

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 24 (1915)  
**Heft:** 2

**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:** 15.03.2025

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



**No. 2**  
**BASEL**  
**9. Januar**  
**1915**

**No. 2**  
**BASEL**  
**9. Janvier**  
**1915**

Vierundzwanzigster Jahrgang  
 Erscheint jeden Samstag  
 Organ und Eigentum des  
 Schweizer Hotelier-Vereins

Vingt-quatrième Année  
 Paraît tous les Samedis  
 Organe et Propriété de la  
 Société Suisse des Hôteliers

Die Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis. Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

**ALLEINIGE INSERTATEN-ANNAHME: RUDOLF MOSSE, Annoncen-Expedition**  
 Zürich, Basel, Aarau, Biel, Bern, Chur, Glarus, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Sion, Basel, Brestlau, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Strassburg i. Eis., Stuttgart, Wien

**LES ANNONCES sont uniquement reçues par RUDOLF MOSSE, Agence de Publicité**  
 Zürich, Basel, Aarau, Biel, Bern, Chur, Glarus, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Sion, Basel, Brestlau, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Strassburg i. Eis., Stuttgart, Wien

**INSERTIONS-RECHERCHES:** Pro 7 gespaltene Petitzeile oder deren Raum 25 Cts., für Anzeigen ausl. Ursprungs 35 Cts., Reklamen Fr. 1.—, per Petitzeile, für Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.25. Vereinsmitglieder 50%, Vergünstigung, (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

**PRIX DES ANNONCES:** La petite ligne ou son espace 25 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 35 cts.; réclames Fr. 1.— par petite ligne, réclames provenant de l'étranger Fr. 1.25. Sociétaires 50%, de remise, (trains 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.

**ABONNEMENTS:** SUISSE: 12 mois Fr. 15.—, 6 mois Fr. 8.50, 3 mois Fr. 4.50, 2 mois Fr. 3.20, 1 mois Fr. 1.60. ÉTRANGER (trains de port compris): 12 mois Fr. 15.—, 6 mois Fr. 8.50, 3 mois Fr. 4.50, 2 mois Fr. 3.20, 1 mois Fr. 1.60.

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

**Todes-Anzeige.**

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unsere Mitglieder

**Herr Joseph Borasio**  
 Besitzer des Hotel Müller in Schaffhausen  
 am 4. Januar nach langem Leiden im Alter von 50 Jahren und

**Herr Julius Jaeger**  
 Besitzer des Hotel Weisses Kreuz in Chur  
 am 6. Januar nach kurzer Krankheit im Alter von 42 Jahren gestorben sind.

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

Namens des Vorstandes:  
 Der Präsident:  
**O. Hauser.**

MM. les Sociétaires sont priés d'envoyer au Bureau central, dans le courant de ce mois, la Copie de la récapitulation du Cahier de statistique des étrangers qui leur a été envoyé en son temps.

Le Bureau central.

Parmi les copies de la statistique des étrangers reçues jusqu'à ce jour, il y en a quelques-unes sur lesquelles manque l'indication du nombre de lits et qui, de ce chef, sont sans valeur aucune. Prière de ne pas omettre de noter le nombre de lits.

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

Am 1. Februar 1915 beginnt ein neuer **Kochkurs** mit 3 1/2 monatiger Dauer für Damen u. Herren. Auskünfte und Unterrichtsplan durch die **Direktion der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.**

**Ecole professionnelle**  
 de la  
 Société suisse des Hôteliers à Cour-Lausanne  
 Fondée en 1892.

Le 1<sup>er</sup> Février 1915 commencera un nouveau **Cours de cuisine** d'une durée de trois mois et demi, pour dames et messieurs. Pour renseignements et plan d'enseignement s'adresser à la **Direction de l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.**

**Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen.**  
**Exonérations des Souhaits de Nouvelle Année.**

Durch einen Beitrag zur Gunsten d. Tschumi-Fonds der Fachschule haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden:

Par un don au profit du Fonds Tschumi de l'Ecole professionnelle se sont exonérées des souhaits de nouvelle année:

**Vom 31. Dez. bis 7. Jan. eingegangene Beträge: Sommes versées du 31 décembre au 7 janvier:**

Mr. E. Albriani, Hotel Albriani & Post, Poschiavo	Fr. 5.—
Mr. L. Antille, Hôtel du Parc, Montana	10.—
Mr. J. Degiacomi, H. Albana, St. Moritz-Dorf	10.—
Mr. Ch. Elsener, Dir., Gd. Hotel & Bellevue, Davos-Platz	10.—
Mr. E. Gaiser, Parkhotel, Glinon	10.—
Mr. H. Golden, sen., H. Schwert, Zürich	10.—
Mr. W. Hafen, Grand Hotel, Baden	20.—
Mr. F. Kottmann, Hotel Schützen, Rheinfelden	10.—
Mr. N. Löttscher, Hotel Bellavista, Fetan	5.—
Mr. J. Müller-Oberrauch, Hotel Excelsior, Arosa	5.—
Mr. A. Riedel, Gd. Hôtel du Lac, Vevey	10.—
Mr. H. Schenk, Dir., Hotels Thunerhof, Bellevue & du Parc, Thun	10.—
Mr. F. W. Scheurer, Dir., Hotel Simmenthal, Zweisimmen	5.—
Mr. A. Schräml-Bucher, Hotel Montana, Luzern	10.—
Mr. Jos. Schler, Brig	5.—
Mil. Familie Wirth-Sträublin, H. Schweizerhof, Interlaken	10.—

**Propagandafragen.**

Seit Ausbruch des Krieges ist an dieser Stelle sehr wenig über Propaganda geschrieben worden. Die lauten Ereignisse von den Kriegsschauplätzen in West und Ost, die uns täglich durch die Presse gemeldet werden, haben alles andere überflutet und so ist neben andern Fragen auch die Propaganda mehr oder weniger in den Hintergrund getreten. Nun aber das Wirtschaftsleben seinen Tiefstand anscheinend überwunden und sich von der urplötzlich hereingebrochenen Krise langsam erholt, gewinnt auch das Reklameressort wieder an Aktualität und der rührige Geschäftsmann beginnt sich wieder mit diesem wichtigen Hilfsmittel seines Betriebes zu beschäftigen. Nicht zuletzt auch der Hotelier! Denn obschon es in unsern Kur- und Badeorten, in den Hotels und Sanatorien trotz der herrlichsten Wintersportgelegenheiten momentan recht still zugeht, da der Krieg den internationalen Reiseverkehr fast völlig lahmgelegt, so verzagt der kluge, tatenfreudige Hotelier doch noch lange nicht. Denn er weiss, dass jedes Unglück ein Glück im Schosse birgt, dass auf diesen schlimmsten aller Kriege eine längere Periode des Friedens naturnotwendig folgen muss und dass dann die Sehnsucht nach Ruhe und Erholung bei all denen wieder mächtig aufflackern wird, die heute durch Pflichtgesetze am Reisen verhindert sind, weil sie entweder im Felde stehen oder aus wirtschaftlichen Gründen ihr Heim und ihre Tätigkeit nicht verlassen können. Der Hotelier sagt sich mit Recht, dass auch dieser Krieg in nicht zu ferner Zeit ein Ende finden muss und dass sich dann in Handel, Industrie und Verkehr ein neuer Aufschwung einstellen wird, der auch dem Hotelwesen neuen Impuls verleiht und die heutigen Schäden wieder gutmachen wird.

Damit er aber rechtzeitig gerüstet sei und Teil habe am kommenden Wiederaufbau des Wirtschaftslebens, ist es gerade für den Hotelier von Vorteil, jetzt einen Teil seiner Musestunden den Propagandafragen zu widmen. So wird er namentlich seine Werbendrucke sachen einer Musterung unterziehen und mit kritischem Auge prüfen, ob sie auch ihrem Zwecke entsprechend abgefasst und ausstaffiert sind, ob sie die Bedeutung seines Hotels, dessen Lage und Leistungen richtig hervorheben, oder ob nicht etwa da und dort zum Besten des Hauses in Prospekten und Karten eine Aenderung und Neuerung Platz greifen sollte. Möglicherweise sind in mancher Werbeschrift die Bilder veraltet, das Papier ist zu schlecht oder die Drucktype entspricht nicht mehr den heutigen Anforderungen an ein solches Propagandamittel, sodass das ganze ersetzt werden muss. Andererseits vertragen vielleicht auch die Briefbogen, die Wein- und Speisekarten eine gründliche Aufbesserung im Sinne besserer Anpassung an den kunstgebildeten Geschmack der Gäste, die auch in dieser Hinsicht mit der Zeit Schritt halten wollen. Kurz, es gibt unter dem Reklamematerial der Hotels manchmal so viel alten Wust, dass es sicherlich für viele Hotelbesitzer und Direktoren von grossem Nutzen sein wird, da einmal Musterung zu halten und die «Spreu vom Weizen» zu sondern. Damit soll nun nicht etwa gesagt werden, dass man sich nun sofort zwecks Erneuerung der Werbeschriften in grosse Unkosten stürzen müsse; es wird genügen, das verwendungsunfähige Material auszuscheiden, das noch einigermaßen gangbare

aber fernerhin zu benutzen, und im übrigen seine Massnahmen so zu treffen, dass nach Beginn der kommenden neuen Aera im Reiseverkehr mit dem Ersatz des fehlenden begonnen werden kann. Jedenfalls darf aber nicht vergessen werden, dass inkünftig auch die Reklame vor neue Aufgaben gestellt sein wird, und da erscheint es nur natürlich, sich rechtzeitig vorzubereiten.

