

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 26 (1917)
Heft: 41

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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

N° 41
 BASEL
 13. Oktober
 1917

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 41
 BALE
 13 Octobre
 1917



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Samstag Sechszwanzigster Jahrgang Paraît tous les Samedis
 No. 2406. Vingt-sixième Année

INSERATE: Die einspaltige Pettreile oder deren Raum 30 Cts. für Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts. Reklamen Fr. 1.25
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monats Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND
 (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monats Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts. pour les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25 par petite
ABONNEMENTS: ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.
 SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. — ÉTRANGER
 (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

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

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

Eröffnung des Kurses:
 Höherer Fachkurs mit 6 monatiger Dauer,
 für Damen und Herren, Eröffnung am
 15. Oktober.

Auskünfte und Lehrpläne durch die
**Direktion der
 Hotelfachschule in Cour-Lausanne.**

Die angebliche Verschwendung in der Hotelküche.

Zu den bittersten Folgeerscheinungen dieses Krieges gehört neben der umfangreichen Stockung im Geschäftsleben und des dadurch bedingten Verdienstrückganges weiter Kreise vor allem ändern der Umstand, dass nach und nach auch den neutralen Völkern der Brotkorb immer höher und höher gehakt wird, so dass viele unter ihnen geradezu einer Katastrophe im Ernährungswesen zutreiben. In unserem Lande steht zwar, wenigstens nach menschlicher Voraussicht, eine derartige Steigerung der Schwierigkeiten nicht zu befürchten, nachdem die diesjährige Ernte an Getreide, Kartoffeln und Obst alle Erwartungen übertrifft und durch vorsorgliche Massnahmen der Behörden die Versorgung an andern wichtigen Lebensmitteln wie Fleisch, Käse und Milch auf Monate hinaus sichergestellt erscheint. Allein trotz dieser verhältnismässig günstigen Konstellation — günstig nur in Gegenüberstellung zu den Kriegführenden und manchem neutralen Volke — stehen uns im kommenden Winter und Frühling so arge Entbehrungen, Not und Teuerung bevor, wie sie unserem Lande seit ungefähr einem Jahrhundert erspart geblieben sind. Die Lage ist daher auch bei uns ernst genug, und es ist nur verständlich, wenn die Behörden immer wieder auf die Notwendigkeit strikter Sparsamkeit hinweisen, den Konsum zu beschränken und durch Rationierung der wichtigsten Bedarfsartikel eine gerechte Verteilung zu erzielen suchen. Nur wirkt es dabei auf ärmere Bevölkerungskreise etwas provozierend, dass die Rationierung gewisser Dinge erst erfolgte, nachdem die obere Zehntausend ihre Keller bis oben hinaus gefüllt und daher Schmalhans nicht zu Gaste laden brauchen.

Der Ernst der Versorgungsschwierigkeiten hat natürlich allerlei Beschwerden, Unzufriedenheit, Missgunst und Klagen im Gefolge, die sich in den mannigfachen Formen zu äussern pflegen, meist aber auf irigen Voraussetzungen beruhen und daher in der Regel weit übers Ziel hinausschiessen. Dies trifft namentlich dann zu, wenn versucht wird, den Reiseverkehr oder besser gesagt: die Hotelrie als die Sündenrin hinzustellen und ihr einen Grossteil der Schuld an der heutigen misslichen Sachlage in die Schuhe zu schieben. Unter diesem Gesichtspunkte wird in der letzten Zeit von der Tagespresse manchmal wirklich Grosses geleistet, wie wir an dieser Stelle leider wiederholt konstatieren mussten, und dabei Veranlassung nahmen, mit dem Märchen vom Tafelluxus, dem Hamstern und von der Verschwendung in den Hotels etwas aufzuräumen. Was wir mit umso grösserer Berechtigung tun durften, als der Schweizer Hotelier-Verein die erste Korporation und unser Blatt das erste Organ waren, die kurz nach Kriegsausbruch öffentlich auf die zu erwartenden

den Verpflegungsschwierigkeiten und daherige notwendige Einschränkungsmassnahmen aufmerksam machten.

Allein, das ist für die Hotellerie noch lange kein Grund zur Eitelkeit oder Ueberhebung, denn wir wissen wohl, dass es auch in unsern Kreisen schwarze Schäfchen gibt, die in ihrem Tun gegen die Interessen der Allgemeinheit verstossen und dadurch mit dazu beitragen, die Schwierigkeiten der Volksernährung zu vermehren. Indessen handelt es sich hier doch nur um — allerdings bedauerliche — Einzelfälle, deren Tragweite von der Tagespresse bedeutend überschätzt, und die keineswegs dermassen ins Gewicht fallen, wie es in der Regel dargestellt wird. Die Presse und ihre Mitarbeiter betrachten hier die Dinge meist unter zu subjektiver Beleuchtung und sind dann auch sehr oft nur zu schnell bereit, unter dem trügerischen Licht des Vergrösserungsglasses Elefanten zu sehen, wo sich nur Mücken tummeln. In der Mehrzahl der Fälle waltet dabei nicht einmal übige Gesinnung gegen das Hotelgewerbe vor, sondern die gute Absicht, dem Gesamtwohl zu dienen. Allein es bleibt nichtsdestoweniger wahr, dass alle falschen Anklagen und ungerechten Angriffe dem Hotelierstande schweren moralischen Schaden zufügen. Und zwar umso mehr, als in Fragen, wo der Magen sozusagen jedes einzelnen Bürgers mitbeteiligt ist, die aufbauschenden Übertreibungen bereitwilliger geglaubt werden denn die nackte Wahrheit und mithin die Hotellerie einen schweren Stand hat, falsche Gerüchte richtigzustellen. Nun spielt aber, nur nebenbei bemerkt, das fremde Element im Verhältnis zur einheimischen Bevölkerung gegenwärtig auch im Lebensmittelkonsum eine recht untergeordnete Rolle. Das überwiegende Kontingent der Hotelklientele stellen die Schweizer, deren Bedarf sowieso im Lande gedeckt werden muss, ob sie privatim in Basel oder in einem Hotel in Engelberg, in Zürich oder in St. Moritz die paar Saisonwochen zubringen. Stellt man sich diese Tatsache klar vor Augen, so erhellt daraus, wie wenig eigentlich die Landesversorgung durch den heutigen Reiseverkehr beeinflusst wird, zumal gar viele Sommerfrischler und Kuranten die schöne Gegend wohlgekommen haben, im Hotel einfacher und billiger zu leben als im eigenen Heim.

Dies alles sind Wahrheiten, die man eigentlich nicht tagtäglich wiederholen müsste! Dass in der Hotellerie der Tafelluxus, die Opulenz und die Verschwendung grösserer Einfachheit Platz machten, dafür hat schon die Bundesratsverordnung über die Einschränkung der Lebenshaltung Sorge getragen und man darf heute sagen, dass ihr durchwegs nachgelebt und im Hotel ebenso ernst gespart wird, wie im Privathaus. Die einzige Ausnahme von dieser Regel bilden vielleicht noch allein die grossen Restaurants jener Städte, wo heute das Geschäftsleben im Flor ist wie nie zuvor in Friedenszeiten. Aber auch hier kommt weniger das fremde Element in Betracht als diejenige einheimische Geschäftswelt, die sich dank der glänzenden Konjunktur ihrer Branchen beständig auf Reisen befindet. Und zudem liegt eine weitere Ursache für die Verschwendung dieser Etablissements, wenn nach Lage der Dinge von einer solchen überhaupt die Rede sein kann, in der Unklarheit und Unzulänglichkeit der Bundesratsverordnung, dank deren jeder Reisende nach Belieben oft dinieren und soupieren kann, sofern es nur sein Portemonnaie erlaubt. Denn vom Hotelier und Wirt kann man doch auf keinen Fall verlangen, sie sollen ihren Gästen ansehen, ob sie schon vielleicht anderswo das Mittags- oder Nachtmahl zu sich genommen, so wenig als man ihnen zumuten wird, zum Zwecke sol-

cher Untersuchungen einen Röntgen-Apparat anzuschaffen. Hätte hier die Behörde der Anregung des Hotel- und Wirtgewerbes entsprochen und statt des Verbots zweier Fleischgänge pro Mahlzeit und anderer unklarer Vorschriften das Kartensystem für einige der beehrtesten Artikel eingeführt, so wäre der angeblichen Schlemmerei zum vorneherein vorgebeugt gewesen. So aber trifft die Hauptschuld die Bürokratie und es erscheint im höchsten Grade ungerecht, die Hotellerie und das Wirtgewerbe für Auswüchse verantwortlich zu machen, die lediglich auf das Konto der unzulänglichen behördlichen Vorschriften gebucht werden müssen. Die Presse sollte sich auch etwas mehr befleissigen, das Kind beim richtigen Namen zu nennen und nicht fortgesetzt ein Gewerbe verunglimpfen, das sich seiner Verpflichtungen gegenüber dem Gesamtwohl gewiss ebensosehr bewusst ist wie andere Kreise und dazu bedeutend weniger auf dem Kerbholz hat als jene vielen Lebensmittelverteuerer, die als Inhaber grosser und kleiner Geschäfte das Volk nach Noten bleichen lassen.

Immerhin, Auswüchse kommen vereinzelt auch im Hotel- und Wirtgewerbe vor! Wir möchten hiezu namentlich jene Gewohnheit mancher städtischen Grossrestaurants rechnen, umfangreiche Tageskarten, mit oft bis zu zwanzig und mehr verschiedenen Speisen, aufzustellen und sie in den Zeitungen zu publizieren. Diese noch aus der Vorkriegszeit übernommene Sitte wurde kürzlich in der Tagespresse mit Recht als eine Ungehörigkeit hingestellt, die keineswegs in die heutige Zeit der Lebensmittelpnot hineinpasst. Allerdings wurde auch bei dieser an sich berechtigten Rüge wiederum gehörig über die Schnur gehauen, denn wenn man da liest, diese Menüpublikationen hätten die Wirkung, einem vermehrten Zudrang von Fremden zu rufen, so reizt eine solche Argumentation direkt zum Lachen, nachdem bekannt genug ist, wie schwer es heute den fremden Touristen, ja sogar den Kranken gemacht wird, bei ihren Behörden die Erlaubnis zum Besuche der Schweiz zu erlangen. Nein, dieser Grund kann ruhig weggelassen werden, wenn die Reduktion der Speisekarten zur Erörterung steht, während es anderseits gewiss vielmehr einleuchtet, wenn gesagt wird, die Publikation reichhaltiger Menüs sei geeignet, den Eindruck zu erwecken, als ob es mit unserer Lebensmittelversorgung noch keineswegs schlimm bestellt sei, und dadurch die Unterhandlungen der Behörden mit dem Ausland zu erschweren. Dies ist ohne Zweifel eine recht ernste Seite der Menüpublikationen, vor deren Folgen sich auch die Inhaber der in Frage stehenden Betriebe nicht verschliessen können. Allein mit dem blossen Einstellen der Anzeigen in der Presse wäre in diesem Falle die Wirkung nur gering und es muss daher im Hinblick auf die Lebensmittelversorgung von den Grossrestaurants verlangt werden, dass sie nicht nur die Publikationen unterlassen, sondern die Zahl der Platten auf ihren Tageskarten überhaupt einschränken. Nach unserer Auffassung kann dies sehr wohl geschehen, ohne den Geschäftsgang der betreffenden Etablissements oder ihre Rendite irgendwie zu beeinträchtigen, denn der Umsatz dürfte der gleiche sein, ob nun auf der Karte zehn oder fünf Platten verzeichnet sind. Anderseits führen aber tatsächlich die langen Verzeichnisse zu der irtümlichen Schlussfolgerung, unser Land sei noch mit allem Notwendigen reichlich versorgt, woraus unter Umständen dem ganzen Volke schwerer Schaden erwachsen kann. Es ist daher wohl auch nicht zu viel verlangt, noch heisst es, ihre Interessen zu verletzen, wenn man den grossen städtischen Restaurants nahelegt, ihre Tageskarten den heutigen Ver-

hältnissen und Bedürfnissen gemäss zu reduzieren. Denn ein Zuviel erweckt gerade hier den Eindruck, als ob das Hotel- und Wirtgewerbe trotz dem Ernst der Zeit noch nicht sparen gelernt hätte, während in Wirklichkeit, soweit wenigstens die Hotellerie in Betracht fällt, das gerade Gegenteil der Fall ist.

Die Reduktion der Menüs sollte vor allem die noch immer zu zahlreichen exotischen Gerichte mit fremdklingendem Namen in sich schliessen, die bekanntlich gar leicht die Vorstellung übertriebenen Luxus erwecken. In Frankreich hat man den internationalen Menüs mit den pompösen fremden Bezeichnungen schon seit einiger Zeit den Krieg angesagt, um wieder zur einfachern französischen Küche zurückzukehren. Es will uns scheinen, auch für die Schweizer Hotellerie und das Wirtgewerbe läge gegenwärtig der passendste Anlass vor, die vielen guten Nationalgerichte wieder mehr zu Ehren zu ziehen, als es bei dem starken Reiseverkehr früherer Jahre vielleicht möglich war.

