln genommen und man muss zugeben, dass letztere weit feiner schmecken und auch einen grösseren Nährwert haben.

In den Ländern, die in industrieller Hinsicht weiter vorgeschritten sind, in Ceylon z. B. gibt es grosse Fabriken mit mechanischem Betrieb, die Kokosmehl herstellen. Einzelne derselben verarbeiten 20,000 Nüsse täglich, d. h. 7 Millionen per Jahr, was ungefähr der Produktion von 100.000 Kokospalmen gleichkommt. Zum Glück werden diese schönen Bäume durch die Ernte in keiner Weise beschädigt, das Pflücken der Nüsse geschieht, ohne dass sie im geringsten darunter leiden.

Da jedoch die Bäume nicht nur für die obgenannten Zwecke ausgenutzt werden, sondern die Eingeborenen der Länder, in denen sie gedeihen, auch noch in manch anderer Weise Vorteil daraus ziehen, die Blätter zum Dachdecken, sowie zu Teppichen verwenden, aus der Schale der Früchte allerlei Gefässe verfertigen, aus den Blütenscheiden den Palmwein gewinnen etc. etc., auch Parasiten und andere Ursachen zu ihrer Vernichtung beitragen, so ist man doch vielfach dazu geschritten, durch künstliche Anpflanzungen den Bestand der Plantagen zu sichern.

Die ganz reifen, aber noch nicht keimenden Nüsse werden in den gut gejäteten und bearbeiteten feuchten Boden gepflanzt. Es dauert ca. sechs Monate, ehe sie zum Keimen kommen. Nach weiteren 4—6 Monaten sind die Pflanzen, die dann 3—4 Blätter zeigen, kräftig genug, um umgepflanzt zu werden.

Jahre — ca fünf — vergehen jedoch, ehe die ersten Blüten sich bemerkbar machen und die ersten Früchte sind nicht vor dem siebenten Jahr zu ernten. Ein voller Ertrag steht erst nach Verlauf von 10 Jahren zu erwarten. Aber auch hier kann man sagen, was lange währt, wird gut, denn nicht nur liefert der Baum dann seine überaus nützlichen Früchte in Mengen, sondern während 50, ja manchmal 80 Jahren. Die schönen Palmen sterben dann an Altersschwäche und der Mensch kann ihnen die Ruhe gönnen, denn sie haben gut und treu für ihn gearbeitet.

An Feinden fehlt es den Bäumen, wie oben gesagt, ebensowenig wie anderen Vegetabilien, doch sind sie von Parasiten leicht zu befreien, infolge ihres aufstrebenden schlanken Stammes.

Andererseits haben sie aber auch gefährliche Freunde ihrer Früchte, Ratten z. B., die sich in den Zweigen einquartieren und die Nüsse durchbohren, um die Milch zu trinken, Bären, die sich an ihnen erfreuen, eine Art riesiger Spinnen, mit hartem Panzer, die sie mit Vorliebe geniessen. Der Mensch verteidigt die Nüsse natürlich möglichst gegen alle Angriffe, nicht um sie dem Baum, sondern um sie für sich selbst zu erhalten. (O. W.)

Les médailles de mérite

pour employés

peuvent, dorénavant, être commandées en tout temps. Terme de livraison 15 jours.

Pour 5 à 10 années de service médaille ou broche bronce
„ 10 à 15 „ „ „ „ „ „ d'argent
„ 15 à 20 „ „ „ „ „ „ d'or
„ 20 années ou plus une montre en or.

Bulletin de commande à disposition au

Bureau central.

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).

Chiffrebriefe von Plazierungsbureaux werden nicht befördert.

Les lettres chiffrées des bureaux de placement ne sont pas acceptées.

Offene Stellen * Emplois vacants

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

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

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

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

Apprenti cuisinier, travailleur et de bonne conduite, est demandé à **l'Hôtel de France, Lausanne.** Ecrire pour conditions. 365 (64¹)

Bureautochter (II.) in erstkl. Hotel wird zweites Bureaufräulein gesucht, welches die amerikan. Buchhaltung und die englische Sprache gründlich kennt. Eintritt sofort. Gefl. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugnissen erbeten. Chiffre **1302**

Gesucht für vornehmes Hotel Deutschlands eine tüchtige erfahrene **Etagengouvernante** und ein **Chef de Rang-II. Oberkellner.** Nur Bewerber mit erstkl. Referenzen finden Berücksichtigung. Offerten nebst Gehaltsansprüchen und Bild erbeten. Chiffre **1300**