Besondere Beachtung erfordert gegenwärtig auch die Propaganda durch die Presse; namentlich die Frage: wo man inserieren, resp. an welche Nationen man sich mit Aussicht auf Erfolg wenden solle, ist gar nicht so leicht zu beantworten, da die grössten Kulturvölker Europas im Kriege stehen, die Angehörigen anderer (Amerikas) aber aus wirtschaftlichen Gründen vorderhand nur geringe Lust bekunden, den kriegdurchwühlten alten Erdteil zu besuchen. Bleibt somit nur die Schweiz, die uns als dankbares Feld zur Bearbeitung durch die Reklame noch übrig bleibt. Bekanntlich dominiert in unsern Wintersport- und Kurorten das schweizerische Element schon jetzt. Die sonst so zahlreich anwesenden englischen und deutschen Wintersportgäste sind heuer zum Grossteil ausgeblieben, wodurch die Schweizer Gelegenheit fanden, ihre legitimen Rechte mehr wie bisher geltend zu machen, indem sie die Winterstationen an Stelle der Fremden bevölkern. An diese Klientele wird man sich wohl auch für die nächste Sommersaison vorwiegend halten müssen. Zumal, wenn der Krieg nicht in einem raschen Frühjahrsfeldzug entschieden wird, sondern in den Sommer oder Herbst hinein dauern sollte, wird mit einem starken Kontingent aus dem Auslande kaum zu rechnen sein. Die Hotellerie wird daher danach trachten müssen, als Ersatz möglichst viele Schweizer Familien heranzuziehen, damit gerade sie die Schönheiten unseres Landes umso zahlreicher und eifriger geniessen. Für viele Häuser wird dieser Umstand wesentliche Vereinfachungen im Betriebe zur Folge haben; die kostspieligen Bälle, Soiréen und Konzerte mancher Hotels und auch der übertriebene Tafelluxus können dann flüchtig weggelassen werden, da unsere Schweizer Gäste auf laute Amusements gerne verzichten, um dafür auf ruhige Behaglichkeit grösseres Gewicht zu legen. Kommen aber diese Vergnügungen, deren Arrangement oft ein enormes Geld verschlang, in Wegfall, so resultiert daraus für nicht wenige Häuser eine erhebliche Beschränkung der Betriebsausgaben, wodurch deren Besitzer trotz geringerer Frequenz möglicherweise eine ebenso hohe Rendite erzielen, als in jenen Jahren, da der Ausgabenposten: Vergnügungsarrangements den Gewinn ganz wesentlich beschnitt. Wir möchten diesen Gedanken hier nicht weiter ausspinnen; aber dass die Rendite der einfacheren Häuser verhältnismässig besser ist, als die der Luxus- und Erstklasshotels, ist eine Tatsache, die nicht weggeglückt werden kann. Müssen demnach unsere Hoteliers für die nächste Sommersaison ihr Hauptaugenmerk auf das Heranziehen von Schweizer Gästen richten, so werden sie auch ihren Betrieb dementsprechend einfacher gestalten und in ihrer Propaganda auf diese Vereinfachung hinweisen. Können dann ausserdem noch Beschränkungen der Tafelfreuden durch Weglassung fremdartiger u. überflüssiger Fleischgerichte Platz greifen, so wird das der Reiselust der Schweizer durchaus keinen Abbruch tun. Im Gegenteil, je mehr sich die Hotels wieder in schweizerische Gebräuche und Art

**Ecole professionnelle à Cour-Lausanne.**

**Siste de tirage**  
 des 100 déléguations sorties au tirage pour 1914 remboursables à la Banque Cantonale à Lausanne contre envoi des déléguations acquittées.

Nos. 198	Nos. 206	Nos. 210	Nos. 214
250	253	261	267
803	815	821	830
873	875	878	883
911	915	922	925
985	987	988	991
1018	1021	1022	1027
1036	1039	1040	1044
1059	1077	1079	1082
1092	1094	1115	1117
1130	1137	1138	1139
1160	1162	1165	1178
1191	1193	1197	

**Fachliche Fortbildungsschule in Cour-Lausanne.**

**Ziehungsliste**  
 der für 1914 ausgelosten 100 Anteilsscheine, zahlbar bei der Kantonalbank in Lausanne gegen Einlösung der quittierten Anteilsscheine.

Nos. 221	Nos. 228	Nos. 241	Nos. 247
288	293	296	297
848	848	864	897
884	889	894	899
970	971	973	975
998	998	1004	1016
1029	1032	1034	
1047	1053	1057	
1084	1087	1090	1091
1120	1126	1127	1128
1144	1144	1147	1148
1181	1184	1185	1187

**Pro memoria.**

Die tit. Mitglieder werden hiemit ersucht, aus dem ihnen zum Gebrauch übermittelten statistischen Hett betr. Fremdenfrequenz, die für unser Zentralbureau bestimmte Kopie der Rekapitulation im Laufe dieses Monats einzusenden.

Das Zentralbureau.

Von den bis jetzt eingegangenen Kopien der Fremdenstatistik sind verschiedene Exemplare ohne Angabe der Bettenzahl und daher wertlos; wir ersuchen deshalb dringend, nicht zu vergessen, die Bettenzahl zu notieren.

einleben, umso mehr Gäste werden ihnen im kommenden Sommer zufließen.

Die schweizerische Klientel allein vermag indes unsere Hotelindustrie nicht genügend zu alimentieren. Bildet sie momentan zwar das Hauptziel unserer Propagandätätigkeit, so wird man darum das Ausland gleichwohl nicht vernachlässigen dürfen. Wenn auch dort, besonders in den kriegsführenden Staaten, die Verhältnisse mit jeder Woche Kriegsverlängerung immer trostloser werden, der Nationalwohlstand ab-, das Elend aber zunimmt, so existieren daselbst doch viele begüterte Personen, die sich aus dem Kriegstrübel hinaus nach Ruhe, Erholung, seelischem Frieden und Zurückgezogenheit sehnen. Unsere abseits der grossen Heerstrasse des Fremdenverkehrs liegenden Kurorte, Sanatorien und Hotels bilden für diese Gäste die geeignetsten Erholungspunkte. Stiller Frieden, Ruhe und Naturschönheiten ohne Zahl eignen allen unsern Hochaltem; es gebietet ihnen ein nichts, jeglichen Wunsch dieser Art zu befriedigen. Die Frage ist nur: die wie diese Vorzüge der leidenden Mittelwelt bekannt machen? Und da glauben wir, dass sich auch hier wieder das Kollektiv-Inserat als gangbarstes Mittel präsentiert. Die kleine Einzelannonce verschwindet noch heute wie ehedem in der Unmasse andere Anzeigen, die trotz des Krieges in den Weltblättern kaum zurückgingen. Wollen die Hoteliers also jene Erholungs- und Ruhebedürfnisse mit ihrer Annonce erreichen, so werden sie am zweckmässigsten kollektiv inserieren, da jede Kräftezerpflünderung zu nichts führen, wohl aber grosse Kosten verursachen würde.

Aber auch für die Propagandätätigkeit nach dem Kriege möchten wir der Kollektivität das Wort reden. Zwar lässt sich heute noch nicht bestimmen, wann der günstigste Zeitpunkt zur Wiederaufnahme der verstärkten Auslandspropaganda kommen wird; aber das lässt sich schon sagen, dass sie noch vor dem Friedensschluss, dem voraussichtlich ein längerer Waffenstillstand vorausgehen wird, also noch während der Friedenspräliminarien einsetzen muss. Alle jene gutsituierten Kriegskonvalzenten und Verwundeten, deren Sehnsucht nach Ruhe, Erholung, reiner Bergluft und behaglicher Unterkunft mit dem ersten Tag des Waffenstillstandes sich mit geradezu elementarer Gewalt geltend machen wird, sollten seinerzeit mit möglichst Raschheit auf die Heilfaktoren, die Schönheiten unseres Landes aufmerksam gemacht werden. Damit also unsere Auslandsreklame zu jenem Zeitpunkt mit Aussicht auf Erfolg prompt einsetzen kann, muss sie von den Interessenten, Kurorten, Hotels und Sanatorien, schon jetzt organisiert werden. Und es ist zu hoffen, dass sich dem Unternehmen recht viele Einzelhäuser anschliessen, denn im Zusammenschluss der Kräfte liegt die beste Versicherung auf einen künftigen Erfolg!

## Eine Existenzfrage der Hotelerie.

(Korr.)

In Nr. 50 Ihres Blattes erschien unter dem Titel «Zur Lage» eine M.-Korrespondenz, die ihrem Inhalte nach geeignet ist, die Fachgenossen in der Angelegenheit des Kreditwesens gehörig aufzurütteln. Es wird darin als Lösung auf die Bündner kantonale Kreditgenossenschaft hingewiesen, als eine Institution, die die Bündner Hotelerie fürs Erste der dringenden Sorgen enthebt.

Vor allem musste der Versuch, die Bundesbehörden für die Sache von Amtes wegen zu interessieren, als ein ungewöhnliches Ansinnen bezeichnet werden. Der Bund hat in diesen schweren Zeiten mit seiner eigenen Verwaltung vollauf zu tun. Die volle Mobilisation der eidgenössischen Streitkräfte zu unterhalten und dabei noch die wirtschaftliche Obersee des ganzen Landes im Auge zu behalten, war für unsere Bundesräte ein vollgültigste Mass. Wenn zudem eine Erwerbskategorie von den Staatsbehörden eine Fürsorge der begehrten Art für sich in Anspruch nehmen wollte, so würden sich in ganz kurzer Zeit wohl Datende aus andern Berufskreisen zum nämlichen Zwecke anmelden. Dass ihnen allen die Bundesbehörden nicht beispornig könnten, liegt auf der Hand. Vom Bundesrat dürfen dafür Leistungen anderer Art erwartet werden. In so aussergewöhnlicher Zeit rechtfertigen sich auch aussergewöhnliche Mittel. Zu ihnen rechne ich namentlich die Überwachung der Volkswirtschaft im allgemeinen. Darin muss natürlich auch die Marktlage für die verschiedenen Bedarfsartikel — nicht Lebensmittel allein im engern Sinne! — enthalten sein. So haben wir gesehen, dass die Bundesbehörden den Marktpreis für verschiedene Artikel festgesetzt haben. Das war in der Ordnung. Nur muss hier die Einschränkung gelten, dass es mit der Preislage des Warenmarktes noch keineswegs sein Bewenden hat.

Geld ist eine Ware wie jede andere. Wie stand und steht es nun heute noch auf dem Geldmarkt? Haben wir die Fixierung eines maximalen Zinsfußes (etwa 4%) in dieser Zeit erlebt? Da die ganze Bevölkerung unter der Unbill des Krieges leiden muss, durch Stilllegung oder Einschränkung der Betriebe, allgemeine Arbeits- und Verdienstlosigkeit etc., warum hat man nicht auch einen Teil dieser Lasten demjenigen auferlegt, der sie ohnehin am leichtesten zu tragen vermöchte, dem Kapitalismus? Dort lag nach allem Vorhergehenden der grösste Fehler in unserer Volkswirtschaft. Würde ein Maximalzinsfuß fest-

gelegt worden sein, so hätten davon alle Volkskreise profitiert, nicht nur die Hotelerie, auch Industrie, Handel, Gewerbestand, Unproduktion etc. Wie viele tausend Fälle von Mietnot z. B. hätten sich durch diese Massnahmen spielend erledigen lassen, da wo jetzt so viele Härten zum Vorschein treten, nur um dem grossen und runden Geldsack nicht nahzutreten zu müssen? ...

Ich nehme an, diese Frage sei vorläufig zur Erledigung nur aufgeschoben, denn es werden sich in geraumer Zeit noch viel dringlichere Anforderungen an uns herandrängen, welche die angegedeutete Lösung zur unabwieslichen Pflicht machen werden. In jener Zeit wird dann aber auch die Unhaltbarkeit des Gebahrens der *haute finance* — nicht nur in der Schweiz! — glänzend zu Tage treten. Durch eine gewisse Machtstellung hat der Kapitalismus es verstanden, Geld anders zu behandeln als irgend eine andere Ware. Das ist ein ganz falscher Standpunkt. Der Preis jeder Ware unterliegt den Gesetzen von Angebot und Nachfrage. Nun wird mir doch bei den unermesslichen Barbeständen der Welt niemand behaupten wollen, Geld sei ein seltener Artikel, der so hohen Preis rechtfertigt! Zudem werden täglich und stündlich durch die Goldförderungen in den verschiedenen Bergwerken der Welt, durch die unausgesetzten Prägungen aller Staaten diese ungezählten Geld- und Wertbestände ins Unendliche vermehrt.