Wirtschaftliche Massnahmen.

Betriebseinschränkungen in Läden, Bureaux, Hotels, Wirtschaften, Vergnügungslökalen etc.

Am 9. Oktober abhin hat der Schweizer Bundesrat in Ergänzung des Bundesratsbeschlusses vom 21. August 1917 über die Einschränkung des Verbrauchs an Kohle und elektrischer Energie beschlossen, dass vom 22. Oktober an sämtliche Läden und Verkaufsmagazine mit Einschluss der Lebensmittelkioske an Sonntagen und staatlich anerkannten Feiertagen geschlossen bleiben müssen. Die Kantonsregierungen sind ermächtigt, die Abgabe von Lebensmitteln in ungeheizten Räumen von halb elf bis zwölf Uhr vormittags zu bewilligen, sowie für Berggegenden weitere Ausnahmen zu gestatten. Die Bestimmungen kommen nicht zur Anwendung für die Sonn- und Feiertage während der Zeit vom 15. bis 31. Dezember, sowie für den in die Schweizer Woche fallenden Sonntag, den 28. Oktober; an diesen Tagen muss jedoch der Schluss spätestens um sieben Uhr abends erfolgen.

An Werktagen dürfen Bäckereien, Milchhandlungen und Metzgereien nicht vor halb acht Uhr morgens; alle übrigen Läden und Verkaufsmagazine nicht vor halb neun Uhr morgens geöffnet werden. Alle Läden und Verkaufsmagazine, mit Einschluss der Lebensmittelkioske sind spätestens um sieben Uhr abends zu schliessen.

Die Kantonsregierungen sind ermächtigt, für Apotheken und Coiffeurgeschäfte Ausnahmen zu bewilligen.

Wirtschaften jeder Art dürfen nicht vor neun Uhr morgens geöffnet und geheizt werden. Von dieser Vorschrift werden nicht betroffenen Wirtschaften, in denen regelmässig Frühstück verabreicht wird und welche von den Kantonsregierungen besonders bezeichnet werden. Alle Wirtschaften sind spätestens um elf Uhr abends zu schliessen. Die Kantonsregierungen sind ermächtigt, einmal in der Woche diese Zeit bis zwölf Uhr abends zu verlängern, sowie für die Zeit vom 15. Oktober 1917 bis 1. April 1918 an im ganzen fünf Tagen Ausnahmen bis spätestens zwei Uhr morgens zu bewilligen. Nach neun Uhr abends dürfen in Wirtschaften und anderen öffentlichen Lokalen keine warmen Speisen und Getränke verabreicht werden.

In Hotels, Gasthöfen und Pensionen darf, soweit es sich nicht um Höhenkurorte handelt, höchstens ein Viertel der Logierzimmer geheizt werden. Die Kantonsregierungen können diese Zahl für besonders dringende Fälle, insbesondere für den Fall, dass die Aussentemperatur dauernd auf unter fünf Grad Celsius unter Null sinkt, auf die Hälfte erhöhen. In Gesellschaftsräumen, Hallen und Korridoren von Hotels und Gasthöfen darf die Temperatur 16 Grad Celsius nicht übersteigen. Die Abgabe warm fließenden Wassers an Toiletten in Zimmern, Korridoren, Aborten, Etagenausgüssen und dergl. in Geschäftshäusern, Hotels, Restaurants und Cafés ist untersagt.

Kinos, Variétés, Cabarets und ähnliche Vergnügungsetablissemments dürfen im Monat an zwölf von den Kantonen zu bestimmenden Wochentagen nicht geöffnet werden. Ihre Spielzeit bleibt in jedem Falle an Werktagen auf die Zeit von sieben bis elf Uhr abends und an Sonntagen von zwei bis elf Uhr abends beschränkt.

Für Bildungsstätten (Stadttheater, Konzertsäle und ähnliche Räume) erlassen die Kantonsregierungen besondere Vorschriften, die geeignet sind, eine wesentliche Reduktion des Brennstoffverbrauches herbeizuführen. In Theater-, Konzert-, Vortrags- und Versammlungsräumen jeder Art darf die Innentemperatur bei Beginn der Veranstaltung höchstens 13 Grad Celsius betragen.

Die Arbeitszeit für Schulen (Hochschulen inbegriffen), sowie für private Bureaux aller Art ist im allgemeinen auf die Zeit zwischen acht Uhr vormittags und fünf Uhr abends zu beschränken. Diese Vorschrift findet keine Anwendung auf Betriebsbureaux, die in Verbindung mit Laden- und Verkaufsräumen arbeiten.

Die Kantonsregierungen sind befugt, noch weitergehende Bestimmungen aufzustellen, die geeignet sind, den Verbrauch an Kohle und elektrischer Energie einzuschränken. Die Kantonsregierungen können den Gemeindebehörden gewisse Befugnisse übertragen.

Ein interessanter Gerichtsentscheid

betreffend

Nachbarrecht an Liegenschaften.

(Hotelbetrieb und Fabriknebau.)

Einen interessanten Entscheid haben unlängst die Genfer Gerichte gefällt. Da dieser Entscheid allseits Interesse finden dürfte, möge das Wesentliche daraus erörtert werden.

An die Liegenschaft eines Hotelbesitzers wurde im Jahre 1914 eine Metallwarenfabrik in artemiertem Beton angebaut. Der Betrieb der Metallwarenfabrik machte sich nun in den anstossenden Hotelräumlichkeiten in unangenehmster Weise fühlbar, speziell durch den kontinuierlichen Lärm der Transmissionen und der damit in Verbindung stehenden Maschinen, speziell auch durch den Lärm der Fräsmaschinen, die einen kreischenden Ton hervorriefen, und der Stanzmaschinen, die mit ihrem dumpfen Geräusch die Mauern und Fenster des Hotels nicht selten erbeben machten. Dadurch wurde der Aufenthalt den Gästen im Hotel sehr unbehaglich gemacht und teilweise wurde sogar die Nachtruhe der Logiergäste arg gestört, wenn früh am Morgen der Fabrikbetrieb begann. Da der Hotelbesitzer einen Pächter auf seiner Liegenschaft hatte, so drohte letzterer mit sofortiger Aufhebung des Pachtvertrages, falls die Uebelstände nicht beseitigt würden. Als der Hauseigentümer dem Fabrikhaber mit einem Prozess drohte, anbot letzterer entweder 2000 Fr. Schadenersatz oder Vornahme von Isolierungen an den beiden Seiten der Fabrikwände. Da ein Vergleich nicht möglich wurde, reichte der geschädigte Hotelbesitzer Prozessklage mit folgendem Rechtsbegehren ein:

1. Der Beklagte sei grundsätzlich schadenersatzpflichtig zu erklären für die Schäden und Nachteile, die dem Kläger aus dem Betrieb der Metallwarenfabrik durch Lärm, Geräusch und Erschütterung erwachsen und er sei demgemäß zum Ersatz der Kosten und Leistungen, die dem Kläger durch den Neubau einer soliden, starken Isoliermauer entstehen und somit zur Zahlung von 10.000 Fr. zu verurteilen. Laut Fachexpertise hätte eine einfache Isolierung keinen grossen Wert, 10.000 Franken müssten als Minimalsumme festgesetzt werden.

2. Eventuell sei der Beklagte zu verurteilen, auf seine Kosten alle Massnahmen zu treffen, die nach dem heutigen Stand der Technik und nach Sachverständigen-Ermessen geeignet sind, im fernern schädigende Einwirkungen durch Staub und Lärm auf die Liegenschaft des Klägers wirksam zu verhindern.

Die beklagte Metallwarenfabrik stellte sich nun im Prozesse auf den Standpunkt, dass eine übermässige Einwirkung im Sinne des Gesetzes nicht vorliege. (Das Gesetz spricht sich wie folgt aus: «Jedermann ist verpflichtet, bei der Ausübung seines Eigentums, wie namentlich bei dem Betrieb eines Gewerbes auf seinem Grundstück, sich aller übermässigen Einwirkung auf das Eigentum der Nachbarn zu enthalten.» Weiter heisst es: «Verboten sind insbesondere alle schädlichen und nach Lage und Beschaffenheit der Grundstücke oder nach Ortsgebrauch nicht gerechtfertigten Einwirkungen durch Rauch oder Russ, Lärm oder Erschütterung.») Alle nötigen Massnahmen seien getroffen worden, um die Liegenschaft des Klägers von Einflüssen zu bewahren.

Eine vorsorgliche Expertise kam zu folgendem Schluss:

Schon das Schurren der Transmissionen mache sich in einer Weise bemerkbar, die sich schon für die nicht sehr beträchtliche geistige Konzentrierung, die zum Niederschreiben einiger Notizen notwendig ist, als nachteilig erweise. Wenn nun die Sekretärin des Hotels und auch Hotelgäste ein Arbeiten für unmöglich hielten, so sei dies an gewissen Tagen, wo gerade eine geräuschvolle Arbeit vorgenommen werde, verständlich. Wenn man sich auch derartigen kontinuierlichen Geräuschen relativ rasch angewöhne, derzufolge sie mit der Zeit ungehört werden und sie nur bei besonders darauf gerichteter Aufmerksamkeit zum Bewusstsein gelangen, so könne dies für die intermittierenden Geräusche, die sich ausserdem während einer fast einstündigen Beobachtungszeit beinahe jede Minute und in wechselnder Kombination und verschiedenem Rhythmus geltend mache, nicht zugegeben werden. Dies gelte in erster Linie für das äusserst unangenehme Knirschen der Fräsmaschinen, in zweiter Linie für die dumpfen Erschütterungen der Stanzmaschinen, und auch für das Hämmern, das sich manchmal auffällig laut bemerkbar mache. Die Experten (ein Architekt und ein Arzt) kamen zum Schluss, dass die erwähnte Metallwarenfabrik durch ihren massallinen Betrieb den Betrieb eines geordneten, seriösen Hotels zwar nicht vollkommen ausschliesse, ihn jedoch ganz erheblich störe. Damit war auch gesagt, dass die Verwertung der Hotelräume, welche direkt der Fabrikseidewand anlagen, ganz erheblich beeinträchtigt würden. Das Gericht nahm vor der Urteilsfällung einen Augenschein in beiden Liegenschaften vor und zwar während dem die Fabrik im Betrieb war. Der Augenschein ergab, dass eine übermässige Erschütterung nicht vorliege. Allerdings waren auch in der beklagten Fabrik dieweil Transmissionsanlagen geändert worden. Der Lärm von der Fabrik her machte sich jedoch im Bureauzimmer des Hotels empfindlich bemerkbar, sodass besonders dieser Raum erheblich unter dem Lärm leidet. Nach dem Empfinden des Gerichts war derselbe übermässig stark. Allerdings nahm das Gericht an, dass jener Stadteil ziemlich viel Industrie aufweise und dass deshalb der Kläger sich nicht beklagen könne über den durch die Fenster dringenden Lärm der Metallwarenfabrik. Auch der Lärm in dem Masse, wie er in den Räumen der Angestellten bestehe, müsse in einer Industriegegend zweifellos geduldet werden, dagegen überschreite der Lärm, der in dem Zimmer des Hotelbureaus und eines Teils des Speisesaales bestehe, nämlich das beständige aber unregelmässig deutlich hörbare Surren und Klopfen der Maschinen, insbesondere der Fräsmaschinen und der Stanzmaschinen, doch das zulässige Mass und müsse vom Beklagten auf ein erträgliches Mass herabgesetzt werden. Demgemäß wurde die beklagte Fabrik angehalten, innert Monatsfrist seit Rechtskraft des Urteils Massnahmen zu ergreifen zur Herabsetzung des Lärms in dem von der Sekretärin benützten Raum und dem Speisesaal auf ein erträgliches Mass.

Die sämtlichen Prozesskosten wurden der beklagten Firma auferlegt. Dieses Urteil wurde durch das Appellationsgericht noch bestätigt. Daraufhin hat die beklagte Firma ihre Maschinen durch Unterlagen isoliert und an der Trennungsmauer der beiden Gebäude, welche die Fabrik vom Hotelgebäude trennt, bis zur Höhe des klägerischen Gebäudes eine Korkisolierung mit Sandeinfüllung anbringen lassen. Durch diese Massnahme ist der Lärm in dem einen Hotelraum vermindert worden und nicht mehr so stark bemerkbar. Auch die Erschütterungen wurden weniger merklich. Immerhin blieb das dumpfe Dröhnen der arbeitenden Maschinen immer noch in einem Masse vernehmbar, das über die zulässigen nachbarlichen Einwirkungen hinausging. Der Kläger gab sich daher mit den vom Nachbar vorgenommenen Aenderungen nicht zufrieden, sondern verlangte Feststellung, dass der Beklagte der ihm durch das Haupturteil auferlegten Verpflichtung, den Lärm auf ein erträgliches Mass herabzusetzen, nicht vollständig nachgekommen sei und deshalb zum Ersatz des dem Kläger hierdurch erwachsenen Schadens verpflichtet sei. Das Appellationsgericht nahm als Vollstreckungsinstanz wiederum einen Augenschein vor und stellte fest, dass das Anbringen des Klägers richtig und, die beklagte Metallwarenfabrik prinzipiell schadenersatzpflichtig sei. Durch gültliche Abmachung unter den Parteien wurde dann die Schadenersatzsumme auf Fr. 8000.— festgesetzt.

