Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 27 (1918)
Heft: 12

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

№ 12
BASEL
23. März
1918

SCHWEIZER HOTEL-REVUE
REVUE SUISSE DES HOTELS

№ 12
BALE
23 Mars
1918

INSERATE: Die einspaltige Petitzeile oder deren Raum 30 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts. Reklamen Fr. 1.25 per Petitzeile, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährlich Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährlich Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

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

Erscheint jeden Samstag | Siebenundzwanzigster Jahrgang / Vingt-septième Année | Paraît tous les Samedis

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85. | Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. | TÉLÉPHONE No. 2406. | Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. | Compte de chèques postaux No. V, 85.

Aufnahms-Gesuche.
Demandes d'Admission.

Frau C. Schild, Hotel Aarhof, Olten . . 55

Paten: HH. G. Hochstrasser, persönliches Mitglied, und D. Schuler, Hotel Schweizerhof, Olten.

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

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

Kriegs- und Friedensteuerung.

Die Geschichte macht doch manchmal recht merkwürdige Sprünge. Da füllt man uns andere Sterbliche seit Monaten und Jahren mit Illusionen über den Verständigungsfrieden, der diese blutige Weltkatastrophe abschliessen werde und nun ist der erste Pakt, der zur Unterzeichnung gelangte, zu einem Gewaltfrieden reinster Sorte geworden. Nach der Friedenssabotage, die die Maximalisten unter der Führung des Herrn Trotzki betrieben, blieb ja allerdings den Zentralmächten wohl nur der nochmalige Appell an die Waffen übrig, wollten sie im Osten reinen Tisch haben; allein das Friedensinstrument, das daraus entsprang, dürfte nur einige wenige Gewaltpolitiker froh werden lassen und entspricht im ganzen so wenig dem Ideal einer Verständigung, dass es mit ernsten Sorgen für die Zukunft, das friedliche Nebeneinanderleben der beteiligten Völker erfüllen muss. Immerhin, es ist doch ein Friede, was dort im fernen Brest-Litowsk geschlossen wurde, und wer am Stern der Menschheit nicht ganz verzweifelt, atmet doch etwas erleichtert auf und lebt der Hoffnung, es möge dereinst einer klugen Staatspolitik gelingen, die Mängel und Fehler wegzuräumen, die hier brutale Waffengewalt unter dem Zwang der Verhältnisse zu begehen sich genötigt sah. Auch diesem Frieden wohnt übrigens, wie das Verhalten Rumäniens zeigt, eine starke suggestive Kraft inne, weshalb man erwarten darf, das Beispiel werde zur Nachahmung reizen und in nicht ferner Zeit zum allgemeinen, zum Weltfrieden hinüberleiten.

Leider müssen jedoch zur Stunde, trotz dem Ausscheiden Russlands, die Aussichten auf den allgemeinen Frieden als sehr trübe bezeichnet werden. Dem gewaltigen Kraftverbrauch aller Völker stehen stets neue, noch gewaltigere Anstrengungen gegenüber, jeder Fehlschlag wird durch Hoffnungen und neue Vorbereitungen auf den Endsieg pariert; überall werden die sogenannten «starken Männer» an die Spitze der Staatsgeschäfte gestellt, muss die Zivilgewalt zugunsten der Militärs abdanken. Diese Vorgänge — man kann sie in fast allen kriegführenden Ländern nachweisen — gestatten natürlich keine günstigen Ausblicke auf einen bevorstehenden, allumfassenden Frieden; man muss im Gegenteil noch mit einem furchtbaren Zusammenprall der beidseitigen Riesenheere, mit neuen ungeheuren Blutopfern rechnen, ehe die Friedenssaat völlig zur Ernte reif wird. Das ist gewiss kein tröstliches Omen und muss jedem aufrichtigen Friedensfreund die Seele zerfleischen. Aber gerade in dieser furchtbaren Wirklichkeit liegt auch die Gewissheit der kommenden Rettung; kein Volk Europas kann diese, seit Jahren heldenhaft getragenen Lasten und Beschwerden noch lange auf sich nehmen, ohne innerlich zusammen zu brechen, und es wird also dem Kriege nach den bevorstehenden Schlägen so oder anders ein Ende bereitet werden müssen, wenn sich die Kriegführenden noch einen letzten Funken von Lebenskraft erhalten wollen. Aus diesem Grunde macht denn auch die Friedensidee, obschon offiziell verheimlicht, in allen Ländern von Woche zu Woche erhebliche Fortschritte und beginnen sich die Gedanken allmählich vom Kriege ab- und den Problemen und Verhältnissen nach dem Friedensschluss zuzuwenden. Damit ist die erhoffte Einigung natürlich noch nicht vollzogen und es wird noch viel Trennendes zu beseitigen gelten, ehe eine allseitig befriedigende Verständigung erzielt werden kann; allein der Friedensgedanke hat in diesen letzten Monaten doch Fortschritte gemacht, das beweist uns die Tatsache, dass allüberall neben militärischen mehr und mehr auch wirtschaftliche Fragen zur Erörterung gelangen und für die Ueberführung der Kriegs- in die Friedenswirtschaft allenthalben energische Vorbereitungen getroffen werden.

Diese Umorientierung zur Friedenswirtschaft bildet, nachdem die Grossmächte sich seit bald vier Jahren auf den Krieg eingestellt, heute wohl das wichtigste Kapitel im Leben der Kulturvölker. Es wird da Fragen von gewaltiger Tragweite, voll innerer Schwierigkeiten zu lösen geben, an ihrer Spitze vor allem das Problem der Teuerung, das durch den Rückgang der Urproduktion, den Verlust unzähliger Arbeitskräfte zu einer der brennendsten Fragen geworden ist. Bei der überraschenden Anpassungsfähigkeit, die die europäischen Staaten während des Krieges bewiesen haben, dürften allerdings auch diese Schwierigkeiten ohne ernste Erschütterungen überwunden werden; indessen muss doch mit einer längeren Reihe von Jahren gerechnet werden, ehe an eine Rückkehr der früheren, normalen Verhältnisse zu denken ist. Gerade das Problem der Lebensmittelteuerung aber dürfte hier ganz besonders schwierige Aufgaben zu lösen geben, von denen man sich heute noch kaum eine Vorstellung zu bilden vermag, und wenn auch die Schwarzseher mit ihren düsteren Prophezeiungen, gleich wie während des Krieges, kaum recht behalten werden, so steht doch das eine fest, dass Not, Mangel und Teuerung sich heute allenthalben zu Gaste geladen und es einer Riesenanstrengung bedürfen wird, um den daraus resultierenden Gefahren mit Aussicht auf Erfolg zu begegnen.

Die gegenwärtige Teuerung ist nicht nur etwa auf einige wenige, vom grossen Weltverkehr abgeschnittene Länder beschränkt, sondern eine internationale Erscheinung, wie sie in Zeiten der Verkehrskrisen, der wirtschaftlichen Erschütterungen und Derouten auf dem Waren- und Geldmarkte regelmässig aufzutreten pflegen. Der Krieg hat die bisherige Friedenswirtschaft von Grund auf zerstört, die frühere Arbeitsverteilung und Arbeitsgemeinschaft, auf welcher der Weltverkehr beruhte, ist verschwunden, die Verkehrsverbindungen sind abgebrochen und die Blockade, der Tauchbootkrieg, tun ein übriges, den Warenaustausch nach Möglichkeit zu unterbinden. Aber auch die Produktion der einzelnen Länder hat durch den Einzug der besten Kräfte zum Heeresdienst enorm gelitten, die zuhause Gebliebenen müssen die Mobilisierten ernähren und überdies Waffen und andere Kriegsmittel beschaffen, die weit ausserhalb des Ringes der normalen Produktion liegen. Kurz, alle die vielfachen Begleiterscheinungen und Folgen des Krieges trugen mit dazu bei, die Weltwirtschaft umzuwälzen, die Erzeugung an Lebensmitteln zu schmälern, dem Mangel an Waren und damit der Teuerung zu rufen.

Gegen die Teuerung ist während des Weltkrieges kein Heilmittel gefunden worden, konnte es auch nicht, weil dem Uebel nur durch Steigerung der Urproduktion beizukommen ist. Die Aushilfsmittel der Höchstpreise und Kontingentierung haben versagt, und es wird zweifellos, da die primären Ursachen des Warenmangels noch geraume Zeit fortdauern dürften, die Kriegsteuerung durch eine Friedensteuerung abgelöst werden. Fragt sich nur, wie lange diese Friedensteuerung wohl anhalten wird, ob wir eine baldige Rückkehr zu normalen Verhältnissen erhoffen dürfen oder ob wir noch lange uns mit Hungerrationen und hohen Lebensmittelpreisen werden abfinden müssen? Die Basler «National-Zeitung» brachte kürzlich zu diesem Thema in einem beachtenswerten Aufsatz einige Überlegungen des britischen Nationalökonomen *Chapman*, die wohl als befriedigendste Antwort auf diese Fragen angesprochen werden dürfen und die wir daher auch an dieser Stelle festhalten möchten. — Danach ist der bekannte englische Volkswirtschaftler der Ansicht, «dass die Gründe der Kriegsteuerung zu gleichen Teilen auf Warenmangel und Ueberfluss an disponiblen Geldern basieren, wobei der letzte Faktor vielleicht etwas überwiegen mag. Es ist nicht daran zu zweifeln, dass der Warenmangel sich mildern wird, wenn die mobilisierten Millionenheere zur normalen Arbeit zurückkehren. Die Produktion wird gewaltig und plötzlich werden und raschen Absatz finden. Allein es wird längere Zeit beanspruchen, bis alles, was der Krieg in Unordnung gebracht hat, wieder seinen geregelten Gang nimmt und die zerrissenen Fäden wieder neu geknüpft sind. Auch wird es sich zeigen, dass die Kriegsgewohnheiten, die Einschränkungen in der Lebenshaltung, nicht rasch aufgegeben werden. Doch all dies sind Kleinigkeiten im Vergleich zu den vielen Armen, die für die produktive Arbeit wieder frei werden. Die zweite Teuerungsursache, der Ueberfluss an disponiblen Mitteln, wird nicht so leicht zu überwinden sein. Früher unbekannte Kapitalien sind gebildet worden, teils dadurch, dass der Staat seine Kredite ausgesetzt hat, teils dadurch, dass Private ihre Kriegsgewinne kapitalisiert haben. Diese Werte verschwinden natürlich nicht in den Boden, wenn der Frieden geschlossen werden wird. Sie sind vielleicht grösser als die Mittel, die erforderlich sind, um die Produktionsmaschinerie aufs neue in Betrieb zu setzen. Früher entstandene Friedensgewinne werden wie die Kriegsgewinne beim Friedensschluss kapitalisiert werden. Eine Ueberschwemmung des Geldmarktes darf deshalb erwartet werden: Zuerst tauchen die alten Friedenskapitalien wieder auf, die zum Teil auf künstliche Weise während des Weltkrieges erhalten worden sind, darauf das infolge des Krieges gebildete Kapital, und schliesslich noch die neuen Friedenskapitalien. Auf die Teuerung angewendet, dürfte sich deshalb folgendes Bild ergeben: Der Warenmangel wird nach dem Kriege kleiner, aber der Ueberfluss an disponiblen Mitteln jedenfalls nicht, sondern im Gegenteil eher ein wenig grösser. Wenn man davon ausgeht, dass die gegenwärtige Teuerung in ungefähr gleichem Masse durch den Warenmangel und den Ueberfluss an disponiblen Geldern entstanden ist, so kommt man zu dem Resultat, dass die Teuerung nach dem Kriege mehr als zur Hälfte dem Ueberfluss an disponiblen Mitteln zugeschrieben werden muss. Dies weist auch den Weg zu ihrer Bekämpfung: Eine rasche Anhandnahme und Steigerung der produktiven Arbeit, welcher die verfügbaren Mittel dienstbar gemacht werden können, in den privaten wie in den öffentlichen Werken, die Erfüllung all dessen, was vor dem Kriege versäumt wurde und während desselben nicht aufgenommen werden konnte. Je glücklicher dies vorbereitet wird, desto rascher wird die Teuerung überwunden werden können.»

Danach wird es sich also nach dem Kriege zunächst um die Steigerung der Urproduktion zu handeln haben, zu der sowohl Staat wie Privatkapital ihre Mitwirkung werden leihen müssen. Von der Intensität der produktiven Arbeit wird es im wesentlichen abhängen, ob die Teuerung in einer kürzeren oder längeren Zeitspanne als überwunden betrachtet werden kann. Im ganzen erscheinen aber die Aussichten auf eine baldige Umkehr der Verhältnisse keineswegs besonders trostreich und dies ist mit ein Grund für die Hotelerie, die ja in erster Linie auf den Weltverkehr angewiesen ist, ihre Hoffnungen auf eine rosige Zukunft nicht zu hoch zu spannen. Denn wie die Kriegsteuerung wird auch die Friedensteuerung ihr vor allen andern Erwerbszweigen mit ganz besonderer Schärfe zusetzen.

Zum „à la carte"-System.

(S.-Korrespondenz.)

Im Nachfolgenden möchte ich mir gestatten, einige Einwendungen gegen eine eventuelle allgemeine Einführung des *à la carte*-Systems vorzubringen. Der von einem früheren Einsender aufgestellte Grundsatz: «Einsparen von Waren für den Staat, Verminderung der Küchenauslagen mit dem Resultat eines bescheidenen Gewinnes», ist ein solch einleuchtender, dass, wenn er durch die Einführung des *à la carte*-Systems erreicht würde, nicht länger mit dieser Einführung gezögert werden dürfte. Die Frage erscheint in der Tat wichtig genug, um von allen Seiten geprüft und genau untersucht zu werden, besonders auch im Hinblick auf die ebenso wichtige Frage «Abschaffung des Pensionspreises».

I. Einsparen von Waren. Es fragt sich, ob mit dem *à la carte*-System mehr Waren eingespart werden können, als z. B. mit dem Weglassen der Vorspeise, und ich speziell glaube dies bezweifeln zu dürfen. Wenn für alle Gäste das gleiche Menu zubereitet wird, kann mehr gespart werden, als wenn verschiedene Gerichte bereitet und einzeln serviert werden müssen. Auf jeden Fall wird der Gast auf die eine oder die andere Art genug essen wollen und müssen, und wegen einiger starker Esser sollte man nicht ein System, das sich während so langen Jahren eingebürgert und in der Praxis bewährt hat, plötzlich über den Haufen werfen. Wo nähme übrigens der Gast alle notwendigen Fettmarken her zum Bestellen der *à la carte*-Gerichte, nachdem es z. B. zu einer Entrecôte oder Cotelette schon 10 Gramm Fette braucht.

