

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 27 (1918)
Heft: 31

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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

N^o 31

BASEL

3. August

1918

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N^o 31

BALE

3 Août

1918

INSERATE: Die einspaltige Pettizelle oder deren Raum 30 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Pettizelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Portoschlag): 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 | Siebenundzwanzigster Jahrgang | Parait tous les Samedis
Vingt-septième Année

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; 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.



Todes-Anzeige.

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

Herr Ed. Guggenbühl-Müller

Besitzer des Hotel Sonne in Kössen (Zürich)

am 24. Juli nach kurzer, schwerer Krankheit, im Alter von 55 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:
Dr. O. Töndury.

Verbot

der Abgabe von Tafelbutter.

Die Eidg. Fettzentrale ersucht uns, unsere verehrl. Leser darauf aufmerksam zu machen, dass in Gasthöfen, Wirtschaften, Pensionen und sonstigen Gewerbebetrieben die Abgabe von frischer Butter nach wie vor strikte untersagt ist und dass Zuwiderhandlungen gegen dieses Verbot unnachsichtlich strafrechtlich verfolgt werden müssen.

Die Redaktion.

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.

Zur Lage.

In einer von hohem Wissen getragenen Abhandlung über «Die Schweiz im und nach dem Kriege» widmet Regierungsrat Dr. Tschumi, Bern, bei Besprechung der Kriegswirkungen in unserem Wirtschaftsleben in der «National-Zeitung» der Hoteldindustrie folgende schönen Zeilen:

«Geradezu katastrophal ist der Fremdenverkehr vom Kriege betroffen worden. Die Notlage unserer Hoteldindustrie ist bekannt. Würden nicht Bund und Kantone und nicht weniger auch die Banken Massnahmen zum Schutze der Fremdenverkehrs-Gegenden treffen, so müsste sich der Kriegeinfluss in denselben zum eigentlichen Landesunglück auswachsen. Wenig verständlich finden wir im gegenwärtigen Momente die herbe Kritik, die an unsern Verkehrsindustriellen geübt wird. Sie hätten keine Voraussicht gehabt, wird in erster Linie behauptet. Ja, wer hat denn überhaupt an einen derartigen Krieg gedacht? War man doch allgemein der Meinung, dass sich in Anbetracht der Millionenheere und der Furchtbareit der Ausrüstungen jeder Krieg in wenigen raschen Schlägen entladen müsste. Dass auch die Hoteliers so dachten, kann ihnen

doch nicht zum Vorwurfe gemacht werden. Sie hätten Reserven anlegen sollen, wird weiter gesagt. Diese Forderung lässt sich hören, wenn auch bedingt. Der Geschäftsmann trachtet eben allüberall dahin, wieder im Geschäft anzulegen, was aus demselben herausgeholt wird. Der Hotelier tat da im grossen und ganzen nur, was auch in andern Erwerbsgebieten üblich ist.

Viele Hoteliers hätten den Winter an der Riviera zugebracht und dort verschleudert, was sie im Sommer verdient. Ein solcher Vorwurf dürfte nicht frei von Uebertreibung sein. Wenn indessen auch der eine oder andere sich ausser Landes aufhielt, so tat er es wohl eben auch im Interesse des Geschäftes, um Beziehungen für die Zukunft anzubauen.

Die Hoteldindustrie hat unseres Erachtens berechtigten Anspruch auf Schutz. Sie ist während langer Jahre eine gute Steuerzahlerin für Staat und Gemeinden gewesen; sie hat Vielen Arbeitsgelegenheit verschafft, viel Geld ins Land hereingebracht, das durch zahlreiche Kanäle wieder in unsern Volkskörper hineingeflossen ist; sie hat Beziehungen mit dem Ausland gefördert, die uns von Nutzen waren, kurz, sie war ein wirtschaftlicher Faktor von eminenter Bedeutung. Kann die jährliche Produktion der Landwirtschaft auf rund eine Milliarde veranschlagt werden, ebenso diejenige von Industrie und Gewerbe, so brachte uns der Fremdenverkehr Jahr um Jahr wohl nahezu eine halbe Milliarde ins Land, und diese Zahl einzig illustriert seine hohe Bedeutung. Wir haben also allen Grund, diesen Zweig unseres wirtschaftlichen Lebens in seiner momentanen Krankheit nicht fallen zu lassen, sondern zur Genesung zu bringen und ihm eine bessere Zukunft zu sichern.»

Endlich mal eine Anerkennung und Ehrenrettung der Hoteldindustrie von höherer Stelle aus! Sie wird vielleicht das billige Gerede über die mangelnde Voraussicht der Hoteliers, dem man noch in weiten Volkskreisen auf Schritt und Tritt begegnet, auf ein vernünftiges Mass zurückführen und dadurch mit dazu beitragen, dem Gastgewerbe, seiner Notlage und seinen Bestrebungen um Staatshilfe vermehrtes Verständnis zu geben. So wenig andere Industrien und Gewerbebranchen sich finanziell auf einen derart langen Krieg eingerichtet, so wenig vermochte das die Hoteldindustrie zu tun, die fortgesetzt zu starken Investitionen für Neuschaffungen genötigt war, sollte sie im Konkurrenzkampf bestehen können, der namentlich von den grossen Weltstädten und Fremdenzentren des Auslandes immer wieder angefaßt wurde. Die halbe Milliarde, die vor dem Kriege der Reiseverkehr alljährlich ins Land brachte, wäre wohl schon damals auf die Hälfte oder noch weniger zusammengeschrumpft, wenn nicht die Hoteldindustrie durch ständige Erhöhung des Komforts, Einstellung auf die modernsten technischen Errungenschaften (sanitäre Installationen u. Betriebs-einrichtungen) dafür Sorge getragen hätte, auf der Höhe der Zeit zu bleiben, den stetig wachsenden Ansprüchen der Reisewelt gerecht zu werden und dadurch dem fremden Wettbewerb die Spitze zu bieten, dem in der Regel viel umfangreichere Mittel zur Verfügung standen. Was wäre anderseits aus den hohen Steuerbeträgen, welche die Hoteldindustrie alljährlich an Staat und Gemeinden abführte, was aus den Einnahmen der Bahnen, der Post, Telegraphen- und Zollverwaltung geworden, wenn der Fremdenverkehr gefehlt hätte, dessen einstige Blüte doch zu dem überwiegenden Grossteil auf die Reklametätigkeit der Hotels zurückgeführt werden muss. Unsere Volkswirtschaft hat gerade diese Tätigkeit, dem Aufwand und der Arbeit des Gastgewerbes, sehr hohe Summen zu verdanken, Summen, die sich getrost neben den Erträgen aller anderen Industrien sehen lassen dürfen; die Hoteldindustrie betätigte sozusagen einen Import, der unser Volk wenig oder nichts kostete, dabei ohne Export Haufen Geld ins Land brachte, und es ist daher nichts weniger als rücksichtsvoll, über die Hoteldindustrie, den Reiseverkehr den Stab zu brechen, nachdem sich Staat, Gemeinden, die ganze Volksgemeinschaft jahrzehntelang durch sie und ihre Arbeit gemästet. Mangel an Voraussicht! Billige Redensart, die heute wohl noch manch anderen Gewerbe-zweigen entgegen geschleudert würde, wenn nicht ein gültiges Geschick ihnen zufällig Gelegenheit verschafft, sich auf Kriegsbedürfnisse einzurichten und Kriegsgewinne einzustekeln, die sich vielfach schon in die Hunderte von Millionen, ja Milliarden belaufen. Zu beidem

fehlt indessen der Hoteldindustrie die Voraussetzung, weil einerseits der internationale Reiseverkehr zufolge der Grenzsperrungen und Wanderverbote der Kriegführenden abgestorben, anderseits aber die wenigen einheimischen Gäste trotz der enormen Teuerung noch heute glauben, im Hotel fast umsonst leben zu können und überall auf die Preise drücken. Die Hoteldindustrie muss also heute schlecht und recht durchhungern und, soweit sie es kann, vom Abglanz der ehemaligen besseren Zeiten zehren, an ein Wiederaufblühen des Reiseverkehrs ist aber für einige Jahre noch kaum zu denken. Umsomehr ist es dagegen höchste Pflicht des Staates, des Bundes wie der Kantone, diesem kranken Gliede unserer Volkswirtschaft in seiner Krisis beizuspringen, ihm wenigstens das Durchhalten zu ermöglichen, damit ein eigentliches Landesunglück, wie Dr. Tschumi sagt, unterbleibt. Der Fremdenverkehr war einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren des Landes, wird nach dem Kriege wieder einer werden, sofern die noch vorhandene Basis vor dem gänzlichen Verfall bewahrt und nachhaltig gestützt wird. Es scheint nun, dass im Bundeshaus seit einiger Zeit für solche Bestrebungen ein ziemlich günstiger Wind weht, dass die Pfandhaft ausgedehnt, die Stundungsmöglichkeiten verlängert werden sollen und auch das Projekt der Zinsamortisationskasse dort keineswegs mehr auf unüberwindliche Schwierigkeiten und Bedenken stösst. Das ist aber noch nicht genug, sondern auch die Kantone und die am Reiseverkehr interessierten Gemeinden müssen veranlasst werden, an der Hilfsaktion mitzuwirken, damit das Gastgewerbe diese schlimme Zeit durchhalten und der unzweifelhaft kommenden besseren Zukunft mit etwas weniger Sorge entgegenblicken kann. Die Ausführungen des Herrn Regierungsrat Tschumi bewegen sich ganz in dieser Richtung hin und man kann nur hoffen, dass den schönen Worten endlich auch die Tat folgen möge.

Indessen, mit der Staatshilfe allein kann die Sanierung der Hoteldindustrie nicht vollständig durchgeführt werden, es bedarf dazu auch des guten Willens und der bessern Einsicht der Hoteliers selbst. Ganz aus der Luft gegriffen sind die Klagen und Vorwürfe über mangelnde kaufmännische Eigenschaften, ungesunde Kreditwirtschaft und schlechte Preispolitik im Gastgewerbe keineswegs und jeder nur halbwegs Orientierte weiss, dass, wenn unser Gewerbebezirk sich vom heutigen Echec erholen soll, namentlich in dem Punkte der rationell kaufmännischen Geschäftsführung vielfach neue, bessere Wege eingeschlagen werden müssen, wie an dieser Stelle schon oft dargelegt wurde. Der Schweizer Hotelier-Verein sucht dieses Zweck durch die Herausgabe des neuen Buchhaltungsschemas und den Vertrieb geeigneter Hoteldgeschäftsbücher zu dienen; allein es ist notwendig, dass auch der einzelne Hotelier sich in dieser Hinsicht neu orientiert und an seinem Platze mit dazu beiträgt, die Lage zu konsolidieren, an der Wiederaufrichtung der Hoteldindustrie mitzuwirken, indem er dem bisherigen Schlenker Valet sagt und seinen Betrieb nach kaufmännisch einwandfreien Prinzipien leitet. Gerade in der heutigen Zeit des Lebensmittelmangels, der allgemeinen, stetig steigenden Teuerung, wo kein Bissen verloren gehen darf, erscheint die Befolgung dieses Grundsatzes von höchster Bedeutung und es ist daher nur um so mehr zu bedauern, dass es immer noch Hotelbetriebe gibt, die trotz Rationierung wichtigster Bedarfsartikel, trotz der Einschränkungs-vorschriften über die Lebenshaltung ruhig darauf loswursteln, als ob im Lande noch alles im Ueberfluss vorhanden, als ob wir mitten im tiefsten Frieden und die Zufuhrwege offen wären. So werden uns aus der Zentralschweiz soeben ganz fabelhafte Zustände gemeldet, die auf die Einsicht, auf das Verantwortlichkeitsgefühl mancher Hoteliers nichts weniger als ein günstiges Licht werfen. In einer Ueber-gangsstation des Kantons Nidwalden soll ein Hotel seinen Gästen weder Brot- noch Fettmarken abnehmen, in einem Hotel der gleichen Gegend wird zum Frühstück noch regelmässig Butter serviert, in andern Hotels wird die Butterkarte nicht abverlangt, während wieder andere Betriebe für zwei Hauptmahlzeiten nur 10 Gr. Fett berechnen. Damit nicht genug, überbüeten sich diese Betriebe in ihren Tafel-leistungen, brüsten sich mit ihren Vorräten, bieten ihren Gästen gesetzwidrige Vorzüge und trachten natürlich auch danach, den Häusern, die sich genau an die Vorschriften halten, durch derlei Darbietungen ihre wenigen Kunden wegzulocken.

