

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 27 (1918)
Heft: 30

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 30

BASEL
27. Juli
1918

N° 30

BALE
27 Juillet
1918

INSERTATE: Die einspaltige Pettiteile oder deren Raum 30 Cts. für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts. Reklamen für 1.25 per Pettiteile, 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. Portoszuschlag): 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 Hôtelières

Erscheint jeden Samstag

Stehenundzwanzigster 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. Stigler, 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.

Fachschule

des

Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Gegründet 1892.

Eröffnung der Kurse.

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

Auskünfte und Lehrpläne durch die

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

Ecole professionnelle

de la

Société Suisse des Hôtelières à Cour-Lausanne.

Fondée en 1892.

Ouverture des cours:

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

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

**Direction de
l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.**

Die Statutenrevision im Schweizer Hotelier-Verein.

(Korrespondenz.)
(Schluss.)

Als Vereinsorgane sehen wir vor die Generalversammlung, die Delegiertenversammlung, den Zentralvorstand und das Direktionskomitee.

Die Generalversammlung, obwohl sie eine recht schwerfällige und nicht immer gut arbeitende Maschine ist, wünschen wir beizubehalten, weil wir Gewicht darauf legen, dass wenigstens einmal jährlich sämtliche Mitglieder Gelegenheit erhalten, sich im Kreise der Kollegen zu versammeln, um sich über die Berufsfragen auszusprechen und persönliche Beziehungen anzuknüpfen. Es ist nach jeder Richtung hin wünschenswert, dass wir uns auch als Kollegen und nicht nur als Konkurrenten kennen lernen. Die Generalversammlung wäre übrigens diejenige Vereinsbehörde, und für die Einzelmitglieder auch die einzige, welcher die Mitglieder ihre Wünsche und Begehren direkt und mündlich vorbringen können; sie ist deshalb eine absolute Notwendigkeit. Immerhin empfiehlt es sich, die Traktandenliste möglichst zu entlasten, damit die verbleibenden Geschäfte umso ausgiebiger erörtert werden können.

Das Schwergewicht der gesamten Vereins-tätigkeit wäre in die Delegiertenversammlung zu legen. Wir würden die von den Sektionen mit wenigstens 10 Zentralvereinsmitgliedern gewählten Delegierten angehören. Um den Sektionen die Entscheidung von in speziellen Fragen besonders versierten Delegierten zu ermöglichen, wären die Vertreter von Fall zu Fall durch die Sektionen zu bestimmen und ihrer Zahl nach nicht zu beschränken, dagegen sollte bei den Abstimmungen jede Sektion nur eine Stimme haben. Taggelder und Reisespesen wären von den Sektionen selbst zu tragen.

Die Delegiertenversammlung würde an die Stelle des heutigen Aufsichtsrates treten, aber jedenfalls bessere Arbeit leisten, da die Sektionen ihre tüchtigsten Leute, in erster Linie wohl ihre Präsidenten abordnen würden, welche die Bedürfnisse der Mitglieder am besten kennen, aber auch wissen, mit welchen Schwierigkeiten bei der Ausführung der Beschlüsse gerechnet werden muss. Es ist daher zu erwarten, dass die zur Behandlung gestellten Fragen vorerst in den Sektionen

eingehend besprochen und nachher in der Delegiertenversammlung nochmals nach allen Seiten hin geprüft werden. Die Delegierten würden die beim jetzigen Aufsichtsrat so sehr vermisste Fühlung mit den einzelnen Mitgliedern in bester Weise herstellen und es wäre auch Gewähr für eine richtige Orientierung der Mitglieder und sinngemässe Ausführung der Beschlüsse der Delegiertenversammlung vorhanden. Die Schaffung dieses Vereinsorgans durch die neuen Statuten wird ohne jeden Zweifel die erfreulichste Errungenschaft für den Schweizer Hotelier-Verein bedeuten.

Dem etwa gegenüber dem Aufsichtsrat geäusserten Vorwurf, dass darin einzelne Kategorien von Geschäften nicht oder nicht genügend vertreten seien, könnte in der Weise Rechnung getragen werden, dass man den verschiedenen Gruppen, wie Pensionen, Geschäftsreisendenhotels, Kurhäuser, Sanatorien, Badehotels, Luxushotels etc. das Recht zuerkennt, einen besonderen Vertreter in die Delegiertenversammlung abzuordnen. Persönlich sind wir zwar der Meinung, dass es auch ohne eine solche Bestimmung möglich sein wird, bei der Wahl der Sektionsdelegierten allen berechtigten Wünschen zu entsprechen. Immerhin lohnt es sich vielleicht, die Frage noch des Näheren zu erörtern.

Die Leitung des Vereins würde nach unserm Vorschlage einem von der Delegiertenversammlung für 3 Jahre gewählten Zentralvorstand von 7 bis 9 Mitgliedern unterstellt. Die verschiedenen Landesgegenstände sollten darin angemessen vertreten sein. Das gegenwärtig geltende System, wonach der Vorstand von einem einzigen Kreise gestellt wird, hat sich nicht bewährt. Zur Erreichung einer gewissen Kontinuität in der Geschäftsführung wäre zu bestimmen, dass sich jährlich ein Drittel der Zentralvorstandsmitglieder einer Wiederwahl unterziehen und dass in der Regel nach sechs Jahren Amtsdauer ein Zentralvorstandsmitglied nicht wieder wählbar ist. Eine allmähliche Erneuerung kann nur von gutem sein.

Das Direktionskomitee (der Name Direktorium klingt etwas ominös) hätte die laufenden Geschäfte zu erledigen, wie dies im abgelehnten Entwurf vorgesehen war. Es wäre ebenfalls von der Delegiertenversammlung zu wählen und würde aus dem Zentralpräsidenten, dem Vizepräsidenten und einem weiteren Mitglied des Zentralvorstandes bestehen.

Ausserordentlich wichtig ist die Präsidentenfrage. Wir hatten das Glück, als Präsidenten in den letzten Jahren besonders tüchtige, energische Männer an der Spitze des Vereins walten zu sehen, zu denen wir uns nur gratulieren konnten. Obwohl nun noch keineswegs zu befürchten ist, dass uns das gute Holz, aus dem man die Präsidenten macht, ausgehe, hat man doch allgemein das Empfinden, dass in Zukunft die Sache schwieriger sein werde als früher. Zufolge der Neuorganisation, ob sie nun auf diese oder jene Weise erfolge, entsteht dem Vorstand und speziell dem Präsidenten eine bedeutende Mehrarbeit. Dazu kommt, dass der Verein in nächster Zeit an grosse Aufgaben wird herantreten müssen. Es ist unmöglich, dass ein Mitglied als Vereinspräsident alle diese Arbeiten, neben seinem eigenen Geschäft, zur allgemeinen Befriedigung leisten kann und er auch noch so gut abkömmlich. Diesem Empfinden wurde auch in der Generalversammlung Ausdruck gegeben und es ist da von verschiedenen Seiten verlangt worden, der Schweizer Hotelier-Verein müsse unbedingt eine Stelle schaffen, ähnlich derjenigen des Dr. Laur im schweizer. Bauernverband. «Wir müssen unsern Dr. Laur Nr. 3 haben», wurde uns erklärt. (Nr. 2 ist dem Vernehmen nach schon von der Union Helvetia in Beschlag genommen.) Von anderer Seite ist allerdings darauf aufmerksam gemacht worden, dass die Verhältnisse bei der Hotellerie sich doch nicht so ohne weiteres mit denen bei den Bauern vergleichen lassen. In der Tat ist der Boden für die Dr. Laur bei uns gegenwärtig erheblich weniger günstig. Herr Dr. Laur, trotz seiner grossen Verdienste um die schweizer. Bauernsache, kann jedenfalls nichts dafür, dass das Glück den Bauern zurzeit hold ist, denn er hat den Krieg ja nicht verschuldet. Bei all seiner Genialität wäre er sehr verlegen, wenn wir ihn heute darum ersuchen würden, auch den Hoteliers bald eine günstige Gelegenheit zu verschaffen. Dies hängt nicht vom Willen irgendeiner Person ab. Grundsätzlich bekennen wir uns jedoch ebenfalls zur Auffassung, dass den Hoteliers

ein Führer, wie es Dr. Laur für die Bauern ist, nottut. Wir müssen uns allerdings darüber klar sein, dass ein solcher Führer nur Erfolg haben kann, wenn wir eiserner Disziplin halten. In dieser Beziehung steht es aber bei uns noch sehr schlimm.

Welche Stellung soll nun unser Dr. Laur im Verein einnehmen? Wir haben die Ueberzeugung, dass er nur Erfolg haben wird, wenn wir ihm ausserordentliche Kompetenzen einräumen und ihm zu diesem Zwecke die Präsidenschaft des Vereins übertragen, also einen Berufspräsidenten wählen, wie es andere schweizerische Verbände mit bestem Erfolg bereits getan haben. Die Stellung eines ständigen Beraters des Vorstandes schafft dem Manne, der unser Führer sein soll, weder gegenüber den Mitgliedern noch bei den Behörden das nötige Ansehen. Auch ist es fraglich, ob wir für einen solchen Posten eine geeignete Persönlichkeit, die im öffentlichen Leben schon einen Namen hat — nur eine solche kann für uns in Frage kommen — gewinnen könnten. Ausserordentlich schwierig würde es sodann sein, unter unsern Mitgliedern einen Präsidenten zu finden, der neben einem mit ausserordentlichen Vollmachten ausgerüsteten Beirat oder Diktator amten wollte. Unsere fähigen Leute würden sicher ablehnen, die Statistenrolle zu übernehmen. Die Schwierigkeiten lassen sich nur vermeiden, wenn wir Macht und Würde auf einer Person vereinigen und einen Berufspräsidenten wählen, der seine ganze Kraft und seinen Einfluss in den Dienst der Organisation stellt. Für dieses Amt, das natürlich entsprechend honoriert sein müsste, sollten geeignete Kandidaten uns schwer zu finden sein, da die zwar schwere, aber erfolgversprechende Aufgabe locken muss.

Unter den gegebenen Verhältnissen ist es wahrscheinlich, dass das Berufspräsidium einem Nichthotelier übertragen würde. Dies wäre durchaus kein Nachteil für den Verein, eher das Gegenteil. In den grossen Fragen, die zu lösen sein werden, spielt das Hoteltechnische eine untergeordnete Rolle. Uebrigens haben wir im Vorstand Fachleute genug und es kann nur von gutem sein, wenn auch ein Nichthotelier dort anwesend ist.

Soweit zur Präsidentenfrage. Ein anderer wichtiger Punkt wäre noch die Beitragsleistung der Mitglieder. Der Beitrag wird heute bekanntlich nach der Zahl der Fremdenbetten berechnet und haben somit die grösseren Hotels höhere Beiträge zu entrichten. Dieses Prinzip ist richtig und sollte beibehalten werden. Wenn wir aber die geplante Reorganisation durchführen wollen, ist eine beträchtliche Vermehrung der Mittel unerlässlich; es müssten daher die bestehenden Ansätze durchwegs erhöht werden. Für die kleinen und kleinsten Häuser, die wir aus verschiedenen Gründen ebenfalls im Verband haben müssen, wäre ein besonders niedriger Beitrag festzusetzen, um ihnen den Eintritt zu ermöglichen. Den Berghotels, welche nur im Sommer und nicht über vier Monate offen halten, sollte ein Rabatt gewährt werden, wie im ersten Entwurf vorgesehen.

