

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 24 (1915)
Heft: 4

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

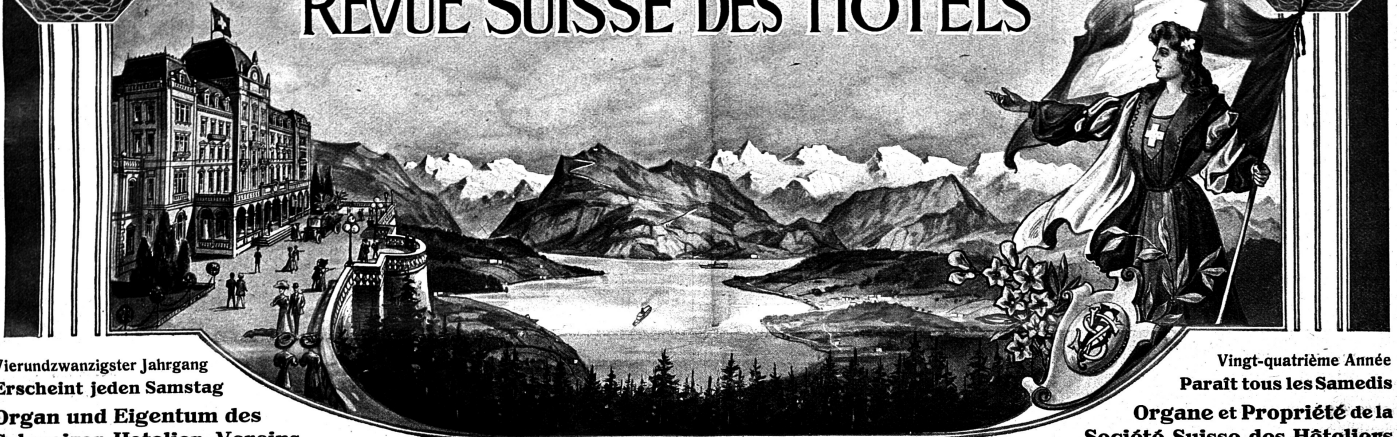
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS



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 Hôtelières

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

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

LES ANNONCES sont uniquement reçues par RUDOLF MOSSE, Agence de Publicité
fr. 1.— par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.25. Sociétaires 50%, de remise.

INSERTIONS-RECLAMES: Pro 7 gespaltene Pettzeile oder deren Raum 25 Cts., für Anzeigen ausl. Ursprungs 35 Cts., Reklamen
Fr. 1.—, per Pettzeile, für Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.25. Vereinsmitglieder 50% Vergünstigung.

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.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND
(inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

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 c
Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

TÉLÉPHONE No. 2406
Redaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.
Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Pro memoria.

Die tit. Mitglieder werden hiemit ersucht, aus dem ihnen zum Gebrauch übermittelten statistischen Heft 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.

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.

AVIS

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

Am 1. Februar 1915 beginnt ein neuer **Kochkurs** mit 3/4 monatiger Dauer für Damen u. Herren. Auskünfte und Unterrichtsplan durch die **Direktion der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.**

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

Le 1^{er} 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 **Direktion de l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.**

Ablösungen der Neujaars-Gratulationen. Exonérations des Souhaits de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag zugunsten d. Tschumifonds der Fachschule haben sich von den Neujaarsgratulationen entbunden:
Par un don au profit du Fonds Tschumi de l'Ecole professionnelle se sont exonérés des souhaits de nouvelle année:

Vom 15. bis 21. Januar eingegangene Beträge:
Sommes versées du 15 au 21 janvier:
Mr. G. Clericetti, Lloyd Hotel, Lugano . . . 10.—
Hr. A. Manz, Dir., Dolder Grd. Hotel, Zürich Fr. 10.—

Abrechnung: — Liquidation:
Totalerinnahmen bis 21. Jan. 1915 — Recettes totales au 21 janvier 1915:
a) Barbeiträge — Contributions en espèces Fr. 1401.10
b) Ein Fachschulanteile — 1 Part financière à l'Ecole professionnelle 100.—
Total Fr. 1501.10

Gemäss Vorstandsbeschluss wird die Hälfte der eingegangenen Barbeiträge, Fr. 700.55, zur Verfügung der schweizerischen Armeeleitung gestellt, zur Erleichterung der Lage unserer Grenzschutztruppen.
Allen Gubern hiermit unser herzlichster Dank.
Suivant décision du Comité de notre Société, la moitié des contributions en espèces, soit fr. 700.55, sera remise à la direction de l'armée suisse pour être employée au soulagement de la situation des troupes chargées de la garde de nos frontières.
Nous remercions cordialement tous les donateurs.