Dr. M.

Vorsicht vor dem Stich bei Jungweinen!

Herr Dr. W. J. Baragiola, in Wädenswil, schreibt unter diesem Titel in der «Schweiz. Wein-Zeitung»:

Von vielen Seiten her klagt man über stichgefährliche 1917er Traubenmoste und Jungweine. In vielen Fällen zeigen die Traubenmoste in der Tat bald nach der Lese und Kelterung einen scharfen Geruch und Geschmack, der als der Beginn eines Essigsäurestiches anzusehen ist. Besonders auffällig ist die Erscheinung bei Weissweinen, die zu lange auf den Tretern gelegen haben. Schuld an diesen unangenehmen Vorkommnissen trägt die überaus warme Herbstwitterung und der Umstand, dass unsere Weinbauern sich nicht gewohnt sind, bei derartigen fast sommer-

lichen Temperaturen zu lesen, zu kelteren und zu vergären. In südlichen Ländern sind aber solche warme Lesezeiten durchaus normal, dennoch gelingt es auch dort, reintonige, gesunde Weine zu erzielen. Wir müssen uns also in diesem Jahre eher südlicheren Verhältnissen anpassen und die dortige Weinbehandlung nachahmen.

In warmen Traubenmosten entwickeln sich leicht Essigbakterien. Diese Bakterien sind luftbedürftig und gedeihen also besonders dort, wo die gelesenen Trauben, die Traubenmaische, der Traubenmost, die Trester längere Zeit oder stark mit Luft in Berührung kommen. Man vermeide also möglichst solche unnötige Luftberührung. Hierzu ist es erforderlich, dass die gelesenen Trauben und die Maische nicht unnütz lange herumliegen, dass man die Kelterung tunlichst beschleunigt und dass die Maische bald aus den offenen Ständen in Fässer mit Gärverschluss gebracht werden. Man vermeide jedes unnötig lange Verweilen der Trester im Traubenmost. Die Trester sind stets lufttuchtig und begünstigen daher die Entwicklung von Essigsäure. Ganz besonders vermeide man die Huthaltung, d. h. das Aufsteigen der Trester über dem Most und Jungwein hinaus, denn im Tresterhut findet fast immer mit Sicherheit ein kräftiges Wachsen der Essigbakterien Platz.

Den besten Schutz vor Krankheitsbakterien gewährt die schweflige Säure, in Form von Kaliummetallsulfid angewandt. Man versetze sehr warm gelesene Trauben oder ihre Maische und dann vor allem Jungweine, die etwas scharf riechen oder schmecken, mit 10 bis 15 oder auch 20 Gramm Kaliummetallsulfid pro Hektoliter. Eine nähere Gebrauchsanweisung für dieses von der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung als zulässig vorgesehene Mittel kann vom Schreiber dies unentgeltlich bezogen werden. Findet der Zusatz von Kaliummetallsulfid zum Jungwein schon im süssigen oder halbvergorenen Zustande statt, so muss gleichzeitig oder kurz darauf unbedingt auch gute, garkräftige Reihneife, die bei der Schweizer Versuchsanstalt in Wädenswil erhältlich ist, angewandt werden. Andernfalls ist zu befürchten, dass die Gärung stecken bleibt, indem die schweflige Säure auch die Eigengase des Mostes stark zu schädigen vermag.

Man unterschätze also nicht die Gefahr der Stichbildung und versetze lieber auch noch gesund erscheinende Jungweine baldigst mit Kaliummetallsulfid, was auf keinen Fall schaden wird. Andererseits braucht man den ungünstigen Einfluss der warmen Herbstwitterung auf die Reinheit der Gärung aber nicht zu überschätzen. Alte Bauern erzählen, auch der 1869er sei im Herbst oft scharf gewesen und habe sich dann bei richtiger Kellerbehandlung dennoch prächtig ausgebaut. Wenn man eben durch Einbringen bzw. heutzutage durch Kaliummetallsulfid die Entwicklung der Bakterien hemmt und die Luftberührung durch Spundvollhalten der Fässer möglichst verhindert, so kann die Essigbildung noch im Keime erstickt werden.

Aus andern Vereinen.

Verkehrsverein für Graubünden. Wie dem kürzlich erschienenen 7. Jahresbericht dieses Vereins zu entnehmen ist, zeigt das Berichtsjahr 1916/17 gegenüber seinem Vorgänger eine merkwürdige Besserung. Die Frequenz der bündnerischen Kurorte hat sich danach durchwegs gehoben und zwar ist die Wintersaison der Kurorte in einzelnen Stationen fast die normale Höhe. Zur Belebung trugen auch die 2700 internierten Kriegsgesangenen bei, deren Anwesenheit den beteiligten Hotels, wenn auch keinen grossen Verdienst, so doch eine regelmäßige Einnahme verschaffte. Ausserdem erhielten die internierten zahlreichen Besuche ihrer Angehörigen und weiteres Leben brachten an manchen Orten die Grenzbesatzungstruppen, die sich vor allem an den Wintersportanlässen rege beteiligten. Alles in allem kann daher das Berichtsjahr im Hinblick auf die Kriegsergebnisse für die bündnerische Hotellerie und die damit zusammenhängenden Geschäftszweige als ein verhältnismässig befriedigendes bezeichnet werden, wobei aber ausdrücklich hervorgehoben werden muss, dass die Betriebsverhältnisse sich, namentlich infolge der internierten zahlreichen Besuche, im ganzen in recht bescheidenen Grenzen hielten. — Das Hauptverdienst an der Vermehrung des Fremdenverkehrs im Kanton Graubünden gebührt nach dem Bericht der seit Kriegsbeginn wohl reduzierten und den veränderten Verhältnissen angepassten, aber nie unterbrochenen Propaganda für Sommer und Winter, welche aber durch Propaganda einzelner Kurorte noch verstärkt und nachhaltiger unterstützt werden sollte. — Die Zeitungsreklame fand eine wertvolle Ergänzung durch die auf Beschäftigung der internierten zusammen im September 1916 erfolgte Wiedererrichtung des Publizitätsdienstes, welcher seit Kriegsausbruch aufgehoben worden war. Es unterliegt keinem Zweifel, dass eine vermehrte Propagandatätigkeit auch unter den vorliegenden Umständen ihre guten Früchte trägt und inskünftig tragen wird.

Der Verkehrszunahme entsprechend hat sich auch die Frequenz des kantonalen Verkehrsbureaus in Chur bedeutend gehoben. Dieses verzeichnet pro 1916/17: 5227 Besucher gegen 4776 im Vorjahr und 8785 im Geschäftsjahr 1913/14. Die Zahl der Besucher aus der Schweiz hat eine weitere Zunahme zu verzeichnen; sie hat nahezu die gleiche Höhe wie vor dem Kriege erreicht. Die ausländische Frequenz weist in Prozenten der Besuchsziffern des Jahres 1913/14 folgende Zahlen auf: Deutsche 31,5%, Österreicher 31,5%, Franzosen und Belgier 14%, Engländer und Amerikaner 12%, Italiener 25,7%, andere Nationen 23%. Durchschnitt der ausländischen Besucher: 21,2% der normalen Zahl. Eine Vermehrung gegenüber dem Vorjahr nur bei den Deutschen und Österreichern eingetreten, was wohl in der Hauptsache auf die Internierung von Kriegsgefangenen und den Besuch ihrer Angehörigen zurückzuführen ist; die übrigen Nationalitäten weisen jedoch fast durchwegs kleinere Besuchsziffern auf. Eine Herabsetzung der ausländischen Frequenz ist auch vor Ende des Krieges nicht zu erwarten, da schon die

rigorosen Passvorschriften und die Entwertung der ausländischen Valuta die Herreise aus dem Auslande fast unmöglich machen. Die wenigen Ausnahmen betreffen in der grossen Mehrzahl die einer Höhenluftkur bedürftigen Kranken. — Für den schriftlichen Verkehr wurde ab 1. Oktober 1916 ein neuer Registratur-Modus eingeführt, indem nicht mehr die Zahl der aus- und eingehenden Sendungen, sondern nur die der vorkommenden Geschäfte registriert wird. Infolgedessen lässt sich für das zweite Semester kein richtiger Vergleich mit den Vorjahren ziehen, doch kann gesagt werden, dass der Korrespondenz- und Spezialverkehr während der ersten Monate des Vorjahres nicht unwesentlich überschritten hat.

Der Bericht orientiert sodann über die durchgeführte Propaganda: Sowohl für den Sommer 1916, als für den Winter 1916/17 wurde die Zeitungsreklame in gleicher Weise durchgeführt, wie im Vorjahre, d. h. in Form einer Kollektiv-Reklame mit Anschluss der Mitglieder in schweizerischen Zeitungen und Zeitschriften und einer allgemeinen Reklame auf Kosten des Vereins in ausländischen Blättern. Für Kollektiv-Anzeigen in schweizerischen Blättern wurden Fr. 9825.— ausbezahlt, für Winterreklame im Ausland 2350 Fr. Der seit Kriegsausbruch ruhende Publizitätsdienst wurde am 1. September 1916 neu aufgenommen und unter der Leitung des neugewählten Propagandachefs, Herrn O. Kesselring, gestellt. Der Vorstand bemerkt zum Schluss, dass sich auch im letzten Jahre nichts an der Propaganda nach dem Kriege nach Massgabe der veränderten verkehrspolitischen Verhältnisse in neue Bahnen zu leiten, in der Überzeugung, dass der Kanton Graubünden mit seinen natürlichen Mitteln und seinen guten Einrichtungen, die er erstens in der Hotellerie, der Balneologie, der Klimatologie und des Sports auch in Zukunft einen ehrenvollen Platz unter den Fremdengebieten der Schweiz und Europas einnehmen werde.

An die Betriebsrechnung des Vereins schliesst bei Fr. 121.302.— Einnahmen und Fr. 64.832.— Ausgaben mit einem Aktivsaldo von Fr. 56.470 ab, der auf neue Rechnung vorgetragen wird. Das Budget pro 1917/18 balanziert mit Fr. 67.000 in Einnahmen und Ausgaben, wovon je Fr. 12.000 auf Sommer- und Winterreklame entfallen.

Die ordentliche Delegiertenversammlung des Vereins fand am 15. September unter dem Vorsitz des Herrn Dr. O. Tondury im Hotel Steinbock in Chur statt. Der Jahresbericht, das Budget pro 1917/18, sowie das Arbeitsprogramm wurden angenommen und genehmigt. Der Jahresbericht wurde in das Budget ein Posten von Fr. 2.000.— für Veranstaltung eines Wettbewerbs für Neugestaltung der Kollektiv-Reklame für Graubünden auf künstlerischer Basis. An die neugegründete ostschweizerische Verkehrsvereinigung wurde ein Jahresbeitrag von Fr. 1500.— bewilligt. Der erstmalig im Jahre 1918 zu entrichtende Beitrag an das Schweizerische Verkehrsamt wurde auf Fr. 2.500 erhöht und damit das eminente Interesse des Vereins an dieser hervorragenden Neugründung bezeugt. — Am Schluss der am 17. September versammelten Herr Ständerat Lecky, der die Präsidenten der neuen ostschweizerischen Verkehrsvereine übernommen hat, einen warmen Appell auch an die lokalen Verkehrsvereine zum Beitritt in die nationale Verkehrsvereinigung für das Verkehrsamt und machte laut für die Rätter die Meinung geltend, dass auch die Kantonsregierung zur Leistung eines namhaften Beitrages an diese neue eidgenössische Institution bereit sei, welche unter der Ägide des Bundes berufen ist, die Bestrebungen zur Hebung des Fremdenverkehrs in der Schweiz auf neuer einheitlicher Basis in kraftvoller Weise zu organisieren.

Kleine Chronik.

Luzern. Das Aktienkapital der Schweizerischen Aktiengesellschaft für Hotelunternehmungen, Luzern, welche die beiden Hotels Excelsior in Rom und Neapel betreibt, bleibt für das Rechnungsjahr 1916/17, wie für das Vorjahr, ohne Verzinzung. Die letzte Dividende erfolgte für das Jahr 1913/14 mit drei Prozent.

Thun. Laut nunmehr erfolgter Eintragung im Handelsregister hat die Generalversammlung der A.-G. Grand Hotel & Thunerhof, Hotels Bellevue & du Parc, den Beschluss auf Herabsetzung des Aktienkapitals von 700.000 Fr. auf 350.000 Fr. gefasst. Dieses besteht somit aus 1400 Aktien von je 250 Fr. An Stelle des bisherigen Oberrats Paul Krebs führt der neu gewählte Vizepräsident, Robert Rösti, Bankier, in Montreux, die Unterschrift.