Solch unwürdige Zustände haben uns in der gegenwärtigen Not gerade noch gefehlt! Nicht genug damit, dass durch dieses Gebahren allen Einschränkungs- und Rationierungs-massnahmen geradezu Hohn gesprochen wird, ist das gemeinschädliche Treiben auch geeignet, den ganzen Hotelierstand der Schweiz in argen Verruf zu bringen und bedeutet für diesen einen Prestige-Verlust, der in den folgenden Jahren nicht verwischt werden kann, unter dem leider auch die realen Unternehmen zu leiden haben werden. Daraus folgt, dass diesem Getue nicht länger untätig zugehört werden kann! Der zumeist interessierte Lokalverein hat denn auch bereits die Aufmerksamkeit der massgebenden kantonalen Behörden auf diese Auswüchse hingelenkt — die Intervention des Zentralvereins bei den Bundesbehörden wird nicht auf sich warten lassen. Solche Zustände sind einfach unhaltbar, sie dürfen nicht länger geduldet werden. Der gute Ruf des gesamten Gastgewerbes steht dabei auf dem Spiel, den illoyalen Unternehmen muss endlich mal das Handwerk gelegt werden und wenn die fehlbaren Hoteliers — sofern man den Pfuschern dieses Ehren titles noch zuerkennen will — nicht Ordnung halten, sich den gesetzlichen Vorschriften nicht fügen wollen, so muss ihnen mit Gewalt Raison beigebracht werden. Denn bei all der Not, welche die Hoteldindustrie heute durchzukämpfen hat, sollte wenigstens ihr Ehrenschild rein und blank erhalten bleiben!

Hotelgewerbe und Teuerung.

Ein Mitglied der Westschweiz übermittelt uns statistische Erhebungen aus seinem Betrieb, Kopien von Küchenberechnungen etc., aus denen wir zu Nutz und Frommen unserer Leser das Nachstehende wiedergeben:

Statistik über Küchenausgaben und Kucheneinnahmen pro Tag und Person.

1918	Logiernächte	Durchschnittspreis		
Monat	2 Kinder oder 3 Dienstboten für eine Person gerechnet	Küchen-einnahmen	Küchen-ausgaben	Rein-gewinn
Januar	947 (449)	4.50	6.24	1.74
Februar	813 (325)	4.72	6.24	1.52
März	980 (325)	4.83	6.05	1.22
April	1187 (400)	4.67	5.86	1.19
Mai	1147 (445)	5.16	6.42	1.26
Juni	865 (335)	5.73	6.55	0.82

Hiezu mögen folgende Erklärungen dienen:

Logiernächte. 947 Logiernächte im Januar. Die Zahl in Klammern (449) bedeutet die Anzahl der Logiernächte der Kinder und Dienerschaften. Diese Zahl ist mit 225 unbegriffen in der Gesamtzahl der Logiernächte von 947. Ich habe verhältnismässig immer viele Kinder in meinem Hotel und berechne für Kinder unter 10 Jahren im Durchschnitt 60 % des vollen Pensionspreises.

Küchenausgaben. Darin sind unbegriffen: Licht 1 Fr. per Tag, Wasser 1 Fr. per Tag, Kohlen und Holz bis zum 1. Juni mit 12 Fr. pro Tag, vom 1. Juni ab mit 20 Fr. pro Tag. Seit dem 1. Juni wird der Kochherd morgens eine Stunde später angezündet und nachmittags ebenfalls eine halbe Stunde später. (Von 2 Uhr ab ist kein Feuer mehr im Herd.) Ferner sind unbegriffen in Küchenausgaben: Löhne der Angestellten der Küche 13.30 Fr. pro Tag; ebenso das Essen sämtlicher Angestellten — durchschnittlich 15 —, sowie auch für meine Frau und mich.

Kucheneinnahmen ergeben sich aus Pension und à la carte. Da mein Hotel kein öffentliches Restaurant hat und mehr Familienpension ist, wo alle Gäste in Pension sind, sind die Einnahmen aus à la carte nicht gross. Neben ihrer Pension verzehren die Gäste in jetzigen Zeiten sehr wenig oder bereiten sich ihren Tee selbst in den Zimmern auf Spirituslampen zu. — In die Kolonne 'Pension' im Journal werfe ich aus für Küche: bis 15. April Fr. 6.—, pro Person (für 2 Kinder oder 2 Dienstboten auch Fr. 6.—), vom 15. April ab Fr. 6.75 pro Tag.

Profit: Der monatliche Rückgang erklärt sich deutlich aus der ständigen Steigerung der Lebensmittelpreise und konnte das Resultat trotz der höheren Logiernächtezahl im April und Mai nicht viel verbessert werden.

Menus. Diese setzen sich zusammen aus: Mittags: Suppe, 1 Fleischgang mit 2 Gemüsen und Früchte; abends: Suppe, 1 Fleischgang mit 2 Gemüsen und Süßspeise. Sonntag Abend gewöhnlich eine Vorspeise.

Preise: Fleisch: ganze Nierstücke oder Stotzen, 1. Qual., pro Kilo: Januar u. Februar 3.80—3.90, März 4.20—4.40, April 4.80—5.—, Mai 5.40—5.80, Juni 5.50—5.80; Kalbsstotzen, 1. Qual., pro Kilo: Januar und Februar 4.—, März 4.80—5.—, April 6.—, Mai 6.—, Juni 5.60—5.80. — Gemüse: Kartoffeln musste ich mit 38 Cts. das Kilo bezahlen, Carotten stiegen bis 1.50 p. Kg., Rot- und Weisskohl während des ganzen Frühjahrs 1.50 p. Kg., Spinat bis 1.20 p. Kg., Schwarzwurzeln 70—1.— p. Bund, Zwiebeln 80—1.20 p. Kg., Lauch 15 Cts. p. St., Sellerie 30—70 p. St., Salat 25—40 p. Kopf, Eier 4.50—4.80 p. Dtz., Orangen 12—15 p. St., Blumenkohl 60—1.20 p. St., Aepfel 60—1.20 und Mai/Juni bis 2.— p. Kg., weisse Bohnen 3.50, Erbsen 2.70—3.20 p. Kg.

Meine Ausgaben für den Fleischkonsum betragen pro Tag und Person: im Januar 1.77, Februar 1.70, März 1.97, April 1.98, Mai 2.19, Juni 2.65. Das Menu war vorstehend zusammengestellt. Geflügel habe ich nie gegeben, da solches bei meinen Pensionspreisen zu hoch zu stehen käme. Freitags gebe ich zum Lunch an Stelle der Fleischplatte Fisch und dann als Vorspeise gewöhnlich *haricots blancs à la Bretonne*. Bei den jetzigen Fischpreisen (3.50 pro Kilo) kommt nicht dieses Menu nicht billiger zu stehen als wenn ich einen Fleischgang gäbe; ich handle so, um den Fleischkonsum etwas einzuschränken. Küchenchef hatte ich bis jetzt immer den nämlichen; er ist ein guter Oekonom. Jeden Abend hat er aufs Bureau zu kommen, wo wir gemeinsam das Menu aufstellen. Jeden dritten Tag mache ich meine genauen Küchenberechnungen, so dass ich immer sehe, wo eventuell noch Einschränkungen gemacht werden können. Die sämtlichen Einkäufe besorge ich selbst, ebenfalls auf dem Gemüsemarkt.

Aus meinen Aufstellungen geht hervor, dass meine Fleischpreise von Januar bis Ende Juni um 50 % gestiegen sind. Der Fleischkonsum pro Person und Tag von Januar bis Juni ist genau auch um 50 % höher. In meiner Ortschaft haben wir aber die Pensionspreise nur um 10 % erhöht.

Durchschnitts-Pensions-Einnahme pro Person und Tag aus Logis, Küche, Keller und Bädern: Januar 9.09, Februar 9.09, März 9.01, April 8.97, Mai 9.67, Juni 9.93. — Meine Pensionspreise sind von Fr. 8.50 an. Unter den Gästen figurirt ein Internierten-Offizier, der 7 Fr. Pension bezahlt. Wie bereits angeführt, verzehren die Gäste neben ihrer Pension sehr wenig, so dass nicht viele Extras zu registrieren sind.

Die Einnahmen aus Keller belaufen sich auf: Januar Fr. 368.55, Februar Fr. 277.25, März Fr. 369.75, April Fr. 544.20, Mai Fr. 536.65, Juni Fr. 343.50. — Bäder: Januar Fr. 60.25, Februar Fr. 25.25, März Fr. 41.—, April Fr. 69.—, Mai Fr. 115.50, Juni Fr. 111.—. Das Bad berechne ich mit 2 Fr.

Aus Logis muss ich täglich Fr. 75.— einnehmen, um zu decken: Kapitalverzinsung, Kapitalrückzahlung (jährlich 5000 Fr.), Amortisation auf Mobiliar etc., für Licht, Wasser, Steuern, Wäsche, die ich auswärtig waschen lasse, Löhne der Angestellten (ohne Küchenpersonal). Bis dato habe ich diese Ausgaben herausgeschlagen. Im Juli und August wird dies aber nicht der Fall sein.

Bei Ende Juni habe ich, auf dieser Basis gerechnet, an Logiseinnahmen einen Überschuss von Fr. 2.014.—, der event. für Neuschaffungen, Reparaturen etc. zu verwenden wäre, oder zur Deckung des Ausfalles der kommenden Monate Juli, August und September. Neuschaffungen werden, wenn nicht absolut notwendig, keine gemacht.

Es geht aus diesen Berechnungen hervor, dass die Rendite der Hotellerie stets geringer wird und demgemäß mit Pensionspreiserhöhungen von 10—15 %, wie sie seit dem letzten Jahr erfolgten, der Schläge, der Not im Gastgewerbe nicht genügend Rechnung getragen wurde. Wenn daher unser Gewerbe nicht völlig ruiniert werden, seinen Ruin nicht selbst herbeiführen will, muss in aller nächster Zeit an eine neuerliche, allgemeine Erhöhung der Pensionspreise herantreten werden.

Verkauf von Käse im Halbgross- und Kleinhandel.

(Verfügung des Schweiz. Volkswirtschaftsdepartements vom 29. Juni 1918).