Luzern, 21. Januar 1915.
Für den Tschumifonds der Fachschule: Pour le Fonds Tschumi de l'Ecole professionnelle:
Der Kassier — Le Caissier:
Hermann Haefeli,
Hotel Schwanen & Rigi, Luzern.

Vom Sparen.

Der Augenblick, vom Sparen zu sprechen, mag nicht gerade glücklich gewählt sein in einer Zeit, wo Handel, Industrie und Verkehrswesen eine so ernste Belastungsprobe durchmachen, wie es seit Ausbruch dieses unseligen Krieges der Fall ist. Wenn der gesamte Geschäftsverkehr, wie man zu sagen pflegt, auf beiden Füssen lamm geht, wenn keine Rendite, keine Betriebsüberschüsse erzielt werden, so kann natürlich auch vom Sammeln von Ersparnissen keine Rede sein. Wenn wir uns trotzdem heute mit diesem Thema beschäftigen, so verdanken wir den Ansporn dazu einer nationalökonomischen Studie «Das Sparwesen der Schweiz» die uns kürzlich auf den Schreibtisch geflogen kam, und die wir ob ihres interessanten Inhalts unsern Lesern zum Studium warm empfehlen können. Denn die Entwicklung des Sparwesens von seinen Anfangsstadien bis zur Jetztzeit kennen zu lernen, heisst, sich mit einer der wichtigsten nationalwirtschaftlichen Fragen vertraut machen. Und wenn wir ferner aus der klar und

* Das Sparwesen der Schweiz, von Ch. Mader-Keller, Zürich. Preis 50 Cts. Zu beziehen bei der Druckerei J. Leemann, Zürich.

populär geschriebenen Broschüre erfahren, dass unser Volk an der Spitze aller sparenden Nationen steht, so wird uns diese Tatsache in dem guten Vorsatz bestärken, auf dem bisher beschrifteten Wege weiterzugehen und dadurch den Volkswohlstand, die wirtschaftliche und politische Unabhängigkeit des Landes zu festigen.

Obschon wir die Leitsätze des genannten Werkes in jeder Hinsicht unterstreichen, möchten wir jedoch davon warnen, nun aus der Tugend ein Laster zu machen und aus lauter Sparsamkeit dem Geiz zu fröhnen. Namentlich wird es uns nicht befallen, von den reichen und wohlhabenden Mithürgern etwa zu verlangen, sie möchten ihre Ansprüche und Aufwendungen mehr und mehr bescheiden. In der gegenwärtigen Zeit des geschäftlichen Rückganges, wo tausende notleidender Arbeiter keine nützliche Betätigung finden und andere Tausende tagtäglich die Kündigung befürchten müssen, wäre dies eine verderbliche Unklugheit, die in ihren Konsequenzen das Los der Armen nur noch verschlimmern würde. Man wird jetzt den Besitzenden vielmehr ein weites Herz wünschen, das sie davon abhält, ihren Geldsack eifersüchtig zu hüten, sondern ihnen empfiehlt, ihr gewöhnliches Ausgabenbudget noch zu steigern, um der Stockung des Geschäftsganges abzuwehren, Handel und Wandel jenen Impuls zu geben, dessen er bedarf, um all den Beschäftigungslosen lohnende Arbeit verschaffen zu können. Je mehr Geld heute in Umsatz gelangt, umso rascher wird sich die zurzeit allgemeine Krise normalen Verhältnissen nähern, wo jeder wieder sein ehrlich Brot findet, und deshalb wird man gerade von den begüterten Klassen erwarten dürfen, dass sie nicht in missverständlicher Sparsamkeit zu knausern anfangen, sondern ihr Geld, wenn auch nicht zum Fenster hinauswerfen, so doch in weitherziger Weise verausgaben.

Anders dagegen die Vermögenslosen und erwerbenden Kreise, denen die Not der Zeit fast ausnahmslos so hart zusetzt, dass sie wieder mit Inbrunst um ihr «tägliches Brot» zu beten gelernt! Ihnen heute mit salbungsvollen Worten Sparsamkeit zu predigen, wäre allerdings grausam. Es hiesse, sich an ihrer Notlage weiden und dieser unedlen Handlung wird sich wohl niemand schuldig machen wollen, dem über den bitteren Folgeerscheinungen des Krieges noch ein warmfühliges Herz und Verständnis für die Lage der Bedrängten übriggeblieben. Da aber offenbar viele unter ihnen sind, die sich mit Bedauern Rechenschaft darüber ablegen, dass sie vielleicht in guten Zeiten manche unnütze Ausgabe machten, und sich bemühen, aus dieser Erkenntnis möglichen Nutzen zu ziehen, so wird der wahre Menschenfreund nicht zögern, ihnen zu raten und ihnen den Weg zum Wohlstand zu weisen.