Ist also Geld eine Ware so gut wie Mehl, Wein, Petroleum, Tuch usw., warum billigen wir ihm einen so hohen Stand zu? Das einzige Motiv dafür wäre höchstens, dass das Gold den liquidesten Wertmesser darstellt, d. h. ich kann mir für Gold alle denkbaren Gegenstände kaufen. Der Fall kann sich aber, zumal in unsern Zeiten, ereignen, dass die Refaktion auch dieses Wertmessers (des Geldes) plötzlich gar sehr sinken müsste. Wenn z. B. das Quantum notwendiger Lebensbedürfnisse durch Kriegszustand und dadurch bedingter mangelnder Produktion derart herabgedrückt würde, dass sich dann Not und Mangel einstellte, so würde dem Reichen sein gewaltiger Goldvorrat auch nichts nützen. Ein Sack gesunder Karoffeln wäre dann mehr wert als ein Sack voll Dukaten! ...

Solche drastischen Vergleiche sind aber nötig, um die Wahrheit meiner Vordersätze zu demonstrieren: Geld ist eine Ware wie jede andere! Darum sollte auch die Würdigung der Geldabundanz sich mehr ins Bewusstsein der Menschen setzen, nötigenfalls durch behördliche Herabsetzung des Zinsfußes in Zeiten wie den gegenwärtigen. Damit würde sich aber der Druck auf allen Gebieten des Lebens lösen: Wenn keiner mehr diese exorbitanten Zinsen zu erschwigen genötigt wäre, so könnte er seinem Schuldner auch wieder entgegenkommen bis zum Eintritt normaler Zustände. Die ganz gewaltige Kette unserer Volkswirtschaft müsste damit zur Entspannung gelangen! Dieses wäre der eine Punkt für den Gesamtbestand unserer ökonomischen schweizerischen Verhältnisse.

Ein zweiter Punkt betrifft die engere Situation der Hotelerie unseres Landes. Hier sollte sich mehr Solidarität unter den Berufsgenossen für ihre gemeinsame wirtschaftliche Existenz zeigen. Schon in gewöhnlichen Zeiten wäre sie bei der Wandelbarkeit der Saisons, und ihrer Erträge auso dringende geboten.

Mit einer genossenschaftlichen Verpflichtung zur Aufnehmung eines Bankfonds sollte der Anfang gemacht werden. Die Höhe der Einzahlungen und deren Intervalle müssten natürlich so bemessen sein, dass auch wenig bemittelte Kollegen sich daran beteiligen könnten. In nicht ferner Zeit müsste eine Million beisammen sein und der Bankverkehr könnte bereits einsetzen. Eine viel intensivere Hilfe als die geträumten Darlehenskassen könnte hier eine Hotelerbank bieten. Bei den Darlehenskassen käme doch über kurz oder lang die drückende Höhe des Zinsfußes in die Quere. Ganz anders aber bei der Hotelerbank. Die zinslos geleisteten genossenschaftlichen Einzahlungen würden mit der Zeit das Bankkapital ganz bedeutend aufbuen. Das müsste auch die Inanspruchnahme der Bank zu einem Zinsfuß nicht über 4% ermöglichen.

Diese Sachlage wäre ein bedeutender Vorteil für den Hotelierstand gegenüber den heutigen Konditionen einer jeden anderen Bank. Die fortlaufenden Einzahlungen der Mitglieder je nach ihren Geschäftserfolgen würden das Bankkapital fortgesetzt aufbuen und den Gliedern periodische Krisen ohne nennenswerte Störungen leicht ertragen helfen. Die Konkurrenzfrage würde unter solchen Umständen auch bei den grössten Krisen verschwinden oder doch nur äusserst selten in Diskussion kommen.

Aber auch die Richtung der finanziellen Hilfe von Seiten der Hotelerbank wäre ganz anders geartet, als dies bei unsern heutigen Banken geschieht. Wir hätten die Perioden guter Saisons leicht zu spüren an der fortschreitenden Mehrung des Bankkapitals. Diese würden in ähnlicher Weise erfolgen, wie sich etwa die Bildung eines Reservefonds vollzieht. In ganz geringen, sogenannten «gefehlten Saisons» könnte da die Bank ganz eigentlich und ausschliesslich ihren Beruf erfüllen. Jeder Spekulation an den Börsen fern, hätte sie rein als Diskonto- und Lombardbank unter ihren Gliedern zu wirken. In Fällen bedeutender Verbindlichkeiten der Hoteliers an Lieferanten könnte die Bank deren Lösung gegen einen Warrant glatt übernehmen. Dieser Warrant könnte so erteilt werden, dass der Hotelier gleichwohl über seine Vorräte, Mobilien etc. glatt verfügen könnte und nur *au fur et à mesure*

von deren Verwendung zu Geschäftszwecken diese bei der Bank zu liberieren brauchte. Die Bank könnte aber auch gegen Eigenwechsel der Schuldner (Hoteliers) die Regulierung von deren Verbindlichkeiten übernehmen, oder es könnten auch die Lieferanten die Summen gegen billige Zinsvergütung stunden, was manchem von ihnen angesichts genügenden Ausweises bei der Hotelerbank auch wieder erleichtert würde.

Hauptsächlich der Moment der Stundung der gefallenen Verbindlichkeiten einer schlechten Saison auf die nächste gute müsste im Auge behalten werden, eine Sache, die für den Hotelier von allergrösster Wichtigkeit ist. Die Uebertragung der Verbindlichkeiten liesse sich bei dem Stande der Dinge mit Leichtigkeit vollziehen, dass Schuldner, Bank und Lieferant sich diesem Modus gerne und mit allseitigem Vorteil unterziehen würden. Es muss nur darauf Bedacht genommen werden, dass jeder unter ihnen liquide Mittel besitzt, welche zu schaffen unter diesen Umständen nicht schwer ist. Ein Hauptaugenmerk aber ist auf den Umstand zu richten, dass die Erfüllung der fälligen Verbindlichkeiten sich für den Schuldner nicht drückend gestaltet. Man darf nicht vergessen, dass jede kommende gute Saison wieder ihre eigenen und bedeutenden Werte schafft. Diese in schlimmen Zeiten schon *anticipando quasi* zu diskontieren, dazu soll das Bestehen einer solchen Bank helfen. Die Situation ist meistens nur über eine unproduktive Zeit schwierig, in welcher zudem noch Verbindlichkeiten gelöst werden müssen.

Diese einzigartige Situation, in welcher sich der Hotelier vor Hunderten von andern Erwerbskategorien befindet, erreicht auch ganz einzigartige Mittel, die ich eben in diesem Kreditssystem gefunden zu haben glaube! Damit würde aber zudem das verdammungswürdige Bürgschaftssystem unter den Kollegen verschwinden. Hierüber dann ein andermal!

Anmerkung der Redaktion. Das Projekt einer Hotelerbank, das uns unser verehrter Korrespondent mit so verführerischen Farben vorhält, nimmt sich in der Theorie recht angenehm aus, kann aber vorderhand kaum in die Praxis umgesetzt werden. Wir leugnen nicht, dass ein solches Institut, wenn es bestünde, heute der Hotelerie unschätzbare Dienste leisten, ja sie direkt von andern Banken unabhängig machen würde, und hoffen, der Gedanke werde dereinst unter der Ägide des Schweizer Hotelier-Vereins feste Gestalt annehmen. So wie die Dinge heute aber liegen, wo nur vereinzelte Hoteliers sich finanziell an der Gründung der Bank beteiligen könnten, sehen wir nur die Unmöglichkeit, das Projekt in absehbarer Zeit zu verwirklichen. Es verspricht daher auch wenig Nutzen, im Moment des langen und breiten über die Frage zu debattieren, doch wird man gerne wünschen, die Idee möchte wieder aufgenommen werden, sobald auch für die Hotelindustrie wieder bessere Zeiten anbrechen.

## Zur Frage der Ernährungsreform in den Kurorten.

(J. A. B.-Korrespondenz.)

Unter diesem Titel bringt Herr Dr. Keller in Nr. 51 dieses Blattes einen sehr interessanten Artikel, auf den mir einige Bemerkungen zu machen gestattet sei.

Dass die Ernährungsreform in den verschiedenen Kurorten eingeführt werden kann, ist richtig, manchmal sogar notwendig, denn es sollte in dieser Beziehung da und dort etwas geschehen, sowohl zum Wohle der Kurgäste als auch in Interesse der Hotelerie. Die Ernährungsreform darf jedoch nicht zu einseitig und auch nicht zu weit eingreifen, da dies für unsere schweizerische Hotelindustrie verhängnisvoll werden könnte. Die Bedürfnisse der unsere Hotels und Heilanstalten besuchenden Gäste sind, was deren Ernährung und Verpflegung anbelangt, sehr verschieden, weshalb auch nicht für alle Kurorte ein einheitliches Schema angewandt werden kann. Vielmehr sind unsere Gäste, gemäss ihren Ansprüchen, in drei verschiedene Kategorien einzuteilen.

1. Der grösste Teil der Touristen und Fremden, die unser Land besuchen, besteht aus gesunden Leuten, die gut leben und gepflegt werden wollen, ohne sich dabei auf zu hohe Pensionspreise einzulassen. Der Hotelier hat hier also die schwierige Aufgabe, zu geringen Preisen eine gute, abwechslungsreiche Küche zu bieten. Will er trotzdem an seiner Küche noch etwas verdienen, so muss er schon ein geschickter Rechner sein, da er nicht vergessen darf, dass sein Keller von Jahr zu Jahr stets weniger einbringt!

Enthält nun ein Menu nur eine Fleischplatte, wie Herr Dr. Keller vorschlägt, so muss der Gast, der den ganzen Tag in der freien Luft herumtummelt oder Sport getrieben hat, sich an dieser einen Fleischplatte sattessen. Was das aber kosten würde, wenn die Platte zufällig Poulet oder eine andere teure Speise enthält, weiss jeder Fachmann, denn der Gang müsste sehr reichlich bemessen werden, wenn der Gast nicht hungrig vom Tische gehen soll. Die Auslagen des Wirtes sind daher in diesem Falle grösser als bei zwei Fleischplatten, trotzdem diese dem Gast mehr Auswahl bieten.

Diese Kategorie Gäste ist diejenige, die das Renommée der Schweiz im Ausland macht, und diese Gäste sind es, die da sagen, dass man nirgends so billig und besser verpflegt werde, als in den Schweizer Hotels.

