

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 25 (1916)
Heft: 32

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

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

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.
Les annonces sont seules reçues par **RUDOLF MOSSE**, Agence de publicité, Zurich et Bale.
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.
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 (fruits 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. • **TÉLÉPHONE** No. 2406. • Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bale. • Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. • Compte de chèques postaux No. V. 85 •

Voir mise-en-garde!

**Aufnahme-Gesuche.
Demandes d'Admission.**

Freiwillig
Lits de maître

Schreiber's Rigi-Hotels A.-G. (Direktor:
Hr. M. Hagen):
Hotel Rigi-Kulm 500
Hotel Rigi-Staffel 150
Patron: Hll. Ad. Zähringer, persönliches
Mitglied, Luzern, und H. Bon. Hotel
Rigi-First, Rigi-First.

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

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

AVIS

Fachschule

des

Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Gegründet 1892.

Eröffnung der Kurse:

- Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8 monatiger Dauer, für interne Zöglinge, Eröffnung am 15. September;
- Kochschulkurs mit 4 monatiger Dauer, für männliche und weibliche Teilnehmer, Eröffnung am 15. September;
- Höherer Fachkurs mit 6 monatiger Dauer, für Herren und Damen, Eröffnung am 15. Oktober.

Auskünfte und Lehrpläne durch die

**Direktion der
Hotelfachschule in Cour-Lausanne.**

Zur Frage der Preisnormierung.

Wie alle Aeusserungen, die hier seit Kriegs-
ausbruch über die Lage und Sanierung der
Hotellerie publiziert wurden, so hat auch das
in Nr. 29 veröffentlichte Referat von Fräulein
H. Tschupp, Luzern, über die Reorganisation
der Hotelpreise in Fachkreisen hohes Inter-
esse wachgerufen. Der mit den Sünden der
bisherigen Preispolitik scharf ins Gericht
gehende Artikel scheint offenbar vielen Hoteli-
ern wie aus dem Herzen geschritten und hat
uns eine Menge Zuschriften eingetragen, die
alle den Beweis erbringen, dass die Frage der
Preisnormierung die Geister fortwährend in
Bewegung hält und einer baldigen Regelung
mit unabwendbarer Notwendigkeit entgegen-
drängt. Wir freuen uns natürlich dieser Stim-
men umso mehr, als wir sie wohl als berechte
Symptome dafür bewerten dürfen, dass den
Hoteliern endlich die Augen aufgehen über die
Unhaltbarkeit der früheren und gegenwärtigen
Preisgestaltung in ihrem Gewerbe und dass sie
bereit sind, selbst mit Hand anzulegen zur Be-
seitigung jener Unelbstände, die, wie wir alle
wissen, zu einem Grossteil die heutige Notlage
verursachen oder sie wenigstens verschärfen.
Es geht leider nicht an, die eingelangten Zu-

schriften hier in ihrem vollen Wortlaut wie-
derzugeben, da sie teilweise zu umfangreich
gediehen und meist auch Gebiete streifen, die
abseits der Frage der Preisnormierung liegen
und also eine getrennte Behandlung voraus-
setzen. Dagegen können wir uns nicht ver-
sagen, unsere Leser wenigstens mit dem
Hauptinhalt der wichtigeren Schreiben ver-
traut zu machen, soweit er auf den Gegen-
stand unseres heutigen Aufsatzes Bezug hat,
bedarf doch das Problem der Preisregulierung
einer so weiten Abklärung, dass jede, auch die
unscheinbarste Stimme und Meinung gehört
zu werden verdient.

Heben wir, um mit einer Kritik des inter-
essanten Referates anzufangen, gleich hervor,
dass das Urteil des Fr. Tschupp über die
Preispolitik der Grosshotels nicht ganz ohne
Einwand aufgenommen wurde. In einer Zu-
schrift aus Interlaken wird nämlich darauf
hingewiesen, dass in Deutschland 1 Mark,
gleich wie in England 1 Shilling, nicht mehr
Wert und Kaufkraft besitze wie bei uns 1
Franken, dass also ein Vergleich der Pen-
sionspreise in Deutschland und der Schweiz
auf der Grundlage der Tschupp'schen Aus-
führungen zu irrigen Schlussfolgerungen füh-
ren müsse. Dieser Einwand erscheint uns in-
sofern unschlüssig, als vor dem Kriege in
Deutschland viele wichtige Bedarfsartikel weit
billiger zu beschaffen waren als in unserem
Land, das in so mancher Beziehung auf die
ungestörte Zufuhr vom Ausland angewiesen
war und ist. Das Schwergewicht des Refer-
ates, das in der Gegenüberstellung der Pen-
sionspreise schweizerischer Grosshotels und
deutscher Familienpensionen beruht, kann je-
denfalls durch den Hinweis auf die Kaufkraft
der Mark in keiner Weise verschoben oder gar
erschüttert werden, gemahnt doch die Tat-
sache, dass in unserem Lande viele Grand
Hotels, zumal in der Vor- und Nachsaison,
unter dem Durchschnittspreis deutscher Fami-
lienpensionen arbeiten, zu erstem Auf-
sehen. In dieser Tatsache aber liegt die Trag-
weite des Referates, das konstatieren all die
Schreiber, die wir seither zu der Angelegen-
heit erhielten, und es liegt auf der Hand, dass
mit dem Hinweis auf die geringere Kaufkraft
der Mark daran rein nichts geändert wäre,
auch wenn diese Wertverminderung wirklich
vor dem Kriege schon vorgelegen hätte. Fr.
Tschupp wollte nur den Nachweis leisten, dass
die Preisverhältnisse in der schweizerischen
Hotellerie tatsächlich ungesund sind und
dass ist ihr ohne allen Zweifel gelungen, wenn
sie dadurch auch dem Sachkenner nichts
eigentlich Neues mehr sagte. Es ist in der Tat
längst bekannt, dass die Pensionspreise, wie
sie namentlich im Frühjahr und Herbst in un-
serer Hotellerie gehandelt wurden, sich all-
gemein zu einem Krebsgeschwür des ganzen
Gewerbes auswachsen, nur hatte sich bisher
niemand gefunden, der die Sachlage so scharf
und klar zeichnete wie Fr. Tschupp es in
ihrem Vortrag getan.

Trotzdem kann man das Referat und die
darauf bezugnehmenden Zuschriften einer ge-
findlichen Uebertreibung nicht ganz lossprechen,
insofern sie nämlich nur die Grosshotels für
die unhaltbaren Zustände verantwortlich
machen wollen. Da hat es an der letzten Ge-
neralversammlung in Zürich denn doch ein
wenig anders getönt und es geht jedenfalls
nicht an, die Verantwortung für die verfeh-
rene Sachlage einer einzigen Kategorie von
Hotels aufzubürden. Es kann allerdings nicht
bestritten werden, dass einige Grand- und

Luxus-Hotels mit ihren spottbilligen Preisen
der Vor- und Nachsaison die mittleren und
kleineren Häuser geradezu zwingen, zu
Schleuderpreisen zu arbeiten, wenn diese
nicht ihre Klientele verlieren sollen, der Haupt-
grund der ganzen Kalamität ist und bleibt
aber doch der, dass sich vor dem Kriege nie-
mand ernstlich für eine rationelle Preispolitik
einsetzte, sondern den Dingen allgemein der
Lauf gelassen wurde nach dem Prinzip *laissez
faire, laissez aller*. Als Beweis hierfür wären
bloss die Bestrebungen des Zentralvereins an-
zuführen, der sich während der letzten Jahre
wiederholt mit der Frage: «Pension und was
als Minimalleistung der Pension zu betrachten
sei» zu befassen hatte, indessen erst nach
mühsamen und langwierigen Verhandlungen
zu einem allgemein befriedigenden Beschluss
gelangte. Immerhin übt die Preisgebarung
der Gross-Hotels jetzt während des Krieges
auf die Preispolitik des ganzen Gewerbes einen
so unheilvollen Einfluss aus, dass hier unbed-
ingt Remedur geboten erscheint. Es ist auch
zu hoffen, die nun angestrebte Preisnormierung
werde unter diesem Gesichtspunkt so weit-
gehende Änderungen bringen, dass es hinfür
ein Ding der Unmöglichkeit sein wird, in
schweizerischen erstklassigen Häusern billiger
unterzukommen, als in «drittklassigen Pen-
sionen des Auslandes», wie sich Fr. Tschupp
nicht ohne Berechtigung ausdrückt.

Das Recht auf ihrer Seite scheinen uns
auch jene kleineren Hoteliers zu haben, die
sich über die manchmal fast an Illoyalität
grenzende Konkurrenz der grossen und all-
grössten Hotels beklagen. Man kann es zwar
verstehen und begreifen, dass in gegen-
wärtiger Kriegszeit jedermann kämpft, um
sich über Wasser zu halten, wenn aber
Luxusbäuser und grosse Aktienhotels mit ehe-
mals nur reicher internationaler Kundschaft
sich nun in der schweizerischen Tagespresse
als Familienhotels mit reduzierten
Preisen empfehlen, so kann man wohl die
bitteren Gefühle nachempfinden, die ange-
sichts solcher Inserate den kleinen Kollegen
beschleichen müssen. Es braucht dabei nicht
gleich an Preisschleuderei und geschäftliche
Unkorrektheit der Grossen gedacht zu werden
und doch will uns manchmal scheinen, ge-
wisse Grand-Hotels dürften sich in ihren
Lock- und Werbemitteln etwas mehr Reserve
auferlegen, als es hier und da geschieht, zumal
die Existenz der Herren Aktionäre wohl nur
in den wenigsten Fällen vom Ertrag einiger
Hotellaktien abhängt und es den Grossbetrie-
ben keine Ehereintragen kann, die kleinen
Geschäfte und deren Inhaber, die jetzt sowieso
ein kümmerliches Dasein fristen, noch vol-
lends an die Wand zu drücken, indem sie
ihnen durch fragwürdige Reklame den letzten
Gast wegschnappen. Die «erstaurlich billigen
Kriegspreise» sind, bei Licht betrachtet, eines
erstklassigen Hotels wirklich unwürdig und
es sollte nicht vorkommen, dass grosse Un-
ternehmen mit dieser Art Propaganda manipu-
lieren. Im Gegenteil ist es in erster Linie
Pflicht der Grossbetriebe, bei Aufstellung ihrer
Logis- und Pensionspreise nach kaufmänni-
schen Prinzipien zu rechnen, und wenn mit
der allgemein verbindlichen Regelung der
Preisfrage wirklich Ernst gemacht werden
soll, so werden gerade die Aktien- und andere
Grosshotels, welche die oft grenzenlosen An-
sprüche der Kundschaft recht eigentlich gross-
gezogen, mit gutem Beispiel vorangehen müs-
sen, um damit den kleinen Besitzern den Ent-
schluss zum Mittun zu erleichtern.

Andererseits müssen wir aber auch gegen eine
Unsitte Front machen, der man jetzt täglich
in den Inseraten kleiner Häuser begegnet und
die auf nichts mehr und nichts weniger als
auf eine Diskreditierung der grossen Hotels
beim schweizerischen Reisepublikum hinaus-
läuft. Wie oft ist nicht schon das Märchen
widerlegt worden, Schweizer Gäste würden in
unsern Hotels über die Achsel angesehen, nur
mit Widerwillen aufgenommen oder weniger
freundlich willkommen geheissen als die Aus-
länder? Und doch kehrt in diesen Tagen in
den Annoncen mancher Hotels und den Sai-
sonberichten die stereotype Wendung wieder:
«Schweizer finden hier bereitwillige Auf-
nahme und all die Berücksichtigung, welche
anderwärts in den grossen Hotels manchmal
nur den ausländischen Gästen zuteil wird».
Wir fragen uns, ob sich die Verfasser solcher
Notizen bei der Niederschrift wirklich etwas
denken, ob sie wider besseres Wissen solchen
Unsinn in die Welt setzen oder nur ins Blaue
hinein phantasieren? Auf alle Fälle sind der-
artige Reklamemittelchen im höchsten Masse
anrüchig und unsomehr zu verurteilen, als
sie der Wahrheit direkt ins Gesicht schlagen,
da trotz wiederholter Aufforderung noch kein
einziges Fall vorgebracht werden konnte, dass
Schweizer Gäste in grossen Häusern nicht mit
eben der Aufmerksamkeit und Courtoisie
empfangen und bedient wurden wie die Aus-
länder. Im Schweizer Hotel, auch im Grand-
und Luxus-Hotel, ist der Kunde vor allem
nur Gast und nichts als Gast, ob er nun Aus-
länder oder Einheimischer sei; es gibt auch
nicht zweierlei Gastfreundschaft und es ist
daher im höchsten Masse verwerflich, um
nicht zu sagen: unverföhren, wenn schweize-
rische Kurorte und Hoteliers in diesem Sinne
gegen ihre Schwesterstationen oder Kollegen
agitieren. Ein solches Tun erscheint im Ge-
genteil geeignet, den Hotelierstand bei der
schweizerischen Reisewelt in ein ungünstiges
Licht zu setzen, was umso bedauerlicher ist,
als an der Sache kein wahres Wort ist, viel-
mehr der Schweizer als Hotelgast ebenso
gerne gesehen wird als irgend ein Fremder,
aus welchem Lande immer es sei. Vielleicht
sehen sich die lokalen Berufsverbände diese
Effekthascherei in der internen Reklame ein-
mal etwas näher an und ziehen die Fehlbaren
zur Verantwortung! Es wäre nachgerade nicht
mehr verfrüht, auch in diesem Punkte mit
dem Besen dreinzufahren.