Gar manchem Hotelier ist möglicherweise in diesen Zeiten die Rolle eines solchen Beraters zugeteilt. Als wohlbestallter Geschäftsmann genießt er zu Stadt oder Land eines hohen Ansehens; da kommt vielleicht notleidende Gemeindegossen, Verwandte, Freunde, ehemalige Angestellte und Arbeiter, sich von ihm Rats zu holen; es widersteht ihm, sie ungetröstet von seiner Schwelle scheiden zu sehen und möchte ihnen doch allen gute Ratschläge für die Zukunft mitgeben. Ist er in Sachen nun zufällig arm an Erfahrung, hat er des Lebens Not nie in ihrer ganzen Schwere erfahren, so weiss er seinen Gedanken vielleicht nicht die richtige Form zu geben und

gerät darüber in Verlegenheit, wie er seine Besucher auf den Weg der Sparsamkeit verweisen soll, ohne ihre Eigenliebe zu kränken. Diese Verlegenheit zu beseitigen, scheint uns nun das kleine Büchlein von Ch. Mader-Keller wie berufen, weshalb wir dessen Inhalt hier kurz resumieren wollen.

Der Verfasser schildert mit knappen aber treffenden Sätzen die Entwicklung des Sparwesens der Schweiz, das sich seit Gründung der ersten Sparkasse im Jahre 1795 aus einem schwachen Pflänzchen zu einem starken Baume mit blühender, mächtiger Krone entwickelte. Langsam nur reichte sich Ast an Ast und Zweig an Zweig, bis die heutige stolze Höhe erreicht war, von deren Plattform man auf ein Gebilde von 385 Sparkassen mit fast 2 Millionen Sparheften und rund 1600 Millionen Einlagen zurückblickt. Damit steht die Schweiz mit Fr. 448 per Einwohner als Sparer an erster Stelle, dann folgen Dänemark mit Fr. 391 und in grossem Abstände Deutschland und Norwegen mit Fr. 291 resp. 276. Die meisten Sparkassen weist der Kanton Bern auf (86); ihm am nächsten steht St. Gallen (43), dem Zürich (39), Aargau (33), Freiburg (27) und die Waadt (24) folgen.

Man könnte aus diesen Zahlen vielleicht folgern, dass in den genannten Kantonen am intensivsten gespart werde. Das ist aber nicht der Fall, wie aus der nachstehenden Zusammenstellung hervorgeht, die sich auf die Anzahl der Sparhefte für je 1000 Einwohner und auf den Betrag der Einlagen per 1 Einwohner bezieht, wie sie im Jahre 1910 ermittelt wurden. Danach betrug die mittlere Einlagensumme damals bereits Fr. 448.— gegenüber Fr. 325.30 im Jahre 1897. Des fernern können wir aus der Tabelle noch feststellen, dass in Genf auf 1000 Einwohner 1022 Sparhefte ausgestellt wurden, während der Kanton Zug für die Höhe der Einlage per Einwohner den Rekord schlägt. Für sämtliche Kantone stellt sich das Verhältnis wie folgt:

Sparhefte per 1000 Einwohner		Einlage per Einwohner Fr.	
1. Genf	1022	1. Zug	866
2. Nidwalden	931	2. Glarus	660
3. Neuenburg	808	3. Bern	660
4. Zug	787	4. Neuenburg	645
5. Glarus	765	5. Aargau	637
6. Schaffhausen	663	6. Genf	560
7. Aargau	641	7. Nidwalden	547
8. Zürich	627	8. Uri	537
9. Thurgau	626	9. Solothurn	535
10. Luzern	607	10. Schwyz	457
11. St. Gallen	604	11. St. Gallen	452
12. Appenzell-A.-Rh.	572	12. Schaffhausen	442
13. Baselst.	560	13. Luzern	418
14. Bern	547	14. Baselst.	410
15. Solothurn	545	15. Waadt	387
16. Obwalden	505	16. Thurgau	358
17. Baselland	455	17. Zürich	353
18. Schwyz	449	18. Obwalden	298
19. Uri	439	19. Appenzell-L.-Rh.	284
20. Appenzell-L.-Rh.	438	20. Baselland	283
21. Graubünden	402	21. Tessin	272
22. Waadt	398	22. Appenzell-A.-Rh.	268
23. Tessin	344	23. Freiburg	206
24. Freiburg	214	24. Graubünden	172
25. Valais	92	25. Valais	48
Schweiz	552	Schweiz	448

