

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 25 (1916)
Heft: 35

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

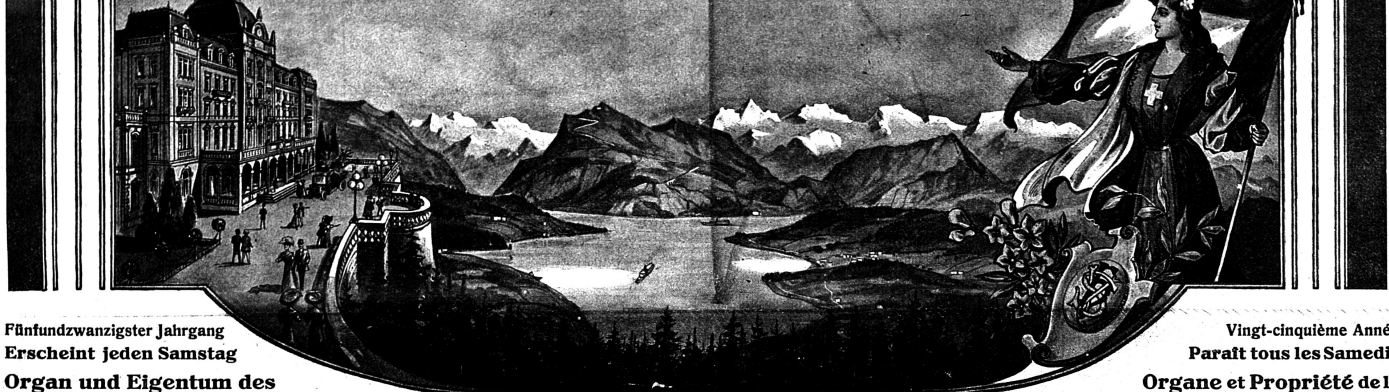
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.01.2025

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
Parait tous les Samedis

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

Die Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

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

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

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Compte de chèques postaux No. V, 85 o ■ ■ Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr Georges Wild

Besitzer des Hotel National in Zürich

am 23. August im Alter von 55 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:
Dr. O. Töndury.

Fachschule

des
Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.
Gegründet 1892.

Eröffnung der Kurse:

- a) Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8 monatiger Dauer, für interne Zöglinge, Eröffnung am 15. September;
 - b) Kochschulkurs mit 4 monatiger Dauer, für männliche und weibliche Teilnehmer, Eröffnung am 15. September;
 - c) 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.

Die kaufmännische Kalkulation im Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Von Adolf Huber-Blesi, Vitznau.

In diesen Zeiten, wo die schweizerische Hotellerie schwer leidet und selbst der Billigung zu den Behörden angetreten werden musste, sucht man, wie überall und immer, wo es schief geht, nicht nur nach den direkten Ursachen, welche die *débâcle* verschuldet haben, es setzt vielmehr die persönliche Mohrenwäsche ein und wo Einer gefunden wird, bei dem es besonders schon vor der allgemeinen Krisis happerte, da prasselt das «Grien» nur so drüber.

Das Hotelgewerbe wird im allgemeinen von andern, davon unabhängigen Industrien als etwas Unsicheres, Unbestimmtes hingestellt. Gegen diese Ansicht kommen selbst Lehren der heutigen Tage und die statistischen Nachweise der Bedeutung des Hotelwesens für die Schweiz nicht auf. Man wirft den Trägern der Hotellerie vor, sie seien zu wenig Kauf-

leute, geben sich nicht Rechenschaft über den *prix de revient*, etc.

Wir wissen auch ohne diese Winke von aussen, dass vieles fehlt und wenn die heutige Zeit uns dazu führt, gründlich zu studieren, wo hauptsächlich die Sanierung einzusetzen hat, wenn inskünftig wirklich kaufmännischer gerechnet wird, wenn die Verkaufspreise dem Einkauf der Waren, den Verwendungen zu deren Verarbeitung entsprechend kalkuliert, wenn die Logements auf die angelegten Gelder für Haus, Umschwung, Einrichtungen und Amortisationen Rücksicht nehmen, dann dürfen wir uns freuen, denn die «grosse Zeit» hätte für uns Grosses gezeitigt.

Ein jeder geschäftliche Betrieb bedingt die genaue folgerichtige Preisstellung der zu verkaufenden Ware; die Fixierung des Preises muss geleitet sein vom Gedanken, die Waren erstens nicht zu teuer zu veräussern — denn die Konkurrenz setzt ein und schädigt, wo sie eine Schwäche findet —, zweitens soll die Ware nicht unter Preis abgegeben werden, weil wir dabei bald ausgewirtschaftet hätten.

Der Hotel- und Restaurationsbetrieb ist im allgemeinen ein kaufmännisches Geschäft. Der Küchenbetrieb im besonderen ist ein Fabrikationsgewerbe, der Keller ist ein Waren-, die Logements sind ein Vermietungsgeschäft. Das gesunde Prinzip fordert nun, dass an jeder Operation bzw. an jedem Geschäftsgang etwas verdient werde, also auch aus jedem Erzeugnis aus der Küche soll ein Gewinn resultieren. Wir sehen aber oft, dass an der Küche zugesetzt wird. Wo diese in hervorragender Weise dazu dient, den Kellerkonsum zu steigern, ist diese Auffassung dort vielleicht nötig oder wo z. B. eine Brauerei das Küchendefizit deckt oder pro Hektoliter konsumierten Bieres gewisse Prozente an den Küchenbetriebsausfall abgibt, um mit billiger Küche den Bierkonsum zu heben, ist dieses Verfahren, wenn nicht gesund, so doch begreiflich.

Auch im allgemeinen herrscht bei Wirt und Gast vielfach die Ansicht, dass an den Küchen-erzeugnissen wenig oder nichts verdient werden soll, während der Kellergewinn hoch genug normiert wird. Logisch verlangt aber die Küche mehr Gewinn als der Keller, sie stellt höhere Anforderungen an Einrichtung, Kenntnis und Erfahrung des Leiters als das Halten eines selbst guten Kellers, der sich leichter durch andere besorgen lässt.

Es ist selbstverständlich, dass nur eine in Logements, Küche und Keller zerlegte Kalkulation unter Berücksichtigung aller Einflüsse auf diese Hauptkonti über deren «Arbeiten» Anschluss zu geben im Stande ist. Wenn man dem Hotelier, wie bereits erwähnt, vorwirft, er rechne zu wenig, so ist das bezüglich jener Geschäftsvorgänge gemeint, wo der Erstellungspreis hauptsächlich ignoriert wird, wo man sich über die Kalkulation zu wenig Rechenschaft ablegt und sich mit der Masse tröstet, die den Gewinn bringe, etc.

Die genaue Berechnung des Preises ist nur in einer geordneten und der Eigenart des Betriebes angepassten Buchführung möglich; diese soll aber einfach, mit wenig Büchern so angelegt sein, dass jederzeit Aufschluss über die Details wie auch statistische Erhebungen möglich sind und — hauptsächlich — der Abschluss der Rechnung automatisch kontrolliert, in wenig Zeit perfekt ist.

Neben keinen gründlichen, über die Betriebskategorien Aufschluss gebenden Aufzeichnungen finden wir öfters weit angelegte

Buchhaltungen, denen selbst, für den Fall eines zufälligen Einzuges einer Lieferanten-Forderung per Tratte, das Wechselkonto nicht fehlt; solche Anlagen verwirren aber den in Buchhaltungssachen nicht Geübten, sie absorbieren auch zu viel Zeit, sind nicht übersichtlich und daher verwerflich.

Da gerade gegenwärtig auch unser löblicher Vorstand sich mit dem Studium eines «System» befasst, erlaube ich mir, dem folgenden, nicht neuen aber praktisch kombinierten «System» für selbständige Geschäftsinhaber das Wort zu reden:

Das Hotelgeschäft bucht seine Einnahmen im üblichen Journal in Kolonnen für Logements, Küche, Keller, Wäsche, Bäder, Omnibus etc., mit Tagesaddition und Vortrag, Rekapitulation mit monatlichem Abschluss. Die Restaurantseinnahmen, entweder durch Kontrollkassette oder Bousauszug in Küche, Keller, Zigarren, Ansichtskarten, Waren etc. zerlegt, rekapitulieren sich ebenfalls auf Monatsende. Das Betriebskassabuch-Journal nimmt täglich chronologisch die Gelder auf, deren Addition in den Einnahmen mit den Rekapitulationen von Hotel und Restauration übereinstimmen müssen; so sind Rekapitulationen wie Kassaeinträge gegenseitig kontrolliert. Das Betriebskassabuch-Journal umfasst alle den Betrieb betreffenden Operationen, nicht nur eigentliche Kassaposten bzw. Verkehr in barem Geld, sondern auch Journalposten. Neben diesem Betriebskassabuch-Journal besteht das Privatkassabuch-Journal, wohin alle Operationen, die den Betrieb direkt nicht betreffen, wie Verkehr mit Banken, private Geldentnahme, Zins-Gutschriften und Belastungen etc. verbucht werden.

Zu einem prompten Jahresabschluss werden die Bestände des Betriebsinventars, Vorräte in Küche, Keller, Brennmaterial etc. den betreffenden Kategorien im Betriebskassabuch gutgeschrieben und als Gegenposten dem Konto «Vorräte» im Privatkassabuch belastet. Ausstehende, noch nicht bezahlte Rechnungen von Lieferanten kommen im Betriebskassabuch zu Lasten der Küche, des Kellers, der Beleuchtung, der Unkosten etc. und werden im Privatkassabuch den diversen Kreditoren gutgeschrieben; umgekehrt werden im Betriebskassabuch die betreffenden Konti für ausstehende Forderungen den Betrieb betreffend erkannt und diverse Debitoren im Privatkassabuch als Gegenposten belastet. Mit Zinsen pro rata temporis auf den Abschlussstag wird gleich verfahren.

Zu Anfang des neuen Geschäftsjahres werden Vorräte, Ratazinsen sofort wieder ins Betriebskassabuch rückgebucht. Diverse Debitoren und Kreditoren finden bei Bareingang oder Auszahlung im Privatkassabuch Erledigung bzw. Saldierung.

Derjenige, der in Comptabilitätssachen weniger Übung hat, stösst sich gewöhnlich am Gewinn- und Verlustkonto; durch die Trennung der Betriebsposten von den andern Mitteln und den Hauptbuchposten ergibt der Saldo des Betriebskassabuches nach Einsetzen der Betriebsvorräte, Ratazinsen, ausstehenden Guthaben oder Schulden (den Betrieb betreffend), ohne weiteres den Bruttogewinn oder Verlust des Betriebes; er wird auch kontrolliert durch die Addition der Saldi der Rekapitulationen der verschiedenen Betriebskonti.

Die Trennung des Betriebes von den Betriebsmitteln, den Entnahmen für Familie, für private Policen, den Verkehr mit Banken, den Anlagen von Geldern in Effekten, den Amor-

tisationen und Reserven etc. gibt dem Mitarbeiter im Bureau nur Einsicht in den Betrieb, nicht aber in den Vermögensstand des Geschäftsinhabers.

Nachdem der Betriebsgewinn oder Verlust im Saldo des Betriebskassabuches ausgewiesen ist, haben wir das Gesamtergebnis unseres Betriebes, während die Saldi der verschiedenen Kategorien uns Aufschluss geben, wie dieselben gearbeitet haben.

Kalkulation und Statistik sind also durch dieses vereinfachte System ermöglicht. Ueber die Bilanz werde ich ein nächstes Mal näher Aufschluss geben, doch stehe nach dem Gesagten schon fest, dass nur der zahlenmässige Nachweis, wie der detaillierte Betrieb arbeitet, den Boden zur geschäftlichen Selbsterkenntnis abzugeben vermag. Die geschäftliche Selbstkontrolle ist zur eigenen Belehrung unumgänglich nötig, sie wird von Geld- und Kreditgebern, die Ausweis wollen, wie gearbeitet wird, gefordert; sie lehrt aber auch, wo Selbsthilfe im Geschäft notwendig wird und sie drängt uns das Verständnis vom solidarischen Zusammenschluss unserer Berufskategorie auf, der erreichen helfen soll und muss, was der Einzelne nicht kann und der aus der Hotellerie ein geachtetes und wirklich kaufmännisch geführtes Gewerbe zu machen im Stande ist.

Hotelkontrolle und Kontrolleur.

(Korrespondenz.)