Luzern. Die Ceil-Aktiengesellschaft mit Hauptniederlassung in Luzern hat unter der namentlichen Firma in Zürich eine Zweigniederlassung errichtet. Die Gesellschaft bezweckt die Verwertung der Liegenschaft «Haldenhof» in Luzern als Hotel, Restaurant oder als Wohnhaus, ferner die Übernahme von Vertretungen und den Handel mit Waren, die mit der Hotellerie oder mit verwandten Industrien in Verbindung stehen. Das Gesellschaftskapital beträgt 250.000 Fr. Einziges Mitglied des Verwaltungsrates ist Baptist Felder-Clement, Kaufmann, in Luzern.

Davos-Dorf. Der Verwaltungsrat der Akt.-Ges. Sanatorium Valbella beantragt zum Zwecke der Sanierung des Etablissements die Herabsetzung des Aktienkapitals auf 10% durch Reduktion der nominalen auf 500 Fr. lautenden Aktien auf 50 Fr. Gleichzeitig ist die Ausgabe neuer Aktien im Betrage von 202.000 Fr. vorgeschlagen. Die nachfolgende ausserordentliche Generalversammlung soll die durch Konversion erfolgte volle Librierung des neuen Aktienkapitals konstatieren. Im weiteren hat die Aktionärsversammlung über die Wiedererrichtung des Sanatoriums Beschluss zu fassen.

Ankünfte von Wiener Hotels durch die österr. Heeresverwaltung. Ausser den National und Kronprinz wurden in der letzten Zeit von der Heeresverwaltung die Hotels du Nord und Athènes für Bureauzwecke angekauft. Ebenso wurde das projektierte Hotel Zentral zum grössten Teil für Abteilungen des Kriegsministeriums adaptiert. Im Wiener Gemeinderat ist von interessierten Kreisen der betr. Stadtkomitee gegen die Schliessung so vieler Hotels bereits protestiert worden. Der Bürgermeister hat zugesagt, die geeigneten Schritte zu unternehmen.

Kochkurse der Union Helvetia. Die bei diesen Kursen von der Union Helvetia (Schweizerische Hotelfachschule in Luzern) getroffene Aenderung, anstelle nur des Mittagessens auch das Nachdinner abzugeben und den Bedürfnissen des Privatverkehrs entsprechend den Gang des Unterrichts noch mehr als früher der gutbürgerlichen Hausküche anzupassen, hat sich sehr bewährt. Immer mehr werden diese Kurse auch von Damen aufgesucht, welche das Kochen als Privatgebrauch erlernen wollen. Die eingehende praktische und theoretische Unterweisung durch prima Lehrkräfte bürgt für besten Erfolg. Anfangs November beginnt ein neuer Kurs. Anmeldungen werden baldigst erbeten, da die Schülerzahl nur eine beschränkte sein kann. Das letzter Nummer Nummer zeigt auch den Beginn neuer Servicekurse an; in

den Fach- und Sprachkurs der Schweiz. Hotelfachschule können jederzeit Schüler eintreten; ein neuer Trimesterkurs beginnt übrigens am 3. Januar 1918.

Gasthauskarten in Wien. Einer Meldung des Wiener «Fremdenblatt» vom 23. Sept. ist zu entnehmen, dass im November eigentliche Gasthauskarten eingeführt werden sollen. Jeder Besucher wird, wenn er eine Mahlzeit einnehmen will, dem Wirt eine antilige Speisekarte übergeben müssen. Nach einem Entwurf der im Ernährungsamt eingebracht wurde, soll die Speiseabgabe in Gastwirtschaften und Speisehäusern auf die Leiden Hauptmahlzeiten (mittags und abends) beschränkt bleiben, und zwar darf nur verabschiedet oder über die Gasse verkauft werden. Eine Person mittags einmal Suppe, Fleisch im Höchstgewicht von 10 Dekagramm mit Beilage, einmal Mehlspeise; abends einmal Fleisch im Höchstgewicht von zehn Dekagramm mit Beilage und 10 Dekagramm Käse. Vor- und Nachspeisen sind gestattet, doch dürfen zu deren Zubereitung Fleisch, Mehl, Milch oder Eier nicht verwendet werden. Bewerber um Speisekarten müssen schriftlich erklären, dass sie regelmässig ausser Haus speisen. Durch diese Einschränkung soll die Doppelversorgung verhindert werden.

Verschmelzung zweier Kochverbände. Vom Internationalen Verband der Köche wird mitgeteilt: Der Internationale Verband der Köche, Sitz Frankfurt a. M., und der Verband Deutscher Köche in Berlin haben sich am 1. Oktober unter Zusammenlegung ihrer Einrichtungen und ihres gesamten Vermögens zu einem Verband verschmolzen, der den Namen führt: Verband der Köche (Vereinigte Internationaler Köche und Verband Deutscher Köche). Sitz und Direktion befinden sich in Frankfurt a. M., wo der Internationale Verband der Köche seit dem Jahr 1908 bekanntlich sein Verwaltungszentrum mit einem Kochkunst-Museum besitzt, das in unveränderter Weise weitergeführt wird. Die beiden vereinigten Berliner Geschäftsstellen und Stellennachweise werden durch eine sozialpolitische Abteilung erweitert. Verbandsorgan bleibt die «Zeitung der Köche». Das seitherige Verbandsorgan des Verbandes Deutscher Köche «Die Küche», die vorläufig ihr Erscheinen einstellt, wird nach dem Krieg als Fachzeitschrift des Verbandes erscheinen. Der Verband zählt über 10,000 Mitglieder und besitzt trotz der nicht unbedeutenden durch den Krieg herbeigeführten Betriebsstörungen und der bedeutenden Aufwendungen für Kriegsunterstützungen und Sterbegelder noch ein Vermögen von nahezu 300,000 Mark.

Petersburger Gasthauspreise. Ein Petersburger Berichterstatter des «Nieuwe Rotterdamse Courant» berichtet über Hotelpreise in der russischen Metropole: «Lebensmittel und Kleider sind fünfmal so teuer als in normalen Zeiten. Es gibt keine ausländische Speisekarte unter den bescheidenen Restaurants Petersburgs, wo man jetzt noch ein Mittagessen unter 5 Rubel erhält. In altem bekannten billigen Lokalen wie Leinert bezahlt man bereits 6 Rubel. In den besseren Restaurants zahlt man 10 bis 15 Rubel für ein Menü aus. Ist man nach der Karte, so wird die Zechen viel grösser. Eine Portion einfaches Gemüse kostet nirgends weniger als zwei Rubel, eine anständige Portion Fleisch in bescheidenem Lokal 4 bis 8 Rubel. Eines Tages kann ich zwischen Lunch und Mittagessen in mein Hotel, wo man zu gewissen Stunden ein nach Umständen wirklich nicht teures Menü erhält. Ich bestellte ein Kalbskotelette, Kompott und Kaffee. Die Rechnung machte 13 Rubel 75 Ko-

pen aus. Am letzten Abend meines Petersburger Aufenthaltes hatte ich zwei Herren in einem der guten Lokale zu Gäste. Es wurden uns eine kleine Vorspeise und ein Menü vorgesetzt und eine Flasche Wein (für uns drei) sowie Kaffee verabreicht. Die Kosten betrugen, Trinkgeld nicht gerechnet, 85 Rubel 50 Kopeken. Man muss allerdings bedenken, dass Wein in Petersburg ein verbotenes Getränk ist, so dass für eine Flasche mindestens 20 Rubel verlangt werden. Man erhält ihn dann als Kwas, das bekannte Volksgetränk, und in einigen Restaurants bestellt man ihn als *the pour les étrangers*».

Zusammenlegung von Hotelbetrieben infolge Kohlenmangel. Die Kriegsamtsstelle Frankfurt a. M. hat die Absicht, zum Zwecke der Kohlenersparnis die Zusammenlegung von Hotelbetrieben im Bereiche ihres Bezirkes zu veranlassen. Gegen diese Massnahme haben nun die Vertreter der Hoteliers, die Frankfurter Handelskammer und der Frankfurter Hotelier-Verein beim Kriegsamts Vorstellungen erhoben, und auch der Internationale Hotelbesitzer-Verein hat sich der Sache angenommen und eine Eingabe an das Kriegsamts gerichtet. Es wird in diesen Eingaben namentlich darauf hingewiesen, dass die Ersparnis an Heizmaterial, die durch eine Zusammenlegung sich ermitteln liesse, in gar keinem Verhältnis steht zu dem Schaden, der dem gesamten wirtschaftlichen Leben erwachsen würde. In erster Linie würden die Hotels, die schon im ersten Kriegsjahr ungenügend gelitten haben, eine grosse Anzahl von Gästen jeder Art brotlos machen, und dann sei eine weitere Verschlechterung der wirtschaftlichen Lage in der einst blühenden Hotelindustrie Frankfurts die unaussprechliche Folge. «Es sei auch zu erwarten», dass das Frankfurter Publikum im kommenden Winter in stärkerem Masse das Wohnen in Hotels dem Verbleiben in den Privatwohnungen vorziehen wird, um den Verpflegungs- und Heizschwierigkeiten zu entgehen. Was im Interesse der Vorteile eines gemeinsamen Verbrauches von Kohlen und Nahrungsmitteln zu begrüssen sei. Die grossen in den Hotels investierten Kapitalien verlangen eine Verzinsung, die eine Unterbrechung des Betriebes unmöglich machen. Man hofft, dass es den vereinigten Bemühungen gelingen wird, die Kriegsamtsstelle Frankfurt von ihrem Vorsatz abzubringen.

Nette Verhältnisse. Der Inhaber des Hotels Katesch in Düsseldorf hat seinen Kichenbetrieb freiwillig geschlossen und diese Massnahme seinen Gästen mit folgender, in der «Rhein-Westfälischen Wirtzeitung» veröffentlichten Begründung angezeigt: «Trotz aller Schwierigkeiten ist es mir sehr gelungen, im Rahmen des Erreichbaren kalte und warme Speisen an die Gäste während den beherrschend zugelassenen Tageszeiten abzugeben. Nachdem sich aber die Hindernisse und Gefahren in einer Weise aufgetürmt haben, dass der Wirt auch noch seinen guten Ruf einsetzen muss, sehe ich mich im Interesse meines Ansahns, gezwungen, den Kichenbetrieb gänzlich einzustellen und Speisen nicht mehr zu verabfolgen. Von dem Städtischen Nahrungsmittelamt werden mir für den Wirtschaftsbetrieb, ohne Rücksicht auf die abgetriebenen Marken, wöchentlich 11 Pfund Fleisch geliefert. Das sind nach Abzug der Knochen eine Abfälle 8 1/2 Pfund, also auf den Tag 600 Gramm. Daneben kein Fett, keine Butter, kein Ei, wenig Kartoffeln, wenig Mehl. Freie Ware, die ich mir selber zu teuren Preisen beschafft habe, ist mir wiederholt beschlagnahmt worden, und immer wieder hält die Polizei Hausdurchsuchungen ab. Zu dem Verlust der weggenommenen Waren kommen dann noch hohe Geldstrafen und neuerdings die Drohung der Betriebsschliessung an sechszehn der

ersten Speisehäuser. Im Rathaus kann mir angeblich trotz wiederholter Vorstellungen nicht geholfen werden. Danach beschuldigt uns ein urteilsloses Publikum nicht selten des Wuchers, und wir werden doch selber bewuchert. Ich glaube, für mich in Anspruch nehmen zu dürfen, im Frieden wie im Kriege meine Gäste nach besten Kräften bedient zu haben, und bitte diese um Entschuldigung, wenn ich sie jetzt im Stiche lasse, indem ich den Speisebetrieb, der dank der eingeschränkten Verordnungen nur noch mit ungesetzlichen Mitteln zu führen ist, einstelle. Bevor ich mich der Gefahr einer zwangsweisen, vollständigen Schliessung meines Betriebes aussetze, ziehe ich es vor, einen Teil desselben freiwillig zu schliessen, und zwar denjenigen, der stets mit Ärger und Verlusten in reichem Masse verknüpft war.»

Fremdenfrequenz.

Luzenz. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzenz in der Zeit vom 1. bis 30. Sept. 1917 abgesehenen Fremden: Deutschland 766, Oesterreich-Ungarn 174, Grossbritannien 74, Vereinigte Staaten v. Canada 66, Frankreich 269, Italien 115, Belgien und Holland 77, Dänemark, Schweden, Norwegen, 16, Spanien und Portugal 26, Russland 85, Balkanstaaten 78, Schweiz 6957, Asien und Afrika 15, Australien v. Verschiedene Länder 35. Total 8,758.

Vermischtes.