2. Ganz anders verhält es sich mit den Kurgästen, die Kurorte wie Karlsbad, Tarasp, etc. besuchen müssen oder auf eine diätetische Heilanstalt angewiesen sind. Allerdings ist in Karlsbad die Table d'hôte schon längst abgeschafft, aber derjenige, der diesen Ort besucht hat, weiss auch, was das Leben dort kostet, wo sich die Ausgaben selbst bei grösserer Sparsamkeit leicht auf 20 bis 30 Fr. pro Tag belaufen. In den diätetischen Heilanstalten, meistens vom Besitzer und Arzt in einer Person geleitet, schreibt der Arzt das Menu vor. Der Gast bekommt möglichst wenig zu essen, muss aber dafür um so höhere Preise bezahlen, die in keinem Verhältnis zu den von unseren Pensionären in den gewöhnlichen Hotels bezahlten stehen. Es darf zu gunsten dieser Anstalten wohl gesagt werden, dass die Mehrzahl ihrer Gäste aus Leuten besteht, die früher eine zu reichliche Lebensweise befolgt haben und hier das finden, was sie brauchen.

3. Die in unsern Lungensanatorien weilenden Gäste würden noch viel weniger für die so vereinfachten Menus mit nur einer Fleischplatte zu haben sein als das Sport treibende Publikum.

Aus dem Vorstehenden geht also hervor, dass eine schablonenartige Küchenreform nicht angezeigt ist, dass man stets nach den Bedürfnissen der Gäste verfahren und dass der Hotelier auch auf seine Rechnung kommen muss.

Besonders richtigzustellen ist in dem Artikel des Hrn. Dr. Keller der Satz, in welchem er mitteilt, dass infolge des Krieges, der gespannten Verhältnisse, vor allem aber infolge der schwierigen Herbeischaffung von Poulets und Meerfischen in die Schweiz, die Vereinfachung der Menus eingeleitet wurde. Dies ist für die Schweiz nicht zutreffend, hingegen für Deutschland und andere Länder, denn in der Schweiz haben diese Artikel nie gefehlt, und es ist hinsichtlich der Schweiz hervorzuheben, dass Frankreich die Ausfuhr in feinem Tafelgeflügel nach unserm Lande erlaubt, dagegen für Deutschland und Oesterreich verboten hat. — Trotzdem Oesterreich und Oesterreich ein Ausfuhrverbot für Fische erlassen haben, hat es in der Schweiz an Seefischen nie gefehlt. Unsere Comestibles-Händler, besonders in Basel, haben dafür gesorgt, dass wir mit Fischen von Holland und Frankreich in stets frischer Ware bedient werden.

Hervorzuheben ist ebenfalls, dass man gerade in der Schweiz noch nie so billiges französisches Tafelgeflügel gegessen hat, wie seit der Kriegserklärung! Das mag wohl daher kommen, dass der grösste Abnehmer, Deutschland, diese Ware nicht mehr beziehen kann, noch beziehen will. Die Panik, die übertriebene Angst, es werde der Schweiz an Lebensmitteln fehlen, hat an einzelnen Orten auch Gäste vertrieben, die gar keinen Grund hatten, abzubreisen. Es liegt daher im ureigensten Interesse der Hoteliers, dem dummen Gerede über Lebensmittelmangel mit aller Energie entgegen zu treten!

## Mitteilung aus dem Tirol.

In geschäftlicher Angelegenheit nach dem Südtirol berufen, hatte ich Gelegenheit, während 14 Tagen Aufenthalt in Bozen mich persönlich von den Wirkungen zu überzeugen, die der Krieg im österreichischen Südtirol bis anhin gezeitigt hat.

Offen gestanden, war ich überrascht, zu sehen, wie das alltägliche Leben seinen gewohnten Gang geht, und wie ausser den Wachtposten und den vielen zirkulierenden Militärs, gesunden und verwundeten, wenig oder nichts an den Krieg erinnert.

Tatsächlich scheinen Handel und Industrie im Tirol ausserlich wenig unter dem Kriege zu leiden. Dem anfänglich drohenden gewaltigen Ausfall und Stillstand im Weinhandel, dem Hauptproduktionsquell des Südtirols, ist die Regierung nach einer reichlich befriedigenden Weinernte durch Ankauf riesiger Quantitäten Weines für das Heer begegnet, so dass der Weinbau mit seiner gewaltigen Ausdehnung durch den Krieg nicht gelitten hat. Auch die Konservfabrikation, die in normalen Zeiten speziell mit Früchten- und Gemüsekonservierung sich befasst, ist durch Heereslieferungen stark beschäftigt. In den offenen Gasthöfen und anschliessenden Bier- und Weinstuben ist ebenfalls, der stillen Jahreszeit entsprechend, der Geschäftsgang ein befriedigender, wozu ja allerdings die anwesenden Truppen auch einen gewissen Teil beitragen.

Immerhin sind sowohl in Bozen wie auch speziell in Meran, Kurgäste eingezogen, die vereint mit den ziemlich zahlreichen Verwundeten und Kriegsrückkonvalzenten die Hotelindustrie beschäftigen. Das Caféhaus, ohne das sich nun einmal das österreichische Volksleben nicht denken lässt, übt genau wie in normalen Zeiten seine Anziehungskraft aus, als Sammelplatz des gesellschaftlichen Lebens. Hier bewegen sich in bunter, lebensfroher Abwechslung sowohl der Kaufmann wie der Beamte, und die Offiziere, vom blutjungen Leutnant bis zum ergrauten General; jeder bringt eine Spanne Zeit hier zu, um sich aus den unzähligen Zeitungen die neuesten Nachrichten vom Kriege zu holen.

Überall begegnet man geschäftlichem Leben, und die Niedergeschlagenheit, die gedrückt Stimmung, die bei uns in der Schweiz herrscht, findet man im Tirol nicht, trotz der unendlich schweren Verluste an Menschenleben, die die Tirolertruppen im Felde er-

liten und so viele Familien in tiefe Trauer gestürzt haben.

Allerdings, wenn man Gelegenheit hat, hinter die Kulissen zu sehen, so ist es auch hier die Hotelindustrie, die durch den Ausfall einer vielversprechenden Sommersaison, sowohl wie auch der beträchtlichen Herbstsaison (Bozen, Meran, Riva etc.) am empfindlichsten betroffen worden ist. Dass auch seitens der Behörden die Wichtigkeit dieser Industrie voll auf gewürdigt wird, mag dadurch erwiesen werden, dass seitens des Landesverkehrsrates für das Tirol mit Erfolg Schritte unternommen wurden, um für die bedrängte Hotelindustrie Erleichterungen zu schaffen, sowohl in Bankkreisen, wie auch bei den Steuerbehörden.

Der Bahnverkehr ist allerdings bedeutend eingeschränkt, doch bestehen gute Schnellzugsverbindungen mit Restaurationswagen auf den grossen Verkehrsachsen, beispielsweise verkehrt täglich ein guter Expresszug von Wien nach der Schweiz, mit direkten Wagen Wien-Basel, mit allen drei Klassen. Die Passformalitäten werden rigoros gehandhabt; ohne visierten Reisepass gibt es keinen Eintritt in Oesterreich.

Emil Rohr.

## Ueber die Aussichten für den Reiseverkehr nach dem Kriege

veröffentlicht Herr Eugen Kiefer in der 'Frk. Ztg.' folgenden bemerkenswerten Artikel:

Mancher Hotelier wird sich in diesen Tagen diese Frage der Zukunft vorgelegt haben und mit unbegründetem Schaudern ein wirklich futuristisches Gemälde vor sich sehen. Nicht so rasch wie nach 1870 dürfte der allgemeine Aufschwung nach dem Friedensschluss eintreten, denn es handelt sich nicht nur um zwei Nationen.

Indes der Aufschwung wird kommen, der Verkehr wird sich bald wieder beleben. Handel und Industrie werden sich nicht von den Versuchen abhalten lassen, die erlittene Schädigung wieder gut zu machen. Frühere Beziehungen werden wieder aufgenommen, neue angeknüpft. Dazu ist vor allem das Reisen notwendig.

Das künftige Ausbleiben von vielleicht 15 bis 18 Prozent ausländischer Kundschaft, besonders während der Hochsaison, wird sich in Deutschland in den ersten Jahren fühlbar machen, ganz besonders empfindlich in Badeplätzen und Kurorten, die sich für einzelne Nationen spezialisiert haben. Doch die Zehntausende von Erholungsbedürftigen und Genesung Suchenden werden den Ausfall der Ausländer etwas ausgleichen, wenn auch mit geringeren Preisen gerechnet werden muss. Sogenannte Mühsbäder, wie Nauheim, Wiesbaden, Kissingen, Karlsbad dürften überhaupt keine Minderung ihres Besuches erleiden, da weder Russland, ausser einigen sehr primitiven Bädern im Ural und Kaukasus, die jedoch kaum in Betracht kommen, noch England und Belgien irgend welchen Ersatz im eigenen Land haben. Die französischen Bäder Royat, Vichy, Aix-les-Bains usw. können gegenüber den modernen Bade- u. Kuranlagen keinen Vergleich aushalten. Etwas langsamer wird sich das internationale Gepräge in den deutschen Luxuspätzen entwickeln.

Man darf mit Sicherheit darauf rechnen, dass vor allem im Reiseverkehr sich ein rascher Aufschwung einstellen wird, und aus diesem Grund braucht man an der Zukunft der Hotelindustrie nicht zu verzweifeln. Noch bevor die Diplomaten den endgültigen Frieden unterzeichnet haben, werden sich die Völker notgedrungen nähern, denn keines der Länder ist heute mehr wirtschaftlich selbständig. Die in den letzten 50 Jahren gemachten bedeutenden Erfindungen, die riesige Entwicklung von Handel und Verkehr und anderes machen sie von einander abhängig.

Als direkt unbeteiligtes Land ist die Schweiz am stärksten in Mitleidenschaft gezogen, aber sie wird sich von der wirtschaftlichen Einbusse namentlich in der Hotelindustrie am raschesten erholen. Die Deutschen, die bisher immer den Hauptbestandteil der Reisenden in der Schweiz stellten, werden sicherlich die wohlwollende Haltung der Mehrzahl der Eidgenossen nicht vergessen und das ihrige zur raschen Wiederaufrichtung des Wirtschaftslebens beitragen. Auch in der französischen Schweiz werden sich die Sport- und Luxuspätze langsam erholen.

Sehr schlecht sind die Aussichten an der französischen Riviera. Eine 'Wintersaison' darf wohl für diesmal als ausgeschlossen gelten, doch die Engländer werden sich nicht dahin wagen. Infolge der allzuvielen Neugründungen drohte schon ohne Krieg verschiedentlich die Katastrophe. Liest man heute die französischen Zeitungen, so könnte man meinen, dass kein Deutscher jemals wieder diese Scholle betrete. Und doch wird es auch wieder anders kommen.

Wenn hat die Riviera hauptsächlich die gewaltige gastronomische Entwicklung zu verdanken, wer waren dort die ersten Pioniere des Gasthofwesens? Von Marseille bis Genua, ebenso in Paris und anderen französischen Plätzen, begegnet man überall Namen schweizerischer oder deutscher Besitzer und Direktoren.

In Ägypten sieht man an Kairo, Heliopolis, Luxor, Assuan und Karthum, dass von den Engländern im Lande der Pharaonen in 25 Jahren viel geschaffen wurde. Aber Schweizer und Deutsche beherrschen auch hier das Hotelwesen und waren die ersten Kulturpioniere bis in den obersten Sudan. Die Folgen

der Erklärung des Heiligen Krieges sind aber unabsehbar, so dass es schwierig ist, über die Zukunft der hier so hoch entwickelten Hotelindustrie etwas zu sagen.