Und nun zu Punkt II: Verminderung der Küchenausgaben. Brauchen wir wirklich weniger Köche und anderes Küchenpersonal, wenn wir *à la carte* servieren, oder benötigen wir nicht im Gegenteil mehr Angestellte? Die Frage brauche ich nicht zu beantworten, denn jedem Hotelier muss es klar sein, dass man nicht mit dem gleichen Personal wie bisher, und auch vielfach nicht mit der gleichen Kücheneinrichtung auskommen könnte, um den höhern Anforderungen Genüge zu leisten. Wie steht es mit dem Geschirr für Einzelservice, wie mit der Bedienung? Sind unsere Saaltöchter für den Service ausgebildet? Diese und noch viele andere Fragen drängen sich hier auf.

Ich glaube, mit der Verminderung der Küchenausgaben wäre es also auch nichts. Sicher ist dagegen, dass der Aufenthalt im Hotel den Gast teurer zu stehen käme als bisher, ohne dass der Hotelier entsprechend mehr verdienen würde, da die Mehrleistungen der Küche ganz bedeutend wären. Das ganze käme also auf eine gänzlich unangebrachte Verteuerung des Hotelbetriebes hinaus, und statt dem beabsichtigten bescheidenen Gewinn, — welcher ebenfalls erzielt werden kann, wenn man die Leistungen der Küche (resp. die Pension) in Einklang zu den Pensionspreisen bringt —, könnte event. ein grosser Verlust als Resultat herauskommen, wenn der Gast sich schliesslich fragen würde, ob er, nachdem bereits behördlicherseits soviel eingeschränkt wurde und die Hoteliers nun auch noch das feste Menu abschaffen wollen, nicht auf seine Sommerferien verzichten und zu Hause bleiben solle, wo er doch sicher ist, auf alle Fälle genügend zu essen zu bekommen. So verlockend wir ihm das neue System auch schildern mögen, das Misstrauen würden wir nicht beseitigen, und ausserdem können wir uns in der jetzigen kritischen Zeit keine kostspieligen Experimente leisten.

Vom Fettmangel abgesehen, dürfte das *à la carte*-System seine Vorteile haben in Stadthotels mit wechselnder Kundschaft; in Familien- und Kurhotels dagegen, z. B. in den Gebirgsgegenden, wird es — wenigstens unter den jetzigen Umständen — undurchführbar sein. Ich würde das *à la carte*-System gelten lassen fürs Hotel-Restaurant, aber für Pensionäre zum Pensionspreis mit entsprechendem Zuschlag eignet es sich meines Erachtens nicht. Es wird von Gästen mit längerem Aufenthalt doch nur wenig ganz *à la carte* gegessen, und ich halte es für ziemlich sicher, dass die Entwicklung weiterhin diese Richtung einschlagen wird, wie auch die separaten Tische, welche vor noch nicht allzu langer Zeit eine Neuerung waren, nach und nach allgemeine Regel werden dürfte. Diese Entwicklung zu fördern, und den Gast daran zu gewöhnen, wird empfehlenswerter sein, als eine brüske Umstellung, welcher nicht nachgelebt werden kann, und die unsere Bestrebungen beim Gast, da schlecht durchgeführt, nur zum vorneherein in Misskredit bringen würde. Dem kleineren Betrieb würde eine solche plötzliche Umstellung technisch noch leicht zu bewerkstelligen sein, bei einem Haus mit einigen Hundert Gästen dagegen würde ein solcher unvermittelter Uebergang von der *Table d'hôte* zur bestimmten Zeit zum *à la carte*-Service bedeutende Schwierigkeiten bieten.

Auch die Abschaffung des Pensionspreises würde jetzt ein sehr gefährliches Experiment darstellen. Ueber diese Frage müsste sich die Hotelerie — da ich annehme, diese Massnahme solle nicht nur während der Dauer des Krieges bestehen bleiben, — wenn ich so sagen darf, international einigen. Der Gast oder die Familie, welche einen Ferien- oder Kuraufenthalt machen wollen, legen doch in der Regel Wert darauf, zum voraus die ungefähren Kosten zu kennen, und es würden sicher jene Gegenden bevorzugt, wo zum bestimmten Preise eine vollständige Verpflegung geboten wird. Auf alle Fälle liegen aber die Verhältnisse zwischen Stadthotel und Höhenkurort verschieden, so dass ein einheitliches System unmöglich auf alle anwendbar erscheint, ohne dem einen oder dem andern zu schaden. Es ist ja ganz verständlich, dass z. B. in Städten das Menu nicht zur bestimmten Zeit, sondern z. B. zwischen 12 und 2 Uhr *à part* serviert wird, in Berghotels aber ist dies meistens nicht der Fall, da der Gast sich dort leichter an die bestimmte Zeit halten kann. Das Hotel wird sich eben auch in Zukunft nach den Bedürfnissen seiner Gäste richten müssen, und so wenig die Stadthotels, welche vom *Menu à part*-Service leichter zum reinen *à la carte*-Service übergehen und event. auch den Pensionspreis abschaffen können, die gleiche Massnahme von den übrigen, unter ganz anderen Verhältnissen arbeitenden Saisonhotels verlangen dürfen, so wenig können die Inhaber von Saisonhotels von ihren Stadtkollegen verlangen, dass sie die *Table d'hôte* gemeinsam zur bestimmten Zeit servieren, mit dem Hinweis darauf, dass dadurch Waren und Kohlen gespart werden, was zweifellos der Fall ist.

Das lässt tief blicken!

Der leidige Krieg hat auch dem Inseratenteil unserer Tageszeitungen seinen besonderen Stempel aufgedrückt. Die Art des Anbietens hat vielfach sehr geändert. Man offeriert die Ware gegen Angebot, mit andern Worten dem Meistbietenden. Das ist schliesslich nicht verwunderlich. Die Verhältnisse sind nun einmal so und Spekulation ist Trumpf! Ein besonders typisches Kriegsinserat dürfte aber jenes sein, das vor wenigen Tagen in einer unserer ersten Tageszeitungen zu lesen war und das folgendermassen lautete:

«Waschpulver-Rezept zu kaufen gesucht. Diskretion zugesichert. (!) Offerten etc.»

Wir hatten kürzlich Gelegenheit, zwei Waschpulver von verschiedenen Firmen untersuchen zu lassen und das Ergebnis lautete wie folgt: «Waschpulver A (Preis 1.55 p. kg.) besteht fast ausschliesslich aus Soda. Seifenpulver ist darin nicht enthalten, ebensowenig sauerstoffentwickelnde Stoffe. Waschpulver B (Preis Fr. 1.— p. kg.) ist der Hauptsache nach Soda und enthält etwas weniges an Seife, sauerstoffabgebende Substanzen sind nicht nachweisbar.

Von den beiden Proben verdient entschieden das Muster B (ganz abgesehen vom Preis) den Vorzug. Sie erreichen übrigens beinahe den gleichen Effekt, als wie mit diesen Produkten, wenn Sie wasserfreie Soda anwenden. Ich erlaube mir, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass der wahre Wert der Seifenpulver während des Krieges ganz beträchtlich gesunken ist. — sig. NN., Kantonschemiker.»

Vielleicht könnte dem Inserenten, der ein Waschpulverrezept erwerben möchte, dieses Untersuchungsergebnis gute Dienste leisten. Feingemahlene wasserfreie Soda und irgend eine leichtlösliche Substanz dazu, damit man es Waschpulver taufen kann, dann ein guter Preis und die Ware ist perfekt. Sodann malt man dem Abnehmer den Teufel an die Wand, gibt ihm den guten Rat, sich ja rechtzeitig einzudecken, indem die «Seife» (die überhaupt nicht drin ist) immer rarer wird und macht's Geschäft! Dass der Migros-Preis für Soda 38—40 Fr. p. 100 kg. beträgt, weiss der Kunde wohl auch; aber — er kauft ja Waschpulver!

Nicht besser steht es leider mit andern Seifenersatz- und Universalwaschmitteln, die unter allen möglichen Namen in den Handel gebracht werden. Es sind vielfach geringwertige Natron- oder andere Laugen. Leider finden sich aber immer noch Leute, die gute Erfahrungen damit gemacht haben wollen und ihre Namen als Referenzen (Köder wäre besser gesagt!) hergeben. Natürlich können Soda und Natron zu Waschzwecken verwendet werden. Es frägt sich nur, ob der Preis dieser schönen Mittel in einem richtigen Verhältnis zum effektiven Wert der Substanzen steht, die sie enthalten.

Auf alle Fälle aber lässt das eingangs erwähnte Inserat recht tief blicken. *Bz.*

Ein Ernährungs-Massenexperiment.

Die Volksernährung im Kriege.

Dass beim gegenwärtigen Weltkrieg schliesslich eine höhere Macht als Volkserzieherin wirkt, sieht man am besten in der Ernährungsfrage, in welcher langhergebrachte und als heilig betrachtete Grundanschauungen, gegen welche einsichtige Aerzte bisher vergebens angekämpft hatten, zu Falle gebracht wurden. Die deutsche medizinisch-biologische Gesellschaft, welcher auch einige Schweizer Aerzte angehören, und der Arbeitsausschuss deutscher Vereine für Lebenserneuerung brachten im September 1917 ein Sonderheft «Volksernährung im Kriege» von Dr. Ragnax Berg, dem Vorsteher einer der ganz seltenen wissenschaftlichen Untersuchungsstationen über menschliche Ernährung, worin überzeugend nachgewiesen wird, weshalb die bisherigen Grundanschauungen über das sogenannte Eiweissminimum so enorm auseinandergehen mussten. In der Nahrung sind weder Eiweiss, noch Fette, noch Kohlenhydrate das Wichtigste, sondern deren Ausnutzungseffekt, der aber durch die bisher vernachlässigten Mineralsalze der Nahrung bestimmt wird. Diese müssen in einem gewissen Verhältnis zueinander stehen, in der Weise, dass die Basen die Säurebildner überwiegen, wie es von Dr. med. O. Schär in Zürich speziell für die Nervenschwäche in dessen letztjähriger Schrift «Die nervöse Anlage» mit Anführung übersichtlicher Tabellen dargestellt worden war. Dr. Berg führt an: «Wenn das deutsche Volk trotz des unleugbaren Defizites hinsichtlich Fett und Kohlenhydraten die Entbehrungen bisher so gut ertragen hat, so ist das unzweifelhaft darauf zurückzuführen, dass die jetzige sozusagen zwangsweise basenreiche Ernährung den Organismus instand gesetzt hat, die zugeführten Nährstoffe in optimaler Weise auszunutzen. Nicht genug damit. Es dürfte jedem Arzte eine bekannte Tatsache sein, dass eine Menge Stoffwechselkrankheiten bei der Zivilbevölkerung im letzten Jahre ganz ausserordentlich zurückgegangen sind, so vor allem Gicht, Ekzeme und Zuckerharnruhr. Ebenso unzweifelhaft ist es aber, dass eine Verminderung des Basenbestandes in dieser Kostform oder gar ein Umschlagen in einen Säureüberschuss explosionsartig die schwersten gesundheitlichen Schädigungen mit sich führen würde. Meine Versuche haben gerade gezeigt, dass, je knapper die Nahrung ist, um so schärfer sich gerade der Einfluss der Mineralstoffe geltend macht. Auch bei jahrelanger Unterernährung sind wir imstande, diese einigermassen zu ertragen, ohne irgendwelche gesundheitliche Schädigungen zu spüren, wenn nur der Basengehalt der Nahrung genügend hoch ist. Wird dieser aber vermindert, oder schlägt er in Säureüberschuss um, so treten sehr rasch bei solcher Unterernährung, bei Säureüberschuß sogar innerhalb einer Woche, Krankheitserscheinungen auf.»

Fleischvermehrung vermehrt die Säurebildner. Dagegen wird durch Vermehrung der Kartoffelspeisen, z. B. Zusatz von Kartoffelmehl zum Getreidemehl, der Gehalt an verdaulichem Eiweiss etwas erhöht, und mehr noch der Kohlenhydratgehalt, welcher die Hauptenergie für körperliche Arbeit bringt und schliesslich einen ganz enormen Basenüberschuss erzielt, welcher so gross sein würde, dass sogar eine Ausmahlung bis auf 94 Prozent solches Brot als sehr gesund hinstellen müsste.

Berg gibt als beste Kost folgende an: «Am günstigsten und schmackhaftesten wird eine solche Kost sein, die nur wenig Cerealien (Brot, Mehl), Hülsenfrüchte, Eier und Fleisch enthält, in der aber Gemüse, Obst und vor allem Kartoffeln reichlich vertreten sind. Bei einer solchen Kost kommen wir mit einem Minimum an Stickstoff aus, und rein theoretisch lässt sich dazu folgern, dass auch der Kalorienbedarf überhaupt bei einer solchen Kost am geringsten ist.

Eine Anzahl Stoffwechselkrankheiten (Gicht, Ischias, Polyneuritis, skorbutische Erkrankungen, manche Formen von Ekzemen, ebenso viele Nervenleiden und nach meinen neuesten Erfahrungen sehr viele Fälle von Diabetes) werden durch eine solche Kost entweder verhütet oder mehr oder weniger radikal geheilt. Sehr drastisch ist besonders die Einwirkung einer solchen Kost auf Gicht, Ischias und leichtere Fälle von Zuckerkrankheit. Auch die jetzt in der Armee so häufig auftretenden Nierenentzündungen, soweit sie nicht auf Erkältung und Infektionskrankheiten beruhen, und Geschwürbildungen der Schleimhäute werden durch diese Kost verhütet. Allerdings gehört dazu eine scharfe Beschränkung des Kochsalzes. Es ist nachgewiesen, dass schon mit Gaben von über sieben Gramm pro Tag, was bei vielen Leuten etwa ein Zehntel der genossenen Tagesmenge darstellt, namentlich bei sehr nervösen, erschöpften Leuten, die darin einen verhängnisvollen Genuss suchen, die Ausnutzung des Nahrungseiweisses beeinträchtigt wird.» Auch ein Beispiel zum Tatsachenmaterial betreffend Schädlichkeit von Kochsalzmissbrauch! *(«Bund»)*

Etwas zum lachen.