Kehren wir nach dieser Abschweifung wie-
der zu unserem Thema, der Preisnormierung
zurück, so bleibt uns noch kurz ein Schreiben
zu behandeln, das uns dieser Tage von einem
geschätzten Mitarbeiter aus Bern zuzug und
die Angaben des Fr. Tschupp über die relativ
höheren Preise der Hotels anderer Länder
vollinhaltlich bestätigt. Der Verfasser hebt
namentlich hervor, dass man in guten aus-
ländischen Hotels vielfach schon für das Zim-
mer allein soviel auslegen müsse, wie in der
Schweiz für die ganze Tagespension mit Zim-
mer. Dies in ebenbürtigen schweizerischen
Hotels mit oft weitaus besserer und sorgfälti-
gerer Verpflegung, als sie die ausländischen
Häuser bieten. Von einem Vergleich der Preise
in- und ausländischer Hotels während des
Krieges könne schon gar keine Rede sein, da
die Hotellerie der kriegführenden Staaten weit
höhere Ansätze berechne als jemals zuvor oder
aber bei gleichbleibenden Tarifen die Verpfle-
gung entsprechend leide. Das aber sei wieder
ein Grund mehr, auch unsere Hotelpreise zu
erhöhen, denn mit unserer schier unmöglichen

Preisschleuderei schaden wir nicht nur uns selbst, sondern wir schädigen damit zugleich die ganze schweizerische Volkswirtschaft, ohne dabei seitens der fremden Gäste auch nur den geringsten Dank zu ernten oder auf spätere Erkenntlichkeit und Rücksichtnahme rechnen zu können, die sich vielmehr über unsere kaufmännische Inferiorität und unsere Gütnütigkeit weidlich lustig machen».

Der Schreiber des Briefes geisselt ferner die Tatsache, dass sich schweizerische Hotels zur Aufnahme der Kriegsinvaliden, Zivilinternierten und anderer Kriessopfer herbeigekommen haben - zu Preisen, die unter den gegenwärtigen Marktverhältnissen die Selbstkosten nicht und nimmer zu decken vermöchten». Er erklärt sich zwar als Anhänger der Theorie, dass Leidenden jede mögliche Hilfe und Erleichterung zu verschaffen sei, fragt aber doch: «Wie vergelten uns die Regierungen der Großstaaten diese Samariterideen?» Und er scheint uns auch völlig im Recht, wenn er betont, die Grossmächte, die jede für sich monatlich mehrere Milliarden für Massenmorde auswerfen, sollten noch einige Hunderttausende übrig haben, um «die gute und liebevolle Pflege, die ihre zu Krüppeln geschlagenen Landeskinder in der Schweiz geniessen, so zu honorieren, dass die Schweizer Hoteliers dabei wenigstens auf ihre Rechnung kämen». Wir massen uns kein Urteil über die in Sachen getroffenen Vereinbarungen unserer Behörden an, müssen aber doch bekennen, dass diese Bemerkung des Briefschreibers den Nagel direkt auf den Kopf trifft, obschon man anderseits auch nicht vergessen darf, dass bei der Hospitalisierung kranker Kriegsgefangener das «geschäftliche» Prinzip von Anfang an hinter den Gedanken des «Liebeswerkes» zurücktrat. Das würde indes nicht hindern, dass die beteiligten Mächte zugunsten ihrer bei uns internierten kranken Krieger schon etwas tiefer in den Säckel greifen dürften.

Der geplanten Preisnormierung stellt der Briefschreiber übrigens eine sehr ungünstige Prognose. Er meint, eine Besserung werde hier vor lauter Egoismus und Kirchturmspolitik nicht eintreten, bevor im Hotelier-Verein eine «straffere und engere Organisation durch das Sektions-System» geschaffen sei. Es steht uns nicht an, das Sektions-System hier einer Kritik zu unterziehen, nachdem ein dahnzielender Antrag gegenwärtig dem Vorstand zur Prüfung und Berichtgabe vorliegt. Das hiesse, den Erwägungen der Vereinsleitung vorgehen. Dagegen glauben wir denn doch, dass in der Frage der Preisregelung der Standpunkt der Lokalpatrioten und Kirchturmspolitiker, der solange jeden Fortschritt verunmöglichte, nun endlich überwunden sein sollte. Die Gründung regionaler Preiskonventionen bilden dafür schlagende Beispiele. Den besten Beweis für diese unsere Annahme liefern aber die zahlreichen Zuschriften, die uns in Sachen fortgesetzt erhalten und die uns in der Zuversicht bestärken, dass die Frage allmählich ihrer Lösung entgegengeht. Denn wenn die Interessenten einer Streitfrage erst einmal so weit sind, verständlich und ruhig mit einander zu reden und die Gegenargumente anzuhören, dann steht ein befriedigender Abschluss der Verhandlungen gewöhnlich schon vor der Tür. Wir hoffen denn auch, die jetzt angestrebte Regelung der Preisfrage werde bei allen Mitgliedern jenes Interesse und jene Mitwirkung finden, die der Sache zufolge ihrer Wichtigkeit gebührt und wir hoffen, dass kein Hotelier aus persönlichen und kleinlichen Motiven seine Mitarbeit verweigert. Steht es doch nach dem Urteil unserer hervorragendsten Fachmänner schon längst fest, dass ohne Preisnormierung die Notlage der Hotelindustrie nicht zu beheben ist!

Unliebsame Gäste oder Feinde des Hotelwesens.

(Von A. Béha, Lugano.)

Haben Sie einmal einen brodelnden Suppenkessel auf dem Herde beobachtet? Wie unter der läuternden Wirkung des Feuers alle unreinen Substanzen vom Grunde sich lösen und als ein grauer Schaum an der Oberfläche erscheinen, der nach und nach abgeschöpft werden muss, damit dann die schöne klare Fleischbrühe zurückbleibt?

Eine Zeit wie die gegenwärtige ist einem solchen Suppenkessel vergleichbar. Im Feuer des furchtbaren Weltkrieges, der alle menschlichen Eigenschaften, Hass und Liebe, niedrige Gewinnsucht und hehre Vaterlandsliebe, Laster und Tugend, zum Siedepunkt bringt, der aber namentlich alle dunklen Existenzen, alle fragwürdigen Elemente der Großstädte aufrüttelt und ans Tageslicht fördert, erscheint in hunderterlei verschiedenen Gestalten verkleidet der Abschaum der menschlichen Gesellschaft, um, ähnlich der Hyäne des Schlachtfeldes, den Boden der streitenden Nationen zu durchstreifen, gierig nach Beute suchend, und vor nichts zurückschreckend, um diese zu erhaschen. Manchmal treten diese Elemente auf in glänzenden Gewändern, sind reichlich mit Geld versehen, bewegen sich inmitten der besten Gesellschaft, führen hochtönende Titel, was ihnen umso leichter fällt, als der Krieg, die Zensur, der Abbruch der diplomatischen Beziehungen die Nachfrage nach der Identität sehr erschweren und die gemeinsame Bezeichnung «Flüchtling» selbst die

unglaublichsten Angaben als möglich erscheinen lässt. Andere durchstreifen die Welt in ärmlicher Kleidung, setzen kummervolle Mienen auf, suchen das Mittel der Menschen zu erwecken, um diese um so besser zu hintergehen und zu prellen.

Unter diesen verschiedenen Masken verstecken sich gar oft Leute, die sich als Spione oder als ganz gewöhnliche Hochstapler entpuppen und die überall, wo sie sich zeigen, Verdross, Verlust, Kummer und Sorgen hinterlassen. Der grosse Schöpfpfloß der öffentlichen Ordnung funktioniert in Zeiten wie der gegenwärtigen nur mit Schwierigkeit, und das diese Elemente auch nach dem Kriege noch in grosser Menge, namentlich in den neutralen Ländern, ihr schadenbringendes Wesen weiterzuführen versuchen, und als hauptsächlichstes Feld ihrer Tätigkeit vielfach die Hotels betrachten werden, so ist es gewiss angebracht, die Aufmerksamkeit unserer Kollegen des Hotelierstandes wieder einmal auf die Existenz dieser Schädlinge und der hauptsächlichsten von ihnen angewendeten Methoden aufmerksam zu machen.

Kurz vor Ausbruch des Krieges ist mir ein Fall von Hochstaplei bekannt geworden, der einem alten Gast von Lugano passierte. Ich will ihn hier als erstes Beispiel anführen, umso mehr, als er zur Bestrafung der Schuldigen führte, was sehr selten ist, und will ihn genau so wiedergeben, wie er mir von dem Herrn erzählt wurde. Letzterer ist ein bekannter Rechtsanwalt in Berlin und die Geschichte begab sich im Frühjahr des Jahres 1914.

Herr Dr. H., der vorher zu einer Erholung in Locarno gewillt hatte, wollte sich die grosse lombardische Hauptstadt Mailand ansehen. Im Dom wurde er von einem feingekleideten Herrn in deutscher Sprache angesprochen, welcher, ebenso wie er, die verschiedenen Kunstdenkmäler zu bewundern schien. Auf Reisen, namentlich wenn man der Landessprache im Auslande nicht mächtig ist, schliesst man sich oft unwillkürlich und viel leichter an zufällige Mitreisende an. Der neue Bekannte des Herrn Dr. H. hatte sich seinem deutschen Landsmann als Herr Wolf vorgestellt. Er hatte gefällige Manieren und trug korrektes Wesen zur Schau. Ein Wort gab das andere und bald waren die beiden Herren zusammen auf dem Weg, um gemeinsam den *Campo Santo monumentale* anzusehen. Unterwegs begegneten sie einem dritten, ebenfalls gut aussehenden Herrn, der sich als Bekannter des Herrn Wolf entpuppte und ohne weiteres sich bereit erklärte, die Gelegenheit zu benutzen, um ebenfalls den berühmten Kirchhof sich noch einmal anzusehen.

Der Weg ist weit. Man entschloss sich, in einer kleinen Osteria einen kurzen Halt zu machen, um ein Glas Weisswein zu sich zu nehmen. Der Wein schien gut, wenn auch ausserordentlich schwer und stark zu sein; die Herren erzählten Anekdoten und schliesslich erbot sich der zuletzt dazu gekommene, seinen Zufallsfreunden ein neues, sehr amüsantes Kartenspiel zu zeigen. Auf die Bemerkung des Herrn Dr. H., dass er grundsätzlich nicht spiele, meinten die andern: Einmal sei einmal; man brauche ja nicht um Geld zu spielen, sondern des Spasses halber nur mit Zündhölzchen. Herr Dr. H. willigte schliesslich ein, und als man den Zündhölzchen, um das Interesse des Spiels zu erhöhen, schliesslich den Wert von einem Franken verlieh, mochte er sich auch nicht gleich zurückziehen. Als aber einer der Herren den Satz von einem Franken auf zehn Franken erhöhte, da stiegen Herrn Dr. H. doch Bedenken auf; er dachte: Aha, das sind Berufsspieler und Hochstapler! Sein juristisches Interesse war geweckt, und er beschloss, die Ganner, denn solche waren es offenbar, in ihrer eigenen Schlinge zu fangen. Er stellte sich als vom Wein aufgeregt und bekundete grösseres Interesse an dem Spiel, aber er erklärte zugleich, er habe nur 50 Fr. in bar bei sich, worauf die andern sich sofort erboten, ihm Kredit zu gewähren.

Nach Verlauf von einigen Stunden beliefen sich die Verluste des Herrn Dr. H. auf über 1000 Franken, worauf er Schluss erklärte. Er musste nun dem gewinnenden Herrn Wolf einen Schuldschein auf über 1000 Fr. ausstellen, den er im Lauf des Tages einzulösen versprach, nachdem er sich telegraphisch das nötige Bargeld von seinem Banquier hätte anweisen lassen. Man wollte sich um 4 Uhr nachmittags am Haupteingang zum Friedhof nochmals treffen. Nachdem Herr H. ein gemeinsames Mittagmahl abgelehnt, begleiteten ihn die zwei Spielgenossen zu seinem Hotel und entfernten sich dann scheinbar.

Herr Dr. H. begab sich sofort zum Wirt, dem er den ganzen Vorgang erzählte. Dieser riet ihm, der Polizei Meldung zu erstatten, und um die sehr wahrscheinlich in der Nähe lauernden Gesellen nicht stutzig zu machen, wurde Herr H. durch einen innern Hof in ein Nebenhaus und von dort zu einer bereit stehenden geschlossenen Kutsche geführt, in welcher er, begleitet vom Oberkellner des Hotels, der als Dolmetscher dienen sollte, zum Polizeikommissär fuhr. Dieser Beamte war sichtlich erfreut über des Doktors kluge Handlungsweise und stellte ihm drei Geheimpolizisten zur Verfügung.

Zur vorbestimmten Zeit machte sich Herr Dr. H. auf den Weg nach dem verabredeten Orte. Schon von weitem erkannte er einen seiner beiden Bekannten vom Vormittag, der dann auch sofort mit liebenswürdiger Gherde auf ihn zutrat.

Herr Dr. H., dem es daran gelegen war, beide seiner Freunde zusammen innerhalb des

Friedhofgüters zu haben, schlug vor, man wolle einstweilen die nächsten Monumente besichtigen, was von Herrn Wolf nach einigem Zögern schliesslich angenommen wurde. Umso mehr, als Herr H. erklärte, er könne doch nicht gut auf öffentlicher Strasse seine Spielschuld in Ordnung bringen. Wie voraussetzen war, erschien nach einigen Minuten auch der andere Spieler; nun war der Augenblick des Handelns gekommen. Nachdem sich Herr H. durch einen raschen Seitenblick überzeugt hatte, dass sich seine Detektivs in unmittelbarer Nähe befanden, machte er bei einem der Grabdenkmäler Halt und gab das verabredete Zeichen. Mit Blitzesschnelle warfen sich die Kriminalbeamten auf die überraschten Ganner, «Klick-klack», die Handschellen knixten ein und triumphierend, von einer neugierigen Menge begleitet, marschierte man auf das nächste Polizeikommando.