Die Engländer brauchen überall in ihrem Weltreiche nicht allein die Ware, auch Intelligenz und Technik; sei es in Indien bis zum Himalaya, in Australien, Kanada oder Kapland, überall begegnen wir dem schweizerischen oder deutschen Direktor, Oberkellner, Kellner, Chef usw. Erst in den letzten Jahren beginnen auch die Italiener auf diesem Gebiete ebenbürtige Rivalen zu werden. Aber ein englisches Hotel ohne diese 'blooming foreigners' ist eben nicht denkbar. Für die technische Leitung eines Hotels blieben die Engländer trotz wiederholter krampfhafter Versuche bis zum heutigen Tag unabhäufig. 'He is a very intelligent man, but he cannot manage a Hotel,' sagt ein amerikanisches Sprichwort.

Das Hotelwesen der U. S. A. bietet, was Verwaltung, Einrichtung und Technik anbelangt, grosse Gelegenheit, sich ausser Sprachkenntnissen auch in dieser Richtung zu vervollkommen. Von dort her droht mit der Zeit Konkurrenz; denn je mehr sich das Gasthofgewerbe noch im Innern und Westen der Vereinigten Staaten entwickelt, wird der Amerikaner die Schönheiten seines eigenen Landes kennen lernen, und damit wird vielleicht der Touristenstrom in Zukunft etwas von Europa abgelenkt. Die herrlichen Naturparks von Colorado, Yellowstone, Yosemite, Montana und Kalifornien waren bisher für den Easterner zu beschwerlich zu erreichen. Del Monte, Santa Barbara, San Diego in Kalifornien und das Paradies von Florida, Palm Beach usw. sind heute schon eine starke Konkurrenz für unsern Süden. Werden noch die Heilbäder 'Hot Springs' von Colorado, Arkansas und Virginia europäisiert sein, so wird auch unsere europäischen Seebäder eine neue Rivalität entstehen. Vorerst aber gehört es immer noch zum guten Ton der Society, einmal 'abroad' in Europa gewesen zu sein.

Der Orient, die Balkanstaaten, die Türkei und selbst Russland werden erwachen; allmählich werden sich diese Länder der Kultur moderner Hotelindustrie und dem Weltreiseverkehr gefügig zeigen und erschliessen lassen. Aber schneller noch wird dieser Weltverkehr vom Pacific her sich entwickeln und zwar unter amerikanischem Einfluss. Wir finden schon heute die modernen Astoria Hotels in allen grösseren chinesischen Städten. Sie sind gewissermassen die wirtschaftlichen Missionare der geschäftlichen Amerikaner und helfen ihnen, Land und Leute für ihre Interessen zu gewinnen. Wie in allen andern Industriezweigen, so brauchte auch in der Hotellerie der Japaner uns nur wenige Jahre als Lehrmeister. Schon haben Schweizer und Deutsche das Feld in Japan wieder geräumt, nachdem man auch ihnen diese Wissenschaft und Kunst abgesehen hat.

So lange sich aber die Erde dreht, wird Handel und Verkehr nicht aufhören, und bald wird der Globetrotter wieder seinen Spass daran haben, wenn er seinen Koffer mit den Etiketten der Hotels aller Länder überleben lassen kann. Die Welt lässt sich nicht in Interessensphären einteilen, sondern wird nach wie vor dem Mutigen gehören.

## Kriegskonserven.

Von Dr. Franz Kitzler.

Nachdruck verboten.

Den Konserven kommt heutzutage schon in unserem gewöhnlichen Leben eine hervorragende Rolle zu: wir könnten ohne sie schon aus dem Grunde nicht mehr auskommen, weil es ja unser wirtschaftliches Leben erfordert, dass wir eine ganze Anzahl von Nahrungsmitteln, die nicht sofort verzehrt werden können, für spätere Zeiten in unverdorbenem Zustande aufbewahren. Auf diese Weise wird ein Ausgleich zwischen Produktion und Verbrauch geschaffen. Zu noch höherer Bedeutung als im gewöhnlichen Leben erhebt sich aber die Konserventechnik während eines Krieges. Man kann wohl behaupten, dass von ihrer Leistungsfähigkeit der Erfolg auf dem Kampfplatze im wesentlichen mit abhängt, ist doch infolge des Anwachsens der Heere der alte Satz, dass das Land, in dem er sich spielt, den Krieg ernähren müsse, schon lange nicht mehr wahr. Es gibt kein Land auf der ganzen Welt und wäre es noch so fruchtbar und noch so reich an Beständen von Schlachtvieh, das instand wäre, auch nur einige Wochen lang jene Millionenheere zu unterhalten, die in den Schlachten der Jetztzeit einander gegenüberstehen. Da aber auch die Versorgung von entfernteren Stellen aus manchmal auf Schwierigkeiten stösst, so muss die Konserventechnik hier einen Ausgleich schaffen. Sie muss dafür sorgen, dass die Ernährung des Heeres in ständiger und gleichmässiger Weise, sowie mit solchen Nahrungsmitteln erfolgt, die als in hygienischer Beziehung vollkommen einwandfrei bezeichnet werden können.

Die Wichtigkeit einer guten Ernährung der kämpfenden Heere haben schon die grossen Strategen früherer Zeiten in ihrer vollen Bedeutung erkannt. Friedrich der Grosse wies verschiedentlich auf die Wichtigkeit einer regelmässigen Verpflegung hin, und von Napoleon rührt der berühmte Ausspruch her: 'Eine Armee marschiert auf ihrem Magen.' Ein hervorragender österreichischer General aber äusserte sich dahin, dass 'grosse physische Anstrengungen, schlecht gekochte, un-

zureichende und zu wechselnden Zeiten veralföhrte Nahrung von jeher die Ursache grösserer Verluste gewesen sind, als die blutigen Schlachten mit sich brachten'. Trotz dieser Erkenntnis musste sich früher die Armeeverpflegung fast stets auf die Requirierung frischen Fleisches und sonstiger, in der Nähe der Truppen leicht aufzufindender Nahrungsmittel beschränken, was es doch nicht möglich, Konserven herzustellen und sie nachzuführen. Erst die Benutzung der Eisenbahnen schaffte hierin Wandel und brachte die Armeekonserve zu einer hohen Bedeutung. Während noch im französisch-österreichischen Kriege des Jahres 1859 die Nachfuhr sehr zu wünschen übrig liess, stand sie im Jahre 1866, und vor allem während des Krieges der Jahre 1870/71 auf einer vorbildlichen Stufe.

Frellich gab es damals eigentlich nur eine einzige Konserve, die berühmte 'Erbswurst', eine Erfindung des Berliner Kochs Grüneberg. Die Erbswurst wurde aus drei Sorten Erbsmehl hergestellt, die man miteinander mengte. Hierzu kamen Rinderfett und Speck, den man, um seine Verdaulichkeit zu erhöhen, vorher entölt hatte. Eine hervorragende Schmackhaftigkeit wurde der Erbswurst durch Zusätze von Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen verliehen. Es entstand so eine gelbliche Masse, die in Pergament eingehüllt war und in dieser Verpackung jahrelang hielt. Die Erbswurst konnte in den mannigfachsten Formen genossen werden. Mit viel Wasser verdünnt, ergab sie eine Suppe, mit etwas weniger Wasser entstand ein Brei, kochte man sie im ganzen, so hatte man eine warme Wurst, ja vielfach wurde der Inhalt sogar als Belag auf Brot gestrichen, gewiss eine grosse Vielseitigkeit. Hierzu kam noch, dass sie ausserordentlich nahrhaft, war doch ihre Zusammensetzung eine sehr gut gewählte. Wegen ihres guten Geschmacks fand sie bei den deutschen Truppen allgemeinen Anklang. Sie hatte vor allem die wertvolle Eigenschaft, dass man sie sich infolge ihres gut ausgewählten Gehalts an Gewürzen nicht zuwider aus. So wurde denn der Verbrauch an Erbswurst ein ungeheurer. In der eigens zu ihrer Fabrikation errichteten Fabrik zu Berlin wurden zunächst pro Tag 7000 Kilogramm, später aber in der gleichen Zeit nicht weniger als 65.000 Kilogramm Erbswurst hergestellt.

Heutzutage gibt es neben der Erbswurst auch noch eine ganze Anzahl weiterer Konserven, deren Verwendung dadurch eine besondere Bedeutung erlangte, dass die Ernährung der Heere ohne sie tatsächlich ein Ding der vollkommensten Unmöglichkeit wäre. Berechnungen haben gezeigt, dass eine Million Soldaten mit 250.000 Pferden täglich 4 Mill. Kilogramm verzehren. Um diese zu transportieren, sind nicht weniger als 400 Eisenbahngüterwagen nötig. Nun bedeutet die Konserve schon eine Ersparnis an transportierendem Material, sind doch bei ihr alle nicht geniessbaren Bestandteile der Nahrung, wie Haut, Knochen, Abfallschalen usw. bereits entfernt. Es kann, so wie sie ist, genossen werden, sie ist nichts da, was beim Transport unnötigen Raum einnimmt oder ihn in irgend einer Weise beschwert. Dann ist es durch die Konserve möglich geworden, die Speisekarte des Soldaten zu einer äusserst reichhaltigen zu gestalten. Ein und dasselbe Gericht ist man sich bekanntlich sehr leicht zuwider, und darum hat man bei der Herstellung der Kriegskonserven schon von vornherein auf möglichste Abwechslung gesehen. Zu der Erbswurst sind noch alle möglichen andern Sorten von Würsten hinzugesetzt, wie Frankfurter und Wiener Würste. Ferner gibt es die verschiedensten Arten von gekochtem Fleisch, darunter das so viel beliebte Gulasch. Gemüse werden manchen Gerichten gleichfalls beigegeben, um die für die Ernährung so wichtigen Pflanzenbestandteile dem Körper zuzuführen. So gibt es z. B. eine Konserve, die ein Gemisch von Sauerkraut, Backobst und gepökeltem Schweinefleisch darstellt, das von allen Soldaten sehr gerne gegessen wird.

Ausser auf Abwechslung, sieht man bei der Anfertigung der Konserven aber auch darauf, dass sie den wissenschaftlichen Grundlagen entsprechen, die heutzutage für unsere Ernährung massgebend sind. Der Münchner Physiologe Voit hat während der siebziger und achtziger Jahre des vorigen Jahrhunderts eine ganze Anzahl von Untersuchungen ausgeführt, die sich zum Teil auf den Nahrungsbedarf des Soldaten bezogen. Er berechnete auf Grund langjähriger und eingehender Arbeiten genau den Gehalt an den drei Hauptnährstoffen, an Eiweiss, Fett und Kohlehydraten, den der im Felde stehende Soldat braucht, um den Körper kräftig und leistungsfähig zu erhalten. Die Voit'schen Untersuchungen wurden in der Folgezeit weiter fortgeführt, und so verfügen wir jetzt über eine hinreichende Summe wissenschaftlichen Materials, das uns in den Stand setzt, die Ernährung genau so zu gestalten, wie sie in Anbetracht der gewünschten Leistungsfähigkeit der Truppen notwendig ist. Es wird weder ein Zuviel, noch ein Zuwenig gegeben, Fleisch- und Pflanzenkost sind in richtigem Verhältnis gegeneinander abgewogen, die Zufuhr des physiologisch notwendigen Nahrungsbedarfs ist in jeder Hinsicht gewährleistet.