Was ist ein Kontrolleur? Ein Anfänger, der sich dem Hotelfach widmen will? Leider sind es fast meistens Anfänger! Junge Leute, die eben aus einer Hotelfachschule kommen, werden meistens für diesen wichtigen Posten engagiert.

In diesen Zeiten, wo das Hotelgewerbe vielerorts geradezu still steht, sollte indessen der Hotelier gerade diesem Posten und dem Manne resp. der Person, die diese Stelle inne hat, seine vollste Aufmerksamkeit schenken. Heute, wo die Fremden die sog. Kriegspreise verlangen, trotzdem viele Lebensmittel bis 100% seit Kriegsausbruch gestiegen und andere um kein Geld mehr zu erhalten sind, sowie alle andern zum Betrieb nötigen Waren etc. einen unerhörten Preis erklimmen haben, sollte der weitsichtige Prinzipal doppelt bestrebt sein, eine gewissenhafte Kontrolle in seinem Betriebe einzuführen.

Wer kennt sie nicht, die tagtäglichen Abzüge, die von den Fremden auf ihren Rechnungen beanstanden werden. Viel böser sind aber die Posten, die durch Irrtümer gemacht werden, sei es (in erster Linie) von Kellnern oder vom Bureaupersonal selbst, und die dann hinter dem Rücken des ahnungslosen Patrons veruscht werden oder zu veruschen gesucht werden und ihm deshalb so grossen Schaden zufügen.

Dem allem kann nur eine gewissenhafte Kontrolle abhelfen. An vielen Orten steht es aber mit der Kontrolle leider bitter böse. Meistens wird diese Arbeit, wie oben angedeutet, von Anfängern besorgt, und dies zum grössten Nachteil der ahnungslosen Prinzipalschaft.

Nehmen wir vorerst die Person eines Kontrolleurs vor Augen. Erstens sollte dieser ein gewisses Alter erreicht haben und er muss mehrjährige Erfahrung und Tätigkeit im Hotelfach besitzen, wenn er seinen Posten richtig versehen will. Er soll es verstehen, auftreten zu können, um dem Personal Respekt

einzufließen. Er soll und darf sich mit niemandem, die er zu kontrollieren hat, einlassen, sondern ganz seine eigenen Wege gehen. Freilich muss hierzu sein Patron voll und ganz hinter ihm stehen und ihm für seine Arbeit dankbar sein, sich ihm dafür erkenntlich zeigen. Schon aus dem Grunde, weil ein guter Kontrolleur beim übrigen Personal starken Vorurteilen ausgesetzt ist, da er eben zu der Sache seines Prinzipals und Arbeitgebers sieht und sehen soll.

Gehen wir weiter zur Arbeit des Kontrolleurs über. Die Kontrolle soll immer und wenn irgend möglich am frühen Morgen gemacht werden, so dass sie bis 8 Uhr beendet ist. Wenn alle Bons mit dem Journal und den sonstigen Hilfsbüchern kontrolliert sind, so müssen sie unbedingt den Tagen nach geordnet werden. Freilich sollen dann wieder die Déjeuners-, Keller- und Restaurantbons sortiert sein, so dass man sie gegebenenfalls sofort findet. Es ist ratsam, alle Bons wenigstens einen Monat lang aufzubewahren, Kellerbons eher noch länger. Im Journal muss jeder Posten vom Kontrolleur auf dessen Richtigkeit geprüft werden, die Weine nach der Weinkarte und die à la carte-Speisen nach der Carte du jour. Dem Restaurantbetrieb ist dann weiter die vollste Aufmerksamkeit zu schenken. Auch hier bedient man sich meistens der Carte du jour, während über alles andere, das dem Kontrolleur unklar ist, ihm der Patron oder der Chef Auskunft geben können.

Bei all diesen Arbeiten ist Genauigkeit unbedingt Hauptsache. Wieviel Reklamationen und unnütze Sorgen können dem Hotelier erspart bleiben, wenn er weiss, dass in seinem Geschäft Ordnung herrscht. In kleineren Betrieben mit nur einem Bureauangestellten sollte der Patron selbst öfters die Posten im Journal prüfen, wodurch viele Fehler vermieden oder aufgedeckt werden. Wenn ein Geschäft in diesen schwierigen Zeiten florieren soll, so ist eine pünktliche Kontrolle und Ordnung in allen Zweigen des Betriebes Vorbedingung. Deshalb ist es unbedingt nötig, dass die Prinzipalschaft gerade diesem Posten ihre vollste Aufmerksamkeit schenkt, denn es ist nicht gleichgültig, wer diese verantwortungsvolle und arbeitsreiche Stelle inne hat. Die Früchte einer sorgfältigen Kontrolle aber werden niemals ausbleiben. Denn hier ist das Sprichwort am Platze, das lautet: Den rechten Mann auf den rechten Posten.

Ein weiteres Moment, dem auch nicht immer die gebührende Achtung geschenkt wird, ist die Kontrolle der eingehenden Waren. Meistens findet man in einer Ecke der Hotelküche eine primitive Wage, auf der die Waren auf ihr Gewicht nachgeprüft werden. Wenn dann nicht genügend Zeit vorhanden ist, so wird diese Prüfung meist überhaupt unterlassen. Der Schreiber dieser Zeilen hat wiederholt die Erfahrung gemacht, wie unbedingt nötig es ist, auch hier seine Augen offen zu halten. Vorerst sind alle eingehenden Waren auf einer gut funktionierenden Wage vor den Augen des Lieferanten nachzuwiegen. Von allfälligen Mankos hat sich dieser zu überzeugen. Weiter empfiehlt es sich, dass das Hotel eigene Lieferantenbücher erstellt, die es an die Lieferanten zum Selbstkostenpreis abgibt. Schon dadurch wird die Kontrolle viel vereinfacht. Der Warenkontrolleur oder dessen Stellvertreter hat darin die Ablieferung der Waren mit seiner Unterschrift zu bestätigen. Der Lieferschein, also das Original, bleibt in den Händen des Abnehmers, während das Lieferbuch mit der Kopie an den Lieferanten zurückgeht. Alle des Tags durch eingehenden Lieferscheine sind jeden Tag durch eine zuverlässige Person hinsichtlich Preis und Ausrechnung zu kontrollieren und dann alle Lieferscheine unter dem Namen des jeweiligen Lieferanten aufzubewahren, bis die Monatsrechnung erscheint, wo dann gegenseitig verglichen wird.

Eine sorgfältige Kontrolle trägt auch schon im Hinblick auf die Lieferanten die besten Früchte! Wenn die Lieferanten wissen, dass Ordnung herrscht in einem Geschäft, dass, wenn sie zuviel berechnen, es sofort auffällt, und umgekehrt, wenn sie Fehler zu ihren Ungunsten begehen, man sie darauf aufmerksam macht, werden sie selbst in ihren Lieferungen pünktlicher und lassen viel eher mit sich sprechen, und zwar nicht zum Schaden der Hoteliers.

Luftleinlass-Ventil

für Hausabfall-Leitungen und Entlüftungs-einrichtungen von sanitären Anlagen.

In neuerer Zeit, wo nicht nur grosse, sondern auch mittlere und kleinere Städte dazu übergehen, Schwemmkanalisationen einzuführen und teilweise auch schon eingeführt haben, wird den an die Kanäle direkt angeschlossenen Hausentwässerungsleitungen und deren Entlüftung ganz besondere Beachtung geschenkt und die Behörden haben teilweise



Fig. 1. Fehlerhafte Anordnung der Ausmündung von Ventilationsrohren in der Nähe von Fenstern.

für die Anlage dieser Leitungen scharfe Vorschriften erlassen.

Bisher war es üblich, die Fallstränge bei Hausinstallationen, wie Abortleitungen, Küchenfallrohre, Badabläufe etc. bis über Dach zu führen und mit Dunsthüten zu versehen, um auf diese Weise gleichzeitig auch die horizontale Grundleitung ausreichend zu entlüften. Es gibt nun aber Fälle, wo diese unter allen Umständen unhygienische Ausmündung von Frischluftrohren an den Dächern sehr lästig werden kann, speziell bei den Mün-

den Apparat erstellt werden muss, kann das Belüftungsventil vorteilhaft verwendet werden.

Ferner als Ersatz der bisher üblichen Frischluftrohre für die horizontale Grundleitung, welches auf Strassenniveau in die atmosphärische Luft frei ausmündet (Fig. 3) und zur Belüftung der horizontalen Kanalisationsleitung der Gebäude dient, ist das Luftleinlass-Ventil sehr zu begrüssen und bedeutend zuverlässiger wie die häufig angewandten englischen Glimmerventile.

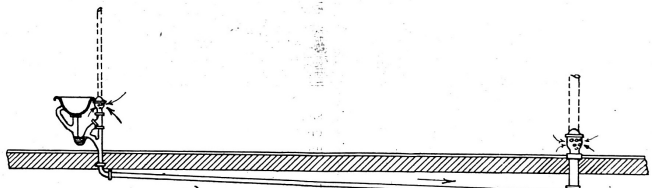


Fig. 2. Luftleinlass-Ventil an einem entfernt vom belüfteten Abflussrohr liegenden Ausguss.

dungen in der Nähe von Fenstern und häufig dicht aneinandergelagerten Häusern, wo das eine Dach niedriger ist als dasjenige des angrenzenden Hauses (Fig. 1), denn dadurch können die überfließenden Kanalgasen aus den Entlüftungsrohren des niedriger gelegenen Hauses in die höher gelegenen Stockwerke des angrenzenden Hauses gelangen. Um dies zu vermeiden ist die Überdachführung von Fallsträngen sehr häufig mit Schwierig-

keiten verknüpft, ausserdem sehr kostspielig und eine befriedigende Lösung mitunter nicht leicht zu finden; auch aus ästhetischen Gründen würden die vielen Dunsthüte auf einem Dach, die gewiss nur zu dessen Verschönerung beitragen, gerne vermieden.

In solchen Fällen kann das Maurer'sche Luftleinlass-Ventil (Fig. 2) sehr gute Dienste leisten, indem das betreffende Fallrohr nicht mehr über Dach verlängert werden muss, son-

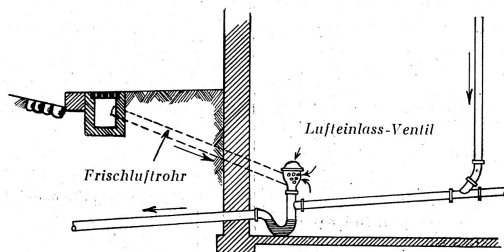
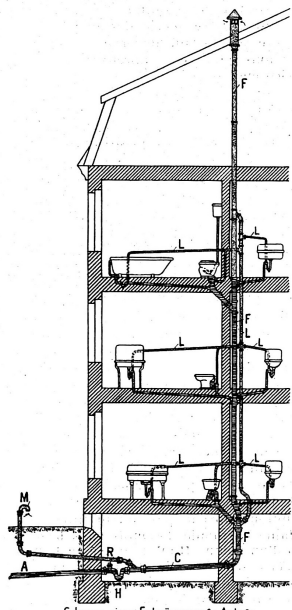


Fig. 3. Anordnung des Frischluftrohrs im Trottoir.

der auf dem obersten Ende des Fallstranges über der höchstgelegenen Ausgussstelle im Dachstock oder Kehlgebälke, oder in einem sonstigen untergeordneten Raum ein Luftleinlass-Ventil aufgesetzt wird. Das Ventil bezweckt jedoch nicht, sämtliche Entlüftungsrohre über Dach zu entfernen, sondern lediglich einen Teil derselben, so dass durch das Bestehenbleiben von einzelnen Entlüftungsrohren über Dach wie bisher immer noch eine ausgiebige Entlüftung des horizontalen Kanalsystems gewährleistet ist. Auch in Fällen, wo eine Ausgussstelle weit von einem Abflussrohr entfernt liegt und eine weitläufige

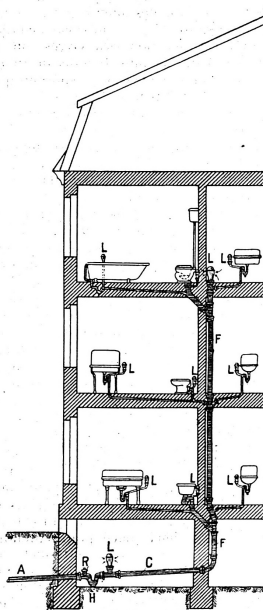
die Fallstränge zu weit und die Anschlussleitungen zu eng. Die Anschlussleitungen unter den Ausgüssen in Küchen, Bädern, Offices etc. sollten nie unter 50 mm lichte Weite gewählt werden, weil sie nur so die Spülung des Fallstranges nachdrücklich unterstützen können. Letzteres erreicht man auch noch dadurch, dass man möglichst viele Ausgussstellen an den gleichen Fallstrang anschliesst, da dadurch eine möglichst häufige und ausgie-



Schema einer Entwässerungs-Anlage mit Doppelrohrsystem.