- Art. 1. Für Käse und Schabzieger gelten die nachstehenden Höchstpreise, bei deren Überschreitung Käufer und Verkäufer strafbar sind.
- Art. 2. Die festgesetzten Höchstpreise gelten für die Abgabe von Käse zum Inlandskonsum durch die Genossenschaft schweizerischer Käseexportfirmen (Käsegrosshandlungen), hiernach mit G. S. K. bezeichnet, durch Wiederverkäufer, sowie durch Produzenten, soweit diese zum Detailverkauf von Käse berechtigt sind.
- Art. 3. Es ist verboten, die Abgabe von Käse an die Bedingung zu knüpfen, dass auch andere Waren gekauft werden müssen.
- Art. 4. Die Höchstpreise für Käse und Schabzieger werden wie folgt festgesetzt:

A. Verkauf in ganzen Laiben.

Emmentaler, Greyerzer, Berg- u. Spalen (Sbrinz), Schnittkäse, Prima Qualität	3500 kg und mehr	2500 kg	1500 kg	500 kg	250 kg
Dito, Sekunda Qualität	3.60	3.64	3.70	3.75	3.80
Spalen (Sbrinz)-Ju. Greyerzer-Reibkäse, Prima Qualität	3.50	3.54	3.60	3.65	3.70
a) mindestens 1 Jahr alt	—	4.40	4.50	4.60	4.70
b) mindestens 2 Jahre alt	—	4.70	4.80	4.90	5.—
1/2 fette Rund-, bzw. Hartkäse mit wenigstens 35 % Fett in d. Trockenmasse	3.22	3.26	3.31	3.35	3.40
1/4 fette Spalen- u. Greyerzer-Reibkäse, mindestens 1 Jahr alt	—	4.04	4.14	4.24	4.34
1/2 fette Rund-, bzw. Hartkäse mit wenigstens 25 % Fett in d. Trockenmasse	2.80	2.84	2.90	2.95	3.00
1/4 fette Spalen- und Greyerzer-Reibkäse, mindest. 1 Jahr alt	3.55	3.65	3.75	3.85	3.95
1/4 fette Rund-, bzw. Hartkäse mit wenigstens 15 % Fett in d. Trockenmasse	2.50	2.60	2.65	2.70	2.75
Magere Rund-, bzw. Hartkäse mit wenigstens 6 % Fett in d. Trockenmasse	2.20	2.30	2.35	2.40	2.45
Magere Rund-, bzw. Hartkäse unter 6 % Fett in der Trockenmasse	1.60	1.70	1.75	1.80	1.85
Halbweich- Rundkäse, wie: Goms, Battelmatt, Urseren, Piora u. ähnl., Prima Qualität	3.90	3.95	4.—	4.—	4.—
Dito, Sekunda Qualität	3.42	3.47	3.52	3.57	3.62

Appenzeller, vollfett	3.80	3.90
Dito, 1/2 fett, mit wenigstens 35 % Fett in der Trockenmasse	3.50	3.60
Dito, 1/4 fett, mit wenigstens 25 % Fett in der Trockenmasse	3.16	3.26
Appenzeller-Räskäse mit wenigstens 15 % Fett in der Trockenmasse	2.64	2.74
Dito, mit wenigstens 10 % Fett in der Trockenmasse	2.20	2.30
Tilsiter, vollfett	3.60	3.70
Dito, 1/2 fett, mit wenigstens 35 % Fett in der Trockenmasse	3.10	3.20
Dito, 1/4 fett, mit wenigstens 25 % Fett in der Trockenmasse	2.60	2.70
Dito, 1/8 fett, mit wenigstens 15 % Fett in der Trockenmasse	2.—	2.10
Dito, mit wenigstens 6 % Fett in der Trockenmasse	1.70	1.80
Dito, unter 6 % Fett	1.50	1.60

B. Verkauf im Anschnitt (Detail-Ladenpreise).

Emmentaler, Greyerzer, Berg- und Spalen (Sbrinz), Schnittkäse, Prima Qualität	4.10	4.20
Dito, Sekunda Qualität	4.—	4.10
Spalen (Sbrinz)-Ju. Greyerzer-Reibkäse, Prima Qualität	4.10	4.20
a) mindestens 1 Jahr alt	5.—	5.10
b) mindestens 2 Jahre alt	5.40	5.60
1/2 fette Rund-, bzw. Hartkäse mit wenigstens 35 % Fett in der Trockenmasse	3.70	3.80
1/4 fette Spalen- und Greyerzer-Reibkäse, mindestens 1 Jahr alt	4.60	4.70
1/2 fette Rund-, bzw. Hartkäse mit wenigstens 25 % Fett in der Trockenmasse	3.40	3.50
1/4 fette Spalen- und Greyerzer-Reibkäse, mindestens 1 Jahr alt	4.10	4.20
1/4 fette Rund-, bzw. Hartkäse mit wenigstens 15 % Fett in der Trockenmasse	3.—	3.10
Magere Rund-, bzw. Hartkäse mit wenigstens 6 % Fett in der Trockenmasse	2.80	2.90
Magere Rund-, bzw. Hartkäse unter 6 % Fett in der Trockenmasse	2.20	2.30
Halbweiche Rundkäse, wie Goms, Battelmatt, Urseren, Piora u. ähnl., Prima Qualität	4.50	4.60
Dito, Sekunda Qualität	4.10	4.20
Appenzeller, vollfett	4.20	4.30
Dito, 1/2 fett, mit wenigstens 35 % Fett in der Trockenmasse	3.90	4.—
Dito, 1/4 fett, mit wenigstens 25 % Fett in der Trockenmasse	3.50	3.60
Appenzeller-Räskäse mit wenigstens 15 % Fett in der Trockenmasse	3.10	3.20
Dito, mit wenigstens 10 % Fett in der Trockenmasse	2.60	2.70
Tilsiter, vollfett	4.—	4.10
Dito, 1/2 fett, mit wenigstens 35 % Fett in der Trockenmasse	3.50	3.70
Dito, 1/4 fett, mit wenigstens 25 % Fett in der Trockenmasse	3.10	3.20
Dito, 1/8 fett, mit wenigstens 15 % Fett in der Trockenmasse	2.50	2.60
Dito, mit wenigstens 6 % Fett in der Trockenmasse	2.10	2.20
Dito, unter 6 % Fett	1.90	2.—

C. Umgearbeitete Hartkäse (sogenannte Gerber'sche Konservenkäse).

- Verkauf im Laden:
1. In Schabziegen zu 250 g netto . . . Fr. 1.75
 2. Dessertkäse in Stücken zu 50 g netto . . . 0.50
- Die Herstellung solcher Käse ist nur gestützt auf Spezialbewilligung des eidgenössischen Milchamtes zulässig.
- D. Schabzieger (Kräuterkäse).
1. Bei Abgabe an Wiederverkäufer Fr. 2.10 für 1 kg ab Lager, bzw. Poststelle oder Bahnstation des Lieferanten.
 2. Kleinverkauf im Laden, Stöcke von 500 g und weniger Fr. 2.60 pro Kg.
 3. Hauspreise. Für je 100 g 30 Rp.

Art. 5. Beim Verkauf von einzelnen ganzen Laiben im Gewichte von höchstens 10 kg direkt an Konsumenten dürfen die entsprechenden Ladenpreise gefordert werden, wenn diese im Vergleich mit den Verkaufspreisen in den Verkaufsstellen ist jede vorhandene Käsesorte mit einer Aufschrift zu versehen, auf welcher Sorte, Qualität und Preis für 1 kg genau angegeben sind. Mangelhafte und unrichtige Bezeichnung ist strafbar.

Art. 6. Der Fettgehalt in der Trockenmasse soll, wo nichts anderes vorgeschrieben ist, mindestens betragen:

bei fettem Käse	45 %
» » » » »	35 %
» » » » »	25 %
» » » » »	15 %

Bei fettem, 1/2 fettem und 1/4 fettem Käse ist ein Mindergehalt an Fett bis zu 2 % und bei allen anderen Käsesorten von 1 % zulässig. Diese Abweichung ist indessen nur beim Verkauf von nicht mehr als einem Laib zulässig; beim Verkauf mehrerer Laibe muss der Durchschnittsfettgehalt die volle Zahl erreichen.

Art. 7. Wiederverkäufer von Käse haben der G. S. K. Vorräte und Umsatz an Käse auf Verlangen anzugeben und die Bücher vorzulegen; andernfalls kann die G. S. K. die Abgabe von Käse durch ihre Mitglieder und deren Abnehmer verweigern.

Die Verfügung des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartements vom 14. Mai 1918 betreffend die Käsekarte bleibt vorbehalten.

Art. 8. Vorsätzliche oder fahrlässige Übertretungen dieser Vorschriften werden nach Art. 14 und 15 des Bundesbeschlusses vom 18. April 1917 bestraft.

Art. 9. Diese Verfügung tritt am 1. Juli 1918 in Kraft. Sie ersetzt die Verfügung vom 28. Januar 1918 betreffend den Verkehr von Käse im Halb- und Kleinhandel.

Wo ist das Lebensmittelpolizeigesetz?

Die Redaktion „Der Spezialehandel“ schreibt darüber in Nr. 22 folgendes, das auch für weitere Kreise Interesse hat:

Es ist doch wohl erlaubt, auch diese Frage einmal zu stellen. Die Geschäftsleute und auch die Konsumenten haben heute mehr denn je Ursache zur Beschwerde über Lebensmittel, welche die Kritik nicht auszuhalten vermögen; aber behördlicherseits scheint man vergessen zu haben, dass ein Gesetz existiert, welches diese beiden Kreise schützen soll vor dem Vertrieb minderwertiger Lebensmittel. Leben wir auch in ausserordentlichen Verhältnissen, so gehören wir denn doch immer nicht zu den Kriegführenden und befinden wir uns nicht in Gebieten, in welchen die Kriegsfurie wüthet und demzufolge alle Möglichkeit und jeder Sinn für die Aufrechterhaltung der Ordnung fehlen. Und wir denken, dass die Sorge für die Bewahrung der Gesundheit des Volkes in den heutigen Verhältnissen bitter nötig sei, ja viel notwendiger als in normalen, und dass man überhaupt etwas bekommen für sein gutes und bekanntlich auch vervielfältigtes Geld. Für die Erhaltung der Volksgesundheit ist die Realität der Lebensmittel und vor allen Dingen deren Unverderblichkeit die Grundbedingung. Besonders in Zeiten der Notlage handelt es sich um Leben und Tod. Und es schürt uns dazu auch der Umstand nicht, dass die Lebensmittelversorgung zum grossen Teil durch die Hände der Behörden geht. Wenn vor 4 Jahren von Detailisten und auch von Grossisten geliefert worden wäre, was heute gelegentlich durch Behörden geliefert wird, dann würde es Bussen gerechnet haben die schwere Menge. Heute aber kann geliefert werden, was man nur immer will, man scheint total vergessen zu haben, dass ein Lebensmittelpolizeigesetz in Kraft ist, das mit grossem Pomp in den Warenverzeichnissen hineingesetzt worden ist. Nehmen wir vorab die sogen. Monopolartikel. Heute wird eine Ware geliefert, die von privater Seite niemals hätte geliefert werden dürfen. Das Mehl hat das Aussehen von Ziegelmehl und ist in der Verwendung so unsäglich wie möglich. Der Reis ist perfekt unreinlich; Haferflocken erscheinen in Begeleit einer Unmenge von Schalen. Bekommt man schon diese Artikel in derart beschränktem Quantum, dass man beim Verbrauch fast die einzelnen Körner abzählen muss, um die vorbestimmte Zeit damit auszukommen, dann sollte doch erwartet werden dürfen, dass man die Waren rein bekomme, ohne wertlose Beigaben, die man einem privaten Lieferanten böse anrechnen würde, gerade von behördlicher Seite.

Nun begreifen wir ja, dass auch der Bund die Ware so bekomme, wie er sie liefert. Diese Aussage hätte man aber früher behördlicherseits keinen privaten Lieferanten gelten lassen. Macht sich der Bund zum Lieferanten, was ja an sich unter den gegebenen Verhältnissen gewiss verdankenswert ist, dann übernimmt er damit auch die Verpflichtungen, die er selber jedem privaten Lieferanten auferlegen würde: die Sorge dafür, dass er seinerseits gesetzesgemäss liefere. Bekommt der Bund unreinliche Ware, dann ist es seine Sache, für die Reinigung zu sorgen. Jedenfalls hat das Volk bewiesen, dass es die Verhältnisse sehr zu würdigen versteht und willig, dass die Finger sieht. Das kann ja auch soweit geschehen, als nicht direkt die Gesundheit gefährdet wird. Anders allerdings dürfte es sich verhalten beim Kapitel der verderblichen Ware. Da ist vorab die Butter. Schon wiederholt gab dieser Artikel Anlass zu Beschwerden. Heute nun leben wir in einem Momente, da die Butterproduktion ausgiebig ist. Trotzdem wird die Konsumentenschaft ungemein knapp gehalten, obwohl gerade mit diesem Artikel auszuheilen gesucht werden dürfte gegenüber der sehr empfindlichen Knappheit der Lebensmittel überhaupt. Die Konkurrenz in den Bevölkerungszentren zur Lage von Unterernährung führt. So meldet man aus dem Emmentaler perfekten Butterüberschuss und eigentliche Kalamität, weil man die Butter nicht verkaufen dürfte. Die Organisation ist einfach so, dass dort und anderwärts die Butter verderben muss, bevor sie an die Konsumenten gelangt. Der Konsument bekommt ranzige Butter. Man bewilligt die Abgabe von Einsiedelbutter, aber in einer Menge, die das Einsieden nicht lohnt. Eine Familie mit 10 Personen vermag das ihr zugewiesene Quantum nicht anzuschaffen des enormen Preises wegen, und eine kleine Familie gibt ihr reichliches

Geld aus für einige Löffel voll eingestotene Butter, mit der sie nicht weit reicht. Auch soll verdorbenes Öl in den Handel gelangt und dann zurückgezogen worden sein, als Genussmittelsverfälschung gemeldet werden mussten. Dann kommt das Kapitel der sogen. Ersatzmittel. Die Konsumentenschaft wird zur Geldausgabe veranlasst für Dinge, die zum Teil ungeniessbar sind.

