

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 25 (1916)
Heft: 18

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>



Fünfundzwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden Samstag

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Vingt-cinquième 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-Aufnahme: **RUDOLF MOSSE**, Annoncen-Expedition, Zürich und Basel.
Alleinige Konzessionärin für den in- und ausländischen Propagandendienst des Schweizer Hotelier-Vereins.
INSERTIONSPREIS: Pro Pettizelle 30 Cts., Anzeigen ausl. Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25, Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.50.

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

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

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 (tr. de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.50, 1 mois fr. 1.60.
• • • Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. • • • Compte de chèques postaux No. V, 85 •

AVIS

Kochkurse der Hotelfachschule

des
Schweizer Hotelier-Vereins
in Cour-Lausanne.

Am 25. Mai 1916 beginnt ein neuer
Kochkurs
mit Dauer bis 10. September a. c.
Auskünfte und Unterrichtsplan durch die
Direktion der Hotelfachschule
in Cour-Lausanne.

Cours de cuisine de l'Ecole professionnelle

de la
Société Suisse des Hôteliers
à Cour-Lausanne.

Le 25 Mai 1916 commencera un nouveau
Cours de cuisine
avec durée jusqu'au 10 Septembre.
Pour renseignements et plan d'enseignement s'adresser à la
Direction de
l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Von der Preispolitik.

Obschon der Krieg die Hauptursache an der heutigen Krise in der Hotellerie bildet, ist sich doch kein Fachmann darüber im Unklaren, dass auch noch andere Faktoren mit dazu beigetragen, die Lage zu verschlimmern, resp. die Kriegsfolgen zu vertiefen. Da ist in erster Linie die unrationelle Finanzwirtschaft eines Grossteils der Hoteliers schon vor dem Kriege zu nennen, eine Finanzwirtschaft, die sich, fast möchte man sagen: mit verbundenen Augen auf dem schlüpfrigen Boden der Spekulation bewegte und in leichtgläubiger Sorglosigkeit das Ansammeln von Reserven fast gänzlich ausser acht liess. Es ist heute erwiesen, dass die Ueberproduktion in Hotels, die im letzten und vorletzten Jahrzehnt die Zunahme im Reiseverkehr, und damit den Bedarf, weit überstieg, das Hotelgeschäft in wesentlich höherem Masse belastete, als es selbst gewiegte Fachmänner wahr haben wollten und dass der Kriegsausbruch niemals die katastrophalen Folgen gebracht hätte, wenn nicht die finanzielle Grundlage mancher Hotelbetriebe schon vorher bedenklich unterhöhlt gewesen. Die unproportionierte Bauerei, die Verfeinerung der Unterkunftsstätten, die Entfaltung von Komfort und äusserem Prunk, verbunden mit der Anlage aller technischen Neue-

rungen selbst in mittleren und kleineren Häusern, waren mehr oder weniger verfehlte Spekulationen, die, wenn sie auch der Schweizer Hotellerie einen Namen machten, im Grunde genommen doch ohne gleichwertige Bezahlung und Rendite blieben. Die Preise der Hotels, die vom Reisepublikum verlangt wurden, waren im Verhältnis zu den Leistungen zu niedrig, hielten mit den gesteigerten Produktionskosten nicht Schritt und führten so zu einem Zustande, der auch ohne Krieg in wenig Jahren unhaltbar geworden wäre.

Dieser kurzzeitigen Preispolitik ist mit ein Teil der Schuld an der jetzigen Krise beizumessen. Während das Publikum stets höhere Ansprüche an das Hotel stellt, während es alle Bequemlichkeiten und Annehmlichkeiten des modernen Heims verlangt und der Hotelier seinen Gästen Verpflegung und Unterkunft gewährt, wie sie selbst der gutsituierte, verwöhnte Reisende zu Hause nicht vorfindet, sind sich die Hotelbetriebe, mit Ausnahme der erstklassigen Häuser, in den letzten Jahrzehnten fast gleich geblieben. Vor hundert Jahren schon, bei den billigen damaligen Lebensmittelpreisen und den sonstigen primitiven Verhältnissen, galten 5—6 Franken als mittlerer Pensionspreis, in dem die Vergütung für Bedienung, Licht, Heizung und andere Nebenleistungen meist noch nicht einbegriffen waren. Nun stelle man sich vor, dass heute die Kaufkraft des Geldes, der Geldwert, nicht die Hälfte des damaligen beträgt, die Leistungen der Hotels aber ungleich höhere sind, und man wird sich nicht mehr darüber wundern, wenn bei den nämlichen Pensionsstarifen die Hotels keine Rendite mehr abwerfen. Geradezu in Erstaunen setzen muss es aber, dass trotz dieser schlechten Erfahrungen es immer noch Hoteliers gibt, die nicht zu rechnen verstehen, aus den gemachten Lehren keinen Nutzen ziehen und lustig darauflos pfuschen, wie uns die Tatsache der Preisunterbietungen während der jetzigen Kriegszeit wohl zur Genüge be weisen.

Diese Erscheinung, die unkaufmännische Preispolitik vieler Hotels, ist es vor allem, die die Krisis des Hotelgewerbes nach Kriegsausbruch so sehr beschleunigte und andererseits manchem Hotelfachmann die Augen darüber öffnete, wo der Hebel anzusetzen ist, wenn anders die Hotellerie aus der bisherigen Misere herauskommen und wieder zu einem blühenden Geschäftszweig werden soll. Man hat in der Tat eingesehen, dass die gründliche Sanierung des Hotelwesens weit weniger von staatlichen Hilfsmassnahmen abhängt als von der Erkenntnis der Hoteliers selbst, dass endlich einmal eine kaufmännische Preisgebarung zur Geltung gelangen muss, ehe ein Aufschwung in der Hotellerie erwartet werden kann. Mit dem bisherigen Schandrian in der Preisgestaltung muss gebrochen werden, der Hotelier muss zum rechnenden Kaufmann erzogen werden, das ist die Quintessenz der Erfahrungen, die uns die leidigen Kriegsverhältnisse zu machen gestattet und auf die alle Sanierungsbestrebungen letzten Endes aufzubauen sind. Gelangt diese Erkenntnis in der Schweizer Hotellerie durchwegs zum Durchbruch und werden die entsprechenden Konsequenzen daraus gezogen, so kann das auf die Zukunft unseres Gewerbes jedenfalls nur vom günstigsten Einfluss sein.

Bereits hat übrigens die Auffassung, der Hotellerie könne nur durch eine vernünftige

gemässe Preispolitik wieder auf die Beine geholt werden, ihre Umwandlung in die Tat erfahren. Wie unsern Lesern hier schon früher zur Kenntnis gebracht wurde, haben die Hoteliers des Kantons Graubünden im Dezember vorigen Jahres unter den Auspizien der kantonalen Regierung, der Banken und des Schweizer Hotelier-Vereins eine «Vereinigung zur Hebung des Hotelgewerbes» gegründet, als deren wichtigste Aufgabe u. a. die einheitliche Regelung der Hotelpreise bezeichnet wurde. Darüber hinaus hat der Vorstand unseres Vereins auch in andern Landesgegenden für den Gedanken Propaganda gemacht, indem er die Lokalvereine zur Gründung ähnlicher Organisationen einlud. An Aufklärung über diese für die Zukunft der Hotellerie so wichtige Frage hat es nicht gefehlt, und wenn der Gedanke bislang noch nicht weitere Fortschritte gemacht, so liegt die Schuld jedenfalls nicht beim Zentralverband, dessen Mitwirkung bei der Verschiedenartigkeit der Interessen zwischen den einzelnen Landesgegenden sich nicht auf die Details, sondern bloss auf die grossen Richtlinien der Materie erstrecken konnte. Eine einheitliche, für alle Landesteile verbindliche Regelung der Tarife fiel nach den Voten der letzten Generalversammlung ohnehin ausser Betracht, weshalb die Förderung und Verwirklichung der Idee den Lokalverbänden überlassen werden musste, die für die Lösung der Frage unstreitig am besten geeignet und zuständig sind. Man darf wohl auch hoffen, dass sich auf lokalem Boden jene Interessengemeinschaft finden möge, die einen günstigen Enderfolg verbürgt, denn das steht wohl ausser Zweifel, dass nur ein straffer Geist der Organisation, dem sich alle Berufsgenossen solidarisch unterordnen, der Divergenz der Sonderinteressen Meister werden und die Gesamtheit dem verheissungsvollen Ziele näherbringen kann.

Nun wissen wir aber alle, dass sich gerade in regionalen Verbänden die Meinungen sehr selten auf eine Formel bringen lassen, sondern Sonderbestrebungen und -Wünsche sich viel eher hervorwringen als in grossen Landesverbänden. Es ist dies sicherlich eine überraschende, fast unerklärliche Tatsache, die ihren Grund vielleicht darin hat, dass man sich im Lokalverband persönlich näher kennt und daher auch weniger geneigt ist, in der Diskussion ein Blatt vor den Mund zu nehmen. Es kommt dort in der Regel auch mehr Kirchturnspolitik zum Vorschein und man scheut sich weniger vor Eingriffen in fremde Rechte und Interessen, weshalb eine glatte Regelung der Preisnormierungsfrage noch gar nicht so fest steht, wie man es vernünftigerweise erwarten sollte. Man weiss auch, dass der Brotnöckel und die Schutzkonkurrenz nirgends so absonderliche Blüten treiben, wie auf regionalem Boden, wo die Schädigung des benachbarten, vielleicht gar befreundeten Konkurrenten in Frage kommt, dem man auf keinen Fall einen Vorteil lassen darf, selbst auf die Gefahr hin nicht, durch Unkorrektheit das eigene Geschäft, ja das gesamte Gewerbe in Mitleidenschaft zu ziehen. Wir haben Beispiele dieser Art genug! Man braucht nur daran zu erinnern, in welchem schiefen Licht die ganze Hotellerie durch das unverantwortliche Vorgehen einzelner Geschäfte gebracht wurde, die trotz der Lebensmittellieferung ihren Gästen «Kriegspreise» offerierten, obschon dabei für sie wie für ihren Berufsstand nur eine

Minderung des Ansehens herauskommen musste.

Indessen sind natürlich auch die Lokalvereine in der Lage, ihre Mitglieder zu besserer Einsicht zu bekehren, sie zu gemeinsamem Handeln zusammenzuschweissen; und das sozusagen jeder Hotelier ein Interesse daran hat, wenigstens dem Ortsverband anzugehören, so vermag dieser auch jedes Mitglied zu zwingen, unter Hintanzetzung von Sonderbestrebungen für das Gemeinwohl zu arbeiten, die kleinen Eifersüchteleien und persönlichen Rankänen zu unterlassen, um dagegen ohne Scheu vor der ehrlichen Konkurrenz den idealen und materiellen Zielen der Berufsorganisation zu dienen. — Nun besteht allerdings ein gesetzlicher Zwang zum Anschluss an eine Berufsorganisation leider noch nicht; dem *Outsider* ist daher für seine Preisschleuderei noch immer genug Spielraum eingeräumt; den organisierten, aus wirtschaftlichen Gründen vereinigten Berufsgenossen aber einen Mindestpreis oder, je nach der Bedeutung und Grösse des Geschäfts, eine streng verbindliche Preisskala vorzuschreiben, dem steht nicht das Gerinste im Wege, denn eigentlich verfügt doch jeder Verein über die Machtmittel, ein reitentes Mitglied zur Raison zu bringen, sei es durch Androhung des Ausschlusses oder anderer Massregelungen, die für den Beteiligten den Verlust aller Vergünstigungen (in Reklame, Kursaal etc.) nach sich ziehen müssten. Schliesslich sind ausserdem die Lokalvereine auch den nicht organisierten Berufsgenossen gegenüber, die Preisschleuderei treiben, durchaus nicht etwa so machtlos, wie es auf den ersten Blick den Anschein hat. Von einer Warnung der Kundenschaft kann in unserem Gewerbe selbstredend nicht die Rede sein; aber es liesse sich vielleicht auf die Kollegen anderer Plätze dahin einwirken, dass sie dem «Preisprüfer» keine Gäste mehr zuweisen. Dann wäre auch dadurch ein Erfolg zu erzielen, dass die Lieferanten des «Preisschleuders» ausfindig gemacht und diesen der Boykott seitens der Vereinsmitglieder angedroht wird, sofern sie die Warenlieferung an den fehlerhaften Kollegen nicht sofort einstellen. Ein solches Vorgehen würde ohne Zweifel manchen Preisverderber zur Abkehr von seiner bisherigen Handlungsweise bringen und ihn dem Schosse der Berufsorganisation zuführen, von der er sich bisher die Kastanien aus dem Feuer holen liess, ohne an die Vereinskosten etwas beizutragen, wie es leider in Hotelierkreisen noch da und dort gang und gäbe ist.