Im offiziellen Organ des Verbandes der Schweizer Köche, der «Schweizer. Koch-Revue», begegnen wir am Schlusse eines Aufsatzes über «die gegenwärtige Stellung des Schweizer Koches in der Schweiz und im Auslande» folgenden originellen Ausführungen:

«Wir fragen uns, ob unsere National-Arbeiter, nicht das Recht hätten unsern Bundesrat anzufragen, wie diese Lage zu verbessern wäre, und wir ersuchen hauptsächlich unsere Hoteliers, obschon wir wissen, dass ihre Lage sehr schwierig ist, sie an ihre Pflichten gegenüber den Einheimischen zu erinnern, dadurch nicht sagen zu wollen, nur Schweizer zu engagieren, im Gegenteil wir wollen nicht wie unsere Nachbaren, die Ausländer erstossen, aber wir wünschen, da wir es nicht gesetzlich verlangen können, dass in den Hotels und Restaurants, die Schweizer auch ihre Plätze finden, und bitten speziell um die Ausschliessung der Unwünschbaren, Refraktären und Deserteuren, die den Mut nicht hatten, gegenüber ihrer Heimat, die Pflichten zu erfüllen; wir dürfen uns nicht irren, sie sind zahlreicher als man glaubt, und sie sollten, alle ohne Ausnahme ihrer Stellung, dem neulich durch die Eidgenossenschaft organisierten Civildienst angehören. Nicht aber bloss die armen die kein Heim haben, sondern auch die besser Gestellten sollten da teilnehmen müssen.

Für das, ist die Mithelfe der Hoteliers notwendig, indem sie sich verpflichten keine dieser Unwünschbaren zu beschäftigen; durch dieses können sie auf die Wiedervergeltung unserer Schweizerköche zählen, die ihr Herz am richtigen Platz haben und sich nie ihren Pflichten entzogen haben.»

Wenn uns die Redaktion der «Schweizer. Koch-Revue» darüber aufklären würde, was sie mit diesen Darlegungen eigentlich sagen will, so könnten wir ihr möglicherweise auf die darin gestellte Frage eine befriedigende Antwort erteilen. Denn eine Frage oder ein Ersuchen an die Hoteliers scheint darin unzweifelhaft enthalten. Aber welche? — Bis darüber durch die «Koch-Revue» völlige Klarheit geschaffen wird, schweigen wir lieber. Nicht sowohl aus Furcht vor der «Wiedervergeltung» der Schweizer Köche, als aus dem nahe liegenden Grunde, weil wir das Deutsch der «Koch-Revue» einfach nicht verstehen ... Deutsches Sprak, sweres Sprak! ...

Kleine Chronik.

Ouchy. Der Verwaltungsrat der Akt.-Ges. Grand Hotel Beau-Rivage, Ouchy, beantragt für 1917 die Verteilung einer Dividende von 8% (Vorjahr 10%). Es ist dies die kleinste Dividende seit einer langen Reihe von Jahren, die sich jedoch durch die Zeitverhältnisse erklärt.

Genf. Die Generalversammlung der Société des Hôtels Garnis beschloss eine Rückzahlung von 100 Fr. per Aktie, wodurch das Aktienkapital von bisher 1 Mill. Fr. auf 800,000 Fr. reduziert wird. Wie erinnerlich, hat die Gesellschaft kürzlich einen Baugrund für 1,350,000 Fr. verkauft, welchen Betrag sie teilweise zur Reduktion des Aktienkapitals verwendet.

Schweizer Mustermesse. Die Aussichten für die zweite Schweizer Mustermesse in Basel sind in jeder Beziehung sehr erfreulich. Das Interesse für diese nationale Veranstaltung ist in allen Wirtschaftskreisen ausserordentlich lebhaft. Es sind schon jetzt sehr viele Einkäufer angemeldet. Neben der grossen Zahl inländischer Einkäufer sind dieses Jahr auch die ausländischen Interessenten verhältnismässig stark vertreten.

Abgabe der Butterabschnitte der Fettkarte zum Ankauf von Fett. (Mitgeteilt von der eidgen. Fettzentrale.) Laut Mitteilung des eidgen. Milchamtes können statt 150 Gramm Butter pro Person nur 100 Gramm abgegeben werden, da die Produktion stark zurückgegangen ist. Die unverwendbaren Butterabschnitte können, nachdem sie durch die Aufschrift «F» oder «G» deutlich kenntlich gemacht worden sind, zum Ankauf von Fett oder Oel verwendet werden.

Frankaturzwang im Verkehr mit Bundesämtern. (Mitgeteilt von der eidgen. Fettzentrale.) Gemäss Bundesratsbeschluss vom 20. II. 1918 geniessen die kriegswirtschaftlichen Aemter des Bundes im Verkehr mit Privaten keine Portofreiheit. Wir ersuchen daher alle Privatpersonen, ihren Anfragen an die eidgen. Fettzentrale das nötige Rückporto beizulegen, ansonst sie auf eine Antwort verzichten müssen. (Dass Korrespondenzen und andere Sendungen an eidgen. Amtsstellen dem Frankaturzwang unterliegen, finden wir ohne weiteres gerechtfertigt. Dagegen scheint uns die Wahrung der fiskalischen Interessen des Bundes denn doch auf die Spitze getrieben zu werden, wenn die Privaten sogar für die Frankatur der Antwort der Bundesämter aufkommen sollen. Und wir finden, ganz unbeschadet unserer Stellungnahme zur Abschaffung der Portofreiheit, der Fiskus würde sich nichts vergeben, wenn er diesen Kostenanteil des gegenseitigen Verkehrs selbst tragen würde. *Red.)*

Das Restaurant an der Schweizer. Werkbund-Ausstellung Zürich 1918. Vom 1. Mai bis Ende August 1918 findet auf dem alten Tonhalle-Areal in Zürich die Schweizer. Werkbund-Ausstellung statt. In das Gebäude ist an der best gelegenen Stelle ein Restaurant eingebaut. Dafür sind vorgesehen: ein Saal als Theater-Foyer und zwei Lauben mit 80 Sitzplätzen und eine Terrasse mit 180 Sitzplätzen. Das Restaurant mit der offenen Terrasse ist am Utoquai gelegen, mit unbehinderter Aussicht auf den See und mit einem besondern Eingang von der Strasse her, so dass man das Restaurant besuchen kann, ohne die Ausstellung passieren zu müssen. Die Ausstattung des Restaurants mit gestrichenen Holzmöbeln im Saal, mit Eisentischen und Stühlen auf der Terrasse wird von der Ausstellungsleitung aus in sorgfältiger Weise besorgt. Nun ist das Restaurant zur Pacht ausgeschrieben; es sollen kalte Speisen serviert werden, Flaschenweine, Bier, Confiseriewaren, Tee, Chocolade usw. Da die Veranstaltung in einer strengen Auswahl eine Ausstellung von Qualitätsstücken aus dem schweizerischen Gewerbe und Kunstgewerbe zeigt, hält die Ausstellungs-Leitung darauf, auch im Erfrischungsraum Qualitätsware mit einer sorgfältigen Behandlung zu bieten, auserlesene Weine, gut besorgte Confiseriewaren. Bewerber um die Pacht des Ausstellungs-Restaurants wollen sich mit der Angabe der garantierten Pachtsumme und des Prozentanteils an den Einnahmen, wenn immer möglich bis 31. März melden bei der Geschäftsstelle der Schweizerischen Werkbund-Ausstellung Zürich, Museumstrasse 2.

Zahl der Kriegsinternierten und ihrer Besucher. Die wirtschaftlichen Verhältnisse in der Schweiz sind Gegenstand berechtigter Sorgen; deshalb treffen unsere Behörden Massnahmen, um die Zahl der auf die Schweiz andrängenden Fremden, welche die Lebensmittelversorgung unseres Volkes immer schwieriger und kostspieliger gestalten, einzuschränken. — Der Dienst der Kriegsgefangenen-Internierung hat eine Zählung durchgeführt, woraus sich ergab, dass am 25. Februar sich in der Schweiz aufhielten: 26,825 Internierte (10,320 Deutsche, 445 Oesterreicher-Ungarn, 12,491 Franzosen, 1061 Belgier und 1908 Engländer). Zu gleicher Zeit befanden sich zum Besuch dieser 10,765 Deutschen und Oesterreicher-Ungarn 25 Männer, 1173 Frauen und 1023 Kinder unter 16 Jahren, zum Besuch der 16,060 Franzosen, Belgier und Engländer 92 Männer, 2510 Frauen und 2010 Kinder in der Schweiz. Das ergibt einen Durchschnitt von 20 bis 21 Besuchern auf 100 Internierte deutscher und österreich-ungarischer Nation und 28 bis 29 Besucher auf 100 Internierte französischer, belgischer und englischer Nation. Im ganzen umfasst die Internierung (26,825 Internierte und 6833 Besucher) 33,658 fremde Esser, d. h. 8 bis 9 Promille der Bevölkerungszahl der Schweiz. Diese Vermehrung ist als eine verhältnismässig kleine zu erachten, wenn man die Grösse dieses menschenfreundlichen Werkes, das die Internierung darstellt, und das, was wir aus freiem Entschluss tun, in Betracht zieht. Wenn auch angesichts der Versorgungsschwierigkeiten jede Vermehrung der Verbraucher ins Gewicht fällt, so kann doch anderseits eine Verteuerung der Lebensmittel durch die Kriegsinternierten, die noch nicht 1 Prozent der Gesamtbevölkerung repräsentieren, wohl kaum abgeleitet werden.

Lebenshaltung in den grossen Londoner Hotels. Wohl zum Teil aus tendenziösen Rücksichten sind aus England mehrfach Nachrichten verbreitet worden, nach denen die Wohlhabenden in den grossen Londoner Hotels förmlich im Luxus schwelgen. Nun aber veröffentlicht die «Daily Mail» eine Zuschrift, in der behauptet wird, dass dem durchaus nicht so sei. «In dem sehr prächtigen, teuren Hotel, in dem ich wohne», schreibt der Gewährsmann des Blattes, «hat seit meiner Ankunft vor einer Woche nicht eine Scheibe Metzgerfleisch, nicht ein Stück Zucker meinen Tisch geziert. Zum Tee erhalte ich zwei kleine Biskuits, aber keinen Käse, keine Früchte, keine Milch. Die Delikatessen dieses eleganten Hotels bestehen in Heringen und Kaninchenpasteten. Die Preise gehen immer höher, je geringer die Vorräte werden. Wofür man hier eigentlich die Preise bezahlt, weiss ich nicht, es sei denn für die vergoldeten Spiegelrahmen, das Orchester und den Wintergarten. Nicht einmal ein Zündholz ist in dem Hotel vorhanden. Zum Frühstück gab es Weissfleisch, ein Ei, einen Löffel voll gesüsster Makkaróni und Pudding. Der Preis beträgt fünf Schilling. Zum Diner gab es etwas Kartoffelsalat mit Krabben, einen kleinen Teller dünne Suppe, zwei Quadratzoll Schellfisch, anderthalb Unzen Fasan. Für viele mag das Menu grossartig klingen, aber *Hors-d'œuvres variés* bedeutet lediglich eine Sardine mit etwas gesalzenem Kohl. Merlon (Bonne femme) ist nichts als ein kleiner Weissfisch mit Gräten, und die Substanz *Pommes de terre naturelles* bedeutet eine seifige Kartoffel. Auch in den luxuriösesten Hotels ist der Abendanzug für Damen und Herren fast gänzlich verschwunden.» (Trotz der Versorgungsnöte, die in steigendem Masse jetzt auch England heimsuchen, darf man wohl hinter diese Schilderung der Lebenshaltung in den Londoner Hotels ein dickes Fragezeichen setzen! *Red.)*

Verkehrswesen.

Territet-Glion-Bahn. Im Monat Febr. 1918 beförderte diese Bahn 3167 Personen (1917: 3133) und erzielte eine Einnahme von Fr. 3389 (1917: Fr. 3412.)

Glion-Rochers de Naye-Bahn. Dieses Unternehmen beförderte im Monat Februar 1918 3494 Reisende, gegenüber 6849 im gleichen Monat des Vorjahres. Die Transporteinnahmen belaufen sich auf Fr. 4030, gegenüber Fr. 8096 im Februar 1917.

Schweizer. Bundesbahnen. Die S. B. B. erzielten im Februar an Transporteinnahmen Fr. 14.647.000 gegen Fr. 11.901.133 im gleichen Monat des Vorjahres. Die Gesamteinnahmen belaufen sich auf Fr. 15.001.000 gegenüber Fr. 12.767.949 im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Betriebsausgaben beziffern sich auf Fr. 13.665.000 gegenüber 10.440.978 im Vorjahre. Der Ueberschuss der Betriebseinnahmen über die Betriebsausgaben beträgt 1.336.000 Fr. gegenüber Fr. 2.326.976 im Monat Februar des Vorjahres. Vom 1. Januar bis Ende Februar 1918 betrug der Ueberschuss 2.911.000 gegen 6.939.007 Franken im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Literatur.

La Suisse et le Tourisme. Von Dr. *H. G. Senn.* Verlag: Librairie Payot & Cie., Lausanne. — Es ist nicht leicht, in einer kurzen Besprechung den Inhalt dieser ausgezeichneten Arbeit annähernd zu kennzeichnen, behandelt sie doch in elf Kapiteln über: die Ursachen und bisherige Organisation des Reiseverkehrs, die Entwicklung der Hotelindustrie, den Schweizer Hotelier-Verein, das Hotelpersonal, die wirtschaftliche Bedeutung der Hotelerie etc., den ganzen Fragenkomplex des Reiseverkehrs, seine Beziehungen und Einwirkungen auf unser Land mit einer Gründlichkeit, für die man nur Worte des Lobes finden kann. Bei dem Mangel an amtlichen statistischen Erhebungen über Gastgewerbe und Fremdenverkehr war Dr. Senn bei seiner Arbeit zu einem beträchtlichen Teil auf die Erinnerungsschrift angewiesen, die unser Verein aus Anlass der Landesausstellung in Bern publizierte; allein der junge Verfasser, dessen Doktor-Arbeit das uns vorliegende Werk darstellt, hat mit grossem Fleiss auch aus andern, nicht so leicht erreichbaren Quellen wertvolles Material geschöpft und zu einer Abhandlung verarbeitet, die einen Ehrenplatz in der Literatur über Hotelwesen und Reiseverkehr beanspruchen darf. Das Buch erhärtet in seinen Schlussfolgerungen von neuem die enorme volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs; Sachkenntnis und anschauliche Darstellung, verbunden mit zahlreichen statistischen Angaben, stempeln es zu einer empfehlenswerten Schrift, die jeder Hotelbibliothek zur Zierde gereichen wird.