Zum Beitrag an die Propagandakasse möchten wir vorschlagen, dass Häuser unter einem noch zu bestimmenden Minimalpensionspreis davon entbunden werden. Die Mittel der Propagandakasse werden für ausländische Reklame verwendet, wovon diese kleinen Geschäfte mit vorwiegend Schweizer- und Geschäftsreisendenkundschaft keinen direkten Nutzen haben. Andererseits sollte aber auch festgestellt werden, dass diese Häuser im Hotelführer, der nur für ausländische Kundschaft bestimmt ist, nicht figurieren können. Für die Bedürfnisse des Inlandes könnte eventuell noch ein besonderes Verzeichnis herausgegeben werden, in welchem alle Mitglieder figurieren. Das Inkasso sämtlicher Zentralvereinsbeiträge müsste durch das Zentralbureau erfolgen, damit eine Schwächung der Finanzkraft der Sektionen vermieden werden kann.

Wir fassen unsern vorstehend besprochenen Vorschläge wie folgt zusammen:

- Der Schweizer Hotelier-Verein besteht aus:
 - lokalen, regionalen und kantonalen Sektionen, deren sämtliche Mitglieder mit Hotelfachgeschäften ohne weiteres Zentralvereinsmitglieder werden;
 - Einzelmitgliedern, soweit es sich als unmöglich erweist, in den betreffenden Gebieten Sektionen zu gründen;
 - den ins Ausland sich begebenden korrespondierenden Mitgliedern;
 - Ehrenmitgliedern.

2. Die Vereinsorgane sind folgende:

- die Generalversammlung sämtlicher Mitglieder;
- die Delegiertenversammlung, bestehend aus den Vertretern der Sektionen und evtl. der verschiedenen Hotelkategorien, den Vertretern der Sektionen und eventuell der verschiedenen Hotelkategorien. Die Delegierten sind für jede Sitzung besonders zu bezeichnen, deren Zahl ist nicht beschränkt, doch hat jede Sektion nur eine Stimme. Die Vertretungskosten sind zu Lasten der Sektionen;
- das von der Delegiertenversammlung gewählte Zentralkomitee von 7—9 Mitgliedern, in welchem die verschiedenen Landesgegenstände vertreten sein sollen. Jedes Jahr kommen ein Drittel der Zentralkomitee-Mitglieder in Austritt; sie sind in der Regel nach sechs Jahren Amtsdauer nicht wieder wählbar, mit Ausnahme des Vorsitzenden, bei dem, wenn er Berufspräsident ist, natürlich nach dem Anstellungsvertrag verfahren werden muss;
- das von der Delegiertenversammlung gewählte Direktionskomitee, bestehend aus dem Präsidenten, dem Vizepräsidenten und einem weiteren Mitglied des Zentralvorstandes.

3. Es wird ein Berufspräsident gewählt, der seine ganze Kraft in den Dienst des Vereins stellt. (In den Statuten sollte hierüber jedoch nichts bestimmt werden, damit man leicht die Möglichkeit hat, zum alten System zurückzukehren.)

4. Bei der Festsetzung der Beiträge, welche wieder nach der Bettenzahl zu berechnen wären, ist auf die kleinen und Einsamkeitsgeschäfte Rücksicht zu nehmen. Das Inkasso besorgt nach wie vor das Zentralbureau.

5. Hotels, deren Minimalpensionspreis ein gewisses Minimum nicht erreicht, zahlen keinen Beitrag in die Propagandakasse; sie können dagegen auch nicht im Hotelführer Aufnahme finden.

Wir halten den Moment noch nicht für gekommen, in weitere Details einzutreten. Vorerst sollten über vorstehende prinzipielle Fragen die Meinungen abgeklärt sein. Wir möchten uns auch nicht anmassen, mit unsern Vorschlägen allein das Richtige getroffen zu haben. Unsere Absicht war einzig, die Diskussion über die neuen Statuten auf einen breiten Boden zu stellen und Anregung zu weiteren Vorschlägen zu geben.

Zum Schlusse noch ein Wort an die Statutenkommission. Wir erachten es von Vorteil, wenn sie keine Geheimniskrämerei treibt, sondern schon im Laufe ihrer Beratungen mit den Mitgliedern Fühlung zu nehmen sucht, indem sie im Vereinsorgan über den jeweiligen Stand der Verhandlungen resümierende Berichte veröffentlicht. Auf diese Weise enttrifft sie am ehesten der Gefahr, an der Generalversammlung nochmals einen Echec zu erleiden. Sodann möchten wir empfehlen, nicht allzusehr am Allthergebrachten kleben zu bleiben. Die Zeiten ändern sich, die Bedürfnisse ebenfalls. Das Gute wollen wir behalten, im übrigen aber, frei von allen Rücksichten auf alte Gewohnheiten, eine Lösung suchen, die unsern neuen Bedürfnissen Rechnung trägt.

Navigation fluviale.

On lit dans «La Suisse Economique»:

Les conséquences économiques de la guerre constituent aujourd'hui le meilleur plaidoyer en faveur de la construction du réseau fluvial reliant notre pays directement à la mer par eau. Quelques chiffres sont plus éloquentes que toutes les autres démonstrations. Dans le troisième trimestre 1916, il est arrivé à Genève 40,129 wagons des ports de la Méditerranée, dont 22,300 de céréales et 3,500 de denrées alimentaires. On peut s'imaginer le mouvement énorme du trafic de jour et de nuit qui en est résulté pour la gare aux marchandises de Genève. Douze à quinze chalands, de 600 tonnes, par jour, eussent largement suffi pour assurer ce trafic par eau. Ces marchandises provenaient de Cette et Marseille, tandis qu'autrefois elles nous arrivaient par Rotterdam. En 1917, 480,000 tonnes de marchandises provenaient du port de Cette, ce qui montre l'importance des ports méditerranéens pour la

Suisse. L'ouverture de la voie fluviale jusqu'à Marseille maintiendra ce détournement du trafic. La Suisse pourra de cette façon respirer par deux pommuns, d'un côté au nord par le Rhin et au sud par le Rhône et par le Pô. Le port de Marseille, jusqu'ici un peu à l'étroit et qui disposait d'un outillage encore en grande partie insuffisant et caduque, sera transformé et considérablement agrandi par l'aménagement de la baie de Caronte et de l'étang de Berre sur les rives duquel la Suisse pourra éventuellement s'assurer un port franc. En remontant le Rhône, des sites pittoresques s'offrent tour à tour à la vue du navigateur, parsemés de ruines d'anciens châteaux forts. De Genève à Marseille, le Rhône suit des pentes très inégales qui rendent la navigation très difficile et même impossible sur certains parcours. Les ingénieurs y remédieront en créant des retenues d'eau, des écluses des canaux latéraux qui rendront la navigation facile et sûre. Les gorges pittoresques et sauvage de Gênisai sont noyées par un barrage de 69 mètres de hauteur, qui créera en amont un véritable lac où les Genevois pourront aller se promener en bateau moteur en suivant le Rhône depuis la ville. La distance est de 23 kilomètres.

Pour ce qui concerne le projet général d'aménagement de la voie d'eau de Genève à Coblenz, celle-ci quitte le Lac Léman à St-Sulpice pour gravir par une succession d'écluses un bief supérieur de partage des eaux à la cote 500 — et redescend de là sur Yverdon dans le Lac de Neuchâtel. De Bienne, jusqu'au confluent de l'Aar et du Rhin, la voie d'eau suivra une succession de canaux existants ou à créer, alternant avec des sections navigables du fleuve lui-même. Des ports sont prévus à Lausanne, Cossonay, Orbe, Yverdon, St-Blaise, Bienne, Soleure, Olten, Wildegg, Brugg, Turgi, Felsenau, tous raccordés au chemin de fer.

De cette voie d'eau partiront des embranchements pénétrant dans l'intérieur du pays pour alimenter les centres principaux d'industrie. Ainsi le canal Stockalper qui va de Bouveret à Monthey. Une partie de ce canal existait déjà au moyen-âge pour transporter le sel jusqu'à Colombey, à 15 kilomètres du Lac Léman. Ce canal sera rétabli pour des chalands de 200 tonnes et sera prolongé jusqu'à Monthey. Le gouvernement du Valais a fait établir un projet qui a des chances d'être réalisé bientôt. Citons encore le canal prévu de Soleure à Gerlafingen. D'autres projets de canaux atteignant le Lac des Quatre-Cantons, celui de Zoug, le Lac de Zurich, la vallée de la Glatt sont à l'étude et constitueront un ensemble de voies accessoires latérales qui augmentent considérablement les facilités de transport des matières lourdes.

L'enquête à laquelle est livrée le Syndicat pour évaluer le trafic a duré trois ans. Les documents recueillis ont été examinés minutieusement et constituent un dossier de renseignements irréfutables. On a reproché au Syndicat d'être pessimiste dans ses évaluations plutôt que d'avoir exagéré ses chiffres. Dans une enquête semblable, on peut tenir compte de l'augmentation du trafic qui résulte de la création d'un nouveau moyen de transport suscitant l'installation de nouvelles industries et développant celles qui existent. Le trafic a été évalué à 1,100,000 tonnes au début, chiffre qui montera sans doute à 1,800,000 tonnes au bout de 10 ans. L'économie moyenne sur le transport atteindra au moins 7 fr. 70 par tonne de marchandises.

Avant la guerre, le coût de l'établissement de la voie Chancy-Coblenz a été évalué à 150,000,000 de francs, somme dans laquelle sont compris 25 millions de francs pour les moyens de transport et l'outillage des ponts. Il était prévu pour le début 15 remorqueurs, 40 chalands de 600 tonnes et 4 dragues. Aujourd'hui ce devis devrait être doublé, mais les économies restent proportionnellement les mêmes comparées aux transports par rail, malgré l'augmentation des frais de premier établissement. La création de cette voie d'eau et son exploitation devra être faite par une collaboration étroite et heureuse des pouvoirs publics fédéraux, cantonaux et de l'initiative privée. Le capital devra être fourni par la Confédération et les cantons de manière à empêcher une main mise d'une société étrangère. Les expériences que nous avons faites avec les chemins de fer doivent nous servir.

G. Autran, ing.
Président du Syndicat suisse de
Navigation du Rhône au Rhin.

Milchversorgung und Hotellerie.

In Sachen Abgabe verbilligter Milch an das Hotelpersonal hat unsere Vereinigung beim Volkswirtschafts-Departement folgende neue Eingabe eingereicht:

An das
Schweizerische Volkswirtschafts-Departement,
Bern.

Hochgeachteter Herr Bundesrat!

In Ihrer Antwort vom 2. ds. auf unsere Eingabe vom 18. Juni 1918 lehnen Sie die Zuteilung verbilligter Milch an Hotellangestellte ab mit der Begründung, es wäre mit Sicherheit zu erwarten, dass die für das Personal zu verbilligtem Preis bezogene Milch nicht dem Personal zugute käme, sondern in der Küche verwendet und den Gästen verabfolgt würde. Die

Delegation unseres Vereins habe, als ihr dies vom Eidg. Fürsorgeamt dargelegt wurde, nicht viel hierauf erwiedert.