Dass auf alle Fälle die illoyale Konkurrenz, die bekanntermassen den ganzen Stand schädigt und sein Ansehen untergründet, verschwinden muss, wenn die Hotellerie auf einen grünen Zweig gelangen soll, darüber besteht keine Meinungsverschiedenheit mehr. Und auch darüber ist man sich einig, dass dieses Ziel nur durch die einheitliche Regelung der Hotelpreise zu erreichen ist, die sich auf den Grundsatzen: «Leben und Leben lassen» aufzubauen hat. Die Preisnormierung ist der erste Schritt zur kommenden Sanierung unseres Gewerbes und darum kann man nur wünschen, die Ortsvereine möchten die Lösung der Aufgabe ehestens an die Hand nehmen. Denn, wie hier in einer früheren Nummer betont wurde: Die Zukunft muss den Hotelier als rechnenden Kaufmann wiederfinden, der in der harten Schule der Kriegszeit vieles gelernt hat.

Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

Mit dem Schluss des Wintersemesters 1915/1916 spielte sich kürzlich in der Fachschule des Schweizer Hotelier-Vereins ein bescheidenes, für die Geschichte des hotelgewerblichen Schulwesens jedoch nicht unwichtiges Ereignis ab: die Schlussfeier des höheren Fachkurses der Hotel-Akademie, die vor Jahresfrist als neue Abteilung dieser bekannten Schule ins Leben gerufen wurde. Die kleine Zeremonie ging in Anwesenheit der Dozenten, der Vertreter des Schweizer Hotelier-Vereins, der Schulkommission und der Kursteilnehmer vorstatten und gestaltete sich zu einem familiären Festchen, dessen Höhepunkt naturgemäß die Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse bildete.

Der verdiente Präsident der Fachschulkommission, Herr Ch. F. Buttiaz, Besitzer des Grand Hotel Alexandra in Lausanne, skizzierte in kurzer Ansprache die 25jährige Geschichte der Schule, ihre Entwicklung und ihre Erfolge. Das Institut hatte sich bereits unter der Obhut seines Gründers, Hrn. J. Tschumi, schöner Erfolge auf bildungstechnischem Gebiete zu erfreuen, die ihm in Hotelierkreisen des In- und Auslandes zu grossem Ansehen verhalfen. Indessen wollten nach dem Tode dieses unerlässlichen Förderers der Anstalt seine Nachfolger nicht auf den erlangenen Lorbeeren ausruhen. Mit emsigem Fleiss und Tatkraft arbeiteten sie auf der vorhandenen Basis weiter, bauten von Jahr zu Jahr das Schulprogramm aus und schufen, dem langgehegten Wunsche nach einer höheren Bildungsstätte für das Hotelgewerbe Folge gebend, nach langen und wohlverdachten Vorstudien endlich im letzten Jahre den höheren Fachkurs, die sogenannte Hotelakademie, die eine Anzahl bekannter Hochschuldozenten zu ihren Lehrern zählt und nur Schülern in reifen Jahren (im Minimum 23) zugänglich ist, die sich vorgängig ihrer Aufnahme über praktische Erfahrungen im Hotelbetrieb ausweisen haben.

Der erste Jahreskurs dieser höheren Abteilung ist nun beendigt! Infolge des Krieges war die Frequenz äusserst schwach; nur sechs Teilnehmer folgten den höheren Lehrkursen, von diesen haben nur drei die Schlussprüfung bestanden. Wenn auch dieses Resultat angesichts der grossen Opfer, die der Schweizer Hotelier-Verein für den Ausbau seiner Fachschule gebracht, als sehr bescheiden zu bezeichnen ist, so darf nicht aussser Acht gelassen werden, dass sich die Abteilung erst im Stadium der Versuche befindet, dass zudem «aller Anfang schwer» ist. Trotz dieser mageren Erfolge hat indes auch dieser erste Jahreskurs wertvolle Erfahrungen gezeigt, die für die Entwicklung des Instituts insofern von grosser Bedeutung sind, als sie dazu beitragen werden, gewisse hemmende Schwierigkeiten zu beseitigen, wie sie jeglichem Anfangswerk anhaften.

Zum Schluss seiner Ansprache dankte Herr Buttiaz den Professoren, den Prüfungsexperten und auch dem Direktor der Schule, Herrn Blumenthal und seiner Gemahlin, für ihre ausgezeichneten Dienste, indem er der Hoffnung Ausdruck verlieh, ihre Mitwirkung möge dem Institut auch fernhin erhalten bleiben. Er gab nachher die Resultate der Schlussprüfung bekannt, die zur Ausgabe von drei Diplomen führten. Dieses Diplom haben erhalten:

Herr A. Horacek, von Davos;

Frl. Haeslin, von Winterthur;

Herr W. Glaser, von Münchenbuchsee.

Mit diesem Schlussakt war die kleine Feier beendigt. Der Vorkurs der Hotelfachschule (untere Abteilung) in Cour-Lausanne weist gegenwärtig einen Besuch von 22 Schülern auf; die Kochkurse zählen 7 Teilnehmer; wie in andern Instituten dieser Art, hat der Krieg auch hier die Frequenz nachteilig beeinflusst.

Die Kurse des kommenden Schuljahres beginnen wie gewohnt am 15. Oktober a. e. Allfällige Interessenten belieben sich zwecks Informationen an die Schuldirektion in Cour-Lausanne zu wenden.

Behörden und Hotelindustrie.

Es wird uns geschrieben:

Man weiss allüberall, dass die Hotelindustrie infolge der Kriegswirren nicht auf Rosen gebettet ist. Und zwar hat die Krise nicht nur einen ganz bestimmten Landesteil betroffen; sie ist so ziemlich in allen Gegenden vorhanden, die auf einen lebhaft pulsierenden Fremdenverkehr angewiesen sind. Sanierungsversuche sind da und dort im Gange, und es wird unbedingt notwendig sein, dass Bund und Kantone helfend eingreifen, und zwar so rasch wie immer möglich. Die Frage, wie diese Hilfeleistung zu geschehen habe, steht noch offen; sie wird aber der baldigen Lösung entgegengeführt werden müssen, wenn nicht ganze, grosse Landesteile noch mehr als bisher Schaden leiden sollen. Wie schlimm es in der Hotelindustrie aussieht, geht z. B. aus den Ausführungen des Herrn Grossrat Zurbuchen im bernischen Grossen Rat hervor, der von der berneroberländischen Hotelindustrie ein überaus düsteres Bild entwarf. Es wird ja richtig sein, dass in guten Zeiten viel zu viel Hotels gebaut worden sind; es entstanden neue Gasthäuser, die nicht unbedingt nötig waren, und es drängten sich vor allem Leute in den Hotelierberuf, die der Aufgabe nicht gewach-

sen waren. Es war beinahe zur Modesache geworden, Hotelier zu werden. Das war der Weg, auf dem man schnell reich zu werden hoffte. Das war ein Beruf, der bei wenig Arbeit goldene Schätze versprach. Man wird auch den Banken und Lieferanten den Vorwurf nicht ersparen können, dass sie zweifelhafte Unternehmen etwas allzuleichtfertig unterstützt haben und so an den jetzigen Verhältnissen mitschuldig sind. Herr Zurbuchen hob wohl mit Recht hervor, dass nur das wirklich Solide und Existenzfähige ein Anrecht auf Unterstützung habe; alles andere, Ungesunde, wird von der Billdfähigkeit verschwinden müssen.

Sehr erfreulich ist die Tatsache, dass man speziell im Berner Oberland beginnt, sich nach neuen Industrien umzusehen. Man will nicht mehr alles auf eine Karte setzen. Man weiss ja, dass in Brienz z. B. die Spielwarenindustrie festen Fuss gefasst und Aussichten hat auf eine günstige Weiterentwicklung. Im Lauterbrunnental ist schon längere Zeit die Spitzenklöppelei eingeführt; auch diese dürfte etwas forciert werden und mit der Zeit Verdienst in die dortigen Täler hineinbringen. Aufgabe der kantonalen Regierung aber wird es sein, sich nach neuen Industrien umzusehen, die im Berner Oberlande eingeführt werden können. Solche Industrien sollten zu finden sein, sind die nötigen Wasserkräfte doch reichlich vorhanden. Die bernische Regierung hat das lobenswerte Bestreben, zu tun, was in ihren Kräften liegt, um die Verhältnisse im Berner Oberlande einer glücklicheren Zukunft entgegenzuführen. Man darf gespannt sein darauf, welche Mittel und Wege sie hiezu in Vorschlag bringen wird. Aber auch andere Kantonsregierungen, speziell diejenigen, die sich mit der Fremdenindustrie *ex officio* abzugeben haben, dürften der Frage der Einführung neuer Industrien nicht gleichgültig gegenüberstehen. Wenn auch ein gültiges Schicksal Krisen von der Schärfe, wie sie jetzt im Hotelgewerbe besteht, für alle Zukunft verhindern möge, so weiss man doch nie, was alles noch kommen kann und ob der Friede, der doch einmal kommen muss, von kürzerer oder längerer Dauer sein wird. Da empfiehlt es sich dann, bei Zeiten nach Rechten zu sehen und Vorsorge zu treffen, dass man gegen die Folgen von Katastrophen so gut wie immer möglich gesichert ist.

Notstandsmassnahmen für die österreichische Hotelindustrie.

Dem «Hotel» wird von einem Tiroler Hotelier eine Verordnung der österreichischen Regierung übermittleit, die am 15. Februar 1916 hinsichtlich der Kapitalzinsforderungen in Oesterreich-Ungarn erlassen worden ist und die dem Hotelgewerbe wie überhaupt den dem Fremdenverkehr dienenden Unternehmungen wesentliche materielle Erleichterungen verschafft. Wir entnehmen der Verordnung im folgenden auszugsweise die einschlagigsten Bestimmungen:

Bis einschliesslich 30. Juni 1918 kann das Gericht den Personen und Unternehmungen, die bescheinigen, dass sie vorwiegend auf den Erwerb oder auf die Einkünfte aus dem Fremdenverkehr angewiesen sind, wenn sie infolge der kriegerischen Ereignisse ausserstande sind, die Zinsen einer bücherlich sichergestellten Forderung rechtzeitig zu berichtigen, auf Antrag bewilligen, dass die rückständigen Zinsen und sonstigen wiederkehrenden Nebengebühren in eine Kapitalforderung (Zinskapital) umgewandelt und dafür ein Pfandrecht im gleichen Range mit dem der Hauptforderung bücherlich eingetragen wird. Das Zinskapital darf, auch wenn die Umwandlung rückständiger Zinsen und Nebengebühren derselben Forderung wiederholt bewilligt wird, den Betrag eines 4 1/2-jährigen Rückstandes an Zinsen und Nebengebühren nicht übersteigen. Das Zinskapital darf nicht mehr als 6% verzinslich sein und ist in Annuitäten oder in gleichen Halbjahrs- oder Jahresraten zu tilgen. Die Verzinsung ist unter Berücksichtigung der Verhältnisse des Geldmarktes, jedoch nicht mit weniger als dem Zinsfuss der Hauptforderung festzusetzen, wenn dieser 6% nicht übersteigt. Die Tilgungsdauer darf nicht mehr als zehn Jahre betragen. Der Schuldner ist nicht verpflichtet, höhere als die dem Tilgungsplan entsprechenden Teilbeträge des Zinskapitals zu bezahlen. Gegen den Beschluss, womit die Umwandlung der rückständigen Zinsen in ein Zinskapital bewilligt wird, findet ein Rechtsmittel nur insoweit statt, als er die Verzinsung und Rückzahlung des Zinskapitals betrifft.