Die beiden Gesellen, von denen sich einer Wolf, der andere Schilling nannte, leugneten natürlich alles ab. Sie wollten die Opfer sein, doch der in ihrem Besitz gefundene Schuldschein des Herrn H. und sonstige belastende Papiere ermöglichten ihre einstweilige Festhaltung, umso mehr, als der Kommissär dem Schilling beweisen konnte, dass er sich falscher Personation bediente. Nachdem Herr H. seine Adresse in Berlin angegeben hatte, wollte man ihm das verlorene und wieder beigebrachte Bargeld von Fr. 50.— zurückgeben; er schenkte es jedoch dem als Dolmetscher amtierenden Oberkellner.

Die furchtlose energische Handlungsweise des Herrn Dr. H. ist sehr zu loben, denn leider ziehen die Opfer dieser internationalen Ganner und Hochstapler es häufig vor, stillschweigend ihren Verlust zu tragen, um weiteren Unannehmlichkeiten aus dem Wege zu gehen. Der hier angeführte Fall ist typisch für diejenige Kategorie von Hochstaplern, die sich in den erstklassigen Hotels der Fremdenstationen herumtreiben, und ihre Opfer in der grossen Menge der reisenden Herren aus dem reichen Bürger- und millitärischen Stande aussuchen. Wie schon gesagt, schämen sich die Betroffenen gewöhnlich, Anzeige zu erstatten und ertragen lieber ihren Verlust, als in einen öffentlichen Prozess verwickelt zu werden, der ihnen im Familienkreis oder bei ihren Vorgesetzten Tadel einbringen würde. Kurz, sie suchen zu vermeiden, als Opfer einer Bande von Bauernfängern bekannt zu werden.

Neben dem Bauernfänger, der sich sein Arbeitsfeld meist ausserhalb des Hotels sucht, gibt es eine andere Sorte von Verbrechern, die ich mit dem Namen von Hotelmardern bezeichnen möchte. Ausserlich sieht man den Hotelmarder sein Verbrechen in keiner Weise an, im Gegenteil, es sind fast immer freundliche, liebenswürdige Herren und Damen, mit noblen Auftreten und noch noblerer Kleidung; sie fühlen sich gleich überall heimisch, sprechen alle Sprachen, berufen sich auf vornehme Bekanntschaften und sind immer bereit, ihrem Mitreisenden Gefälligkeiten zu erweisen, um sich desto sicherer in deren Vertrauen einzuschmeicheln. Es würde zu weit führen, wollte man umständlich die leider zu zahlreichen Fälle skizzieren, die in den letzten Jahren das Vorhandensein solcher Hotelmarder dokumentieren; es seien daher nur kurz einige Exemplar angeführt.

Der berühmteste unter seinen Zunftgenossen war der seinerzeit vielgenannte «schwarze Mann», ein Ganner, der tagsüber als nobler Kavalierr auftrat und nachts, vom Kopf bis zu den Füssen in schwarze Trikots gekleidet, in den Korridors der Hotels herumwanderte, sich in die Zimmer einschlich und dort mit unglaublicher Gewandtheit, ohne Geräusch alle herumliegenden Wertsachen raubte. Die französische Filmindustrie hat für einige ihrer packendsten Kinodramen sich die Figur dieses Menschen tributpflichtig gemacht, indem sie denselben in der Gestalt des berichtigten «Phantomas» operierte.

Ähnlich überwiegten eine Menge anderer Schelme, nur dass sie in den Hotels nicht als Gäste auftraten, sondern in der Gestalt von Angestellten als Hausdiener, Mechaniker oder Heizer, mit gefälschten Zeugnissen sich Aufnahme zu verschaffen wussten. Als Angestellte des Hotels können sie, ohne Aufsehen zu erregen, sich in den Gängen herumtreiben; und sie wissen dies geschickt zu benutzen, indem sie abends unter die Zimmertüren keilförmig geschnittene Propfen zwängen, so dass die Schlösser nicht mehr spielen, und die Fremden, welche diesen Umstand erst bemerken, wenn sie zu Bette gehen, meist ihre Türen unverschlossen lassen. Diesen Umstand benutzen dann die Ganner, um ähnlich wie der schwarze Mann zu operieren. Immer haben sie ausserhalb des Hotels Helfershelfer, denen die Beute durch ein Fenster zugeworfen wird, so dass auch eine sofortige Untersuchung kein Ergebnis hat.

Um im Zeitalter des Fortschrittes nicht zurückzubleiben, hat der Hotelmarder ein kleines Instrument erfunden, um verschlossene Türen auch von aussen zu öffnen. Das Instrument gleicht einer gewöhnlichen stählernen Brennschere, nur mit dem Unterschied, dass die beiden obern Ende ausgehöhlt und mit einem scharfen Gewinde versehen sind, und so eine Zange bilden, die infolge ihrer langen, runden und schmalen Form in jedes Schlüsselloch hineinpasst. Mithilfe dieser Zange fasst der Ganner den innen steckenden Schlüssel, dreht ihn langsam um, und kann nun ohne Schwierigkeit die Türe öffnen. Sollte ein Nachriegel vorhanden sein, so bohrt

er in unbewachten Momenten zwei kleine Löcher in der Nähe des Riegelkopfes in die Türe, zwingt durch die Öffnungen eine dünne Drahtschlinge, mit welcher er ohne grosse Mühe den Riegel zurückzuschieben vermag.

Natürlich wird er sich vorher durch geschicktes Ausfragen des Zimmermädchens über die Gewohnheiten, den Reichtum etc. des zu beraubenden Gastes genau erkundigt haben.

Wieder eine andere Sorte von Hotelmardern erscheint gewöhnlich in weiblicher Begleitung und schädigt den Wirt durch grosse Zechprellereien oder durch Verabfolgung falscher Chèques, Dépôts und Depeschenschnellen usw. Auch der Trick, grosse schwere Koffer als Pfand zurückzulassen, die bei näherer Besichtigung nichts als Lumpen und Steine enthalten, wird von diesen Leuten gerne geübt.

In einem besonders raffiniert ausgeführten Betrüge ging die Frechheit einiger Hotelmarder so weit, dass die Koffer, aus welchen nach und nach alles Wertvolle entfernt worden war, mit dem Boden auf das Parkett festzunageln, um dadurch glauben zu machen, sie seien ganz besonders schwer gepackt. In der Regel bleibt dem Wirt das Nachsehen, denn selbst wenn man der Schwindler habhaft wird, findet man nie Geld oder Geldeswert auf ihnen; den haben sie längst an eine nur ihnen bekannte Adresse in Sicherheit gebracht.

Das Schlimmste ist, dass diese Hochstapler vornehm aufzutreten wissen, Empfehlungen von andern Wirten, von Gästen oder Kurgästen aufzuweisen haben, der Wirt, den sie sich zum Opfer auserkoren haben, es selbst wagt, ihnen, auch wenn er Verdacht schöpft, gleich schroff entgegenzutreten, da er ängstlich jeden Skandal in seinem Hause zu vermeiden suchen muss. So konnte Tscharniedel, der grosse Gaunerkönig, viele Jahre ungestört sein verbrecherisches Treiben ausüben, dem ausser unzähligen Hoteliers eine grosse Menge hochgestellter Persönlichkeiten, Banquiers, Prinzen, Magistrate und hohe Geistliche zum Opfer fielen. Dieser moderne Rocambault trieb die Frechheit soweit, dass er in Turin ob seines unerhörten Luxus, ob seiner gegen die Armen der Stadt ausgeübten Freigebigkeit, ob der Konkurrenz, welche er bei öffentlichen Gelegenheiten selbst gegen Mitglieder der königlichen Familie zur Schau trug, der Prinz von Vanchiglia (seiner Villa) genannt wurde, und es einer ministeriellen Verordnung und eines grossen Polizeiaufgebots bedurfte, um ihn aus dem Lande zu vertreiben. In Genf, als ihm dort der Boden zu heiss wurde, mietete er ein ganzes Dampfschiff, lud die Honorationen der Stadt und die vornehmsten Mitglieder der Fremdenkolonie ein, die er an Bord frühstückte, bediente, fuhr nach Savoyen hinüber, wo er Gelegenheit fand, zu verschwinden, seine verdutzten Gäste samt Dampfschiff im Stich und mehrere hunderttausend Franken Schulden hinterlassend. Seine Schwindeleien sollen während der Zeit seines Auftretens in Europa mehrere Millionen Franken betragen haben.

Gegen diese Genie's des Betruges und der Ganner helfen natürlich alle, auch die besten Vorsichtsmassregeln nicht viel, da diesen Herren oft solch gewaltige Mittel zur Verfügung stehen, dass sie sich immer wieder selbst aus den schwierigsten Situationen befreien können.

Wer erinnert sich nicht des andern Betrügers, der sich Hunderttausende damit verschaffte, dass er in den Zeitungen *urbi ed urbi* verkünden liess, er sei der Vertreter einer mächtigen Kapitalassoziation, die am Lago Maggiore riesige Länderkomplexe zu erwerben beabsichtige, um dort auf den Felseninseln von Cannero ein zweites Monte Carlo zu errichten. Diese Gründung wurde allen Ernstes in den Zeitungen besprochen und kritisiert, die Behörden sogar angerufen, um das Ungezügelmässige und Unmoralische eines derartigen Projektes darzutun. Der Schwindler lachte sich ob dieser Besprechungen seines Planes ins Fäustchen und eines Tages verschwand er, angeblich um in Rom die Autorisation zu erlangen, auf Nimmerwiedersehen.

Unbegreiflich ist es, dass solche Betrüger, wenn sie nur recht sicher und elegant aufzutreten verstehen, immer wieder Glauben finden und dass Private und Kapitalisten, welche einem braven, wohlbekannten Bürger keine 100 Franken leihen würden, auf solche Schwindeleien mit hohen Beträgen leicht hereinfallen. *Mundus vult decipi, ergo decipiatur!* Die Welt will betrogen sein!

Wenn aber die Welt in normalen Zeiten auf diese Weise von Hochstaplern, Betrügern und Hotelmardern ausgebeutet werden konnte, wie sehr wird dies erst der Fall sein, wenn einmal der Krieg zu Ende sein wird, wenn sich einmal das Chaos der hunderttausende von gestörten und zerstörten Existenzen geltend machen, wenn auf dem Grunde der durchwühlten Länder der Bodensatz all der Hunderttausende von problematischen Elementen, die während des Krieges wohl oder übel ihr Dasein fristen konnten, wie aus einer Schlammgrube hervorkeimen und alles überfluten wird? Neue schwindelhafte Unternehmungen, Gründungen aller Art werden an den Bürger herangetragen, man wird ihn zu verlocken suchen, die Verluste, die er während des Krieges erlitten, durch fabelhafte Versprechungen von schnellem Gewinn wieder wett zu machen, und da wird es nötig sein, gar sorgfältig zu wägen, ehe man wagt.

Auch im Hotelgewerbe werden unzweifelhaft solche Erscheinungen auftreten, dunkle Ehrenmänner werden versuchen, in diese unsere hervorragendste Industrie sich einzuschleichen. Schon jetzt liest man in den Zei-

tungen gar oft recht merkwürdige Annoncen und da heisst es aufpassen, um nicht zu Schaden zu kommen.

Möge diese kurze Skizze dazu beitragen, alle Beteiligten zur rechten Zeit zur Vorsicht zu mahnen.

Auslegung der Hotelnovelle durch das Bundesgericht.

In einem Rekursbegehren gegen eine vom Obergericht des Kantons Luzern erteilte Stundungsbewilligung hatte sich das Bundesgericht kürzlich über die teilweise Verweigerung der nachgesuchten Stundung, sowie über den Zweck und die Voraussetzungen auszusprechen, die nach dem Wortlaut der Verordnung zur Gewährung der Stundung berechtigten. Dabei spielte eine gewichtige Rolle namentlich der Nachweis über die Verursachung der bedrängten Lage durch die Kriegswirren, wie über die zukünftige volle Befriedigung der Gläubiger. Wir entnehmen der «Praxis des Bundesgerichts» über diesen Rekursfall folgende Daten:

Der Rekursbeklagte B., Besitzer des Hotel «...», hat, gestützt auf die bundesrätliche Verordnung vom 2. Nov. 1915 betr. den Schutz der Hotelindustrie gegen die Folgen des Krieges, um Stundung der Kapitalrückzahlungen und Grundpfandzinsen im Sinne des folgenden Abzahlungsvorschlages nachgesucht: a) Die 1914 und 1915 fälligen Kapitalrückzahlungen seien in vier jährlichen Raten in den Jahren 1917–1920 abzuzahlen. b) Die in den drei Jahren 1914 bis 1916 fälligen Kapitalzinsen seien je drei Jahre später, von 1917 bis 1919, jeweils an ihrem Verfalltage zu entrichten. c) Die in den vier Jahren 1917–1920 verfallenden Kapitalzinsen seien spätestens drei Monate nach Verfall zu bezahlen.

Nach einer von ihm vorgelegten Geschäftsbilanz würden sich seine Aktiven auf 585,000 Fr. belaufen, wovon Fr. 470,000 in der Hotelbesitzung, Fr. 110,000 in Inventaranschaffungen und Fr. 5000 im Kellervorrat angelegt. Die Passiven würden die gleiche Summe von Fr. 585,000 erreichen, wovon Fr. 415,000 Hypothekenschulden, Fr. 35,000 ausstehende Zinse schuldet, Fr. 25,000 fahrende Schulden und Fr. 110,000 in das Geschäft gestecktes Kapital. Die Einnahmen hätten während der zwei Jahre vom 1. Oktober 1911 bis 1. Oktober 1913 je rund Fr. 100,000 im Jahre betragen, von da bis zum 1. Oktober 1914 rund Fr. 67,000, und von da bis zum 1. Oktober 1915 rund Fr. 32,000. Nach vorinstanzlicher Feststellung beträgt die gesamte hypothekarische Belastung Fr. 445,000, an Güllen, 36,000 Fr. solcher sind für fahrende Schulden und 27,000 Fr. für eine Kontokorrentschuld als Faustpfänder hinterlegt. Fr. 28,000 Pfandtitel befinden sich im Besitze des Hoteleigen-tümers.