Verdienstmedaillen
für Angestellte
können zu jeder Zeit bestellt werden. Lieferzeit 14 Tage.
Für 5—10 Jahre bronzene Medaille oder Broche
„ 10—15 „ silberne „ „ „
„ 15—20 „ goldene „ „ „
„ 20 und mehr Jahre goldene Uhr.
Gefl. Bestellschein verlangen vom *Zentralbureau.*

Schweizerische Werkbund-Ausstellung Zürich 1918.
2589
Pächter gesucht
für das
Austellungs-Restaurant
Bewerber wollen sich schriftlich melden bis 31. März 1918, bei der **Geschäftsstelle der Schweizerischen Werkbund-Ausstellung, Zürich, Museumstr. 2.**

Elektromobil
per sofort **zu kaufen gesucht,** wenn möglich mit Lade-Einrichtung. Nutzlast mindestens 600 Kg. (System Tribelhorn). Offerten mit Angabe von Erstellungsjahr und Preis zur Weiterbeförderung unter Chiffre **G. 1372 A. L.** an **Publicitas A.-G. Luzern.** 5253

Hotel-Verkauf.
An grösstem Jahreskurort Graubündens ist neuere, gut eingerichtete
Hotel-Pension
an unübertroffener Lage, ca. 40 Betten, mit nachweisbar guter Rendite, **zu verkaufen.** Alte Clientèle. Grössere Anzahlung erforderlich. Nur kapitalkräftige Selbstreflektanten erhalten Auskunft.
Anfragen unter Chiffre **O. D. 2586** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Zu vermieten event. **zu verkaufen**
an einem der berühmtesten Kur- und Sportorte, schöne
Möblierte Villa
zum Betrieb als **Fremdenpension.** Anfragen unter **E. P. 2576** an die Annoncen-Abteil. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

BOUCHONS
Flaschenkorken
Ia. Ware, offeriert
A. Duss-Jung, Luzern.
Epicerie fine. P 1581 Lz 5248

Geschäftshaus m. bestbekannter gut eingeführter **Fremdenpension**
Zürich
an günstiger Lage, nächst See und Paradeplatz, mit allen modernen, zweckentsprechenden Einrichtungen. Objekt bietet auch gross. Familie glänzende Existenz, wird nur krankheitshalber zu günst. Bedingungen **verkauft.** Grössere Anzahl. erforderlich. Solv. Interessenten erhalten Auskunft sub **JH 6131 Z** an **Schweizer-Annoncen A.-G., Zürich,** Seidengasse 10. 2583

Zu vermieten.
Das bekannte
Wiener Café Hotel Metropol in Basel
im Zentrum der Stadt, ist auf 1. Juli zu verpachten. Auskunft erteilt an tüchtige und solvente Geschäftsleute 5252 P 1612 Q
Häring-Strub, Hotel Metropol, Basel.

Gut eingespieltes, erstklassiges
Herren-Salon-Orchester
sucht, gestützt auf prima Referenzen und Zeugnisse, Engagement für die Sommersaison. Grösse des Orchesters bis zu 10 Herren. Offerten sub **Zag. E. 55** an **Rudolf Mosse, Bern.** 3183

On offre à vendre
pour raisons de santé
GRAND HOTEL
situé à ESCORIAL (Espagne)
de premier ordre et de très bon rapport. L'immeuble consiste en 40 chambres, grand café-restaurant, billards, parc, etc. Confort moderne. Bonnes conditions de reprise. Il ne sera traité qu'à des personnes sérieuses de nationalité suisse. Premières références indispensables. Ecrire sous chiffre **V. Y. 2585** au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle.**

Internat. Knaben-Institut
Neuveville bei Neuchâtel.
Gründliche Erlernung der franz. Sprache in Wort und Schrift. Vorbereitung auf Handel und Bank, Post, Telegraph, Eisenbahn, Hotelfach. Prospekte durch die Direktion
(Za 1860g) 3181 Dr. **E. Rüegg,** Prof.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungsschreiben. Garantiere für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordne vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte 2124
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz

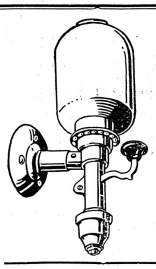
Tee, ff. Ceylon
Kakao, holländisch
Kaffee-Essenz
Kaffee
Suppenmehle, div.
empfehlen per Nachnahme, so lange Vorrat
E. & O. Osterwalder,
Kolonialwaren, **St. Gallen.**
Telephon 931. 2584

Kurarzt
mit vieljähriger Praxis in erstklassigen Kuranstalten, **sucht Sommer-,** event. **Dauerstellung als Kurarzt,** in nur gutem Haus. Gefl. Offerten unter Chiffre **Z. L. 1111** an **Rudolf Mosse, Zürich.** 3184 (Za 7024)

Schmierseife
weiss und gelb, in Kübeln von 35—65 Kilogramm, garantiert 3169 gute Qualität (Za. 1717g) **à Fr. 1.50 per Kilo.**
Lagerhaus
Welti-Furrer A.-G.
Müllerstrasse 16, **Zürich.**

C. Volderauer, Basel
Kaufm. Vermittlungs-Bureau
Gegründet 1868 2523
empfiehlt sich für streng reelle Vermittlungen von gut empfohlenen
Hotels und Pensionen in der Schweiz.
Prima Referenzen.

Hotelier
sucht Direktion
(eventuell mit geschäftskundiger Frau) oder sonstigen Vertrauensposten. Beste Verbindungen im In- und Auslande. Offerten unter Chiffre **S.R. 2528** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**



Seifenspender „LISODIS"
noch zum Friedenspreis. 2567
Äusserst günstige Gelegenheit.
Kein Diebstahl mehr von teuren Seifen.
Flüssige Seife
per Kilo **Fr. 1.50**
O. Schreiber, Basel
Leonhardsgraben 53.

Montana-Vermala (Valais)
A vendre pour cause de décès, la **Pension Grand Chalet.** 25 chambres, avec balcons, tout confort. Situation splendide pour clinique. Pour les conditions s'adresser à l'avocat-notaire **P. Devautery, Sierre.** 2531

AXA
KAFFEE-GROSSRÖSTEREI × MALZKAFFEE-FABRIK
S. PLÜSS, BASEL.
Fachmännisch ausgewählte **Qualitätskaffee, Malzkaffee.**
Spezialmischung „Halb und Halb". (2163)

Ausrangierte Hotel-Wäsche
Leere Flaschen
kauft: **Gesellschaft für Verwertung von Abfällen**
vorm. T. Levy-Isliker, **Birsfelden-Basel.** 2490 b
FILIALEN: Basel, Zürich, Albisrieden, Grüze b. Winterthur, Schaffhausen, St. Gallen, Rorschach, Chur, Davos-Platz, Viganello b. Lugano, Neuchâtel.

Schéma pour la comptabilité d'hôtel
par **A. Egli** et **E. Stigeler.**
Guide pour hôteliers, avec modèles des livres employés dans la comptabilité d'un hôtel, 11 fascicules. **Prix fr. 7.50.** (Port de remboursement 45 cts.) En vente à la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle,** et aux librairies.

Kaufen
Original-Schlossabzüge 1695
Bordeaux-Weine.
Offerten unter Angabe von Marken, Quantum und Preis unter Chiffre **N. 1224 Z.** an **Publicitas A.-G., Zurich.**

Hotelfachmann.
Koch, Schweizer, 27 Jahre, erstklassige Häuser absolviert, **sucht aktive Beteiligung** an rentablem Hotel. Einlage Fr. 10,000. Offerten unter Chiffre **G. R. 2590** an die Annoncen-Abteil. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Closetpapier
in Rollen liefern zu Fabrikpreisen (2591)
P. Gimmi & Co., St. Gallen.
Musterofferten zu Diensten.

Dame (Veuve)
40 ans, fille d'hôtelier, capable, ayant dirigé plusieurs années hôtels et cliniques, **demande situation.** Ecrire sous **P 950 N** à **Publicitas S. A., Neuchâtel.** 5250

Geschäftstüchtiges Fräulein
wünscht kleine Pension mit Restaurant in Pacht zu nehmen auf Frühjahr, ev. würde auch die Leitung eines Geschäftes übernommen. Offerten unter Chiffre **S. 2572 W.** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

= Elektrisches =
Auto
P 1580 Lz oder 5247
Omnibus
eventuell mit Ladestation
zu kaufen gesucht.
Kurhaus Richenthal.

Hotel-Pension
ca. 25 Betten, event. **kl. Bad**
zu pachten 2592
event. **zu kaufen gesucht.**
Ausf. Offerten an **W. Kunz,** Badenerstrasse 46, **Zürich.**

Champagner
zu kaufen gesucht.
Grössere Quantitäten französische Marken, ganze und halbe Flaschen, gegen Kassa. Gefl. Offerten unter Chiffre **Vc 1187 Z** an **Publicitas A.-G., Zürich.** 5246

Maître d'hôtel.
Suisse, 32 ans, quatre langues, cherche place à partir du 1er Avril. Meilleures références de Grands Hôtels de tout 1er ordre. Ecrire sous **X. 1313 L., Publicitas S. A., Lausanne.** 5251

Olivenöl
zur Salatzubereitung gebrauchen Sie nicht, wenn Sie unsere
Salatsauce „Escarole"
hochfein im Geschmack, fertig zum Gebrauch, verwenden. Per Kilo oder Flasche à **Fr. 4.—.** 2533
Von 5 Kilo oder 5 Flaschen an franko, Verpackung extra. Erhältlich durch
Seewer & Suter, Adelboden.
Depots u. Vertreter werden gesucht. – **Die Abgabe ist beschränkt.**

Zwetschgen
		Per kg.
Prima Luzerner		Fr. 3.10
Kalifornische, 90–100 St. p. kg., Colis von 25 kg.		„ 4.10
id. 80–90 „ „ „ „ „ 25 „		„ 4.20
id. 40–50 „ „ „ „ „ 12½ kg.		„ 4.60
Weinbeeren (Malaga Denia)	Colis v. 10 „	„ 2.20

empfehlen, freibleibend, ab Burgdorf 4081 O. F. 5713 B.
Dür, Wegst & Cie., Burgdorf.

Grössere und kleinere Posten
Whisky u. franz. Liqueure
(Z 1025 c) für Schweizer Konsum 3182
zu kaufen gesucht.
Offerten unter Chiffre **Z. B. 1077** befördert **Rudolf Mosse, Zürich.**

Direktion gesucht.
Für grösseres Hotel an sehr frequentiertem Fremdenkurort wird tüchtiger Direktor mit fachkundiger Frau, der sich mit Kapital am Unternehmen beteiligen könnte, gesucht. Offerten unter **A. S. 2577** an die Annoncen-Abteil. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Aus erst. Hand zu verkaufen: Aus Is Früchten u. Zucker, ohne Beimischung bereitete
Brombeer-Confiture
in Kesseli à Fr. 2.50 per Kilo, franko.
Aepfel- und Birnen-Honig
in Kesseli à Fr. 3.— per Kilo.
Die Kesseli wiegen 6 Kilo und werden brutto für netto verkauft und bei Retourgabe mit Fr. 2.— rückvergütet. Bestellungen an **Hermann Kunz,** zum Seehof, **Männedorf.** 2564

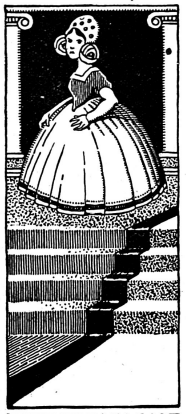
Avis très important à MM. les Hôteliers.
Avant la réouverture de vos établissements ou d'y faire des changements hygiéniques, consultez et faites faire l'inspection des installations sanitaires, égouts, etc., par un spécialiste et obtenez pour la satisfaction de vos clients un certificat sanitaire, signé par ingénieur sanitaire diplômé de l'Association de l'Institut Royal d'Hygiène et de l'Institut Sanitaire de Londres. Adresser demandes sous chiffre **L. 2563 M.** au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle.**

Kauf oder Beteiligung.
Kapitalkräftiger Hotelier, Schweizer, anfangs 30er, übernimmt käuflich oder pachtweise nachweisbar rentables Hotel oder würde sich auch als **Direeteur intéressé** an erstklassigem Hause beteiligen. Offerten an **Postfach 492, St. Gallen.** 2587

Hotel-Verkauf.
An grösserem Kurort des Engadins ist modernes, erstklassiges, kleineres Kurhotel zu verkaufen. Offerten unter Chiffre **B. R. 2588** an die Annoncen-Abt. 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. ***

Hotel-Verkauf event. Verpachtung.
Das für den Passanten- und Kuranten-Verkehr vorzüglich an der **weltberühmten** und **stark frequentierten Axenstrasse** gelegene
Hotel Park Rudenz
2571 **in Flüelen.**
ist an kapitalkräftigen Fachmann zu verkaufen event. zu verpachten. 55 Fremdenbetten, grosser Garten, Gartenwirtschaft, Restauration. Interessenten belieben sich um nähere Auskunft zu wenden an die **Urner Kantonalbank in Altdorf.**



TEPPICHHAUS SCHUSTER u. CO
ZÜRICH & ST. GALLEN
Zag. G. 949 3131

Mandelkernenöl
(süsses)
Speise- u. Backöl
Haselnußkernen
prima Tarragoner
Mandelkernen
prima gewählte, süsse Bari
Kaffee geröstet, garantiert reinschmeckend
Tee, offen und gepackt
Daris-Vollmehl
Kastanien
neue, geschälte
Kastanienmehl
Backpulver „Helvetia"
Puddingpulver
„Helvetia"
Eierprodukte
echte, getrocknete, chinesische
Weinbeeren
getrocknet
Feigen
getrocknete, „Fraga"
Pflaumen, gedörrte, kalifornische „Santa Clara"
Pfirsiche
gedörrt, kalifornische, „Fancy"
Gewürze
ganz und gemahlen
Sardinen in Öl
Kunstbackhonig
prima
Tafelkunsthonig
prima
Amlunge
Bodenwichse
prima, gelbe
Metallputzcrème
Schuhwichse
prima, schwarz
Lederfett
prima, schwarz
Schmierseife
prima, weiss
Stearinkerzen
extra P 1233 G
offeriert zu vorteilhaften Preisen

Charles Osterwalder
beim Speisertor, **St. Gallen**
Telephon 935. 5244

Gemeinderatsschüblinge
per Stück 70 Cts.
fabriziert als Spezialität
H. Welkerling, Metzgerei,
Rapperswil.
O F 1576 Z Telephon 39. 4079

Direction est demandée

par Suisse, 41 ans, marié, très expérimenté, ayant dirigé grande maison durant de nombreuses années, possédant des relations très étendues et muni d'excellentes références. Garanties sérieuses disponibles. Offres sous **J. 2578 L.** au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle.**

MONTREUX. 2490
A louer Hôtel non meublé
entre gare et débarcadère. Belle situation. 40 chambres. Confort moderne. S'adresser: **London House, Montreux.**

• Kein Ersatz • Kein Ersatz • Kein Ersatz •

Kein Ersatz

sondern das
vollständige, natürliche, echte
Ei
P. 30076 X. 5237
aber in ausgedünstetem Zustand, ohne Beimischung.