Die lehrreiche Studie weist des weitern mit gut gewählten Beispielen auf den erzieherischen Einfluss des Sparens hin, behandelt die Gesetzgebung der Kantone, die zur Förderung wie zum Schutz der Spareinlagen erlassen wurden, und macht uns mit den Treuhänder Revisionsgesellschaften bekannt, die in unserm Lande zwecks Rechnungsrevision der Finanz-, Handels- u. Industrieunternehmungen gegründet wurden. Daneben wirft das Werk noch kurze Streiflichter auf die Schulsparkassen, Fabriksparkassen, die Sparkassen der

Konsumvereine und die Sparvereine. Was speziell die Gesetzgebung zur Förderung des Sparens wie zur Kontrolle der Sparkasse anbelangt, so sehen wir an der Spitze dieser Bewegung die Kantone Basel-Stadt, Bern, Zürich, Aargau, Luzern, Wallis, Neuchâtel und Waadt, die diesbezüglich in den letzten Jahren merkbare Fortschritte aufweisen.

Mit dem Gesagten wären die allgemeinen Richtlinien des Werkes in knappen Zügen skizziert. Eingehender auf den Inhalt einzutreten, müssen wir uns jedoch versagen, da wir denjenigen, die das Büchlein anschaffen wollen, den Genuss der Lektüre nicht vorwegnehmen möchten. Freuen würden wir uns aber, wenn die Studie auch in Hotelierkreisen weiteste Verbreitung fände, da sie manchen Fingerzeig enthält, wie man durch weise Sparsamkeit zu Glück und Wohlstand gelangt. Dem Hotelier, der als natürlicher Berater eines stets wechselnden Stabes von Mitarbeitern eine grosse Verantwortung hat, dürften diese Hinweise sicherlich nicht unwillkommen sein.

Indessen kommt der Studie im Hinblick auf die derzeitige Lage der Hotelier auch sonst große Bedeutung zu! Die Hotelindustrie hat ein Fehljahr zu verzeichnen, wie nie zuvor, seit sie zu einem der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren des Landes emporgestiegen. Wenn auch viele Hoteliers, dank kluger Sparsamkeit in vielen Geschäftszeiten, durchaus in der Lage sind, ihren Verpflichtungen nachzukommen und den voraussichtlichen Ereignissen die Spitze zu bieten, so sind doch eine ganze Anzahl anderer gegenwärtig auf Notkredite, auf die Geduld ihrer Gläubiger in weitestem Masse angewiesen. Statt Reserven anzulegen, wurden in den letzten Jahren unter dem Einfluss einer oft allzu sorglosen Konkurrenz grosse Werte für Erweiterungen, Neueinrichtungen und Modernisierung bestehender Betriebsanlagen verwendet, die weit über das Mass des Vernünftigen hinausgingen. Mit einem Wort, es ist zu wenig gespart, zu wenig für Zeiten einer Geschäftskrise, wie sie jetzt besteht, vorgesorgt worden. Dass Baueinrichtungen, angesichts der Entwertung aller industriellen und gewerblichen Anlagen, heute, wenn überhaupt, Darlehen nur zu drückenden Bedingungen erhält. Man wird daher wünschen, das Prinzip der Sparsamkeit möge auch in der Hotelier mehr wie bisher gewürdigt werden und man wird all denjenigen danken, die in der Öffentlichkeit immer wieder für diesen Gedanken Propaganda machen, wie es mit der Broschüre: «Das Sparwesen der Schweiz» geschieht.

Denn die Entwicklung des Sparwesens im Schweizervolk ist nicht nur von ausschlaggebender Bedeutung für unsere ökonomischen Verhältnisse, sondern sie trägt ebensowohl dazu bei, unser Volk stark, wirtschaftlich und politisch unabhängig zu erhalten.

Die Fremdenliste.

(Eingesandt aus der Zentralschweiz.)

Zu Gunsten der Fremdenliste wird geltend gemacht, dass sie dem Gaste zeigt, wer im Hause oder überhaupt in einem Hotel oder einer Pension des Ortes oder der Umgebung wohnt, oder wer wieder neu angekommen ist. Im eigenen Hause kann aber ein Verzeichnis der Gäste in viel prompterer Weise auch sonst geschaffen werden und für das Weitere sollte der Hotelier nicht noch zahlen müssen, wenigstens nicht in der jetzigen schweren Zeit.

Die durch die Fremdenliste allfällig erhoffte Reklamewirkung ist ohnehin ein zweischneidiges Schwert; sie kann wohl Gäste bringen, aber auch zur Uebersiedelung in andere Häuser und Orte Veranlassung geben, von dem Missbrauch der Adressenbenutzung gar nicht zu sprechen. Mancherorts sollen auch die Fremdenlisten der Konkurrenzorte direkt in den Papierkorb wandern; man habe schon genug vom Hören, wie Inserate im eigenen Fremdenblatt — bei Regenwetter — Herrschaften wegziehen.