Aus den Akten ergibt sich, dass gegen den Rekursbeklagten schon seit dem Jahre 1908 Betreibungen angehängt wurden, und zwar: im genannten Jahre zwei solche für kleinere Beträge, im Jahre 1909 fünf für rund Fr. 920, im Jahre 1910 sechs für rund Fr. 5240 (wovon Fr. 2365 für Fleischlieferungen), im Jahre 1911 sieben für rund Fr. 720, im Jahre 1912 zehn für rund Fr. 22,850 (worunter zwei Steuerforderungen aus den Jahren 1911 und 1912 von rund Fr. 1360, ein Gültzins von Fr. 12,600, eine Kaufanzahlung v. Fr. 5000 usw.), im Jahre 1913 neunzehn für rund Fr. 22,400 (worunter Fr. 12,105 für sieben Gültzinsen, Fr. 5000 für eine Kaufanzahlung, Fr. 305,10 Brandsteuer usw.), im Jahre 1914 bis zum Kriegsausbruch elf für rund Fr. 12,500 (worunter Fr. 10,450 Gültzinsen, Fr. 819,15 Steuern usw.). Nach Kriegsausbruch hat sich die Zahl der Betreibungen noch bedeutend vermehrt (für den Rest des Jahres 1914 betrug sie 11, für das Jahr 1915 25).

Der Rekursbeklagte musste ferner im Jahre 1915 seinen Lieferanten durch Pfandförmige von Güllen Sicherheit leisten, und zwar dem Bäcker F. für eine Forderung von Fr. 3503,70, dem Bäcker W. für eine solche von Fr. 8000 und den Weinbändler Gebr. S. für eine solche von Fr. 2939,35.

In ihren Vernehmlassungen und in der am 7. Januar 1917 abgehaltenen mündlichen Verhandlung hat sich ein Teil der Gläubiger für bedingungslose Gewährung der Stundung ausgesprochen, andere haben bestimmte Vorbehalte oder Einschränkungen gemacht und andere auf gänzliche Abweisung des Stundungsvorschlages angetragen. Zu den letztern gehört der heutige Rekurrent Dr. V., der Gläubiger dreier Güllen, von Fr. 1000 (angegangen den 16. Oktober 1905), Fr. 2000 (angegangen den 9. November 1905) und Fr. 2000 (angegangen den 11. November 1905) ist, alle drei zu 4½% verzinslich, so dass im Jahr zusammen Fr. 225 an Zins verfallen. Rückständig an Zinsen sind aus dem Jahre 1914 ein Gesamtbetrag von Fr. 113,50 (darunter für die Gült von 9. November 1905 eine Zinsrestanz von Fr. 68,50) und aus dem Jahre 1915 ein Gesamtbetrag von Fr. 225.

Die Vorinstanz (Justizkommission des luzernischen Obergerichts) hat als Nachlassbehörde am 17. Januar 1916 erkannt: I. Dem Geschädigten gegenüber Dr. V. bei den genannten drei Güllen für die in den drei Jahren 1914–1916 verfallenden bzw. verfallenden Jahreszinsen eine dreijährige Stundung gewährt, so dass also diese Zinsen (bzw. die erwähnte Zinsrestanz von Fr. 68,50) — erst je drei Jahre nach Verfall zu bezahlen seien. II. Der Schuldner habe die gestundeten

Kapitalzinsen zu 5% zu verzinsen und den Zinsszins je ein Jahr nach der Fälligkeit des Vertragszins zu bezahlen. III. Ferner habe der Schuldner die gekündeten Kapitalraten zu 5% zu verzinsen und diesen Verzugszins je ein Jahr nach der Fälligkeit des Vertragszins zu bezahlen. Diesen Entsch. hat Dr. V. an das Bundesgericht weitergezogen, mit dem Begehren um Aufhebung und um Verweigerung der Stundung.

Das Bundesgericht hebt die für die Hypothekarzinsen erteilte Stundung auf, in Erwägung:

1. Um Anspruch auf Stundung nach der Verordnung vom 2. November 1915 zu haben, muss der Rekursbeklagte laut Art. 1 dieser Verordnung zunächst glaubhaft machen, dass er infolge der Kriegereignisse unverschuldet zur Bezahlung der ausstehenden Zins- und Kapitalbeträge ausserstande sei. Dieser Nachweis schliesst den weiten in sich, dass die wirtschaftliche Lage des Rekursbeklagten beim Kriegsausbruch hinreichend günstig gewesen sei, um annehmen zu können, dass er ohne die Kriegereignisse seiner Zahlungspflicht richtig zu genügen vermocht hätte (vergl. Jaeger, Kommentar zur Verordnung, Art. 1, N. 5 b, S. 19). Für diese Annahme fehlt es nun aber nicht nur an den erforderlichen Anhaltspunkten, sondern gegen sie spricht überhaupt die ganze Sachlage. Danach lastete auf dem Rekursbeklagten schon Jahre lang vor dem Kriegsbeginn eine grosse Schuldenmenge, die sich sowohl aus Hypothekar- als aus Kurrentschulden zusammensetzt. Zu den rückständigen Posten gehören namentlich auch bedeutende Guthaben von Lieferanten für die ordentlichen Verbrauchsartikel des Hotelbetriebes, welche Guthaben nach und nach aufgelaufen waren und auf Drängen der Gläubiger hypothekarisch gesichert werden mussten. Dass sich der Rekursbeklagte auch ohne die Kriegereignisse dieser Schuldenlast durch normale Befriedigung seiner Gläubiger nicht mehr hätte erwehren können, erhellt vor allem mit grösserer Wahrscheinlichkeit daraus, dass er seit Jahren sich betreiben liess, und zwar in einem nach der Gläubigerzahl und dem Gesamtbetrag der betriebenen Posten zunehmendem Masse (in der letzten Zeit für über Fr. 22,000) und sowohl für Hypothekar- als für Kurrentschulden. Nach alledem kann der von der Verordnung verlangte Wahrscheinlichkeitsbeweis einer Verursachung der bedrängten ökonomischen Lage durch die Kriegereignisse unmöglich als erbracht gelten. Der Krieg hat freilich für den Rekursbeklagten einen bedeutenden Einnahmeausfall zur Folge gehabt, dadurch seine geschäftliche Stellung noch wesentlich verschlechtert und auf eine Beschleunigung des zu befriedigenden finanziellen Zusammenbruchs hingewirkt. Allein die entscheidende Ursache der Leistungsunmöglichkeit war schon vor dem Kriege gegeben und jene Verschlechterung kann rechtlich nicht als erhebliche Mitursache in Betracht fallen, denn «die Stundung soll nicht dazu dienen, einen doch in sicherer Aussicht stehenden ökonomischen Ruin nur aufzuhalten» (vergl. das bundesrätliche Kreisschreiben vom 28. September 1914, BBl. 1914, IV, S. 133, und Jaeger, a. a. O. S. 20). Es ist daher rechtsirrtümlich, wenn die Vorinstanz davon ausgeht, dass die Notlage des Rekursbeklagten «wenigstens zu einem Teil» die Folge der Kriegereignisse sei.

2. Zudem fehlt es auch an dem weiten in Art. 1 der Verordnung aufgestellten Erfordernisse, wonach ferner glaubhaft sein muss, dass der Schuldner nach dem Kriege «voraussichtlich» zur vollen Bezahlung der gestundeten Beträge in der Lage sein werde. War nach dem Gesagten die geschäftliche Stellung des Rekursbeklagten schon vor dem Kriege unhaltbar und ist sie durch den Krieg noch bedeutend verschlechtert worden, so lässt das von selbst auf die Unmöglichkeit einer spätern Besserung schliessen. Falls man bei einer solchen Sachlage überhaupt noch von einer künftigen vollen Befriedigung der Gläubiger im Sinne der Verordnung als «voraussichtlich» reden kann, muss zum mindesten der Schuldner bestimmte Gründe dafür namhaft machen und deren Bestand und Wirkung genauer nachweisen, um die für das Gegenteil sprechenden gewichtigen Indizien zu entkräften. Dies ist aber hier nicht geschehen. Auch im vorliegenden Punkte hat sich die Vorinstanz von einer rechtsirrtümlichen Auffassung leiten lassen, wenn sie ausführt, dass die fahrende Schuldenlast «eine Erholung des Schuldners unter günstigen Bedingungen wenigstens nicht ausschliesse» und dass, «wenn die Aussicht auf eine spätere volle Befriedigung nach der Stundung auch etwas zweifelhaft erscheinen möge, «dagegen mit Sicherheit angenommen werden» könne, «dass die Grundpfandgläubiger gegenüber dem gegenwärtigen Zustand kaum merklich schlechter gestellt würden».

3. Hiernach ist der Rekurs gutzuheissen, in dem Sinne, dass die von der Vorinstanz erteilte Stundung für die Hypothekarzinsen aufgehoben wird. Und zwar bezieht sich diese Aufhebung auf sämtliche, nicht nur auf die dem Rekurrenten geschuldeten Hypothekarzinsen. Wenn auch der Rekurrent allein die Stundungsbewilligung der Vorinstanz angefochten hat, so wirkt doch diese Anfechtung gleichzeitig zu gunsten aller andern Hypothekargläubiger, wofür sich auf die grundsätzlichen Ausführungen des Bundesgerichts im Entscheide vom 8. März 1916 I. S. der Luzerner Kantonalbank verweisen lässt. Anderseits vermag die Anfechtung der Stundung durch den Rekurrenten an dem Entscheid der

Vorinstanz insofern nichts mehr zu ändern, als er sich auf die Kapitalrückstände bezieht. Denn einmal hat der Rekurrent nur Zinsen, keine Rückstände von Hypothekarkapitalen zu fordern und es mangelt ihm daher ein persönliches Interesse an der Anfechtung der Stundung in bezug auf Schuldposten anderer Art, so dass sein Rekursbegehren um gänzliche Aufhebung der vorinstanzlichen Entscheidung zu allgemein lautet. Soweit sodann andere Hypothekargläubiger Rückstände zu fordern haben, ist in Übereinstimmung mit dem obigen Entscheide davon auszugehen, dass die Wirkung der Anfechtung zu gunsten anderer Beteiligten und die Möglichkeit einer Abänderung des angefochtenen Entscheides auch zu deren Gunsten nur die Schuldposten der nämlichen Kategorie betrifft.

Herr G. Liechti macht wieder von sich reden.

Wie kürzlich berichtet wurde, wusste im Sommer 1915 eine Zürcher Firma die Ausfuhr von Soyabohnen aus Frankreich nach der Schweiz durchzusetzen, und zwar mit Hilfe einer Erklärung, die auf ihr Betreiben und ihre Zusicherungen hin die Handelsabteilung des Eidg. Politischen Departements zuhanden der französischen Botschaft am 30. August 1915 ausstellte, und worin Garantie geleistet wurde, dass die Waren in der Schweiz verwendet und nicht ausgeführt werden. Im Laufe des Herbstes 1915 erteilte dann die Landwirtschaftsabteilung des Volkswirtschaftsdepartements Ausfuhrbewilligungen für Bohnen und Erbsen nach Deutschland, und zwar auf Rechnung des in der S. S. S. Akte der Schweiz zur Ausfuhr freigegebenen Quantums von 3800 Waggons verschiedener Waren. Nachträglich wurde festgestellt, dass auf Grund dieser Bewilligung auch Soyabohnen nach Deutschland ausgeführt worden waren. Deswegen ist gegenwärtig zwischen der Schweiz und der französischen Regierung ein Notenwechsel im Gange.

Von verschiedenen Seiten ist die Schuld an der verbotenen Ausfuhr dem Volkswirtschaftsdepartement zugeschrieben worden, und dieses hat letzter Tage gegen diese Vorwürfe in einer offiziellen Mitteilung Stellung genommen. Es bemerkte damals:

«Von verschiedenen Seiten bemäht man sich systematisch, die Verantwortlichkeit für die Ausfuhr auf das Volkswirtschaftsdepartement zu wälzen. Den Anfang machte ein Importeur selbst der Störne hatte, am 17. Mai und 6. Juni 1916 der französischen Botschaft zu schreiben, 2880 Tonnen der Soyabohnen seien zur Verfügung des Landwirtschaftsdepartements gestellt worden, während er die wiesenden deutschen Interessenvertreter kauft hatte. Die Fassung der Mitteilung war derart, dass auf der französischen Botschaft der Eindruck entstehen musste, es habe das Departement die Ware gekauft und nach Deutschland weitergegeben. Das Departement hat in zwei Schreiben an die Direktion der S. S. S. die ihm von diesen Vorwürfen Kenntnis, die Behauptungen des Importeurs als das qualifiziert, was sie sind und verlangt, dass er von jeder Einfuhr durch die Vermittlung der S. S. S. ausgeschlossen werde.»

Wie die «Nat.-Ztg.» nun aus Geschäftskreisen von zuverlässiger Seite vernimmt, ist der Importeur, auf den die Mitteilung des Volkswirtschaftsdepartements anspielt, ein Herr G. Liechti in Zürich. — Dieser Herr dürfte in Zürich, identisch sein, der sich letzten Winter einen billigen Kuraufenthalt in Graubünden Hotels zu erschwindeln suchte, indem er mit wissentlich unwarhen Angaben über angebliche Offerten ein Hotel gegen das andere ausspielte. Wir wundern uns gar nicht, den Herrn in der unsauberen Ausfuhr-Affäre gegen die Behörden ein falsches Spiel treiben zu sehen, denn dieser Patriot hat in der Tat eine dreiste Stirn.

Kleine Chronik.

Davos-Platz. Das Sanatorium Schweizerhof zahlte für 1915 fünf Prozent Dividende aus; vor dem Kriege waren es acht Prozent.