Die erste Anregung zum Bergsport in der Schweiz. Seiner gelehrten Abhandlung über Milch und Käse reihen schickt Konrad Gessner, der berühmte Zürcher Polyhistor und Linguist im Jahre 1541 einen Brief voraus an einen Gnamer Freund «über die Bedeutung der Berge». Der Gelehrte darf damit wohl als einer der ersten bezeichnet werden, der die Anregung zum Bergsport in der Schweiz gegeben hat. «So lange mir Gott Leben schenken wird», so heisst es in jenem Brief, «habe ich beschlossen, jährlich einen Berge oder doch einen Teil davon zu besuchen, teils um die Gebirgsflora kennen zu lernen, teils um den Körper zu kräftigen und den Geist zu erfrischen. Welchen Genuss gewährt es nicht, die ungeheuren Bergmassen zu betrachten und das Haupt in die Wolken zu erheben! Wie stimmt es zur Andacht, wenn man umringt ist von den Schneedecken, die der grosse Weltbaumeister an dem einen langen Schöpfungstage geschaffen hat! Wie leer ist doch das Leben, wie niedrig das Streben derer, die auf dem Erdboden umherkriechen, nur um zu erwerben, um spiessbürgerlich zu genießen! Ihnen bleibt das irdische Paradies verschlossen.» — Hauptsächlich war es der Frakmont (mons fractus, Brocken) oder, wie er damals schon genannt wurde, der Pilatus, welcher es Gessner angetan hatte. Der Pilatus war in alter Zeit sehr beliebt, als der Rat, da die Sage der seligen, ruhelosen Landpfleger Pilatus mit der den Berg oft einhüllenden Nebelkappe in Verbindung gesetzt hatte. Als Gessner mit drei jungen Begleitern den Pilatus bestiegen wollte, musste er sich vorerst in Luzenz vom Schultheiss und Ritter Nikolaus von Morgen die Erlaubnis erwirken. Sie wurde dem bekannten Gelehrten nicht vorenthalten, ja man spendete ihm, als er nach Luzenz kam, von Staatswegen den Ehrenwein in reichem Masse.

Der heutigen Nummer liegt ein Prospekt der Zentralheizungsfabrik A.-G. Bern bei, auf den wir hiemit unsere Leser gebührend aufmerksam machen.

Le présent numéro contient comme annexe un prospectus de la Fabrique de Chauffage Central S. A., Bern, sur lequel nous nous permettons d'attirer l'attention de nos lecteurs.

Soeben erschienen: Schema für Hotelbuchhaltung.

Ein Leitfaden für Hoteliers, nebst einer Musterdarstellung der im Rechnungswesen eines Hotelbetriebes gebräuchlichen Geschäftsbücher (elf separate Broschüren); im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins bearbeitet von A. Egli und E. Stigeler. Preis Fr. 7.50. Zu beziehen durch die Buchhandlungen oder direkt beim Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel. (Zahlungen spesenfrei an Postcheckkonto V 85, unter Beifügung von 30 Cts. Porto für Sendungen nach der Schweiz; Auslandsporto 85 Cts.).

Für Hoteliers und im Bureau mit der Hotelbuchhaltung beschäftigte Angestellte ist dieses hervorragende, durch Fachleute glänzend begutachtete Werk unentbehrlich.

N.B. Den ausländischen Bestellern zur Notiz, dass Nachnahmen nach dem Ausland zur Zeit teils unmöglich, teils wegen der unsicheren Kursverhältnisse erschwert sind, so dass wir davon vorläufig Abstand nehmen müssen. Der einfachste und billigste Weg auch für Bestellungen aus der Schweiz ist die Einsendung des Betrages durch Postanweisung, bzw. Einzahlung auf Postcheckkonto V 85, unter Vorkommung der Bestellung auf der Rückseite des Coupons.

Die Lieferung der Geschäftsbücher nach oben erwähnten Schemas kann durch uns nimmlich prompt erfolgen, indem wir von sämtlichen Büchern ein ständiges Lager halten. Text nach Belieben deutsch oder französisch. — Es werden ganze Serien, wie auch einzelne Bücher, abgegeben.

Musterbogen der Geschäftsbücher in Originalausführung, mit Preisangaben, stehen den Interessenten zu unverbindlicher Einsichtnahme gerne zur Verfügung.

Schweizer Hotelier-Verein
Das Zentralbureau.

Erstbeobachtet durch MEILNER Citronensaft
denn er ist feiner, gesünder, erfrischt viel öfter.
MEILNER ZÜRICH

Closetpapier
in Rollen liefern zu Fabrikpreisen (2955)
P. Gilmi & Co., St. Gallen.
Musterofferten zu Diensten.

Gelegenheitsverkauf für Frühjahrs- und Herbst-Heizung.
Elektrische Heizöfen

in eleganter Ausstattung, für grössere und kleinere Räume passend, mit geringem Stromverbrauch (Lichtkontakt), mit kompl. Anschlüssen, sind bedeutend unter heutigen Herstellungskosten abzugeben.
Anfragen unter A. Q. 2389 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

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

Orchestre
Raoul MORETTI, chef d'orchestre, pianiste virtuose (élève de Diemer, Paris), compositeur (auteur de Daisa, etc.). Libre avec son orchestre pour hôtel et café.
Ecrire à R. Moretti, poste restante, Fusterie, Genève.

Gutgeschultes
Hotelpersonal
aller Kategorien besorgt prompt
Union Helvetia
Verein Schweizer Hotelangestellter
:: LUZERN * GENF ::

HOTEL.
Hôtelier expérimenté demande à louer pour l'été 1918 un bon hôtel de montagne, Alpes vaudoises ou valaisannes de préférence. Faire offres si possible avec vue, plan et tous renseignements utiles sous chiffre H. M. 2388 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

Die Reklame verfehlt ihren Zweck
wenn sie nicht von den wirklichen Interessenten gesehen wird. Die Schweizer Hotel-Revue, als einziges und einziges Publikationsorgan des schweizer Hotelgewerbes, empfiehlt sich denjenigen Firmen, die mit Hotels geschäftliche Beziehungen unterhalten oder anzuknüpfen suchen. Vorteilhaft inserationsbedingungen. Auskünfte erteilt die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

SWISS CHAMPAGNE
La plus ANCIENNE MAISON SUISSE
fondée en 1811, à Neuchâtel
EXPOSITION DE BRÈS 1911
MÉDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury

Die Plazierungsbureaus „International“
Genfer Verband
ZÜRICH (Telephon 4101) GENÈVE (Telephon 4608)
Caspar Escherhaus Z. 119 B. 8 Rue de Berne 8
suchen und plazieren
stetsfort tüchtiges Hotel- und Restaurantpersonal männlichen und weiblichen Geschlechts jeder Berufskategorie. O. F. 9218 Z

Kleiner Posten Champagner zu verkaufen.
Louis Roederer, brut 1904
Vve Cliquot, brut 1904
G. H. Munz, cordon rouge 1908
Pommery, 1904 nature
Heidsieck & Cie., dry monopole 1904
Moët, brut Imperial 1904
Piper Heidsieck, brut extra 1904
Gges Goulé, extra qualité 1904
St. Marceaux, 1904
St. Marceaux, grand vin sec
Gef. Offerten mit Preisangabe unter Chiffre H. P. 2387 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Hotel-Omnibus
billig zu verkaufen.
Ein- und zweispänig zu gebrauchen. Anfragen gef. an Engadinerhof Pontresina.

Möbel-Verkauf.
OCCASION!
Günstige Gelegenheit für Hotels, Pensionen, Sanatorien, Interniertenheime, Brautleute u. Private
50 komplette Schlafzimmer
in verschiedenen Preislagen; Bett, Waschkommode mit erstklassigem Marmor, Spiegelkasten, Tisch, Sessel, Fauteuil, Chaiselongue, Leinwandvorhänge mit Messingstangen, Brise-Bise, Waschtischvorlage, Bettvorlage, Wollecke, Steppdecke, Waschgarnitur.
Speisezimmer mit eich. Buffet, eichene Sessel mit Büffelfeder bezogen.
Dienstenzimmer mit Eisenbetten.

Der Verkauf beginnt Montag, den 15. Oktober, im Verkaufslokal, Hirschenstrasse 21, Luzern, 5 Minuten vom Bahnhof.
P. 4389 J. Im Auftrag: Georges Beck, Advokat.

Hotel-Buchführung
Abschlüsse, Nachtragungen, Neuauflagen, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, Experten besorgen gewissenhaft
Bär und Hohmann
Revisionsbureau (Za. 2160 g) 3069
ZÜRICH 2 Steinhaldenstr. 62
Telephon 6392
Kommen auswärts Sämtliche Bücher vorrätig

Hôtelier Suisse
demande
place de confiance ou la direction d'un hôtel de 1er ordre (éventuellement avec sa femme).
Prétentions modestes.
Offres sous chiffre C. S. 2394 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

30 gebrauchte Wollecken
für 5 Monate zu mieten gesucht.
Hotel Sonne, Beckenried.

Zwei Brüder suchen Stelle
der eine 25 Jahre alt, seriösen Charakters, sprachkundig, mit der amerik. Buchhaltung vertraut, gewisser Kellner, für **Bureauarbeiten, als Kontrollleur oder sonst irgend welche passende Beschäftigung.**
Familäre Behandlung Hauptbedingung. Bevorzugt wird Höhenkurort, wie Leysin oder Davos.
Der andere 23 Jahre alt, sprachkundig, gut präsentierend, als **Zimmerkellner oder Chef de rang** für die Wintersaison. Zeugnisse zu Diensten.
Gef. Offerten unter Chiffre H. H. 2395 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Zu verkaufen
zum festen Preis von Mark 800 Mille, gekostet 700 Mille, die gesamte **Einrichtung** eines sehr grossen, ganz erstklassigen Hotels einer Grossstadt. Anfragen wegen Details unter K. V. 5142 befördert Rudolf Mosse, Köln. K. opt. 3123 (3142)

Chauffeur-Schule Werner HUBER
ZÜRICH, Dufourstrasse 56. (8112) Prospekte gratis.



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

Skilehrer.

Junger Schweizer, Inhaber von versch. ersten Preisen, perfekt franz., deutsch, engl. und spanisch sprechend, sucht Saisonengagement. Offerten unter Chiffre B. R. 2380 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Theophil Zollhofer & Co.
St. Gallen
Telephon No. 3351
empfehlen höflich ihr seriöses
Spezial-Geschäft
P. 336. für (50/50)
Kauf, Verkauf, Pacht
von
Hotels u. Restaurants.

Direktor-Gérant

seit Jahren Direktor, Chef de réception, kurrenti Géant in Hotel-Café-Restaurant, Schweizer, sucht Engagement. Jahreslohn bevorzugt. Offerten unter Chiffre R. T. 2363 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Le Citrovin
est le meilleur et le plus sain pour la préparation des Salades de légumes et sauces à l'ail, ainsi que de boissons aromatisées. Recommandé par les médecins aux malades et aux personnes âgées.
Fabrique Suisse de Citrovin Zofingen

Schmierseife

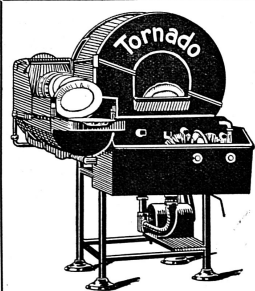
in weisse, zum Waschen à 1.50 gelbe zum Putzen à 1.20 p. Kg. in Kisten von 15 und 30 Kg. Zu beziehen, so lange Vorrat: Lagerhaus, Mauenstrasse 1, Basel. Telephon 2270. (2363)

Tafel-Aepfel

Offerierte prima Spitzsorten zum Einkeilen wie: P5173 Gold-Reinette von Blenheim Wintercitron Boscop Brugger Reinette Portugieser Bohnapfel. Bitte Preisliste zu verlangen. G. Weber, Lupfig (Aargau).

Hygienische

Bedarfsartikel und Gummimwaren in grosser Auswahl. (Probierort: No. 47 mit 100 Abb. gratis u. versch.) Sanitätsgeschäft P. Hübacher 23. 2013 g. Seefeld 98, Zürich 8.



Die Tellerwaschmaschine Tornado

ist das beste System dieser Art. Goldene Medaille an der Schweiz. Landesausstellung 1914, Bern. Haupteigenschaften: Geräuschloses Arbeiten. — Porzellanbruch ausgeschlossen. Minimaler Verbrauch an Linsen, Seife und Soda. — Kein geschultes Personal. — Platzersparnis, weil für die Maschine nur 1,15 m² notwendig ist. (2139) Verlangen Sie Gratisprospekte bei der **Tornado A.-G., Bern**, vorm. J. Lotolf & Co.

SUTER FRÈRES

Fabrique de Charcuterie
Montreux
Jambons „Extrafin“
désossés P. 2100 M
et cuits à la gelée
Grand choix de
Charcuterie fine
Demandez notre liste des prix.

Gesucht Einrichtung für Kantinenküche

mit Holzfeuerung.
2 Kochkessel, ca. 80–100 L. haltend, event. aus Wasch-
küche. (O. F. 11583 Z) 4019
Offerten unter Chiffre
O. F. 312 Z. an
Orell Füssli-Annoucen, Zürich.