Vorteile:
Kein Bruch
Kein beschädigtes Ei
Volle Ausnützung.
Man probiere es mit einer Omelette.

Für Hotels, Restaurationen etc.
in Büchsen von 5, 10 und 50 Kilos.
Generalvertretung für die Schweiz
der Etablissements von
JOHN LAYTON & Co LTD, LONDON
11, Rue du Port **GENÈVE** Rue du Port, 11
Jede Auskunft wird auf Wunsch erteilt.

• Kein Ersatz • Kein Ersatz • Kein Ersatz •

Schweizerische Actien-Gesellschaft
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH
Fabrik sanitärer Einrichtungen

SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE
BAMBERGER, LEROI & Cie, ZURICH
Fabrication d'appareils sanitaires 2417

NEUCHATEL PERRIER
SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.
Za 1314 g 3133

Gebrüder Wieland
erstellen vorteilhaft
Elektrische Licht- und Kraftanlagen jed. Art
Bureau und Verkaufslokal:
Stampfenbachstr. 42, Zürich
2432 JH 4976 Z

„So ist's recht..."
Herr Wirt, alte gute Schweizer-Wasser muss man in diesen Zeiten zu Ehren ziehen!"
MINERALQUELLE
EGLISAU
VERSANDTBÜRO IN ZÜRICH
STURZENEGGER & GASSER
Erhältlich in sämtlichen Mineralwasser-Geschäften
3114 Za 1314 g

Verkauf event. Verpachtung
eines
Grand Hotel mit anschliessender Kuranstalt
in
erstklassigem, berühmtem Luftkurort
auch sehr geeignet als Sanatorium oder Erziehungsanstalt.
Anfrage unter Chiffre **W. R. 2472** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim"
Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation **Amriswil.**
Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren
(Alkohol, Morphium, Kokaïn usw.) × Sorgfältige Pflege. × Gegründet 1891.
Hausarzt: **Dr. Wannier.** Mg. (Za 1035 g/3147) Chefarzt: **Dr. Krayenbühl.**

Nächste Ziehung 15. April 1918. — Haupttreffer Fr. 20,000.

Wir garantieren Ihnen einen Gewinn!

jedem Besitzer einer gezogenen Serie = 30 Lose der
Schweizer. Prämien-Obligationen der Typographia Bern
innert der ersten 28 Ziehungen.

Jedes dieser Lose wird zurückbezahlt
sei es mit einem **Haupttreffer** von Fr. 50,000, 30,000, 20,000 10,000, 8000, 7000, 6000, 5000, 4000 usw. oder wenigstens mit der Einlage von Fr. 10 im Laufe von 200 grossen Ziehungen.
Summa der Gesamttreffer Fr. 3.028.370.

Darunter die Haupttreffer:

1 à		Fr. 50,000
1 à		„ 30,000
2 à		„ 20,000
24 à		„ 10,000
1 à		„ 8,000
38 à		„ 7,000
26 à		„ 6,000
11 à		„ 5,000
1 à		„ 4,000
2 à		„ 2,500
2 à		„ 2,000
182 à		„ 1,000
263 à		„ 500
und 14,946	verschiedene à	Fr. 200, 150, 100 usw.

Auf jede Serie entfallen in den 28 Anfangsziehungen garantiert 7 grössere Treffer und natürlich 23 Rückzahlungen à 10 Fr. Es muss somit jeder Besitzer einer ganzen gezogenen Serie in den ersten 28 Ziehungen garantiert 7 grössere Treffer und selbstverständlich 23 Rückzahlungen à 10 Fr. erzielen. Kaufet daher komplette Serien = 30 Loseobligationen.

Jährlich 4 grosse Ziehungen:
15. April } Serien-
15. Okt. } ziehungen
15. Mai } Gewinn-
15 Nov. } ziehungen

Konzessionäre d. Prämien-Anleihens der Typographia Bern:
Bankeffekten- und Kommissionshaus A.-G.
Bern, Monbijoustr. 15
Telephon 48.30
Postcheckkonto: III/1891

Preis einer Original-Obligation nur 10 Fr.

Bei Kauf von ganzen Serien auf Teilzahlung ist eine Anzahlung von mindestens 1 Fr. per Los oder 30 Fr. p. ganze Serie zu leisten. Die monatlichen Abzahlungen müssen sodann wenigstens 10 Fr. pro Serie betragen. Auf Wunsch Gratisprospekt.

Die Ziehungslisten werden unsern Kunden gratis zugestellt.

Bestellschein
An das Bankeffektenhaus A.-G. Bern, Monbijoustrasse 15
Konzessionäre des Typographia-Anleihens.
Hiermit bestelle ich bei Ihnen:
..... **Stück Original-Prämienobligation** ..... **der Typographia Bern à 10 Fr. per Stück.**
..... **Stück komplette Serien (je 30 Prämien-Obligationen) à 300 Fr. per Serie.**
*gegen Barzahlung.
*gegen monatliche Zahlungen à Fr. 5.— in laufend. Rechnung.
*gegen monatliche Zahlungen à Fr. 10.— in laufender Rechnung.
Den betreffenden Betrag ... } habe ich auf Ihr Postcheckkonto III/1391 einbezahlt
} wollen Sie per Nachnahme zuzüglich Spesen behuben.
*Nichtgewünschtes durchstreichen.
Name: .....
Ort: .....

In jedem Falle gelangt der Käufer sofort in den Besitz der bestellten Obligationen. 2569

Zu verkaufen

Wir haben gegenwärtig eine Anzahl kleinere und grössere
Hotels
(Jahres- u. Saisongeschäfte) sowie
Gasthöfe, Pensionen, Cafés, Restaurants
in der ganzen Schweiz, zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen. Nie wiederkehrende Kaufsgelegenheit!
Schweiz. Hotel Industrie
G. Kuhn-Eichacker
Zürich
106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes und ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.

Gute, preiswürdige Objekte werden stets zum Verkauf in Auftrag genommen.

Streng reelle u. gewissenhafte Vermittlung. 2484
Feinste Referenzen.

Gewähre und besorge **Darlehen.**
Näheres: **Postfach 4149, St. Gallen 4.**

Per Kilo **Fr. 1. 35**
4080 **Prima** O F 1595 Z
Waschpulver
in Säcken von 50-100 Kilo unfrankiert
Zürich I, Neumarkt 5
Chemische Fabrik H. Kunz
Zürich-Enge
Alfred Escherstrasse 12.

Buchhaltungen

Neueinrichtungen
Nachtragungen
Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen
Bilanzen Za. 2564 g
besorgt zuverlässig und diskret 3164
E. Isler, Zürich
Turnerstrasse Nr. 27.

A vendre ou à louer

pour cause de décès, à proximité de Bex 5243
hôtel de montagne
d'ancienne renommée. S'adresser aux notaires **Paillard et Jaquenod, à Bex.** P 21190 L

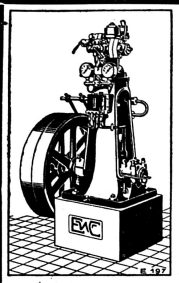
MAISON FONDÉE EN 1829

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

MAULER & Cie
au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

TOBINOL
Die beste Bodenwichse aus Bienenwachs flüssig u. fett.
Ehrendiplom Landesausstellung BERN 1914
TUDOR & STAUDENMANN ZOFINGEN
Za. 12 Q 5226

ESCHER WYSS & Cie Zürich



Eis- und Kühl-Anlagen
2574 48/18

Hotel-Verkauf.

In **Zürich,** in nächster Nähe des Hauptbahnhofes, ist ein **Hotel II. Ranges** (ca. 100 Betten), unter günstigen Bedingungen sofort zu verkaufen. Die Gebäulichkeiten und das Mobiliar befinden sich in gutem Zustande. Lage und Frequenz sind vorzüglich. Die Liegenschaft kann auch für beliebig andere Geschäftszwecke verwendet werden. Nähere Auskunft erteilt:

Das Sachwalterbureau
J. Beringer, alt Stadtammann, und Dr. jur. **E. Bosshart,**
(Oc F. 1468 Z.) Schweizergasse 14, **Zürich I.** 4078

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur
Allein echtes
Burgermeisterli
:: **nicht trübend** ::
dem neuen Gesetz entsprechend
Fabr. seit 1815 :: Alleiniger Fabrikant
E. Meyer, Basel
Prämiert: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889 Basel 1901 Goldene Medaille 2235

VANILLE
hochfeine BOURBON
in grösseren und kleinern Posten offeriert
A. Duss-Jung, Luzern.
Epicerie fine. P 1582 Lz 5249

Liegenschafts-Steigerung.

Montag, den 8. April 1918, nachmittags 4 Uhr, gelangt im **Hotel Bären in Linthal** auf zweite öffentliche Versteigerung:

Bad Stachelberg

mit Liegenschaften, Gartenanlagen, Wald und Schwefelquelle, nebst dem als Zugehör verpfändeten Hotelmobiliar. Eignet sich auch als Sanatorium oder Erholungsheim.
Im übrigen wird auf Handelsblatt Nr. 54 verwiesen.
Ennenda, den 6. März 1918.
P 381 Gl. 5242 **Konkursamt des Kantons Glarus.**

Schweizerische
UNFALL
Versicherungs-A.-G.
WINTERTHUR
gewährt gegen mässige feste Prämien folgende
VERSICHERUNGEN:

Einzel-Unfall-
Versicherungen jeder Art für Erwachsene und Kinder, mit oder ohne Prämienrückgewähr.

Kollektiv-
Versicherungen für kaufmännische u. gewerbliche Betriebe, privates Dienstpersonal, Schulen usw.

Reise-
Versicherungen aller Art.

Haftpflicht-
Versicherungen jed. Art für alle Betriebs- und Berufsarten, Sportreibende, Privatleute, Hausbesitzer usw.

Einbruch-
Diebstahl-Versicherungen.

Kautions-
Versicherungen, als Ersatz für Amts- und Dienstkautionen.

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins.

Auskunft und Prospekte durch die
Direktion der Gesellschaft in Winterthur
und **die Generalagenturen.**
3132 Vertreter an allen grösseren Orten. Za. 1305 g.

REVUE SUISSE DES HOTELS - SCHWEIZER HOTEL-REVUE

No. 12. | SECONDE FEUILLE * ZWEITES BLATT. | 1918.

La Société Suisse des Hôteliers.

Fondation et organisation. Bureau central. Activité: Revue Suisse des Hôtels; assainissement de la réclame; Office central de propagande; assurances; contrats collectifs; expositions; statistiques, exposé de la méthode.

De l'ouvrage très en vue de Mr. le docteur H. G. Senn, intitulé: «*La Suisse et le Tourisme*»,*) nous reproduisons ci-après le chapitre V, concernant la Société Suisse des Hôteliers, le Bureau central et son activité.

La Société Suisse des Hôteliers a été fondée en 1882, en un moment où le besoin d'une centralisation se faisait vivement sentir. Le désir de représenter l'hôtellerie dignement à l'Exposition de Zurich en fut le prétexte. Trop de facteurs avaient été laissés jusque-là au hasard, une dispersion trop grande des forces nuisait à leur utilisation complète. Des Unions locales existaient dans diverses parties de la Suisse. Il fallait les unir par un organe supérieur qui embrassât tout le territoire du pays. Il fallait que constamment un contact existât entre les divers membres de la profession, pour qu'une action commune puisse être entreprise instantanément dans un but défensif, utilitaire ou progressiste. Il fallait encourager l'exploitation prudente de cette mine d'or, qui menaçait de ne plus suffire aux exigences si les prodigalités continuaient. Il fallait prêcher la circonspection, vulgariser les principes commerciaux, favoriser l'économie dans les frais généraux, développer l'esprit de solidarité, réformer une foule de tendances nuisibles aux intérêts généraux, augmenter le tourisme en Suisse par une propagande raisonnée. En un mot, le travail à exécuter était immense.

Au début, le nombre des membres fut modeste, mais il ne cessa de grandir, ainsi que l'on peut s'en rendre compte par le tableau ci-dessous:

	Membres		Total des hôtels en Suisse		Fortune de la S. S. d. H.
	Nombre	Lits	Nombre	Lits	Fr.
1880	—	—	1002	58,137	—
1882	65	Fondation	—	—	—
1882	169	13,668[1])	Fin de l'année		—
1885	166	13,510[1])	—	—	6,491
1890	195	14,399[1])	—	—	915
1894	279	19,615	1693	88,634	10,500
1895	323	31,546	—	—	25,708
1899	577	51,042	1888	104,876	—
1900	810	65,100	—	—	65,940
1905	933	76,955	1924	124,068	171,012
1907	1090	91,654	—	—	216,496
1910	1108	92,114	—	—	—
1912	1161	96,656	3585	168,625	—
1914	1231	103,831	—	—	—

[1]) Ces chiffres représentent les chambres.

L'augmentation est réjouissante, car plus la Société devient importante, plus elle est légitimée à être le porte-parole de l'ensemble de l'hôtellerie suisse. On peut remarquer que si, comme nombre, les membres ne sont que le tiers de la totalité, par contre ils ont plus de la moitié des lits, constatation qui permet d'affirmer que ceux qui ne sont pas membres n'ont pour la plupart que de petites entreprises. On a mieux compris dans les grandes que les intérêts communs doivent être représentés par une grande association, et que les sacrifices consentis pour la soutenir ne sont pas faits en pure perte.