A. Anschlussrohr an den Strassen canal. C. Haus canal. F. Abfallrohr. N. Hauptwasseranschluss. L. Lüftungsrohr. M. Mündung des Frischluftrohrs. R. Reinigungsöffnung.

Fig. 4.



Schema einer Entwässerungs-Anlage mit Einrohrsystem und Luftleinlassventilen.

A. Anschlussrohr an den Strassen canal. C. Haus canal. F. Abfallrohr. H. Hauptwasseranschluss. L. Luftleinlassventile. R. Reinigungsöffnung.

Fig. 5.

bigen Durchspülung des Rohrnetzes gewährleistet wird.

Der Durchmesser der Lüftungsrohre schwankt je nach Anzahl der anzuschliessenden Wassererschüsse, ist aber auch von der Höhe des Gebäudes und dem Verlauf der Lüftungsrohre abhängig, d. h. je höher ein Gebäude ist, und je mehr Richtungsänderungen oder Abkröpfungen das Lüftrohr hat, umso grösser soll seine lichte Weite sein.

Um nun das Absaugen von Wassererschüssen unter den einzelnen Ausgussstellen zu vermeiden, hat sich ausser der primären Entlüftung (Entlüftung des Fallstranges, an

welchen die betreffende Ausgussstelle abgeschlossen ist) auch noch ein Belüftungssystem zweiter Ordnung ausgebildet, indem man jeden einzelnen Syphon unter einer Ausgussstelle noch einmal separat entlüftet vermöge der sogenannten sekundären Belüftungsleitungen. Jeder gewöhnliche S-Verschluss unter einem Apparat erhält noch eine eigene Entlüftungsleitung, welche in der Regel in Bleirohren ausgeführt wird, wodurch das kostspielige Doppelrohrsystem entsteht. Werden auf die Belüftungsstutzen der Wassererschüsse einfache Luftleinlass-Ventile aufgesetzt, so fällt das teure doppelte Rohrsystem weg und die Anlage wird dadurch entschieden billiger. In Fig. 4 ist das Schema eines Entwässerungs-Rohrnetzes mit doppelten Lüftungsrohren veranschaulicht, während Fig. 5 das Schema der gleichen Entwässerungsanlage mit einfachem Rohrsystem und Luftleinlass-Ventilen darstellt, und sofern die Ventile sachgemäss montiert werden, ist eine absolut sichere Funktion und Belüftung der ganzen Anlage sichergestellt.

Das in Fig. 6 dargestellte Luftleinlass-Ventil dient in geöffneter Stellung dazu, bei einer durch die Spülung in der Abfallleitung entstehenden Luftverdünnung durch Zuführen von Frischluft einen Druckausgleich herzustellen und in geschlossenem Zustande das Austreten von gesundheitsschädlichen Kanalgasen in Innenräume zu verhindern. Das Luftleinlass-Ventil ist so eingerichtet, dass es solange durch die Quecksilberabdichtung hermetisch geschlossen bleibt, als in der Luftsäule der Abfallleitung kein genügend grosser Unterdruck auftritt, sich jedoch bei Eintritt einer Luftverdünnung im Abfallrohr infolge des äusseren Luftüberdrucks selbsttätig öffnet und nach erfolgtem Luftdruckausgleich durch das Eigengewicht wieder selbsttätig schliesst.

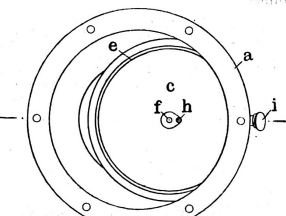
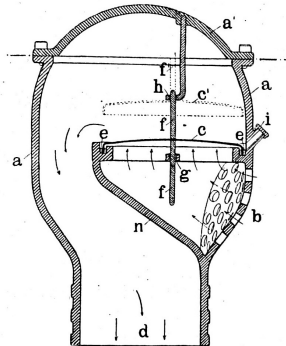


Fig. 6.

Um die Ventillampe nicht durch Kondenswasser zu beschweren und dadurch das Belastungsverhältnis ungünstig zu ändern, hat dieselbe eine gewölbte Form. Der senkrechte Hub der Glocke ist so begrenzt, dass der Maximal-Durchgangsquerschnitt mindestens dem wirksam saugenden Querschnitt des Saugrohrstutzens entspricht. Ein im Abfallrohr entstehender Luftüberdruck hält durch die Belastung der Glocke das Ventil hermetisch verschlossen, so dass keine Kanalgas austreten können.

Bei der Montage des Ventils beachte man folgendes: Das gusseiserne Gehäuse wird mit abgenommenem Deckel und aufgesetzter Wasserwage mit der betreffenden Rohrmaße auf übliche Weise mit Hanfstrick und Blei verstemmt. Sodann wird bei abgehobener Ventillampe mittels eines Trichters das kleine Quantum Quecksilber durch den seitlichen Füllstutzen in die Ventillampe gegossen. Nun wird die Ventillampe eingesetzt, indem der untere Teil der Führungstange in die Öffnung des Querstückes eingeführt wird. Die Glocke soll sich dann zwanglos auf- und abheben lassen. Zur Abdichtung des Deckels mit dem Gehäuse wird Schiffs- oder Schwarzkit genommen und der Deckel mittels der Schrauben festgeschraubt. Man muss jedoch allgemein beachten, dass die Luftleinlass-Öffnungen des Ventilkörpers nicht zu nahe an die Wand montiert werden.

Durch den Einbau dieser Luftleinlass-Ventile wird eine absolut einwandfreie und hygienische Hausentwässerungsanlage geschaffen. Es können bei einer Installation, die mit den Luftleinlass-Ventilen ausgeführt wird, keine Kanalgas mehr in bewohnte Innenräume gelangen und ausserdem werden solche von der die Wohnstellen umgebenden Atmosphäre gänzlich ferngehalten.

(Fabrikation und Vertrieb der Ventile durch die Schweiz. Akt.-Ges. Bamberg, Leroi & Co., Zürich, woselbst auch alle weiteren Auskünfte technischer Natur, Preise etc. erhältlich sind.)

Kleine Chronik.

St. Moritz-Dorf. Wie uns mitgeteilt wird, bleibt das Hotel Engländer Kulm den ganzen Herbst über offen.

Lugano. Durch die Presse ging die Nachricht, dass Grand Hotel Bellavista auf dem «Genesio»-Werde in ein Sanatorium umgewandelt. Diese Notiz ist, wie dem «Vaterland» mitgeteilt wird, dahin zu ergänzen, dass das neue Genesiounternehmen von einer kapitalkräftigen Gruppe von Mailänder Finanziers, die aus dem allerersten Aristokratenkreise stammen sowie von hervorragenden Tessiner Persönlichkeiten und einem Bankier verwaltet und beraten wird. Für die Hotelleitung wurde Hr. Dir. Dombro von Grand Hotel Villa d'Este in Cernobbio (Comesere) und an Stelle der Bahnverwaltung der bisherige Betriebsleiter Hr. E. Wanner gewonnen. Von Verpachtung oder kaufweiser Abtretung der Hotels an Dritte kann nicht im entferntesten die Rede sein. Es sind vielmehr alle hierauf bezughabenden Gerichte als unzutreffend zu demontieren. Die Genesiohotels sind neu restauriert worden, die Züge der Bahn, sofern diese weiteren Kriegskomplikationen eintreten, im Frühjahr 1917 wieder dem Vollbetrieb übergeben werden.

Hoteltische. Der «Bund» erhielt kürzlich die Zuschrift eines Spieziger Kurgastes, in der behauptet wurde, in den dortigen Hotels werde zu Fleisch serviert, oft drei Fleischstücke pro Mahlzeit. Darauf antwortet nun der Hotellier-Verein Spiez mit folgender Erklärung: Der Einsender scheint teilweise arg übertrieben zu haben. Es kann keine Rede davon sein, dass in den hiesigen Hotels pro Mahlzeit drei Fleischstücke serviert werden. In den Zeiten mit den horrenden Fleischpreisen schon aus eigenem Interesse nicht macht, ist die Zahl der Fleischplatten im Minimal-Tarif für Hotels des Berner Oberlandes pro 1916 genau anzugeben: Jeder Hotellier hat sich dafür zu verpflichten, die Anzahl der Fleischplatten auf zwei beschränkt worden und für mittlere und kleine teilweise auf eine. Auch die Behauptung, man verweise sich, wenn man in Restaurationen etwas Fleischloses bestelle, ist wohl mehr eine Behauptung, laufen doch gerade unsere Hotelbesitzerinnen darauf hinaus, Fleischplatten so viel wie möglich durch Gemüse usw. zu ersetzen. Der Hotellier-Verein Spiez ersucht den Einsender, ihm direkt mitzuteilen, wo er seine Entdeckungen gemacht hat, damit der Sache auf den Grund gegangen werden kann.

Verkehrswesen.

Die **Territet-Gilon-Bahn** hat im verfloffenen Monat 7,722 (1915: 7,012) Personen befördert. Die Transporteinnahmen betragen Fr. 8,045. — (1915: Fr. 4,006.) —

Die **Gilon-Rochers de Naye-Bahn** beförderte im Monat Juli 1916 8,460 (1915: 5,861) Personen. Total der Transporteinnahmen Fr. 10,290. — (1915: Fr. 7,206.) —

Schweizerische Bundesbahnen. Die Schweizer Bundesbahnen beförderten im verfloffenen Monat Juli insgesamt 7,525,225 Personen und 1,374,000 Gütertonnen gegen Fr. 6,143,439 bzw. 1,283,825 im gleichen Monat des Vorjahres. Die Gesamteinnahmen belaufen sich auf 16,721,000 Fr. gegen 14,992,607 Fr. im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Betriebsausgaben beziffern sich auf 10,954,000 Fr. gegenüber 10,000,925 Fr. im Vorjahre. Der Überschuss der Betriebsnahmen über die Betriebsausgaben beträgt 5,767,000 Franken gegen 4,991,681 Fr. im Monat Juli des Vorjahres. — Vom 1. Januar bis Ende Juli 1916 wurden befördert 48,565,277 Personen und 8,996,476 Gütertonnen, was gegenüber 49,157,000 Personen und 10,000,000 Plus von 3,791,425, bei den Gütertonnen ein Plus von 370,730 bedeutet. Die Gesamteinnahmen belaufen sich in diesem Jahr bis Ende Juli auf 105,134,353 Fr. oder 3,462,147 Fr. mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die gesamten Betriebsausgaben erreichten die Summe von 75,300,745 Fr. oder 5,541,353 Fr. mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Der Überschuss der Betriebsnahmen über die Betriebsausgaben endlich beläuft sich auf 29,833,607 Fr. oder 2,079,205 Fr. weniger als im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Elektrifizierung der Gotthardbahn. Der Verwaltungsrat der Bundesbahnen hat am 12. August dem Generaldirektor der Bundesbahnen und zwei Unternehmerfirmen abgeschlossenen Vertrag über die Vergebung der Unterarbeiten für die Druckleitung und Seilbahn des Kraftwerks Riton die Genehmigung erteilt. Damit sind die Bedingungen für die Einführung der elektrischen Zugförderung auf der Strecke Erstfeld-Bellinzona in die Wege geleitet. Wie die «Schweizerische Eisenbahn-Zeitung» erzählt, hat die Generaldirektion noch weitere Verträge mit dem Kraftwerk Riton abgeschlossen. So ist mit der Ausführung des Zufahrtseiles von der Station Ambri-Piotta nach der Zentrale des Wasserwerkes begonnen worden; ebenso wurde die Lieferung der Seilbahn von der Zentrale zum Wasserschloss und die Lieferung und Montierung eines Brückes über den Riton in Angriff genommen. Beim Kraftwerk Anseret wurde die schon oben besprochene Ausführung; ferner ist die Erstellung von zwei Dienstwohnhäusern für das zukünftige Kraft-

werkpersonal vergeben worden. Endlich wird beabsichtigt, unter Ausnützung des gegenwärtigen geringen Verkehrs im Gotthardtunnel die Mauerbohlen für die Sättelung der Fährleitung zu montieren. Mit der Fortbildung der Gotthardbahn der Aktiengesellschaft Brown, Boveri & Cie. in Baden werden Verhandlungen über die Lieferung von elektrischen Probelokomotiven gepflogen. Der elektrische Betrieb auf der Strecke Erstfeld-Bellinzona soll im Herbst 1917 aufgenommen werden.