Zur Herstellung der Kriegskonserven wird nur das allerbeste Material verwendet. Alle für den Heeresbedarf der Grossmächte arbeitenden Konservenfabriken stehen unter ständiger staatlicher Aufsicht, die Tag und Nacht ausgeübt wird und sich auf jeden einzelnen Zweig des Betriebes erstreckt. Da arbeiten zunächst zahlreiche Frauen, die Gemüse putzen und Kartoffeln schälen. Ihre Arbeit ist in neuerer Zeit allerdings durch verschiedene sinnreiche

Maschinen ersetzt worden. Dann wird in grossen Schlachthallen das beste Schlachtvieh geschlachtet, nachdem es vorher auf seinen Gesundheitszustand untersucht worden ist. Auch nach der Schlachtung findet eine nochmalige Untersuchung des Fleisches statt. Dieses wird dann durch Maschinen in entsprechende Stücke geschnitten, mit allen Zutaten versehen und in grossen Kesseln gekocht. An anderer Stelle werden unterdessen die Dosen angefertigt, die zur Aufnahme der Gerichte bestimmt sind. Auch hierzu dienen Maschinen, die die Dose aus Blech in die richtige Form pressen. Die Deckel wurden früher aufgelötet. Dies geschieht jetzt nicht mehr, sondern es findet ein Aufsalzen statt, wobei die Dichtung mit Hilfe eines aufgepressten Gummirings herbeigeführt wird. Einzelne Maschinen vermögen täglich bis zu 50.000 Dosen herzustellen. Die Dosen und ihr Inhalt werden durch Erhitzen auf bestimmte Temperaturen sterilisiert, so dass der Inhalt vollkommen keimfrei ist und keine Zersetzungen stattfinden können, selbst dann nicht, wenn die Konserve jahrelang aufgehoben wird. Man hat Kriegskonserven von Europa aus nach den tropischen Ländern geschickt und sie dort zwei Jahre, ja sogar drei Jahre lang aufbewahrt. Dann wurden sie wieder auf Reisen geschickt, und als sie dann nach Jahren in die Heimat zurückkamen und man sie öffnete, zeigte es sich, dass der Inhalt vollkommen frisch und unverseht und in jeder Hinsicht geniessbar war. Trotz dieses glänzenden Erfolges der Konserventechnik lässt man die Konserven nicht zu alt werden, sondern verbraucht sie in der Reihenfolge, wie sie entstanden sind, auf. Darum ist auch jede Kriegskonserven mit einem kleinen Zettel versehen, der auf die Dose der Büchse aufgeklebt wird und auf dem die Zeit der Anfertigung vermerkt ist. Die älteren Vorräte braucht man nach einem bestimmten Schema schon im Frieden, im Manöver usw. auf, so dass die jeweils zur Verzehung gelangenden Nahrungsmittel trotz ihrer unbegrenzten Haltbarkeit noch immer sehr jung und frisch sind.

Wie man sieht, stellt also die Industrie der Kriegskonserven einen hoch entwickelten Zweig der heutigen Technik dar, dem viele Erfolge des Krieges zu verdanken sind.

## Kleine Chronik.

**Dottikon** (Aargau). Das Hotel Bahnhof wurde kürzlich von der Bierbrauerei Müller in Baden erworben.

**Lausanne.** Durch Vermittlung des Hotel-Office in Genf verkaufte Herr A. H. Dumer sein British-Hotel an Herrn Otto Tanner, vorher Mitbesitzer des Hotel des Alpes in Genf, mit Antritt auf 1. Januar letzthin.

**Seefeld.** Das Grand Hotel Sonnenberg ist auf konkursantlicher Steigerung seit die Summe von 700.000 Fr. an die Eidgenössische Bank übergegangen und soll zur Aufnahme verwundeter deutscher Offiziere hergerichtet werden.

**Wintersaison in Schottland.** Wie wir einer Mitteilung von Sir Henry Lunn entnehmen, ist das Hotel Atholl-Palace in Schottland, das einer von ihm gegründeten Gesellschaft gehört, für die Dauer des Krieges an ein Mädchenpensonat von Scarborough vermietet worden. Die Wintersaison in Schottland ist vollständig tot und war es unmöglich, den Hotelbetrieb aufrecht zu erhalten.

**Eine englische Stimme.** Unser Zentralbureau erhielt kürzlich ein Schreiben, lautend in deutscher Übersetzung wie folgt:

London, 27. Dez. 1914.

«An die Direktion des Schweizer Hotelier-Vereins.

Im Auftrage des Komitees der Association of British Members of the Swiss Alpine Club übersende ich Ihnen nachstehend die Abschrift einer in unserer Generalversammlung vom 25. November letzthin gefassten Resolution:

«Unsere Vereinigung wünscht ihrer hohen Anerkennung Ausdruck zu verleihen für die von den Schweizer Hotelbesitzern während des verflossenen Sommers den englischen Besuchern der Schweiz bezeugte Güte und Rücksichtnahme, das sie aus den Gründen, die aus dem gegenwärtigen Krieg zurückzuführen sind, momentan in die Unmöglichkeit versetzt waren, nicht nur das Land zu verlassen, sondern auch die nötigen Mittel zu erhalten, um ihren Verpflichtungen nachzukommen. Eine Abschrift dieser Resolution ist dem Schweizer Hotelier-Verein zuzustellen.»

Ich habe die Ehre . . . . .

E. B. Harris,  
Honorary Secretary.»

**Neuhäusen.** Das Grand Hotel Schweizerhof geht als Hotel ein, die Besitzung, 56.000 m<sup>2</sup> haltend, wird zu Institutszwecken eingerichtet. Die Verhältnisse der Zeit, die heutige Beurteilung des Rheinfalls durch die Fremden, das Aufblühen Neuhäusens als Industrieplatz, die Bahnhöhe Eglisau-Schaffhausen, Zollformalitäten, ein beträchtlicher Automobilverkehr bei direktem Wege nach der Innerschweiz durch deutsches Gebiet, die grosse Entfernung vom eigentlichen Anziehungspunkt der Schweiz — den Bergen — haben das Hotel seit Jahren zum Schweizerkinder seiner Besitzer gemacht. Bis ans Ende aber rangierte das Hotel als vornehmer, erstklassiges Haus, stets gerne wiederbesucht von feinsten Herrschaften, wenn auch heute nur noch zu kurzem Aufenthalt, entgegen früher, wo die Gäste monatelang in Neuhäusen verblieben. Der bisherige Pächter Herr Adolf Huber-Blesi hatte auf das ihm zustehende Vorkaufsrecht als bei gegenwärtigen unsicheren Zeiten wohl begründeten Gründen verzichtet. Manch fremder Gast wird das Ausscheiden des vornehmen, weltbekannten Hauses aus der Liste der ersten Hotels in der Schweiz bedauern und den in seiner Art einzig schönen Blick auf das lebende, unvergessliche Bild, das sich dem Auge von der Halle des Hotels auf den Rheinfall und das darüber stehende Gelände entrollt, ungern vermissen. Wenn auch dieses entzückende Bild den Fremden heute auch nur noch für einige Stunden zu fesseln vermochte, scheidet mit dem Schweizerhof doch ein einzigartig Stück aus dem schönen Schweizeralpe.

## BASEL, (1870) Hotel Jura

Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundesbahnhof, Zentralheizung, 135 Betten, v. Fr. 250 an

**Lieferanten von Getränken**

**Bierbrauerei FALKEN & Schaffhausen.**  
Wir empfehlen unsere, nach Münchner- und Pilsner-Art gebrauten dunklen und hellen Biere in Fässern und in Flaschen.

**J. JAUCH, Weinhandlung ALT DÖRF (Urtl.)**  
Spezialhaus für H. Piemontese-, Tafelweine, Asti, Brachetto, Nebiolo, Chianti.

**Eberhard & Cie.**  
Weinhandlung, Neuenstadt empfehlen ihre Spezialitäten in prima Neuenburger (Cave de l'Hôpital Pourtalès) und Waschländereisen, sowie alle französischen Rotweine. 203 Bern 1914: Goldene Medaille.

**LENDI & Cie.**  
St. Gallen und Chur. Feinste Veltliner Weine  
**alte Sassella**  
Tirol Spezial Weine  
Lagrein Kretzer, St. Magdalener.

**Franz Müller & Cie.**  
Weinhandlung, Schaffhausen empfehlen Schaffhäuser- und fremde Weine in nur prima Qualitäten. Spez.: Herrenberger Eigengewächs.

**V. Haller Söhne BASEL**  
empfehlen Wandländer-, Walliser-, Markgräber-, Elässer- etc. Weine.

**R. Rutishauser & Co A.-G.**

**Scherzungen**  
Spezialitäten in Ostschweizer- und Tirolerweinen aus bevorzugten Lagen

**ff. Flaschenweine NOBLESSE**  
der beste Wermouth-Wein. Clavagna & Co., Turin und Genf.

Weitere Aufträge für diese Rubrik werden nach Angenommenwerden von der Annoncen-Expedition Rudolf Mosse ZÜRICH.

Garantiert reiner  
**Berner Alpenrahm**  
Weltbekannt als Schlagsahne, zu Süß-Speisen und Glaces  
Höchst ausgiebig infolge seines hohen Fettgehaltes  
Unentbehrlich für Hotels, Konditoreien und Pâtisseries  
Feinstes Aroma — Grösste Haltbarkeit  
Zu beziehen in Delikatess-Geschäften oder direkt bei der Berner Alpenmilch-Gesellschaft Stalden Emmental (Schweiz)



Schweizer Hotelier, in allen Teilen der Hotelbranche routiniert und erfahren, mit ebenfalls geschäftstüchtiger Frau, wünscht die

**Leitung eines Hotels**  
zu übernehmen in Saison- oder Jahresstelle. — Geft. Offerten unter Chiffre Z. A. 1 an die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich. (7) Mg.

**Daily Mail**  
CONTINENTAL EDITION  
Gives all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent.  
Head Office: 38, Rue du Sentier, PARIS.