Ueber die Umwandlung von Kapitalrückständen bei Fremdenverkehrsinteressenten in eine neue Forderung bestimmt die Verordnung folgendes:

Bei Annuitätendarlehen kann gleichzeitig mit der Umwandlung der Zinsen in ein Zinskapital der Rückstand an Kapitalbeträgen in eine neue Kapitalforderung umgewandelt werden, die in derselben Weise wie das Zinskapital bücherlich sicherzustellen, zu verzinsen und zu tilgen ist. In dem Beschlusse, womit die Umwandlung bewilligt wird, ist die Höhe des umgewandelten Rückstandes an Kapitalbeträgen und an Zinsen getrennt anzugeben. Mit der bücherlichen Eintragung des neuen Pfandrechtes für den umgewandelten Kapitalrückstand ist das alte Pfandrecht in der Höhe dieses Rückstandes zu löschen.

Den Gläubigern steht im Sinne dieser Bestimmungen das gleiche Antragsrecht zu wie den Schuldner.

Das «Hotel» bemerkt zu diesen Massnahmen: Die Verordnung würde in den beteiligten Kreisen mit begrifflicher Genugthuung aufgenommen, bedeutet sie doch eine willkommene Ergänzung der Ende des vorigen Jahres regierungsmässig in die Wege geleiteten staatlichen Kredithilfe für notleidende Hotelbetriebe in Oesterreich-Ungarn. Wie uns ferner mitgeteilt wird, werden zur Zeit seitens des Tiroler Landesverkehrsrates Erhebungen angestellt, in welcher Weise den weiteren Kreditbedürfnissen des Hotelgewerbes hinsichtlich laufender Forderungen und Substanzmittel entgegengekommen werden kann. Gedacht ist zunächst für unbedingte Lebensfähigkeit und nicht zu sehr mit Hypothekarschulden überlastete Unternehmungen die Bereitstellung staatlicher Mittel beziehungsweise staatlicher Haftung für neue Hypothekendarlehen.

Aus andern Vereinen.

Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs am Vierwaldstättersee und Umgebung. Der Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs am Vierwaldstättersee und Umgebung hielt seine Generalversammlung am Dienstag, den 2. Mai, nachmittags 2 1/2 Uhr, im Restaurant Flora in Luzern ab. Als Verhandlungsgegenstände sind vorgesehen neben den üblichen Jahresgeschäften das Traktandum «Notstandsmassnahmen» Anregungen und Mitteilungen über die Modernisierung von Bausgegenständen. Die letztjährige Jahresrechnung schliesst bei Fr. 11,118 Auslagen mit einem Passivsaldo von Fr. 5726 ab, wovon das Vereinsvermögen auf Fr. 30,552 reduziert wird.

Saison-Eröffnungen.

Schuls-Tarasap: Hotel Engadinerhof, 15. Mai.
Thun: Hotels Bellevue & du Parc, 22. April.

Technische Rundschau.

Nachdruck verboten.

Die Lichtquellen im Wandel der Zeiten.

Unsere Vorfahren standen in den ältesten Zeiten neben der Flamme des Herdfeuers zur Beleuchtung nur vorzuziehen. Wie angenehm und selbstig diese Beleuchtung war, davon können wir uns kaum eine Vorstellung machen. Und doch hielt sie Jahrtausende vor und war in abgelegenen ländlichen Gegenden noch um die Mitte des vorigen Jahrhunderts gebräuchlich. Allerdings konnte man sich vorzuziehen auch bessere Lichtquellen in Form von Oellampen, wie aus der Bibel und anderen alten schriftlichen und bildlichen Aufzeichnungen der früheren zivilisierten Völker hervorgeht. Diese Aufzeichnungen erläutern sowohl die von der ärmeren Bevölkerung gebrauchten uralten Leuchtarten als auch das Geschick, wie die bei den Religions- und Totenfeiern, sowie in den Häusern der Fürsten und reichen Bürger benutzten, bereits weiter vorgeschrittenen und künstlerisch auszubildeten Lampen. Diese bestanden anfangs aus einem oben offenen runden Tongefäss zur Aufnahme von Öl oder Fett als Brennstoff. Der Rand des Gefässes hatte an einer Stelle eine kleine Ausbuchtung für den Docht. Später wurde die Ausbuchtung durch eine besondere Dochtülle ersetzt. Ebenso erhielt der Oelbehälter durch Anfügen eines verschliessbaren Deckels und eines Handgriffes eine zweckmässige Ausgestaltung, sodass man die Zeit die jetzt noch stellenweise benutzten einfachen, aber für manche Zwecke praktischen Oellampen, entstanden.

Als Nebenbuhler der Oellampe trat zuerst die Kerze auf. Sie bestand anfangs aus einem Fett- oder Wachskumpen, der um ein Faserbündel zusammengepresst war und erhielt erst nach und nach die heutige stabartige Form. Obwohl die Kerze bei den gottesdienstlichen Handlungen und in den Wohnungen der Vornehmen bald an die Stelle der Oellampe trat, tat sie dieser im allgemeinen doch nur wenig Abbruch und beide erfüllten bis in die Gegenwart hinein nebeneinander friedlich ihren Zweck.

Dies änderte sich aber, als in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts das Petroleum («Steinöl») als Beleuchtungsmittel in Aufnahme kam. Zwar war das Erdöl in Europa, Asien und Amerika schon seit Jahrhunderten bekannt. Es trat jedoch überall in den ersten Jahren auf, sodass ihm keine weitere Bedeutung zugeschrieben wurde. Wusste man doch mit der überlichschenden Flüssigkeit nichts anzufangen, ausser dass sie vereinzelt von Heilkünstlern als Geheimmittel und später von den Fuhrleuten als Wagnismittel benutzt wurde. Kaum war aber im Jahre 1859 in Amerika die erste erziehbare Erdölquelle erbohrt, der bald noch weitere reiche Aufschlüsse folgten, so suchte alle Welt nach Verwendungszwecken für dieses Naturerzeugnis. Das nächstliegende war seine Benutzung als Ersatz für das bisher in den Lampen benutzte Pflanzenöl. Allerdings war dies nicht so einfach. Das rohe Erdöl brennt mit einer nur schwach leuchtenden, stark russenden Flamme und erzeugt dabei einen unangenehm riechenden Dunst. Es musste deshalb erst von allen die Flamme beeinträchtigenden Bestandteilen befreit werden, was ausserordentlich schwierig war. Damit waren aber noch nicht alle Uebelstände beseitigt, die die alten Oellampen für den neuen Brennstoff nicht zu gebrauchen waren. Aber auch dieses Hindernis wurde durch den Bau ganz neuer, den Eigenschaften des Erdöls angepasster Lampen überwunden. Sobald die Herstellung des jetzt in den Handel kommenden Petroleums aus dem rohen Erdöl gelungen war, hatte man eine Lichtquelle gefunden, die alle bis dahin bekannten an Leuchtkraft und Billigkeit übertraf, und sich damit bald die erste Stelle eroberte.

Aber auch das Petroleum sollte nicht lange ohne ernstlichen Wettbewerb bleiben. Bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurden Versuche unternommen, Steinkohlengas zu Beleuchtungszwecken zu verwenden, die jedoch erst nach längerer Zeit befriedigende Ergebnisse lieferten. Auch dann machte die Einführung der Gasbeleuchtung nur langsame Fortschritte, da die zur Herstellung und Fortleitung des Gases erforderlichen Anlagen erhebliche Kosten verursachten. Sie blieb deshalb vorerst auf die grösseren Städte beschränkt und fand erst später, als das Gas verbessert und verbilligt war, auch in mittleren und kleinen Städten,

sowie in dicht zusammengebauten und stark bevölkerten Ortschaften, Eingang. Die wesentliche Verbesserung der Gasbeleuchtung bestand in der Einführung der Glühbirne. Erst diese ermöglichte ihren den erfolgreichsten Wettbewerb mit dem zwischen vorherrschend gewordenen Petroleumlicht. Infolge der grösseren Leuchtkraft und durch den Petroleumlicht wird letzteres besonders in jüngster Zeit immer mehr verdrängt. Dies wird noch einfacher zu bedienem ist. Ferner bietet die Gasanlage in den Wohnungen auch den Vorteil, dass sie einen sauberen und billigen Brennstoff für Heiz- und Kochzwecke liefert.

Mittlerweile hat aber auch das Gaslicht einen sehr starken Mitbewerber im elektrischen Licht gefunden, das vor 35 Jahren zum erstmaligen Selbstbeleuchtung einer Druckerei benutzt wurde. Neuerungsmässig war es damals noch, wie jede seiner Einbürgerung mit mancherlei Mängeln behaftet, die Gaslicht entgegenstanden. Diese wurden aber bald Stiegsatz über die ganze Erde vollzogen. Es wird als Glühlicht, benutzt, wozu später noch das Röhrenlicht kam.

Die Bogenlampe lieferte das erste elektrische Licht. Sie war erfunden, als es gelang, einen elektrischen Funken von dem einen Pol einer Leitung zu dem andern überspringen zu lassen. Es verging aber dann noch eine geraume Zeit, ehe man es verstand, die Erfindung nutzbar zu machen. Die älteste wirklich brauchbare Bogenlampe kam erst etwa vierzig Jahre auf den Markt. Es war eine Kohlenlampe, wie sie, allerdings in wesentlich veränderter Form, jetzt noch benutzt wird. Bei ihr nahe gegenüber, ohne sich zu berühren, stehen zwei kerzenartige Kohlenstifte einander. Wird durch die in eine elektrische Leitung eingeschalteten Kohlenstifte ein kräftiger elektrischer Strom geführt, so überspringt dieser die Lücke zwischen den Kohlenstippen und bildet hier einen Lichtbogen. Dieser Lichtbogen besteht aus langem abbreitend und ein helles Licht ausstrahlend. Ein Uhrwerk regelt den Abstand der Kohlenstifte und hält ihn immer gleichmässig. Die Kohlenstifte, die aus möglichst reinem Kohlenstoff hergestellt werden, haben eine Brenndauer von 10 bis 20 Stunden, worauf sie erneuert werden müssen. Eine längere Lebensdauer erzielt man bei den Dauerbrandlampen durch Anordnung der Kohlenstifte in luftdichtem Raum, bei den Sparlampen durch Regulierung des Luftzutritts. Bei beiden ist aber mit der Kohlenersparnis eine Licht- und Kraftminderung verbunden. Weitere Verbesserungen der Bogenlampen brachte neben der Vervollkommnung der Kohlenstellvorrichtung vor allem der Zusatz von Metallsalzen und anderen Stoffen zu dem Grundmaterial der Kohlenstifte. Dadurch wurde eine Zwecke anpassende Lichtstärke ermöglicht und gleichzeitig eine grössere Lichtstärke bei gleichem oder gar noch vermindertem Strombedarf erzielt.

Während die Bogenlampe vorwiegend zur Beleuchtung grösserer Räume, Hallen und Säle benutzt wird, kommen für mittlere und kleine Räume vor allem die Glühlampen in Betracht. Ihr Hauptziel ist die Glühbirne, die aus einer luftleer gemachten Glasbirne besteht. In dieser ist ein zu einer Schleife umgebogener Glühfaden eingeschlossen, von dessen beiden Enden ein feines Draht zum Anschluss zu einem ihn dadurch mit einer elektrischen Leitung zu verbinden. Beim Durchgang des elektrischen Stromes wird der Glühfaden erwärmt und kommt zum Erglühen, und zwar um so mehr, je grösser der Stromzustand ist, der dem Stromdurchgang entgegensteht wird.