So sind wir denn bei Verhältnissen angelangt, die gar nicht weit entfernt sind von einer Anarchie im Lebensmittelhandel, und die dann nur zu gewiss einmal auch wieder an das Lebensmittelpolizeigesetz erinnern, welches zum Schutze der Konsumentenschaft und des realen Lebensmittelhandels geschaffen worden ist. Sind die Lebensmittel derart knapp geworden, dass man nicht mehr in der Lage ist, unser Volk zu ernähren, dann werden wir eben auch das tun müssen, was die anderen Staaten tun: die Füsörge für die verschiedenen Zehntausenden (in Wirklichkeit sind es Hunderttausende) von Fremden, die heute unser Brot essen und uns nichts dafür leisten, den Staaten übertragen, denen sie angehören. Immer und immer wieder pocht man auf die Staatsverträge; wir meinen, dass wir diese Staatsverträge bisher viel gewissenhafter eingehalten haben als alle andern Staaten, und dass es noch ein höheres Gesetz gibt als diese Staatsverträge: die Pflicht der Selbsthaltung.

Auch hinsichtlich der Kompensation stehen wir bedeutend besser da als unsere Kontrahenten, die uns nie das geliefert haben, wofür sie sich verpflichtet hatten, wohl aber haben wir das unsrige geliefert und das, was wir bekommen haben, gewiss sehr genug bezahlt. Das wichtigste für uns ist heute die Erhaltung der Volksgesundheit, der Volkskraft, und wenn wir diese Pflicht erfüllen wollen, dann darf unter keinen Umständen das vergessene werden, was man mit dem Lebensmittelpolizeigesetz seinerzeit angestrebt hat.

Kleine Chronik.

Luzern. Das Aktienkapital der Italienisch-Schweizerischen Hotelgesellschaft A. G. (Gd. Hotel Miramare et de la Ville, Genue), mit Sitz in Luzern, bleibt wie für das Vorjahr ohne Verzinsung.

Olten. Das Hotel Schweizerhof in Olten, Besitzer Herr Dom. Schuler, ist an seinen Sohn, Herrn Jos. Schuler, zur Zeit Direktor des Bad Lofstorf, verpachtet worden und wird er das Hotel per 1. Dezember 1918 übernehmen.

Zürich. Das Hotel Weisses Kreuz im Seefeld ist durch Kauf an die Kreditanstalt für den Handel übergegangen, die eine Vergrösserung ihrer an der See Seefeldstrasse-Falkenstrasse gelegenen Filiale benachichtigt.

Davos-Platz. Die Aktionäre der A. G. Sanatorium Schatzalp werden auf den 7. August zur ordentlichen Generalversammlung im Davos-Platz eingeladen, um u. a. u. a. die Vollmacht zur Aufnahme eines Anleihebills mit zweitem Recht zur Konsolidierung der schwebenden Schuld und die Verlängerung der Bürgschaften für die Schatzalpbahn zu beraten und zu beschliessen.

Weinfälscher. Das Walliser Kantonsgericht verurteilt Alfred Blanchard, Erhalter der Domäne Maurizonne A.-G. Genue, zu 10 Jahren Gefängnis und schweren Umständen, wegen Inverkehrbringens gefälschten Weines, zu 500 Fr. Busse, die bei Nichtzahlung in Gefängnisstrafe umgewandelt wird. Das Urteil wird in den zwei Landessprachen auf Kosten des Angeklagten im Amtsblatt veröffentlicht. Die Kosten werden zu der Hälfte von Alfred Blanchard auferlegt. Eine Kassationsbeschwerde wurde vom Bundesgericht abgewiesen.

Bad Stachelberg. Die amtliche Liquidation der Stachelbergbad A.-G. in Linthal ist beendet; die Verteilungsliste liegt zur Einsicht der Gläubiger offen. Den pfandverschriebenen Obligationen mit einem Gesamtforderungsbetrage von 588.530 Fr. (inkl. Zinsen) können 43.17 % = 254.068 Fr. ausbezahlt werden. Der Pfandausfall von 334.462 Fr. wird in V. Klasse kollektiert; dazu kommen noch 85.817 Fr. laufende Forderungen, somit eine Gesamtkollektierung in V. Klasse von 429.778 Fr., an welche Summe eine Dividende von 0.53 % ausgerichtet werden kann. (N. Z. Ztg.)

Photographischer Wettbewerb. Die Schweizer. Vereinigung für Heimatschutz und der Schweizer. Amateurphotographen-Verband eröffnen unter der in der Schweiz ansässigen Amateuren einen Wettbewerb zur Erlangung von photographischen Aufnahmen charakteristischer Objekte für die Zwecke des Heimatschutzes. Als Thematika sind aufgestellt: Alte und neue Brunnen, Wirtshausbilder, Portale, Haustüren, Gartentüren, Zur Prämierung der Bilder stehen 500 Fr. zur Verfügung. Der Endtermin für die Einreichung ist der 15. April 1919. Im Juli der Zeitschrift „Heimatschutz“ ist das Programm und eine Wegleitung für den Wettbewerb veröffentlicht; diese Drucksachen können gegen Einsendung von 30 Rp. in Marken bezogen werden von der Redaktion des „Heimatschutz“, Euleralstrasse 65, in Basel.

Hotel-Bildungswesen. Soeben veröffentlicht die Schweizer. Hotelfachschule in Luzern, die einzige Fachschule des Hotelgewerbes, die vom Bund, zahlreichen Kantonen und Gemeinden, sowie von verschiedenen Korporationen subventioniert wird, ihr Schulprogramm für das Schuljahr 1918/19, das am 17. September d. beginnt. Das Programm sieht wiederum vor: Trimesterkurse für den Fach- und Sprachunterricht mit Einschuss aller für das Hotelwesen unerlässlichen Spezialkurse, sowie Service- und Kochkurse, zu welchen letzteren auch solche Zutritt haben, die sich lediglich für Privatgebrauch die nötigen Kenntnisse in der Kochkunst erwerben wollen. Die Union Helvetica, Eigentümerin der Schule, gibt sich trotz der Unzahl der Zeit alle Mühe, das berufliche Bildungswesen im Hotelberufe zu heben und zu fördern, weisse sie doch, wie die hoffentlich nicht mehr fern liegende Nachkriegszeit neue und vermehrte Anforderungen an das Wissen und Können des Hotelpersonals aller Grade und Kategorien stellen wird. Sie tut das um den Preis grosser finanzieller Opfer. Mögen diese Anstrengungen ganz besonders von denjenigen Geschäften werden, für welche diese treffliche Unterrichtsgelegenheit vorzugsweise geschaffen worden ist.

Ein historisches Hotel. Das Hotel „Schwert“ in Zürich, das jetzt, da das Haus für die kantonale Verwaltung angekauft wurde, für immer seiner bisherigen Bestimmung entzogen wird, hat, wie die „N. Z. Ztg.“ berichtet, eine interessante Geschichte zu verzeichnen. Der verstorbene Besitzer, Enderli weiss in seiner Broschüre „Zürich und seine Gast-

Liqueur

CORDIA MÉDOC

CHATELAIN

höfe (1898) u. a. folgendes zu berichten: Die Gründung des Wirtshauses zum «Schwert» fällt ins Jahr 1421. Der erste Wirt war ein Hans Brunner. Später folgte ein Heinrich Rübli, der auch im Kriege sich Ruhm erwarb. 1513 machte er den Feldzug nach Dijon mit und kämpfte 1515 in der Riesen-schlacht von Marignano. Rübli war zur Zeit, als Zwölzi seine Wirksamkeit in Zürich begann. Ver-walter der Landvogtei Baden im Aargau. Beim Ausbruch des Kappler Krieges, musste sich der Schwertwirt in die Reihen der ausziehenden Zür-cher stellen und fand am 11. Oktober bei Kappel einen ehrenvollen Tod. Besonderen Aufschwung erreichte das «Schwert» unter der Familie Ott, in der das Haus volle zwei Jahrhunderte verblieb. Im Höhenpunkt der ganzen bisherigen Bedeutung erreichte das Hotel in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts unter der Führung des Mathias Ott und seines Sohnes Anton Ott. 1766 logierte im «Schwert» der grosse italienische Abenteuerer Giovanni Casanova. Er sagt in einem Brief, dass der Schwertwirt Mathias Ott seine Söhne wie Prinzen erziehen lasse, er führe den Gasthof wie ein vornehmer Herr und habe sein Landgut Kreul als Landsitz für vornehme Gäste eingerichtet. Noch unter Mathias Ott wohnte während vierzehn Tagen Leopold Mozart mit seinen zwei im Kriege im «Schwert» auf. Er zahlte damals im Müskal eine Reihe von Konzerten. 1766 starb Mathias Ott und der jüngste Sohn Anton, erst 18 Jahre alt, über-nahm das «Schwert» mit der grossen Schuldenlast von 60.000 Gulden. Allein er war ein praktischer Wirt und unter Mithilfe seines Vornumes, Direk-tor Lavater, brachte er die Schulden weg und wurde ein angesehener Bürger. Mitglied des Grossen Rates, Rittmeister usw. Als am 6. Mai 1793 der Duc de Chartres (später König Ludwig) auf seiner Flucht nach Zürich kam, fand er beim Schwertwirt offene Arme und freundliche Aufnahme. Später schenkte Friedrich Niklaus von Steiger, der letzte Berner Schultheiss, seine Wohnung im «Schwert» auf und verhandelte von hier aus mit den Abgeordneten der eidgenössischen Stände und den Agenten der fremden Mächte. Eine grosse Zahl von Fürsten und Gelehrten war während Anton Otts Regie im «Schwert» eingekehrt, so 1777 Kaiser Joseph II., 1778 und 1779 Goethe, die Grafen von Stolberg und Herzog Karl August von Sachsen-Weimar, am 5. Juli 1784 Sophie La Roche, Wielands Jugend-geliebte. Im letzten Jahr des «Schwert» wurde auch der Historiker Johannes von Müller. Ein ebenso gern gesehener und oft einkehrender Gast war der Dichter Friedrich Mathison. Mit dem Tode Anton Otts gelangte die Wirtschaftsführung des Hauses in fremde Hände, und das «Schwert» wech-selte ziemlich rasch den Besitzer. Im Jahre 1880 kaufte das Geschäft an Kaspar Fürst, Eigentümer des Hotels Uellibühl bis zu dessen Brande im Novem-ber. Im Jahre 1879 nahm Fürst gemeinsam mit seinem Tochtermann den Betrieb selbst in die Hand bis zu beider im Oktober 1880 unter der Leitung der Brandstiftung erfolgten Verleumdung. Von dieser Zeit an ging das Geschäft stark zurück und im Mai 1882 wurde der Betrieb eingestellt. Am 17. Januar 1885 eröffnete der Pächter, Herr Golden, das Haus und brachte das durch die vergangenen Jahre so sehr geschädigte Prachtstück durch gute Führung wieder auf eine respektable Höhe. 1889 erwarb Herr Golden das Haus und betrieb es bis heute in musterzünftiger Weise.