Montreux. Herr Ernest Reiber, früher Hotel d'Angleterre, Territet, hat am 15. Juli das Splendid Hotel in Montreux übernommen.

Zinal. Das Betriebsergebnis der A.-G. Hotels de Zinal für das Jahr 1915 wurde durch den Krieg ungünstig beeinflusst, und die Rechnung schliesst mit einem Passivsaldo, welcher vorgetragen wird.

Ermaten. Am 30. August gelangt im Hotel Adler hier die Besitzerin Schloss Hard auf gerichtliche Steigerung. Die amtliche Schätzung lautet auf Fr. 200,000, desgleichen kann das Hotelmobiliar, über dessen Wert noch keine Angaben vorliegen, mitgeteilt werden. Die Steigerungsbedingungen liegen ab 18. August beim Betreibungsamt Ermaten zur Einsicht auf.

Interlaken. Der Hotelier-Verein Interlaken hat in seiner Versammlung vom 24. Juli einstimmig einen Minimalpreis aufgestellt und angenommen, der sich ungefähr in den Preissätzen von dem Kriege bewegt. Die Normierung der Preise wird der eingerissenen Unterbietung Einhalt tun; sie bedeutet einen ersten wirksamen Schritt in der Sanierung des darniederliegenden Gewerbes.

Internationales Institut für das Hotelbetriebswesen in Düsseldorf. Soeben erschien das Verzeichnisverzeichnis für das Wintersemester, in dem über Wirtschaftswissenschaften, Handelstechnik und Technik des Hotelbetriebes, Technologie, Rechtslehre, Chemie und Nahrungsmittelkunde, Rechtskunde und allgemeine bühnliche Fächer unterrichtet wird. Das Wintersemester beginnt am 17. Oktober. Programme sind bei der Direktion der Anstalt zu beziehen.

Montreux. Die Akt.-Ges. Hotel Breuer hatte im März 1915 ein kleines hypothekarisch gesichertes Anleihen von 40,000 Fr. zur öffentlichen Subskription aufgelegt. Deren Anleihen war bestimmt zur Deckung einiger schwerer Schuldenposten und um den Kassaverkehr der beiden Jahre 1915 und 1916 im Gang zu halten. Trotzdem die Obligationen mit 6 Prozent verzinst und nach Ablauf von

fünf Jahren mit einer Prämie von 100 Fr. zurückbezahlt werden sollten, wurde das Obligationenkapital nicht voll gezeichnet. Die Aktionäre sollen nunmehr zu einer ausserordentlichen Generalversammlung einberufen werden zur Beschliessung über Massnahmen zur Deckung des Fehlbetrages. Das Etablissement erzielte im Geschäftsjahr 1915 trotz dem Kriege (Verzinsung der Anleihen mit 25,000 Fr.) einen Aktivsaldo von rund 3800 Fr. und die Dividende für das Normaljahr 1913 betrug 65 Prozent.

Zürich. Das Bezirksgericht verurteilte einen 22jährigen Remonteurlehrling aus dem Berner Jura, der verschiedene hiesige Hotels gepörrt hatte, zu drei Monaten Gefängnis. Der bereits schon wiederholt bestrafte Bursche begann seine Gastrolle in Zürich in einem Hotel ersten Ranges, in welchem er unter falschem Namen zwei Tage logierte und dann, als ihm die Rechnung von 23 Fr. präsentiert wurde, einen Gang auf die Post vorgab, von dem er nicht mehr zurückkehrte, sondern sich als Lehrer aus Bern im nächsten Hotel einlogierte und dann mit Hinterlassung einer Rechnung von 33 Fr. spurlos verschwand, aber nur wieder in ein anderes Hotel am See. Als es hier aus Zahlen und Rechnung von 21 Fr. gehen sollte, sprang der saubere Gast morgens vor 6 Uhr durch ein offenes Fenster in das Parterre hinunter und floh. Zu Mittag sass er schon wieder in einem Hotel gemütlich an der Table d'hôte bei einer guten Flasche Wein. Nachdem er gut gegessen und getrunken, machte er sich auch hier aus dem Staube, ohne zu zahlen. Die Polizei, welche auf den Preller aufmerksam gemacht wurde, bereitete der Gastreise von Hotel zu Hotel ein Ende. (N. Z. Ztg.)

Schweizerisches Verkehrsamt. Am 26. Juli tagte in Bern auf Einladung des Vorwies schweizer Verkehrsvereine unter dem Vorsitz von Oberst Pfylfer, Luzern, die Spezialkommission für die Schaffung einer nationalen Vereinigung für das Schweizerische Verkehrsamt mit Delegationen des Eidgenössischen Departements des Innern, der Schweizer Bundesbahnen, des schweizerischen Vereins, des Vereins «Pro Sempronio» und der «Neuen Gotthardvereinigung». Die Statuten des Verkehrsamtes wurden zuhanden der konstituierenden Versammlung definitiv festgestellt, wobei der Jahresbeitrag im Minimum auf 500 Fr. belassen wurde. Sodann wurde die Einlage an den Bundesrat genehmigt, in welcher derselbe um Gewährung einer angemessenen Subvention für die neue Institution ersucht wird; es wurde beschlossen, dass die Vorsitzenden der beteiligten Körperschaften diese Einlage dem Bundesrat persönlich überreichen sollen. Die Frage der definitiven Konstituierung wurde dahingehend entschieden, dass mit derselben zugewartet werden solle, bis die Bundessubvention gesprochen ist, dass aber dem Bundesrat die Zusicherung gegeben wird, dass die beteiligten Verbände grundsätzlich die Gründung eines dieser Voraussetzungen betrachten. Die Frage nach dem Sitz des Verkehrsamtes wurde der konstituierenden Versammlung zur Entscheidung überlassen.

Mitteilung der Schweizer. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil. Nachpflanzung von Gemüsen usw. Infolge der überaus frühen Witterung sind manchen Kulturpflanzen, besonders Bohnen und Tomaten, gar nicht geraten oder es sind durch Hagel viele Gemüse vernichtet worden. Als Ersatz können, bei sofortiger Aussaat mit Aussicht auf Erfolg, d. h. auf eine ordentliche Herbsterte, in klimatisch einermässen günstigen Gegenden mit guten Bodenbedingungen noch angebaut werden: Kopsalat! Ist in der Sorte Matkönig sofort in Reihen zu säen und später auf 17 Zentimeter zu erdünnen. Endivien: Werden, wenn sofort gesät, auf den Winter hin noch gut. Sorte grüne glatte Escarol, Karotten: Die Sorten Paterson und andere, die im Sommer noch an sonniger Lage noch in Reihen gesät. Speiserüben: Sorten Schwarze Delikatess und Gelbe Holländer werden bis in die erste Augustwoche in 20 Zentimeter entfernte Reihen gesät und später erndnet. Buschbohnen: Können nur in ganz warmen Lagen mit Aussicht auf Erfolg noch bis anfangs August in Reihen gelegt werden. Spinat und Feldsalat: Sind von August ab in zwei bis drei Malen im Abstand von 10 bis 14 Tagen zu säen. Silberzwiebeln: Liefern zwar erst auf das folgende Jahr verbrauchsfähige Ernte, dann aber bereits von Ende Mai an und sollten in Reihen gesät werden und in Paris bis in die erste Augustwoche gesät werden. Erdbeeren: Werden mit Vorteil auf abgeteilte, gutgedüngte Quartiere von Erbsen, Buschbohnen und Frühkartoffeln neu gepflanzt. Speziell bei neuangelegten Erdbeerparzellen, aber auch auf frisch zu grabenden Gemüsegärten müssen Werten und ganz besonders Engerlinge sorgfältig herausgelesen werden.

Fremdenfrequenz.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns in der Zeit vom 1. bis 31. Juli 1916 abgelegenen Fremden: Belgien 601, Österreich-Ungarn 58, Grossbritannien 45, Vereinigte Staaten und Kanada 59, Frankreich 301, Italien 112, Belgien und Holland 84, Dänemark, Schweden, Norwegen 16, Spanien und Portugal 18, Russland (mit Ostseeprovinzen) 29, Balkanstaaten 65, Schweiz 5372, Asien (Indien) und Afrika 25, Australien 1, verschiedene Länder 2. Total 6848.

Frage und Antwort.

Ein Mitglied ersucht um gefl. Mitteilung, wo eine gute Hotelkochherd Brennkohle erhältlich ist. Zweckdienliche Antworten zur Weiterbeförderung an die Redaktion erbeten.

Wir werden um Publikation folgender Frage gebeten:

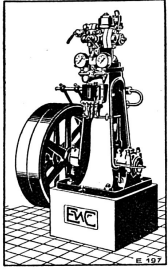
Mein bisheriger Bierlieferant ist nicht mehr in der Lage, mich richtig zu bedienen, trotzdem weigert er sich, auf Grund des famosen Kundenschutzvertrages der Brauereien, mich aus dem Vertragsverhältnis freizugehen. Ich habe der Brauerei gegenüber keinerlei Verpflichtungen und es empört mich daher, mit meinem Geld nicht dahin gehen zu können, wo es mir beliebt. Kann mir einer meiner Herren Kollegen sagen, ob es Mittel und Wege gibt, die wirtschaftliche Unabhängigkeit und Handelsfreiheit in dieser Beziehung zu erhalten? Zweckdienliche Auskunft an die Redaktion dieses Blattes erbeten.

Entwurf u. Ausführung von Umbauten, Innen-Ausbau etc. Beratungen, Berechnungen.

Fritz Berner, Zürich 7.
Allererste Referenzen. (174)

ESCHER WYSS & C^{ie}

Zürich



Eis-, Kühl- und Gefrieranlagen

Seltene Gelegenheit!
In beliebtem Kurplatz bei Zürich, mit schönster Umgebung und herrlichster Aussicht auf das ganze Alpenpanorama, ist bestens rentierendes und überaus zukunftsreiches
Kurhaus-Hotel
mit 14 Fremdenzimmern, allem modernen Komfort, besonderer Verhältnisse halber zu **sehr günstigem Preis zu verkaufen**. Auch zu Sanatorium oder Herrschaftssitz geeignet. Gef. Offerten unter M. W. 5124 an Rudolf Mosse, Zürich.

100 eiserne Betten komplett aufgerüstet, zu verkaufen.
A. Eigenmann, St. Fiden.

Hotelfachmann
mit 200—300,000 Franken Kapital, sucht nachweislich rentables
Hotel I. Ranges zu kaufen.
Ausführliche Angebote befördert unter Chiffre B. L. 4236 die Ann.-Exped. Rudolf Mosse, Basel.

Ab Mitte Oktober sucht

routinierter, erfahrener Hotelfachmann
Direktor-Stelle
oder andern leitenden Posten, bei bescheidenen Ansprüchen. Prima Referenzen. Gef. Offerten unter Chiffre Z. F. 3231 befördert die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.

DIREKTION.
Für grösseren Gasthof in Industriegegend wird ein tüchtiger **Heppner gesucht** zur Führung des Hauses. An- fangsgehalt Fr. 4000, bei Zufriedenheit event. mehr, nebst Gewinnanteil. Nur durchaus tüchtige Leute, die auf Lebens- stellung reflektieren, wollen sich melden unter Ch. Z. U. 3470 an die Annoncen-Exp. R. Mosse, Zürich, Limmatquai 34.

Günstig.

Hotel-Pension mit allem Komfort u. 25—30 Betten in **prima Lage von Spiez**, soll als Genossenschaft geführt werden. Sol- venter Fachmann (oder Frau) hat günstige Gelegenheit zur Übernahme mit Beteiligung. Haus ist besetzt mit Internaten. Spiez darf dank seiner B. Lage am See und als wich- tigster Bahnknotenpunkt auf grossen Aufschwung rechnen, daher ist diese Gelegenheit zu benutzen. Näheres durch G. Maurer, Spiez.

Schmierseife

weiss, à 65 Cts. garantiert per Kilo, franko Nachnahme; gute Qualität, in Kübeln von 40 und 70 Kg.
Schmierseifenfabrik Dübendorf (Zürich).

Zeugnis-Abschriften

besorgt die
Hotel-Buchhandlung
Saanen (M. O. B.), Schweiz.



OH-HÄTTE ICH EIN EGLISAUER TAFELWASSER
Zu beziehen durch sämtliche Mineralwasserhandlungen.

Hotel- & Restaurant- Buchführung
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hunderte von An- erkennungsschreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratis- prospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restau- rants Buchführung ein. Ordre ver- nachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.
Alle Geschäftsabcher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexporte (10)
MAISON FONDÉE EN 1826

SWISS
Berne
Médaille d'or
CHAMPAGNE
1914
avec Félicitations du Jury



MAULER & C^{ie}
au Priuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

Beatenberg 1150 Meter über Meer.
Grand Hotel u. Kuranstalt Viktoria.
Verkauf event. Verpachtung.
Bei Verpachtung ohne Pachtzins während des Krieges.
Haus I. Ranges, in zentraler und schönster Lage Beatenbergs. 220 Betten, gedeckte Ver- bindung zwischen Hotel und Kuranstalt. 2 Tennis, Wald, Quellen, schattige Ter- rassen, grosse Parkanlagen, Ländereien und Dependancen. Das ganze auch sehr geeignet als Sanatorium oder grössere Erziehungsanstalt. Näheres durch den Besitzer **Fréd. Weber**, Hôtel de la Paix, Genf.

Wer Beleuchtungs- oder Heizungsanlagen oder Closet-Einrichtungen in Hotels, Pensionen oder Kuranstalten besorgt, inseriert mit Erfolg in der in Basel er- scheinenden **Hotel-Revue** Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins.

HOTEL
zu verkaufen oder zu vermieten
in schönster Lage Genfs, erstklassiges, mit modernstem Komfort eingerichtetes Hotel-Café-Restaurant, 40 Betten, Kalt- und Warmwasser-Einrichtung in allen Zimmern, Telefon und Bäder auf jeder Etage; grosse Terrasse mit Aussicht auf den See.
Offerten unter Chiffre O. F. 6925 an Orell Füssli- Annoncen, Zürich.