Als Material für die Glühfäden wurde bis vor wenigen Jahren nur Kohle benutzt. Die Versuche mit dünnen Platindrähten, sowie mit Drähten aus anderen Metallen, mussten als aussichtslos wieder eingestellt werden. Magnesiastäbchen, die in der Normaltemperatur als Glühkörper benutzt werden, sind für gewöhnliche Glühbirnen unbrauchbar, da sie in kaltem Zustande schlechte Wärmeleiter sind und aus diesem Grund vorher angewärmt und dadurch leitend gemacht werden müssen. Erst in den letzten Jahren ist es gelungen, taugliche Glühfäden aus Metalldraht herzustellen, die jetzt als dem besten Wege sind, sich in der Praxis vollständig zu verdrängen. Sie werden bei gleicher Lichtstärke erheblich weniger Strom und verbilligen dadurch die Beleuchtung. Die zu den Glühfäden verwendeten Metalle müssen einen hohen Schmelzpunkt besitzen, zu feinen Drähten ausziehbar und in dieser Hinsicht gegen Erschütterungen widerstandsfähig sein. Während es anfangs nur Kohle dauerte, ehe man derartig taugliche Metalle und ihre Bearbeitung kennen lernte, sind deren jetzt eine ganze Reihe im Gebrauch. Die am meisten zu Glühfäden verarbeiteten Metalle sind Wolfram, Calcium, Tantal, Zirkon, Iridium und Silizium. Sie werden entweder für sich allein oder im Gemenge mit anderen Metallen zu dünnen Drähten gezogen und in die Glühbirnen eingesetzt.

Zu den Glühlampen zählt auch die Quarz- oder Quecksilberlampe. Die einzige Abweichung von der gewöhnlichen Glühlampe besteht darin, dass als Glühfaden eine gasleere, sondern Quecksilberlampe benutzt wird. Die Lampe besteht in der Hauptsache aus einer kurvenförmigen Quarzröhre, an der an jeder Seite der Pole einer elektrischen Leitung anschliesst. Wird durch diese ein elektrischer Strom geschickt, so verdampft das in ihr befindliche Quecksilber und strahlt ein sehr helles Licht aus. Die Lichtausbeute dieser Lampe ist aussergewöhnlich gross; das Licht hat jedoch einen fahlen Ton, der die Gesichter grau erscheinen lässt. Diesen Mangel sucht man beim Gebrauch dadurch zu verdecken, dass man die Lampen zwischen solche mit anderer Lichtfärbung anordnet.

Eine besondere Lichtform ist das sog. Elektrolumineszenz- oder Röhrenlicht. Es beruht auf derselben Erscheinung wie bei den elektrischen Entladungen mittels Geisslercher Röhren. Die Röhrenlampen bestehen in der Hauptsache aus luftleer gemachten oder mit verdünnten Gasen gefüllten Glasröhren von 40 bis 50 cm Durchmesser, deren Länglen den zu beleuchtenden Räumen entsprechen. An den Enden der Röhre sind die Pole einer elektrischen Leitung eingeschmolzen. Wird in die Leitung ein starker elektrischer Strom eingeführt, so geht dieser durch die Röhre weiter und lässt das eingeschlossene Gas ionisieren, die irdische Luft in einem milden Licht erstrahlen, das dem Tageslicht sehr ähnlich ist. Dabei erreicht die Umsetzung der elektrischen Kraft in Licht einen so hohen Leistungsgrad, wie er bei keiner anderen Lichtart zu erzielen ist.

Kleine Chronik.

St. Beatenberg. Hr. P. Marguet, während zwölf Jahren Pächter des Hotels Viktoria Beatenberg, hat sich von diesem Geschäft zurückgezogen und setzt Oester die Direktion des Hotels Gloria in Paris (Champs Elysées) übernommen.

Conservenfabrik **Seethal** in Seon (Aargau)

Confitüren, Gemüse- und Früchteconserven, Syrupe

Vente d'immeubles

1re enchère
 Le **lundi 29 Mai 1914**, à 3 1/2 heures après-midi, à la Maison de Ville à **St-Léger-La Chaux-de-Fonds**, l'Office des faillites de l'arrondissement de Vevey exposera en vente aux enchères publiques et aux conditions qui seront lues et sont déposés dès ce jour au bureau du dit Office, les immeubles de la faillite de la succession de **F. Frédy Gurtner**, hôtelier, soit

l'Hôtel du Roc

avec ses dépendances et la Villa „**Mon Repos**“ ainsi que le terrain attenant en nature de jardins et prés, le tout de 335 ares 14 centiares de superficie, taxé au cadastre **312,754 francs** et par expositions de 300,000 francs.

Vevey, le 19 Avril 1914. (238) Ch. Ledermann, préposé.

Hotel- & Restaurant Buchführung

Amerikanisches System Frisch. Lehr-amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtstafeln. Hunderte von Annehmlichkeiten. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt, Prima Referenzen. Richtige auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre verschickte Bücher. Gehe auch nach auswärtig.
 Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
 Bücherexperte (10)

un gérant

qualifié. Adresser offres et références sous chiffre **J. H. 2532** à l'Agence suisse de publicité **J. Hort, Lausanne**.

Offeriere

- Prima Speise-Oel per Liter 2.50
 - Cocostrif p. kg. 2.50
 - Geröst. Kaffee, Bohnen „ 1.90
 - Geräucherter Berner- schinken „ 3.20
 - Geräuch. Bernerspeck „ 3.20
 - Geräuch. Bernerspeck, gesalzen, trocken „ 3.—
 - Prima Reis „ —.80
 - la. Birnen-, Apfelf-Saft per Liter 22, 24, 26 Cts. Packungen von 5, 10, 25, 100, 200 kg. (201)
- Nur für Schweiz, Konstanz.
A. F. Zullig, Lugano.
 Telefon 6.18

Hotel du Chalet

(150 Betten) in **Morgins-les-Bains** (Wallis — 1400 m.)
 ist zu vermieten auf Mai 1914, samt Mobilier, Wäsche, Porzellan, Silberzeug, Kücheneinrichtung usw.
 Zuweils genauer Auskunft wende man sich an den Besitzer in Morgins (Wallis). (183)

Ménage hôtelier

cherche direction pour Octobre.
 Saison sports été et hiver ou à l'année. — Offres sous chiffre **H. 867 M.** à la S. A. Suisse de Publ. Haasenstein & Vogler, Montreux. (236)

Spezialität **Tea Rikli**
 Mischungen für Hotels und Confiseries.
A. Rikli-Egger, Bern. (232)

Tüchtiger junger Mann

aus sehr guter Familie, sucht früher oder später dauerndes Engagement in Hotel oder Restaurant. Bewerber ist erfahren im Gartenbau, Landwirtschaft sowie Stall- und Pferdepflege. Es könnte Luftsportwagen, Pferd, sowie einige hundert Obstbäume und anderes Inventar im Betrage von Fr. 6000 bis 7000 eingeworfen werden.
 Gef. Offerten sub **R. 51 R.** an Ann.-Exp. Otto Rugg-von Jenner, Rapperswil (Zürichsee). (236)

MAISON FONDÉE EN 1828



MAULER & CIE
 au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

Chef de cuisine

äusserst tüchtiger, vertrauenswürdiger Fachmann, mit hervorragenden Küchenleistungen, prima Restaurateur und Mitarbeiter, ökonomisch, mit nur erstklassigen Referenzen, sucht passende Stellung.
 Offerten unter Chiffre **Z. S. 1867** befördert die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34. (238)

Gesucht für Anfang Juni eine perfekte

Chef-Köchin. (250)
 Offerten mit Zeugnisabschriften und Ansprüchen erbeten an **Forest-Hotel, Vermala-Montana** (Wallis).

REKLAME-KARTEN für alle Branchen in zeitgemässer Ausführung

MAX DALANG
 Graph. Atelier für künstlerische Reklame-Zürich.
 Verlangen Sie Probearbeiten.

300 Leghühner, 150 Brut

am legen, grosse, gesunde Tiere, à Fr. 5.— per Stück; (227) Junghühner, 16er Brut, 2 1/2 Monate alt, à Fr. 2.60-3.80 p. St.; Junggänse, 3 Monate alt, Fr. 7.— bis Fr. 10.— per Stück; Trüthner zum brüten, Fr. 12.— bis Fr. 15.— per Stück; versendet per Post u. Bahn, gegen Nachnahme: **M. Halder**, Badenerstrasse 155, Altstetten bei Zürich.

WER

Stelle sucht in Hotel oder Pension oder Personal bedarfsorientiert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden **WER** HOTEL-REVUE
 Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Verbands.

Restaurant à remettre

et Tea-Room de prem. ordre de suite à Genève, pour cause de maladie. S'adr: **Herren & Guéret**, 10, Rue Petietot, Genève. (218)

Zürcher & Zollikofer



Zu verkaufen od. zu vermieten in bester Lage Gens

(Rue du Rhône — Grand Quai)
 neues, aufs modernste eingerichtetes, erstklassiges
HOTEL
 mit 40 Betten, öffentl. Café-Restaurant, Veranda, Lift, elektr. Licht, Central-Heizung, fließendes warmes und kaltes Wasser in allen Schlafzimmern, Bäder in allen Etagen. — Offerten unter Chiffre **Z. G. 1782** befördert die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34. (234)

In grösserem Industrie- und Fremdenort der Nordschweiz, direkte Nähe Kantonshauptstadt, vorzüglich gelegenes, gut eingerichtetes
Hotel II. Ranges
 mit grossen Restaurationslokalen, Garten, 23 Betten, auch bestens geeignet zum Betriebe einer Pension, zu sehr möglichem Zins, nur an tüchtige, solide Fachleute
zu verpachten.
 Gef. Anfragen sind zu richten unter Chiffre **Zag. S. 58** an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34.



Erste und älteste Schweizer Marke
 Prospekte, Muster und Bar-Rezepte gratis auf Verlangen
Iva General-Agentur
 Erlachstr. 5 BERN Erlachstr. 5 (163)

Hotel-Prospekte
 Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm
 Telefon 2511 · Basel · Leonhardstrasse 10

Kleine Anzeigen große Wirkung

d. h. Anzeigen, die das tägliche Leben betreffen, wie: Kauf- und Verkauf, Pacht, Miete, Personal, Kapitalgeschäfte und -angebote erzielen nur dann
große Wirkung
 wenn sie sachgemäß abgefasst und zweckentsprechend ausgestaltet sind, wenn die Aufmerksamkeit der zu benutzenden Zeitungen auf Grund fachmännischer Erfahrung getroffen wird. Alle diese Bedingungen werden erfüllt ohne irgendwelche Preisverhöhung, ferner wird eine wesentliche Vereinfachung, Zeit- und Arbeitersparnis erzielt durch Uebertragung derartigen Aufträge an die
Annoncen-Expedition Rudolf Mosse
 Zürich Basel
 Limmatquai 34, Telefon 660 Neuchâtelstr. 50, Telefon 2164

Verkehrs-Bureau sucht sprachkundiges Fräulein

zur Besorgung des Bureau- und Auskunftsdienstes. Bewerberinnen müssen mit allen Bureauarbeiten (Schreibmaschine) bewandert sein. Vorläufige Anstellungsdauer: Mitte Mai—Mitte Sept. 1916. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an den Kur- u. Verkehrsverein Pontresina.

Buffet - Restaurant

du **Mont-Soleil**
 sur St-Imier à louer ou à vendre, pour le 1^{er} Juin 1916 ou pour époque à convenir. Arrangement spécial pendant la guerre. S'adresser au Président de la Société, Mr. Et. Chappuis, maire. (235)

SCHWEIZERISCHE VERLAGS-DRUCKEREI G. BÖHM, BASEL LEONHARDSTRASSE 10
 MENU-, WEIN- UND SPEISEKARTEN IN BESTER AUSFÜHRUNG

Confiserie- u. Biscuitfabrik J. Arni, Lyss

empfeilt Hotels, Restaurants u. Buffets ihr grosses Assortiment in den feinsten **BISCUITS** Spezialität „HOTELMISCHUNG“ Probierbüchsen à 4 Kilos, per Kilo Fr. 3.20. (87) in Kesseln von 30 Kg. Feinster Kunst-Tafelhonig zu Fr. 1.20 per Kilo.

Directeur-Propriétaire

d'un grand hôtel de premier ordre de la Côte d'Azur cherche à se placer comme directeur pour la saison d'été 1916. (245) Ecrire sous chiffre **Z. A. 1951** à l'Agence de publicité **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34.

Hotel-Restaurant gesucht.