Seul les propriétaires, locataires, gérants et directeurs d'hôtels, de pensions et d'établissements balnéaires, ainsi que les tenanciers de buffets de gare peuvent faire partie de la Société Suisse des Hôteliers. Les cotisations sont assez élevées, mais si on leur oppose les avantages directs obtenus (rabais divers) et la réclame faite par la Société et ses publications, les sacrifices paraissent des plus raisonnables.

Les organes de la Société sont l'Assemblée générale, le Conseil de surveillance, le Comité et les vérificateurs de comptes. La première se réunit une fois par an et discute les différentes questions qui lui sont posées. En général, son rôle se borne à approuver les démarches entreprises, mais il y a des cas cependant où ses décisions ont donné une autre tendance aux actes du Comité.

Le Conseil de surveillance est la véritable puissance de contrôle. Il se réunit plusieurs fois par an pour rester en communion de vues avec le Comité, et pour prendre les décisions qui ne sont pas du ressort de ce dernier. Il est formé de 42 membres, soit six par arrondissement, qui sont nommés par vote direct. On a critiqué l'égalité entre les arrondissements et préconisé une représentation proportionnelle au nombre de lits. Cette idée n'a pas prévalu et l'on a conservé le sens démocratique du système. Chaque arrondissement est libre dans le choix de ses représentants, mais, jusqu'ici, il semble que chaque région n'a pas été équitablement favorisée. Certaines ont 4 représentants pour 90 membres et 8800 lits, tandis que d'autres du même arrondissement n'en ont aucun pour 42 membres et 3900 lits. Il faudrait une entente plus complète entre les Sociétés locales au moment de la votation.

Le président du Conseil de surveillance est en même temps président de la Société et président du Comité. Ce dernier, nommé par le Conseil, se compose de 5 membres qui se réunissent fréquemment pour discuter des affaires courantes.

Les buts que s'est proposés la Société Suisse des Hôteliers nécessitent une action continue, peu en rapport avec celle que fournit un simple comité. Aussi en est-on arrivé naturellement à souhaiter l'établissement d'un Bureau central permanent pour le travail pratique, et pour tenir lieu de lien constant entre les membres. Il fut ouvert en 1891 à Bâle.

Son programme est le même que celui de la Société Suisse des Hôteliers, puisqu'il n'est que la main qui exécute. On prévoyait: 1° l'établissement d'une agence de placement pour le personnel d'hôtel; 2° représentation des intérêts du tourisme en Suisse; 3° règlementation de la réclame; 4° travaux statistiques; 5° exécution des décisions du Comité.

Le bureau de placement prévu avait pour but de réunir en un même endroit l'offre et la demande de force de travail, de façon à économiser les taxes prélevées par les bureaux privés et les sommes dépensées en annonces. L'idée était excellente, la réalisation ne dépassait pas les bornes de la possibilité et elle pût être mise à exécution très rapidement. Malheureusement, le bureau ne rendit pas les services qu'on en attendait, parce que sa fondation était le fait des employeurs. Le personnel conserva toujours une certaine méfiance à son égard, de sorte qu'en 1896, après une démarche collective des Sociétés d'employés «Union Helvetia» et «Genevoise», il fut supprimé sans opposition. On le remplaça par le «Moniteur du personnel», page spécial de la *Revue Suisse des Hôtels*.

Cette revue, fondée en 1892, eut des débuts modestes, mais elle suivit l'extension de la Société et, en 1914, paraissait chaque semaine avec le format des quotidiens en 8, 10 et même 12 pages. Ce succès est expliqué par le soin avec lequel elle est rédigée. Les articles rédactionnels sont extrêmement bien composés. Des correspondances intéressantes y sont admises fréquemment. Des propositions sont faites par son intermédiaire. Des personnes compétentes y font part de leurs expériences. Il y a là une source très riche de renseignements qui, venant pour la plupart de spécialistes de valeur, donnent au journal une allure très sérieuse, la seule possible pour un organe professionnel. Pendant quelque temps, la partie française a été très mauvaise. On cherchait à y faire des effets de style, mais heureusement on a vu le péril à pénétrer dans cette voie et, actuellement, on y traduit les meilleurs articles parus en allemand.

C'est dans les colonnes de la *Revue* que l'on publie tout ce qui concerne la Société, les procès-verbaux du Comité, du Conseil de surveillance, de l'Assemblée générale, les rapports des diverses commissions, ceux de l'Ecole de Cour. On y trouve des entrefilets intéressants sur ce qui se passe ici et là dans les stations à l'étranger; des communications financières sur les résultats d'exploitation des grands hôtels et des chemins de fer; des statistiques sur le nombre des hôtes descendus dans les divers endroits. Les annonces y ont aussi pris une grande place, spécialement celles qui concernent les installations d'hôtels, les innovations. Une mesure origine et très utile a été la publication du signalement, et, quand cela était possible, de la photographie des escrocs habituels de l'hôtellerie. On encourageait les membres à placer les bulletins en vue dans leurs bureaux pour se graver les physionomies de ces «indésirables» et faciliter ainsi les recherches de la police.

* * *

La réclame est une création moderne. Dans l'industrie, dans le commerce, elle a pris une importance considérable. De nombreuses entreprises lui ont dû leur prospérité dans un moment où l'essor économique suscitait de nombreux concurrents. Celui qui savait le mieux utiliser cette arme était presque le vainqueur certain.

Elle a été l'objet de nombreuses études; des théories ont été créées; des analyses psychologiques ont tenté de discerner les causes de son influence sur le cerveau humain; de très beaux préceptes ont été formulés, la valeur des diverses méthodes a été étudiée, et on a fondé toute une science à laquelle doivent se soumettre ceux à qui incombe le soin de populariser un produit. Les Américains se sont surpassés dans ce domaine. Malheureusement on ne peut pas admettre qu'une lumière parfaite ait jailli de ces recherches. Un simple théoricien sera probablement un fort méchant chef de réclame, car il faut plus que quelques principes abstraits, il faut du bon sens, il faut une grande expérience des affaires.

En effet, à quoi servirait une annonce excellente comme indications, comme forme, comme arrangement, si l'organe dans lequel elle paraît n'est pas bien choisi? On a établi l'utilité relative des prospectus, des affiches, des annonces, mais aucun principe ne peut renseigner sur la valeur de tel ou tel organe de réclame. Une annonce qui pécherait contre toutes les théories admises en publicité, mais qui paraîtrait dans la revue qui est lue spécialement par la classe de gens que l'on cherche à atteindre, aura plus de chances de succès qu'une autre, parfaite sous tous les rapports, sauf sous celui de l'organe dans lequel elle est insérée. Ici, une seule chose peut servir de guide, c'est une longue habitude de la matière, c'est une étude sérieuse des prix exigés, des conditions dans lesquelles paraissent les journaux et les revues, du public auquel ils s'adressent. L'effort d'observation constant de plusieurs années réussira à créer une opinion pondérée, chose plus précieuse que toutes les théories.

Le bon sens peut dans quelques cas suppléer au manque d'expérience, mais il faut en posséder une forte dose pour ne pas se laisser aveugler par les artifices nombreux qui masquent souvent la réalité dans les offres de réclame. Il faut discuter avec soi-même chaque point particulier, le prix, les conditions générales, comparer avec quelqu'autre entreprise similaire conue et ... décider. Si l'on s'est trompé, l'expérience, peut-être cuisante, commencera à agir; le sens critique sera aiguisé, et il est fort peu probable que, dans une circonstance semblable, on ne commette encore une erreur. Malheureusement, ce n'est que rarement que l'inutilité se traduit de façon préremptoire, et on peut avoir persévéré dans une méthode nulle en résultats, sans qu'un signe appréciable soit venu avertir que l'on faisait fausse route.

* * *

Au moment du grand développement de l'hôtellerie, on a utilisé pour le mieux la réclame, mais il est hors de doute qu'ici aussi les tâtonnements ont été nombreux avant que l'on se soit avisé d'un système satisfaisant. Sous bien des rapports, les conditions étaient plus défavorables qu'ailleurs. Les grandes entreprises n'étaient qu'en petit nombre; les petites étaient légion. Elles étaient en concurrence absolue et chacune voulait arriver à vaincre l'autre. Ceux qui les dirigeaient étaient peut-être des maîtres d'hôtels professionnels, mais en ce temps que demandait-on d'eux? Des connaissances pratiques de tenue de maison, presqu'aucune expérience des affaires. Souvent aussi, c'étaient d'anciens paysans, qui avait construit sur des terrains qu'ils possédaient et qui s'improvisaient hôteliers, s'en remettant au personnel pour la marche satisfaisante de l'établissement. Ce ne sont pas ces individualités qui peuvent prétendre à une grande connaissance de la pratique commerciale. Le travail nécessaire pour obtenir une expérience suffisante aurait absorbé des forces mieux utilisées dans d'autres parties de l'économie domestique, car ce n'est que dans les grandes sociétés qu'un des employés supérieurs peut se spécialiser dans un domaine sans qu'un délaissement partiel des autres branches se fasse sentir. Donc autant dire que c'était le hasard qui présidait au choix des moyens de réclame.

La conséquence forcée d'un tel état de choses fut l'apparition d'une foule d'intermédiaires, de courtiers, beaux parleurs, prêts à mettre leur expérience à la disposition des hôteliers, expérience fort problématique généralement, et dont le résultat le plus clair était le versement de sommes bien définies en échange de promesses plus ou moins vagues. Comme chacun était persuadé que, sans annonces nombreuses, le commerce ne saurait subsister, l'hôtellerie suisse fut l'Eldorado de toute une classe de filous qui vécurent grassement de la confiance publique. Il est hors de doute que fréquemment des personnes surent découvrir à qui elles avaient affaire, mais les moyens pratiques manquaient pour mettre en garde les victimes futures.

Au moment de sa création, le Bureau central était naturellement désigné pour s'occuper de cette question. Il l'a abordée résolument, en tentant de démêler dans la multiplicité des offres faites aux clients celles qu'il fallait absolument écarter. Ce n'était pas chose aisée, et c'est avec le courage qu'exalte une bonne cause que les courtiers louches et les agences interlopes ont été mis en évidence. Après plainte d'un membre, confirmée par une enquête serrée, un garde-à-vous est publié dans l'organe de la Société, dans des termes parfois si énergiques qu'il faut aux intéressés un amour-propre fort émoussé ou une conscience bien peu tranquille pour se tenir coi. Tout ne s'est pas non plus toujours passé en douceur. Les demandes de rétractation, les menaces de plaintes devant les tribunaux, n'ont pas manqué, mais devant la publication des faits incriminés, les choses en sont restées là. Une seule fois, un énergumène démasqué en est venu aux voies de fait en attentant à la personne du secrétaire. L'emprisonnement subi aura sûrement calmé cet accès de fièvre chaude, et le plus clair de l'affaire c'est que la Société des Hôteliers s'est vue dans l'obligation morale d'assurer les membres de son bureau contre de tels accidents.

La campagne n'en a pas été le moins du monde ralentie par cet incident et, une à une, les agences qui vivaient aux dépends des hôtels suisses ont dû avouer que la poule aux œufs d'or devenait avare de ses prodigalités, et que mieux était de chercher un autre champ d'action ou de se livrer à un travail plus honnête.

(A suivre.)

*) **Librairie *Payot & Cie.*, Lausanne.**

Est-ce bientôt la dernière?

A propos des restrictions alimentaires.

Il est parfois décourageant de constater que chaque mois nous apporte une nouvelle restriction alimentaire et nous nous demandons avec effroi: «Est-ce bientôt la dernière?»

Le cortège des aliments à emploi restreint est déjà suffisamment long: Après le sucre, la farine et ses dérivés, le fromage et les œufs sont venues les pâtes, et pour couronner l'édifice, voici le rationnement de la *graisse* et des *matières grasses*.

Il ne nous manquait plus que cela!

Il est compréhensible que le métier de cuisinier devient peu encourageant en perdant presque tout son intérêt.

Oh oui! Notre situation n'est point enviable. Songez qu'il n'y a pas seulement des clients, mais aussi des patrons qui exigent que le chef maintienne une cuisine fine et soignée comme au beau temps avant la guerre, voire même qu'il la fasse mieux à présent qu'à cette époque lointaine comme un songe de printemps pendant les grands froids de Janvier.

La question est discutable. Je crois néanmoins qu'avec les restrictions actuelles il n'est pas possible d'exiger une cuisine de premier ordre. J'ose même l'affirmer ou bien je ne connais plus rien de ma profession.

Une hollandaise à la farine actuelle avec peu ou point d'œufs et encore moins de beurre est plutôt une sauce de pharmacien qu'une sauce hollandaise vierge. Les haricots verts sautés dans une poêle dont le pinceau à beurrer a un peu effleuré le fond, ne rivaliseront jamais avec les haricots fins qu'un bon beurre noisette bien chaud a parfumés à point. Les poules qu'on nous livre à présent ne ressemblent en rien aux tendres chapons qui autrefois mijotaient dans nos casseroles.

Il faut bien le comprendre une fois pour toutes; nous sommes tous logés à la même enseigne et réduits à la plus grande simplicité. Il est impossible dans ces conditions d'exiger de la part d'un chef consciencieux un travail de premier ordre. Que Messieurs les hôtes et les hôteliers se résignent à ne pas lui demander davantage de ce qu'il a fait s'ils ne veulent le dégouter complètement de sa profession.

Cela ne signifie cependant nullement que le chef doive mettre moins de soins à la préparation des mets ni employer moins économiquement les provisions; mais il est certain qu'un beau «Turbot à l'amiral» comme l'entendait notre vieux collègue Gilbert, n'est plus de saison; tout au plus aurons-nous encore le féra courant après les perches!

Une conclusion s'impose. Puisque nos matières premières s'épuisent quant au nombre et à la quantité à la fois il faudra bientôt en revenir à de meilleurs sentiments au point de vue des exigences démesurées imposées aux chefs de cuisine et décider la suppression des premiers plats des menus de lunch et de dîner. Cela signifierait une grande économie au point de vue national et faciliterait le ravitaillement. Cette mesure ne signifie-t-elle pas une grande économie, un soulagement pour l'hôtelier et une diminution d'embarras où nous mènent les restrictions pour nous autres chefs? Je considérai la réalisation de ce postulat comme un signe certain de prévoyance de la part des hôteliers. Que l'on ait une bonne fois le courage de renoncer à la satisfaction de l'amour-propre d'avoir la meilleure cuisine de tous les hôtels d'un endroit. Qu'y a-t-il au fond de tout cela? Rien de réel, car nous sommes tous à 500 gr. de graisse par mois et les spaghettis ne se fauchent plus, ... ils se comptent.