Technische Rundschau

Flaschenpfropfen aus Holz. In Deutschland ist es schon gelungen, an Stelle des jetzt selten und teuer gewordenen Korkes die Flaschen durch Pfropfen aus Holz zu verschliessen. Eine bekannte Berliner Unternehmung stellt diese neue Art Pfropfen in vorzüglicher Qualität her. Als Grundstoff wird Birken-, Erlen-, Linden- und Pappelholz verwendet, dessen Elastizität noch durch eine beson-derer Bearbeitung erhöht wird. Diese Holzpfropfen sind hohl und so elastisch, dass sie beim Ein-schlagen mittelst Hand oder Maschine das Glas des Flaschenhalses in keiner Weise der Gefahr des Zerspringens aussetzen, und sie bilden einen so vorzüglichen Verschluss, dass sie mit Vorliebe für Flaschen, die mit Medizin, mit altem Wein und mit ähnlichen Flüssigkeiten, deren Kraft nicht verloren gehen darf, gebraucht werden.

Verkehrswesen.

Die Gartenbahn beförderte im verflorenen Monat Juni 11,296 (1917: 8,983) Personen. Total der Einnahmen Fr. 4,987 (1917: 4,015).

Reiseverkehr im Vorarlberg. Ein Mitglied stellt uns folgenden Auszug aus den «Verordnungen be-treffend den Sommerfrischverkehr pro 1918 in Vorarlberg» zu: Fremde, d. h. Personen, die ausserhalb Vorarlberg ihren ständigen Wohnsitz haben und länger als drei Tage an einem Orte verweilen dürfen grundsätzlich nur von Gastgewerbetreibenden aufgenommen werden, die hiezu ausdrücklich durch die k. k. Bezirkshauptmannschaft die Bewil-ligung erhalten haben. Die Aufnahme darf nur in den Monaten Juni bis September erfolgen und ist für jeden Gastgewerbetreibenden die Höchstzahl der gleichzeitig zuzulassenden Fremden festgesetzt worden (30% der normalen Bettenzahl für Betriebe mit vier Monaten Saison und 50% für Betriebe, die nur Juli und August offen halten). Kein Fremder darf länger als vier Wochen aufgenommen werden. Jede Partei hat bei Ankunft am Sommerfrisch-Orte eine schriftliche Erklärung abzugeben, dass sie sich jeden unbefugten Ankaufes von Lebens-mitteln enthalten werde und solche weder mit-nehmen noch versenden werde. Gleichzeitig ist bei der Anmeldung eine Kautions von 500 Kr. zu hinter-legen als Sicherheit für genaue Einhaltung der be-ehördlichen Verordnungen. Diese Kautions wird zu gunsten des Armenfonds durch die k. k. Bezirks-hauptmannschaft als verfallen erklärt, wenn sich der Gast nur ein Mal gegen die übernommenen Verpflichtungen verhält. Jeder Fremde muss 48 Stunden vor seiner Abreise dies unter Bekanntgabe von Ort und Stunde der Abreise bei der Gemeinde bekannt geben. — Verpflegung der Fremden. Die nach vorstehenden Bestimmungen zugelassenen Fremden werden in der Verpflegung den Einheimi-schen gleichgestellt. Sie haben Anspruch auf die rationierten und von den Gemeinden bewirtschafteten und zur Verteilung gelangenden Lebensmittel.

Fremde, die in andern Gemeinden des Inlandes, d. h. Oesterreich, Wohnsitz haben, müssen den Ab-meldeschreiben der Lebensmittellieferanten des Wohnortes mitbringen. Die Gastwirte sind verpflichtet, die Einhaltung dieser Vorschriften, insbesondere die Hinterlegung der Erklärungen und Kautions seitens der Gäste, zu überwachen. Die Gastwirte haben jede Reklame für den Fremdenverkehr unbedingt zu unterlassen. Fremde, die gegen diese Vor-schriften verstossen erhalten, neben allfälligen Verfall der Kautions und Bestrafung, Auftrag zur unverzüglichen Abreise.

Vermischtes.

Alpine Nachrichten. Im Jahresbericht des schwei-zerischen Alpen Museums erzählt Herr Dr. Zeller über folgende interessante Erwerbungen im abge-lautenen Jahre: Einer der interessantesten Erwer-bungen des letzten Jahres ist ein alter Eis- oder Gletscherbohrer, der, wie sich zeigen wird, sehr wahrscheinlich aus der Zeit der Gletscherforsch-ungen von L. Agassiz und Desor herrührt, welche von 1837 bis 1840 am Unterargletscher Beobach-tungen vorgenommen hatten. Unser früheres Klub-mitglied Herr Fr. Berger in Berlin hatte seinerzeit die in der Umgebung des Pavillon Dollfuss zer-streuten Bruchstücke gesammelt und bei der Klub-hütte deponiert. Von ihm darauf aufmerksam ge-macht, versuchte der Schreiber dies die ansieh-ende nun herrlichen Stücke für das Schweizer-Alpen-Museum zu bergen. Mit Hilfe der Herren A. Thönen von der Grimsel und Dr. Th. Schenk aus Bern wurden zunächst 1915 die leichteren Stücke nach der Grimsel hinuntergebracht und nach Bern expediert. Der Auftrag, auch die beiden schweren Mittelstücke nach der Grimsel zu schaf-fen, wurde leider nicht ausgeführt. Inzwischen war Herr A. Liesegang, der Gründer des Oberhasli-Museums in Meiringen, auf den Bohrer aufmerk-sam gemacht worden und in seinem Auftrage ver-brachte Niklaus Kohler, Bergführer in Willigen, die beiden Stücke nach Meiringen. Da es keinen Sinn hatte, die Sache zu verzetteln und das Alpine Museum mit der Idee der Bergung des Bohrers die Priorität besass, so überliess Herr Liesegang in Lebensgenuss, welche die von ihm erworbenen Stücke dem Museum und Herr Kohler verzichtete seinerseits auf eine Entschädigung für den mühe-vollen Transport der über zentnerschweren Stän-gen vom Pavillon zur Grimsel. So ist nun das interessante Stück im Alpen Museum aufgestellt. Es besteht aus einer massiven 173 cm langen und 7 bzw. 9 cm dicken Eisenstange, oben mit einem Kreuzschlitz und Ring zum Durchstecken des feh-lenden Drehhebels. Für unten sind zwei Bohr-stücke: ein hohler Kronenbohrer von 16 cm Durchmesser mit kräftigen Zähnen und ein dün-nerer Kreuzbohrer, der oben mit einem Bohrer be-zogen ist. Das Stück ist in 15 Kapitel: Die Temperatur der Gletscher etc. im bekannten Werke von Louis Agassiz, Untersuchungen über die Gletscher (Solo-thurn 1841), worin er schreibt: «Während 9 Tagen und 7 Nächten, welche dort zubachte, konnte ich in einer Hütte auf der grossen Mittelmoräne unterhalb des Abschwungs», habe ich in allem 24 Beobachtungen über die Temperatur des Gletschers

in verschiedenen Tiefen angestellt, indem ich mit einem zweckmässigen Bohrer Löcher bis zu 25 Fuss Tiefe in das Eis bohrte. Es brachten diese Beobachtungen ganz unerwartete Schwierigkeiten mit sich: der Transport gewichtiger eiserner Stangen in eine Entfernung von 4 Stunden von der letzten Wohnung, der Grimsel, das Bohren selbst in der zähen Eismasse, die Schwierigkeit, die stets von neuem zusammenfallenden Eisbrocken aus dem Loche herauszubringen, endlich das Einfrieren der Instrumente selbst in den Löchern und die stete Hinderung, sie aus einer Tiefe von mehr als 10 Fuss hervorzuheben, machten sowohl ein tiefe-res Eindringen, als auch eine grössere Zahl von Beobachtungen unmöglich.» Wir dürfen wohl mit ziemlicher Gewissheit in dem nun im Alpen Mu-seum aufgestellten Bohrer eben dieses oben zitierte Bohrinstrument erblicken, nur scheinen Stücke zu fehlen, da Agassiz bemerkt, dass er bis 25 Fuss, das macht 7 1/2 m tief gebohrt habe. Vielleicht dass nachträglich noch weitere Stangen gefunden wer-den: jedenfalls ist es ein höchst bemerkenswertes Dokument der Gletscherforschung und das Alpine Museum schuldet allen denjenigen Dank, welche zu dessen Bergung und Rettung beigetragen haben.

Bierkieser. Einen «Bierkieser» nennt man in München — und vielleicht auch anderswo — einen sachverständigen Trinker, der am Stammtisch über den Stoff entscheidend zu urteilen vermag. Weniger aber wird es bekannt sein, dass hinter dem Worte ursprünglich eine alte und sehr merkwür-dige obrigkeitliche Einrichtung sich verbirgt. Alexander von Gleichen-Russwurm hat in der geistvollen Festschrift, die er zum 500. Jubiläum des 1417 begründeten «Münchener Hackerbräu-hauses» verfasst und die das Hackerbräu in einer sehr anziehenden Veröffentlichung bei J. Lindauer in München herausgegeben hat, neben vielen an-deren kulturgeschichtlichen altmännlichen Merk-würdigkeiten auch das Amt der Bierkieser be-sprochen. Ihre Obliegenheit war, auf eine harte-brachte Art über die Güte des Jahrganges zu ur-teilen, wobei sie ihres Amtes auf sonderliche Weise walteten. Sie mussten nämlich an bestimmtem Tag, mit hirschedernen Hosen angetan, im Bräu-haus erscheinen. Auf eine hölzerne Bank schüt-telte der Braumeister ein paar Maß des neuen Bieres. Darauf mussten sich die Bierkieser setzen eine Sanduhr vor sich, eine volle Stunde zechen, ohne nur im geringsten zu rücken, und dann in-sgesamt auf ein gegebenes Zeichen rasch erheben. blieb die Bank an den Hirschedernen kleben, so war das Bier gut und «pfeffrigverfänglich». Miss-fiel die Probe, galt das Bier für schlecht und der Brauer musste Strafe zahlen. Diese originelle Prüfungs-methode ersetzte also im alten München, was heute die streng wissenschaftliche Unter-suchung im chem. Laboratorium zu leisten hat.

Zu sofortigem Eintritt gesucht ein tüchtiger, bilanzfähiger, kauf-männischer Leiter.

Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen an O. Keppeler, Direktor der Helenehof-Imperial-Hotel-Aktiengesellschaft, Karlsruhe.

Erstklassige Wein- und Obst-Produkte
natur / reiner
MEILNER
Citronensaft
denn er ist
feiner, gesünder und
erhält die Vitamine
KLEINER ZÜRICH

Maitre d'hôtel
41 ans, libéré du service mili-taire, sobre et expérimenté, par-lant les trois langues, cherche place pour la Suisse romande. Certificates et références à dis-ponition.
Adresseur offres sous chiffres
C. 628, La Annonce-Suisse S. A., Lausanne. 2789

Rahmsparat „DEKONOM“
verschafft jedermann
Gute Butter
und
Billige
Schönlewend, 24. Nov. 17.
Ihr Rahmsparat ist
jetzt uns vorzuziehen. Dienste.
Senden Sie mir . . . J. St.-St.

Ventilspund
mit Luftfilter
Victoria
für Wein u. Most
verhindert
Deckenbildung
241872 und 241873
Essigstich.
Prospekte auf Verlangen.
W. Scheuch
Küsnacht-Zsch.

Spezialität:
Gemeinderatsschubling
4114
BANTLI (OF 4142)
per Paar Fr. 2.—
Ger. Rippli per Kg. Fr. 10.—
Prima Speckspeck und Magerspeck,
Kochschinken, Bündnerschinken.
H. Welkerling, Metzgerei,
Rapperswil (St. G.)