Genf-Lausanne.
Einige sehr gut arbeitende, moderne Pensionen, sind gegenwärtig zu vorteilhaften Bedingungen, bei kleiner An- zahlung abzugeben. Anfragen an das „Hotel-Office“ in Genf, 4, Rue Petitot.

Probieren Sie



Sellarisalz
Das feinste Gewürz für Suppen, Saucen, Eierspeisen etc.
Detailpreis gefüllt Fr. -75
Nur nachgefüllt Fr. -45
Erhältlich in allen besseren Geschäften.
WENGER & HUG & Co. Gmüden.

Zu übergeben
in Genf, wegen Mobilmachung,
Grosse Bierwirtschaft-Restaurant

im Hauptviertel der Stadt gelegen. Grosser Vertrieb von bekannten Bieren; monatlicher Umsatz vor dem Krieg (durch die Buchhaltung nachweisbar) Fr. 10,000. Durch- aus sicheres, rentables Geschäft. Nötige Anlage Fr. 65,000.
Für jede weitere Auskunft und Verhandlung wende man sich an Herrn **Emile Maedly**, ar- bitre de commerce, Rue du Port Franc 4, in Genf.

Kaufe:
Fass- u. Flaschenkorke, gebraucht;
Weinstein;
Hefe, flüssig u. getrocknet;
Destillationsrückstand, getrocknet.
J. Halbeher, Wald (Zürich).

A louer
Le Café-Restaurant
du
Casino du Rivage
de Vevey.
Conditions et avantages exception- nels. S'adr. au Greffe municipal.

AUTO
Limousine, 6plätzig, 42 Zyl. 12/16 PS, neu revidiert, für Kurhaus bestens ge- eignet, ist preiswürdig zu verkaufen.
Gef. Anfragen unt. Chiffre Z. P. 3490 befördert die An- noncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins
sind gebeten, bei Deckung ihres Bedarfs die Inseren- ten der „SCHWEIZER HO- TEL-REVUE“ zu berück- sichtigen und sich bei allen Anfragen u. Bestellungen auf das Vereinsorgan zu beziehen.

Konkurssteigerung.
Im Konkurse gegen **David Saugy-Brand**, Hotelier in Gstaad, wird Freitag, den 18. August 1916, nachmittags von 3 bis 4 Uhr, im grossen Landhaus in Saanen, an erste, voraussichtlich einzige Steigerung gebracht:
1. Eine Hotelbesitzung in Gstaad, Gemeinde Saanen, enthaltend:
a) das Hotel National, versichert unter No. 777 F, für Fr. 158,200;
b) eine Scheune mit Waschhaus, versichert unter Nr. 777 a, für Fr. 6200;
c) an Gebäudeplätzen, Anlagen und Matland 36,02 Aren.
2. Die als Zubehör der Hotelbesitzung zum Hotelbetrieb dienenden Mobilien im Inventarwert von Fr. 60,309.—
Anteilige Schätzung Art. 1 Fr. 170,000 „ 2 „ 50,000 „ 3 „ 20,000 „ 4 „ 10,000 „
Zusammen Fr. 200,000
Die Steigerungsbedingungen liegen vom 7. August 1916 hinweg auf dem Konkursamt Saanen zur Einsicht auf.
Konkursamt Saanen: Keller.

Schweizer Hotelier, 30 Jahre alt, mit geschäfts- mässiger, tüchtiger Frau, 4 Sprachen, in allen Branchen des Hotelfaches durch und durch momentan in leitender Stellung,
sucht Direktion
eventuell mit Kautions
auf 1. Januar 1917 bei bescheidenen Ansprüchen.
Offerten unter Chiffre Z. S. 3393 befördert die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.

Hotel II. Ranges zu vermieten.
Bestgelegenes Haus mit Sommer- u. Winterkation, in bekanntem Kurzentrum, wird baldigst unter günstigen Bedingungen an tüchtigen Fachmann übergeben. 75 Fremdenbetten, schöner Saal, grosses Restau- rant etc. Die Liegenschaft kann eventuell auch käuflich übernommen werden. — Anfragen und Offerten unter Chiffre Z. V. 3496 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.

Schweiz. Verlags-Druckerei
G. Böhm, Basel
Alle Drucksachen in gediegener Ausführung zu mässigen Preisen
Leonhardstrasse 10, Telephon 2511 u. 4146

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. 3.30.
Feinster Kunst-Tafelhonig in Kesseln von 30 Kg. zu Fr. 1.40 per Kilo.

DIREKTOR
in allen Teilen sehr erfahren, arbeitslustig, mit vorzüg- lichen internationalen Verbindungen, sucht auf Neujahr verantwortliche Direktion mit Kautions. Würde sich auch an entwicklungs-fähigen Unternehmen betei- ligen. Offerten unter Chiffre Z. G. 2307 befördert die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34.

Tafel-Oliven-Oele
do. **Speise-Oele**
Boden- u. Linoleum-Wichse, weiss und gelb
empfiehlt zu billigsten Tagespreisen
Sylvester Schaffhauser, Gossau (St. Gallen.)

Ménage hôtelier
très expérimenté dans toutes les parties, cherche pour Septembre **Direction d'hôtel.**
Accepterait évent. aussi la location d'une bonne maison. Ecrire à T. R., Ecole hôtelière, Cour-Lausanne.

In normalem, vollem Betriebe stehendes
Kurhotel
Familienverhältnisse wegen **billig zu verkaufen.**
Sehr altrenommiertes Haus, 45 Betten. Offerten unter Chiffre B. B. 4199 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Basel.

Wegen Umzug ein seit Jahren gutgehendes, im Zentrum industrieller Ortschaft gelegenes
alkoholfreies Restaurant
preiswert abzutreten.
Kleines Inventar zu übernehmen. — Gef. Offerten an das Notariatsbureau Me. Jollissat, St. Immer.

Wirtschaftliche Leitung
in Kuranstalt oder Sanatorium gesucht.
Deutschschweizer, militärfrei, anfangs 30, durchaus fach- und sprachkundig, seit mehreren Jahren als Leiter in erstkl. Sanatorium erfolgreich tätig, sucht mit seiner ebenfalls ge- schäftskundigen Frau anderweitig leitenden Posten. Suchender würde sich event. beteiligen oder Pacht übernehmen. Beste Referenzen zur Verfügung. Gef. Offerten unter Chiffre M 2844 an die Publicitas A.-B. (Hansenstein & Vogler) Basel.



NEUCHÂTEL PERRIER
SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.

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

Café-Restaurant Stadthof
in
Luzern
zu vermieten auf 15. Sept. 1916.
(Renoviert, Jahresbetrieb, grosser Garten.)
Nur solvable und bausuchgewiesene Fachleute wollen ihre schriftliche Anmeldung einweisen unter der Adresse: Genossenschaft Vereinshaus und Saalbau in Luzern.



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



Ecole professionnelle

de la

Société Suisse des Hôtelières à Cour-Lausanne.

Fondée en 1892.

Ouverture des cours:

- Cours général professionnel, durée 8 mois, pour élèves internes du sexe masculin, ouverture 15 Septembre;
- Cours de cuisine, durée 4 mois, pour participants des deux sexes, ouverture 15 Septembre;
- Cours supérieur (académie hôtelière), durée 6 mois, pour messieurs et dames, ouverture 15 Octobre.

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

Direction de
l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Nos menus actuels.

Courte description par A. Anderegg, chef de cuisine.

Plusieurs causes se rattachant à la déclaration de la guerre européenne ont eu pour effet de causer de grands changements dans l'industrie hôtelière et ces changements n'ont pas tardé à se manifester aussi pour le service de table. Il y a eu un changement complet dans la composition de menus, spécialement en ce qui concerne les menus de table d'hôte.

Il y a peu d'années encore, il aurait semblé impossible et inadmissible de toucher en quoi que ce soit à cette matière. Aujourd'hui cependant, par la force des événements, on est arrivé à sortir de cette routine; on s'est convaincu que la composition des menus devait avoir lieu sur de nouvelles bases si l'on voulait faire face aux besoins nouveaux.

A la place des menus sans fin et compliqués d'autrefois, nous possédons aujourd'hui des menus beaucoup plus simples, et nous nous en contentons à juste raison. Ces menus ont été appelés «Menus réforme» ou «Menus de guerre». Il faut espérer que cette dernière dénomination ne tardera pas à disparaître. Quant aux menus simplifiés dans la composition, nous sommes d'avis qu'ils continueront à subsister même après la cessation de la guerre.

Jusqu'à ce jour l'expérience a prouvé que tout le monde s'en est trouvé bien et qu'ils ont satisfait non seulement les clients, mais aussi l'hôtelier et le personnel cuisinier.

On se souvient trop encore des menus d'avant la guerre. Ils étaient, pour ainsi dire, de véritables plaies pour l'hôtelier qui arrivait seulement avec beaucoup de peine à faire balancer les recettes de la cuisine avec les dépenses de celle-ci. En outre, ces anciens menus compliquaient énormément le service.

Dans les grands hôtels les clients trouvaient que ces menus de table d'hôte n'étaient plus assez à la mode et ils exigeaient des cartes de déjeuner, de dîner ou de souper, leur permettant de commander un repas qu'ils choisissaient librement.

Dans les hôtels de premier ordre, les hôtels moyens et les pensions, ces menus ne permettaient plus guère de réaliser de bénéfice, le prix des marchandises ayant déjà sensiblement augmenté plusieurs années avant la guerre. Pour ne pas nuire à la réputation de l'hôtel, on était obligé de servir quelquefois, surtout les jeudis et les dimanches, des repas où tout bénéfice était exclu. Car ces jours-là les menus étaient d'habitude plus riches qu'à l'ordinaire sans qu'il y ait eu augmentation du prix et par conséquent des recettes de la cuisine.

Le petit hôtelier enfin qui voulait tenir tête à la concurrence, souvent déloyale, était obligé d'acheter des marchandises à bon marché, c'est-à-dire de second ordre et souvent peu profitables, voire même impropres au service de la cuisine pour une bonne table. Ce n'est pas avec ce genre de marchandises qu'il pouvait offrir des menus complets.

Pour le personnel de cuisine la préparation de ces menus représentait une charge énorme: C'était le potage, le poisson, la grosse

pièce avec toutes ses garnitures, le service du légume spécial, les rôtis, les entremets, les desserts coûteux, etc. Mais la célèbre routine exigeait que l'on fit tout ce travail absurde. Après chaque service du repas il fallait débarrasser toute une série de mets, viande, volaille, poisson, garnitures; une partie reconnue propre pour le service était remise au gardemanger; une autre partie, les garnitures surtout, était destinée à être jetée pour être dirigée ensuite vers la porcherie. Il devait être facile dans ces temps-là de nourrir certains quadrupèdes!

En un mot, c'était l'emploi des marchandises en gros, la préparation intense, le débarras avec son inévitable suite, le gâchis plus ou moins forcé, malgré la haute surveillance d'un chef sérieux. C'était le gouffre de l'hôtelier: Les marchandises n'étaient pas estimées à leur juste valeur, la préparation intense ne permettait pas aux cuisiniers de faire bien les choses et d'avoir l'œil à tout, l'économie était une chose peu observée comme tant d'autres.

Et maintenant, où en sommes-nous? Il a fallu le cataclysme de 1914 à 1915, cette terrible guerre avec tous ses désastres et ses malheurs, pour secouer les gens peu soucieux de l'avenir, pour nous apprendre à compter, à réfléchir à ce que le lendemain peut nous réserver. Il est vrai qu'aujourd'hui nous sommes tous éprouvés par les suites de cette guerre, et nous maudissons tous ce grand fléau; mais d'autre part nous trouvons aussi un bon côté à ces événements, nous n'avons pas laissé passer inaperçu son avertissement, et il faut espérer que les hôteliers futurs, ainsi que le personnel d'hôtel, sauront profiter du grand enseignement que cette guerre nous a laissé et qui se résume par ces mots: «Simplicité et Economie».

En ce qui concerne les menus actuels, ces mots «Simplicité et Economie» se rapportent aussi à eux; car en simplifiant les menus on a réalisé une économie bien comprise, puisque l'estomac n'en souffre pas.

Dans ma nouvelle carrière de cuisinier «réformé», j'ai pu constater au contraire et je crois être en cela l'interprète de la pensée de beaucoup de mes collègues, que le service de ces menus est une bonne chose et qu'il a donné de bons résultats sous tous les rapports. La clientèle s'en est mieux trouvée qu'avec les menus complets d'autrefois, trop riches, trop fatigants à la longue pour bien des estomacs. C'est encore un facteur qui a permis de découvrir et préparer les «régimes» dont le rôle est si grand aujourd'hui.

Nos hôteliers se sont sérieusement occupés d'étudier le meilleur moyen pour remédier à tous les inconvénients que nous avons relevés et qui encombraient les anciens menus, et je crois pouvoir dire qu'ils sont arrivés à un résultat fort appréciable.

En se basant d'un côté sur les dépenses de cuisine et de l'autre côté sur les réclamations les plus répétées antérieurement par la clientèle, on est arrivé aux menus actuels ou «Menus réforme».

Ces menus n'ont pas été de suite bien vus par tout le monde. De nombreux hôteliers et chefs de cuisine étaient un peu déçus et se montraient réfractaires aux nouveaux menus. On était trop habitué à l'ancien système et c'est uniquement par la force des choses qu'on s'est laissé pousser sur la nouvelle voie. Je ne pense pas que nous regrettons d'avoir été amenés à cette condition.