Dieser Vorhalt enthält eine durch nichts gerechtfertigte Beleidigung des ganzen Hotelierstandes, wogegen wir hiemit protestieren. Ihre Behauptung entspricht übrigens durchaus nicht den Tatsachen. Unsere Vertreter haben auf ihrer gerechten Forderung beharrt und den obenwähnten Einwand als unberechtigt zurückgewiesen. Sie durften ihn auch nicht gelten lassen, ohne dem ganzen Berufsstande zu schaden. Um so mehr befremdet muss es, dass Sie darauf zurückkommen, mit dem Beifügen, die Delegation hätte 'nicht viel' darauf geantwortet, wodurch auch noch unsere Vertreter bei den Vereinsmitgliedern diskreditiert werden.

Absolut unberechtigt ist der Vorwurf, das Personal würde die Milch nicht erhalten, auch in materieller Hinsicht. Allgemein trifft dies sicher nicht zu, wiewohl anerkannt werden soll, dass bei unerwartet grossem Reisendenandrang das der Familie des Hoteliers und dem Personal zukommende Quantum Milch ausnahmsweise gekürzt werden muss, um die Gäste in üblicher Weise zu bedienen. Dieser Uebelstand ist aber auf das gegenwärtige Rationierungssystem zurückzuführen und lässt sich daher nicht immer vermeiden. Die Hoteliers ziehen daraus übrigens keinen Nutzen, denn an Stelle der etwa fehlenden Milch müssen sie den Angestellten andere Nahrungsmittel zur Verfügung halten, welche in der Regel teurer sind. Wir können behaupten, dass auch heute noch in unsern Hotels die Angestellten — einschliesslich verschiedene Zwischenmahlzeiten — eine Verpflegung erhalten, die gegenüber derjenigen des Grossteils unserer Bevölkerung den Vergleich wohl aushält. Aus Ihrer Antwort glauben wir konstatieren zu müssen, dass Sie sich auf einseitige Informationen stützen, deren Urheber entweder gewisse Absichten verfolgen oder mit den Versorgungsschwierigkeiten nicht genügend bekannt sind.

Sie weisen darauf hin, dass Inhabern von Kleinbetrieben, wozu auch kleine Handels- und Wirtschaftsbetriebe gezählt werden, der Bezug von allgemein verbilligter Milch für dasjenige Personal zugestanden ist, das mit dem Arbeitgeber am gleichen Tische sitzt und dem er die zu billigen Preise gekaufte Milch auch in der vollen Ration zukommen lässt. Demgegenüber erlauben wir uns zu bemerken, dass im Hotelbetrieb gemeinsame Mahlzeiten des Arbeitgebers und der Angestellten aus technischen Gründen vielfach nicht möglich sind, dass sonst aber in bezug auf die Angestellten zwischen den verschiedenen Betrieben kein Unterschied besteht, der es rechtfertigen würde, die Hotellangestellten anders zu behandeln als Angestellte kleinerer Betriebe oder Dienstboten des Privathaushaltes, denn weder der Kleinbetrieb noch der gemeinsame Tisch bieten irgendwelche Sicherheit dafür, dass diesen Angestellten ihre volle Ration verbilligter Milch erhalten.

Zur Begründung des Art. 5 lit. c/2 des Bundesratsbeschlusses betreffend Verbilligung der Konsummilch vom 1. Mai 1918 wurde ausgeführt, dass die Hotellangestellten keinen Anspruch auf verbilligte Milch haben, weil die Verpflegung einen Teil des Lohnes bilde. Das Gleiche trifft aber auch bei den Dienstboten des Privathaushaltes und bei Angestellten der Kleinbetriebe zu, welche man jedoch ausnehmen wollte. Um nun trotzdem zum Ziele zu gelangen, versucht man mit an den Haaren herbeigezogenen Gründen zu beweisen, dass auf allgemein verbilligte Milch die Hotellangestellten keinen Anspruch erheben dürfen. Auf derart gewundenen Wegen amtlicher Logik vermag der einfache Bürger nicht zu folgen. Für uns scheint es unbefriedigend, dass man den Anspruch auf allgemein verbilligte Milch davon abhängig machen kann, wie die Entlohnung erfolgt, ob in bar oder teilweise in natura, denn schliesslich könnte den Hoteliers niemand verwehren, die Mehrauslagen für Milch vom bisherigen Lohn der Angestellten in Abzug zu bringen oder zu verlangen, dass die Angestellten gegen Entschädigung des Preises der Familienrationen sich die Milch selbst beschaffen. Wir haben vorläufig durchaus nicht die Absicht, unsern Mitgliedern diese Mittel der Selbsthilfe zur Anwendung zu empfehlen, sondern möchten Ihnen nur durch Beispiele beweisen, wie widersinnig fragliche Bestimmung ist und dass dadurch die Hotellerie in eine unhaltbare Ausnahmestellung gedrängt wird. Den daraus resultierenden Schaden müssten letzten Endes die Angestellten tragen, welche ohnedies gegenwärtig nicht auf Rosen gebettet sind.

Wir erlauben uns deshalb, Sie hiemit dringend zu bitten, Ihren Beschluss in Wiedererwägung zu ziehen und in Entsprechung unseres Gesuches zu verfügen, dass auch die Hotellangestellten Anspruch auf verbilligte Milch haben und damit andern Schweizerbürgern gleichgestellt werden.

Gemeinhin Sie, hochgeachteter Herr Bundesrat, die Versicherung unserer vollkommenen Hochachtung.

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident: Dr. O. Töndury.

Käseversorgung.

Das Eidgenössische Milchamt hat unter dem 16. Juli abhin an die kantonalen Käsekartellen ein Kreisschreiben erlassen, dem wir im Auszuge das Folgende entnehmen:

1. Käsekarte für den Monat August.

Die Serie B der Käsekarte, welche für den Monat August ausgegeben wird, ist nur mehr für einen Monat gültig und umfasst 250 Gr. Käse.

Die Zuteilung an die Kantone erfolgt in gleicher Zahl, wie dies bei Serie A geschehen ist, es werden also auch die in einzelnen Fällen notwendig gewordenen Nachsendungen mitgerechnet. Ferner wird für jeden Kanton nach Massgabe seiner Bevölkerungszahl ein neues Kontingent Käsekarten für die Pauschalabgabe an Volksküchen und Gastwirtschaften zugeteilt, welche im Sinne der nachfolgenden Ausführungen Käse zum Kochen dafür beziehen können.

2. Küchenkäse an Volksküchen und Gastwirtschaften.

Wir haben bereits im Kreisschreiben Nr. 35 erlaubt, dass an Volksküchen gewisse Extrazuteilungen von Käsearten gemacht werden können, weil hier Käse zur Speisebereitung in kleinster Menge verwendet wird, so dass vom Gast nicht ein Käsekartenabschnitt eingegeben werden kann.

Wir sind einverstanden, wenn diese Vergünstigung auch auf Gastwirtschaften ausgedehnt wird, welche unregelmässige Kundschaft (Passanten, Tagesgäste) haben. Für diese können nach ähnlichem Massstabe Käsekarten zugeteilt werden, wie dies für Pauschalzuteilung von Milch vorgesehen ist.

Als Massstab soll folgender gelten:

Für je 20 Liter Milch, welche einer Gastwirtschaft im Monat als kartenförmige Ration für Tagesgäste zugeteilt sind, können die kantonalen bzw. Gemeindegastwirtschaften je eine Käsekarte zuteilen. Diese darf nur zum Bezug von Käse zum Kochen dienen; die kartenförmige Abgabe von Käse in natura am Wirtstisch oder auch in eigentlichen Käsepeisen (Käsemakaroni, Fondue) ist ausgeschlossen.

Die Gemeindegastwirtschaften wollen sich da, wo die Milchzuteilung an Gastwirtschaften Sache einer andern Behörde ist, mit dieser über die Käsekartenzuteilung verständigen.

Danach hat also die Käsezuteilung eine Erweiterung erfahren, die der Eigentum der Hotelbetriebe und den Interessen unseres Geschäftszweiges vermehrt Rücksicht trägt. Die Pauschalzuteilung eines begrenzten Quantum Käse an die Hotels mit vorwiegend Passantenverkehr ermöglicht es diesen, in Zukunft käsehaltige Speisen (natürlich nur Gerichte mit beschränktem Käsegehalt) ohne Abnahme der Käsekarte zu servieren, wogegen die kartenförmige Abgabe eigentlicher Käsepeisen, wie Fondue, Käsemakaroni etc., nach wie vor untersagt bleibt. Die Neuregelung darf als weiteres Entgegenkommen gegenüber den Interessen des Gastgewerbes taxiert werden und die Eidg. Milchzentrale hofft denn auch, dass aus dieser Rücksichtnahme sich keine Missbräuche entwickeln, sondern die Hotel- und Wirtschaftsbetriebe sich bezüglich der Abgabe von Käse und Käsepeisen ein korrektes Vorgehen anlegen sein lassen.

Wirtschaftliche Massnahmen.

Butterration im Monat August.

(Mitteilung von der Eidg. Fettzentrale und dem Eidg. Milchamt.) In Hinsicht auf die in den nächsten Tagen erfolgende Ausgabe der August-Fettkarten sei darauf hingewiesen, dass der weitere Rückgang der Butterproduktion und die Durchführung der Einsiebelbutterabgabe es nötig machen, für den Monat August statt der vorgesehenen 200 gr. nur 150 gr. Butter in der Normalration verteilen zu lassen. Die August-Monatskarte weist aber für 200 Gramm Butterabschnitte auf. Es müssen daher Abschnitte von zusammen 50 Gramm (eventuell ein einziger Abschnitt von 50 Gramm) als für Fett geltend bezeichnet werden. Dies kann auf gleiche Weise geschehen, wie die seinerzeit für die Monate März und April gestaltete Änderung der nicht eingelösten Butterabschnitte in Fettabschnitte, d. h. durch Kennzeichnung mittels eines unverwechselbaren «F» (Fett) oder «G» (graisse, grasso).

Brennmaterial-Versorgung.