A. A.

Le Valais en danger.

C'est sous ce titre que M. Edmond Bille publie dans le «Nouvelliste valaisan» à propos de la vente de la cascade de Pissevache à l'usine de Dorénaz, un éloquent appel dont nous reproduisons les principaux passages.

Espérons que cet appel sera entendu et que l'on sauvera une des beautés naturelles du pays. Il ne faut pas oublier que si actuellement un grand nombre d'étrangers viennent en Suisse pour «se ravitailler», il n'en sera pas toujours ainsi, et que ce qui attire l'étranger chez nous ce sont les beautés naturelles du pays. Prenons donc des mesures pour sauvegarder ces sites admirables des mains des spéculateurs.

«En vérité, il ne s'agit pas seulement de sauver une cascade, il s'agit de défendre un pays aimé sur lequel s'abat comme sur une proie profitable, une spéculation éhontée; il s'agit de sauver du désastre un grand nombre de sites valaisans célèbres ou peu connus, qu'on s'apprête à détruire ou à gâter pour toujours.

«Près de Sierre, l'admirable forêt de Finges va bientôt disparaître; dans le voisinage de Chippis, cette forêt n'est déjà plus qu'un souvenir; les pins sont morts, grillés, non par un incendie, mais par les émanations délétères de gaz provenant des usines. L'exquis lac de

Géronde est entouré depuis peu par d'immenses pylones en fer soutenant une conduite électrique à haute tension. Dans le délicieux Val Moiry, sur Grimentz, on construit (toujours pour les usines de Chippis) un vaste barrage qui transformera la vallée agreste en un immense réservoir. Au-dessus de Chandolin, l'Ilsée, ce beau lac alpestre qui forme une tache d'un bleu sourd au milieu des pierriers et des alpages, vient d'être «concessionné» aux mêmes usines, qui enverront ses eaux limpides dans la conduite sous pression par la voie esthétique que l'on devine! Je connais des gens qui ne demanderaient qu'à faire un lac de tout le Valais pour pouvoir fabriquer quelques milliers de tonnes d'aluminium de plus, métal qu'on envoie en Allemagne où il sert à la belle besogne que nous savons.

«Si l'on n'y met ordre, si l'on s'obstine à laisser faire, si les autorités ne barrent pas énergiquement la route à cette armée d'ingénieurs, de chimistes et de spéculateurs sans scrupules, le Valais que nous aimons va devenir méconnaissable.

«Déjà il nous semble que les Valaisans eux-mêmes, si fidèles d'ailleurs à leurs traditions, ne réagissent plus que faiblement; autre indice grave: des journaux du pays, autrefois dévoués aux intérêts matériels et religieux du pays (qui ne sont certes pas les mêmes que ceux des usines!), se sont faits subitement les apologistes de la grosse industrie.

«Prenons garde! Le veau d'or moderne est debout et certains sont prêts à lui vouer un culte consacré jadis au Dieu des crucifix et des chemins de croix.

«Pour nous, qui vivons dans cette atmosphère empoisonnée d'affairisme (après avoir connu un Valais bucolique et patriarcal), nous aurions honte de laisser accomplir ce mal sans protester. Mais notre cri est inutile s'il reste isolé, si d'ailleurs on se bouche les oreilles pour ne pas l'entendre. Il faut qu'en Valais même il y ait assez de Valaisans pour dire: «C'est assez!»

«Et si on ne peut décidément pas chasser les vendeurs du temple, qu'on les empêche au moins de tout détruire.»

Sociétés locales.

Société des Hôteliers de Montreux. L'assemblée générale annuelle de la Société des Hôteliers de Montreux et Environs a eu lieu le 23 Février au Kursaal de Montreux. Elle a approuvé les comptes et la gestion du Comité. Les recettes de 1917 se sont élevées à 11.177 francs et les dépenses à 9.115 francs. Il a été décidé de ne percevoir que le coupon de cotisation annuelle qu'au 50% de son montant comme ces années dernières. Le nombre des membres, tous hôteliers de carrière, est de 132, savoir 79 à Montreux et 43 aux environs. L'Assemblée a pris connaissance de la réclame que le Comité se proposait de faire en faveur de la saison de printemps et qui va paraître ces jours prochains. Le président, M. A. Emery, et la série sortante ont été réélus. M. Alfred Murisier a été appelé comme membre du Comité en remplacement de M. Desbaillets, démissionnaire. Les vérificateurs des comptes pour l'exercice 1918 sont MM. Pauly, Fugner et Dufour, avec MM. Boshard et Hansjacob comme suppléants.

Petites Nouvelles

Emploi des coupons de beurre de la carte de graisse pour l'achat de graisse ou d'huile. (Communiqué de la Centrale fédérale des graisses.) D'après un communiqué de l'Office fédéral du lait, chaque personne ne peut obtenir que 100 grammes de beurre par mois, au lieu de 150 gr., la production de beurre ayant sensiblement diminué. Les coupons de beurre non employés pour l'achat de beurre, peuvent être employés pour l'achat de graisse ou d'huile, s'ils sont marqués visiblement d'un «F» ou «G».

Franchise de port. (Communiqué de la Centrale fédérale des graisses.) En vertu de l'Arrêté du Conseil fédéral du 20 Février 1918, les Offices fédéraux pour l'économie de guerre ne jouissent pas de la franchise de port pour leurs correspondances adressées à des personnes privées. Nous prions donc toutes les personnes privées qui adressent des demandes à la Centrale fédérale des graisses, de joindre le port pour la réponse. Il ne sera répondu aux lettres non accompagnées du port pour la réponse.

Les internés et leurs familles. Les conditions économiques de la Suisse sont un sujet de légitime préoccupation. Aussi nos autorités prennent-elles des mesures pour limiter le nombre des étrangers qui affluent en Suisse et rendent toujours plus difficile et coûteuse l'alimentation des nationaux. Le service d'internement a fait faire un dénombrement, duquel il ressort qu'au 26 Février il se trouvait en Suisse 26.825 internés (10.320 Allemands, 445 Austro-Hongrois, 12.191 Français, 1961 Belges et 1908 Anglais). Il y avait en Suisse, à la même date, pour visiter ces 10.765 Allemands et Austro-Hongrois, 25 hommes, 1173 femmes et 1023 enfants au-dessous de seize ans; pour visiter les 16.060 Anglais, Belges et Français, 92 hommes, 2510 femmes et 2010 enfants. Cela donne une moyenne, pour cent internés Anglais, belges, et français, de 28 à 29 visiteurs, et pour cent internés allemands et austro-hongrois, de 20 à 21 visiteurs. En résumé, l'internement (26.825 internés, plus 6.833 visiteurs) représente 33.658 bouches étrangères, soit 8 à 9 pour mille de la population totale de la Suisse. C'est une augmentation qu'on estimera très faible, surtout si l'on tient compte de la grande œuvre du devoir humanitaire et librement consenti par nous que représente l'internement.

Nouvelles restrictions. La nouvelle se confirme que la Suisse se voit obligée, vu la pénurie de denrées alimentaires, d'apporter des restrictions à la visite, par des familles, aux prisonniers de guerre internés en Suisse. L'Office central de la police des étrangers auprès du Département de Justice et Police a fait savoir aux consulats et aux légations de Suisse à l'étranger que le visa pour les voyages en cours ne doit être délivré, à l'avenir, qu'aux parents les plus proches (parents, épouse, enfants), au maximum deux ou trois personnes, et ceci pour une durée de séjour de quinze jours. Le visa pour un séjour prolongé ne sera accordé que dans les cas exceptionnels, maladies graves, ou pour les familles d'internés arrivées en Suisse dans les convois d'évacués et qui, en ce moment, se trouvent sans foyer proprement dit. Les mesures ont été prises sur la base de l'Arrêté du Conseil fédéral de Décembre, relatif au contrôle de la police de la frontière où il est prévu que pour chaque voyage en Suisse la nécessité absolue doit en être établie. Le séjour ultérieur en Suisse sera permis aux familles d'internés actuellement en Suisse, du moins aussi longtemps que les conditions de ravitaillement le permettront.

Littérature.

La Suisse et le Tourisme. Par le Dr. *H. G. Senn.* Payot & Cie., Lausanne, éditeurs. — Il n'est pas facile de faire ressortir tout ce qu'offre cet ouvrage dans un bref compte-rendu. L'auteur traite dans onze chapitres entre autres les problèmes suivants: Les causes et l'obligation du tourisme, le développement de l'industrie hôtelière, la Société Suisse des Hôteliers, le personnel hôtelier, l'importance économique de l'industrie hôtelière, etc. Il ne néglige aucune des questions en relation avec le tourisme, son importance et ses effets pour notre pays, et il fait preuve d'une solidité de connaissance qui mérite tout éloge. Etant donné l'absence de données statistiques officielles concernant l'industrie hôtelière et le tourisme, M. le Dr. Senn a dû utiliser pour son étude en grande partie le volume commémoratif publié par notre Société à l'occasion de l'Exposition Nationale à Berne. A part cette source le jeune savant, dont le travail en question est la thèse de doctorat, a puisé du matériel avec beaucoup de zèle et de bonheur dans d'autres qui ne lui étaient pas si facilement accessibles. Bref, cet ouvrage mérite une place d'honneur dans la littérature sur l'industrie hôtelière et le tourisme. Dans ses conclusions l'auteur établit une fois de plus toute l'importance économique du tourisme. Par la connaissance approfondie du sujet et la claire exposition qu'accompagnent de nombreux tableaux statistiques cet ouvrage se recommande à l'acquisition pour toute bibliothèque hôtelière.

Les médailles de mérite

pour employés

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

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

Bulletin de commande à disposition au

Bureau central.

Hotel-Geschäftsbücher

praktisch und billig, sind erhältlich beim

Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins

Basel.

Musterbogen gratis zur Einsicht.

Stellen-Anzeiger № 12

Durch Beschluss der Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins ist den Mitgliedern empfohlen worden, denjenigen Stellesuchenden, 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 bis zu 6 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet	Nichtmitglieder Mit Unter Adresse Schweiz	Chiffre Ausland
Erstmalige Insertion . . .	Fr. 2.—	Fr. 3.— Fr. 3.50	Fr. 4.—
Jede ununterbroch. Wiederhol.	„ 1.—	„ 2.— „ 2.50	„ 3.—

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

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

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

Bureaufräulein, das im Stenographieren und Maschinenschreiben gewandt, gesucht für grösseres Kurhotel in Graubünden auf Ende April—Anfangs Mai. Chiffre **1238**

Chef de service gesucht in erstklassiges Restaurant. Bestempfohlener, tel ger Oberkellner bevorzugt. Eintritt Anfang April. Offerten unter Ch. B 2191 Y an Publicitas A.-G., Bern. 174

Direktor. Für die Leitung eines gut frequentierten Kurhauses II. Ranges mit 70 Betten: fachkundiges Ehepaar od tüchtige Directrice gesucht. Saison Mai—September. Chiffre **1235**

Gesucht in grosses Berghotel: **Bureaufräulein,** erfahren, mit besten Referenzen; **Restauranttochter,** absolut selbständig und gut präsentierend; **Oberwascherin;** gewandte **Kaffeeköchin; Lingère,** gute Flickerin; **Officemädchen,** sauber und flink. Chiffre **1239**

Gesucht per 1. April für Passantenhotel einer verkehrsreichen Stadt in Jahresstelle: 1 **Buffetdame.** 1 **Nachtportier,** 1 **Kochlehrling** (neben tüchtigen Chef), 1 **Zimmermädchen** und 1 **Billardmarqueur.** Chiffre **1236**

Gesucht für die Saison 1918: **I. Küchenhaushälterin, Diätkoch, Garde à manger, I. Kommis, II. Kommis. Konservenköchin. Personalkoch** eventuell **Köchin, I. Kaffeeköchin, I.** u. **II. Kasseroller, I.** u. **II. Zimmerkellner** event. **Etagenservierfräulein, I.** u. **II. Restaurantlehrtöchter, I.** u. **III. Diätsaaltochter. Saaltöchter, Courriersaaltochter, Zimmermädchen, 2 Etagenportiers, Liftmädchen, Bügelerinnen.** Angebote mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften, Bild und Altersangabe an die Direktion des Hotel und Kurhaus A.-G., St. Blasien (Baden). 1167

Gesucht für Berghotel der Zentralschweiz: 1 **Oberkellner-Sekretär,** 1 **Küchen-** u. **Officegouvernante,** event. mit Hausarbeiten ganz vertraute **Volontärin** (Saaltochter bevorzugt), 1 gewandte **Saal-** und **Restaurationstochter,** 1 **Kaffee-** u. **Haushaltungsköchin,** 1 **Zimmermädchen,** mit Kenntnissen des Saalservice, und 1 **Casseroller.** Saison Anfang Juni bis September. Chiffre **1248**

Gesucht per sofort nach Basel: 1 tüchtiger, seriöser **Caviste** und 1 **Sekretärin.** Für die Mustermesse, tüchtige **Restaurationstöchter,** 1 **Barmaid,** sowie **Büffetdame.** Offerten mit Zeugniscopie und Photo erbeten. Chiffre **1249**

Gesucht für das Hotel Kurhaus und das Golfhotel in Oberhof i/Th (Deutschland): 2 erstklassige **Küchenchefs** (Gehalt Mk. 350—400); 1 erstkl. **Pâtissier** (Mk. 225—250); 1 **Oberkellner,** 2 tüchtige **Bahnportiers,** mehrere **Köche,** 1 erster und 1 zweiter **Hausdiener.** Angebote mit Zeugnisabschriften, Bild, Altersangabe, event. Referenzen an L. Herring, Hotel-Pension Villa Maria, Luzern. 1252

Gesucht von Kuranstalt Waldhaus-Flims für die Sommersaison (ab Ende Juni—Anfangs Juli) einen **Garde-manger,** einen **Commis Saucier,** einen **Commis Pâtissier,** eine **Küchengouvernante,** zwei **Etagenkellner. Badmeister-Masseur** und **Badmeisterin-Masseuse** für Hydro-Elektrotherapie (Badmeisterehepaar bevorzugt). Offerten mit Zeugnisabschriften (event. Referenzen) und Altersangabe an Dir. Ed Berzola, Caterina. 1259

Kochlehrling für ein Hotel I. Ranges in Basel, ein braver Jüngling als Kochlehrling gesucht. Eintritt 1. Mai. Ch. **1250**

Köchin, jüngere, die eine feinere Küche zubereiten kann, sparsam und solid, auch verträglich ist, für bessere Fremdenpension (Engadin) per Anfang Juni gesucht. Chiffre **1257**

Lingère, die gut glätten, flicken und stopfen kann, in Hotel mit circa 30 Internierten (deutsche) gesucht. Tochter mit Kenntnissen des Restaurationsservices bevorzugt. Jahresstelle. Eintritt baldigst. Zeugniskopien und Bild erwünscht. Ch. **1255**

Maître d'hôtel est demandé par hôtel de tout premier ordre à Lausanne. Ecrire en envoyant copies de certificats et photo. Chiffre **1224**

Secrétaire (II°) est demandé par hôtel de la Suisse française pour la saison de printemps. Envoyer offres avec certificats et prétention de gage. Chiffre **1237**

Sekretär (II.) gesucht. Eintritt Ende März. Jahresstelle. Offerten (eigenhändig geschriebene) und Photo nebst Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre **1256**

Sekretärin-Kassierin, gewandt und sprachenkundig, mit Réception und allen vorkommenden Bureauarbeiten vertraut, Buchführung und Maschinenschreiben, in Jahresstelle für Hotel I. Ranges der Ostschweiz gesucht. Offerten mit Zeugnissen, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten. Chiffre **1253**

Stellengesuche * Demandes de places

Bis zu 6 Zeilen. Jede Mehrzeile 25 Cts. Zuschlag.