Kapitalkräftiges, sprachkundiges, im Hotelfach aus-serst versiertes Ehepaar sucht zu Frühjahr 1918 frequen-tierte, nachweisbar gut rentierende
Fremdenhotel-Pension
mit Landwirtschaft zu übernehmen. Ia. Referenzen stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre B. R. 2776 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Bahnhof-Hotel-Restaurant-Verkauf.
Familienverhältnisse halber ist ein gut frequentiertes **Bahnhof-Hotel-Restaurant** mit Pension sofort oder unter günstigen Kon-ditionen zu verkaufen.
Das Geschäft umfasst zwei geräumige, freundliche Ausschank-lokale, nobel Glashalle und Gartenwirtschaft, Fremden- und Passanten-zimmer, Stallung, Autograre, Waschküche, geräumige Keller und Pflanzgarten, alles in tadellosem Zustande gegenüber dem **Bahnhof** einer verkehrs- und industriereichen Ortschaft, in der Nähe von Basel gelegen und von der Stadt aus stark besucht. Antritt u. Anzahlung nach Uebereinkunft. **Preis 85-90,000**, je nach Inventar-übernahme. Um Nähere Auskunft schreiben man unter Ch. D. 1. 2750 an die Annoncen-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue**, Basel.

Die Etablissements de John LAYTON & Co. Ltd.
11, rue du Port, 11, GENÈVE
Telephon 18.79 Telegramm-Adresse: „Frigidator“
beehren sich ihrer zahlreichen Kundschaft mit-zuteilen, dass sie in der Lage sein werden, den Verkauf ihrer
getrockneten frischen Eier
mit dem 1. August wieder aufnehmen zu können.
Sie bitten Sie, bei Neuaufträgen nur das monatlich notwendige Quantum zu bestellen.
Infolge der Schwierigkeiten beim Bezug ihrer Waren und, um während des kommenden Winters regelmässig liefern zu können, sehen sie sich ge-zwungen, eigenmächtig ein wöchentliches Quantum fest-zusetzen, das sie nicht über-schreiten wollen.
Die Kundschaft, welche sie bis heute mit ihren Aufträgen beehrt hat, kann daher ver-sichert sein, dass sie diese Ware regelmässig weiterbeziehen kann, jedoch unter Reduktion etwa, zu häufiger Bestellungen.
Die neuen Preise sind festgesetzt wie folgt:
Getrocknete frische Eier, ca. 100 Volleier
per Kilo à Fr. 24.50.
Getrocknete frische Eier, ca. 250 Eigelb
5324 per Kilo à Fr. 25.50. (P. 30076 X)
In Blechbüchsen v. 5 Kilo u. Kisten zu 12,5 Kilo.

Hotel in Salzburg
in günstigster Lage, nahe dem Bahnhof, mit schönem Garten, zirka 80 Gästezimmer, Späseisale, Gesellschafts-räume und Kellerräumlichkeiten ist samt vollständiger Ein-richtung um Konzession zu verkaufen.
Anfrage kapitalkräftiger Käufer unter W. G. 7355 an Rudolf Mosse, Wien I, Seilerstätte 2. (W. 907 5525)

GRANDS VINS DU VALAIS
Orsal Frères
Wirden Donnerswetter
Gegen die Mäuseplage!
RATTAPAN ist das zuverlässigste und wirksamste Vertilgungsmittel für Ratten, Mäuse, Schwaben, Käfer, Ameisen etc. Wissenschaftliche Er-findung des bekannten Bakteriologen Dr. Piotrowski. Sofort zum Auslegen bereit, keine kostspielige Verwendung von Nahrungsmitteln als Köder; unschädlich für Menschen und Haustiere. Unbedingte Wirksamkeit. Preis pro Karton Fr. 5.—, 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. 48 Lx)
Man verlange Prospekte. 5330

MINERALQUELLE EGLISAU
Das Schweizer-Wasser
Das Beste und Gesündeste zur Bereitung von Salaten, sauren Speisen und Saucen sowie zum Trinken bei Gicht, Rheuma, Gelenks- und Nervenleiden.
Schweiz, Glarner-Bezirk, Zofingen

SUTER FRÈRES
Fabrique de Charcuterie
Montreux
Jambons „Extrafin“
5148 désossés P 2100 M
et cuits à la gelée
Grand choix de
Charcuterie fine
Demandez notre liste des prix.
Gutsverwaltung
Schloss Hünigen
Fischereibetrieb
Forellen, Seccische
Tel. 21: Konolfingen-Stalden.

Gesucht jüngere Eheleute
zur Leitung eines Saison-Badehotels von 70 Betten im Solothurner Jura. Jahresstelle. Antritt Oktober-November. Offerten mit Angabe über bisherige Be-tätigung und Ansprüchen unter Chiffre E 4321 Q an Publicitas A.-G., Basel. 5335

Prima
MARS-Kohlenbriketts
zirka 6000 Kalorien
liefert in kompletten Waggonladungen 2793
Mars-Kohlenbrikett-Werk Zürich
Bureau: Löwenstrasse 30, Zürich.
Telephon Selnau 2975.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hunderte von An-schauungsschreiben, Garanties für den Erfolg. Verlangen Sie Gratis-prospekt, Prima Buchführer, Hölzle auch selbst in Hotels und Restau-ranten Buchführung ein! Auf Wunsch auch das System des Schweizer Ho-teller-Vereins. Ordne verpackte Bücher. Gehe auch nach auswärts.
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte 2650
Alteilles Spezialbureau der Schweiz.

Citrovin
das Beste und Gesündeste zur Bereitung von Salaten, sauren Speisen und Saucen sowie zum Trinken bei Gicht, Rheuma, Gelenks- und Nervenleiden.
Schweiz, Glarner-Bezirk, Zofingen

Eierprodukte
getrocknete, echte, chinesische, offen u. in Paketen à 50 gr.
Weinbeeren Denia
getrocknet.
Malagatrauben
„Succouches“
„Succouches extra“
„Choi“, und „Surchholz“
entsteht
Sultaninen, „Candia“
entsteht
Feigen, „Malaga“
in Kistchen à 10 Kg.
Chokolade-pulver
Sardinen, in Oel
Fleisch-konserven
Johannisbrot-crème
Tee, indische Mischung
Zündhölzer
kaufen Sie preiswürdig und in guter Qualität bei
Charles Osterwalder St. Gallen
Import und Grosshandel von Kolonialwaren
Telephon No. 935. 5339
Verlangen Sie Preisliste.

Keine Rostflecken in der Wäsche!

Ohne Chemikalien! Mit Garantie!
Preis per Flasche mit Gebrauchs-
anweisung Fr. 5.—
WILHELM SCHENKEL,
chemisch-technisches Kontor,
St. Moritz, 2786

Zu verkaufen

Wir haben gegenwärtig eine
Anzahl kleinerer und grösserer
Hotels

(Jahres- u. Saisonschäfte)
sowie
Gasthöfe, Pensionen,
Cafés, Restaurants
in der ganzen Schweiz, zu
ausserordentlich günstigen
Bedingungen zu verkaufen.
Nie wiederkehrende Kaufs-
gelegenheit!

Schweiz. Hotel-Industrie
G. Kuhn-Elchacker
Zürich
106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes und ältestes Spezial-
Bureau dieser Branche.
Gute, preiswürdige Objekte
werden stets zum Verkauf
in Auftrag genommen.
Strengste u. gewissenhafte
Vermittlung.
Feinste Referenzen.

Die allgemeine Hotel-Buchhandlung

saanen (Kant. Bern) empfiehlt
Fachbücher sämtlich. Au-
toren, soweit
gegenwärtig erhältlich. Gratis-
verzeichnis zur Verfügung. 2680

Wir offerieren vortheilhaft:

- Vanille-Aroma
- Helvetia-Backpulver
- Paprika
- Arancini, gemahlen
- Piment ganz und gemahlen
- Vanille-Stängel
- Fenchel
- Nelken
- Hühner-Eiweiss
- Sardinen und Thon
- Cacao-Pulver
- Chocolat-Pulver
- Mathé-Tee
- Denia-Weinbeeren
- Melaga-Trauben
- Sultaninen
- Schweizer Blanzenhonig
- Tafel-Melasse
- Wachholder-Latwerg
- Diverse Confitüren

Berner Bauern-Schinken
prima Qualität
eignen sich auch zum Rohessen
Geräucherte Rippl
Geräuchertes Rindfleisch.

E. Schildknecht - Tobler
& Sohn
St. Gallen.
Telephon 33. 77 2803



N'YAXA
PRODUIT SUISSE SUPERIEUR
POUR POLIR LES METAUX
Résultat instantané et durable
EN VENTE PARTOUT
Fabrique d'Anglet, S. A., à Thyon

An-u-Verkauf
von Liegenschaften
in Stadt und Land vermittelt
prompt
Gustav Rau sen., Zürich 8
Florastrasse 11.

MONTREUX.
A louer Hotel non meublé
entre gare et débarcadere.
Belle situation. 40 chambres.
Confort moderne. S'adres-
ser: London House, Montreux.

Buchführung

Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtung, Inventuren,
Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen,
(Za. 2389 g) Expertisen besorgt gewissenhaft 3241

Alb. Bär, Revisionsbureau, Zürich 2
Telephon Selnau 6392 :: Steinhaldenstrasse No. 62

Zeugnis-Abschriften

(JH 7885 Z) **Schreibmaschinen-Arbeiten** 2797
besorgt B. Alpsteig, Stüsslihofstatt 8, Zürich 1.

Zu verkaufen

OP 1069 R kontrollierten, diesjährigen 4115
Sommerhonig (waldhonig)
à Fr. 6.10 per Kg. franko Post oder Station.
J. Bucher, Biennzüchter, Beinwil bei Muri (Aargau).



SWISS CHAMPAGNE
La plus
ANCIENNE MAISON SUISSE.
Fondée en 1811 à Neuchâtel
EXPOSITION DE BERNE 1914
MEDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury

Unfallversicherung Winterthur

Einzel-Unfall-, Haftpflicht-, Reise-, Kollektiv-, Einbruch- und Kautions-Versicherungen.

Auskunft und Prospekte durch die Direktion der Gesellschaft in Winterthur
und die Generalagenturen, sowie die Vertreter an allen grösseren Orten.
(Za. 1009 g/1918) 3162

AVIS

MAPPIN & WEBB LTD., LAUSANNE,
INVITENT M. M. LES HOTELIERS ET RESTAURATEURS,
PENSIONS, ETC. QUI ONT L'INTENTION DE RENOUELER LEUR

ARGENTERIE DE TABLE COUVERTS

COUVERTS COUTELLERIE, ETC. ETC.

POUR LIVRAISON MAINTENANT OU APRÈS LA GUERRE
DE LEUR ENVOYER LA LISTE DE TOUTES LES MARCHANDISES DONT
ILS ONT BESOIN ET SOUMETTRONT DEVIS DÉTAILLÉS SANS FRAIS
AVEC DES ÉCHANTILLONS. LA MAISON MAPPIN & WEBB
NE FOURNIT QU'UNE SEULE QUALITÉ, C'EST-A-DIRE

LA MEILLEURE FABRICATION ANGLAISE.

LES MEILLEURES RÉFÉRENCES PEUVENT ÊTRE DONNÉES POUR LIVRAISONS
FAITES AUX PLUS GRANDS HOTELS EN SUISSE, FRANCE, ITALIE, ETC.

VOICI DEUX DES TÉMOIGNAGES:

L'ERMITAGE D'ÉVIAN

EVIAN, le 27 Juin 1912.

Je suis très heureux de pouvoir vous témoigner
mon entière satisfaction du "Princes' Plate" ainsi
que de la coutellerie que vous avez livrée pour
ma villa. D'autre part, la récente livraison faite
pour l'Ermitage est d'une exécution parfaite, de
bon goût, et prouvera une fois de plus, j'espère,
la bonne qualité de votre manufacture.
Veuillez agréer, Messieurs, l'expression de mes
sentiments bien distingués.

Aug. Florinetti, dir.

GRAND HOTEL VICTORIA.

ZÜRICH, le 4 Juillet 1912.