Der Bundesrat hat einen Beschluss gefasst über die Brennmaterialversorgung des Landes, demzufolge zur Sicherstellung dieser Versorgung die Einfuhr von Kohle, Koks und Briquets, sowie die Förderung von Kohle und die Herstellung von Koks und Briquets im Inland und endlich auch die Verteilung des gesamten Brennmaterials unter die Aufsicht des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartements gestellt wird. Das Departement ist ermächtigt, die notwendigen Einfuhrvorschriften zu erlassen sowie Höchstpreise festzusetzen und Gebühren zu erheben. Die Einfuhr von Kohle, Koks und Briquets ist nur durch Vermittlung der Abteilung für industrielle Kriegswirtschaft des Volkswirtschaftsdepartements oder durch von demselben anerkannte Einfuhrorganisationen zulässig. Das Departement ist ermächtigt, alle Massnahmen zu treffen, die geeignet sind, eine rationelle Verwendung der im Lande vorhandenen Brennmaterialien und insbesondere auch die tüchtigste Sicherstellung des Bedarfs für Hausbrand und Kleinverbrauch herbeizuführen. Die Kantonsregierungen werden monatlich von der Abteilung für industrielle Kriegswirtschaft verständigt, welche Mengen von Kohle, Koks oder Briquets für den Hausbrand, sowie für die Kleinbetriebe verfügbar sind. Unter den Kleinbetrieben fallen landwirtschaftliche, gewerbliche und industrielle Betriebe, deren Kohlenverbrauch durchschnittlich fünf Tonnen pro Monat nicht übersteigt. Die Kantonsregierungen werden ermächtigt, in dem ihnen zur Versorgung zugewiesenen Konsumentenkreis (Hausbrand, Kleinbetriebe) Brennmaterialvorräte zu beschlagahmen und diese anderweitigen Verbrauchern zuzuwenden. Privatrechtliche Abmachungen, die den Bestimmungen des Bundesratsbeschlusses widersprechen, sind nichtig. Den Kantonsregierungen werden im Verhältnis zu ihren Bezügen an deutschen Kohlen, Koks und

Briquets die ihnen gemäss § 1 des deutsch-schweizerischen Abkommens zukommenden Beträge überlassen, welche Beträge zur Erstattung des Verkaufspreises von Kohlen, Koks und Briquets für Hausbrand und Kleinbetriebe, einschliesslich Gas zu Koch- und Heizzwecken zu verwenden sind. Sie haben dafür zu sorgen, dass für Notstandsbedürfnisse die Preisreduktion mindestens 60 Fr. pro Tonne ausmacht. Der Beschluss tritt am 1. August in Kraft.

Durch diesen Beschluss des Bundesrates erfährt die Kohlenzuteilung eine erheblich gerechtere Lösung, als sie bisher bestand, und es findet dadurch auch ein Postulat unseres Vereins Berücksichtigung, dass dem Volkswirtschaftsdepartement mit Eingabe vom 10. Juli abhin überbreitet wurde und die Frage der Einstellung der Hotels als Hausbrandkonsumenten ventilierter. Als Betriebe, deren Kohlenverbrauch durchschnittlich 5 Tonnen pro Monat nicht übersteigt, können nun wohl die überwiegende Grosszahl aller Hotels angesprochen werden. Diese haben also Anspruch auf die Zuteilung verbilligter Kohle und es bedeutet demnach der vorstehende Bundesratsbeschluss ein Entgegenkommen der Landesbehörde gegenüber den Interessen der Hotellerie, das wohl auch die nachdrücklichste Reklamation unserer Vereinigung zurückgeführt werden darf.

Aus andern Vereinen.

Delegierten-Versammlung des Verkehrsvereins für Graubünden, Samstag, den 20. Juli 1918, im Hotel La Margna in St. Moritz.

F.H. Die diesjährige Delegierten-Versammlung war eine der bestbesuchten seit Bestehen des Vereins. Es fanden sich nicht weniger als 55 Delegierte aus, welche 22 Kur- und Verkehrsvereine, die Kantonsregierung, die Rätische Bahn, die Bernina-Bahn, die Chur-Arosa-Bahn und die Kantonalbank sowie die Engadiner Presse vertraten. Zu diesen grossen Besuch mögen die Wahl des Versammlungsortes und das schöne Wetter in gleichem Masse beigetragen haben. Der Vorsteher der Traktanden. Der am nachmittags 2½ Uhr ansetzenden Delegiertenversammlung gingen am Vormittag eine Sitzung des Vorstandes und eine Versammlung der kantonalen Verkehrskommission zur Vorbesprechung der Traktanden und zur Erledigung einiger weiterer Angelegenheiten vor.

Die Delegierten-Versammlung genehmigte den Jahresbericht und die Betriebsrechnung für das Rechnungsjahr 1917/1918, welche letztere bei Fr. 132,934.03 Einnahmen und Fr. 78,707.80 Ausgaben einen Aktiv-Saldo von Fr. 54,226.23 aufwies. Beim Budget pro 1918/19 wurde gemäss dem Antrag der Rechnungsrevisoren auf dem Konto der ausstehenden Guthaben eine Abschreibung von Fr. 4525.— für voraussichtlich uneinbringliche Posten vorgenommen und damit der Berninabahn die gestundeten Jahresbeiträge für die ersten drei Kriegsjahre erlassen. Einschliesslich dieser Abschreibung belaufen sich die vorgesehenen Ausgaben auf Fr. 73,830, denen nur Fr. 47,100 Einnahmen gegenüberstehen; das mutmassliche Defizit von Fr. 26,730 muss aus dem Rechnungsoberüberschuss des Vorjahres gedeckt werden, welcher wiederum durch drei festgestellte werden, dass die Rätische Bahn ihren Beitrag von Fr. 20,000 auf Fr. 15,000 ermässigt hat. Als neues Mitglied ist der Kur- und Verkehrsverein Fideris beigetreten, während anderseits die Interessenten von Tarasp-Schulps-Vulpera sich zu einem gemeinsamen Verkehrsverein zusammengeschlossen haben, der die bisherigen Einzelmitglieder ersetzt. Auch in Guarda hat sich ein neuer Verkehrsverein gebildet; diese Neugründungen und Umbildungen sind als Zeichen einer fortwährenden Tendenz zur Vereinigung sehr zu begrüssen und zeigen die Erstarkung des Solidaritätsgefühls in den am Fremdenverkehr interessierten Kreisen unseres Kantons.

Beschlossen wurde die Herausgabe eines neuen Winterplakats und einer neuen, vierten Auflage der beliebten Conradtschen Propagandabroschüren. Im übrigen legt das Arbeitsprogramm wie bisher den Hauptwert auf die Propaganda für unsern Kanton in ihren verschiedenen Formen.

Das Hauptinteresse des Tages konzentrierte sich auf die Besprechung des Projekts der Errichtung eines Auskunfts- und Propagandabureaus für Graubünden in Zürich, über das der Vorsitzende, Herr Dr. O. Töndury, in ausführlicher Weise referierte. Einstimmig wurde beschlossen, das Projekt weiter zu studieren und in tüchtigster Bälde einer ausserordentlichen Delegierten-Versammlung zu definitivem Beschlussfassung zu unterbreiten.

Auf Antrag des Verkehrsvereins Davos wurde eine Statutenänderung im Sinne der Erhöhung der Vorstandsmitglieder von 5 auf 7 beschlossen. Die nachfolgenden Wahlen ergaben infolge verschiedener Dimensionen mehrere Neunennungen. Aus der kantonalen Verkehrskommission scheidet der verdiente Präsident des Vereins, Herr Dr. O. Töndury, und die Herren Pfarrer Hoffmann, St. Moritz, und Ratscherr L. Hunger, Chur, aus; sie wurden ersetzt durch die Herren Hotelier J. Frei, Schuls, Oberstleutnant Thoma, St. Moritz, und F. Meli-Figi, Chur. Ein neuer Sitz wurde der Taltschaft des Mixot mit San Bernardino zugesprochen und als deren Vertreter Herr A. Marca, Direktor der Misoxerbahn, bezeichnet. Als Rechnungsrevisor pro 1918/19 wurden die Herren Ad. Wohler (bisher) und Dr. H. Fravi (neu) gewählt.

Der Vorstand wurde in der anschliessenden Sitzung der Verkehrskommission bestellt und konstituierte sich sofort. Er besteht nunmehr aus den Herren: Kurdirektor Valär, Davos, Präsident; Ratscherr F. Meli, Chur, Vizepräsident; Oberstleutnant Thoma, St. Moritz; Direktor Ed. Bezzola, Flims; Kurdirektor F. Möschlin, Arosa. Vertreter der Regierung ist Herr Regierungsrat J. Vonnoos, der Rätischen Bahn Herr Direktor P. Wirz.

Nach Schluss der Verhandlungen hörten die Delegierten im Palais Hotel zwei Vorträge an: Von Herrn Dr. O. Töndury über «Wärmeakkumulation durch Verwendung der ausser den Sperrstrahlen verfügbaren elektrischen Energie» und von Propagandachef O. Kesselring über «Verkehr und Propaganda nach dem Kriege».

Am Abend fand auf Einladung des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz in der Margna eine gemütliche Vereinigung statt, unter Mitwirkung des Kurhaus-Orchesters und unter Beteiligung zahlreicher St. Moritzer Verkehrsfreunde. Am Sonntag fuhr die Grosszahl der Delegierten mit der Drahtseilbahn auf die sonnige Höhe von Muotaf Muraid und stieg dann nach Pontresina ab, wo im Palais Hotel ein einfacher, aber schöner Schlussakt stattfand.

Saison-Chronik.

Gastenerpredigt. S. Im wilden Gastental ob Kandersteg, dessen oben ein Trüppchen Schönen und Hirtin bewohnt, wird einmal im Jahre zur Zeit der Heumähe ein Pfarrer von Kandergrund unter freiem Himmel die sogenannte

Gasterepredigt gehalten, wobei jeweils in Form einer silberbesetzten Bibel ein wertvolles historisches Erbstück zur Verwendung gelangte. Die Predigt findet diesmal Sonntag, den 28. Juli, vorm. 10 Uhr, auf einer Wiese in Selden statt. In seiner schlichten, eindrucksvollen Art, und inmitten eines so romantischen Landschaftsrahmens, dürfte der religiöse Anlass ohne Zweifel auch dieses Jahr manchen Freund der Bergwelt zu einem Ausflug in das genannte Hochalpenland bewegen.

Kleine Chronik.

Baden. Die Hotel Ochsen ist mit Antritt auf 1. August von Herrn F. Xaver Markwalder gekauft worden.

Wegdis. Wie wir vernehmen, ist das Hotel Paradis käuflich an Herrn Paul Wacker übergegangen.

Offen. Die Kreisdirektion II der S.B.B. in Basel hat an Stelle des zurückgetretenen Herrn H. Bichli zum Pächter des Bahnhofsuffelt Otten gewählt. Herr R. Dietiker, gewesener Hoteldirektor in Cannes und Rom, und während neun Saisons Leiter des Kursaal Interlaken.

Der teure Plattensee (Ungarn). Unter dieser Spitzmarke bringt die «W.-Neust. Zeitung» vom

6. Juli folgende Notiz: Die ungarische Regierung hat sich zu scharfen Massnahmen gegen die unehelichen Preisträger in den ungarischen Bädern, besonders am Plattensee, entschlossen. In welchem hohen Grade der Wohnungs- und Lebensmittelpreise in den Plattenseebädern blüht, geht aus der Tatsache hervor, dass in Siofok für ein Zimmer pro Monat 2500 Kronen verlangt werden und dreizimmerige Wohnungen für 6.000—12.000 Kronen vermietet wurden. Ein Liter Milch kostet 3 Kr., ein Aufschnitt 40 Kr., ein Fleischspeck 20 Kr. Im Laufe der nächsten Woche wird eine Preisveränderung eintreffen, die die Hotel- und Wohnungsverhältnisse sowie die Speisepreise in sämtlichen Bädern Ungarns regeln. Diese Veränderung wird rückwirkende Kraft haben, so dass die Hoteliers und Vermieter gezwungen sein werden, die Differenz zwischen den erhöhten Zimmerpreisen, die bisher bezahlt wurden, und den festzustellenden Höchstpreisen den Kurgästen zurückzuerstatten.