Rheinschiffahrt. Unter einem Projekt heisst die Rheinschiffahrt Basler-Strassburg werden den «Basler Nachrichten» die folgenden Mitteilungen gemacht. Wie erinnert, war kurz vor Kriegsausbruch noch ein Vertrag zu Stande gekommen zwischen der «Rheinschiffahrt Akt.-Ges. vorm. Fendel in Mannheim» einerseits und der «Schiffahrt der Schweizer Kreditanstalt und des Schweizer Bankvereins andererseits auf Gründung einer «Schweizer Rheinschiffahrt Akt.-Ges. in Basel», deren Aktienkapital 2 Millionen Franken betragen sollte. Die «Association Suisse pour la navigation sur le Rhin» hatte die bezüglichen Prospekt nicht mit unterzeichnet. Bereits hatte der Grosse Rat von Basel-Stadt eine Beteiligung von 250,000 Fr. zugesagt und eine gleich hohe Beteiligung des Bundes war so ziemlich als sicher zu erwarten. Das Kapital war in kurzer Zeit fast vollständig auf 2 Mill. Franken angesetzt, könnte aber später beliebig erhöht werden. Die neue Gesellschaft würde nach Schweizer Gesetz gegründet mit Sitz in Basel und unter einer der schweizerischen Interessen gütischen Firma. Die Organisation der Gesellschaft wird auf dem Wege getroffen, dass mindestens drei Mitglieder der Mannheimer Firma in die Verwaltung der schweizerischen Gesellschaft eintreten und ebenso würden der holländischen Firma zwei Sitze in der Verwaltung eingeräumt, während im übrigen den Schweizern der Grossteil der Verwaltungsmehrheit bleiben würde. Die einzelnen Bestimmungen zwischen den Kontrahenten sind bereits in einem Vorwurf punktiert, und an die Basler Regierung ist auch bereits eine Eingabe um Unterstützung der neuen Kombination abgegangen. Gegenüber der früheren Kombination mit Fendel hat das neue Gründungsprojekt Nachteile und Vorteile. Die Nachteile bestehen darin, dass Fendel über ein umfangreicheres Schiffsmaterial verfügt und bereits Erfahrungen auf der Strecke Strassburg-Basel hat, und die Vorteile bestehen darin, dass bei dem Vorzug für die Kombination mit Fendel die Vorteile von Basel zu kommen, nicht vorhanden ist; ferner darin, dass hier auch die Welschschweizer mitmachen werden, die der Kombination mit Fendel gegenüber sehr kalt blieben. Bedenkt man, dass der badische Staat ein Optionsrecht auf die bei der Schweizer Kombination bestehende Aktienmehrheit der Firma Fendel hat, so dass also im gegebenen Falle der badische Fiskus bei Fendel die Direktive geben kann, so darf man den Vorteil, der darin besteht, dass bei der neuen Kombination holländische Interessen mitwirken, nicht unterschätzen, und ebenso wird es wohl sein, dass die Abhängigkeitsverhältnis vom badischen Staat ausgeschlossen ist. Eine ganz wesentliche Verbesserung für die Schweiz liegt aber auch darin, dass die neue Kombination keine Bestimmung enthält wie im früheren Vertrag, die die Gewinne der Firma Fendel liegen würden, einfach unmöglich. Diese Bestimmung war es, die im Basler Grosse Rat den Vorwurf erstehen liess, man gebe der Firma Fendel ein Monopol. Die Akten über die neue Kombination sind nun gehörigen Orts anhängig gemacht und es bleibt abzuwarten, was in dieser Sache geht.

Vermischtes.

Lebensmittelkontrolle Basel. Im ersten Halbjahr 1916 hat sich die Ueberwachungsbüro in Strassburg mit 42 Uebertretungen der Lebensmittelgesetzgebung befasst und 32 bedingte Strafbefehle erlassen. Dieselben betrafen u. a.: 1 Fall Unreinlichkeit des Bierauschanks und mangelhafte Weinkarte (Busse Fr. 30); 2 Fälle Abgabe von verdorbenem, essstieligem Wein (Busse Fr. 30, 20); 1 Fall unrichtige Deklaration von Wein (Busse Fr. 10); 1 Fall Abgabe von Brannwein mit wenig Alkoholgehalt und falscher Deklaration (Busse Fr. 20); 1 Fall Abgabe von verdorbenem (Busse Fr. 20); 1 Fall Abgabe von verdorbenem (Busse Fr. 10); 1 Fall Abgabe von verdorbenem (Busse Fr. 10). 16 Verurteilungen und 16 ausgesprochen. Dieselben betrafen u. a.: 1 Fall Abgabe von teilweise verdorbenem Wein, 1 Fall Abgabe eines Obstweines mit anormaler Zusammensetzung, 1 Fall Insertion eines Kirschwassers zum Verkauf ohne Angabe des Verkäufers.

Die **Alkoholverwaltung im Jahr 1915.** Dem Berichte über die Geschäftsführung der Alkoholverwaltung im Jahre 1915 ist folgendes zu entnehmen:

Bayern vorführen. Auf der Naturforscherversammlung in Gießen am 21. September 1864 endlich unterbreitete Reis seine Erfindung einem grösseren Kreise von Gelehrten. Der Vortrag wurde wieder in Vergegenwärtigung einer Reihe anderer Erfinder, so der Frankfurter Arzt Clemens, hat wirkliche Verdienste um die Entwicklung des Fernsprechers, eine Reihe weiterer Erfinder, Amerikaner und auch Italiener, erheben mehr oder weniger berechtigte Ansprüche, schliesslich aber fast der Erfolg Graham Bell zu, der sich im Jahre 1876 eine Verbesserung der Telegraphie patentieren liess, bei der er das, was seitdem als Telephon verstanden wird, zwar nicht im Auge hatte, deren Patentanspruch dies aber tatsächlich umfasste. Um den hiesigen Patentanspruch abzuwehren, gab es im Jahre 1878 den Vereinigten Staaten Millionprozesse geführt worden, und schliesslich entschied im Jahre 1881 der Richter Lowell: «In dieser Hinsicht wird anerkannt, dass Bell der selbständige und erste Erfinder jeder Art von Sprechübertragung gewesen ist.» Bell hat jedenfalls das Verdienst, dass durch seine Bemühungen der Fernsprecher zum öffentlichen Verkehrsmittel wurde. In Amerika entwickelte sich dies neue Verkehrsmittel mit Riesenschritten: am 25. Januar 1878 wurde bereits das erste städtische Fernsprechnetz in New Haven dem Verkehr übergeben, und dieses wurde in den nächsten Jahren in den Vereinigten Staaten nur noch eine Stadt mit mehr als 15,000 Einwohnern, die noch kein Fernsprechnetz besass! In Deutschland war es Generalpostmeister Stefan, der im Oktober 1877 von dem Bellschen Telephon Kenntnis erlangte. Am 25. Oktober liess er sich die Erfindung vorstellen, am 30. Oktober gab es bereits Fernsprechleitungen (Stefan hat auch das Wort Fernsprecher erfunden) von Berlin nach Schöneberg, nach Potsdam und Brandenburg, tags darauf eine nach Magdeburg und so schien sich die Erfindung auf den ganzen Reichsbereich zu erstrecken. Kaiser Wilhelm sich den Fernsprecher noch im gleichen Jahre vorführen liess. Allein als Stefan im Juli 1880 in Berlin ein städtisches Fernsprechnetz einführen wollte, meldeten sich nur 94 Teilnehmer. Trotzdem wurde am 12. Januar 1881 das Berliner Fernsprechnetz in Betrieb genommen. In Deutschland dem Verkehr übergeben, und keine vierzehn Tage später wurde in Mühlhausen i. Els. ein Fernsprechnetz eröffnet.

Die bayerische Statistik über Alkohol und Verbrechen. die dort auf Veranlassung der Justizverwaltung bereits seit 6 Jahren aufgenommen ist, gibt nach einer Mitteilung von Trutz und Trutz, die im Jahre 1885 veröffentlicht wurde, die Verhältnisse zwischen Alkohol und Strafrechtspflege, die allmählich das übliche Geschrei der Abstinenzler wohl etwas eindämmen werden. Dem auch in Bayern zeigt es sich, dass wirkliche Verbrechen nur selten durch Alkohol zurückzuführen sind, was dies schon oft nachgewiesen wurde. In Bayern kommen 15 Prozent aller abgeurteilten Straftaten auf den Alkohol, und von diesen 15 Prozent bezieht die Hälfte Verstösse gegen die Körperverletzungsparagraphen. Dann folgen Beleidigungen, Wunden, die durch Alkohol hervorgerufen sind. Das sind also alles nur Vergehen und keine Verbrechen. Interessant ist, dass der Landgerichtsbezirk München mit dem grössten Alkoholkonsum des ganzen Königreichs in den Körperverletzungen am wenigsten bestraft ist. Diese entfallen meistens auf die Städte über 40,000 Einwohner. Auch das platte Land mit seiner bekannten Raufputz hat dem Strafrichter nicht so viel zu schaffen gemacht wie diese Mittelstädte. In Städten von 6000 bis 10,000 Einwohnern sind die wenigsten Alkoholdelikte zu verzeichnen gewesen. Von Südtirols-Verhältnissen ist die Statistik nicht zu sprechen, sie zeichnet die Statistik in den Jahren von 1910 bis 1913 nichts. In bezug auf Beleidigungen und Widerstand stehen die Landgerichtsbezirke München I und Nürnberg an erster Stelle. Man sieht also aus dem alle, was notwendig ist, der Sache nach zu verfahren, und nicht auf dem Grund zu gehen, um endlich die wirkliche Quelle erster Straftaten am rechten Orte zu ermitteln, um sie dort wirksam abtragen zu können. Es geht nicht länger an, sich über diese wirklich tief sitzenden Schäden in der Bevölkerung hinwegzusetzen. Weizen, der Alkohol verschuldet 50 bis 60 Prozent aller Verbrechen und Vergehen, und mit der Abschaffung des Alkohols könne man alle Zuchthäuser, alle Gefängnisse schliessen. Der verbrecherische Trieb steckt im Menschen und nicht im Alkohol.

Wien. Im Jahre Fernsprecher. Am 10. August d. J. waren vierzig Jahre verflossen, seit zum ersten Male eine Fernsprechleitung hergestellt war, am 11. August vierzig Jahre, seitdem zum ersten Male ein Fernsprech mit Hilfe des elektrischen Stromes geführt wurde. Diese für die Geschichte des Fernsprechers denkwürdigen Ereignisse spielen sich in der neuen Welt ab: von Prorand in Kanada, dem Wohnsitz Graham Bells, unterhielt man sich durch den Draht mit Mount Pleasant über eine Entfernung von 9 km. Im Oktober des gleichen Jahres 1876 sprach man bereits von Boston nach New York über die folgenden 400 Meilen. Im Jahre von Chicago nach Milwaukee, und im März über die 457 km lange Strecke von Chicago bis Detroit. Damit war eine Erfindung, an der seit Jahrzehnten die Erfinder vieler Länder gearbeitet hatten, dauernd an den Namen eines vom Glück begünstigten Erfinders, Graham Bell, geknüpft, der seitdem allgemein als Erfinder des Telephons gilt. Die Geschichte des Telephons, soweit es sich um dieses Fremdwort handelt, beginnt mit dem 4. August 1858, an welchem Tage eine Zuschrift eines Dr. Romershausen an die «Magdeburgerische Zeitung» über die Benutzung der Eisenbahnen als Telephone handelte; ein Jahr vorher war, wie einer Zuschrift der «Basler Nachr.» entnehmen, durch Prof. C. G. Page in Salem zum ersten Male die physikalische Erscheinung beobachtet worden, auf der das Fernsprechen beruht, nämlich die Herbeiführung von Schwingungen durch schnelle elektrische Schwingungen. Viele Forscher haben sich in den dreissiger, vierziger und fünfziger Jahren mit diesem Gegenstand beschäftigt, wobei sie zunächst freilich nur die Uebertragung musikalischer Töne im Auge hatten; es seien die Namen bekanntlich die Brée, Matteucci, Marriani, Guillemin, Wertheim, Pogendorff, Froment, Petrina und Reis genannt. Der Gedanke des elektrischen Fernsprechers im engeren Sinne rührt von einem französischen Telegraphenbeamten namens Bourseul her; er legte ihm im Jahre 1854 schriftlich nieder, sollte ein Apparat her, schneller jedoch daran, dass es ihm nicht gelang, einen brauchbaren Empfänger herzustellen. Er geriet in Vergessenheit, und erst an seinem Lebensende bewilligte man ihm eine kleine Pension. Der erste wirklich brauchbare Fernsprecher rührt von dem Deutschen Philipp Reis her; im Jahre 1861 fand er sich an ihm in einer Sitzung des Physikalischen Vereins zu Frankfurt vor, und nach wesentlichen Verbesserungen, durch die auch die verständliche Uebermittlung gesprochener Worte ermöglicht wurde, konnte er ihm im Mai 1862 dem «Freien deutschen Hochsift» in Frankfurt und im folgenden Jahre dem Kaiser Franz Joseph und dem König Max von