Saccharin

5129 offeriert P. 3365 L.
Saccharin-Depot
Studer, Mayer & Co., Luzern.

Prima Dosenchinken

erstklassiges Schweizer-Fabrikat
br. f. n. per Kg. 6.90, versenden
solange Vorrat (2378)
Neumann & Papst
Comestibles
Davos-Platz.

Kleine Kühlanlage zu kaufen gesucht.

Offerten unter Chiffre G. 5672 Q.
an Publicitas A.-G. Basel. (5166)

**Engländer
IVA
Liqueure**

Kochkurse

der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern
finden statt vom 2374
2. November bis 29. Dezember 1917
3. Januar bis 1. März 1918.
Gutbürgerliche Hausküche. Für Damen und Herren. Mittag- u. Nachtlessen. Praktischer und theoretischer Unterricht durch bewährte Lehrkräfte.
Servierkurse vom 5. November bis 15. Dez. 1917 und vom 15. Januar bis 23. Februar 1918.
Eintritt in den Fach- und Sprachunterricht der Hotelfachschule jederzeit.
Program No. 4 und Referenzen durch die Direktion.

Bündner Hotelier, mit fachkundiger Frau

sucht Direktion

unter günstigen Bedingungen, event. Beteiligung oder Miete eines Hotels. Bevorzugt Winterkurort Graubündens, auch Lugano oder Locarno. Offerten unter Chiffre Z. A. 4376 befördert Rudolf Mosse, Zürich. (Za. 9801) 3140

= A LOUER =

sur la place de la gare, à **Lausanne**
Hôtel Continental et de la Gare
Pour traiter, s'adresser à M. Louis Brazzola,
architecte, Avenue d'Ouchy 29, Lausanne. 3386

Hotel mit 180 Betten

(Saison von Anfang Mai bis Ende September) zu verkaufen. Da der Kaufpreis in Kronenwährung zu zahlen ist, bietet sich für Schweizer eine ausserordentlich günstige Gelegenheit, das Hotel weit unter dem wahren Werte zu erwerben. Nähere Auskunft erteilt: Rechtsanwalt Dr. Ferdinand Kinz, Bregenz. 3143 (Za. 9922)

Erste und älteste Schweizer Marke

Prospekte, Muster und Bar-
Rezepte gratis auf Verlangen

Iva General-Agentur
Erlachstr. 5 BERN Erlachstr. 5 (2358)



Hotel-Prospekte

Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm
Telephon 2511 · Basel · Leonhardstrasse 10

Erklärung.

Da wir erfahren haben, dass gebrauchte „VAN BERKEL'S PATENT“-Aufschnitt-Schneidemaschinen zu Wucherpreisen in den Handel gebracht werden, haben wir die Ehre, hierdurch zur Kenntnis zu bringen, dass wir noch immer in der Lage sind, neue „VAN BERKEL'S PATENT“-Maschinen direkt ab Lager zu liefern. Der Katalogpreis unserer Maschine bat sich seit Kriegsbeginn nur um 12 1/2 Prozent erhöht und beträgt demnach gegenwärtig Fr. 890.— franko jede S. B. Station, einschliesslich fünfjähriger Garantie für Material und Konstruktion sowie Aufstellung der Maschine an Ort und Stelle durch unsern ReiseMonteur, nebst Instruktion zu deren Gebrauch und Instandhaltung. Eine Demonstration unserer Maschine findet in der ganzen Schweiz ohne Kosten oder Verbindlichkeit für den Interessenten statt.

Hochachtung

Schweiz. A.-G. „van Berkel's Patent“
Zürich, Walcheplatz 1.

Telegr.: Berkel Zürich. Teleph.: Hottingen 4923.
Fabrik: Rotterdam (Holland).

RUWA-BELL

Spezial-Fabrik für
Durchschreib-Bücher
für Blei- und Achatstift
Bon-Bücher
Kellner- u. Kellnerinnenblocks
Holen Sie gefl. Offerte ein
Bureau: **ZÜRICH** Badenerstr. 20
***** TELEPHON No. S. 5708 *****

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

A vendre Hôtel de 1^{er} ordre

(saison d'hiver et d'été)
de la Suisse romande, d'excellente réputation. Sources d'eau. Confort moderne. Convientrait aussi pour clinique. Adresser les offres sous chiffre P. 2355 G. au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels.



sind schmackhaft, nahrhaft, billig und bekömmlich. Erhältlich in Lebensmittelgeschäften, Droguerien etc. oder direkt durch den J. H. 3871. Generalvertreter für die Schweiz

Musso & Co., Zürich
Fabrikanten: A. H. Boller & Co., Zürich.

Für die Hotels

Handbuch der Hotelkorrespondenz
von H. Bieder +
gewesener Direktor der schweizerischen Hotelfachschule.
368 Seiten stark, elegant gebunden, mit einem deutschen, französischen und englischen Teil.
Unentbehrliches Fach- und Nachschlagewerk für jeden Hotelier, Restaurateur und strebsamen Angestellten.
Preis Fr. 10.—, zuzüglich Porto. Für Mitglieder der Union Helvetia Fr. 8.—.
Zu beziehen durch das Zentralbureau der Union Helvetia in Luzern. 2343

Hôtel à remettre

dans une des plus importantes villes d'Espagne. Maison de premier ordre, pouvant loger 120 personnes, installations modernes, facilités d'agrandissement, grand bénéfice prouvé. L'établissement est très avantageusement et universellement connu, ayant une existence de 217 ans et dirigé toujours par la même famille. Propriétaire aujourd'hui désireux de se retirer des affaires. Capital nécessaire 350 mille Pesetas. Ecrire sous Espagne 2352 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bale.

AUTOFRIGOR A.G.

Zürich
Bureau- und Ausstellungsraum
31 Utoquai · ZÜRICH 8 Utoquai 31
Telephon: Hottingen 32.17.

Klein-Kühlmaschine

„Autofrigor“ (völlig automatisch)
für
Hotels
Restaurants
und
Delikatessen-Handlungen.
Mehrfach patentiert
in vielen Staaten: (2073) 27.17

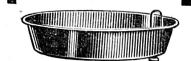


„Längen Sie unseren Winterkatalog“

Hotel- & Restaurant- Buchführung

Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach dem bewährten System durch Unterrichtsbücher. Hunderte von Anmerkungen und Beispielen. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt, Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotel- und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre versandfähige Bücher. Gehe auch nach auswärts. Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
Fr. Frisch, Zürich I
Bücherexporte 2134
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz.

Freunde in der Not!



Rahmspärer „Oekonom“
Buttermaschine „Regent“
Za. 3737 g. liefern 3121

Billige Butter.

Ventilspund „Victoria“
mit Luftfilter
hält Wein und Most
gesund und
klar bis zum letzten
Tropfen.
Prospekte durch
W. Scheuch,
Küchnecht-Zürich
oder den Vertreter für die
Ostschweiz, M. Schüssler,
Brandenburgerstr. 51,
Zürich, für die Zentral-
schweiz, J. Kott, Haupt-
strasse 38, Luzern.
Lokalverr. event. Allein-
verkauf zu vergeben.

WEINE
in- und ausländischer Provenienz
offerierte ich bei Abnahme von
mindestens 600 Liter zu vorteil-
haften Konditionen. (2332)
Verlangen Sie Offerte und Muster.
J. Halbeher, Weinhandlung, Wald.

DILATO

Selbsttätiger
Temperaturregler
Kohlenersparnis
Keine Betriebskosten
ZENTRALBELEUCHTUNGSFABRIK A.G.
BERN

Grosse Kohlen-Ersparnis

ohne extra Ausgaben.
Auskunft wird erteilt gegen
20 Cts. in Marken, unter Chiffre
C. A. F. 2359, bei der An-
noncen-Abt. der Schweizer
Hotel-Revue, Basel.

Präparate

gegen: OF 11249 Z
Wasser u. Feuchtigkeit,
Fruchtsäure,
Süßfütter-, Trester-,
Most- und Weinbehälter.
Kitte
zu aller Art Zwecken:
gegen Pilze, Schwämme
und Salpeter.
Kaspar Winkler & Co.
chemisch-bautechn. Artikel
Zürich 5.
Telephon: Selnau Nr. 3963.
Telegramm-Adresse: „Sika“.



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

Seconde feuille Zweites Blatt

Ecole professionnelle

de la
Société Suisse des Hôtels à Cour-Lausanne.
Fondée en 1892.

Ouverture du cours:

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.

Restrictions alimentaires.

La «Revue Suisse des Hôtels» a publié dans son temps les prescriptions concernant les restrictions alimentaires. Un résumé concernant des mesures semblables a été publié dans le n° 30, du 28 Juillet. De tels articles portant spécialement à la connaissance des hôteliers les mesures législatives qui les intéressent sont nécessaires et bien vus de ceux qu'ils touchent. La rédaction a cependant jugé indispensable de faire suivre la reproduction de ces arrêtés d'une note dans laquelle elle relève que dans beaucoup d'établissements on semble ignorer ces restrictions et qu'on ne se soucie pas des suites auxquelles les hôteliers, en contrevenant aux règles établies, s'exposent eux-mêmes ainsi que leur personnel et les clients.

Voulez-vous me permettre, en me basant sur le bien-fondé de cette note, de vous soumettre une idée qui, je n'en doute pas, sera approuvée par les intéressés.

Les restrictions alimentaires ont leur raison d'être; elles répondent à un état de choses avec lequel il faut compter, quoique dans certains détails elles ne sont pas toujours avantageuses. Je suis parfaitement d'accord avec vous que les hôteliers les connaissent en théorie mais qu'ils ne se soucient pas suffisamment de les mettre en pratique. Il fallait bien s'y attendre.

L'industrie suisse des étrangers doit compter avec une clientèle très internationale qui souvent ne se rend pas assez compte que nous aussi subissons les conséquences de la «catastrophe européenne». Un grand nombre de nos hôtes sont tout étonnés que la Suisse, le pays connu universellement pour la production laitière, se trouve obligée de restreindre les consommations du fromage, du beurre, etc. E lorsqu'ils s'en aperçoivent à table, ces clients sautent presque en l'air en interpellant le personnel: «Comment, en Suisse, dans un hôtel de premier rang, on ne peut pas même se faire servir ceci ou cela...» Et ils n'hésitent pas à accuser l'établissement, le directeur, le maître d'hôtel, de n'être pas à la hauteur. Le chef de cuisine ne peut pas même mettre la main sur un poulet frais; on n'a que de la poule, du congelé, etc.

Il est naturel que l'hôtelier et le personnel souffrent de cet état de choses et que, pour en finir avec ces clients ignorant notre situation, ils leur passent, en contrevention des prescriptions concernant les restrictions alimentaires, une petite omelette, un coin de fromage, de quoi contenter une souris.

La quantité insignifiante en soi des aliments ainsi passés ne joue peut-être pas un grand rôle dans chaque cas isolé, néanmoins

il faut s'élever contre ces faveurs, car il faut se garder d'enfreindre les règlements.

Il faut trouver un remède et le but de mon article est de vous faire une proposition dans ce sens:

Ne serait-il pas possible de faire imprimer en forme de tableau les prescriptions alimentaires à l'usage des hôtels, restaurants, pensions, etc., et de l'afficher bien en vue dans la salle à manger, de le remettre au maître d'hôtel et au chef de cuisine?

De cette façon tout le monde serait renseigné et il n'y aurait plus à faire des excuses et des boniments pour refuser catégoriquement tout ce qui n'est pas permis.

Ce mode de faire devrait être appliqué également dans tous les établissements, car lorsqu'on tolère des infractions dans une maison, il est impossible au concurrent d'être loyal, si pour un morceau de sucre, pour une omelette, pour une glace, il risque de perdre un client.

Où, la situation d'un hôtelier est triste aujourd'hui.

J'ai dit que les prescriptions concernant les restrictions alimentaires ne sont pas toujours justifiées et avantageuses au point de vue économique et je l'établirai par un exemple. J'entends parler de la crème. A la montagne où beaucoup d'hôtels ont leur propre bétail, on a toujours beaucoup de crème. Parce qu'il est interdit d'employer ce produit pour la confection des entremets il faut casser des œufs, prendre du beurre et des amandes pour faire un pudding, un soufflé, etc.; pourtant une meringue, un blanc manger reviendraient à 50% meilleur marché. Mais je ne tiens pas à discuter; comme au service militaire, exécutons simplement les ordres.

Il serait intéressant de savoir ce que pensent les intéressés de ma proposition. Il est vrai qu'ils sont abonnés soit à la «Revue Suisse des Hôtels», soit à «Cuisinier suisse», soit à un autre journal contenant les prescriptions concernant les restrictions alimentaires. Ce sont les clients qui ignorent ou semblent ignorer la situation de notre pays. Pour eux il serait bon d'avoir un avis officiel à leur mettre sous les yeux.

Espérons que ces lignes auront un écho.

A. Anderegg.

Le prix des vins.