Depuis de longues années, nous nous avez four-
ni l'argenterie et la coutellerie pour notre Grand
Hôtel Victoria à Zurich, et c'est avec plaisir
que nous vous témoignons notre entière satisfac-
tion sous tous les rapports. Nous recommanderons
volontiers votre maison à Messieurs nos collègues
qui ont l'intention d'installer une nouvelle mai-
son, ou qui désirent renouveler leur argenterie.
Agrées, Messieurs, nos sincères salutations.

Boller Frères.

2786

Hotelier-Restaurateur gesucht

für die Leitung des

Waldhaus Dolder in Zürich

welche infolge Rücktritts des bisherigen
Direktors auf 1. November 1918 neu zu
besetzen ist.

Reflektiert wird nur auf **erste Kraft**,
auf ein geschäftsgewandtes Ehepaar, das sich
über erfolgreiche Tätigkeit in mehrjähriger
leitender Stellung im Hotel- und Restaura-
tionsbetrieb ausweisen kann.

Bewerbungen sind an die **Dolderbahn-
Aktiengesellschaft** schriftlich einzureichen,
persönliche Vorstellung nur auf spezielle
Einladung. 2804

Erfahrener Hotel-Direktor

der vier Hauptsprachen mächtig, Leiter eines erstklassigen
Sommerhotels

sucht für den Winter Direktion oder Vertretung.

Offerten unter Chiffre C. U. 2798 an die Annoncen-
Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Zu verpachten:

Grosses Gesellschaftshaus und Restaurant

in schweiz. Hauptstadt.

Erstkl. Etablissement von altem guten Ruf.

Lebensstellung für tüchtige Restaurateurs-Familie.
Interessanten, mit den schweizerischen Verhält-
nissen vertraut, mit nur prima Referenzen, belieben
sich zu melden unter Chiffre Q 3155 G bei der
Publicitas A. G., Zürich. 5351

Steinzeugtöpfe

prima säurebeständige Qualität, sehr vortheilhaft

zum Einmachen von Obst, Gemüse, Fleisch etc.

Preise:

Inhalt: Liter 8 10 15 20 25 30

2770 Fr. 5.00 6.50 9.75 13.— 16.25 19.50

Verpackung extra p. Liter 2 Cts. franko St. Gallen.

E. Schildknecht-Tobler & Sohn, St. Gallen.

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 betel-
ligen. — Gefl. ausführliche Offerten erbeten unter
Chiffre H. Z. 2788 an die Annoncen-Abteilung der
Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Teebrot :: Pariser Zwieback

ohne Brotmarken, sehr fein, versendet à Fr. 9.— per 100,
in Dosen von 250 und 400 Stück, gegen Nachnahme (möglichst
leere Dosen einsenden) **Halder, Waldstrasse 36, Zürich 6.** 2755

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 Gefahrllosigkeit. — Zahlreiche
Anlagen im Betrieb. Erstklassige
Referenzen. 2758



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

Schweiz. Hotelfachschule in Luzern

Staatl. subventionierte Anstalt der Union Helvetia

Beginn des Wintersemesters

17. SEPTEMBER 1918

Fach- und Sprachunterricht in Trimesterkursen —
Servierkurse — Kochkurse für Damen und Herren

UNTERRICHTSPROGRAMM 1918/19 DURCH DIE DIREKTION 2795

Zu verkaufen

in bester Lage Genfs
eine

Fremden-Pension

das ganze Jahr mit 25—30 Per-
sonen arbeitend, leicht vergrösse-
rungsfähig. Rendite nachweisbar.
Offerten unter W. R. 2791
an die Annoncen-Abteilung der
Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Zu verkaufen

aus Alters- und Gesund-
heitsrücksichten, 2 nach-
weisbar gut rentierende

HOTELS

in schönsten Lagen der
Schweiz, zu Fr. 280,000 und
Fr. 350,000 mit Mobiliar.
Von solventen, strebsamen
Leuten wird nur kleine An-
zahlung verlangt.
Gefl. Offerten unter Chiffre
Z. R. 2695 an die Ann-
Abteilung der Schweizer
Hotel-Revue, Basel.

Interdiction de servir du beurre frais.

La Centrale Fédérale des Graisses nous prie de rappeler à nos honorables lecteurs qu'il est absolument interdit de servir du beurre frais dans les hôtels, auberges, restaurants, pensions et autres établissements similaires, et que toute contravention à cette prescription devra être poursuivie sans indulgence en justice pénale.

La Rédaction.

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

Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

L'Alpinisme.

Sous ce titre, M. Henry Bordeaux écrit au «Journal et Liste des Etrangers de Montreux»:

La montagne a ses détracteurs et ses apologistes. Tantôt on traite les alpinistes de fous, et tantôt on les admire au point de célébrer leurs sous-liers. Je n'exagère pas: une gravure d'un volume édité en 1811 représente, entourée d'une couronne de laurier, la chausse de Thomas Corryate, le roi des voyageurs de ce temps. Tandis qu'une caricature de Crafty, dans la collection de la «Vie parisienne» de 1879, nous montre une bande de touristes agrippant un rocher en des postures de gymnastes, avec cette légende: «Et dire que ce sont des gens à l'abri du besoin qui s'adonnent à ces passe-temps qui feraient reculer des zingues sans ouvrage, à ces exploits de pompiers hallucinés!»

Le goût de la montagne ne date pas de très longtemps. «Pour les Grecs et les Romains, dit Humboldt, un pays n'avait généralement de l'attrait qu'autant qu'il était doux à habiter; ils ne faisaient aucun cas des sites que nous appelons sauvages et romantiques.» C'est la conception d'une société qui met les hommes et leur commerce au-dessus de la nature, conception que nous retrouvons dans la littérature classique, et même jusqu'à Jean-Jacques Rousseau. La nature n'est aimée que si elle est un décor agréable: on lui demande un heureux séjour, la paix, la fraîcheur de ses ombrages, et de ses eaux, l'apaisement qu'elle apporte à l'esprit et au cœur, et si l'on aperçoit, au bout de l'horizon, la ligne vaporeuse des monts baignés de lumière, c'est encore un repos pour les yeux, dont le regard est doucement arrêté. Ainsi le célèbre voyageur Tavernier, visitant la rive du Lac Léman, auprès de Montreux, admirait ses maisons de plaisance, ses vergers, ses vignobles, et disait: «Je n'ai rencontré nulle part de plus beau paysage». Et, ce disant, il tournait le dos à la Dent-du-Midi. Les beaux paysages devaient être alors à l'usage des hommes: il fallait, pour les composer, des villas, des terrasses, des jardins, des bosquets et des parcs. Montaigne, visitant la chute du Rhin à Schaffhouse, se contenta de noter sur son carnet de route cette impression: «Aussous de Schaffhouse, le Rhin rencontre un fond plein de gros rochers, où il se rompt, et, au-dessous, dans ces mêmes rochers, il rencontre une pente où il fait un grand saut, escumant et brisant étrangement». Et il conclut, pensant aux hommes: «Cela arrête le cours des bateaux et interromp la navigation de ladite rivière». Deux siècles plus tard, c'est la même manière de voyager. Le président de Brosses, si intéressant lorsqu'il étudie les mœurs et les arts, va de Nice à Gènes en pestant sans cesse contre la montagne et la mer. Buffon écrit: «La nature brute et hideuse», et Voltaire, qui, de sa campagne des «Délices», aperçoit les Alpes, n'y voit qu'une barrière séparant des peuples divers.

C'est dans l'antiquité et chez nos classiques, la même façon de sentir: préoccupation cons-

tante des hommes et de la vie sociale (commerce, mœurs, arts, etc.), parfois même de la nature lorsqu'elle est rebelle à l'homme, lorsqu'elle se refuse à le nourrir, à lui donner de l'agrément, à le servir enfin. Les Romains ne supportèrent pas les obstacles que la montagne leur opposait, mais ce fut toujours dans un but pratique. Néanmoins, on est stupéfait, lorsqu'on traverse le Grand ou le Petit Saint-Bernard, le mont Viso ou le mont Genève, de rencontrer leurs traces, des monnaies, des statuettes, et des débris de ces temples où de ces colonnes, qu'ils ne craignaient pas d'ériger en des lieux réputés inaccessibles.

Au moyen-âge, la terreur continue de planer sur la montagne, que défendent de tragiques légendes. Cependant, on s'y hasarde, et même l'on ose lui demander refuge et appui. Des châteaux forts se bâtissent sur ses flancs et parfois jusque sur ses sommets. On y mène la rude vie féodale, de plein air, de chasses, de combats, de dangers. Puis les moines défrichent les forêts, édifient des hospices et des monastères, et ne craignent pas d'affronter la solitude. La Chartreuse de Porta, celle d'Aillon, celle du Reposoir, la Grande-Chartreuse se bâtissent peu à peu. Le désert recule devant ces hommes que fortifie la large vie intérieure développée par le moyen-âge. Où l'on passait avec peine, ils s'arrêtent pour attendre l'éternité dans l'oubli et le silence, tout en arrachant à la nature quelques arpents de terre. Dans ces lieux de désolation sauvage, ils apportent la sérénité.

Les expéditions d'Italie, par de continuelles traversées des Alpes, répandaient la curiosité de la montagne. Peu de voyageurs, pourtant, trouvent pour la décrire un mot pittoresque. Seuls, les paysans et les prêtres la pratiquent un peu. Saint François de Sales, appelé par son ministère à Chamonix, écrit à Madame de Chantal, le 18 Août 1606: «J'ai rencontré Dieu tout plein de douceur et de suavité, même parmi nos plus hautes et plus après montagnes, où beaucoup d'âmes simples l'adoraient de toute sincérité et vérité, où les chevreuils et les chamois couraient et là parmi les effroyables glaces pour annoncer ses louanges. Faute de dévotion, je n'entendais que quelques mots de leur langage, mais il me semblait qu'ils disaient de bien belles choses.»

Jean-Jacques Rousseau vient pousser à trême l'amour de la nature. Il rejette la nature polie, la veut sauvage et déserte. «On sait, dit-il, ce que j'entends par un beau pays. Il me faut des torrents, des rochers, des sapins, des bois noirs, des montagnes, des chemins raboteux à monter et à descendre, des précipices à mes côtés qui me fassent bien peur.» Son influence, dans ce domaine comme en tant d'autres, fut immense. Il donna, ou du moins, il développa le goût de la nature, non point pour sa végétation, ses charmes, son repos — de tout temps elle fut aimée ainsi — mais pour l'élan qu'elle fournit à nos sensations, pour l'exaltation qu'elle procure à notre sensibilité. Il utilisa ses formes changeantes au gré de ses passions, il fit d'elle une amie, une confidente, un être vivant.

Dès lors, la montagne ne cesse plus d'être aimée et chantée. Les romantiques voient en elle une déesse de la solitude et de l'exaltation lyrique. Byron, le célèbre, dans «Manfred», Hugo, dans les «Bourgeois», lui restitue la vie féodale. Lamartine, dans «Jocelyn», exprime en vers admirables la sérénité qu'elle apporte au cœur, le calme qu'elle donne à la pensée.

Et, dans son Cours de littérature, il reprend, en prose, le même cantique, et chante les Alpes, «dont les neiges violentes se découpent, le soir, sur le firmament profond comme une mer».

Jean-Jacques, et les romantiques ont puissamment contribué à répandre le goût de la nature sauvage et inculte, le goût de la montagne. La montagne est devenue un sport pour les amateurs de sensations violentes, un sanatorium pour les malades, un refuge pour les cœurs blessés, et pour les lyriques une plate-forme d'où ils s'élancent vers le ciel. Elle a aujourd'hui ses snobs après avoir eu ses poètes, ses Tartarins après ses Christophe Colomb. Elle est devenue une mode après avoir été regardée comme une divinité de mort.

Le pavillon suisse.