Fragen dürfte man sich vielleicht auch, ob die schweizer Fremdenlisten im nächsten Sommer, speziell vom Gesichtspunkte der Nationalitäten, keinerlei Unzulänglichkeiten im Gefolge haben können. Und sowieso zu rügen ist die vielfach vorkommende allzu langsame Meldung der Abreise, die in einem täglich erscheinenden Blatte dann unverhältnismässig spät bekannt werden, sowie überhaupt unrichtige Publikationen, an die nur allgemein erinnert sei!

Nach diesen Ausführungen und unter Hinweis auf die Arbeit der Listenänderungen und der beschäftigten Zeit der Haute-Saison, auf die Kosten dieser Publikationen und die Tatsache, dass z. B. München die Fremdenliste schon abgeschafft hat, möchten wir zu geeigneter Erwägung in den betr. Hotelierkreisen vorschlagen, die Fremdenlisten eingehen zu lassen.

Anmerkung der Redaktion. Wir möchten denn doch nicht so kurzer Hand über die Fremdenlisten den Stab brechen. Es mag ja zutreffen, dass sie mitunter Veranlassung bieten zur beschleunigten Abreise fremder Gäste, wenn diese durch das Fremdenblatt eines andern Kurortes Kenntnis davon erhalten, dass

ihre Bekannte oder Freund daselbst abgestiegen sei. Aber diese Erscheinung beruht mehr oder weniger auf Gegenseitigkeit und es dürfte schwer halten, den Beweis zu erbringen, dass unsere Fremdenplätze durch das Mittel der Fremdenliste einander ihre Gäste wegschnappen. Jedenfalls geben die Listen stetsfort ein lebendiges Bild von der Frequenz der einzelnen Hotels wie der Kur- und Fremdenorte selbst, sie erzählen dem aufmerksamen Leser ungewollt manch interessantes Zug aus dem Leben und Treiben unserer Fremdenzentren, deren reicher Verkehr und Gesellschaftsleben sich meist nur in ihren Fremdenverzeichnissen widerspiegeln. Eine ihrer Schwächen scheint allerdings darin zu liegen, dass sie sehr oft der Aktualität entbehren, indem sie die Zu- und Abreise vieler Gäste mit grosser Verspätung melden; da wo die Listen aber richtig geführt werden und dem Stand der anwesenden Fremden annähernd entsprechen, ist ihr Wert als Reklamefaktor keineswegs gering. Zumal jene Reisenden, die ohne bestimmtes Ziel in unser Land kommen und oft nicht aus noch ein wissen, lassen sich von den Fremdenblättern sehr gerne beraten. Kann also ein direkter Nutzen der Fremdenlisten nicht verneint werden, so dürfte es sich im Hinblick auf die fast völlige Stagnation im Reiseverkehr doch fragen, ob ihre Herausgabe während der nächsten Sommersaison aus Gründen der Sparsamkeit nicht besser unterließe?

Es wird Sache der Lokalvereine sein, diese Frage aufmerksam zu prüfen!

Soweit der Herr Einsender auf den Missbrauch der Adressenbenutzung hinweist, ist zu bemerken, dass derartige Fälle eigentlich zu den Seltenheiten gehören, sofern wenigstens dabei die Hoteliers in Betracht kommen. Bestätigungen der Fremdenwelt haben sich dagegen schon oft Geschäftsleute, namentlich durch Zusendung von Prospekten, Preislisten und Offerten, zuschulden kommen lassen. Derartige Unzulänglichkeiten werden sich jedoch solange nicht vermeiden lassen, als eben die Fremdenblätter der breiten Öffentlichkeit zugänglich sind; sie vermögen indes den Wert der Fremdenlisten in keiner Weise herabzumindern. — Was aber endlich die Versenkung im Papierkorb anbetrifft, so vermögen wir dieser Behauptung keinen Glauben zu schenken. Wenn auch gelegentlich mal eine Fremdenliste aus Versehen in diesem Massengrab so vieler anderer Druckerzeugnisse verschwinden mag, so sind wir denn doch überzeugt, dass sich die Mehrzahl der Hoteliers eine Ehrenpflicht daraus macht, auch die Listen der Konkurrenzorte in ihrem Lesezimmer aufzulegen.

Kontrolle im Hotelbetriebe.

Von E. Rohr, Hoteldirektor.