Bayern vorführen. Auf der Naturforscherversammlung in Gießen am 21. September 1864 endlich unterbreitete Reis seine Erfindung einem grösseren Kreise von Gelehrten. Der Vortrag wurde wieder in Vergegenwärtigung einer Reihe anderer Erfinder, so der Frankfurter Arzt Clemens, hat wirkliche Verdienste um die Entwicklung des Fernsprechers, eine Reihe weiterer Erfinder, Amerikaner und auch Italiener, erheben mehr oder weniger berechtigte Ansprüche, schliesslich aber fast der Erfolg Graham Bell zu, der sich im Jahre 1876 eine Verbesserung der Telegraphie patentieren liess, bei der er das, was seitdem als Telephon verstanden wird, zwar nicht im Auge hatte, deren Patentanspruch dies aber tatsächlich umfasste. Um den hiesigen Patentanspruch abzuwehren, gab es im Jahre 1878 den Vereinigten Staaten Millionprozesse geführt worden, und schliesslich entschied im Jahre 1881 der Richter Lowell: «In dieser Hinsicht wird anerkannt, dass Bell der selbständige und erste Erfinder jeder Art von Sprechübertragung gewesen ist.» Bell hat jedenfalls das Verdienst, dass durch seine Bemühungen der Fernsprecher zum öffentlichen Verkehrsmittel wurde. In Amerika entwickelte sich dies neue Verkehrsmittel mit Riesenschritten: am 25. Januar 1878 wurde bereits das erste städtische Fernsprechnetz in New Haven dem Verkehr übergeben, und dieses wurde in den nächsten Jahren in den Vereinigten Staaten nur noch eine Stadt mit mehr als 15,000 Einwohnern, die noch kein Fernsprechnetz besass! In Deutschland war es Generalpostmeister Stefan, der im Oktober 1877 von dem Bellschen Telephon Kenntnis erlangte. Am 25. Oktober liess er sich die Erfindung vorstellen, am 30. Oktober gab es bereits Fernsprechleitungen (Stefan hat auch das Wort Fernsprecher erfunden) von Berlin nach Schöneberg, nach Potsdam und Brandenburg, tags darauf eine nach Magdeburg und so schien sich die Erfindung auf den ganzen Reichsbereich zu erstrecken. Kaiser Wilhelm sich den Fernsprecher noch im gleichen Jahre vorführen liess. Allein als Stefan im Juli 1880 in Berlin ein städtisches Fernsprechnetz einführen wollte, meldeten sich nur 94 Teilnehmer. Trotzdem wurde am 12. Januar 1881 das Berliner Fernsprechnetz in Betrieb genommen. In Deutschland dem Verkehr übergeben, und keine vierzehn Tage später wurde in Mühlhausen i. Els. ein Fernsprechnetz eröffnet.

Fremdenfrequenz.

Arosa. Amtliche Fremdenstatistik für die Zeit vom 8. bis 14. August 1916: Deutschland 403, England 41, Schweiz 779, Russland 11, Holland 13, Italien 3, Frankreich 5, Oesterreich-Ungarn 42, Belgien 7, Dänemark und Skandinavien 2, Amerika 5, andere Staaten 24, Total 1,338.

Davos. Noch immer stellt unsere Saison im Zeichen des Anstieges. Zu Mitte August meldet die amtliche Statistik 2575 Gäste, was sich gegenüber 652 deutsche Kriegsinfermierte hinzukommen. Ohne diese ist die Frequenz des Vorjahres um 653 Gäste übertraffen. Seit 1. Januar 1916 zählt Davos (ebenfals ohne die Internierten) 2732 Gesamtgäste mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Besucherzeit normale Sommermonate sind damit annähernd wieder eingeholt.

Literatur.

Ihr Berge. Stimmungsbilder aus einem Bergsteiger-Tagebuch. Von *Hans Morgenhalder*. Mit 32 Federzeichnungen von Hans Morgenhalder. Verlag Art. Institut Orell Füssli, Zürich. — Preis 2.50 Fr. in Leinwand geb. 3 Fr. — Eine Sammlung prächtiger Skizzen und Stimmungsbilder aus den Alpen, die der Verfasser durch eigene Federzeichnungen von echt künstlerischem Charakter recht wirksam zu bereichern gewusst hat. Das von geistiger Liebe zur Bergwelt erfüllte Büchlein, das nicht um Unrecht als das «Gebuch des Alpenwanderers» bezeichnet worden ist, wird bei allen Naturfreunden gute Aufnahme finden.

Tunis und Nord-Tunesien. Von *Anina v. Baensch*. Mit zahlreichen Abbildungen nach Originalaufnahmen auf 16 Tafeln und 1 Karte. Preis 2.50 Fr. Verlag Art. Institut Orell Füssli, Zürich. — Wie durch ihre früheren Bücher hat die Verfasserin auch durch dieses neueste, dass sie das Reisen und das Schildern des Gesuchten meisterhaft versteht. Diesmal vermittelt uns A. von Baensch die vielen interessanten Eindrücke, die sie auf Kreuz- und Querfahrten durch Tunis und das weite tunesische Land gewonnen hat. Wie viel Neues und Leicheres erfahren wir dabei über die Hauptstadt und ihr buntes Strassen- und Hausleben, über das tunesische Recht und Gericht, über die durch schroffe Gegensätze charakterisierte nordafrikanische Natur, über die zrossartigen Zeugen der Natur und die typischen Stätten der neuen mohamedanischen Kultur! Ein reiches Bilderbuch, auf den der Verlag ganz besondere Sorgfalt verwendet hat, unterstützt den Text auf glücklichste. Das prächtige Wanderbild sei jedem Fernesehnsüchtigen bestens empfohlen.

Achtung! Unsere Vereinsmitglieder werden hiermit gebeten, Reklamoeferten zweifelhafte oder unbekannter Verlagsfirmen dem Zentralbureau zur Prüfung einzusenden.

Pachtausschreibung.

Auf 1. Mai 1917 sind neu zu verpachten:

- Die **Hotelbesitzung an der Grimsel**, Gemeinde Guttauern, bestehend aus dem Hotel Grimselhospital mit Mobiliar und Dependenz, nebst der sogen. Spittel- und Aaralp.
- Die **Hotelbesitzung beim Handeggfall**, bestehend in dem Hotel Handeggfall mit Mobiliar, Dependenz und Handegg.

Beide Geschäfte liegen an der verkehrsreichen Grimselstrasse (Meiringen-Gletsch).
Dauer der Pacht: 4—6 Jahre oder länger.
Während der Kriegszeit spezielle Vereinbarung.
Eventuell wird ein tüchtiger **Geschäftsführer** gesucht.
Die Pachtgebühren, sowie jede weitere Auskunft sind bei der **Direktion der Bern. Kraftwerke A.-G. in Bern** und beim Unterzeichneten erhältlich. Angebote nehmen die gleichen Stellen entgegen bis 5. September 1916.
Meiringen, den 14. August 1916.
(497) Der Beauftragte: **Mühlemann, Notar.**

Rideaux

Tous les Genres
F. Stäheli & Co
St. Gallen

Leere, gebrauchte **Champagner-Flaschen** kaufen
Friedrich, Hauer & Hännli
Grossaltöttern, Stat. Suberg
Teleph. 320 Bern Teleph. 320
Konditionen: Fr. 0.15 per Stück ab Schweiz. Talbahnstation.
Bei Posten von 500 und mehr Stück werden 5% Kisten und Harassen werden franco retour geschickt.
Zahlung prompt nach Verifikation der Sendungen. Zwei halbe Flaschen werden eine ganze berechnet. Sendungen können ohne vorhergehenden Avis gemacht werden. (480)

Zu kaufen gesucht:

Einige Dutzend gut erhaltene **Christoffelbestecke** einen Posten gut erhaltene **Tischdecken** für Kaffeeservice eine grosse **Glacemaschine**.

Offerten unter E. 3042 Lz an die **Publicitas A.-G.** (Haasenstein & Vogler), Luzern. (490)

Hygienische Bedarfsartikel und Gummiwaren **grosses Auswahl** — Preisliste mit 100 Abbild. gratis u. versch. **Santitätsgeschäft P. Hübscher** (495) Seefeld 98, Zürich 8.

Hotelbuchführung

Abstände, Nachtragungen, Neueinrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, Besorgen gewissenhaft

Albertine Bär & Emil Hohmann
(457) Bücherexperten
Telephon 6392 Zürich II Steinholdenstr. 62
Kommen auswärtig. Sämtliche Bücher vorrätig.

Erstkl. Künstlerorchester sucht Engagement.
Frei ab September. (494)
R. Winkelmann, Kapellmeister, Heiden (Appenz.)

Ab Mitte Oktober sucht routinierter, erfahrener Hotel-fochmann

Direktor-Stelle oder andern leitenden Posten, bei bescheidenen Ansprüchen. Firma Referenzen. Gef. Offerten unter Chiffre Z. F. 322 befördert die Annoncen-Exp. **Rudolf Mosse, Zürich**. Limitmatqui 34. (447)

Trotz enormem Aufschlag verkaufe

Schmierseife weiss oder gelb, à 65 Cts. garantiert per Kilo, franko Nachnahme; gute Qualität, in Kibeln von 40 und 70 Kg. (472)
Schmierseifenfabrik Dübendorf (Zürich).



**TEPPICHHAUS
SCHUSTER u. CO**
ZÜRICH & ST. GALLEN

Zu kaufen gesucht:
Gut erhaltene
**Zentrifugen-
Wäschetrocknenmaschine**
wenn möglich Marke Lavator.
Offerten unter P 3158 L an
die Publicitas A.-G. (Haase-
stein & Vogler), Luzern. (521)

Weinkarten
in moderner und
geschmackvoller
Führung bei
zivilen Preisen
empfiehlt

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

Zu verkaufen
möbliert oder zu vermieten mit
Vorkaufrecht, kleineres

Passanten-Hotel.
Erstes u. bestes Geschäft am
Platz, direkt am See gelegen,
20 Betten, Café-Billard, grosse
Gesellschaftssäle, eigener Lan-
dungssteig, eigene Garage,
Brauereifrei. Keine Waren oder
grosse Mobilartübernahme.
Sehr günstige Bedingungen
Idealgeschäft! Hotelierfamilie
oder jung. Fachleute. Offerten
mit Referenzen unter A. 24947 L
an Publicitas, Lausanne. (524)

Krüger's
ärztl. geleitete Masseur-
Bademeisterfachkurse
BERN.
Erfahrener ärztl. Lehrer für
Theorie. Tüchtiger Masseur für
Praxis. Schlussprüfung. Stäl-
lenvermittlung. Prospekt durch
F. Krüger (518)
Verfasser des neu erschienenen
Leitfadens: "Wie lerne
ich massieren?".

Heirat.
Für alleinstehende, seriöse
Frau oder Fräulein im Alter
von 35-45 Jahren, mit etwas
Vermögen oder Ersparnem,
bietet sich angenehme, sichere

Existenz als Wirtin
bei kinderlosem, tüchtigem
Wirt, Mitte Vierziger, mit
schönem, gutgehendem Res-
taurant in Zürich. Vertrauens-
volle, nicht anonyme Offerten
mit Photo erbeten unter Chiffre
K. 3785 an das Postfach 20008,
Zürich. Strengste Diskretion
Ehrensache. Nichtkonvenien-
rendes prompt retour. (514)

WER
Stelle sucht
in Hotel oder
Pension oder
Personal be-
darf inseriert
mit Erfolg in
der in Basel
erscheinen-
den
HOTEL-REVUE
Offizielles Organ des
Schweizer Hotelier-Vereins.