La «Gazette des Etrangers» de Lausanne-Ouchy écrit à ce sujet:

On sait qu'entre cent autres initiatives, les circonstances du moment et les conditions économiques imposées à notre pays par la guerre, ont suscité la reconnaissance d'un «pavillon suisse». Nos négociants ont formulé ce désir, et les dernières nouvelles venues d'Angleterre laissent entendre qu'il ne peut tarder beaucoup à recevoir satisfaction. Platoniquement... du moins pour le moment, car les travaux d'aménagement du Rhône demanderont un certain temps et il faut toujours compter avec les lenteurs du Gouvernement, et surtout de l'Administration française. Aussi bien la canalisation de ce fleuve aurait-elle dû être entreprise

depuis longtemps. Elle nous eût évité bien des soucis et des déboires dans le domaine du ravitaillement et nous serions moins à la merci des événements.

Elle eût aussi favorisé le développement de la navigation fluviale de l'autre côté du Jura et permis l'utilisation des eaux aux écluses pour approvisionner Paris et Lyon d'énergie électrique. C'est à quoi servirait surtout la station de Génissiat, dont nous avons parlé naguère à propos du dit projet de canalisation, ainsi que des projets de raccordement avec le Rhin.

Un fait certain, c'est que les autorités fédérales s'intéressent vivement à la question, si l'on en croit les échos des derniers débats au Conseil national. Chose extraordinaire, et combien rare! le projet constitutionnel sur la navigation fluviale a été adopté à l'unanimité des 112 députés votants. On ne trouvera pas une telle unanimité pour renouveler les pleins pouvoirs de l'Exécutif. Aussi bien nos conseillers se rendent-ils bien compte qu'il s'agit là d'un intérêt vital pour notre pays, et que le développement de notre commerce, c'est-à-dire notre indépendance économique, pour ne pas dire politique, est conditionnée par le problème «maritime».

«Nous sommes prêts, a dit M. Ador, à engager des conversations avec les Etats voisins. La France, longtemps indifférente à ces questions, s'y intéresse aujourd'hui vivement. Il y a plus de 550 kilomètres de Marseille à Genève, et la navigation favoriserait beaucoup nos rapports avec la mer. Sur le Rhin germano-suisse, nous pouvons établir les concessions de force hydraulique avec écluses pour la navigation. Sur le parcours de Strasbourg à Bâle, l'établissement de forces motrices nuirait à la navigation sur le Rhin. Nous estimons que les traités de 1815 nous permettent de nous y opposer. Nos droits résultent du traité de Paris de Mai 1914, art. 5, qui est aussi clair que possible, et des art. 108 et 115 du traité de Vienne. Celui-ci a été conclu pour le compte de tous les Etats de l'Europe; la Suisse y a accédé.»

Déjà, à la date du 10 Avril 1918, le Département fédéral politique avait adressé au Gouvernement badois une note le priant de ne prendre aucune décision concernant les travaux entre Bâle et Strasbourg sans avoir préalablement consulté les autorités suisses. C'est dire que nous avons nettement pris position dans cette question capitale et qu'il ne dépend pas de nous si les réalisations ne suivent pas de près les projets élaborés, soit du côté sud, soit du côté nord. L'adoption à l'unanimité du projet constitutionnel, que nous signalons ci-dessus, revêt une signification on ne peut plus claire.

Sans doute, son exécution ne se peut effectuer que par le mode «centralisateur». Tout le monde le comprend, même les fédéralistes les plus intransigeants. Mais il y a centralisation et centralisation, et nous n'avons jamais combattu en Suisse romande que celle qui a paru gratuitement préjudiciable à la souveraineté cantonale. Il en va autrement ici: personne n'a songé à le contester, pas plus au sein des comités de Bâle et du Nord-Est que dans ceux du Tessin et du Haut-Rhône; tous ont compris que la question devait être envisagée dans son ensemble, c'est-à-dire sur le terrain national.

C'est encore sur ce terrain que s'est opéré l'échange de vues du 5 Juin dernier, à Berne, entre Bâlois et Vaudois, au sujet de la Foire suisse d'échantillons. Il s'agit, comme on l'a dit, de savoir si Bâle la monopolisera dorénavant, ou si l'on acquiescera à la demande des Vaudois de la leur céder périodiquement, reconnaissant ainsi leur droit de priorité? Une entente complète n'est point encore intervenue, mais la proposition lausannoise de renoncer à la Foire pour 1919, si on nous garantissait celle de 1920, et dès lors une foire sur trois, la facilitera certainement. Aussi disparaîtrait une cause de différend entre Confédérés helvétiques et allemands, ce qui consoliderait notre situation économique à la veille d'un avenir qui ne s'annonce pas précisément couleur de rose.

R. F.

Vente de fromage en mi-gros et en détail.

(Décision du Département Suisse de l'Economie publique du 29 Juin 1918.)

Art. 1. Dans la vente du fromage (fromage au méliot [Schabzieger] y compris) les prix maxima dont la désignation suit ne peuvent être dépassés. En cas de dépassement, l'acheteur et le vendeur seront poursuivis.

Art. 2. Les prix maxima fixés s'appliquent à la vente des fromages par l'Union suisse des exportateurs de fromage (Union des marchands de fromage en gros), par les revendeurs ainsi que par les producteurs, pour autant que ceux-ci sont autorisés à vendre du fromage au détail.

Art. 3. Il est interdit, dans la vente du fromage, d'exiger du client qu'il achète encore d'autres articles.

Art. 4. Les prix maxima pour le fromage (fromage au méliot [Schabzieger] y compris) sont fixés comme suit:

A. Dans la vente par pièces entières.

	Par lots de 2500 kg et au-dessus	800 à 2199 kg	40 à 799 kg	moins de 40 kg
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Fromage pour le couteau d'Emmental, de Gruyère, de Montagne et de Spalen, I. qualité	3.60	3.64	3.70	3.75
Idem, II. qualité	3.50	3.54	3.60	3.65
Fromage de Spalen et de Gruyère, à râper, I. qual.	—	4.40	4.50	4.60
a) d'une année au moins	—	4.40	4.50	4.60
b) de deux ans au moins	—	4.70	4.90	5.00
Fromage 3/4 gras, à pâte dure, accusant au moins 35% de matières grasses	3.22	3.26	3.31	3.35
Fromage 1/2 gras, de Spalen et de Gruyère, à râper, d'une année au moins	—	4.04	4.14	4.24
Fromage 1/2 gras, à pâte dure, accusant au moins 25% de matières grasses	2.80	2.84	2.90	2.95
Fromage 1/2 gras, de Gruyère et de Spalen, à râper, d'une année au moins	—	3.55	3.65	3.75
Fromage 3/4 gras, à pâte dure, accusant au moins 15% de matières grasses	—	2.50	2.60	2.65
Fromage maigre, à pâte dure, accusant au moins 6% de matières grasses	—	2.20	2.30	2.35
Fromage maigre, accusant au moins 6% de matières grasses	1.60	1.70	1.75	—
Fromage à pâte demi-molle, tel que le fromage de Conches, de Bâle, d'Ursen, de Fiora et d'autres, I. qualité	3.90	3.95	4.00	—
Idem, II. qualité	3.42	3.47	3.52	—

en fins de 12 une seule pièce et plus

	3.80	3.90
Fromage d'Appenzell, tout gras	3.80	3.90
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 35% de matières grasses	3.50	3.60
Fromage id. 1/2 gras, accusant au moins 25% de matières grasses	3.16	3.26
Fromage id. (Räskäse) accusant au moins 15% de matières grasses	2.64	2.74
Fromage id. (Räskäse) accusant au moins 10% de matières grasses	2.20	2.30
Fromage de Tilsit, tout gras	3.60	3.70
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 35% de matières grasses	3.10	3.20
Fromage id. 1/2 gras, accusant au moins 25% de matières grasses	2.60	2.70
Fromage id. 1/4 gras, accusant au moins 15% de matières grasses	2.20	2.30
Fromage id., accusant au moins 6% de matières grasses	1.70	1.80
Fromage id., accusant au moins 6% de matières grasses	1.50	1.60

Les prix indiqués ci-dessus sont compris pour les achats, marchandise prise en magasin ou en cave, ou livrée à la gare, ou au bureau des postes de l'expéditeur, paiement comptant. Les emballages spéciaux, s'ils sont nécessaires, se paient à part, au prix de revient.

Dans la vente par pièces entières, le revendeur peut exiger de l'acheteur le paiement des frais effectifs de transport.

B. Dans la vente au détail (chez le détaillant).

	Par lots de 4 kg et plus	moins de 4 kg
	Fr.	Fr.
Fromage pour le couteau d'Emmental, de Gruyère, de Montagne et de Spalen, I. qualité	4.10	4.20
Idem, II. qualité	4.00	4.10
Fromage de Spalen et de Gruyère, à râper, I. qualité	5.00	5.10
a) d'une année au moins	5.40	5.60
b) de deux ans au moins	5.40	5.60
Fromage 3/4 gras, à pâte dure, accusant au moins 35% de matières grasses	3.70	3.80
Fromage 1/2 gras, de Spalen et de Gruyère, à râper, d'une année au moins	4.60	4.70
Fromage 1/2 gras, à pâte dure, accusant au moins 25% de matières grasses	3.40	3.50
Fromage 1/2 gras, de Spalen et de Gruyère, à râper, d'une année au moins	4.10	4.20
Fromage 3/4 gras, à pâte dure, accusant au moins 15% de matières grasses	3.00	3.10
Fromage maigre, à pâte dure, accusant au moins 6% de matières grasses	2.80	2.90
Fromage maigre, à pâte dure, accusant au moins 6% de matières grasses	2.20	2.30
Fromage à pâte demi-molle, tel que le fromage de Conches, de Bâle, d'Ursen, de Fiora et d'autres, I. qual.	4.50	4.60
Idem, II. qualité	4.10	4.20
Fromage d'Appenzell, tout gras	4.20	4.30
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 35% de matières grasses	3.90	4.00
Fromage id. 1/2 gras, accusant au moins 25% de matières grasses	3.50	3.60
Fromage id. (Räskäse), accusant au moins 15% de matières grasses	3.10	3.20
Fromage id. (Räskäse), accusant au moins 10% de matières grasses	2.60	2.70
Fromage de Tilsit, tout gras	4.00	4.10
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 35% de matières grasses	3.50	3.70
Fromage id. 1/2 gras, accusant au moins 25% de matières grasses	3.10	3.20
Fromage id. 1/4 gras, accusant au moins 15% de matières grasses	2.50	2.60
Fromage id., accusant au moins 6% de matières grasses	2.10	2.20
Fromage id., accusant au moins 6% de matières grasses	1.90	2.00

C. Fromage spécial à pâte dure

(fabriqué par la maison Gerber à Thoune).

(chez le détaillant.)

- En boîtes de 250 gr. poids net . . . fr. 1.75
- Fromage de dessert en morceaux de 50 gr. poids net . . . 0.50

La fabrication de ces fromages n'est autorisée que moyennant une permission spéciale de l'Office fédéral du lait.

D. Schabzieger (fromage au méliot).

- Dans la vente aux revendeurs fr. 2.10 le kg. pris en magasin ou en cave, ou livrée à la gare ou au bureau des postes de l'expéditeur.
- Dans la vente au détail (au magasin) par pièce de 500 gr. et moins fr. 2.60 le kg.
- Dans la vente de maison à maison (colportage) 30 centimes les 100 gr.

Kresekönig, welche in der stillen Zeit für das
und die Familie gut übergelien, in Jahrestelle gesucht.
Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten mit Photo und Zeugnisab-
schriften, Alters- und Salärangaben erbeten. **Chiffre 1426**

S de fermeture d'hôtel, personne d'âge mûre et bien recomman-
dée, cherche place comme secrétaire-directeur ou maître d'hôtel.
Chiffre 666

Krespechend, sucht Stelle auf anfangs oder 15. August als Aide
oder Kommis in besseres Haus, franz. Schweiz bevorzugt. Gei.
Offerten an Chr. Häslar, Koch, poste restante, Weirigen. (650)

Wo könnte junger Mann praktisch das Hotelwesen erlernen?
Offerten sub Chiffre 3277 Z an Publicitas A. G. Zürich. (217)