Heute, wo jeder Betrieb und jedes Unternehmen durch die Konkurrenz ausserste angespannt und ausgenützt werden muss, wo die Ausgaben auf ein Minimum eingeschränkt und für die Hebung der Einnahmen alle erdenklichen Anstrengungen gemacht werden müssen, spielt die Kontrolle eine wichtige Rolle, die nur zu oft unterschätzt wird. Mehr wie je ist es Pflicht, den Hotelbetrieb auf streng kaufmännischer Basis zu leiten und in kleinen wie grossen Betrieben genau Kontrolle zu führen, sowohl über Wareneingang, wie deren Verwertung, als auch ganz speziell über die Leistungen des Hotels und dessen Einnahmen.

Was soll die Kontrolle im allgemeinen bezwecken?

In erster Linie soll sie uns Garantie bieten, dass wir die Waren, die wir zum Betriebe benötigen, preiswürdig, in gutem Zustande und in korrekter Berechnung erhalten.

In zweiter Linie soll uns die Kontrolle dazu dienen, die Vorräte in ökonomischer Weise zu ergänzen und uns gleichzeitig die Gewissheit geben, dass die Verwendung der Rohmaterialien und Gebrauchsartikel in zweckmässiger Weise geschehe.

Drittens soll sie vor allem verhüten, dass Konsumation und Leistungen des Hotels, also kaufmännisch gesprochen, dessen Waren durch Irrtum oder Versehen unbezahlt bleiben, oder auf unrichtige Rechnung gesetzt werden und dadurch zum Schaden des Hauses Reklamationen entstehen.

Eine weitere, vierte Bedeutung der Kontrolle ist eine genaue periodische Orientierung über den Verlust an Glas, Geschirr, Silber etc., um auch da den Schaden soweit wie möglich einzuschränken.

An fünfter Stelle sei des Umstandes Erwähnung getan, dass eine genaue Kontrolle, Ordnungssinn und Pünktlichkeit den ganzen Betrieb wohlthätig beeinflussen, und andererseits eine genaue Kalkulation der verschiedenen Betriebszweige ungemein erleichtert.

Punkt 1, Warenkontrolle: Es ist eigentlich selbstverständlich, dass die Wareneingänge, seien es nun rohe Lebensmittel, Konserven, Weine oder Gebrauchsartikel, wie Glas, Geschirr, Wäsche etc., die zum Grossteil schon vor Saisonanfang, also in der stillen Zeit eintreffen, an Hand der Fakturen genau auf Preise, Quantität und Qualität geprüft und nachgerechnet werden. Wo Bestellduplikate und Spezialpreisoverten vorhanden, soll die Mühe nicht gescheut werden, die Fakturen damit zu vergleichen. Ebenso wichtig ist die genaue Kontrolle der täglich eintreffenden Lebensmittel und Vorräte, wie Fleisch, Brot, Milch, Butter, Gemüse etc., seien dieselben nun vom Patron oder vom Chef auf dem

Markte direkt eingekauft oder auf Bestellung geliefert. Hier ist exakte Nachprüfung auf Gewicht, Qualität und Preis am Platze, indem auch scheinbar unbedeutende tägliche Differenzen uns doch im Laufe der Zeit um ganz respektable Summen schädigen können. Hier sollen der Hotelier oder dessen Kontrollorgane strikte darauf dringen, dass nichts, auch nicht die kleinste Lieferung, ohne Begleitschein mit Stückzahl, Gewicht und Preisangabe versehen abgeliefert werde, wodurch erst genaue Kontrolle der Waren sowohl wie auch der Monatsrechnungen und Büchlein der täglichen Lieferungen ermöglicht wird. Regelmässige Rechnungsstellung monatlich oder alle 14 Tage sei auch hier als gesundes Geschäftsprinzip jedem Hotelier warm empfohlen.

Genaue Kontrolle der Monatsrechnungen fördern stets kleinere und grössere Differenzen und Rechnungsfehler zu Tage, und zwar nicht nur zu Gunsten des Empfängers, sondern oft auch zu dessen Ungunsten. Auf jeden Fall sollen alle Differenzen genau richtig gestellt werden und der Lieferant wird dadurch nur umso besser zu seinem Klienten sehen, wenn er weiss, dass Ordnung und Kontrolle geübt werden.

Es liegt auf der Hand, dass diese Kontrolle nur zum kleinsten Teile vom Hotelier oder Direktor selbst ausgeübt werden kann. An seine Stelle treten meist vertraute Angestellte; aber jeder Patron, dem das wirkliche Interesse seines Hauses am Herzen liegt, wird sich ab und zu persönlich von der Richtigkeit der Warenlieferungen überzeugen und die Kontrolle überwachen.