Verkehrswesen.

Grippe und Telefonverkehr. Die Ober-Telegraphendirektion in Bern, bezw. die Telefonverwaltung, erlässt nachstehende Bekanntmachung:

Die derzeitige Grippe-Epidemie hat die Beamten unserer Angestellten der Telefonverwaltung in ganz ausserordentlicher Weise in Mitleidenschaft gezogen. Die Aufrechterhaltung eines geordneten Dienstes mit dem noch arbeitsfähigen Personal macht eine Verkehrseinschränkung unerlässlich. Es können daher während des Tages Gesprächsverbindungen, die mehr als drei Minuten andauern, nicht mehr vermittelt werden. An die Bevölkerung wird die Bitte gerichtet, bis auf weiteres nur noch in dringenden Angelegenheiten zu telefonieren und sich für Mitteilungen, die über mehr als drei Minuten gehen, der Post zu bedienen. Die Beamten unserer Angestellten des Telefons werden, wenn die Bevölkerung darauf aufmerksam gemacht, ob ein Gespräch über mehr als drei Minuten geht.

Schweizerische Bundesbahnen. Die Schweizerischen Bundesbahnen beförderten im verflossenen Monat Juni 1918 insgesamt 5.780.000 Personen und 1.212.000 Gütertonnen, gegenüber 5.686.138 bzw. 1.298.248 im gleichen Monat des Vorjahres. Die Transporteinnahmen im Monat Juni betrugen 21.003.000 Fr. gegenüber 16.075.772 Fr. im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die Gesamteinnahmen belaufen sich auf 21.909.000 Fr. gegenüber 16.672.828 Fr. im Juni 1917. Die Betriebsausgaben betragen sich auf 17.794.000 Fr. gegenüber 15.232.754 Fr. im Monat Juni 1917. Der Überschuss der Betriebs-

einnahmen über die Betriebsausgaben beträgt 4.115.000 Fr. gegenüber 1.439.374 Fr. im Juni 1917. Vom 1. Januar bis Ende Juni 1918 wurden befördert 35.022.765 Personen und 6.712.629 Gütertonnen, was gegenüber dem Vorjahre bei den Personen ein Minus von 6.517.075, bei den Gütertonnen ein Minus von 463.739 bedeutet. Die Gesamteinnahmen belaufen sich in diesem Jahre bis Ende Juni 1918 auf 108.958.201 oder 13.920.521 mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Die gesamten Betriebsausgaben erreichten die Summe von 104.204.029 Fr. oder 21.958.826 Fr. mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Der Überschuss der Betriebseinnahmen über die Betriebsausgaben endlich beläuft sich auf 17.854.232 Fr. gegen 5.292.538 Fr. im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Totentafel.

Edward Guggenbühl f. Wie wir kurz vor Drucklegung dieser Nummer noch erfahren, starb am 24. Juli nach kurzer schwerer Krankheit in seinem Heim, dem Hotel Sonne in Küsnacht (Zürich), unser Mitglied, Herr Edward Guggenbühl-Müller, im Alter von 55 Jahren. — Der Trauerfamilie unser herzlichste Beileid.

Gelegenheit!
Aus liquidierter Dampfwascherei
billig zu verkaufen
Dampfmachine, 250 cm. lang,
65 cm. Durchmesser,
Waschmaschine, 2-Trommel,
160 cm. lang, 70 cm. Durchmesser,
Glättmaschine, für Gas,
Boiler von ca. 1500 Liter.
Offerten unter Chiffre E 2475 U an
Publicitas A.-G., Biel. 5330

Gelegenheit!
Aus liquidierter Dampfwascherei
billig zu verkaufen
Dampfmachine, 250 cm. lang,
65 cm. Durchmesser,
Waschmaschine, 2-Trommel,
160 cm. lang, 70 cm. Durchmesser,
Glättmaschine, für Gas,
Boiler von ca. 1500 Liter.
Offerten unter Chiffre E 2475 U an
Publicitas A.-G., Biel. 5330

Zu verkaufen
in bester Lage Genfs
eine
Fremden-Pension
das ganze Jahr mit 25—30 Personen
arbeitend, leicht vergrößerungsfähig.
Rendite nachweisbar.
Offerten unter W. R. 2791
an die Annoncen-Abt. der S.H.R.,
Basel.