M. Fd. Porchet, directeur de la Station viticole à Lausanne, écrit dans «La Revue»:

Le mystère ayant entouré, au début, les délibérations d'une commission consultative réunie à Berne, des renseignements erronés concernant la fixation de prix maxima des vins, des bruits fantaisistes colportés ici et là au sujet d'agents suspects parcourant nos vignobles pour en accaparer la production, tout cela agita et inquiéta fort l'opinion dans les divers milieux intéressés.

Aujourd'hui, la situation s'est clarifiée grâce au communiqué du Département vaudois de l'agriculture relatif aux prix maxima et à celui du Département fédéral de l'économie publique concernant l'interdiction d'exportation des vins suisses. En même temps parvenaient les premiers renseignements sérieux sur les prix de la vendange en Suisse romande. On peut donc maintenant examiner la situation sur la base de faits précis.

L'autorité compétente peut intervenir de trois façons dans le domaine qui nous occupe, savoir: fixation de prix maxima, mesures

restrictives visant le commerce interne, dispositions relatives à l'exportation.

Beaucoup envisagent d'une façon simpliste la question des prix maxima en y voyant une mesure dirigée contre les intérêts des producteurs au profit de ceux des consommateurs et intermédiaires. Or, en Suisse, la proposition de limitation des prix des vins a été formulée par un représentant des viticulteurs de la Suisse septentrionale et par ceux des cafetiers vaudois. Dans les deux cas, les requérants présentaient cette mesure comme favorable aux intérêts viticoles.

On peut fort bien soutenir, en effet, qu'une hausse désordonnée des vins peut être préjudiciable au vignoble en entravant la consommation et en paralysant l'activité commerciale des établissements publics dont le vignoble ne peut se passer, puisqu'ils restent le principal débouché pour les vins du pays.

Ce même point de vue a été défendu ailleurs aussi. Le président d'honneur du groupe viticole de la Chambre française, député du Midi viticole, a, dans un article retentissant, exprimé l'avis que «les associations viticoles auraient dû déployer, pour empêcher la majoration excessive des cours, la même activité qu'elles emploieraient contre la fraude et la mévente des vins». Tout en rendant hommage aux sentiments inspirant cette proposition, les associations viticoles françaises se sont opposées à sa réalisation.

Nous croyons cependant que l'autorité fédérale a été bien inspirée en ne fixant pas de prix maxima pour les vendanges et moûts, ceci pour des motifs pratiques et surtout des raisons de principe dont voici les principales.

Au moment où ces questions se discutaient, on entendait parler dans le vignoble de prix probables oscillant — suivant les régions et les personnes — entre fr. 1 et fr. 1.50 le litre de moût. Nous ignorons si ces chiffres seront abaissés, maintenus ou dépassés, mais ils nous paraissent pouvoir servir de base de discussion.

Ces prix extraordinaires, à notre avis, ne sont pas désordonnés, c'est-à-dire hors des normes résultant du jeu de l'ensemble des facteurs économiques constituant ce qu'on appelle volontiers «la force des choses», c'est-à-dire les cours des vins sur le marché mondial, la quantité probable de récolte qui sera simplement moyenne dans le vignoble vaudois, le coût actuel de la culture et de la défense du vignoble, et enfin et surtout le renchérissement de la vie vis-à-vis duquel le viticulteur, comme chacun, doit chercher à faire face.

Aujourd'hui les vins indigènes ou étrangers sont déjà une boisson de luxe. Il n'y a donc pas de raison de principe pour abaisser artificiellement leur prix. Si celui-ci est rationnellement établi.

Au reste qu'aurait été ce prix maximum? Tenant compte des circonstances générales et du renchérissement de main-d'œuvre on a estimé que le prix du kilo de cerises pouvait atteindre 60 centimes. Or le cerisier ne demande pas de soins suivis et il n'occupe pas seul le terrain: où il plonge ses racines. Par analogie à combien aurait-on dû fixer le prix maximum du kilo de raisins en se souvenant du travail incessant et des difficultés sans nombre qu'impose aujourd'hui la culture de la vigne? En toute équité on peut affirmer que ce prix eût dû être supérieur à ceux dont on parle actuellement dans le vignoble.

Enfin, il eût été illogique d'abaisser artificiellement le prix de vente des produits de la viticulture nationale alors que celle-ci se débat depuis des années dans des conditions difficiles, ayant justifié d'importants subsides en sa faveur.

A ces arguments généraux on pourrait ajouter ceux d'ordre pratique, par exemple les difficultés d'application des prix maxima. Ils sont si évidents que nous n'insistons pas.

Mais le régime de la liberté commerciale laisse subsister un gros danger, celui de voir les prix élevés, mais justifiés, payés à la viticulture subir ensuite une hausse artificielle et désordonnée sous l'action néfaste de la spéculation. Des faits observés chez nous et surtout autour de nous peuvent nous servir d'avertissement.

Ainsi un organe viticole allemand caractérise la situation, par l'exemple d'un lot de vin 1916, payé 950 mk. au vigneron, puis revendu 6 fois sans être décaqué et qui vaut actuellement 5000 mk.

En France, les vins 1916, payés aux producteurs fr. 40 à 45 l'hectolitre dans le Midi, ont passé ensuite à fr. 100 l'hectolitre sans quitter les chais où ils sont logés. La spéculation effrénée s'est abattue, aussi dans cette région, même sur le vin futur: elle a porté à fr. 90 l'hectolitre les «sur souches» 1917 achetées fr. 50 au viticulteur.

C'est là le vrai péril pour le producteur comme le consommateur. On a parlé déjà de «crois du vin». Espérons que le mot, créé avant la chose, restera sans application, et qu'en cas contraire des mesures seront prises pour empêcher que la hausse accordée avec peine par centimes aux producteurs ne nous soit ensuite imposée par francs par les spéculateurs. Nous reviendrons sur ce sujet s'il y a lieu.

En résumé, à notre avis, l'autorité fédérale a agi sagement en laissant le prix des vins s'établir par le libre jeu de l'offre et de la demande; elle a été bien inspirée également en apportant un certain tamponnement à cette liberté en attirant l'attention sur le fait que les marchés doivent se conclure en vue de la consommation indigène et non en vue de l'exportation.

Si les circonstances l'exigent, l'autorité pourra, prendre, dans la suite, des mesures complémentaires après avoir consulté les groupes intéressés, en particulier les viticulteurs.

Champignons vénéneux et champignons comestibles.

M. le Dr M. R. écrit au Journal de Genève:

Il y a beaucoup d'ignorants présumptueux, auxquels il est salutaire de faire peur; mais il y a aussi des ignorants timorés, qui retiennent leur souffle en passant à côté d'une chanterelle et auxquels il convient de donner un peu de confiance. On peut leur citer l'exemple de cet Anglais, habitant Genève depuis vingt ans, qui mange, sans y rien connaître, l'importante qu'il appelle champignons. Ça ne l'a pas empêché d'atteindre, à ce jour, un âge respectable. C'est la affaire de chance et ce cas n'est à tout prendre pas très étonnant.

En effet, d'après les évaluations de Mr. Konrad, de Neuchâtel, il y aurait dans notre région 1600 espèces assez grosses pour intéresser les cuisiniers. Sur ce nombre il y a 5 à 7 espèces mortelles, 10 à 12 dangereuses, une cinquantaine indigestes ou seulement suspectes. Il reste donc 1500 espèces inoffensives.

On ne peut, en quelques lignes, décrire ces quinze cents espèces. Il serait déjà plus facile de faire connaître les champignons vénéneux. D'intéressantes tentatives de vulgarisation ont été faites dans cette direction, entre autres le tableau mural de M. Guéguen, qui mériterait

d'être suspendu dans nos salles d'écoles. Ce tableau très simple représente deux types d'Amanites (*A. phalloides* et *A. citrina*) et un type de Volvaire. C'est exclusivement dans ces deux genres que se rencontrent les espèces qui tuent; leur caractéristique est la volve, une sorte de coque d'où sort le champignon proprement dit. Celui-ci étant développé, la volve reste en lambeaux à la base du pied ou bien ses fragments parsèment le chapeau de verrues blanchâtres.

C'est là une notion de première importance. Si on pouvait, à force de la répéter, la faire entrer dans les têtes les plus dures, elle épargnerait bien des vies humaines, sans parler des chiens et des chats, qui si souvent meurent victimes innocentes de l'insouciance et de la gourmandise de leurs maîtres.

Mais encore la volve doit être parfois recherchée à la base du pied, qu'il faut avoir soin de détacher; ou bien le chapeau portant les fragments révélateurs a été lavé par la pluie. De plus, dans les champignons sans volve il en est d'assez méchants. Ils ne tuent pas, mais en fin des vomissements et les coliques sont toujours de trop.

Il vaut donc encore mieux connaître quelques espèces comestibles intéressantes par leur bon goût et par leur abondance.

En regardant sous le chapeau on voit les éléments qui portent les spores (spores): lamelles, tubes ou points.

Les champignons qui portent des points ou des aiguillons sont tous comestibles; à signaler le pied de mouton (*Hydnum repandum*) à chapeau jaune rose très facilement reconnaissable.

Ceux qui ont des tubes se divisent en deux

groupes principaux; 1° les Polypores qui poussent sur les arbres et qui sont généralement coriaces, par conséquent peu intéressants au point de vue alimentaire (exception honorable la langue de bœuf, *Fistulina hepatica*, dont le nom équivaut à une description); 2° les Bolets.

Aucun Bolet, même le fameux Bolet de Satan, n'est bien dangereux. On recherchera surtout le cèpe (*B. edulis*): chapeau brun, chair blanche, pied renflé portant un fin réseau blanc. On pourra récolter aussi le Bolet rude (*B. scaber*), chapeau orangé ou brun, pied long couvert de petites verrues noires, chair blanche noircissant au froissement; ce n'est pas un mets très raffiné, mais il est si commun sous les trembles et les bouleaux que dans les années de disette il vaut la peine de faire sa connaissance. Près des conifères on trouve une grande variété d'espèces plus petites connues sous le nom vulgaire de Bolets beurrés; tous sont comestibles.

Pour les champignons à lamelles on sera beaucoup plus circonspect. C'est parmi eux que se rencontrent les champignons à volve. On osera cependant récolter la chanterelle, que tout le monde connaît, le Lactaire délicieux qui croît sous les sapins et qui est parfaitement caractérisé par le sang vermillon qui s'écoule de sa chair; on pourra prendre le petit bouton de guêpe (*Marasmius oreades*) qui pousse en rond dans les prés.

Il est déjà plus risqué de ramasser les Lépiotes et les Psalliotes (champignons de couche), qui peuvent se confondre avec des Amanites blanches dont quelques-unes sont très dangereuses, et les Concomelles (*A. vaginata*), parmi lesquelles peuvent se glisser des Amanites panthères anormales.

Pour l'Oronge, le roi des champignons ou le champion des rois (*A. caesarea*), on la distinguera par ses lames et son pied jaune de la fausse Oronge (*A. muscaria*), vénéneuse certainement, mais pas aussi à craindre qu'on le croit vulgairement. L'Oronge est malheureusement trop rare chez nous et sa connaissance n'a pas beaucoup d'intérêt au point de vue de l'économie nationale.

Il y aurait encore bien d'autres espèces à signaler: Les Russules et les Lactaires qui ne sont pas acres sont comestibles. Les Tricholomes à pied bleu, des Hygrophores, des Armillaires... de quoi nourrir un Anglais pendant trois mois de l'année. Mentionnons encore le Clitocybe nébuleux et le Clitopile prunelleux, auquel convient particulièrement bien le nom de mousseron, excellentes comestibles; mais le traître Entolome livide à la bonne odeur de farine, déjà abondant maintenant dans nos bois, leur ressemble.

Parmi les champignons qui n'ont pas de pied et de chapeau distinct, il y a les Vesces de loup (*Lycoperdon*), que l'on peut manger lorsqu'ils sont jeunes, et les Clavaires (Barbes de capucine) considérées comme comestibles, mais qui donnent fréquemment de petites indigestions, comme le savent bien les officiers d'une certaine unité sanitaire qui ont complètement retiré leur confiance à la mycologie.

En résumé, si l'on s'en tient à ce qui s'achète au marché ou si l'on ne récolte que les Bolets, Pieds-de-moutons, les Chanterelles et Lactaires délicieux, si l'on sait ce que c'est qu'une volve et à condition que l'on ne soit pas complètement dépourvu d'esprit d'observation, on peut manger des champignons en toute sécurité.

L'édition française

du

Schema pour la comptabilité d'hôtel

par MM. A. Egli et E. Stigeler,
éditée par la Société Suisse des Hôteliers,
vient de paraître et peut être achetée dans les librairies ou commandée directement au Bureau central soussigné. Prix fr. 7.50, plus 30 cts. de port (étranger 85 cts.). En cas de commande directe le paiement peut être effectué sans frais sur compte de chèques postaux V. 85.

Pour faciliter et développer l'introduction d'une comptabilité hôtelière basée sur le nouveau système pratique et éprouvé de MM. Egli et Stigeler, il a été créé au Bureau central un

Service spécial

pour la vente des livres de comptes.