Wanted an experienced **Assistant Manager** and one experienced **Maitre d'Hôtel,** for a leading hotel in Bombay, India. Apply with copies of testimonials together with a copy of photograph, stating lowest terms, to **The general Manager, Taj Mahal Hotel, Bombay.** 1296

Waschmeister gesucht nach **Essen, Hotel Handelshof.** Besitzer **Otto Blau.** Muss tüchtig und militärfrei sein und einer Dampfwäscherei vorstehen können. Eintritt sofort. Offerten mit Gehaltsansprüchen bei freier Station erbeten. (1301)

Stellengesuche * Demandes de places

	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 2.—	Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	„ 1.—	„ 1.50

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

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

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.

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

Bureau & Réception.

Chef de Réception-Sekretär. Schweizer, militärfrei, der 4 Hauptsprachen mächtig, gelernter Koch, Kellner, mit mehrjähriger Tätigkeit im Hotelbureau-Reception, sucht passenden Posten im In- oder Ausland Chiffre **244**

Directeur. Suisse, libre du service militaire, cherche direction ou autre poste de confiance. Digne et recommandé. Prétentions minimes. Ecrire sous chiffre **S. H. L.** aux soins **Prop. Hôtel Walter, Lugano.** 333

Secretaire-Volontaire. Jeune fille, âgée de 20 ans, connaissant bien les langues et les travaux de bureau, cherche place (avec petite rétribution) dans bon hôtel de la Suisse romande. Chiffre **295**

Sekretär-Kassier. Junger Schweizer, kaufmännisch gebildet, mit guten Sprachenkenntnissen, bilanzfähiger Buchhalter, Stenograph und Maschinenschreiber, in allen Zweigen des Bureaudienstes bewandert, sucht Engagement. Prima Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Offerten an: **E. Straumann,** Apollostr. 15, **Zürich.** 326

Salle & Restaurant.

Büffetdame. Junge, nette Tochter aus gutem Hause, sucht Stelle als Büffetdame in grösseres Café. Eintritt sofort oder nach Belieben. Gefl. Offerten an: **Frl. R. Märchy,** Villa Schönhalde, Mühlenmattstr. 13, **Luzern.** (331)

Chef de rang ou **chef d'étage,** Suisse, 30 ans, cherche place de suite ou date à convenir. Meilleurs références et certificats. S'adresser: **L. Z. 50,** poste restante **St-François, Lausanne.** Bl 5871 cpt.

Maître d'hôtel-chef de restaurant. Suisse, 31 ans, parlant 4 langues, cherche place de suite ou date à convenir. Meilleurs certificats et références à disposition. S'adr. **A. B. 105** poste restantante **Gare Lausanne.** Bl. 5871 cpt.

Oberkellner. Schweizer, militärfrei, der vier Hauptsprachen sowie des Restaurationsbetriebes vollkommen mächtig, zur Zeit in ungekündigter Stelle in allererstem Hause tätig, sucht sich Umstände halber zu verändern, für sofort oder auf den Frühling. Jahresstelle bevorzugt. Beste Referenzen des In- und Auslandes zur Verfügung. Chiffre **336**

Saaltochter, tüchtige, beider Sprachen mächtig, wünscht selbständige Stelle in mittelgrosses oder kleineres besseres Hotel, ev. Conditerie. Eintritt kann zu jeder Zeit erfolgen. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre **333**

Cuisine & Office.

Chef de cuisine, tüchtig in der internationalen Küche, sucht Stellung. Prima Zeugnisse zur Verfügung. Eintritt nach Belieben. Chiffre **316**

Chef de cuisine, tüchtig, solid und sparsam, auch in Diätküche gründlich erfahren, sucht unter bescheidenen Ansprüchen, zu baldigem Eintritt, Winter- oder Saisonstelle in Hotel, Pension oder Sanatorium. Prima Zeugnisse. Chiffre **170**

Chef de cuisine, sérieux, sobre, sédentaire, économe, exempt du service militaire, connaissant la pâtisserie, cherche place de saison ou à l'année. Certificats et références à disposition. Chiffre **337**

Koch, 23 Jahre, tüchtig in der Pâtisserie, sucht Stelle per sofort, als Aide oder Selbständiger. Gefl. Offerten unter Chiffre **C. Z. 5828** an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich,** Limmatquai 34. 365 (648

Kochvolontär, junger, in Hotel garni in Zürich gesucht. Offerten unter Chiffre **Dc. 4427 Z.** an die Schweiz. **Annoncen-Expedition A.-G., Haasenstein & Vogler, Zürich.** 181

Pâtissier, tüchtig und selbständig, sucht für Ende Dezember oder Neujahr Stelle. Prima Referenzen. Chiffre **328**

Etage & Lingerie.