Stellen-Anzeiger N° 30
Offene Stellen * Emplois vacants
Apprenti-cuisinier est demandé de suite. S'adresser Hôtel de Russie, Genève. (1481)
Caviste, expérimenté, sobre et bien recommandé, est demandé par grand Hôtel de 1^{re} ordre au Lac Léman. Homme placé à l'année. S'adresser offres avec photo et copie de certificats et prétentions de salaire. Chiffre 1493
Cuisinier-chef, économiste et travailleur, est demandé pour le grand hôtel d'été de la Suisse française. Entrée courant juillet—août. S'adresser offres avec références et prétentions. Chiffre 1493
Géant in die Hotel mit 40 Internaten: 1. Kuchenchef, 2. Kuchenchef, 3. Kuchenchef, 4. Kuchenchef, 5. Kuchenchef, 6. Kuchenchef, 7. Kuchenchef, 8. Kuchenchef, 9. Kuchenchef, 10. Kuchenchef, 11. Kuchenchef, 12. Kuchenchef, 13. Kuchenchef, 14. Kuchenchef, 15. Kuchenchef, 16. Kuchenchef, 17. Kuchenchef, 18. Kuchenchef, 19. Kuchenchef, 20. Kuchenchef, 21. Kuchenchef, 22. Kuchenchef, 23. Kuchenchef, 24. Kuchenchef, 25. Kuchenchef, 26. Kuchenchef, 27. Kuchenchef, 28. Kuchenchef, 29. Kuchenchef, 30. Kuchenchef, 31. Kuchenchef, 32. Kuchenchef, 33. Kuchenchef, 34. Kuchenchef, 35. Kuchenchef, 36. Kuchenchef, 37. Kuchenchef, 38. Kuchenchef, 39. Kuchenchef, 40. Kuchenchef, 41. Kuchenchef, 42. Kuchenchef, 43. Kuchenchef, 44. Kuchenchef, 45. Kuchenchef, 46. Kuchenchef, 47. Kuchenchef, 48. Kuchenchef, 49. Kuchenchef, 50. Kuchenchef, 51. Kuchenchef, 52. Kuchenchef, 53. Kuchenchef, 54. Kuchenchef, 55. Kuchenchef, 56. Kuchenchef, 57. Kuchenchef, 58. Kuchenchef, 59. Kuchenchef, 60. Kuchenchef, 61. Kuchenchef, 62. Kuchenchef, 63. Kuchenchef, 64. Kuchenchef, 65. Kuchenchef, 66. Kuchenchef, 67. Kuchenchef, 68. Kuchenchef, 69. Kuchenchef, 70. Kuchenchef, 71. Kuchenchef, 72. Kuchenchef, 73. Kuchenchef, 74. Kuchenchef, 75. Kuchenchef, 76. Kuchenchef, 77. Kuchenchef, 78. Kuchenchef, 79. Kuchenchef, 80. Kuchenchef, 81. Kuchenchef, 82. Kuchenchef, 83. Kuchenchef, 84. Kuchenchef, 85. Kuchenchef, 86. Kuchenchef, 87. Kuchenchef, 88. Kuchenchef, 89. Kuchenchef, 90. Kuchenchef, 91. Kuchenchef, 92. Kuchenchef, 93. Kuchenchef, 94. Kuchenchef, 95. Kuchenchef, 96. Kuchenchef, 97. Kuchenchef, 98. Kuchenchef, 99. Kuchenchef, 100. Kuchenchef, 101. Kuchenchef, 102. Kuchenchef, 103. Kuchenchef, 104. Kuchenchef, 105. Kuchenchef, 106. Kuchenchef, 107. Kuchenchef, 108. Kuchenchef, 109. Kuchenchef, 110. Kuchenchef, 111. Kuchenchef, 112. Kuchenchef, 113. Kuchenchef, 114. Kuchenchef, 115. Kuchenchef, 116. Kuchenchef, 117. Kuchenchef, 118. Kuchenchef, 119. Kuchenchef, 120. Kuchenchef, 121. Kuchenchef, 122. Kuchenchef, 123. Kuchenchef, 124. Kuchenchef, 125. Kuchenchef, 126. Kuchenchef, 127. Kuchenchef, 128. Kuchenchef, 129. Kuchenchef, 130. Kuchenchef, 131. Kuchenchef, 132. Kuchenchef, 133. Kuchenchef, 134. Kuchenchef, 135. Kuchenchef, 136. Kuchenchef, 137. Kuchenchef, 138. Kuchenchef, 139. Kuchenchef, 140. Kuchenchef, 141. Kuchenchef, 142. Kuchenchef, 143. Kuchenchef, 144. Kuchenchef, 145. Kuchenchef, 146. Kuchenchef, 147. Kuchenchef, 148. Kuchenchef, 149. Kuchenchef, 150. Kuchenchef, 151. Kuchenchef, 152. Kuchenchef, 153. Kuchenchef, 154. Kuchenchef, 155. Kuchenchef, 156. Kuchenchef, 157. Kuchenchef, 158. Kuchenchef, 159. Kuchenchef, 160. Kuchenchef, 161. Kuchenchef, 162. Kuchenchef, 163. Kuchenchef, 164. Kuchenchef, 165. Kuchenchef, 166. Kuchenchef, 167. Kuchenchef, 168. Kuchenchef, 169. Kuchenchef, 170. Kuchenchef, 171. Kuchenchef, 172. Kuchenchef, 173. Kuchenchef, 174. Kuchenchef, 175. Kuchenchef, 176. Kuchenchef, 177. Kuchenchef, 178. Kuchenchef, 179. Kuchenchef, 180. Kuchenchef, 181. Kuchenchef, 182. Kuchenchef, 183. Kuchenchef, 184. Kuchenchef, 185. Kuchenchef, 186. Kuchenchef, 187. Kuchenchef, 188. Kuchenchef, 189. Kuchenchef, 190. Kuchenchef, 191. Kuchenchef, 192. Kuchenchef, 193. Kuchenchef, 194. Kuchenchef, 195. Kuchenchef, 196. Kuchenchef, 197. Kuchenchef, 198. Kuchenchef, 199. Kuchenchef, 200. Kuchenchef, 201. Kuchenchef, 202. Kuchenchef, 203. Kuchenchef, 204. Kuchenchef, 205. Kuchenchef, 206. Kuchenchef, 207. Kuchenchef, 208. Kuchenchef, 209. Kuchenchef, 210. Kuchenchef, 211. Kuchenchef, 212. Kuchenchef, 213. Kuchenchef, 214. Kuchenchef, 215. Kuchenchef, 216. Kuchenchef, 217. Kuchenchef, 218. Kuchenchef, 219. Kuchenchef, 220. Kuchenchef, 221. Kuchenchef, 222. Kuchenchef, 223. Kuchenchef, 224. Kuchenchef, 225. Kuchenchef, 226. Kuchenchef, 227. Kuchenchef, 228. Kuchenchef, 229. Kuchenchef, 230. Kuchenchef, 231. Kuchenchef, 232. Kuchenchef, 233. Kuchenchef, 234. Kuchenchef, 235. Kuchenchef, 236. Kuchenchef, 237. Kuchenchef, 238. Kuchenchef, 239. Kuchenchef, 240. Kuchenchef, 241. Kuchenchef, 242. Kuchenchef, 243. Kuchenchef, 244. Kuchenchef, 245. Kuchenchef, 246. Kuchenchef, 247. Kuchenchef, 248. Kuchenchef, 249. Kuchenchef, 250. Kuchenchef, 251. Kuchenchef, 252. Kuchenchef, 253. Kuchenchef, 254. Kuchenchef, 255. Kuchenchef, 256. Kuchenchef, 257. Kuchenchef, 258. Kuchenchef, 259. Kuchenchef, 260. Kuchenchef, 261. Kuchenchef, 262. Kuchenchef, 263. Kuchenchef, 264. Kuchenchef, 265. Kuchenchef, 266. Kuchenchef, 267. Kuchenchef, 268. Kuchenchef, 269. Kuchenchef, 270. Kuchenchef, 271. Kuchenchef, 272. Kuchenchef, 273. Kuchenchef, 274. Kuchenchef, 275. Kuchenchef, 276. Kuchenchef, 277. Kuchenchef, 278. Kuchenchef, 279. Kuchenchef, 280. Kuchenchef, 281. Kuchenchef, 282. Kuchenchef, 283. Kuchenchef, 284. Kuchenchef, 285. Kuchenchef, 286. Kuchenchef, 287. Kuchenchef, 288. Kuchenchef, 289. Kuchenchef, 290. Kuchenchef, 291. Kuchenchef, 292. Kuchenchef, 293. Kuchenchef, 294. Kuchenchef, 295. Kuchenchef, 296. Kuchenchef, 297. Kuchenchef, 298. Kuchenchef, 299. Kuchenchef, 300. Kuchenchef, 301. Kuchenchef, 302. Kuchenchef, 303. Kuchenchef, 304. Kuchenchef, 305. Kuchenchef, 306. Kuchenchef, 307. Kuchenchef, 308. Kuchenchef, 309. Kuchenchef, 310. Kuchenchef, 311. Kuchenchef, 312. Kuchenchef, 313. Kuchenchef, 314. Kuchenchef, 315. Kuchenchef, 316. Kuchenchef, 317. Kuchenchef, 318. Kuchenchef, 319. Kuchenchef, 320. Kuchenchef, 321. Kuchenchef, 322. Kuchenchef, 323. Kuchenchef, 324. Kuchenchef, 325. Kuchenchef, 326. Kuchenchef, 327. Kuchenchef, 328. Kuchenchef, 329. Kuchenchef, 330. Kuchenchef, 331. Kuchenchef, 332. Kuchenchef, 333. Kuchenchef, 334. Kuchenchef, 335. Kuchenchef, 336. Kuchenchef, 337. Kuchenchef, 338. Kuchenchef, 339. Kuchenchef, 340. Kuchenchef, 341. Kuchenchef, 342. Kuchenchef, 343. Kuchenchef, 344. Kuchenchef, 345. Kuchenchef, 346. Kuchenchef, 347. Kuchenchef, 348. Kuchenchef, 349. Kuchenchef, 350. Kuchenchef, 351. Kuchenchef, 352. Kuchenchef, 353. Kuchenchef, 354. Kuchenchef, 355. Kuchenchef, 356. Kuchenchef, 357. Kuchenchef, 358. Kuchenchef, 359. Kuchenchef, 360. Kuchenchef, 361. Kuchenchef, 362. Kuchenchef, 363. Kuchenchef, 364. Kuchenchef, 365. Kuchenchef, 366. Kuchenchef, 367. Kuchenchef, 368. Kuchenchef, 369. Kuchenchef, 370. Kuchenchef, 371. Kuchenchef, 372. Kuchenchef, 373. Kuchenchef, 374. Kuchenchef, 375. Kuchenchef, 376. Kuchenchef, 377. Kuchenchef, 378. Kuchenchef, 379. Kuchenchef, 380. Kuchenchef, 381. Kuchenchef, 382. Kuchenchef, 383. Kuchenchef, 384. Kuchenchef, 385. Kuchenchef, 386. Kuchenchef, 387. Kuchenchef, 388. Kuchenchef, 389. Kuchenchef, 390. Kuchenchef, 391. Kuchenchef, 392. Kuchenchef, 393. Kuchenchef, 394. Kuchenchef, 395. Kuchenchef, 396. Kuchenchef, 397. Kuchenchef, 398. Kuchenchef, 399. Kuchenchef, 400. Kuchenchef, 401. Kuchenchef, 402. Kuchenchef, 403. Kuchenchef, 404. Kuchenchef, 405. Kuchenchef, 406. Kuchenchef, 407. Kuchenchef, 408. Kuchenchef, 409. Kuchenchef, 410. Kuchenchef, 411. Kuchenchef, 412. Kuchenchef, 413. Kuchenchef, 414. Kuchenchef, 415. Kuchenchef, 416. Kuchenchef, 417. Kuchenchef, 418. Kuchenchef, 419. Kuchenchef, 420. Kuchenchef, 421. Kuchenchef, 422. Kuchenchef, 423. Kuchenchef, 424. Kuchenchef, 425. Kuchenchef, 426. Kuchenchef, 427. Kuchenchef, 428. Kuchenchef, 429. Kuchenchef, 430. Kuchenchef, 431. Kuchenchef, 432. Kuchenchef, 433. Kuchenchef, 434. Kuchenchef, 435. Kuchenchef, 436. Kuchenchef, 437. Kuchenchef, 438. Kuchenchef, 439. Kuchenchef, 440. Kuchenchef, 441. Kuchenchef, 442. Kuchenchef, 443. Kuchenchef, 444. Kuchenchef, 445. Kuchenchef, 446. Kuchenchef, 447. Kuchenchef, 448. Kuchenchef, 449. Kuchenchef, 450. Kuchenchef, 451. Kuchenchef, 452. Kuchenchef, 453. Kuchenchef, 454. Kuchenchef, 455. Kuchenchef, 456. Kuchenchef, 457. Kuchenchef, 458. Kuchenchef, 459. Kuchenchef, 460. Kuchenchef, 461. Kuchenchef, 462. Kuchenchef, 463. Kuchenchef, 464. Kuchenchef, 465. Kuchenchef, 466. Kuchenchef, 467. Kuchenchef, 468. Kuchenchef, 469. Kuchenchef, 470. Kuchenchef, 471. Kuchenchef, 472. Kuchenchef, 473. Kuchenchef, 474. Kuchenchef, 475. Kuchenchef, 476. Kuchenchef, 477. Kuchenchef, 478. Kuchenchef, 479. Kuchenchef, 480. Kuchenchef, 481. Kuchenchef, 482. Kuchenchef, 483. Kuchenchef, 484. Kuchenchef, 485. Kuchenchef, 486. Kuchenchef, 487. Kuchenchef, 488. Kuchenchef, 489. Kuchenchef, 490. Kuchenchef, 491. Kuchenchef, 492. Kuchenchef, 493. Kuchenchef, 494. Kuchenchef, 495. Kuchenchef, 496. Kuchenchef, 497. Kuchenchef, 498. Kuchenchef, 499. Kuchenchef, 500. Kuchenchef, 501. Kuchenchef, 502. Kuchenchef, 503. Kuchenchef, 504. Kuchenchef, 505. Kuchenchef, 506. Kuchenchef, 507. Kuchenchef, 508. Kuchenchef, 509. Kuchenchef, 510. Kuchenchef, 511. Kuchenchef, 512. Kuchenchef, 513. Kuchenchef, 514. Kuchenchef, 515. Kuchenchef, 516. Kuchenchef, 517. Kuchenchef, 518. Kuchenchef, 519. Kuchenchef, 520. Kuchenchef, 521. Kuchenchef, 522. Kuchenchef, 523. Kuchenchef, 524. Kuchenchef, 525. Kuchenchef, 526. Kuchenchef, 527. Kuchenchef, 528. Kuchenchef, 529. Kuchenchef, 530. Kuchenchef, 531. Kuchenchef, 532. Kuchenchef, 533. Kuchenchef, 534. Kuchenchef, 535. Kuchenchef, 536. Kuchenchef, 537. Kuchenchef, 538. Kuchenchef, 539. Kuchenchef, 540. Kuchenchef, 541. Kuchenchef, 542. Kuchenchef, 543. Kuchenchef, 544. Kuchenchef, 545. Kuchenchef, 546. Kuchenchef, 547. Kuchenchef, 548. Kuchenchef, 549. Kuchenchef, 550. Kuchenchef, 551. Kuchenchef, 552. Kuchenchef, 553. Kuchenchef, 554. Kuchenchef, 555. Kuchenchef, 556. Kuchenchef, 557. Kuchenchef, 558. Kuchenchef, 559. Kuchenchef, 560. Kuchenchef, 561. Kuchenchef, 562. Kuchenchef, 563. Kuchenchef, 564. Kuchenchef, 565. Kuchenchef, 566. Kuchenchef, 567. Kuchenchef, 568. Kuchenchef, 569. Kuchenchef, 570. Kuchenchef, 571. Kuchenchef, 572. Kuchenchef, 573. Kuchenchef, 574. Kuchenchef, 575. Kuchenchef, 576. Kuchenchef, 577. Kuchenchef, 578. Kuchenchef, 579. Kuchenchef, 580. Kuchenchef, 581. Kuchenchef, 582. Kuchenchef, 583. Kuchenchef, 584. Kuchenchef, 585. Kuchenchef, 586. Kuchenchef, 587. Kuchenchef, 588. Kuchenchef, 589. Kuchenchef, 590. Kuchenchef, 591. Kuchenchef, 592. Kuchenchef, 593. Kuchenchef, 594. Kuchenchef, 595. Kuchenchef, 596. Kuchenchef, 597. Kuchenchef, 598. Kuchenchef, 599. Kuchenchef, 600. Kuchenchef, 601. Kuchenchef, 602. Kuchenchef, 603. Kuchenchef, 604. Kuchenchef, 605. Kuchenchef, 606. Kuchenchef, 607. Kuchenchef, 608. Kuchenchef, 609. Kuchenchef, 610. Kuchenchef, 611. Kuchenchef, 612. Kuchenchef, 613. Kuchenchef, 614. Kuchenchef, 615. Kuchenchef, 616. Kuchenchef, 617. Kuchenchef, 618. Kuchenchef, 619. Kuchenchef, 620. Kuchenchef, 621. Kuchenchef, 622. Kuchenchef, 623. Kuchenchef, 624. Kuchenchef, 625. Kuchenchef, 626. Kuchenchef, 627. Kuchenchef, 628. Kuchenchef, 629. Kuchenchef, 630. Kuchenchef, 631. Kuchenchef, 632. Kuchenchef, 633. Kuchenchef, 634. Kuchenchef, 635. Kuchenchef, 636. Kuchenchef, 637. Kuchenchef, 638. Kuchenchef, 639. Kuchenchef, 640. Kuchenchef, 641. Kuchenchef, 642. Kuchenchef, 643. Kuchenchef, 644. Kuchenchef, 645. Kuchenchef, 646. Kuchenchef, 647. Kuchenchef, 648. Kuchenchef, 649. Kuchenchef, 650. Kuchenchef, 651. Kuchenchef, 652. Kuchenchef, 653. Kuchenchef, 654. Kuchenchef, 655. Kuchenchef, 656. Kuchenchef, 657. Kuchenchef, 658. Kuchenchef, 659. Kuchenchef, 660. Kuchenchef, 661. Kuchenchef, 662. Kuchenchef, 663. Kuchenchef, 664. Kuchenchef, 665. Kuchenchef, 666. Kuchenchef, 667. Kuchenchef, 668. Kuchenchef, 669. Kuchenchef, 670. Kuchenchef, 671. Kuchenchef, 672. Kuchenchef, 673. Kuchenchef, 674. Kuchenchef, 675. Kuchenchef, 676. Kuchenchef, 677. Kuchenchef, 678. Kuchenchef, 679. Kuchenchef, 680. Kuchenchef, 681. Kuchenchef, 682. Kuchenchef, 683. Kuchenchef, 684. Kuchenchef, 685. Kuchenchef, 686. Kuchenchef, 687. Kuchenchef, 688. Kuchenchef, 689. Kuchenchef, 690. Kuchenchef, 691. Kuchenchef, 692. Kuchenchef, 693. Kuchenchef, 694. Kuchenchef, 695. Kuchenchef, 696. Kuchenchef, 697. Kuchenchef, 698. Kuchenchef, 699. Kuchenchef, 700. Kuchenchef, 701. Kuchenchef, 702. Kuchenchef, 703. Kuchenchef, 704. Kuchenchef, 705. Kuchenchef, 706. Kuchenchef, 707. Kuchenchef, 708. Kuchenchef, 709. Kuchenchef, 710. Kuchenchef, 711. Kuchenchef, 712. Kuchenchef, 713. Kuchenchef, 714. Kuchenchef, 715. Kuchenchef, 716. Kuchenchef, 717. Kuchenchef, 718. Kuchenchef, 719. Kuchenchef, 720. Kuchenchef, 721. Kuchenchef, 722. Kuchenchef, 723. Kuchenchef, 724. Kuchenchef, 725. Kuchenchef, 726. Kuchenchef, 727. Kuchenchef, 728. Kuchenchef, 729. Kuchenchef, 730. Kuchenchef, 731. Kuchenchef, 732. Kuchenchef, 733. Kuchenchef, 734. Kuchenchef, 735. Kuchenchef, 736. Kuchenchef, 737. Kuchenchef, 738. Kuchenchef, 739. Kuchenchef, 740. Kuchenchef, 741. Kuchenchef, 742. Kuchenchef, 743. Kuchenchef, 744. Kuchenchef, 745. Kuchenchef, 746. Kuchenchef, 747. Kuchenchef, 748. Kuchenchef, 749. Kuchenchef, 750. Kuchenchef, 751. Kuchenchef, 752. Kuchenchef, 753. Kuchenchef, 754. Kuchenchef, 755. Kuchenchef, 756. Kuchenchef, 757. Kuchenchef, 758. Kuchenchef, 759. Kuchenchef, 760. Kuchenchef, 761. Kuchenchef, 762. Kuchenchef, 763. Kuchenchef, 764. Kuchenchef, 765. Kuchenchef, 766. Kuchenchef, 767. Kuchenchef, 768. Kuchenchef, 769. Kuchenchef, 770. Kuchenchef, 771. Kuchenchef, 772. Kuchenchef, 773. Kuchenchef, 774. Kuchenchef, 775. Kuchenchef, 776. Kuchenchef, 777. Kuchenchef, 778. Kuchenchef, 779. Kuchenchef, 780. Kuchenchef, 781. Kuchenchef, 782. Kuchenchef, 783. Kuchenchef, 784. Kuchenchef, 785. Kuchenchef, 786. Kuchenchef, 787. Kuchenchef, 788. Kuchenchef, 789. Kuchenchef, 790. Kuchenchef, 791. Kuchenchef, 792. Kuchenchef, 793. Kuchenchef, 794. Kuchenchef, 795. Kuchenchef, 796. Kuchenchef, 797. Kuchenchef, 798. Kuchenchef, 799. Kuchenchef, 800. Kuchenchef, 801. Kuchenchef, 802. Kuchenchef, 803. Kuchenchef, 804. Kuchenchef, 805. Kuchenchef, 806. Kuchenchef, 807. Kuchenchef, 808. Kuchenchef, 809. Kuchenchef, 810. Kuchenchef, 811. Kuchenchef, 812. Kuchenchef, 813. Kuchenchef, 814. Kuchenchef, 815. Kuchenchef, 816. Kuchenchef, 817. Kuchenchef, 818. Kuchenchef, 819. Kuchenchef, 820. Kuchenchef, 821. Kuchenchef, 822. Kuchenchef, 823. Kuchenchef, 824. Kuchenchef, 825. Kuchenchef, 826. Kuchenchef, 827. Kuchenchef, 828. Kuchenchef, 829. Kuchenchef, 830. Kuchenchef, 831. Kuchenchef, 832. Kuchenchef, 833. Kuchenchef, 834. Kuchenchef, 835. Kuchenchef, 836. Kuchenchef, 837. Kuchenchef, 838. Kuchenchef, 839. Kuchenchef, 840. Kuchenchef, 841. Kuchenchef, 842. Kuchenchef, 843. Kuchenchef, 844. Kuchenchef, 845. Kuchenchef, 846. Kuchenchef, 847. Kuchenchef, 848. Kuchenchef, 849. Kuchenchef, 850. Kuchenchef, 851. Kuchenchef, 852. Kuchenchef, 853. Kuchenchef, 854. Kuchenchef, 855. Kuchenchef, 856. Kuchenchef, 857. Kuchenchef, 858. Kuchenchef, 859. Kuchenchef, 860. Kuchenchef, 861. Kuchenchef, 862. Kuchenchef, 863. Kuchenchef, 864. Kuchenchef, 865. Kuchenchef, 866. Kuchenchef, 867. Kuchenchef, 868. Kuchenchef, 869. Kuchenchef, 870. Kuchenchef, 871. Kuchenchef, 872. Kuchenchef, 873. Kuchenchef, 874. Kuchenchef, 875. Kuchenchef, 876. Kuchenchef, 877. Kuchenchef, 878. Kuchenchef, 879. Kuchenchef, 880. Kuchenchef, 881. Kuchenchef, 882. Kuchenchef, 883. Kuchenchef, 884. Kuchenchef, 885. Kuchenchef, 886. Kuchenchef, 887. Kuchenchef, 888. Kuchenchef, 889. Kuchenchef, 890. Kuchenchef, 891. Kuchenchef, 892. Kuchenchef, 893. Kuchenchef, 894. Kuchenchef, 895. Kuchenchef, 896. Kuchenchef, 897. Kuchenchef, 898. Kuchenchef, 899. Kuchenchef, 900. Kuchenchef, 901. Kuchenchef, 902. Kuchenchef, 903. Kuchenchef, 904. Kuchenchef, 905. Kuchenchef, 906. Kuchenchef, 907. Kuchenchef, 908. Kuchenchef, 909. Kuchenchef, 910. Kuchenchef, 911. Kuchenchef, 912. Kuchenchef, 913. Kuchenchef, 914. Kuchenchef, 915. Kuchenchef, 916. Kuchenchef, 917. Kuchenchef, 918. Kuchenchef, 919. Kuchenchef, 920. Kuchenchef, 921. Kuchenchef, 922. Kuchenchef, 923. Kuchenchef, 924. Kuchenchef, 925. Kuchenchef, 926. Kuchenchef, 927. Kuchenchef, 928. Kuchenchef, 929. Kuchenchef, 930. Kuchenchef, 931. Kuchenchef, 932. Kuchenchef, 933. Kuchenchef, 934. Kuchenchef, 935. Kuchenchef, 936. Kuchenchef, 937. Kuchenchef, 938. Kuchenchef, 939. Kuchenchef, 940. Kuchenchef, 941. Kuchenchef, 942. Kuchenchef, 943. Kuchenchef, 944. Kuchenchef, 945. Kuchenchef, 946. Kuchenchef, 947. Kuchenchef, 948. Kuchenchef, 949. Kuchenchef, 950. Kuchenchef, 951. Kuchenchef, 952. Kuchenchef, 953. Kuchenchef, 954. Kuchenchef, 955. Kuchenchef, 956. Kuchenchef, 957. Kuchenchef, 958. Kuchenchef, 959. Kuchenchef, 960. Kuchenchef, 961. Kuchenchef, 962. Kuchenchef, 963. Kuchenchef, 964. Kuchenchef, 965. Kuchenchef, 966. Kuchenchef, 967. Kuchenchef, 968. Kuchenchef, 969. Kuchenchef, 970. Kuchenchef, 971. Kuchenchef, 972. Kuchenchef, 973. Kuchenchef, 974. Kuchenchef, 975. Kuchenchef, 976. Kuchenchef, 977. Kuchenchef, 978. Kuchenchef, 979. Kuchenchef, 980. Kuchenchef, 981. Kuchenchef, 982. Kuchenchef, 983. Kuchenchef, 984. Kuchenchef, 985. Kuchenchef, 986. Kuchenchef, 987. Kuchenchef, 988. Kuchenchef, 989. Kuchenchef, 990. Kuchenchef, 991. Kuchenchef, 992. Kuchenchef, 993. Kuchenchef, 994. Kuchenchef, 995. Kuchenchef, 996. Kuchenchef, 997. Kuchenchef, 998. Kuchenchef, 999. Kuchenchef, 1000. Kuchenchef, 1001. Kuchenchef, 1002. Kuchenchef, 1003. Kuchenchef, 1004. Kuchenchef, 1005. Kuchenchef