Nicht weniger wichtig ist die zweite Aufgabe der Warenkontrolle: die Überwachung der Verwendung der Waren. Genau wie beispielsweise der Küchenchef für alle Konsumationen, die aus der Küche serviert werden, seinen Bon erhält, so soll die Küche ebenfalls für alle Bezüge an das Magazin oder Ökonomet seinen Gutscheine abgeben, und das gleiche gilt für die andern Abteilungen als: Saal, Etage etc. Durch genaue Aufzeichnungen der täglichen Lieferungen wie Fleisch, Milch, Brot, frische Gemüse etc., die direkt in Saal und Küche verwendet werden, und des Ausganges an Konserven, Mehl, Butter etc. nach den entsprechenden Bons an die zugehörige Kontrollstelle ist es ein Leichtes, bei genauer Führung der Kontrolle täglich Buch zu führen über die Küchenausgaben, und so für die Berechnung der Küchenrentabilität wertvolle Anhaltspunkte zu erlangen.

Auch in bezug auf ökonomische Ergänzung der Vorräte wird eine strikte Kontrolle der Verwendung der Waren den Hotelier vor Ueberschuldungen und Schaden bewahren, was ganz speziell bei den Kellervorräten, wie teure Flaschenwein, Champagner und Liköre der Fall ist, wo der übliche Tageskeller als kleines Depot der vorhandenen Flaschenwein, Mineralwasser usw. die Kontrolle sehr erleichtert.

Als weitans wichtigste Aufgabe der Kontrolle, sowohl für den kleinen, wie den grossen Hotelbetrieb, betrachte ich aber diejenige der genauen Prüfung der gesamten Konsumation des Hotels, sei es nun im Restaurant, im Saal oder in den Etagen. Grundregel jeder diesbezüglichen Kontrolle ist, dass nichts ohne Bon oder Kontrollmarke verabfolgt werde. Am einfachsten gestaltet sich die Kontrolle im Restaurant, wo sämtliche Konsumationen bar bezahlt werden und das servierende Personal dieselben am Buffet nur gegen Bezahlung oder gegen Bon oder Marken erhält.

Hier haben die mehr und mehr zu Ehren kommenden Kontrollklassen grosse Erleichterung gebracht, indem eine sonst sehr umständliche und zeitraubende Abrechnung auf automatischem Wege gemacht wird, die zudem noch den Vorteil absoluter Sicherheit aufweist. Wo aber der Betrieb die grossen Kosten einer automatischen Kontrollkasse nicht erträgt, heisst es eben bei Aufstellung der täglichen Abrechnung genau an Hand der Marken und Bons Prüfung über etwaige Irrtümer und Preisunterbietungen. Ganz spezieller Aufmerksamkeit und Gewissenhaftigkeit bedarf es bei Bonierung der Konsumationen, die in Speisesaal und Etage an Gäste des Hauses verabfolgt werden, und die mit wenig Ausnahmen auf die Zimmerrechnungen gesetzt werden müssen. Also Verabfolgung von Speisen und Getränken ohne Barzahlung.

Küche und Keller verabfolgen die Konsumationen gegen entsprechenden Bon, der die Zimmernummern des betreffenden Gastes enthält. Zur besseren Uebersichtlichkeit weisen die Bons, den verschiedenen Lokalitäten entsprechend, verschiedene Farben auf. Deutliche Schrift und deutliche Zahlen auf den Bons tragen viel bei zu promptem, tadellosem Service. Auch im stärksten Saisonbetriebe soll der Angestellte nichts ohne Bon verlangen oder herausgeben. Wie oft hört man beispielsweise beim Frühstücksservice in der Office: «Köchin, rasch einen Tee», «schnell ein Ei», der Gast muss abreisen, der «Bon folgt sogleich», und nur zu oft wird in diesen Fällen in Hast und Trubel der Arbeit, oft sogar mit Absicht, der Bon vergessen und der Hotelier hat den Schaden.

Durch die verschiedenen Organe werden nun diese Bons entweder direkt aus den Bonbüchern, oder dann aus den diversen Abteilungsbüchern (Oberkellner, Zimmerkellner etc.) im Bureau in das Hoteljournal eingetragen, um von da auf die Hotelrechnungen gesetzt zu werden. Hier setzt nun die Bonkontrolle der Konsumationen ein. Sache des Bureaus resp. Kontrollpersonals ist es nun, die von den verschiedenen Sammelstellen (Küche, Keller, Dispense) eingeholten Bons gewissenhaft mit den Eintragungen des Jour-

nals zu punktieren, um vorhandene Irrtümer richtigstellen zu lassen. Kein Bon soll weggelassen werden, solange er nicht vollständig mit den Eintragungen im Buche übereinstimmt. Vorteilhaft ist es, die Bons, nach Tagen geordnet, einige Wochen aufzubewahren, um eventl. Reklamationen auf Rechnungen der Gäste an Hand dieser Bons umso einfacher richtigstellen zu können. Speziell sollen die Kellerbons aufbewahrt werden, nachdem dieselben täglich behufs Ergänzung des Tageskellers auf Kellerkontrollbogen eingetragen und nach diesen Eintragungen der Tageskeller komplettiert worden ist. — Gerne wird diese Bonkontrolle zu leicht genommen, aber gewissenhaft durchgeführt, verhütet sie Irrtümer und Unregelmässigkeiten auf Rechnungen und dadurch direkten Schaden und lästige Reklamationen und fördert somit den Ordnungssinn des Personals.