**Hôtel-Direction.**

Suisse marié, bien au courant de la partie, connaissant les langues, depuis 16 ans dans maison de prem. ordre comme directeur, cherche direction, Joueraï évent. bon petit hôtel-restaurant. Entrée de suite ou plus tard. Offres sous chiffre Z. F. 7006 à l'Agence de publicité Rudolf Mosse, Zürich. (9)

**Restaurant Paradeplatz ZÜRICH**

Inhaber W. Meier, Hoteldirektor.  
Den Herren Hoteliers, Direktoren und ersten Angestellten zum Besuche und zu freier Aussprache bestens empfohlen. (17)

**Direktion, Pacht : eventuell Kauf :**  
sucht tüchtiger, erfahrener Hotelier mit prima Verbindungen. Jahresgeschäft bevorzugt. — Offerten unter Chiffre Z. V. 6846 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (1555)

**Küchenchef.**

Für Hotel mit grossem Restaurantbetrieb wird Küchenchef gesucht.  
Jahresstelle. Nur tüchtige Bewerber mit prima Referenzen belieben sich zu melden unter Angabe der Lohnansprüche und Zusendung von Zeugnisabschriften. Eintritt anfangs Februar. Offerten unter Chiffre Z. U. 70 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (Z. A. 6113) Mg.

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

**Hotel gesucht**

Es werden gesucht: ein grösseres und ein kleineres Hotel. — Geft. Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre V. 64 Y. an Haasenstein & Vogler, Bern.

**TRANSACTIONS D'HOTELS:**  
VENUES, LOCATIONS, INVENTAIRES, ETC.  
BUREAU HOTELIA, BALE

**Petit hôtel**  
avec café-restaurant  
A louer dans ville au bord du Léman pour le printemps 1915 ou plus tôt, si on le désire, un petit hôtel bien situé avec café-restaurant et jardin. — S'adresser Régie G. Denereaz, Vevey.

**Servietten Leinenimitation**  
empfeht  
Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

**Pachtsteigerung.**

Die Erben des Herrn Peter Anderfuhren und des Herrn Friedrich Ritschard sel. bringen gemeinsam am Donnerstag, den 14. Januar 1915, nachmittags von 2 bis 3 Uhr, im Hotel zum Kreuz in Meiringen an eine freiwillige, öffentliche

**Pachtsteigerung**

die Besetzung Hotel Bahnhof in Meiringen den beiden Erbschaften gemeinsam gehörend, unmittelbar am Bahnhof und neben der Tramstation Meiringen-Reichenbachfälle-Aareschlucht gelegen. Die Steigerungsdinge sind günstig gestellt und können beim Unterzeichnen eingesehen werden.

Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlich ein.  
Meiringen, den 4. Januar 1915. (H 22 Y)

Namens der beiden Erbschaften:  
Amtlich bewilligt. H. Abplanalp, Notar.

MAISON FONDÉE EN 1811  
**SWISS CHAMPAGNE BOUVIER FRÈRES NEUCHÂTEL**



**Directeur - Chef de réception - Gérant-Caissier**

Schweizer, 34 Jahre, verheiratet, verkehrsgewandt, vier Hauptsprachen in Wort und Schrift, langjährige Praxis im Hotel- und Restaurantsfache, auch drei Jahre in Nordamerika konditioniert, sucht Jahresstelle. (1570)  
Adresse: Bruchon, Seesstrasse No. 330, Zürich II.

**Valais. A louer pour le printemps 1915 ou pour de suite: Hôtel**

d'une cinquantaine de lits, admirablement situé, avec grand café-restaurant et jardin, installation et confort modernes. Conditions très favorables. Bl. 2684 a. S'adresser sous B. J. 2684 à Rudolf Mosse, Bâle.

**NEUCHÂTEL PERRIER SAINT-BLAISE**  
HORS CONCOURS MEMBRE DU JURY  
BERNE 1914.



**Privat-Heilanstalt „Friedheim“, Zihlschlacht**  
Eisenbahnstationen: Bischofszell und Amriswil (Kanton Thurgau), in naturschöner Lage, mit grossen Parkanlagen, für Nerven- und Gemütskranke, sowie Entwöhnungskuren Morphinsten inbegriffen. — Sorgfältige Pflege und Beaufsichtigung. — Gegründet 1891. — Zwei Aerzte. Vollständig alkoholfreie Diät. Besitzer und Leiter: Dr. Krajenbühl. (167)

Madame Vve Louise Spickner, Monsieur Constant Steuer, Mademoiselle Hélène Spickner et leurs nombreux parents ont l'immense douleur de vous faire part de la perte cruelle qu'ils viennent de faire en la personne de leur bien-aimé époux, père, oncle

Monsieur **François Spickner**  
décédé le 23 décembre, après une longue maladie, dans sa 58<sup>me</sup> année.

L'ensevelissement a eu lieu samedi, 26 décembre, au cimetière de Territet.

R. I. P. (4)

**J. BOLLINGER**  
Dry Extra-Quality Extra-Quality Brut 106  
Ay-Champagne  
Die Qualitäts Marke. Die Marke der Sportamen  
Représentant général: W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.



**Arzt.**  
Ausländer, Spezialist für innere Krankheiten, mit Ditt- und Wasserverbandlung sehr vertraut und la. Referenzen sucht Beschäftigung.  
Offerten unter B. K. 520 an Rudolf Mosse, Basel. Bl. 5230 opt.

Wir beehren uns, den verehrten Herren Hoteliers anzuzeigen, dass in der letzten Generalversammlung der Einkaufs-Centrale Schweiz Waschanstalten 40 Talacker ZÜRICH Talacker 40 beschlossen wurde, die Firmabezeichnung wie folgt abzuändern:

**ESWA**  
Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe (841)  
französisch: MAISON D'ACHAT POUR BUANDERIES SUISSES  
**ZÜRICH.**  
Wir empfehlen uns fernerhin bestens zur Lieferung sämtlichen Wäschereimaterials und Zubehör in la. Qualitäten.

**Zu verkaufen event. zu verpachten.**  
Wegen Ablauf des Pachtvertrages, welcher vom jetzigen Pächter infolge von Gesundheitsrückichten nicht mehr erneuert wird, wird das  
**Hotel National**  
am Bundesplatz in Bern  
hiemit auf den 1. Juli 1915 zum Verkauf oder zur Pacht ausgeschrieben. Ueber die Verkaufs- oder Pachtbedingungen gibt Auskunft der Sekretär des Verwaltungsrates, Herr C. Werthmüller, Prokurist der Spar- und Leihkasse, in Bern. (11)

Moderne **Kälteanlagen**  
mit Eisbetrieb, mit Solezirkulation, mit Maschinenbetrieb nach dem tausendfach bewährten Aufsehen erregendem  
**Fram-Verfahren**  
Sämtliche Verfahren moderner Eis- und Kälteerzeugung nach den neuesten techn. Errungenschaften //  
**Burmeister & Weiss G. Bilger & Co.**  
G. m. b. H.  
Strassburg i. E. Frankfurt a. Main Berlin Paris Wien London



**Thee-Rikli**  
Neue Importen von Ceylon-, Indischen- und Chinatheen in bekannt vorzüglichen Qualitäten und Mischungen  
**A. Rikli-Egger**  
Thee-Import en gros Bern  
Telegramm-Adresse: „Riklithee“ Bern. (19)

**Hotel- & Restaurant-Buchführung**  
Amerikanisches System Frisch.  
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe, Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantierte Erfolge. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernünftige Blücher. Gehe auch nach auswärts.  
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.  
**H. Frisch, Zürich I**  
Bücherexperte (8)



Liste der vom 1. Sept. bis 31. Dez. 1914 prämierten Angestellten. — Liste des employés primés du 1<sup>er</sup> Sept. au 31 Déc. 1914.

Goldene Breloque bezw. Brosche und Diplom. — Breloque ou broche d'or et diplôme.

Table with 5 columns: Name des Angestellten, Dienstjahre, Name des Prinzipals, Name des Hotels, Ort - Lieu. Lists names like Hofmann Jean, Jäger Klemenz, etc.

Bronzene Breloque bezw. Brosche u. Diplom. — Breloque ou broche de bronze et diplôme.

Table with 5 columns: Name des Angestellten, Dienstjahre, Name des Prinzipals, Name des Hotels, Ort - Lieu. Lists names like Cotti Corina, Buchegger Marie, etc.

Silberne Breloque bezw. Brosche u. Diplom. — Breloque ou broche d'argent et diplôme.

Table with 5 columns: Name des Angestellten, Dienstjahre, Name des Prinzipals, Name des Hotels, Ort - Lieu. Lists names like Boesch Anna, Erni Julia, etc.

L'enseignement professionnel.

A la Rédaction de l'Hôtel-Revue, Bâle.

Monsieur le Rédacteur,

La «Mise au point» qui a paru dans le numéro 52 de l'Hôtel-Revue nous oblige, malgré nous, à reprendre la plume pour y aller relever certain passage.

Dans notre idée, dites-vous, il ne s'agissait pas de l'Ecole Hôtelière de Cour-Lausanne, mais bien plutôt des autres écoles professionnelles hôtelières existantes ou en voie de création.

Il est pour le moins étrange que dans notre organe l'on sollicite des encouragements pour d'autres écoles et cherche ainsi à faciliter chez nous la concurrence, juste au moment où nous désirons développer notre institution et créer la division supérieure, tandis que, tout en ayant toujours suffisamment d'inscriptions, nous avons tant de peine à avoir une majorité d'élèves suisses.

Le jour où dans les familles on saura qu'il existe des écoles professionnelles hôtelières à la portée de tout le monde, dans lesquelles on prépare les élèves à la carrière hôtelière, etc. C'est accrédiiter une légende sur notre Ecole professionnelle et méconnaître totalement son règlement d'admission. En effet, celui-ci prévoit parfaitement que notre commission peut admettre un certain nombre d'élèves à prix réduits, après avoir obtenu des renseignements favorables sur le postulant, et acquis l'assurance que sa famille n'a pas les ressources voulues.

Cette année, par exemple, nous avons largement fait profiter les intéressés de cette facilité, puisque nous sommes même allés jusqu'à admettre un élève tout à fait gratuitement. Il faut donc, au contraire, dire et redire que, dans l'une comme dans l'autre des trois divisions de notre école, notre Commission facilite par tous les moyens l'admission des élèves suisses.

En ce qui concerne l'enseignement professionnel que le Dr Ali Boron souhaite avec tant d'ardeur, nous ne voulons pas entamer un sujet aussi complexe. Ce que nous pouvons dire, c'est que la question a déjà été étudiée à maintes reprises dans différents endroits et que, si l'on n'a pu aboutir à sa réalisation, c'est... que les employés eux-mêmes n'en avaient aucun désir et préféraient le statu quo.

Preuve en est que dans la plupart de nos villes, les Sociétés Industrielles et Commerciales organisent des cours subventionnés dont la plupart pourraient être suivis gratuitement et avec grand profit par nos futurs hôteliers, comme par tout autre commerçant ou industriel, et que jamais, à notre connaissance, on n'a vu un employé d'hôtel les fréquenter.

Nous sommes persuadés que le jour où une société locale recevra une demande formelle des intéressés pour l'organisation de tels cours, elle ne s'y refusera pas à la faire, mais, en attendant, ce n'est pas, à notre avis, «La tâche de tous, de la presse comme des particuliers et des hommes de gouvernements».

Veillez agréer, Monsieur le Rédacteur, nos salutations les plus distinguées.

Le Président de la Commission de l'Ecole professionnelle de la Société Suisse des Hôteliers: Ch. F. Butticaz.