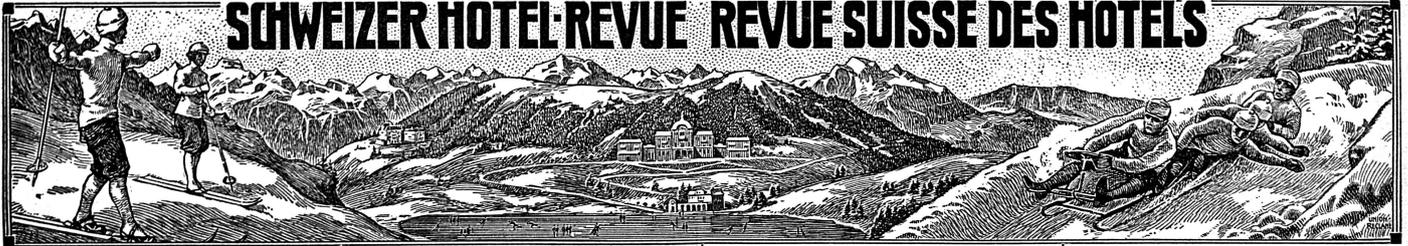
Gewandter Hotelier, Schweizer, 30 Jahre, mit reellen Geschäftsprinzipien, in ersten Häusern des Kontinents, Englands und Amerikas tätig gewesen, sucht die Pacht, Kauf oder Einheirat in grösseres Haus an guter Lage, wo bestmögliche Frequenz erreicht werden kann. Offerten unter Chiffre **Z. G. 1957** befördert die Annoncen-Exp. **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34. (251)

WEINHANDLUNG

LENDI & Co., St. Gallen u. Chur
 liefern die besten (451) Veltliner Flaschenweine, Tiroler Spezial, St. Magdalena, Malanser Eigenbau, Majenfelder, Churer Beerli. Landesausstellung in Bern 1914: Für Bündner Rheinweine Goldene Medaille.

Schweizerische Aktien-Gesellschaft

Bamberger, Leroi & Co., Zürich
Fabrik sanitärer Wasserleitungsartikel
 Badewannen, W. C., Waschtische, Urinals, Bidets etc.; Spezial-Modelle für Hotels. (134)



De la politique des prix.

Bien que la guerre soit la cause principale de la crise qui sévit actuellement sur l'industrie hôtelière, tous les hommes du métier savent parfaitement qu'il y a encore d'autres facteurs qui contribuent à envenimer la situation et à aggraver les conséquences du présent bouleversement de l'Europe. Il faut dénoncer tout d'abord la manière irrationnelle dont quantité d'hôteliers traitaient déjà avant la guerre les questions financières. Ils avançaient, pour ainsi dire, les yeux bandés sur le terrain glissant de la spéculation et, dans leur crédule insouciance, ils ne s'inquiétaient pas d'amasser des réserves. Il est prouvé aujourd'hui que la surproduction des hôtels, qui a dépassé de beaucoup dans la dernière et l'avant-dernière décennie l'accroissement du mouvement des voyageurs et, par conséquent, le besoin de nouvelles constructions, a nuit au commerce hôtelier beaucoup plus gravement que les hôteliers même les plus réfléchis ne s'en sont rendu compte et il est démontré que la guerre n'aurait jamais tourné en catastrophe pour l'hôtellerie si la base financière de nombre d'exploitations n'avait pas été déjà minée auparavant. La quantité disproportionnée des constructions, le raffinement introduit dans les installations hôtelières, le développement du confort et du faste extérieur unis à l'application de toutes les nouveautés techniques même dans les moyens et les petits hôtels ont été des spéculations plus ou moins manquées qui, si elles ont fait un nom à l'industrie hôtelière suisse, n'ont pas, au fond, été d'un rapport équivalent. Les prix exigés par le public voyageur étaient trop bas proportionnellement aux prestations fournies; ils ne marchaient pas de pair avec l'augmentation des frais et ils ont préparé ainsi une situation qui, même sans la guerre, fût devenue intenable d'ici à peu d'années.

C'est cette politique de myopie en matière de tarifs qui, pour une part, est cause de la crise actuelle. Tandis que le public émet des prétentions toujours plus élevées à l'égard de l'hôtellerie, tandis qu'il réclame toutes les commodités et les agréments de la maison moderne et que l'hôtelier procure à ses clients une table et un logement que le voyageur aisé n'a pas chez lui, non pas même les personnes gâtées, les tarifs d'hôtels, sauf dans les maisons de première classe, n'ont, pour ainsi dire, pas changé durant ces dernières décades. Il y a cent ans, malgré le bon marché des vivres et la rusticité des installations, le prix de pension variait déjà entre 5 et 6 francs, non compris généralement le service, la lumière, le chauffage et d'autres accessoires. Or, si l'on se représente que la force de l'argent comme moyen d'achat, c'est-à-dire la valeur de l'argent, n'ascende pas à la moitié du chiffre d'autrefois et que par contre les prestations des hôtels sont incomparablement plus élevées, on ne s'étonnera plus qu'avec des tarifs de pension restés stationnaires les hôtels n'accusent plus de rendement. Mais ce qui surtout surprend, c'est que, malgré ces mauvaises expériences, il y ait toujours des hôteliers qui ne savent pas calculer, qui ne tirent aucun profit des enseignements du passé et qui gaîment travaillent à dépêche-compagnon, comme les bouillottes de prix commis pendant la présente période de guerre nous le prouvent surabondamment. C'est ce phénomène, la politique «incommerciale» suivie par beaucoup d'hôtels en matière de prix et tarifs qui, plus que tout, a précipité la crise hôtelière après la déclaration de guerre et a ouvert d'autre part à maints hôteliers les yeux sur l'endroit où il faut appliquer le levier pour sortir l'hôtellerie de sa situation déplorable et en faire de nouveau une branche florissante d'industrie. On a vu en effet que le complet rétablissement des affaires hôtelières dépend beaucoup moins des mesures de secours accordées par l'Etat que de la conviction de l'hôtelier lui-même qu'avant d'escamoter un renouveau de prospérité pour l'hôtellerie, il faut commencer par se décider à établir des prix selon les principes commerciaux. Il faut rompre avec le petit train-train suivi jusqu'ici en matière de prix et tarifs, il faut former l'hôtelier de manière à en faire un négociant qui calcule: c'est la principale des expériences que les lamentables conditions d'existence créées à tous par la guerre ont permis de faire et c'est en dernière fin là-dessus qu'il faut baser tous les efforts tentés en vue de provoquer une renaissance de l'hôtellerie. Si cette conviction se fait parmi les aubergistes suisses et si des conséquences conformes en sont tirées, il n'en peut en tous cas résulter qu'un effet très avantageux pour l'avenir de notre commerce.

D'ailleurs la conception, selon laquelle l'hôtellerie ne peut être remise sur pied que par une politique de prix raisonnable, a déjà commencé d'entrer dans la voie des réalisations. Comme nos lecteurs en ont été déjà informés, les hôteliers du canton des Grisons ont fondé en Décembre dernier, sous les auspices du gouvernement cantonal, des banques et de la Société Suisse des Hôteliers, une «Union pour le développement de l'industrie hôtelière», union qui s'est assigné pour tâche la plus importante la réglementation uniforme des prix hôteliers.

Partant de là, le Comité de notre Société a fait aussi de la propagande dans ce sens au sein des autres régions du pays, c'est-à-dire qu'il a engagé les Sociétés locales à fonder des organisations similaires. Les renseignements de tous genres pour éclairer les hôteliers sur cette question si importante n'ont pas manqué et si l'idée n'a pas jusqu'à présent fait davantage de progrès, ce n'est en tous cas pas la faute de l'Union centrale dont l'action ne pouvait pas, vu la diversité des intérêts entre les différentes régions du pays, s'étendre aux détails, mais devait se borner aux grandes lignes du sujet. Une réglementation uniforme des prix et liant toutes les parties du pays a été d'emblée mise hors considération d'après les votes émis à la dernière assemblée générale, c'est pourquoi l'encouragement et la réalisation de l'idée a dû être laissée aux Sociétés locales incontestablement mieux outillées et plus compétentes pour résoudre la question. On est bien en droit aussi d'espérer que le terrain local sera favorable à cette mise en commun des intérêts, geste assuré d'un heureux résultat final, car il est hors de doute que seul un ferme esprit d'organisation auquel se soumettraient solidairement tous les membres de la corporation pourrait dominer les divergences des intérêts particuliers et rapprocher du but désiré l'ensemble des hôteliers. Or, nous savons tous que dans les unions régionales les opinions se laissent très rarement ramener à une formule et qu'au contraire les efforts et désirs particularistes s'y manifestent beaucoup plus que dans les grandes unions représentant le pays tout entier.

C'est certainement là un phénomène étonnant, presque inexplicable, qui a peut-être sa raison dans le fait que, dans une union locale, on se connaît davantage personnellement et que, conséquemment, on y est aussi moins disposé à se coller dans la discussion une feuille sur la bouche. Il s'y fait aussi ordinairement plus de politique de clocher et l'on s'y gêne moins pour attaquer les droits et les intérêts étrangers. Une réglementation aisée dans la fixation des prix n'est donc nullement encore aussi assurée qu'on pourrait raisonnablement l'espérer. On sait aussi que l'envie et la concurrence déloyale ne fleurissent nulle part autant que sur le sol régional où entre en question le tort à faire au concurrent voisin, fût-ce un ami, car on ne veut en tous cas pas lui laisser un avantage, même au risque de nuire par incorrection à son propre commerce et même à toute la corporation. Nous n'avons que trop d'exemples de ce genre. Il suffit de rappeler dans quelle fâcheuse lumière avait été placée l'hôtellerie tout entière par les agissements irresponsables de certaines maisons qui, malgré le renchérissement des vivres, offraient à leurs clients des «prix de guerre», quoiqu'il n'en dût résulter pour eux, comme pour tous les représentants de notre industrie, qu'une diminution de considération.

Les Sociétés locales sont cependant à même de permettre à leurs membres un examen plus exact des choses et mieux à même aussi de les souder pour des actions communes et, comme tout hôtelier a intérêt d'appartenir au moins à une Union locale, il peut forcer aussi tout autre membre à laisser de côté les efforts particularistes et à travailler pour le bien commun en abandonnant les petites jalousies et les rancunes personnelles pour servir, sans crainte d'une concurrence devenue loyale, les fins idéales et matérielles de l'organisation professionnelle. Il n'existe malheureusement pas encore d'obligation légale contraignant l'aubergiste à se rattacher à une organisation hôtelière. Il est donc laissé encore pas mal d'espace à l'outsider pour y pratiquer son jeu de sabotage des prix. Rien par contre ne s'oppose à prescrire aux membres organisés de la corporation, unis par raisons commerciales, un prix minimum ou, selon la grandeur et l'importance d'une entreprise, une échelle de prix le liant rigoureusement, car chaque Société dispose des moyens et pouvoirs nécessaires pour remettre à la raison un membre renitent, que ce soit par menace d'exclusion ou par d'autres mesures qui entraîneraient fatalement pour le délinquant la perte de tous ses «avantages» (en réclame, Kursaal,

etc.). A noter encore que les Sociétés locales ne sont, même sans cela, absolument pas si impuissantes qu'il y paraît au premier coup d'œil en face des collègues non organisés qui pratiquent le bouillottage des prix. Il ne peut naturellement pas être question dans notre métier de mettre en garde la clientèle contre ces aubergistes incorrects, mais on peut engager les collègues d'autres localités à n'envoyer aucun voyageur chez les dits bouillottes. Il y aurait aussi un résultat accessible en recherchant les fournisseurs du dit saboteur et en menaçant ses fournisseurs d'un boycottage de la part des membres de la Société s'ils ne suspendent pas immédiatement les livraisons au collègue fautif. Une action de ce genre détournerait sans doute de leur manière de faire plus d'un bouillotteur de prix et le ramènerait dans le giron de l'organisation, qui lui tirait jusqu'alors les marrons du feu sans qu'il eût à supporter sa part des charges de la Société. Ce sont là des faits qui, malheureusement, se produisent encore ça et là dans le monde hôtelier.