J'étudierai à présent le principe de ces menus, leur composition variée et le résultat de leur application. Je me baserai sur les constatations faites dans l'établissement où je suis occupé et dans la cuisine que je dirige. Peut-être quelques-uns de mes collègues ont-ils d'autres principes qui leur ont permis d'arriver à de meilleurs résultats. J'espère qu'ils pourront expliquer leur manière de faire et indiquer de meilleures procédés. Puisque nous travaillons tous pour l'hôtellerie suisse, il est bon de s'entraider dans le développement professionnel, la devise «Un pour tous et tous pour un» pourra trouver ici aussi son application, et vous voudrez bien nous laisser, Monsieur le rédacteur, une place dans les colonnes de la «Revue des Hôtels». Je crois que, sauf quelques exceptions, les principes de travail et les résultats que je vais présenter, sont identiques pour un grand nombre d'établissements.

Menus réforme (Luncheon).

Type I.

Poissons (frits ou grillés)
Grillade garnie ou avec pommes et salade
Légumes verts
Entremets légers

Type II.

Oeufs ou bon farinage
Grosse pièce garnie, braisée - bouillie - poêlée
Légumes verts
Entremets légers

Type III.

Petites entrées
Rôti de boucherie ou volaille
Pommes et salade
Légumes verts
Entremets légers

Les trois types de composition que je viens d'indiquer se rapprochent le plus de ce que l'on exigeait auparavant: moins de viande, plus de légumes. C'est le résumé des plaintes et des désirs de la clientèle d'autrefois. On peut en conclure que le changement des menus dans ce sens a été heureux pour la clientèle et que l'hôtelier aussi y trouve son avantage.

Citons comme exemple de ces trois types de menus en se basant sur la saison actuelle:

Type I.

Aiguillettes de soles frites, sauce Tartare
Entrecôte Châteaufort à la Printanière
Pommes nouvelles au beurre
Concombres à la crème
Crêpes Gêles-Blas

Type II.

Oeufs pochés aux épinards
Fricandeau de veau aux nouilles fraîches
Salade
Chou-fleur, sauce Hollandaise
Fraises Fémina

Type III.

Bouchées de crevettes au velouté
Pâtissons en casserole
Risotto à l'Italienne
Salade
Carottes nouvelles aux petits pois fins
Soufflé Idéal

Quelques lecteurs diront peut-être que c'est encore trop. Dans ce cas il serait facile de simplifier les choses, et pour les établissements moyens et les petits hôtels de premier ordre cherchant encore à réaliser une économie sensible, on supprimerait le plat spécial du légume ou on le servirait directement avec la pièce de boucherie ou la volaille et on pourra ainsi supprimer les garnitures. Pour être plus clair citons les exemples suivants:

Type I.

Soles grillées Béarnaise
Poularde poêlée Parmenier
Jardinière de primeurs
Coupes glacées «Grand Hôtel»
Gaufrettes

Type II.

Oeufs frittés au lard, sauce tomates
Steak de veau sauté au beurre noisette
Epinards à la crème
Tartelettes meringuées aux fraises.

Type III.

Risoles à la Reine, sauce suprême
Jambon du pays au Madère
Choux braisés
Pommes aux fines herbes
Compôte d'abricots frais
Pouding à l'Anglaise

Voilà donc des menus d'un hôtel de premier ordre: Ils donnent satisfaction à la clientèle et sont calculés en même temps très exactement en ce qui concerne les dépenses de la cuisine. Ce sont d'ailleurs des spécimens de menus de notre établissement.

La composition des menus des petits hôtels ayant des pensionnaires à prix réduit ne peut pas être simplifiée bien davantage. Par contre les pièces de viande, de volaille, seront choisies parmi celles qui sont plus avantageuses et exigent une préparation moins compliquée. Cela est faisable sans que pour cela la renommée de la cuisine vienne à souffrir; il sera suffisant de présenter quelques menus pour faire comprendre ce que l'on peut faire sans dépasser les limites des dépenses prévues pour une cuisine simple. Nous citerons comme exemple:

Type I.

Nouilles au gratin
Pièce de bœuf braisée
Carottes aux petits pois
Pommes purée
Compote de fruits de saison.

Type II.

Haricots au lard à la Paysanne
Epaule de veau rôtie
Pommes au gratin
Salade de saison
Gâteaux aux cerises.

Type III.

Perchettes frites au citron
Pièce de bœuf bouillie
Choux hachés
Pommes aux fines herbes
Fruits ou fromage.

Comme on voit, ces petits menus sont suffisamment nourrissants et contenteront entièrement la clientèle bourgeoise d'un petit hôtel. Au besoin on pourra remplacer le premier plat de ces menus par un potage si les clients le demandent.

La composition de tous ces menus est simple, ils sont de bon goût et donnent d'excellents résultats. Il peut cependant encore arriver pour des raisons de service (variation des menus, ordre de service) que le menu du lunch doive se composer de deux viandes. Il faudra éviter cette nécessité autant que possible. Si par exception cette composition s'impose, l'un des plats de viande devra consister en une entrée légère ou une petite pièce de boucherie ou de volaille. Les menus cités plus bas ne serviront qu'à rendre plus claires mes indications. Il faut toujours se rappeler ceci: Dans une bonne cuisine ce n'est pas la «quantité» qui importe, mais la «qualité», la «finesse» des mets, tant au point de vue de la composition des menus qu'à celui du chef de cuisine.

Comme menu de lunch avec deux viandes nous citerons les suivants:

Type I.

Rognons de veau sautés à la Piémontaise
Poulet grillé aux pommes frites
Salade de tomates
Edelweiss à la crème des Alpes

Type II.

Tournedos grillés aux haricots verts
Mosaïque de langue et jambon en gelée
Salade Parmenier
Soufflé Arlequin

Type III.

Grenadins de veau au carottes glacées
Pâtissons rôtis en casserole
Pommes noisettes
Cœurs de laitues
Fruits rafraîchis au Marasquin
Biscuits sablés.

Constatons que les menus ci-dessus sont un peu riches et ont trop de ressemblance avec l'ancien service. Pour cette raison nous avons déjà conseillé d'en faire abstraction dans la mesure du possible.

Menus réforme (Dîner et Souper)

Tout ce que je viens de dire pour les menus du lunch s'applique aussi aux menus de dîner qui ont aussi subi un grand changement.

Alors qu'auparavant la composition de ces menus exigeait le service des potages, des poissons, des relevés ou grosses pièces garnies, des légumes, des rôtis et salades, des entremets et des desserts, on est arrivé aujourd'hui à plus de simplicité dans les exigences et la composition des menus de dîner réforme peut se résumer par les types suivants:

Type I.

Potage
Poisson (belle pièce)
Grosse pièce blanche ou rôti de volaille
Légumes
Entremets

Type II.

Potage
Grosse pièce garnie
Rôti de volaille ou gibier
Légumes
Entremets

Type III.

Potage
Entrée de volaille
Rôti de boucherie
Légumes
Entremets

Comme exemple de ces trois types de menus de dîner nous citerons:

Type I.

Consommé Julienne
Truite saumonée au court bouillon
Sauce cévêches
Pommes vapeur
Rognonade de veau aux laitues braisées
Tomates farcies
Petite vanille
Pâtis gâteaux secs
Corbeillon d'abricots du Valais

Type II.

Crème de laitues
Pointe de bœuf braisée à la Nivernaise
Poulet de Bresse rôti
Salade alsacienne
Epinards aux petits pois
Pêches parisiennes, sauce pistaches
Jardinière de fruits assortis

Type III.

Clear Ox Tail
Poularde Demidoff
Gigotin de cabri rôti (faute d'agneau)
Salade de saison
Artichauts aux petits pois
Pouding froid Edouard VII
Panier de bananes d'Espagne

Pour les menus ne comportant qu'une viande il sera très avantageux de faire consister celle-ci en une pièce blanche (rognonade, fricandeau, noix de veau, gigot ou selle d'agneau, dinde). Le poisson devra être choisi parmi les bons poissons (truite, saumon, fêtas, turbot, sole, ou gros filet d'autres poissons fins). Lorsque les menus font abstraction du poisson et comportent deux viandes, il faudra les choisir de manière, à avoir une pièce blanche et une pièce noire, par exemple:

Filet de bœuf et Pintade
Bœuf braisé et Poularde
Mouton et Dinde
Fricandeau de veau — Canards ou Faisan
Rognonade de porc — Pigeons ou Perdreaux
etc., etc.

Les hôtels qui désirent avoir des menus plus simples, tant en se tenant comme composition aux trois types de menus signalés plus haut, auront la facilité de supprimer la garniture des relevés ou grosses pièces et de servir ces derniers accompagnés du légume, ou bien de supprimer le légume et d'ajouter une bonne garniture à la pièce de résistance. Par exemple:

Type I.

Consommé aux ailerons de volaille
Saumon grillé Tartare
Concombre au sel
Noix de veau piquée
Epinards au jus
Pommes nouvelles
Plombière aux fraises des bois
Fruits assortis

Type II.

Orge perlé au velouté
Selle de mouton aux haricots verts
Pommes Boulangère
Jeunes dindonneaux rôtis
Coeurs de laitues
Bordure Faltières
Gondole de fruits assortis

Type III.

Fausse tortue
Poularde pochée à l'Elysée, sauce suprême
Chateaubriand grillé
Tomates farcies
Salade
Parfait glacé Kimmell Gilka
Feuilletés
Corbeilles de cerises

Pour les petits hôtels possédant une clientèle simple on composera le menu selon les exigences de l'établissement d'après les types suivants:

Type I.

Potage Parmentier
Merlans frits au citron
Aloyau aux laitues
Pommes Pont-Neuf
Savarin au Rhum

Type II.

Consommé Paysanne
Carré de veau aux nouilles
Pigeons rôtis
Salade
Compote de rhubarbe

Type III.

Potage au riz
Bouchées de poisson
Rumpsteak grillé
Carottes aux petits pois
Pommes frites
Pouding Diplômé

Ces menus sont suffisants et si l'appât est soigné ils donneront entièrement satisfaction aux clients de ces établissements.

Voilà un aperçu sur les menus de dîner pour des hôtels de divers rangs.

Quant aux menus de souper ils peuvent être arrangés suivant les types des menus de lunch. On n'aura qu'à supprimer le premier plat et à le remplacer par un potage.

A titre d'exemple nous citerons quelques menus de souper:

Type I.

Consommé en tasses
Fêtas Belle Meunière
Pommes au service
Côte de veau panée
Petits pois nouveaux à la Française
Petites crèmes vanille
Biscuits

Type II.

Crème d'orge aux croûtons
Risoles Marinière
Contre-filet rôti
Cèleri au jus
Pommes nouvelles
Glacé panaché
Pâtisserie assortie

Type III.

Potage Santé
Grenadins à la crème
Pommes purée
Pigeonneaux grillés
Salade de légumes
Soufflé au citron

Comme menus simples de souper citons:

Type I.

Potage vermicelle
Cervelle au beurre noir
Entrécôte aux haricots verts
Pommes sautées
Compote de fruits de saison

Type II.

Potage Parmentier
Omelette au jambon
Escalopes de veau
Pommes purée
Salade
Meringues Chantilly

Type III.

Potage au riz lié
Perches du lac au beurre noisette
Pommes vapeur
Rôti de bœuf
Laitues braisées
Fruits et fromage

On verra facilement que le travail de cuisine d'aujourd'hui est bien simplifié en comparaison du travail qu'exigeaient les menus

antérieurement à 1914. Cette simplification représente un immense avantage pour l'hôtelier qui ne pouvait vraiment plus continuer avec l'ancien système. Le personnel cuisinier y a gagné aussi; la responsabilité du chef est allégée et les ouvriers sont moins surchargés, lors même que les brigades ont été éclaircies de quelques hommes. Les menus se trouvant moins chargés, il est possible de mieux soigner le travail; à l'occasion du débarras il n'y a plus un grand stock de restes; les haquets destinés à contenir ce qui est emporté et jeté ne sont plus si remplis (c'est le seul côté où il y a perte); en un mot, on réussit à réaliser le travail économique.

Grâce aux menus que j'ai cités et qui conviennent à des hôtels de divers rangs, chaque établissement qui possède un chef sérieux pourra réaliser une notable économie sur la cuisine, alors même que les marchandises se trouvent à un prix excessif. Il suffit pour cela d'un bon contrôle des marchandises, d'un bon rationnement dans leur emploi et du soin nécessaire pour éviter que ce qui est cuit et non servi se gâte.

Le contrôle, l'emploi, le rationnement des marchandises et le calcul du prix de revient des menus servis formeront le sujet d'un prochain article.

Les quelques lignes que l'on vient de lire n'ont d'autre objet que de donner un aperçu sur nos menus actuels. Aux personnes qui désirent avoir plus de détails sur la connaissance des menus, je recommande mon ouvrage «Etude des menus». Celles qui veulent posséder un ouvrage complet sur les questions de cuisine trouveront tout ce qui peut les intéresser dans mon ouvrage plus récent: «Etude de la cuisine hôtelière», ouvrage qui représente ce qu'il y a de plus complet pour un hôtelier ou un employé supérieur d'hôtel.

Mise-en-garde!

Esroce. Nous voudrions attirer l'attention des hôteliers sur un certain individu, sujet serbe, nommé **Ilitch Boudjévat**. Ce personnage s'introduit dans les hôtels et tâche de gagner la confiance de l'hôtelier en payant régulièrement sa première note et ensuite par toutes sortes de belles paroles et promesses se fait héberger pour disparaître clandestinement. Ce peu intéressant Monsieur a de la sorte attrapé un hôtelier de Genève pour 183 fr. Renseignements pris au Consulat de Serbie, Ilitch Boudjévat possède un dossier très peu favorable et un casier judiciaire peu enviable. Il est actuellement encore en Suisse, on nous a assuré l'avoir vu à Zurich. Voici son signalement: taille plutôt au-dessous de la moyenne, teint bazonné, yeux noirs, cheveux noirs, démarche plutôt lourde qu'élégante. Se dit journaliste. Peut être âgé d'une trentaine d'années.