**Hotel- & Restaurant-
Buchführung**
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung
nach dem bewährten System durch
Ehrenrichtbefrei. 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 Geschäftsbücher für
Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte (10)

**Hotel-Fachwerke
u. Geschäftsbücher**
liefert die
**Hotel-Buchhandlung
Saanen** (Kt. Bern.)



**EIN EGLISAUER
UND EIN DREIER
DIE SCHÖNSTE
FEIERABEND-FEIER
MINERALQUELLE
EGLISAUER
VERBANDTÜRMO IN ZÜRICH**

Zu beziehen durch (445)
sämtliche Mineralwasserhandlungen.

Für Hotelbesitzer!
Fachkundiger, solider, lediger
Hotelier und Restaurateur
würde sich an einem nach-
weisbar gut gehenden Ge-
schäfte beteiligen oder auch
nur die Leitung davon über-
nehmen, im In- oder Ausland.
Offerten unter Ch. Z. F. 3731
befördert die Annoncen-Ex-
pedition Rudolf Mosse, Zürich,
Limmatquai 34. (507)

Flaschen
aller Art offer. v. Fr. 10 an p. 100
das Flaschpäck. A. Vögel & Cie.
Zürich 6, Tel. 1281. Jll. Preis! (299)

Hotel
von altbewährtem Ruf und welt-
hin bekannt, sehr gut rentierend,
ist sofort zu verkaufen. An-
zahlung mindestens Fr. 50,000.
Anfragen unter Ch. N 3048 G
an Publicitas A.-G. (Haase-
stein & Vogler), St. Gallen. (519)

**SCHWEIZER
HOTEL-REVUE
BASEL**
Offizielles Organ u. Eigentum
d. Schweiz. Hotelier-Vereins
Die „Hotel-Revue“
eignet sich hauptsächlich
für Inserate, betreffend:

Beleuchtungs-, Heizungs-
Wasch- und Closet-Anlagen
Personen- u. Gepäckaufzüge
Speiseberechtigungsmaschinen
Silber-, Porzellan-, Glaswaren
Lebensmittel, sowie Getränke
Anzeigensysteme sowie Tapeten
Teppiche, Vorhänge, Lingerie
Küchen- u. Keller-Utensilien
Kauf, Verkauf und Pacht von
Hotels, Pensionen, Kurhäuser
Stellen-Gesuche und Offerten

Zu kaufen gesucht:
Sehr gut erhaltene Hotel-
wäse: Leintücher, Tisch-
tücher, Kaffeeseivnetten und
Küchenwäse.
Offerten unter Chiffre Z. K.
3760 befördert die Annoncen-
Expedition Rudolf Mosse, Zürich,
Limmatquai 34. (525)

Rentable, gutbesetzte
Pension
ist aus Gesundheitsrück-
sichten sofort an Kap-
tal-künftige Leute
zu verkaufen.
Offerten unter Chiffre
Pc. 3414 Z an Publicitas
A.-G., Zürich. (523)

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. (419)



Sellerialesalz
Das feinste Gewürz für
Suppen, Saucen, Eierspeisen etc.
Detailpreis gefüllt Fr.-75
Nur nachgefüllt Fr.-45
Erhältlich in allen
besseren Geschäften.
(483) WENGER & HUG A.G.
Gömligen.

Hoteldirektor,
welcher ein grösseres Sommer-
hotel leitet,
sucht
für Frühjahr und Herbst ein
mittelgrosses Hotel
(direkt ohne Zwischenver-
mittlung) mit Vorkaufrecht
zu pachten.
Lugano bevorzugt.
Geft. Offerten unter Chiffre
Z. L. 3786 befördert die An-
noncen-Exped. Rudolf Mosse,
Zürich, Limmatquai 34. (515)

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

Gebrauchte!
Korke
jeglicher Art. kauft in be-
liebigen Posten (527)
J. HALBHEER,
Weinhandlung, Wald (Zürich). (305)

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“
Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation Amriswil, für
Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren
(Alkohol, Morphinum, Kokaïn usw.) * Gegründet 1891. * Sorgfältige Pflege.
Hausarzt: **Dr. Wannier.** Mg. (Zk 2469 g) Chetarzt: **Dr. Krayenbühl.**

Briefpapiere mit Firma
oder in Cliché-Druck, lose
oder in Blöcken geheftet
**Schweiz. Verlags-
Druckerei G. Böhm**
10 Leonhardstrasse Basel Telephone 2511, 4146

Lager- und Transportfässer
Blumenkübel in Pitchpine- und Eichenholz
empfehlen in bester Ausführung
Mechanische Fassfabrik Rheinfelden A.-G.
in Rheinfelden. (492)

Garantiert
reine **Tafel-Oliven-Oele**
do. **Speise-Oele**
Boden- u. Linoleum-Wichse, weiss und
gelb
empfehlen zu billigsten Tagespreisen (315)
Sylvester Schaffhauser, Gossau (St. Gallen.)

**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.

Ménage hôtelier suisse
très expérimenté dans toutes les parties, cherche pour Septembre
Direction d'hôtel.
Accepterait éven. aussi la location d'une bonne maison.
Ecrire à **T. R., Ecole hôtelière, Cour-Lausanne.** (490)

**NEUCHÂTEL
CHÂTENAY**
Fondé 1796
HORS CONCOURS - MEMBRE DU JURY
Berne 1914 (483)

Zum Bezug reingehaltener
**Schweizer-
fremder Weine**
sowie
vorzüglicher
aus den besten Provenienzen, empfiehlt sich
Wilh. Müller, Wyl (St. Gallen)
Vertreter der Firma Klüber & Co. in St. Gallen.

A vendre
Poules et Canards
Canards jeunes, à rôti, tués et nettoyés . . . fr. 3.50 le kg.
Poules grasses, tuées et nettoyées . . . 3.
pour 2 pièces port payé. (493)
Prière de commander 2 jours à l'avance.
Savaré frères, Volaille, Derendingen.

komplett
aufgerüstet,
100 eiserne Betten zu verkaufen.
(473) **A. Eigenmann, St. Fiden.**

Kochkurs
der schweiz. Hotelfachschule in Luzern.
Beginn Dienstag, 5. Sept. — Baldige Anmeldung erwünscht.
Allgemeiner Fach- und Sprachunterricht
und Servierkurs.
Beginn Dienstag, 19. September.
Prospekte und weitere Auskunft durch die
Union Helvetia, Luzern.

HOTEL
modernes, mit 50-200 Betten, event. mit Café-Restau-
rant, wird von tüchtigem Ehepaar
zu pachten oder zu kaufen gesucht.
Offerten unter Chiffre Z. N. 3788 befördert die Ann-
Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (517)

J. Bürgisser, Desinfektion, Küsnacht b. Zürich
übernimmt die (518)
Ausrottung von Schwabenkäfern, Wanzen, Mäusen, Motten, etc.
unter vertraglicher Garantie.
Zum Selbstbehelf versende bewährtes Mittel
zu bescheidenen Preisen.

Familienverhältnisse halber ist in Wengen
(Bern Oberland) ein bekanntes
an schönster Stelle gelegenes Hotel
mit angrenzendem Wald zu verkaufen. Anzahlung
ist nicht sehr gross. Für einen tüchtigen Hotelier oder
Küchenchef Gelegenheit, sich ein prima Geschäft zu
erwerben. Event. könnte auch durch Bildung einer
Aktiengesellschaft einem tüchtigen Betriebsleiter
die Uebernahme erteilt werden. Vermittlung vorbehalten.
Reflektanten gefl. anfragen unter Chiffre Q 4598 Q
an Publicitas A.-G. (Haase-stein & Vogler), Basel. (490)

Wer Beleuchtungs- oder
Heizungsanlagen od.
Closeteinrichtungen
in Hotels, Pensionen, Kur-Anstalten
oder Sanatorien besorgt, inseriert mit
Erfolg in der in Basel erscheinenden
Schweizer Hotel-Revue
: Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins. :

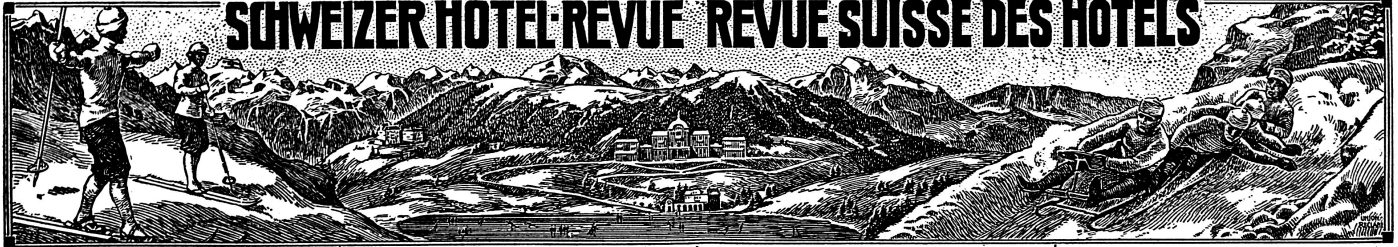
Reeller Gelegenheitsverkauf.
In weltbekanntem **Thermal-Kurort**, der auch jetzt stark
frequentiert wird, ist das bestbesuchteste und beliebteste

Hotel und Pension
(140 Betten) krankheitshalber sofort zu verkaufen. Für kapitalkräftige
Fachleute gewinnbringende, ausgewiesene sichere Existenz. Nähere
Auskunft durch (529)

Theophil Zollikofer & Cie., St. Gallen
Bureau für Liegenschaftsverkehr und Finanzierungen.
Kontrollleur.
Die Genossenschaft zur Förderung des Hotelgewer-
bes im Berner Oberland sucht einen routinierten Hotel-
fachmann mit gründlicher kaufmännischer Bildung und
genauer Kenntnis der Hotelbuchhaltung. Nur erste
Kräfte (Schweizer) haben Aussicht auf Engagement.
Nähere Angaben über die Funktionen erteilt die
unterfertige Stelle, an welche die mit den nötigen
Belegen über bisherige Tätigkeit, Referenzen etc. ver-
sehenen Offerten zu richten sind. (513)

Oberländischer Verkehrsverein, Interlaken.
**Erstklassiges
Künstler-Orchester**
5 bis 7 Mann, alle Solisten, wünscht per sofort oder
später Engagement in Kurort oder grössere Stadt der
Schweiz. Prima Referenzen zur Verfügung. (522)
Offert. unt. Chiffre Dc 3419 Z an Publicitas A.-G., Zürich.

Weine
Château Conthey, Sitten.
Walliser erster Qualität, ven-
den billigst in Originalflaschen,
franko, in beliebigen Kisten, die
Dépositäre der Zentralschweiz
LANG & SCHMID
Weine en gros * LUZERN
In Bordeaux sind wir Vertreter des erstklassigen
Haus **Johnston**, gegründet 1773, und haben auf Lager:
Médoc, St-Estèphe, St-Emilion und St-Julien.



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. Anderregg, chef de cuisine, Grand Hôtel, Caux.

A la suite de ma «courte description» qui a paru dans la «Revue Suisse des Hôtels» du 5 Août, j'ai reçu plusieurs lettres dans lesquelles on me demandait, soit des exemplaires des ouvrages que j'ai publiés, soit des explications sur la composition des menus et concernant la monotonie des menus de table d'hôte. Pour répondre à ces demandes je veux compléter mon précédent article par les lignes suivantes.

Il s'agit en premier lieu de répondre à ceux qui reprochent à mes menus la monotonie et qui critiquent leur composition. Il est un fait certain, c'est que dans nos hôtels qui ont une clientèle stable, restant parfois deux ou trois mois en séjour, les plaintes concernant la monotonie des menus sont les plus fréquentes. A qui doit-on attribuer la faute? Diverses raisons motivent ces plaintes. Tantôt la faute provient d'un manque d'expérience, voire même d'une négligence de la part du chef de cuisine (car il y a chef et chef); tantôt il faut chercher le motif des plaintes dans la mauvaise qualité des marchandises qu'on a acquises par une économie mal placée; quelquefois il faut chercher la faute dans une installation mauvaise et insuffisante pour la conservation des marchandises. On voit donc que les motifs des plaintes sont assez variés et nous aurons l'occasion de les examiner en passant.