Lingère (I), die in besseren Hotels tätig war, sucht Stelle in gutes Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **334**

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge-Conducteur oder **Conducteur,** 29 Jahre, der 3 Hauptsprachen mächtig, treu, seriös und zuverlässig, seit mehreren Saisons als solcher tätig gewesen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Zeugnisse und Photo zur Verfügung. Ch. **299**

Liftier, 24 Jahre, militärfrei, der 3 Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle als solcher oder als Vestier, Schweiz oder Frankreich. Chiffre **324**

Liftier oder **Liftier-Concierge,** 29 Jahre, 3 Sprachen, mit Zeugnissen von nur erstkl. Häusern, sucht baldiges Engagement. Chiffre **313**

Divers

Flach- und Dekorationsmaler, tüchtig und solid, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle in erstkl. Schweizerhotel. Eintritt nach Belieben. Chiffre **329**

Gérant. Durchaus erfahrenes Ehepaar (Mann Koch mit tüchtiger Frau), sowohl im Hotel- wie im Restaurationsfach bewandert, suchen Gérantenstelle für Hotel, Restaurant, oder Pacht eines rachweisbar rentablen Geschäftes. Offerten unter Chiffre **Rc. 6393 Q.** an die Schweiz. Annoncen-Exped. **Haasenstein & Vogler, Basel.** 182

Jeune ménage, (femme de chambre et concièrge-conducteur) suisse, parlant les langues courramment, cherche place pour de suite ou plus tard. Certificats et photo à disposition. Ch. **325**

Maschinenwäscher. Junger Bursche sucht Stelle als Maschinenwäscher, ist auch mit dem Dampfkessel vertraut. Eintritt kann sofort geschehen. Zeugnisse zu Diensten. Adresse: **Robert Haldimann,** Höschgasse 70, II. Stock, **Zürich 8.** 364 (645)

Stütze der Hausfrau. Gebildete Tochter, der drei Hauptsprachen mächtig, wünscht Stelle als Stütze der Hausfrau, in gutes Hotel oder Sanatorium. Gute Behandlung wird hohem Lohn vorgezogen. Gefl. Offerten unter Chiffre **B. O. 5957** an die Annoncen-Exped. **Rud. Mosse, Basel.** 367

Vertrauensposten. Tüchtige, im Hotelfach durchaus bewanderte Tochter, gewandte Sekretärin, vier Hauptsprachen, Buchhaltung etc., sucht Vertrauensposten. Ia. Zeugnisse. Ch. **332**

Vertrauensposten. Tochter, deutsch, franz. und englisch sprechend, die lange im Hotelfach tätig war, die letzten Jahre als Etagengouvernante, sucht Vertrauensposten. Eintritt nach Belieben. Keine Gehaltsansprüche. Chiffre **327**

Vertrauensposten. Sprachenkundige, nette Wirtstochter, aus gutem Hause, in sämtlichen Hotelarbeiten durchaus zuverlässig, sucht passende Stelle. Würde auch selbständige Leitung eines Geschäftes übernehmen. Beste Referenzen zu Diensten. Chiffre **313**

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

An unsere verehrl. Abonnenten.

Um Verspätungen und Beschwerden über unrichtige Zustellung des Blattes zu vermeiden, ersuchen wir unsere verehrlichen Abonnenten, Adressenänderungen bis spätestens Freitag Mittag zur Kenntnis der Expedition zu bringen. Später einlaufende Aenderungen können für die nächste Nummer nicht mehr berücksichtigt werden.

Postmarken	Les timbres-poste
werden als Zahlung nicht angenommen.	ne sont pas acceptés en paiement.
Zahlungen in der Schweiz kostenfrei, per Postcheck an: Postcheck-Conto V 85.	Paiements en Suisse sans frais, par chèque postal sur le compte de chèques postaux V 85.
Zahlungen im Ausland per Mandat.	Paiements à l'étranger par mandat.

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

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 beanworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue".

Zeugnishefte und Anstellungsverträge

stets vorrätig für Mitglieder.

Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.