Sociétés diverses.

Union vaudoise des Sociétés de développement. Réuniment à Lausanne, le 15 courant, à 10 heures, une assemblée des délégués des Sociétés vaudoises de développement. L'assemblée comptait 20 délégués représentant 15 sociétés. Elle a décidé de fonder sous le nom d'Union vaudoise des Sociétés de développement, une association libre, avec une organisation très simple dans le but d'appuyer, cas échéant, auprès des autorités les efforts des Sociétés locales présentant un intérêt général plus spécialement en matière d'art public, d'éducation, de tourisme, etc. L'Union se réunira en assemblée chaque fois que le comité le jugera utile et au minimum une fois par an. Le siège social sera à Lausanne. Chaque société locale sera représentée par un délégué au moins; celles comptant plus de 200 membres auront droit à des délégués supplémentaires. Les quinze sociétés représentées étaient celles d'Avenches, Bassins, Bière, Château d'Oex, Chexbres, Echallens, Lausanne, Le Pont, Montreux, Morges, Nyon, Pully, St-Sulpice, Vevey et Yverdon.

Petites Nouvelles

Office suisse de tourisme. Le 26 juillet s'est réunie, à Berne, sous la présidence du colonel Pfyfer de Lucerne, une conférence des associations et administrations qui ont pris l'initiative de la création d'un office suisse de tourisme. Etaient représentés: le Département fédéral de l'Intérieur, les C. F. E. L'Union des Sociétés suisses de développement, la Société Suisse des Hôtels et les associations Pro Simpione et Pro Goltardo. La conférence a arrêté le texte définitif des statuts de l'Association pour l'Office de tourisme ainsi que la tenue d'un meeting à adresser au Conseil fédéral. Sur la question du siège de l'association, la conférence a décidé qu'il appartiendrait à l'assemblée générale constitutive de se prononcer sur ce point.

Witterung im Mai 1916.

Bericht d. schweiz. meteorologischen Zentralstation.

	Zahl der Tage				
	Schnee	mit Gewitter	Nebel	heile	mit starkem Wind
Basel	0	3	0	4	12
Chaux-de-Fonds	2	2	0	5	10
St. Gallen	0	1	1	8	12
Zürich	0	4	0	8	10
Lucerne	0	4	0	8	10
Bern	0	4	1	6	11
Neuchâtel	0	0	1	6	14
Genève	0	3	0	5	13
Lausanne	0	1	0	6	6
Montreux	0	3	0	8	10
Sion	0	1	0	7	9
Chur	0	1	0	6	12
Engelberg	1	3	8	5	14
Davos	3	1	0	5	8
Rigi-Kulm	7	1	10	6	13
Säntis	15	2	23	3	12
Lugano	0	4	0	9	7

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 203, Basel 201, Chaux-de-Fonds 171, Bern 195, Gené 236, Montreux 170, Lugano 190, Davos 183

Chiffrebriefe von Plazierungs-bureaux werden nicht befördert.

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

Offene Stellen * Emplois vacants

Pour Inserate bis zu 6 Zeilen werden berechnet
Erstmalige Insertion Fr. 2.—
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 3.—
Mehrfache Wiederholung mit je 25 Cts. Zuschlag berechnete.
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen für Nichtmitglieder inbegriffen.
Belegnummern werden nur an Nichtbeteiligten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Chauffeur-Conducteur, expérimenté, est demandé pour hôtel de la Suisse romande. Références de premier ordre exigées. Chiffre 1591

Chef de cuisine. Je cherche un cuisinier (jeune chef de cuisine) capable de diriger un personnel important de cuisiniers chinois, homme énergique qui n'a pas peur de mettre la main à la pâte et qui se ferait un devoir d'améliorer la cuisine. Je donnerais la préférence à un jeune Suisse qui a passé ses examens avec honneur et qui a déjà travaillé dans des hôtels de premier ordre. Il doit savoir non seulement composer les menus du jour, mais aussi les menus pour les banquets, réceptions, etc. Je donnerais toutes les facilités à un homme de caractère stable qui sait garder sa place, et qui ferait un engagement de trois ans. Le voyage serait payé comme suit: de la Suisse à Marseille en deuxième classe, de Marseille à Shanghai par un des bateaux de la Cie des Messageries maritimes en troisième classe (laquelle est très confortable), et de Shanghai à Pékin en première classe, en plus le remboursement des frais de voyage. Les salaires s'élèveront pour la première année à dollars mex. 125 par mois, la deuxième année à dollars mex. 150, pour la troisième année à dollars mex. 175 (1 dollar mex. de fr. 2.50 à fr. 2.35 selon cours de Bourse). Prière d'adresser les offres avec copies de certificats à M. H. Schwab, directeur du Grand Hôtel des Wagons-Lits, Ltd., Pékin (Chine). 1679

Kaffeeköchin. In erstkl. Davoser Sanatorium findet geübte, saubere Kaffeeköchin dauernde Stelle. Guter Lohn und Reisvergütung. Nur geübte Bewerberinnen kommen in Betracht. Eintritt mögl. sofort. Offerten mit Zeugnisabschr. an Chiffre 1590

Kochlehrer. Erstklassiges Hotel sucht intelligenten Kochlehrer. Gelegenheit den Beruf gründlich zu erlernen. Chiffre 1584

On demande dans grand hôtel de la Suisse française pour 6 places à l'année: 1 **Chef de cuisine**, capable et travailleur, fr. 300.— par mois, 1 **Concierge** et 1 **Chauffeur-mécanicien**. Entrée vers fin Septembre. Envoyez offres avec copie de certificats et photo. Chiffre 1589

Pâtissier, gelernter, als Aide zu alleinigen Chef, gesucht in Hotel ersten Ranges. Monatslohn 70 Fr. Chiffre 1588

Portier. Eine grössere Fabrik sucht einen zuverlässigen Portier. Offerten sind unter Angabe ihrer bisherigen Tätigkeiten, Saläranspruch, sowie von Referenzen zu richten unter Chiffre 9396 Y an die Publicitas A. G. (Haaßenstein & Vogler) Bern. 215

Secrétaire-Aide de réception est demandé. Entrée commencement Août. Envoyez offres au Villars-Palace, Villars sur Ollon (Vaud). 1585

Stellengesuche * Demandes de places

Bis zu 6 Zeilen. Jede Mehrzeile 25 Cts. Zuschlag.
Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 6 Zeilen) Fr. 2.—
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 1.—
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.
Postmarken werden anfangs September nicht angenommen. — Vorauszahlung erforderlich.
Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Kontos 88. Ausland per Mandat.
Nachbestellungen in die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nur an Nichtbeteiligten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.
Bureaustelle. Serbische Tochter, gesetzten Alters, die schon in Hotelbureau tätig war und den Service gut versteht, wünscht auf September Engagement. Gute Zeugnisse. Chiffre 43

Directeur, très expérimenté, avec relations internationales, cherche situation comme Directeur, chef de réception ou remplaçant. Chiffre 34

Directeur ou Maître d'hôtel. Suisse, expérimenté et bien recommandé, cherche place comme directeur ou maître d'hôtel, en Suisse ou à l'étranger. Meilleures références. Disponible 15-Septembre. Prière adresser offres à J. C. Grand Hôtel Beau Séjour & Richmond, Chamoni. 41

Direktor (Schweizer), militärrät, fach- und sprachkundig, mit 16 Referenzen, sucht passende Stelle bei beschiedenen Ansprüchen, event. auch als Sekretär. Offerten unter Chiffre 2, K. 2060 an die Ann.-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Linmat-quai 34. 444

Sekretär-Buchhalter-Kassier, Deutschschweizer, 22 J., in Hotelpraxis erfahren, französisch und englisch perfekt, sucht Jahresstelle in Höhenkurort oder Sanatorium. Militärrät, fünf 1. Jahr. Ansprüche bescheiden. Chiffre 91

Sekretärin, gut präsenziert, mit schöner Handschrift, sprachkundig, mit jeder Bureauarbeit vertraut, auch mit Schreibmaschine und Réception, wünscht Jahresstelle in gutes Hotel, event. auch als Stütze der Hausfrau. Chiffre 999

Volontaire de bureau. Demoselle, de bonne instruction, sachant italien et français, cherche place comme volontaire dans bureau d'hôtel. Offres sous chiffre 3365 à Grassl & Co, Lugano. 50

Salle & Restaurant.

Berkellner, gesetzten Alters, 4 Sprachen beherrschend, auch mit Schreibmaschine und Réception vertraut, guter Restaurantier, sucht für sofort Stellung. Gef. Offerten an H. Fischer, Hotel Bristol, Aedeoblen. 49

Berkellner, Schweizer, 35 Jahre, prima Restaurantier (Koch), 3 Hauptsprachen, mit sämtlichen Bureauarbeiten und Réception vertraut, sucht passendes Engagement für Herbst oder Wintermonat. Prima Referenzen. Chiffre 50

Saitochter, französisch und englisch sprechend, schon als 1. Rate tätig in grösserem Hotel, sucht passende Stelle auf Anfang Oktober oder je nach Vereinbarung. Chiffre 34

Saitochter, seriös und selbständig, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle auf 15. Oktober-1. November. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 58

Cuisine & Office.

Chef de cuisine. Tüchtiger, solider, sparsamer Koch, Mitte 20, vierzig, schweizerisch, deutsch, franz. und italienisch sprechend, z. Zt. als Remplaçant in einem Sanatorium Graubündens tätig, sucht Stelle, auch als alleiniger. Eintritt nach sofortiger Gehaltsangabe. Auftragsfr. 150 monatlich. Offerten an Ch. L. postlagernd Davos-Platz. 46

Chefköchin, tüchtig, wünsch auf Anfang September Stelle in gutem Hotel. Lohnansprüche 100-120 per Monat. Chiffre 33

Chefköchin, tüchtige, 37 Jahre, bestens empfohlen, sucht auf 20. August gut bezahlte Jahresstelle. Chiffre 60

Etagé & Lingerie.

Etagégouvernante im Hofatich bewandert, sucht Stelle für September oder auch früher. Event. auch als Generalgouvernante. Chiffre 24

Gouvernante de Lingerie. Fräulein, sprachkundig, 20 energisch, erfahren im Hofatich, wünscht Engagement als Gouvernante de Lingerie, Warenkontrollseuse oder sonstigen Veranwortungen. Referenzen erschl. Häuser zur Verfügung. Fr. ab 1. Sept. Chiffre 32

Lingeriegouvernante sucht per 15. August oder später Jahresstelle event. als Oberkellnerin oder selbständige Person für die Lingerie. Beste Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 35

Maschinenwäscher, selbständig und sorgfältig arbeitend, sucht Jahresstelle. Chiffre 42

Vertrauensstelle. Schweizerin, die drei Hauptsprachen sprechend, im Hofatich tüchtig und erfahren, sucht Vertrauensstelle für Etagé und Lingerie oder als Stütze der Hausfrau. Lohn nach Uebereinkunft. Chiffre 59

Zimmermädchen sucht Stelle in Hotel I. Ranges in Zürich oder Umgebung. Zeugnisse zur Verfügung. Offerten an Mr. Rosel, Fontenex 8, Genève. 40

Zimmermädchen, gewandt, gesetzten Alters, deutsch und französisch sprechend, wünscht Jahresstelle der englischen Sprache sucht Stelle in gutes Hotel; in- oder Ausland. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 31

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge, gewandter, zuverlässiger Mann, mit guten Empfehlungen, auch in Conduktor- und Portierarbeiten bewandert, tritt nach Uebereinkunft Zeugnisse zu Diensten. Gef. Offerten erbeten unter Fr. 5673 Lz an die Publicitas A.-G. (Haaßenstein & Vogler), Luzern. 33

Portier, sprachkundig, gute Manieren, welterbeitet, mit ersten französischen Zeugnissen versehen, sucht als Herbst-Steuer in nur vornehmen Haus. Adresse: F. Schmiedeknecht, Haus Polsterer, Portier, Karisbad. 57

Bains, Cave & Jardin.

Barman, tüchtig und solid, erfahren in Schweizer, Obst- und Blumenverkauf, sucht Stelle, Saebeher in Genéve. 28 Jahre, militärrät und verheiratet, ohne Kinder. Frau ist Glatter. Tritt nach Uebereinkunft Zeugnisse zu Diensten. Gef. Offerten erbeten unter Fr. 5673 Lz an die Publicitas A.-G. (Haaßenstein & Vogler), Luzern. 33

Divers

Hotelschreiner, mit langjähriger Praxis und prima Zeugnisse, sucht Jahresstelle. Chiffre 28

Telephonistin. Junges Schweizerin, deutsch, französisch und italienisch sprechend, momentan als Telephonistin und Concierge in erstkl. Hause Deutschlands tätig, sucht auf kommendes Winteranso ähnliche Stelle. Erbeten erbeten an Fr. Schiepp, Concierge, Waldhof Stokinger, Friesendahl (Schwarzwald). 30

Concierge. Junges Tochter, welche den Hotelservice kennt, wünscht Stelle als Volontärin in gutes Restaurant oder Tea room (französisch Schweiz bevorzugt). Chiffre 38

Postmarken werden als Zahlung nicht angenommen.

Les timbres-poste ne sont pas acceptés en paiement.

Zahlungen in der Schweiz kostenfrei, per Postcheck an Postchèque-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 Bewerbungen schreiben werden hiemit wiederholt aufgefordert, ihren Offerten nur Photographien in Visitformat, möglichst unaufgezeichnet, beizufügen. Für eingesandte Originalzeugnisse übernimmt die Expedition keine Verantwortung. Antwortmarken, die ihren Zweck erreichen sollen, werden am vorteilhaftesten auf das Bewerbungsschreiben selbst, statt auf den Briefumschlag, lose angeheftet.

Zeugnishefte und Anstellungsverträge stets vorrätig für Mitglieder.

Zentralbureau des Schweizer Hoteller-Vereins, Basel.