Par suite d'une commande importante, nous sommes en état de pouvoir fournir de notre stock et à des prix avantageux ces livres de comptabilité établis d'après un modèle uniforme. Nous invitons les intéressés de bien vouloir nous demander des offres. Nous tenons à leur disposition des feuilles-échantillons de nos livres afin de leur permettre de se rendre compte des dimensions, de l'arrangement et du genre d'exécution.

Société Suisse des Hôteliers,
Bureau central à Bâle.

Stellen-Anzeiger N° 41

Durch Beschluss der Generalversammlung des Schweizer Hoteller-Vereins ist den Mitgliedern empfohlen worden, denjenigen Stellenanmeldungen, welche die Fachschule in Cour-Lausanne besucht haben, den Vorzug zu geben.

Par décision de l'Assemblée générale de la Société Suisse des Hôteliers, 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.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate	Mitglieder	Nichtmitglieder
1 bis 3 Zeilen	2	3
4 bis 6 Zeilen	3	5
7 bis 9 Zeilen	4	8
10 bis 12 Zeilen	5	10
13 bis 15 Zeilen	6	12
16 bis 18 Zeilen	7	15
19 bis 21 Zeilen	8	18
22 bis 24 Zeilen	9	21
25 bis 27 Zeilen	10	24
28 bis 30 Zeilen	11	27
31 bis 33 Zeilen	12	30
34 bis 36 Zeilen	13	33
37 bis 39 Zeilen	14	36
40 bis 42 Zeilen	15	39
43 bis 45 Zeilen	16	42
46 bis 48 Zeilen	17	45
49 bis 51 Zeilen	18	48
52 bis 54 Zeilen	19	51
55 bis 57 Zeilen	20	54
58 bis 60 Zeilen	21	57
61 bis 63 Zeilen	22	60
64 bis 66 Zeilen	23	63
67 bis 69 Zeilen	24	66
70 bis 72 Zeilen	25	69
73 bis 75 Zeilen	26	72
76 bis 78 Zeilen	27	75
79 bis 81 Zeilen	28	78
82 bis 84 Zeilen	29	81
85 bis 87 Zeilen	30	84
88 bis 90 Zeilen	31	87
91 bis 93 Zeilen	32	90
94 bis 96 Zeilen	33	93
97 bis 99 Zeilen	34	96
100 bis 102 Zeilen	35	99
103 bis 105 Zeilen	36	102
106 bis 108 Zeilen	37	105
109 bis 111 Zeilen	38	108
112 bis 114 Zeilen	39	111
115 bis 117 Zeilen	40	114
118 bis 120 Zeilen	41	117
121 bis 123 Zeilen	42	120
124 bis 126 Zeilen	43	123
127 bis 129 Zeilen	44	126
130 bis 132 Zeilen	45	129
133 bis 135 Zeilen	46	132
136 bis 138 Zeilen	47	135
139 bis 141 Zeilen	48	138
142 bis 144 Zeilen	49	141
145 bis 147 Zeilen	50	144
148 bis 150 Zeilen	51	147
151 bis 153 Zeilen	52	150
154 bis 156 Zeilen	53	153
157 bis 159 Zeilen	54	156
160 bis 162 Zeilen	55	159
163 bis 165 Zeilen	56	162
166 bis 168 Zeilen	57	165
169 bis 171 Zeilen	58	168
172 bis 174 Zeilen	59	171
175 bis 177 Zeilen	60	174
178 bis 180 Zeilen	61	177
181 bis 183 Zeilen	62	180
184 bis 186 Zeilen	63	183
187 bis 189 Zeilen	64	186
190 bis 192 Zeilen	65	189
193 bis 195 Zeilen	66	192
196 bis 198 Zeilen	67	195
199 bis 201 Zeilen	68	198
202 bis 204 Zeilen	69	201
205 bis 207 Zeilen	70	204
208 bis 210 Zeilen	71	207
211 bis 213 Zeilen	72	210
214 bis 216 Zeilen	73	213
217 bis 219 Zeilen	74	216
220 bis 222 Zeilen	75	219
223 bis 225 Zeilen	76	222
226 bis 228 Zeilen	77	225
229 bis 231 Zeilen	78	228
232 bis 234 Zeilen	79	231
235 bis 237 Zeilen	80	234
238 bis 240 Zeilen	81	237
241 bis 243 Zeilen	82	240
244 bis 246 Zeilen	83	243
247 bis 249 Zeilen	84	246
250 bis 252 Zeilen	85	249
253 bis 255 Zeilen	86	252
256 bis 258 Zeilen	87	255
259 bis 261 Zeilen	88	258
262 bis 264 Zeilen	89	261
265 bis 267 Zeilen	90	264
268 bis 270 Zeilen	91	267
271 bis 273 Zeilen	92	270
274 bis 276 Zeilen	93	273
277 bis 279 Zeilen	94	276
280 bis 282 Zeilen	95	279
283 bis 285 Zeilen	96	282
286 bis 288 Zeilen	97	285
289 bis 291 Zeilen	98	288
292 bis 294 Zeilen	99	291
295 bis 297 Zeilen	100	294
298 bis 300 Zeilen	101	297
301 bis 303 Zeilen	102	300
304 bis 306 Zeilen	103	303
307 bis 309 Zeilen	104	306
310 bis 312 Zeilen	105	309
313 bis 315 Zeilen	106	312
316 bis 318 Zeilen	107	315
319 bis 321 Zeilen	108	318
322 bis 324 Zeilen	109	321
325 bis 327 Zeilen	110	324
328 bis 330 Zeilen	111	327
331 bis 333 Zeilen	112	330
334 bis 336 Zeilen	113	333
337 bis 339 Zeilen	114	336
340 bis 342 Zeilen	115	339
343 bis 345 Zeilen	116	342
346 bis 348 Zeilen	117	345
349 bis 351 Zeilen	118	348
352 bis 354 Zeilen	119	351
355 bis 357 Zeilen	120	354
358 bis 360 Zeilen	121	357
361 bis 363 Zeilen	122	360
364 bis 366 Zeilen	123	363
367 bis 369 Zeilen	124	366
370 bis 372 Zeilen	125	369
373 bis 375 Zeilen	126	372
376 bis 378 Zeilen	127	375
379 bis 381 Zeilen	128	378
382 bis 384 Zeilen	129	381
385 bis 387 Zeilen	130	384
388 bis 390 Zeilen	131	387
391 bis 393 Zeilen	132	390
394 bis 396 Zeilen	133	393
397 bis 399 Zeilen	134	396
400 bis 402 Zeilen	135	399
403 bis 405 Zeilen	136	402
406 bis 408 Zeilen	137	405
409 bis 411 Zeilen	138	408
412 bis 414 Zeilen	139	411
415 bis 417 Zeilen	140	414
418 bis 420 Zeilen	141	417
421 bis 423 Zeilen	142	420
424 bis 426 Zeilen	143	423
427 bis 429 Zeilen	144	426
430 bis 432 Zeilen	145	429
433 bis 435 Zeilen	146	432
436 bis 438 Zeilen	147	435
439 bis 441 Zeilen	148	438
442 bis 444 Zeilen	149	441
445 bis 447 Zeilen	150	444
448 bis 450 Zeilen	151	447
451 bis 453 Zeilen	152	450
454 bis 456 Zeilen	153	453
457 bis 459 Zeilen	154	456
460 bis 462 Zeilen	155	459
463 bis 465 Zeilen	156	462
466 bis 468 Zeilen	157	465
469 bis 471 Zeilen	158	468
472 bis 474 Zeilen	159	471
475 bis 477 Zeilen	160	474
478 bis 480 Zeilen	161	477
481 bis 483 Zeilen	162	480
484 bis 486 Zeilen	163	483
487 bis 489 Zeilen	164	486
490 bis 492 Zeilen	165	489
493 bis 495 Zeilen	166	492
496 bis 498 Zeilen	167	495
499 bis 501 Zeilen	168	498
502 bis 504 Zeilen	169	501
505 bis 507 Zeilen	170	504
508 bis 510 Zeilen	171	507
511 bis 513 Zeilen	172	510
514 bis 516 Zeilen	173	513
517 bis 519 Zeilen	174	516
520 bis 522 Zeilen	175	519
523 bis 525 Zeilen	176	522
526 bis 528 Zeilen	177	525
529 bis 531 Zeilen	178	528
532 bis 534 Zeilen	179	531
535 bis 537 Zeilen	180	534
538 bis 540 Zeilen	181	537
541 bis 543 Zeilen	182	540
544 bis 546 Zeilen	183	543
547 bis 549 Zeilen	184	546
550 bis 552 Zeilen	185	549
553 bis 555 Zeilen	186	552
556 bis 558 Zeilen	187	555
559 bis 561 Zeilen	188	558
562 bis 564 Zeilen	189	561
565 bis 567 Zeilen	190	564
568 bis 570 Zeilen	191	567
571 bis 573 Zeilen	192	570
574 bis 576 Zeilen	193	573
577 bis 579 Zeilen	194	576
580 bis 582 Zeilen	195	579
583 bis 585 Zeilen	196	582
586 bis 588 Zeilen	197	585
589 bis 591 Zeilen	198	588
592 bis 594 Zeilen	199	591
595 bis 597 Zeilen	200	594
598 bis 600 Zeilen	201	597
601 bis 603 Zeilen	202	600
604 bis 606 Zeilen	203	603
607 bis 609 Zeilen	204	606
610 bis 612 Zeilen	205	609
613 bis 615 Zeilen	206	612
616 bis 618 Zeilen	207	615
619 bis 621 Zeilen	208	618
622 bis 624 Zeilen	209	621
625 bis 627 Zeilen	210	624
628 bis 630 Zeilen	211	627
631 bis 633 Zeilen	212	630
634 bis 636 Zeilen	213	633
637 bis 639 Zeilen	214	636
640 bis 642 Zeilen	215	639
643 bis 645 Zeilen	216	642
646 bis 648 Zeilen	217	645
649 bis 651 Zeilen	218	648
652 bis 654 Zeilen	219	651
655 bis 657 Zeilen	220	654
658 bis 660 Zeilen	221	657
661 bis 663 Zeilen	222	660
664 bis 666 Zeilen	223	663
667 bis 669 Zeilen	224	666
670 bis 672 Zeilen	225	669
673 bis 675 Zeilen	226	672
676 bis 678 Zeilen	227	675
679 bis 681 Zeilen	228	678
682 bis 684 Zeilen	229	681
685 bis 687 Zeilen	230	684
688 bis 690 Zeilen	231	687
691 bis 693 Zeilen	232	690
694 bis 696 Zeilen	233	693
697 bis 699 Zeilen	234	696
700 bis 702 Zeilen	235	699
703 bis 705 Zeilen	236	702
706 bis 708 Zeilen	237	705
709 bis 711 Zeilen	238	708
712 bis 714 Zeilen	239	711
715 bis 717 Zeilen	240	714
718 bis 720 Zeilen	241	717
721 bis 723 Zeilen	242	720
724 bis 726 Zeilen	243	723
727 bis 729 Zeilen	244	726
730 bis 732 Zeilen	245	729
733 bis 735 Zeilen	246	732
736 bis 738 Zeilen	247	735
739 bis 741 Zeilen	248	738
742 bis 744 Zeilen	249	741
745 bis 747 Zeilen	250	744
748 bis 750 Zeilen	251	747
751 bis 753 Zeilen	252	750
754 bis 756 Zeilen	253	753
757 bis 759 Zeilen	254	756
760 bis 762 Zeilen	255	759
763 bis 765 Zeilen	256	762
766 bis 768 Zeilen	257	765
769 bis 771 Zeilen	258	768
772 bis 774 Zeilen	259	771
775 bis 777 Zeilen	260	774
778 bis 780 Zeilen	261	777
781 bis 783 Zeilen	262	780
784 bis 786 Zeilen	263	783
787 bis 789 Zeilen	264	786
790 bis 792 Zeilen	265	789
793 bis 795 Zeilen	266	792
796 bis 798 Zeilen	267	795
799 bis 801 Zeilen	268	798
802 bis 804 Zeilen	269	801
805 bis 807 Zeilen	270	804
808 bis 810 Zeilen	271	807
811 bis 813 Zeilen	272	810
814 bis 816 Zeilen	273	813
817 bis 819 Zeilen	274	816
820 bis 822 Zeilen	275	819
823 bis 825 Zeilen	276	822
826 bis 828 Zeilen	277	825
829 bis 831 Zeilen	278	828
832 bis 834 Zeilen	279	831
835 bis 837 Zeilen	280	834
838 bis 840 Zeilen	281	837
841 bis 843 Zeilen	282	840
844 bis 846 Zeilen	283	843
847 bis 849 Zeilen	284	846
850 bis 852 Zeilen	285	849
853 bis 855 Zeilen	286	852
856 bis 858 Zeilen	287	855
859 bis 861 Zeilen	288	858
862 bis 864 Zeilen	289	861
865 bis 867 Zeilen	290	864
868 bis 870 Zeilen		