Zu verkaufen
Wir haben gegenwärtig eine Anzahl kleinere und grössere
Hotels
(Jahres- u. Saison-Geschäfte) sowie
Gasthöfe, Pensionen, Cafés, Restaurants
in der ganzen Schweiz zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen. Nie wiederkehrende Kaufgelegenheit!
Schweiz. Hotel-Industrie
G. Kuhn-Elsacker
Zürich
106 Bahnhofstrasse 106.
Erstes und ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.
Gute, preiswürdige Objekte werden stets zum Verkauf in Auftrag genommen.
Strengreelle u. gewissenhafte Vermittlung. 2692
Feinste Referenzen.

Hotel-Direktor
Schweizer, in allen Teilen der Branche praktisch erfahren, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit tüchtiger, fachkundiger Frau, zurzeit Leiter eines erstkl. Saisonhotels
sucht Stelle
per Anfang November oder später. Prima Referenzen. Offerten unter Chiffre K. N. 2760 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel. 2760

Die allgemeine
Hotel-Buchhandlung
Saanen (Kant. Bern) empfiehlt
Fachbücher sämtlich. Autoren, soweit gegenwärtig erhältlich. Gratisverzeichnis zur Verfügung. 2690

Wir offerieren vortheilhaft:
Darismehl
Crémepulver mit u. ohne Vanille
Vanilla-Aroma
Helvetia-Backpulver
Paprika
Pfeffer gemahlen
Arancini, gemahlen
Piment ganz und gemahlen
Vanille-Stengel
Fenchel
Nelken
Haselnüsse mit Schalen
Hühner-Eiweiss
Cacao-Pulver
Chocolat-Pulver
Malté-Tee
Dennis-Weinbeeren
Malaga-Trauben
Sultaninen
Kirschen, gedörrt
Schweizer Blenheimholz
Tafel-Melasse
Wacholder-Latwerge
Diverse Confitüren.