Que pour rendre à l'hôtellerie sa belle santé, il faille en tous cas faire disparaître la concurrence déloyale qui nuit incontestablement à la corporation tout entière, il n'y a plus là-dessus aucune divergence d'opinion et l'on n'est pas moins d'accord sur ce point, c'est que ce résultat ne peut être atteint que par la réglementation uniforme des prix d'hôtels, basée sur la devise «vivre et laisser vivre». La fixation des prix est le premier pas à faire pour arriver à l'établissement futur de notre industrie, aussi ne peut-on que souhaiter que les Sociétés locales prennent le plus tôt possible en mains la solution de ce problème. Car, ainsi que cela a été dit dans un de nos précédents numéros: «L'avenir devra retrouver dans l'hôtelier un commerçant qui calcule, parce que celui-ci aura beaucoup appris à la dure école de la période de guerre».

De l'arrogance exagérée des hôtes.

D'un hôtelier de Lausanne nous recevons la lettre suivante:

Monsieur le Rédacteur
de la Revue Suisse des Hôtels,

Bâle.

L'article que vous avez publié dans le Numéro 17 du 22 crt. intitulé: «Un peu d'honnêteté s. v. p.» a certainement intéressé beaucoup de mes collègues et si nous nous donnions la peine de demander à nos hôteliers de la Suisse, s'ils peuvent nous citer des cas pareils, je suis convaincu que nous apprendrions une foule de renseignements très intéressants.

Voici un petit incident dans ce genre:

J'ai eu le plaisir de recevoir deux familles venant de Montreux d'un hôtel de 1^{er} ordre, me demander le prix de pension pour un séjour, comme toujours, «de plusieurs mois».

Pour obtenir un arrangement meilleur marché, ces deux familles en forment une seule, car l'une me dit: «je ne viens pas sans mes amis et nous serons donc au nombre de cinq». Le prix le plus élevé que j'ai pu obtenir est de fr. 6.—, pension complète par personne, pour un séjour très prolongé. La situation de ma maison leur plaisait, parce qu'elle se trouve dans les alentours de l'église.

La famille arrive et nous la plaçons dans deux chambres à deux lits et une chambre à un lit, et plus: un toutou qui ne mange naturellement rien, car pour lui Madame n'a jamais payé dans aucun hôtel.

Madame commande un piano sans nous avertir et on joue du matin jusqu'au soir; quand le piano ne marche pas, Mademoiselle chante accompagnée de sa mandoline. La famille s'installe de cette façon très confortablement.

Après quelques temps les chambres sont devenues trop petites; je suis forcé d'en ajouter deux à l'arrangement convenu, bien entendu, sans augmentation de prix (total: cinq personnes — trois chambres à deux lits et deux chambres à un lit) pour pouvoir garder et contenter ces clients.

Ainsi quelques semaines se passent gentiment, toutefois pas sans quelques petites surprises: Mademoiselle brûle un dessus-de-lit, pour lequel nous demandons fr. 10.—; ceci faisant hâter mes clients, nous sommes obligés de réduire ce montant à fr. 5.—, car, disent-ils: «si vous voulez nous garder, il faut être raisonnable».

L'augmentation de nos frais d'électricité nous amène par la suite à la découverte d'un fer électrique, qui ne fût employé qu'à portes fermées.

Un beau matin 2 personnes nous quittent brusquement pour faire un séjour en Italie,

en nous confiant deux malles et en nous priant de les garder jusqu'à leur retour, car: «nous sommes maintenant vos clients et nous vous recommandons à nos amis», tandis que les trois autres restent, il va sans dire, aux mêmes conditions, soit fr. 6.—, le toutou, le piano et la mandoline.

Trois semaines plus tard, ces trois quittent à leur tour pour se rendre dans un hôtel de la place et habiter plus près du lac.

Il y a trois jours, je reçois une dépêche de Milan ainsi conçue: «nous arrivons demain samedi», le jour après: «nous n'arriverons que lundi». Lundi, donc aujourd'hui, les deux personnes d'Italie reviennent chez moi en me disant: «Monsieur, nos amis sont dans tel et tel hôtel, par conséquent nous ne pouvons pas venir chez vous et désirons retirer nos malles».

Après discussion, j'ai compté ce qui suit:
Dépôt 1½ mois, deux malles, à f.25
par malle et mois fr. 3.75
Dessus-de-lit — restant à payer 5.—
Chambre retenue (par télégramme)
un jour 6.—
Total: fr. 14.75

Ai-je bien fait ou non? Je me permets de le demander à mes collègues, car, d'après ce que j'ai dû entendre de la part de mes clients, parce que je me suis permis de leur présenter cette note, je commence à me demander où nous «les hôteliers» finiront, si l'on n'a pas plus d'égards envers notre industrie et si l'on est appelé à recevoir les mépris et les insultes qu'une certaine catégorie de gens se permettent de nous dire.

Ne serait-il donc pas dans notre avantage de publier les noms des personnes qui se conduisent de cette manière dans nos hôtels?

Je vous prie de bien vouloir publier cet article et en vous remerciant d'avance, agréés, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués. X. X.

Ecole hôtelière de Cour-Lausanne.

Ces derniers jours ont été clôturés les cours de la première année du cours supérieur, dit Académie hôtelière, de l'Ecole professionnelle de la Société Suisse des Hôteliers de Cour près Lausanne.

Dans une petite cérémonie qui a eu lieu dans une des salles d'études de l'Ecole, en présence des professeurs et de représentants de la Société Suisse des Hôteliers, la Commission de l'Ecole a procédé à la proclamation des résultats des examens.

M. Ch. F. Buttiaz, du Grand Hôtel Alexandra, qui préside cette commission avec beaucoup de dévouement, a constaté que, depuis 25 ans qu'elle a été fondée, l'Ecole hôtelière n'a cessé de se développer et d'améliorer ses programmes d'études; les successeurs du regretté J. Tschumi, fondateur de l'Ecole, n'ont pas voulu en rester là. Ils ont estimé que la profession d'hôtelier n'est pas encore appréciée comme elle doit l'être, et c'est dans le but de contribuer toujours davantage à la formation d'hôteliers, vraiment dignes de ce nom, qu'ils ont créé, après bien des années d'études et de pourparlers, le cours supérieur, soit l'Académie hôtelière, réservé à ceux qui, âgés d'au moins 23 ans, ont déjà acquis une certaine pratique professionnelle et désirent se préparer à un diplôme qui leur permettra de devenir directeur d'hôtel.

Ce premier cours supérieur vient de se terminer. Il a été suivi par six élèves, dont trois seulement ont passé les examens. Ce n'est assurément qu'un début; mais un début plein de promesses; des expériences ont été faites et il sera facile d'en tenir compte; le programme d'enseignement pourra être complété. La difficulté résidait précisément en ce qu'on ne pouvait se baser sur aucune expérience faite ailleurs et qu'on invoquait sur toute la ligne.

M. Buttiaz a remercié les professeurs et les experts, ainsi que tous ceux qui collaborent à la bonne marche de l'Ecole, notamment M. et Mme Blumenthal, directeurs. Il compte sur leur appui dans l'avenir.

Comme l'Ecole elle-même s'est développée, l'Académie se développera pour le plus grand honneur de l'industrie hôtelière suisse, la première à avoir créé une école professionnelle.

A la suite des examens subis ont reçu le diplôme: M. A. Horacek, de Davos; Mlle Haeslin, de Winterthur; M. W. Glaser, de Münchenbuchsee (Berne).

L'Ecole professionnelle d'hôteliers compte actuellement 22 élèves; le cours de cuisine en compte 7. La guerre, ici comme ailleurs, a diminué le nombre des élèves d'une façon assez sensible.

Les prochains cours ouvriront le 15 Octobre 1916.

L'Ordonnance de sursis en faveur des hôtels.

(Suite.)

IV. Analyse des dispositions relatives aux constructions hôtelières.

A. Pour quelles constructions et transformations faut-il demander l'autorisation?

SS. Dans un article précédent nous avons abordé cette matière au point de vue des efforts faits pour arriver à une limitation légale du nombre toujours croissant des hôtels. Nous avons exprimé le désir que cette interdiction de construction dans une ordonnance n'ayant qu'un caractère temporaire pût faciliter l'avenement d'une solution définitive, soumettant les hôtels à la clause de nécessité qui existe déjà pour les auberges. Rien de plus instructif au sujet de l'augmentation disproportionnée des hôtels que l'étude des résultats statistiques consignés dans le beau volume commémoratif publié par le Bureau central de la Société Suisse des Hôteliers en souvenir de l'Exposition Nationale de Berne. Un regard jeté sur le tableau graphique no. 1 convaincra tous du grand péril qu'il y aurait pour l'hôtellerie à rester dans la situation actuelle. Nous ne voulons point donner ici beaucoup de chiffres. Notons seulement que l'augmentation des hôtels entre 1894 et 1912 a atteint près de 900% au canton du Tessin, de 96, en 1894 le nombre a sauté à 911 en 1912. Elle a été de 300% à Genève, de près de 200% à Schwyz, de plus de 100% au Valais et aux Grisons et de près de 100% à Berne.

Dans cette étude nous nous contenterons d'analyser et de commenter les articles de l'ordonnance relatives à ce point.

Comme nous l'avons fait remarquer, l'interdiction d'édification touche les hôtels et pensions d'étrangers, mais non les exploitations commerciales dépendantes entièrement du mouvement des étrangers. Aux hôtels et pensions d'étrangers il faut assimiler cependant les sanatoria et maisons de cure ou de repos et les pensionnats de jeunes gens et de jeunes filles. Nous en voyons la preuve surtout dans le fait que le Conseil fédéral a donné l'autorisation de construction à un homme chrétien au

lieu de décider que cette catégorie d'établissements ne tombait pas sous le coup de la prohibition. Cette interdiction est double: elle est, suivant les cas, absolue ou relative.

L'interdiction de construction en dehors de l'autorisation donnée par le Conseil fédéral est absolue pour la «création» de nouveaux hôtels et pensions. Le texte allemand est moins restrictif: *Neue Hotels und Fremdenpensionen dürfen nicht erstellt werden*. Cela signifie que de nouveaux hôtels et pensions d'étrangers ne peuvent pas être construits, édifiés, bâtis. D'après ce texte il semblerait donc possible de tourner la prohibition en installant un nouvel hôtel dans un édifice déjà construit et n'ayant pas besoin de transformation pour devenir un hôtel. Nous sommes cependant persuadés que c'est le texte français qui exprime la volonté de l'autorité et que l'interdiction sera appliquée dans toute son étendue. Autrement, elle aurait été absolument sans valeur pratique.

L'interdiction est relative pour la transformation d'hôtels déjà établis. Elle ne s'applique qu'aux agrandissements entrepris en vue d'obtenir une augmentation du nombre des lits ou d'employer à l'industrie des étrangers» des bâtiments affectés précédemment à un autre but. Ici c'est le texte français qui rend incorrectement l'idée dominante de la prohibition d'édification et de transformation. L'ordonnance défend d'employer des bâtiments possédant une autre destination à l'hébergement des étrangers; il sera par contre possible à notre avis d'y installer une salle à manger, des établissements de bains, etc. Comme le fait très bien remarquer un article dans le no. 13 de cette Revue, les hôteliers pourront entreprendre librement toutes les transformations ayant un autre but que l'augmentation du nombre de lits et l'édification de locaux et de bâtiments annexes à l'hôtel déjà existant, tels que salons, garages d'automobiles, pavillons de musique, etc. Personne ne pourra empêcher un hôtelier d'installer une nouvelle chambre à coucher et de faire exécuter les travaux nécessaires, si cette chambre doit servir à sa famille ou au personnel.

Il est évident que, si l'ordonnance s'en était tenue à la prohibition stricte des édifications

et transformations hôtelières, on aurait pu lui reprocher de nuire à l'industrie des étrangers en l'enfermant dans un cadre trop fixe. Mais ce n'est pas le cas. La prohibition peut être levée par une autorisation qui est liée à deux conditions. Cela est parfaitement justifié. On a voulu ainsi tenir compte du fait que la nécessité d'installer de nouveaux locaux et de nouvelles conditions pour héberger les étrangers peuvent se présenter pendant que l'ordonnance est en vigueur. On exige de celui qui veut entreprendre de telles constructions et transformations la preuve qu'il possède déjà les moyens financiers nécessaires et qu'il rend vraisemblable la nécessité de ces travaux.