	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 6 Zeilen) . . .	Fr. 2.—	Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung . . .	„ 1.—	„ 1.50

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

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

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.

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

Bureau & Réception.

Bureaustelle. Junge, seriöse Tochter aus gutem Hause, in deutsch, franz. und englisch, sowie Stenographie und Maschinenschreiben bewandert, sucht Stelle als Bureaufräulein; würde event. nebenbei im Saal mithelfen. Beste Zeugnisse und Photo zu Diensten. Eintritt nach Belieben. Chiffre **98**

Bureauvolontärin. Repräsentable Tochter aus gutem Hause, mit Kenntnissen der deutschen, französischen und englischen Sprache, Buchhaltung, diplomierte Maschinenschreiberin, Stenographie, Absolventin einer Koch-Haushaltungsschule mit prima Zeugnissen, sucht Stelle in Hotel der franz. Schweiz (Genferse) mit bescheidener Gratifikation. Chiffre **227**

Chef de réception-Kassier sucht Saisonengagement, militärfrei, prima Referenzen. Chiffre **180**

Chef de réception-Sekretär-Kassier. Schweizer, militärfrei, sprachenkundig, sucht passende Jahresstelle im In- oder Auslande. Erste Zeugnisse und Empfehlungen aus ersten Häusern zu Diensten. Chiffre **233**

Directeur, Suisse, expérimenté, cherche place en Suisse ou à l'étranger. Meilleures références. Entrée époque à convenir. Chiffre **27**

Direction ou Gérance pour hôtel de deuxième classe est demandée par jeune ménage sérieux, de préference en Suisse française. Premières références à disposition. Chiffre **226**

Direktor. Junger, energischer Schweizer, 29 Jahre, sprachenkundig, sucht Stelle als Direktor, Chef de réception, event. auch als erster Kassier-Sekretär. Chiffre **71**

Direktion. Tüchtiges, fachkundiges Ehepaar (Mann auch tücht. Küchenchef), sucht Gérance od. Direktion von kleinem Hotel, Restaurant oder Pension. Chiffre **236**

Homme, 36 ans, dix ans service dans grande administration, connaissant français, allemand, anglais possédant à fond la branche alimentation (pratique et théorie), direction du personnel, achat de denrées; conduite autos, dactylo; de tenue correcte, désirant entrer dans l'industrie hôtelière, demande place au pair dans une direction d'hôtel de premier ordre. Suisse allemande ou italienne. Peut cautionner. Chiffre **175**

Secrétaire, Suisse, 28 ans, connaissant les langues, la comptabilité d'hôtel et en partie double, dactylographie, correspondance, service de caisse, cherche emploi. Bons certificats. Chiffre **206**

Secrétaire-Caissier. Grison, 24 ans, libre du service militaire, connaissant les trois langues nationales très au courant de la comptabilité d'hôtel, ayant pratiqué dans plusieurs maisons de premier ordre, cherche place de suite. Certificats et bonnes références à disposition. Chiffre **150**

Sekretär (II), 20jähr., militärfreier Schweizer, mit 1 Jahr Praxis in Küche, sucht Anstellung auf Frühjahr. Französische Schweiz zur Vervollkommnung der Sprache bevorzugt. Chiffre **241**

Sekretärin. Seriöse Tochter aus sehr guter Familie, diplomierte Handelsschülerin, Deutsch und Französisch in Schrift und Sprache beherrschend, die sich im Hotelfach auszubilden wünscht, sucht passende Stelle in erstklassiges Hotel. Gute, familiäre Behandlung hohem Lohn vorgezogen. Beste Referenzen und Zeugnisabschriften zur Verfügung. Chiffre **217**

Sekretärin-Gouvernante, gesetzten Alters, sprachenkundig, mit mehrjähriger Praxis, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, selbständige Jahresstelle auf den Sommer. Chiffre **195**

Sekretärin-Kassierin. Erfahrene, gebildete und seriöse Tochter, mit Kassawesen und Buchführung vollkommen vertraut, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht passendes Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Beste Referenzen. Chiffre **199**

Vertrauensposten. Langjähriger Oberkellner in erstkl. Häusern, gesetzt. Alters, sucht dauernden Vertrauensposten, sei es als Controlleur, Bureau oder Kassier. Bescheid-ne Ansprüche. Chiffre **941**

Salle & Restaurant.

Chef de service. Küchenchef-Gérant, mehrjähriger Leiter einer Fachschule mit Restauration, sucht Stelle für 3—4 Monate. Frei ab 1. Mai. Chiffre **192**

Maître d'hôtel, Suisse français, parlant allemand, anglais et italien, cherche place dans hôtel de première classe, de préférence à l'année. Marié et réformé, âgé de 31 ans. Ch. **225**

Oberkellner, Schweizer, 30 Jahre, 3 Sprachen sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in kleineres Haus. Ch. **230**

Oberkellner, 35 Jahre, tüchtig, erfahren und arbeitsam, Deutsch, Französisch u. Englisch, sucht Saison- oder Jahresstelle für sofort oder später. Ia. Referenzen. Persönliche Vorstellung. Chiffre **149**

Oberkellner, Bündner, 33 Jahre, militärfrei, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht per sofort oder später Engagement. Offerten an Johann Coray, Sagens No. 112 (Graubünden). 239

Obersaaltochter, gesetzten Alters, sprachenkundig, durchaus tüchtig und selbständig arbeitend, mit prima Zeugnissen, sucht per sofort Engagement, event. für Restaurant oder Buffet. Chiffre **240**

Obersaaltochter, tüchtig und sprachenkundig, sucht Jahresevent. Saisonstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **201**

Saaltochter, 20 Jahre, deutsch und französisch sprechend, welche im Service ordentlich bewandert, wünscht sich im Hotel zur weitern Ausbildung im Saalservice zu plazieren. Ch. **191**

Saaltochter (I.), tüchtig und seriös, sprachenkundig, sucht Stelle in gutes Haus (auch Passantenhotel) auf Mai-Juni. Beste Referenzen zu Diensten. Chiffre **194**

Saaltochter (junge) und **Saallehrtochter** suchen Saison- oder Jahresstellen. Eintritt nach Belieben. Chiffre **193**

Saaltochter. Gut empfohlene Tochter, im Saal- und Zimmerservice bewandert, sucht Stelle für Sommersaison Zeugnisse und Photo zu Diensten. Gefl. Offerten an Bertha Rudin, Zürichstrasse, Rheinfelden. 211

Saaltochter (I.), tüchtige, englisch und franz. sprechend, sucht Stelle für sofort oder später, event. als Saaltochter. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Gefl. Offerten unter **M. N.** Hauptpostlagernd, Bern. 223

Saaltochter, junge, deutsch und französisch sprechend, sucht gute Stelle. Chiffre **220**

Serviertochter, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle auf Anfang oder Mitte Mai in Hotel, Restaurant oder Café. Prima Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **233**

Cuisine & Office.

Assujetti. Quel hôtel prendrait un jeune homme de 18 ans, ayant fait deux ans de pâtisserie et un an de cuisine, comme assujetti, pour lui terminer son métier de cuisinier. Adresser offres à **M. A. Marchand,** Serre 77, **Chaux-de-Fonds.** 238

Chef de cuisine, seit Jahren in gleicher Stelle in erstklassigem Haus tätig, sucht, gestützt auf prima Referenzen, Saisonstelle. Chiffre **221**

Chef de cuisine, Schweizer, 33 Jahre, in ersten Häusern des In- und Auslandes tätig gewesen, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Chef oder Chef de partie. Eintritt nach Belieben. Chiffre **167**

Chef de cuisine, tüchtige, energische, erfahrene Kraft, flotter Restaurateur, schon grösseren Betrieben leitend vorgestanden, im 32. Altersjahr, militärfrei, sucht, gestützt auf prima Referenzen, baldigst Stellung im In- oder Ausland. Chiffre **164**

Commis de cuisine. Junger Mann, der die Union Helvetia-Kochschule in Luzern besuchte, sowie 3/4 Jahre zu Hause als solcher tätig war, sucht Stelle. Chiffre **224**

Gouvernante d'Economat oder fürs ganze Haus, Schweizerin, gesetzten Alters, sucht Stelle in Bad oder Höhenkurort. Chiffre **185**

Kochlehrstelle gesucht für 15½ jährigen Wienerknaben, am liebsten im Engadin. Gefl. Zuschriften mit Angabe der Bedingungen unter Chiffre J 410 Ch an Publicitas A.-G., Chur. 175

Küchenchef (Abstinent), 32 Jahre, der drei Landessprachen mächtig, sucht Vertrauensposten nur in gutes Haus. Eintritt nach Belieben. Off. mit Kondit. an Postfach 12138, Trogen. 190

Etage & Lingerie.

Aide-Lingère. Brave, rechtschaffene Tochter von 20 Jahren, sucht Stelle in Hotel als Aide Lingère, Zeugnisse zu Diensten. Offerten zu richten an Rosa Gysler, Madiswil (B-rn). 247

Gouvernante, gesetzten Alters, sprachenkundig, sucht Stelle für Etage oder Office. Offerten mit Lohnangebote erbeten. Chiffre **205**

Lingère (I.), in allen vorkommenden Arbeiten bewandert und tüchtig, sucht Stelle für Ende April oder Anfang Mai. Chiffre **228**

Oberglätterin, tüchtige, sucht Jahresstelle, event. als erste oder selbständige Person für die Lingerie; hat schon Stelle als Lingeriegouvernante bekleidet. Prima Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **216**

Weissnäherinnen. Zwei junge, tüchtige Töchter suchen Stellen als solche, in gute Hotels. Chiffre **210**

Zimmermädchen, tüchtiges, gesetzten Alters, im Service selbständig, sucht für Sommer Stelle in erstes Haus, für Saison oder Jahr. Eintritt nach Belieben. Beste Referenzen. Chiffre **202**

Zimmermädchen, tüchtiges, sprachenkundig, sucht Stelle in erstklassiges Hotel auf Anfang April. Chiffre **219**

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge, Schweizer, militärfrei, gut präsentierend, sprachen- und fachkundiger Mann mit prima Zeugnissen, noch in ungekündigter Stellung, sucht Sommer- oder Jahresengagement. Chiffre **197**

Concierge, routinierter Deutschschweizer, gesetzten Alters, perfekt deutsch französisch und englisch sprechend, prima Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstell., eventuell auch als Conducteur. Chiffre **222**

Concierge. Junger Mann, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht Saison- oder Jahresstelle als Concierge od. Conducteur in besseres Haus. Chiffre **203**

Concierge-Conducteur, mittleren Alters, 4 Sprachen, militärfrei, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, Stelle im In- oder Ausland. Würde auch bessere Portierstelle annehmen. Chiffre **209**

Concierge-Conducteur, in den 30er Jahren, mit langjährigen besten Zeugnissen, militärfrei, sucht Saison- oder Jahresstelle im In- oder Ausland. Chiffre **196**

Concierge ou **Conducteur** avec excellentes références, libre du service militaire, cherche place à l'année ou à la saison, évent. comme remplaçant. Chiffre **242**

Divers

Gouvernante. Fräulein, besonders tüchtig in Etagen- und Liegerie, sucht Engagement. Reflektiert wird nur auf selbständigen Vertrauensposten. Chiffre **229**

Gouvernante. Tüchtige Person, in allen Branchen des Hotelwesens bewandert, schon als Mitleiterin tätig, sucht auf Anfang April Vertrauensposten. Offerten an: F. Lienhard, Papiermühle (Bern). 234

Hotelsekretärin, mit langjähriger Praxis, sucht Engagement. Zeugnisse aus erstklassigen Häusern zu Diensten. Ch. **231**

Volontärin, junge, seriöse Tochter aus sehr guter Familie, sucht Stelle in gutem Hotel, um sich in der Hotelwirtschaft vollkommen auszubilden. Erste Bedingung: Familiäre Behandlung. Chiffre **218**

Vertrauensstelle. Junge, gebildete, zuverlässige Frau (Schweizerin), deutsch, französisch u. etwas engl. sprechend, sucht Saisonstelle per sofort oder später als Stütze oder Volontär-Saaltochter in gutes Hotel. Kaution, beste Referenzen. Offerten unter Chiffre Oc 1166 Z an Publicitas A.-G., Zürich. 172

Zur gefl. Kenntnisnahme.

Wir ersuchen hiermit die Herren Prinzipale, die noch im Besitze nicht passender Offerten sind, um Rücksendung der noch bei ihnen lagernden Photographien und Zeugnisse. Zahlreiche Zuschriften von seiten der Angestellten legen uns nahe, dem Personal in Zukunft die Namen der säumigen Hotels bekannt zu geben, damit die so lästigen Reklamationen nicht mehr an uns gerichtet, sondern direkt vorgebracht werden können. Desgleichen werden die inserierenden Angestellten ersucht, ihnen zugehende Offerten in ihrem eigenen Interesse möglichst rasch zu beanworten.

Die Expedition der „Hotel-Revue".