Le manque d'expérience d'un chef provient souvent de ce qu'il ne porte aucun intérêt aux questions théoriques de la cuisine. C'est un grand défaut qui lui coûtera cher dans la suite. Il croit que la pratique lui suffit amplement. Mais son manque de connaissances théoriques le place dans un état d'infériorité incontestable, car il se trouve dépourvu de tout un ensemble d'idées générales qui lui seraient d'un grand avantage au moment où il endosse la veste de chef de cuisine. Le résultat heureux d'un effort est le fruit d'une étude théorique approfondie menée à bonne fin dans la pratique.

Le chef qui ne possède pas les connaissances théoriques indispensables n'a pas de méthode pour établir les menus de l'établissement où il est occupé. Il ne possède que le répertoire de quelques mets habituels, et ce répertoire lui suffit pour composer ses menus.

Au contraire, un chef de cuisine s'intéressant déjà comme ouvrier aux questions théoriques de sa profession aura acquis de bonnes notions avant d'être devenu un «gros bonnet» et il agira sur une base autrement plus solide que son collègue qui a toujours dédaigné les livres et les études théoriques.

Notre cuisinier théoricien et praticien agira carrément en procédant toujours par principes. Ses principes seront peut-être les suivants: D'abord il fera l'inspection des installations où sont tenues en réserve les marchandises de cuisine dont il a la garde (garde-manger, pâtisserie, légumier, etc.), il se rendra un compte exact des marchandises restant à sa disposition, de leur état de fraîcheur ou de mortification. Ensuite il passera en revue les menus servis précédemment; il consultera un bon livre de cuisine, afin d'y trouver, si possible, du nouveau ou pour se rafraîchir la mémoire concernant les plats qu'il connaît

déjà. Rassemblant alors ses idées, il lui sera facile de préparer un menu selon l'art de la composition et se différenciant suffisamment des menus précédents. Ainsi donc, pour toute une série de jours notre cuisinier aura des menus variés et corrects.

Voilà comment il faut procéder pour élaborer dans de bonnes conditions des menus qui ne seront pas une éternelle répétition des précédents. Je ne puis m'empêcher de monter à cette occasion jusqu'à quel point peut être poussée la monotonie des menus. Me trouvant comme remplaçant dans un hôtel, je feuilletais un livre de menus. Très probablement le chef agissait de la façon suivante pour composer ses menus: Il commençait à inscrire un ou deux plats, puis, ne trouvant plus rien, il feuilletait son livre pour y trouver le complément de son menu, de sorte que son travail consistait à recopier des menus déjà servis. C'était une vraie répétition de mets, voire même une analogie de menus entiers.

Pour ne citer que les premiers plats, en prenant les œufs, je trouvais dans le livre des menus le répertoire suivant: Omelette fines herbes, œufs brouillés aux croûtons, omelette au jambon, œufs brouillés fines herbes, omelette aux croûtons, œufs brouillés au jambon, etc. Ce que je dis des œufs s'appliquait également aux plats de viande, aux entremets, etc.

Comment veut-on qu'avec de tels repas la monotonie des menus ne saute pas aux yeux d'une clientèle stable et ne la fatigue pas.

Un chef qui ne possède peut-être pas de grandes capacités culinaires, mais quelques bons principes, peut souvent faire mieux qu'un praticien très habile, sans pour cela charger les dépenses de cuisine. Rien qu'en examinant son garde-manger, notre chef aurait trouvé peut-être des rognons de veau, des foies de volailles, des champignons, des tomates, du lard maigre, que sais-je encore, et ces articles lui auraient fourni d'autres garnitures pour ses éternelles omelettes et œufs brouillés. S'il s'était encore donné la peine d'étudier un livre de cuisine sérieux, l'indication des œufs pochés, mollés, au plat, frits, etc., lui aurait donné une occasion de sortir de sa routine.

Une économie mal placée peut également nuire à la confection des menus. De même lorsque l'on dispose d'une mauvaise installation pour la conservation des vivres, ou se trouve un peu restreint dans le choix des marchandises, et alors le chef ne disposant que de peu de provisions, il ne peut avec la meilleure volonté du monde composer des menus très variés.

Pour les grands hôtels possédant un chef très capable, une installation parfaite des locaux et le matériel nécessaire à la bonne marche des affaires culinaires, la question des menus donne peu d'occasions de faire des critiques. N'oublions cependant pas qu'un grand nombre d'hôtels ne peuvent se payer le luxe d'avoir tout ce qu'il faut pour une cuisine absolument à la hauteur.

L'élaboration et la composition des menus n'est pas une chose si simple comme bien des gens le supposent. C'est un art dans lequel il y a toujours quelque chose de nouveau à apprendre. Un chef doit suivre strictement des principes et posséder des connaissances étendues sur les différentes manières de préparer et de présenter les marchandises dont il dispose.

Le menu rédigé par le chef de cuisine sera souvent transmis avec utilité au propriétaire ou au directeur de l'hôtel, le chef n'ayant pour ainsi dire pas de relations avec les clients et ne connaissant pas leur goût. Le directeur, au contraire, est mieux placé pour entendre les observations émises par les étrangers au sujet de la nourriture, et il pourra toujours en faire part au chef. Il suffit quelquefois de certaines petites attentions pour le goût des clients pour qu'un hôtel gagne leur estime et se fasse ainsi la meilleure réclame possible.

Comme on le voit par les lignes qui précèdent, la composition des menus, pour être variée, bien comprise et sortant de la monotonie, exige beaucoup d'attention et d'expérience; à part cela elle est soumise à des règles formelles dont quelques-unes sont depuis longtemps admises et généralement observées.

Je ne citerai que quelques-unes de ces règles principales. Il est vrai que, considérées dans leur ensemble, elles n'ont qu'une importance relative, mais toujours est-il que le succès définitif dépend en grande partie de l'observation stricte de ces règles.

Nous avons en premier lieu celles qui prescrivent la variation des potages (clairs ou liés), l'alternance des viandes brunes et des viandes blanches (cette règle est importante surtout lorsque la composition du menu exige deux viandes), des volailles et du gibier, des poissons d'eau douce et des poissons d'eau

salée, des sauces brunes et des sauces blanches, voire même le changement des légumes garnitures.

Une autre règle, en apparence moins importante, mais qui, néanmoins, doit être observée, exige que dans la composition du menu on tienne compte du genre, de la classe, des habitudes des personnes auxquelles le repas sera servi. Ainsi on évitera les mets trop lourds et trop épicés dans les établissements dont les clients sont en grande partie d'un certain âge ou de santé délicate et spécialement des dames. Dans de tels établissements il est indiqué de faire une cuisine simple et légère où les potages et les entrées légères, les œufs avant tout, les légumes et les entremets occupent une grande place dans le menu. Dans des établissements où, au contraire, les clients sont des gens de sport, gais et vigoureux, se donnant beaucoup de mouvement, il convient de faire des menus plus substantiels, c'est-à-dire composés de mets forts, plus relevés et nourrissants. Pour les établissements de cure les menus de régime sont tout indiqués.

Une autre règle qu'il faut aussi observer est celle du temps accordé au service du repas. Lorsque la clientèle est pressée de se lever de table il ne faut pas chercher à servir des plats compliqués, d'une préparation et d'un dressage demandant de grands et longs efforts; il faut choisir au contraire des mets permettant un service expéditif, mais bien exécuté. En revanche, lorsqu'il s'agit par exemple d'un dîner privé et que les clients tiennent à consacrer le temps nécessaire à la dégustation du repas, on composera un menu choisi. Si le temps est limité, le menu doit l'être aussi.

En ce qui concerne les menus pour les assemblées nombreuses (réceptions, banquets, etc.), il est indispensable d'en régler la composition d'après le nombre des convives, la disposition de la salle, sa situation par rapport à la cuisine pour ce qui concerne la facilité de communication entre ces locaux, le personnel et le matériel dont on dispose. S'il s'agit d'un banquet auquel prendront part de nombreux convives, tandis qu'on ne dispose que d'un personnel restreint et peu expérimenté et de locaux peu pratiques, il serait absurde de vouloir faire servir des mets difficiles à préparer et exigeant un service expéditif. Nous pourrions citer de nombreux banquets où le service était trop lent, les mets mal dressés et arrivant à moitié froid sur la table. Dans ces occasions il faut avoir recours aux plats froids ou aux plats servis en casserole si l'on tient à éviter les critiques justifiées et à réaliser un bon service. Car de tels plats peuvent être dressés à l'avance sans que la qualité souffre de ce fait, ce qui est incontestablement un grand avantage. Il ne faut cependant pas exagérer les choses et, par un excès de prudence, sacrifier la qualité à la facilité du service.

Un autre principe de l'art culinaire exige qu'on base la composition des menus sur la saison qui demande certains mets et en exclue d'autres.

Nous voulons encore donner un autre conseil à ceux qui ont la charge d'élaborer les menus: ils doivent éviter d'employer des noms trop bizarres et trop baroques qui ne signifient rien et ne renseignent pas les hôtes sur la nature des mets qui leur seront servis. Notre répertoire des mets est déjà assez compliqué et je ne crains pas d'affirmer qu'il devrait être grandement simplifié. Il faut donner aux mets des noms qui désignent autant que possible leur nature ou leurs qualités essentielles, ce qui n'empêche pas qu'on introduise une certaine harmonie des mots dans la composition d'un menu. Il m'est arrivé, et je ne pense pas être seul à avoir observé ce fait, d'avoir eu en mains des menus, qui, malgré mes 20 ans de carrière dans les cuisines, étaient remplis pour moi de mystères.

Il y a une exception à faire quant à l'emploi des termes sortant du véritable vocabulaire de cuisine. Je veux parler des menus de fantaisie. Ce sont des menus élaborés à l'occasion d'une fête ou d'un dîner privé et les convives eux-mêmes exigent ces menus. Il faut chercher, suivant le cas, des formes joyeuses, spirituelles ou de fantaisie, car ces menus sont destinés à égayer les convives ou à leur laisser un bon souvenir. On doit alors surtout se garder de sortir des limites exigées par le tact et laisser de côté tout ce qui est vulgaire ou choquant.

Nous avons ainsi expliqué brièvement les principes élémentaires concernant la manière de composer les menus tout en évitant qu'ils soient monotones. Nous terminerons nos observations en donnant une série de menus simples, mais bien choisis, et calculés pour être servis pendant une semaine dans la saison actuelle.

Menus de semaine pour hôtel de premier rang.

Dimanche, le 13 Août 1916.

LUNCH

Hors-d'œuvre assortis
Œufs frits sur tomates grillées
Poularde de Châlons poêlée à la Jardinière
Pommes hollandaises
Petits babas trempés au Rhum
Sabayon Dézaley

DINER

Crème de laitues
Ombre du Léman au court bouillon
Sauce écrevisses
Pommes vapeur
Cœur de filet de bœuf piqué rôti
aux artichauts harigoule
Salade alénois
Parfait glacé Bénédicte
Gâteau de Savoie
Gondole de raisins Muscat

Lundi, le 14 Août 1916.

LUNCH

Coquilles de turbotin Mornay
Côtes de veau déglacées au Madère
Petits pois fine fleur au beurre frais
Purée Parmesan
Compote de fruits de saison
Feuilletés

DINER

Petite Marmite
Gigotin de pré-salé aux haricots verts sautés
Pommes Boulangère
Dindonneaux de Bresse barés rôtis au cresson
Cœurs de laitues
Soufflés au chocolat
Sauce noisettes pralinées
Corbeillons d'abricots du Valais

Mardi, le 15 Août 1916.

LUNCH

Jambon du pays aux épinards
Pommes en l'Anglaise
Sauce Madré
Escalope de veau panée
Salade de tomates
Coupes glacées Sans-Gêne
Bricolés

DINER

Orge perlée aux ailerons
Fêras bleues Belle-Meunière
Noisettes de pommes en serviette
Châteaubriand sur grill
Céris à la moelle
Pouding froid Impératrice
Sauce framboise
Jardinière de fruits de saison

Mercredi, le 16 Août 1916.

LUNCH

Aiguillettes de turbotin frites à l'œuf.
Sauce Tartare
Poulets grillés à l'Américaine
Pommes hollandaises rissolées
Sauce Diable
Crêpes Georgette au suc d'ananas

DINER

Fausse tortue
Rognonade de veau aux nouilles de la maison
Carottes nouvelles glacées au beurre
Oisons rôtis au cresson
Salade
Charlotte de poires William
Sauce abricotine au Kirsch
Panier de fruits assortis

Jeudi, le 17 Août 1916.