En ce qui concerne la première condition, elle n'est qu'une conséquence de la situation créée aux hôteliers par la première partie de l'ordonnance. On leur accorde des mesures favorables au détriment des intérêts des créanciers-gagistes; il est juste de leur imposer certains devoirs et certaines obligations en vue d'améliorer la situation. Si, malgré la crise amenée par la guerre, un hôtelier éprouve le besoin d'augmenter la capacité de son établissement, il ne semble pas étrange que l'autorité exige de lui, avant de lui donner l'autorisation de construction nécessaire, qu'il possède les moyens financiers dont il a besoin pour exécuter les travaux. C'est une protection bien comprise du crédit public.

On pourra nous objecter l'argument suivant: L'autorité ayant entendu, par cette mesure, protéger le crédit public, pourquoi n'a-t-elle pas étendu cette obligation à toutes les constructions et transformations d'hôtels, même à celles ne devant pas servir à l'augmentation du nombre des lits? Le Conseil fédéral s'est dit sans doute que le nombre de transformations ne tombant pas sous le coup de la prohibition de l'article 27 serait tellement petit qu'il ne valait pas la peine de s'en occuper. D'autre part, il ne faut pas pousser trop loin les restrictions à la liberté de commerce garantie par la constitution fédérale sans nécessité.

L'autre condition c'est que l'hôtelier rende vraisemblable le besoin de l'augmentation du nombre des lits. Tandis que la première con-

dition est toute objective, celle-ci ne l'est pas du tout et M. Jäger, en particulier, s'élève contre elle dans son commentaire. Il formule l'objection que tout hôtelier désireux de bâtir ou d'installer un hôtel ou d'agrandir son établissement croira que cette construction répondra à un besoin et que son affirmation sera difficilement contrôlée. A notre avis, cette crainte est injustifiée parce que le nombre de personnes désirant entreprendre une nouvelle exploitation hôtelière ou augmenter le nombre des lits de leur hôtel ne sera pas bien grand. D'autre part, l'ordonnance offre de sérieuses garanties que l'autorisation ne sera pas accordée, sauf le cas où le demandeur aura rendu vraisemblable le besoin. On ne peut évidemment pas exiger de lui une preuve. Mais les autorités à intervenir devront se baser sur des documents méritant foi et sur une connaissance exacte de toutes les circonstances et conditions pouvant exercer une influence sur la décision à prendre.

En rendant cette ordonnance le Conseil fédéral devait encore tenir compte du fait que des constructions ou des transformations d'hôtel tombant sous la prohibition pouvaient être en préparation ou commencées au moment de l'entrée en vigueur de l'ordonnance. En arrêter nettement les travaux aurait significativement préjudicé aux propriétaires. Ils doivent demander l'autorisation de continuer la construction ou de l'entreprendre; la préparation était assez avancée comme ceux qui ne se trouvent pas dans ce cas. Mais le Conseil fédéral peut la leur accorder moyennant qu'ils fassent la preuve de posséder les moyens financiers et en ne tenant pas compte du besoin de cette construction. Il n'est cependant pas tenu de procéder ainsi. C'est une question que l'ordonnance lui accorde.

L'autorisation de construction, accordée par le Conseil fédéral, ne libère pas l'hôtelier de l'obligation de se soumettre aux lois, ordonnances et règlements cantonaux édictés par les besoins de police industrielle et pour des raisons financières. Il devra payer sa patente, se soumettre aux exigences concernant la salubrité et la moralité publique, etc. A cet égard la situation n'a pas changé.

(A suivre.)

Offene Stellen * Emplois vacants

Chef de cuisine, de langue française, (jeune homme) est demandé pour un hôtel, recevant des convalescents de guerre. Entrée le mai. Gage suivant entente. **Chiffre 1469**

Chef de cuisine, très expérimenté et capable faire un bon cuisine bouillie, demandé pour un petit hôtel de 100 lits de la Suisse romande. Entrée prochaine, éventuellement au 1^{er} août. Envoyer offres avec prétentions et copie de certificats. **Chiffre 1491**

Comptable est demandé pour un hôtel à Evian. Doit être au courant de la comptabilité d'hôtel. Suisse française de préférence. 25 ans et moins de bonnes références. Adresser offres avec tous détails et prétentions à Mr. Florinetti à Evian. (14-18)

Cuisinier-volontaire. Un bon hôtel des environs de Montreux demande un jeune volontaire pour l'apprentissage de cuisinier. Belle occasion d'apprendre le français. Gage dès le début. Envoyer offre et référence. **Chiffre 1487**

Receptionniste et **Secrétaire**. Hôtel de 100 lits. **1. Oberkellner**, 1. **Receptionniste**, 1. **Liffter**, 1. **Gärtner**. Offertes avec Photo, Gehaltsansprüchen und Referenzen erbeten. **Chiffre 1481**

Secrétaire für ein Sanatorium Bad Ester. 1. **Uchthiger Koch**, welcher Ditschische versteht als Englisch. Gehalt 120-150 monatlich, nebst freier Station und Wasche. Ausserdem 1. **Uchthiger Maschinenwäscher** (Damenwäsche). Gehalt 10-12. **Mittlerer Mann**, nebst freier Station und Wasche. Ausführl. Angebote, Zeugnisabschriften, Bild u. Angabe des Alters erbeten. **Chiffre 1429**

Geschäft für die Sommerreise: 1. **Uchthiger Rôtisseur**, 1. **Garde-Manger** und 1. **Gärtner**. Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel d'Orange, Zandvoort (Holland). 1430

Gouvernante expérimentée, très travaillieuse et économique, de 40 à 50 ans, est demandée. Adresser offres avec copies de certificats et photo au Grand Hôtel à Morges (Valais). **Chiffre 1486**

Gouvernante générale cherche à baldein Entrée für Sanatorium Arosa. Muss durchaus seriöse und energische Person sein. Jahreslohn. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen die Direktion erbeten. (1484)

Kellner, gut französisch sprechend, für Passantenhotel gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an Chiffre 1482 an die Schw. Annoncen-Expedition Hasenstein & Vogler, A.-B., Langstrasse 24.

Kochhering, intelligent, in Haus I. Ranges gesucht. Eintritt nach Ethen. **Chiffre 1431**

Maitre d'hôtel. Hôtel hier ordre de la Suisse française cherche pour le 15 mai maitre d'hôtel, présentant bien, parlant les langues et bien au courant de la restauration. Envoyer ses copies de certificats et photo au Grand Hôtel à Morges (Valais). **Chiffre 1482**

Operalkellner. Gesucht für Hotel I Ranges ein ganz tüchtiger operalkellner Oberkellner. Kenntniss in Bursenarbeiten und Reception erwünscht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten. **Chiffre 1480**

1^{er} demande pour de suite: 1 demoseule de bureau (au lieu); 1 chasseur; 1 garçon d'étage; 1 sommelier; 2 sommeliers; 2 demoseuliers. Adresser offres avec copies de certificats et photo au Grand Hôtel à Morges (Valais). (1485)

1^{er} demande pour hôtel de la Suisse française: 1 gouvernante générale; maitre d'hôtel; secrétaire, capable et énergique; 1 files de salle; apprenti-sommelier; 1 liffter; 1 conducteur-concierge. **Chiffre 1482**

Secrétaire, tüchtige, erfahrene, gesucht für ein erstklassiges Hotel in der Schweiz. 1. **Uchthiger Koch**, welcher Ditschische versteht als Englisch. Gehalt 120-150 monatlich, nebst freier Station und Wasche. Ausserdem 1. **Uchthiger Maschinenwäscher** (Damenwäsche). Gehalt 10-12. **Mittlerer Mann**, nebst freier Station und Wasche. Ausführl. Angebote, Zeugnisabschriften, Bild u. Angabe des Alters und der Nationalität erbeten. **Chiffre 1429**

Stellengesuche * Demandes de places

Bureau & Réception.

Buchhalterin. Junge, gebildete Tochter, mit Diplom der Handelsschule, die bereits 8 1/2 Jahre in Hotel verbr., der deutsch, französisch und englisch Sprache mächtig, in Steuergeschäft und Maschinenbau tätig, sucht Stelle als Buchhalterin oder event. auch als Volontärin in Hotel. Prima Zeugnisse zu Diensten. Eintritt nach Belieben. **Chiffre 793**

Director, expérimenté, Suisse, célibataire, quittant son poste en France pour la suite de son changement de situation sociale, cherche situation de confiance, de préférence en France ou Suisse française. Méilleures références. **Chiffre 858**

Director-Chef de réception. Jeune hôtelier, suisse, expérimenté dans un hôtel de premier ordre, cherche à exercer du service militaire, ayant d'excellentes références, cherche situation pour la saison d'été, soit en Suisse, en France ou en Italie. Prétentions modestes. **Chiffre 859**

Director - Chef de réception. Fachmann, ges. Alters, mit langjähriger Praxis Referenzen erkl. Häuser, sucht Stellung als Director, Chef de réception, Kassier oder sonstigen Vertriebsposten, bei beehelichen Ansprüchen. **Chiffre 798**

Direktor-Chef de réception, Kassier-Sekretär. Schweizer, 4 Hauptsprachen perfekt beherrschend, seriös, tüchtig, erfahren und gut organisierter Fachmann, mit nur prima Referenzen von erstklassigen Hotels, sucht per sofort oder später Engagement. Könnte auf Wunsch grössere Kauflauf deponieren. **Chiffre 842**

Grant. Hotelfachmann, junger Holländer, tüchtiger Hotelier mit kaufmännischer Bildung, 3 Hauptsprachen, die dreizehnten Jahre als Geschäftsführer eines Bachelotels in Holland tätig gewesen, sucht unter zureichenden Zeugnissen entsprechende Ansprache passende Stellung in erstklassigem Hotel, eventuell in Hotelbetrieb. Verwaltungsdienst bevorzugt. **Chiffre 790**

Gerant. Fräulein, welches selbst eine Pension (Direktion) führt, wünscht im Sommer Beschäftigung, (Koch, Bureau, Reception etc. Ansprüche bescheiden. **Chiffre 803**

Postfrüher. Junge Posthaltertochter, deutsch und französisch, hilfsfähig, gründlich, tüchtig, zur Besorgung von Post, Telegraph und Telefon. **Chiffre 802**

Secrétaire-cassière, Suisse française, 25 ans, parlant anglais et allemand, ayant une place analogue dans un hôtel qui cherche place. Offres sous chiffre 85. 840 à l'Agence de publicité Rudolf Mosse, Etc. (1419)

Secrétaire - Chef de Réception, Schweizer, 30 Jahre alt, militärisch, der drei Hauptsprachen mächtig, sucht Jahresstelle. **Chiffre 772**

Secrétaire-Kassier-Chef de réception, 31 Jahre, drei Hauptsprachen in Wort und Schrift, seriös und gewissenhaft, in Korrespondenz, Kassawesen und amerikanischer Buchführung, sucht Reception durchaus bewandert, sucht Saison- oder Jahresstelle. **Chiffre 789**

Secrétaire, Schweizerin, tüchtig und selbständig, mit Kenntnis der 3 Hauptsprachen, sowie Reception, sucht Jahresstelle. **Chiffre 786**

Secrétaire (Anfängerin), die schon in kleinem Hause gearbeitet hat, sucht Saison- oder Jahresstelle für sofort im Hotel. **Chiffre 784**

Secrétaire, mit der doppelten amerikanischen Buchhaltung und sämtlichen Bureaubearbeiten vertraut, sowie der 3 Hauptsprachen mächtig, sucht passendes Engagement. Prima Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. **Chiffre 783**

Secrétaire-Kassiererin. Tochter, der 3 Hauptsprachen mächtig, in allen Bureaubearbeiten durchaus bewandert, sucht Stelle in einem Hotel, in welchem sie auch schon gearbeitet hat. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten an: Gertrud Pflü, Herzogenbuchsee. (782)

Salle & Restaurant.