Cette rectification à notre «Mise au point» que nous envoyons notre collègue Mr. Butticaz, Président de la Commission scolaire de l'Ecole professionnelle hôtelière de Cour-Lausanne, démontre à quel point la question que nous avons soulevée est délicate à discuter dans l'Hôtel-Revue.

Cependant, comme notre intention n'a jamais été de nuire en aucune manière à l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne — bien au contraire —, nous ne pouvons pas publier la lettre de notre honorable correspondant sans y ajouter quelques paroles qui, nous l'espérons, aideront à dissiper un malentendu regrettable et seront peut-être utiles au développement futur de l'enseignement professionnel hôtelière.

Jusqu'à ce jour, la chose est bien connue de tous les sociétaires qui s'intéressent de près à l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne, la fréquentation de cette école n'a pas été, de la part des élèves suisses, celle que l'on eût été en droit d'attendre. La majorité des élèves est toujours restée de nationalité étrangère. Cette constatation nous permet donc de dire que, si avec l'aide d'un donateur généreux et grâce aux contributions volontaires de nombre d'hôteliers, on a mis debout un institut créé dans l'excellente intention de faciliter le recrutement d'un personnel national, les résultats, par contre, n'ont pas répondu au but que l'on s'était fixé. Par cette création, on a un peu travaillé pour le pays et, pour employer une locution populaire, beaucoup pour «le roi de Prusse».

Cette constatation est navrante, chacun l'avouera; chacun aussi comprendra pourquoi notre collaborateur le Dr Ali Boron voudrait tant voir l'Etat s'intéresser à l'enseignement professionnel hôtelière. Selon lui, cet enseignement ne donnera tous ses fruits que lorsqu'il figurera, d'une manière ou de l'autre, sur un programme officiel ou que, grâce à l'intervention de l'Etat, la finance d'écologie aura été considérablement réduite. Il regrette, à titre personnel, que, pour assurer le développement de l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne et pour les seules raisons déjà énumérées dans un précédent article, il n'ait jamais été sollicité d'intervention officielle.

La conséquence de cet isolement voulu s'est fait sentir, comme de juste. La finance d'écologie est restée assez élevée, ce qui s'explique aisément par le fait que les élèves étant pour la plupart internes, tous les frais de leur entretien incombent à l'établissement qui doit en outre payer et entretenir également la majorité du personnel enseignant.

Dans ces conditions, on comprend que cette finance puisse être de 150 francs par mois pour les élèves suisses internes (130 francs pour les enfants de sociétaires et 180 francs pour les élèves de nationalité étrangère). La durée d'un cours de l'Ecole préparatoire hôtelière étant de huit mois, c'est donc 1200 francs, payables à l'avance suivant conditions spéciales qu'il faut qu'un père de famille débourse pour que l'un de ses fils puisse, entre 16 et 18 ans, suivre un cours qui lui permettra de trouver un emploi dans un hôtel.)

Eh bien, qu'on nous permette de le dire, douze cents francs, c'est là une somme que bien peu de parents chargés de famille peuvent s'offrir le luxe de sacrifier d'un seul coup et pour un seul enfant! La fréquentation réduite, que l'on déplore à bon droit, des élèves suisses, pourrait bien n'avoir pas d'autre source. Par contre, la modicité du prix pour les étrangers, auxquels est ainsi donnée l'occasion de bien apprendre une langue étrangère, en même temps qu'une profession qui nourrit son homme, explique leur affluence. Il est toutefois juste de reconnaître que ceci peut s'appliquer aussi aux élèves suisses de langue allemande.

Le règlement de l'Ecole professionnelle répare cependant en partie l'inconvénient signalé

Art. 8; placement des élèves à leur sortie de l'institut: le Comité se fait un devoir de chercher à placer à la fin de chaque cours tous les élèves qui le désirent, dans de bonnes maisons; il compte, comme par le passé, sur le bienveillant appui de Messieurs les collègues.

Les élèves sortant de l'Ecole préparatoire ne seront pas recommandés pour des places au bureau.

ci-dessus, en ce sens qu'il admet que pour les citoyens suisses dépourvus de moyens suffisants, le prix de pension peut être réduit, suivant les circonstances, jusqu'à la moitié du prix indiqué ci-dessus; mais, il ajoute que, dans la règle, il ne devra pas être admis plus de quatre élèves à prix réduit dans le même cours et qu'ils devront fournir la preuve dûment certifiée que leurs parents sont dépourvus de moyens.

Toutefois, ce règlement est assez élastique puisque, ainsi que nous l'apprend Mr Butticaz, le président de la Commission scolaire, un élève a été accepté, cette année, tout à fait gratuitement.

Ce que nous venons d'expliquer brièvement, fait apercevoir le dilemme devant lequel on se débat: comment encourager efficacement l'enseignement professionnel hôtelière, en Suisse, ou, si l'on préfère, comment agir pour que spécialement la fréquentation de l'Ecole professionnelle hôtelière de Cour-Lausanne, par l'élément suisse, soit augmentée dans de notables proportions.

Une note avis, on ne résoudra ce dilemme qu'en mettant cet enseignement vraiment à la portée de tout le monde et non pas seulement à celle de quelques rares jeunes gens devant fournir la preuve légalisée, et toujours humiliante pour ceux qui la sollicitent et en bénéficient, qu'eux ou leurs parents sont dépourvus de moyens.

Une industrie dans laquelle près d'un milliard et demi de capitaux sont engagés ne peut logiquement continuer à se développer d'une façon tout à fait conforme à l'intérêt national si l'on ne tente pas de fournir aux ressortissants du pays, davantage que cela n'a été le cas jusqu'ici, les moyens de se préparer à occuper toutes les charges disponibles, très nombreuses et pour la plupart très bien rémunérées, qu'elle offre.

En laissant les choses dans le statu quo et les gens s'habituant au statu quo, on en arrive tout simplement à ce que tout le monde regrette de devoir constater: une trop grande affluence de l'élément étranger.

C'est donc contre le statu quo qu'il faut lutter, et on ne le peut, encore une fois, qu'en popularisant l'enseignement professionnel hôtelière.

Nous n'ignorons pas que dans beaucoup de sphères bien pensantes, et qui parfois même fournissent à la patrie des citoyens vraiment utiles, on n'encourage pas précisément la jeunesse à entrer dans la carrière hôtelière, à cause de la question des pourboires. Mais, cette question même est à l'étude, un peu partout, et le jour n'est probablement pas éloigné où elle sera résolue, beaucoup de gens étant d'accord aujourd'hui pour reconnaître que la coutume de solliciter des pourboires est une coutume qui confine à la mendicité, une coutume déplorable et qui mérite par conséquent d'être complètement abolie.

A ce sujet, ajoutons que si l'industrie hôtelière suisse se décidait, la première, à entrer dans cette voie fort louable, elle en pourrait retirer des avantages réels et durables pas du tout à dédaigner: la considération publique lui serait acquise en entier et le recrutement du personnel indigène viendrait de ce chef grandement facilité; en outre, la clientèle loyale des hôtels ne pourrait voir que d'un bon œil l'introduction d'une mesure toute à son avantage, bien faite par conséquent pour lui plaire, pour l'encourager à venir chez nous, bien faite aussi pour lui donner une très haute idée de l'hôtellerie suisse.

En attendant, il importe aujourd'hui plus que jamais de donner une plus grande extension à l'enseignement professionnel hôtelière, à l'instar de ce qui se fait chez nos voisins, en Autriche et en Allemagne spécialement, et en France aussi depuis quelques temps.

Un moyen relativement facile, d'y parvenir, serait à notre avis l'aide officielle qui

donne du relief à toute institution. A défaut de cette aide, ou même à côté d'elle, on pourrait aussi créer un fonds spécial dont les intérêts serviraient à faciliter, à des jeunes gens bien doués et désireux de faire carrière dans l'hôtellerie, l'entrée dans notre Ecole professionnelle de Cour-Lausanne. Ces jeunes gens devraient prendre l'engagement solennel, de vouloir, une fois placés, témoigner leur reconnaissance en remboursant les sommes déboursées pour leur instruction professionnelle. De cette façon, plus de preuves à fournir par eux qu'ils sont indignes; pas de secrète humiliation; pas non plus d'affronts à craindre: Une simple demande d'admission, une signature laquelle tous tiendraient, en hommes honnêtes, à faire honneur, et ce serait là tout. Notre Société elle-même pourrait prendre cette initiative qui pourrait servir d'exemple.

Bref, sans vouloir nous étendre plus longuement sur le sujet, disons qu'il y a mille façons diverses de faire quelque chose qui nous sorte d'un statu quo trop rigide, sous lequel nous étouffons, celui-ci n'étant en somme que le fruit d'une trop vénérable routine qui elle-même n'est qu'un péché fondamental mortel inhérent à toute institution humaine — même aux plus anciennes — et qui s'attache à elles comme le lierre à l'arbre. On s'en délive, ou l'on en meurt, lentement, comme meurt l'arbre que rongé le lierre si le jardinier n'y prend garde.

A la réflexion, l'enseignement professionnel sur la base de l'aide et de la confiance mutuelles nous semble bien être celui qui offre, à l'hôtellerie suisse, le plus de chances de développement et de prospérité.

Que chacun en soit juge!

Louis Basset.

L'hospitalité suisse.

On communique à la Gazette de Lausanne la traduction de l'article suivant qu'un certain nombre de Russes résidant en Suisse au commencement de la guerre adressent au journal russe Rjevz:

Il n'y a pas de doute que les sympathies de la Suisse française soient toutes pour la Triple Entente, mais dans la Suisse allemande, comme il m'est arrivé d'entendre l'année passée encore, la Russie, comme pays belligérant, a les sympathies de beaucoup de monde. En tout cas, quelles que soient les sympathies des Suisses sous le rapport politique, il se sont bien conduits, sans marquer aucune préférence au profit de tel ou tel pays. Par exemple, l'administration a défendu de jouer, dans les lieux publics, les hymnes des pays belligérants; de même, elle n'a pas permis aux vendeurs de journaux de crier dans les rues les victoires de telle ou telle armée. Les relations des Suisses avec les Russes en particulier n'étaient pas seulement correctes, mais très cordiales. J'ai rassemblé à ce sujet beaucoup de matériaux qu'il m'est impossible, avec regret, de publier dans votre journal, à cause du manque de place. J'en citerai seulement quelques-uns.

Nous avions, mes connaissances et moi, un large crédit dans tous les hôtels depuis Silvaplana jusqu'à Lausanne. Quelques propriétaires d'hôtels, non seulement, ont refusé le paiement de leurs notes à cause du peu d'argent que nous avions, grâce à la mobilisation des troupes, mais nous ont même offert de l'argent.

A Bâle, on nous a offert une grande villa gratuite avec droit d'obtenir gratuitement du lait, du beurre et des fruits chez le fermier. A Lausanne, on nous a présenté un grand logement dans le jardin d'une belle halle de gymnastique, avec tous les meubles; nous y avons passé trois semaines.