LUNCH

Tassettes de consommé de volaille
Paillettes au Parmesan
Tournedos «Mennet»
Sauce Béarnaise
Mosaïque de viande froide
Salade Trianon
Edelweiss à la crème des Alpes

DINER

Consommé Brunoise
Poularde pochée Edouard VII
Oncombre à la crème
Sauce suprême Curry
Selle de pré-salé rôtie
Salade
Pêches Melba
Palais de dame
Corbeille Vigneronne

Vendredi, le 18 Août 1916.

LUNCH

Tarte de fromage à la Vaudoise
Langue de bœuf fraîche
Mange-tout à l'étuvé
Pommes persillées
Melon frappé
garni de Macédoine de fruits rafraîchis
Madeleines

DINER

Potage Santé
Barbeau gratiné aux champignons
Pommes blanchette
Dindonneau braisé Demidoff
Gnocchis Romains
Pouding soufflé Royal
Sauce vanille
Coupes de poires William et abricots

- LUNCH
Omelette Monselet
Fricassée de poulet à l'Ancienne
Petits pois
Pommes purée
Merizettes et Cornets Chantilly.
DINER
Mutton Broth
Mousseline de brochet, Escampoise
Centre-filet de Charolais à la Parmentier
Chou-fleur Milanaise
Bordure de blanc-manger aux fraises des bois
Raisins
Melons frappés

Ces menus sont des spécimens de table d'hôte. Leur composition est assez restreinte et ils représentent bien le type des menus réformés. Nous n'y trouvons pas de gibier, parce que le gibier n'est pas recommandable dans la saison actuelle et le stock des autres comestibles est assez limité en ce qui concerne les marchandises à prix raisonnable.

Le tourisme français.

Tout annonce qu'aussitôt après la guerre, nos voisins français feront un immense effort pour développer leur industrie hôtelière. Voici, à ce sujet, quelques renseignements tirés du «Figaro», sous la signature de Monsieur Paul Meyan:

«Depuis quelque temps, il faut le reconnaître, un mouvement sérieux se dessine chez nous en faveur du tourisme. Le ministère des Travaux publics a créé un office spécial, l'«Office» a publié ces jours-ci un décret qui le réorganise. Un comité de propagande et un syndicat des transports ont été fondés; les syndicats d'initiative régionaux s'agitent; on organise des congrès; de leur côté, les syndicats hôteliers étudient les mesures à prendre pour se débarrasser désormais du personnel allemand qui avait envahi nos villes d'eaux, nos stations thermales et tous nos centres de villégiature.

Le touriste, du point de vue général où l'on doit le considérer, c'est le voyageur étranger qui se déplace, soit pour son plaisir, soit pour sa santé, et recherche les raisons qui lui seraient agréables ou saluaires, celles surtout dont on aura su lui vanter habilement les beautés et les avantages.

Or, les sites, nous les avons, de quoi satisfaire les touristes les plus difficiles, les médecins les plus exigeants, les malades les plus mondains.

Sans doute exploitons-nous mal ce capital merveilleux, car nous sommes loin d'obtenir les résultats constatés dans les pays concurrents.

Jetons un coup d'œil sur les statistiques allemandes: Ems reçoit chaque année 24,000 baigneurs; Wiesbaden, 18,000; Hombourg, 17 mille; Nauheim, 30,000. Kissingen répartit ainsi sa clientèle: 24,000 Allemands, 5,500 Russes, 800 Américains, 500 Anglais, 200 Français. Et la proportion est à peu près la même dans toutes les stations: un tiers d'étrangers environ.

Comment s'équilibre le budget de ces villes qui, sans casinos comme nous les comprenons en France, sans cercles, sans jeux, sans petits chevaux, avec de simples salles de concert et de restauration pour tout agrément, ne vivent que du baigneur et de l'étranger pen-

dant les quelques mois que dure la saison? Par ce qu'on appelle la «cure-taxe».

Toute personne qui débarque dans un hôtel ou dans une maison, même particulière, doit la taxe si elle séjourne plus d'une semaine. Cette taxe est de fr. 37.50, fr. 25 ou fr. 12.50., suivant la classe, par chaque personne seule ou chaque chef de famille, les autres payant moitié ou quart du prix suivant l'âge. On perçoit, en outre, une taxe municipale de fr. 1.25 par personne.

En France, on a commencé l'application d'un pareil système. C'est n'est qu'un début.

En Autriche, il y a deux taxes, la cure-taxe proprement dite et la taxe de musique qui est obligatoire. Ces taxes varient entre 10 et 35 fr.

Dans les 300 séjours de cure, de repos d'excursion que comptent les empires centraux, passent environ 1,500,000 personnes qui, à 250 francs par tête en moyenne, y laissent annuellement près de 400 millions, dont un tiers est apporté par les étrangers.

C'est ce tiers que nous devons attirer chez nous.

Mais il ne suffit pas d'amener le touriste, il faut aussi le retenir. Hélas! d'une part la publicité que nous faisons est insuffisante et purement locale et, d'autre part, les hôtels sont en nombre insuffisant. 2000 hôtels de tourisme en Suisse, en France, 200; voilà la proportion. Qu'en résulte-t-il? Le voyageur vient bien, mais il traverse, admire et s'en va loger chez le voisin. Il excursionne dans nos Vosges, mais c'est la Forêt-Noire qui bénéficie de son séjour; le long de la frontière suisse-française, Berne, Neuchâtel, Vallorbe, Saint-Cergue, Genève, drainent tous les touristes qui visitent le Jura, l'Ain et le Doubs. A l'intérieur, il en est de même; aussi combien voit-on d'étrangers en Auvergne, dans le Dauphiné, dans la moitié orientale des Pyrénées?

Il nous faut créer des hôtels, aussi bien des palaces pour les milliardaires américains que des hôtels-pensions pour les touristes

moins fortunés. Il faut que partout on trouve le confort auquel chacun est habitué, un personnel accueillant, un service impeccable.

L'Etat, par son Office national du tourisme, interviendra désormais, dirigera la épargne française vers des entreprises et des industries nationales, facilitera l'organisation du crédit hôtelier, secondera les efforts des syndicats et associations telles que le Touring-Club de France, dont l'initiative a obtenu déjà d'intéressants résultats. A côté du secours financier que l'on doit apporter à l'industrie hôtelière, il est des devoirs qui incombent aux municipalités et aux conseils généraux: l'aménagement de leurs régions, la création de promenades, d'arbres, de sentiers jalonnés, l'établissement des programmes de distractions, des fêtes sportives ou autres. Un voyageur satisfait en amène dix autres.

Quant au comité de propagande dont nous avons parlé plus haut, son titre définitif son rôle. Il doit, urbi et orbi, faire connaître les richesses touristiques de la France. La nature est modeste et ne dévoile ses beautés qu'à ceux qui vont à elle. Nil n'y viendra si on ne l'y convie. Vantons donc sans scrupule notre marchandise, vantons-la d'autant mieux qu'elle en vaut la peine. Plus nous parlerons plus haut, longtemps et sur un ton franchement convaincant, plus nous convertirons les autres.

Il faut encore beaucoup d'argent pour cela. Les souscriptions des intéressés ne manquent pas. Déjà, l'année dernière, cent mille francs ont été dépensés pour distribuer une brochure de propagande en langue anglaise. Ce n'est encore qu'un premier pas timide. Ces brochures doivent être rédigées aussi en espagnol, en russe, en italien et prodiguées gratuitement aux quatre coins du monde. S'il on qu'en plein mois de juillet dernier, les Allemands ont eu l'imprudence de faire distribuer, dans Paris, des prospectus de Carlsbad et autres villes d'eau bavaroises et bohémiennes? Que ne faisons-nous comme eux, non pas chez eux, mais chez les autres!

Avis. Die Einsender von Bewerbungsschreiben werden hiermit wiederholt aufgefordert, ihren Offerten nur Photographien in Visitformat, möglichst unzufolge, beizufügen. Für eingesandte Originalzeugnisse übernimmt die Expedition keine Verantwortung. Antwortmarken, die ihren Zweck erreichen sollen, werden am vortheilhaftesten auf das Bewerbungsschreiben selbst, statt auf den Briefumschlag, lose angeheftet.

Offene Stellen * Emplois vacants. Für Inserate bis zu 5 Zeilen... Mitglieder... Nichtmitglieder... Erstmalige Insertion... Jede unentgeltliche Wiederholung... Unentgeltlich werden bei der erstmaligen Insertion mit je 50 Cts. und bei Wiederholungen mit je 25 Cts. Zuschlag berechnet. Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen für Nichtmitglieder begriffen. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Koch gesucht, tüchtiger und stücker Mann, für einfache oder beste Küche, für in Entremets. Bei Zufriedenheit Winter, auch Jahreslohn im Sommer Fr. 150 pro Monat, im Winter nach Uebereinkunft. Eintritt Ende August. Offerten mit Zeugnisabschriften an C. Rhein, Hôtel du Roi, St-Léger sur Vevey, 1018

Kochlehrer. Erstklassiges Koch- und intelligentes Kochlehrer. Gelegenheit den Beruf gründlich zu erlernen. Chiffre 1617

Kochlehrer event. Kochlehrer gesucht für sofort in grösseres Hotel nach sehr gutem Gehalt. Gelegenheit die franz. Sprache zu erlernen. Offerten mit Photo erbeten. Chiffre 1615

Küchenchef gesucht per Anfang September im Harner Oberland. Lohn Fr. 130-150. Offerten mit Zeugnissen erbeten. Chiffre 1619

Ingère (II) für Hotel in Zürich gesucht. Jüngere Person welche gut maschinensticken und nähen kann bevorzugt. Jahreslohn mit Bill. Saläranspruch und Zeugnis kopien an Postfach 12468, Zürich, 1614

Maschinen-Reparatur für verantwortungsvollen Posten in grosses Hotel im Engadin gesucht; event. Jahreslohn. Gelehrte Schlosser mit Kenntnissen von elektrischen Anlagen bevorzugt. Offerten mit Zeugnissabschriften erbeten. Chiffre 1612

Saaltochter, selbstständig, tüchtig und sprachkundig, für Saal- und Zimmerverleihe gesucht. Einmalige Anstellung. Ausführl. Angebote mit Altersangabe, Zeugnisabschriften und Photo erbeten. Chiffre 1618

Schneimer-Polierer, tüchtig, für die Winter- und Sommer-Season in grossen Häusern Rangier im Engadin gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten. Chiffre 1611

Ecole professionnelle hôtelière à Cour-Lausanne de la Société Suisse des Hôtelières. Cours préparatoire d'une durée de 8 mois, pour élèves internes masculins, âgés de 16 à 18 ans. 3 Cours de cuisine d'une durée de 4 mois, pour participants des deux sexes. Cours supérieur d'une durée de 6 mois, pour messieurs et dames. Age d'admission: 22 ans au minimum.

Par décision de l'Assemblée générale de la Société Suisse des Hôtelières, il a été recommandé aux sociétaires, quand ils ont besoin de personnel, de donner la préférence à ceux des postulants qui auront fréquenté l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne. Pour prospectus gratuit et tous les renseignements s'adresser à la Direction de l'Ecole professionnelle hôtelière à Cour-Lausanne.

Stellengesuche * Demandes de places. Bis zu 6 Zeilen. Jede Mehrzeile 25 Cts. Zuschlag. Schweiz Ausland. Erstmalige Insertion (bis zu 6 Zeilen) ... Fr. 2.50. Jede ununterbrochene Wiederholung ... Fr. 1.50. Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen. Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. - Vorauszahlung erforderlich. Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postkonten in Zürich. Ausland per Mandat. Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception. Bureauvolontär, 19 Jahre, mit Verkehrsschulbildung, Kenntnissen der französischen, italienischen und englischen Sprache der Stenographie und Maschinenschreiben, sucht Stelle. Chiffre 93

Bureauvolontär, Junger Bursche, 19 Jahre, mit Hotelfachschulbildung, im Hotelfach bewandert, deutsch, italienisch und französisch sprechend, sucht Stelle als Bureauvolontär, Zeugnis und Photo zu Diensten. Offerten unter Chiffre 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.

Bureauvolontär, Junger Bursche, 19 Jahre, mit Hotelfachschulbildung, im Hotelfach bewandert, deutsch, italienisch und französisch sprechend, sucht Stelle als Bureauvolontär, Zeugnis und Photo zu Diensten. Offerten unter Chiffre 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694