Maitre d'hôtel. Schweizer, 31 Jahre, der 3 Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, tüchtig im Restaurant, sucht passende Stelle für sofort oder die Saison. **Chiffre 735**

Maitre d'hôtel, Suisse, 33 ans, exempté du service militaire, capable et sérieux, cherche engagement. Bonne. **Chiffre 780**

Oberkellner, geseteten Alters, 4 Sprachen mächtig, tüchtiger Arbeiter, mit Bureaubearbeit und Reception vertraut, sucht gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen des In- und Auslandes, Engagement. Offerten erbeten an: H. Fischer, Hotel Bristol, Adelpalast, Zürich. **Chiffre 788**

Oberkellner, Schweizer, 31 Jahre alt, seriös, tüchtiger Mann, guter Restaurateur, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit besten Zeugnissen und Empfehlungen, sucht passende Saison- oder Jahresstelle. **Chiffre 716**

Oberkellner, Schweizer, 30 Jahre alt, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit der Buchführung vertraut, mit besten Referenzen, sucht, in einem Hotel, in welchem sie auch schon gearbeitet hat, eine Jahresstelle. **Chiffre 661**

Oberkellner, 28 Jahre, 5 Sprachen mächtig, mit Kenntnis der amerikanischen Buchführung, sucht auf Ende Mai passende Stelle in einem Hotel. **Chiffre 787**

Bersaantochter, ges. Alters, im Hofetisch tüchtig und selbständig arbeitend, sprachkundig, sucht auf den Sommer Engagement. Passantenhotel bevorzugt. Prima Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 800**

Bersaantochter, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, passendes Engagement, evtl. auch als Gouvernante d'économat oder sonstigen Vertriebsposten. **Chiffre 745**

Saalkellner. Jungfrau von 17 Jahren, deutsch und französisch sprechend, der seit einem Jahr in erstklassigem Hotel tätig ist, sucht Stelle als Saalkellner. **Chiffre 806**

Saalkellner. Junge Tochter, der deutschen und franz. Sprache mächtig, sucht Stelle als Saalkellner in Hotel, event. auch in einem Conditorei. **Chiffre 804**

Saalkellner sucht Stelle in erstklassigem Hotel der deutschen Schweiz. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. **Chiffre 732**

Cuisine & Office.

Aide-Gouvernante d'Economat. Tüchtige Tochter sucht Stelle in einem Hotel oder in einem Gouvernante d'Economat in erstklass. Haus. Offerten an Frida Roth, Burgthal, Lemberg. 789

Chef de cuisine, 26 ans, libre du service militaire, cherche engagement. Certificats à disposition. **Chiffre 760**

Chef de cuisine, Suisse, sérieux, expérimenté et économique, cherche à servir militaire, ayant travaillé dans maisons de premier ordre, connaissant aussi la pâtisserie, cherche place à l'étranger. **Chiffre 797**

Chef de cuisine. Tüchtiger, solider, sparsamer Koch, in den 40er Jahren, mit Pâtisserieskenntnissen, deutsch, französisch und italienisch sprechend, sucht Stelle, event. auch als alleinstehend für anfangs Mai oder später in Hoteloperation. Würde event. auch die Führung eines kleinen Hotels übernehmen. Gef. Offerten sub Chiffre 1408 an die Schw. Annoncen-Expedition A.-G. Hasenstein & Vogler, Chur. (7)

Chef de cuisine, Schweizer, anfangs 40, durchaus tüchtig, solid und sparsam, noch in ungekündigter Stellung, sucht anderweitiges Engagement. Mehrjährige Zeugnisse aus ganz ersten Häusern sowie gute Referenzen vom In- und Ausland vorhanden. Der Eintritt kann 1. Juni event. später erfolgen. Saison- oder Jahresengagement. **Chiffre 778**

Chef de cuisine, ges. Alters, seriös und sparsam, der einer erstkl. Küche (Table d'hôte und Restauration) vorziehen kann, in Pâtisserie und Eclairages erfahren ist, sucht Sommerengagement. **Chiffre 741**

Chef de cuisine, de confiance, sobre, honnête, ayant travaillé longtemps dans les meilleures places, cherche engagement pour anfangs Mai ou plus tard. Préférences modestes. **Chiffre 723**

Economatgouvernante, sprachkundig, mit prima Zeugnissen von Hotels I. Ranges, sucht Stelle. **Chiffre 792**

Koch, junger, tüchtiger, mit gutem Zeugnis, sucht Stelle in Hotel per 15. Mai. **Chiffre 800**

Koch, junger, tüchtiger, 26 Jahre alt, militärisch, sucht passende Stelle für sofort oder später. **Chiffre 785**

Koch, junger, tüchtiger, 26 Jahre alt, militärisch, sucht passende Stelle für sofort oder später. **Chiffre 785**

Koch, junger, sucht Stelle in Hotel. Derselbe könnte sofort für anfangs Mai und Gedult. **Chiffre 785**

Koch, junger, sucht Engagement auf Anfang Mai oder Juni für die Sommerreise. Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 731**

Kochvolontär. Junger Mann sucht Stelle in Hotel oder Conditorei, bewandert auch in der Pâtisserie. Prima Zeugnisse. Lohn nach Uebereinkunft. Gef. Offerten sub U. 2486 an die Schw. Annoncen-Exp. Hasenstein & Vogler, Bern. (7)

Küchenchef, 30 Jahre, in allen Teilen gut bewandert, sucht Stelle in Hotel II. Ranges. Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 788**

Küchenchef, 30 Jahre, tüchtig, solid und sparsam, in Restaurant- und Table d'hôte-Service perfekt, in Pâtisserie und Eclairages bewandert, sucht, gestützt auf ausgezeichnete Zeugnisse in gutes Haus des In- oder Auslandes. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. **Chiffre 783**

Office- oder Economatgouvernante. Jüngere Gouvernante, im Hofetisch seit längerer Zeit tätig, französisch und englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle als Office- oder Economatgouvernante. Zeugnisse aus erstklassigen Häusern. **Chiffre 776**

Office- oder Economatgouvernante. Serieuse Tochter sucht auf Mitte Mai Vertrauensstelle als Office- oder Economatgouvernante event. Stütze der Hausfrau in grösseren Haushalten oder Lingerie. Beste Referenzen. **Chiffre 798**

Pâtissier, tüchtig und erfahren, sucht Stelle als II. Pâtissier in einem Hotel. Gute Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 801**

Pâtissier, militärisch, welcher in erstklassigen Häusern des In- und Auslandes gearbeitet, sucht baldiges Engagement. **Chiffre 808**

Volontaire de cuisine. Eine junge hübsche, chère, intelligente, fleissige, in allen Dingen sehr erfahren, sucht auf den Sommer eine place dans bonne maison pour date à convenir. **Chiffre 738**

Etage & Lingerie.

Glätlerin, sucht selbständige Jahresstelle zu sofortigen Eintritt, event. auch Lingerie. **Chiffre 775**

Glätlerin, junge, sucht Stelle in Hotel od. Anstalt. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre Z. U. 1970 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. **Chiffre 811**

Lingère (erste), tüchtig und selbständig, sucht baldmöglichst Stelle. Sehr gute Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 781**

Lingère, tüchtig und erfahren, die auch die Weissnäherie erlernt hat, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle per sofort in erstklass. Hotel als II. oder in kleineren als I. Lingerie. **Chiffre 783**

Lingère (I), tüchtige, wünscht selbständigen Vertrauensposten. Jahreslohn bevorzugt. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an H.-S. 2, Walthausstr., Arbon (Thurgau). 784

Ménage (Französisch), jeune couple, très laborieux, cherche engagement comme valet de chambre dans une maison de 100 lits de tout service militaire. Les deux parlent les trois langues principales, âgés 38 et 37 ans. Références de places à l'amble de tout premier ordre à disposition. **Chiffre 782**

Wäscher, Solider, zuverlässiger und sorgfältiger Hotel-Vertrauensposten, wünscht seine Stelle baldmöglichst zu ändern. Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 782**

Zimmermädchen, tüchtig, sucht Stelle für sofort oder die Saison in besseres Hotel. **Chiffre 787**

Loge, Lift & Omnibus.

Chasseur. Jeune homme, parlant couramment le français, l'allemand et l'italien, cherche place comme chasseur ou lifter. Envoie certificats et photo à disposition. **Chiffre 804**

Concierge. Tüchtiger, zuverlässiger und sprachkundiger Mann, geseteten Alters, mit gutem, langjährigem Engagement von Hotels erster Ranges des In- und Auslandes, sucht für baldmöglichst Saison- oder Jahresstelle. Würde auch Conditorei übernehmen. **Chiffre 512**

Concierge. Schweizer, militärisch, tüchtig, sprach- und fachkundiger Mann, mit langjährigem prima Zeugnisse und Empfehlungen sucht Saison- oder Jahresstellung. **Chiffre 808**

Concierge ou conducteur, parlant les 4 langues principales, demande place pour la saison ou l'année, dans hôtel de premier ordre et Gedult. Envoie photo à disposition et offres sous Chiffre H 6235 C à la S. A. Suisse de Publicité Hasenstein & Vogler, Le Chaux-de-Fonds. (3)

Concierge-Conducteur. Sehr zuverlässiger Mann (militärisch) in allen Teilen der Branche durchaus erfahren, mit prima Zeugnisse sucht passendes Engagement. Würde event. auch als Conditorei in gutem Hotel übernehmen. **Chiffre 782**

Concierge-Conducteur. Schweizer, 28 Jahre, 4 Sprachen, militärisch, sucht für früber oder später Stelle. **Chiffre 743**

Concierge-Conducteur oder Conductor, Schweizer, 27 Jahre, der 3 Hauptsprachen mächtig, mit gutem Zeugnisse, sucht Saison- oder Jahresstellung. **Chiffre 783**

Conductor, seriös, gut präsentierend, sucht auf kommenden Saison Stellung als solcher in grosses Haus, event. auch als Lager-Conductor. Alter 29 Jahre. Photo und prima Zeugnisse zu Diensten. **Chiffre 809**

Bains, Cave & Jardin.

Masseur-Bademeister, tüchtig und mit allen Anwendungen vertraut, sowie in Krankengymnastik durchaus bewandert, sucht per sofort Stelle. Spricht deutsch und französisch. Offerten unter Chiffre Z. 1881 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (253)

Masseur-Bademeisterin, Schweizerin, tüchtig, mit allen Anwendungen vertraut, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle in Hotel oder Sanatorium. **Chiffre 792**

Divers

Aide-gouvernante. Jeune personne, 26 ans, t'habilleur, 20 ans au courant de chaque branche des abouvoirs, en economat, parlant français, allemand et anglais, cherche place de gouvernante. **Chiffre 784**

Gouvernante (Anfängerin) seriöser Tochter, 23 Jahre, sucht Stelle als angehende Gouvernante für Economat oder Etage. **Chiffre 783**

Kinderpflegerin. Tochter, 23 Jahre, tüchtig und zuverlässig, die erst kürzlich einen Säuglingspflegerkurs absolviert, in der Zeugn., sucht Stelle, event. auch zu grösseren Kindern. **Chiffre 781**

Stütze. Hotelierstochter, 5 Hauptsprachen mächtig, mit allen Dingen des Hotelbetriebes vertraut, sucht auf Anstellung als Stütze der Besitzer einer Hotel-Pension. Offerten unter Chiffre Z. F. 1731 befördert Rudolf Mosse, Zürich. 410 (221)

Topfseiler, selbständig und erfahren in allen vorkommenden Arbeiten, mit Zeugnissen und Referenzen von erstkl. Hotels, sucht Stellung. **Chiffre 807**

Vertrauensstelle. Einfache Tochter, im Hofetisch tüchtig, mit prima Zeugnissen, sucht ein Vertrauensposten für den Sommer oder als Stütze der Hausfrau. **Chiffre 803**

Vertrauensstelle. Gebildete Fräulein, sprachkundig, im Hofetisch erfahren, das schon leitende Stelle innehatte, sucht ein dem sommer passendes Engagement. (Es kann auch ein Saisonengagement in Betracht kommen). **Chiffre 792**