E. Schildknecht - Tobler & Sohn
St. Gallen.
Telephon 33. 77 2790

Zu kaufen gesucht.
Leintücher gut erhalten,
Waschherd mit Réservoir
Ruderboot
Motorboot
Zentrifuge
Teppiche

Detaillirte Offert. unter Chiffre E. L. 2795 an die Annoncen-Abt. der S. H. R., Basel.

Keine Rostflecken in der Wäsche!
Ohne Chemikalien! Mit Garantie!
Preis per Flasche mit Gebrauchsanweisung Fr. 5.-
WILHELM SCHENKEL, chemisch-technisches Kontor, St. Moritz. 2786

MONTREUX.
A l'ouïr Hotel non meuble
entre gare et d'habitation. Belle situation. 40 chambres. Confort moderne. S'adresser: London House, Montreux.

Schöpf & Co., Zürich
Fisch-, Platten- und Spitzenpapiere
Côtelettes- und Gigotmanchetten, Spiessgarnituren
Ragoût- und Dessertkapseln, Papierservietten
Holzzahnsstocher, Kiehlzahnsstocher in Hülzen
Trinkstroh, offen und in Hülzen
Schrank- und Pergamentpapiere, Proviantstösche
Klosettspapiere
Serviettentaschen „Flora“.

SOCIÉTÉ GENEVOISE D'INSTRUMENTS DE PHYSIQUE
8, Rue des Vieux-Grenadiers GENÈVE Rue des Vieux-Grenadiers, 8
MACHINES A FROID ET A GLACE
1500 Installations 40 années d'expérience

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

Zu verpachten:
Grosses Gesellschaftshaus und Restaurant
in schweiz. Hauptstadt.
Erstkl. Etablissement von altem guten Ruf.
Lebensstellung für tüchtige Restaurateurs-Familie. Interessenten, mit den schweizerischen Verhältnissen vertraut, mit nur prima Referenzen, belieben sich zu melden unter Chiffre Q 3155 G bei der Publicitas A. G., Zürich. 5331

Schweizer. Musikerverband.
Kostenlose Stellenvermittlung für Hotel-Orchester. Spezialabkommen mit dem Schweizer Hoteller-Verain. Auskunft erteilt der Präsident R. Backhaus, Gethelfstr., Basel.

Tüchtiger Hotelier
Mitte 30er, der mit seiner Ehefrau während der Kriegszeit erstkl. Etablissement mit nachweisbarem Erfolg geführt hat und sehr gute Verbindungen besitzt, sucht sich an entwicklungsfähigem Hotel oder Kurhaus mit 40 bis 50 Mille aktiv zu beteiligen. — Gefl. ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre H. Z. 2788 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Steinzeugtöpfe
prima säurebeständige Qualität, sehr vorteilhaft
zum Einmachen von Obst, Gemüse, Fleisch etc.
Preise:
Inhalt: Liter 8 10 15 20 25 30
Fr. 5.60 6.50 9.75 13.- 16.25 19.50
Verpackung extra p. Liter 2 Cts. franko St. Gallen.
E. Schildknecht-Tobler & Sohn, St. Gallen.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur
Allein echtes Burgermeisterli
:: nicht trübend ::
dem neuen Gesetz entsprechend
Fabr. seit 1815 :: Alleiniger Fabrikant
E. Meyer, Basel
Prämiiert: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889
Basel 1901 Goldene Medaille 2639

Eierprodukte
getrocknete, echte, chinesische, offen u. in Packetchen à 50 gr.
Weinbeeren Denia, getrocknet.
Malagatrauben
„Suroches“
„Suroches extra“
„Choix“ und „Surchol“
Sultaninen, „Candia“ entsteht
Feigen, „Malaga“ in Kistchen à 10 Kg.
Muscadüsse gemahlen, in Düten
Zimmt, gemahlen, in Düten
Nelken gemahlen, in Düten
Chokolade-pulver
Cacaopulver
Sardinen, in Oel
Thon, in Oel
Fleisch-konserven
Kanariensaat-backmehl
Darismehl
Kastanienmehl
Johannisbrot-crème
Mandelkernen-seiseöl (darf nur gegen Etikettenabschnitte an die Konsumenten abgegeben werden)
Tee ind. Mischung, in Packetchen
Toiletteseife
Salami P 3100 G
Mortadella in gelagerte Ware
Zündhölzer kaufen Sie preiswürdig und in guter Qualität bei
Charles Osterwalder St. Gallen
Import und Grosshandel von Kolonialwaren
Telephon No. 936.
Verlangen Sie Preisliste.

IL N'YAXA
POUR POLIR LES METAUX
Résultat instantané et durable
Fabrique: (Suisse, S. A. & Co. Yverdon)

Zu verkaufen
aus Alters- und Gesundheitsrücksichten, 2 nachweisbar gut rentierende
HOTELS
in schönsten Lagen der Schweiz, zu Fr. 260,000 und Fr. 320,000. Von solventen, strebsamen Leuten wird nur kleine Anzahlung verlangt. Geff. Offerten unter Chiffre Z. R. 2695 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

MAISON FONDÉE EN 1829
SWISS CHAMPAGNE
Berne 1814
Médaille d'or avec Filles d'Or du Jury

MAULER & CIE
au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

WEINHANDLUNG Wildberger & Co. Basel.
Offene Weiss- und Rotweine
Flaschenweine
Champagne-Liqueurs

An-u. Verkauf von Liegenschaften
in Stadt und Land vermittelt prompt
2794
Gustav Rau sen., Zürich S
Florastrasse 11.

Griffel & Co. KALCHOFEN
Kaufen für ihre Bier-Bräuer
BOHNEN, ERSEN, LINSEN
in kl. u. grösseren Porten.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher. Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Gratuliere für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richtige auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hoteller-Verains. Ordre verpackte Artikel. Buch. Gehe auch nach auswärts.
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte 2650
Allerstes Spezialbureau der Schweiz.

Schwabenkäfer
Wanzen * Ameisen * Schaben
werden total vertilgt durch
Verminol.

Schon nach einigen Minuten fällt das Ungeziefer tot nieder. Schaufelweise wird es zusammengekehrt! Schachteln à Fr. 1.40, 2.75 und 5.75 in allen Drog. der Schweiz, sowie beim Fabrikant Fr. Lacher-Perroud, 27 Avenue Pictet de Rochemont, Genf. 2766

Zu verkaufen
aus Alters- und Gesundheitsrücksichten, 2 nachweisbar gut rentierende
HOTELS
in schönsten Lagen der Schweiz, zu Fr. 260,000 und Fr. 320,000. Von solventen, strebsamen Leuten wird nur kleine Anzahlung verlangt. Geff. Offerten unter Chiffre Z. R. 2695 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Hirzel & Cattani
Zürich 1 Ingenieure Rennweg 35
liefern
Elektrische Heisswasser-Speicher
für Küche und Bad.
Wesentlich billigerer Betrieb als mit jeder andern Heizung. — Wegfall jeder Bedienung. Für Heisswasserentnahme keine Wartezeit. — Grösste Reinlichkeit. Absolute Gefährlosigkeit. — Zahlreiche Anlagen im Betrieb. Erstklassige Referenzen. 2758

Schweizerische Actien-Gesellschaft
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH
Fabrik sanitärer Einrichtungen
SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE
BAMBERGER, LEROI & CIE, ZÜRICH
Fabrication d'appareils sanitaires 2649

Widder-Doppelwetter
Gegen die Mäuseplage!
RATTAPAN ist das zuverlässigste Vertilgungsmittel für Ratten, Mäuse, Schaben, Käfer, Ameisen etc. Wissenschaftliche Erfindung des bekannten Bakteriologen Dr. Piorkowski. Sofort zum Auslegen bereit, keine kostspielige Verwendung von Nahrungsmitteln als Köder; unschädlich für Menschen und Haustiere. Unbedingte Wirksamkeit wird garantiert. Preis pro Karton Fr. 6.—
Schwabenpulver Fr. 2.—. Alleinige Fabrikation durch die Grossfirma Chemie und Hygiene, Berlin W. 9.
Direktion für die Schweiz: **M. ZIMMERMANN, Stans.**
Chemische Produkte. Eigene Vertreter in allen grösseren Kantonen. (P. 45 Lz.) Man verlange Prospekte. 5320

LA REINE DES SAUCES POUR SALADES
5321 c'est P 1700 M
LA SANS-PAREILLE
sans carte de grasse. Produit de prem. ordre, garanti naturel.
Unique pour remplacer l'huile.
Dépôt général: **O. Légeret, Montreux.**

Bahnhof-Hotel-Restaurant-Verkauf.
Familienverhältnisse halber ist ein gut frequentiertes **Bahnhof-Hotel-Restaurant** mit Pension sofort oder unter günstigen Konditionen zu verkaufen.
Das Geschäft umfasst zwei geräumige, freundliche Ausschank-lokale, nebst Glashalle und Gartenwirtschaft, Fremden- und Passanten-zimmer, Stallung, Autogarage, Waschhaus, geräumige Keller und Pfanzgarten, alles in tadellosem Zustande gegenüber dem **Bahnhof** einer Verkehrs- und industriellen Ortschaft, in der Nähe von Basel gelegen und von der Stadt aus stark besucht. Antritt u. Anzahlung nach Uebereinkunft. **Preis 55-90,000**, je nach Inventar-übernahme. Um Nähere Auskunft schreibe man unter Ch. D. I. 2750 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Salat-Sauce Escarole
ist das Urprodukt dieser Art und bietet ganz speziell Hotels und Restaurants die **grössten Vorteile.**
Escarole ist hochfein im Geschmack.
Escarole ist ohne weitere Zusatz fertig zum Gebrauch.
Escarole ist ohne Fettkarte erhältlich.
Escarole allein kann auch verwendet werden als:
Vinsigrette und für **Hors-d'œuvre.**
Kollegen, verwendet und verlangt nur: **Escarole.**
Alleinige Fabrikanten: 2686
Seewer & Sutter, Adelboden.

Chemische Fabrik Stalden
im Emmental
Mitglied des Verbandes Schweiz. Seifenfabrikanten, empfiehlt ihre bestbekannte und billige
Sandschmierseife
als unübertroffen für alle Reinigungszwecke; ferner so lange noch möglich: **Seifenmehl, Bleichsoda, Kochseife, Seifen-audeln, Schmierseife**, in prima Qualität. 2741

Hotel-Restaurant
in grossem Industrie- und Fremdenort ist Verhältnisse halber
sobald zu verkaufen.
Das Objekt bietet tüchtigen Fachleuten prima Existenz. Nötiges Kapital 25 mille. Offerten unter Chiffre W. R. 2774 befördert die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.