Ueber die mannigfaltigen besonderen Leistungen des Hotels, wie Bäder, Holz, Wäsche, Garage, Omnibus und Gepäckspedition soll seitens der Angestellten ebenfalls genau Buch geführt und vom Bureau aus bestmögliche Kontrolle geübt werden, was natürlich der Verschiedenheit der Betriebe entsprechend auch in verschiedener Weise gehandhabt wird. Auch hier sei sich der Hotelier bewusst, dass jede vergessene Leistung für ihn einen direkten Verlust bedeutet.

Ein weiterer Kontrollzweig befasst sich mit den Gebrauchsutensilien im Betriebe. Dieser Kontrolle wird in den wenigsten Betrieben die gebührende Beachtung geschenkt, wohl aus dem Grunde, weil dieselbe viel Arbeit und Ungelegenheiten verursacht. Hauptregel dieser Kontrolle ist die, dass jedem Abteilungschef, wie Oberkellner für Saal und Restaurant, Zimmerkellner für Etageservice, Küchenchef für Küche, Gouvernante für Service der Zimmermädchen usw. für sämtliche Gebrauchsutensilien wie Glas, Geschirr, Silber, Kupfer etc. bei Stellenantritt ein genaues Inventar übergeben wird, das jeden Monat einmal kontrolliert und eventl. ergänzt wird. Speziell sollen die Ergänzungen für im Betrieb erfolgten Bruch genau eingetragen und allen Angestellten zur Einsicht aufgelegt werden, und es wird mancher Teller und manches Glas weniger zerbrochen werden durch sorgfältigere Handhabung, wenn der Angestellte sieht, wie viel Geld nur an zerbrochenem Glas und Geschirr verloren geht. Weit entfernt davon, ein Anhänger des Systems zu sein, dass das Personal für den im allgemeinen Betrieb entstehenden Schaden an Bruch aufkommen soll, hat m. E. doch der Patron das vollständige Recht, zu verlangen, dass in der Handhabung der zerbrechlichen Gebrauchsutensilien grösste Sorgfalt angewendet werde und höflicher, oder durch grobe Nachlässigkeit verursachter Schaden vermieden werde, was durch regelmässige Kontrolle entschieden erleichtert wird.

Zum Schluss noch einige Bemerkungen betreffend die Kontrolle über Hoteljournal, Kasse und Buchhaltung.

In kleinen Betrieben, wo der Besitzer und seine Familie selbst dem Bureau- und Kassawesen vorstehen und die Buchhaltung selbst führen, wird, ausser der Kontrolle durch Stichproben, wie sie die regelrechte Buchführung ergibt, sowie tägliche Durchsicht von Rechnungen und Kassaeingängen eine weitere Kontrolle zur Wahrung der Interessen kaum notwendig sein, wenn gleich auch hier eine Nachprüfung der Buchhaltung und des Jahresabschlusses durch einen Fachmann stets warm empfohlen werden kann.

In grösseren Betrieben, wo nicht direkt eine kaufmännische Abteilung der Kontrolle über Rechnungs- und Kassawesen obliegt, wird der Besitzer oder der Direktor selbst seine Interessen wahren durch regelmässige Kontrolle und Stichproben, durch Ueberwachung von Hoteljournal und Kassa. Tägliche Prüfung und Durchsicht von Hoteljournal auf Preise und Umsatz, sowie auch der Hotelrechnungen, wird den Patron nicht nur vor Schaden und Ueberschuldungen bewahren, sondern er wird auch aus den toten Buchstaben und Zahlen seiner Bücher sich genau über den Betrieb orientieren können.

Interessante und lehrreiche Aufschlüsse bieten speziell auch die schematischen Darstellungen und Berechnungen über Frequenz, Einnahmen und Ausgaben, berechnet pro Tag und pro Gast, auf die verschiedenen Kategorien zurückgeführt und verteilt. Auch diese Berechnungen bilden eine wertvolle Kontrolle speziell in bezug auf Feststellung der wirtlichen Gewinne auf den verschiedenen Betriebsabteilungen wie Küche, Keller, Restaurant etc. Mehr wie je sei heute bei dem schweren wirtschaftlichen Stande der gesamten Hotelindustrie, unsere Lösung strikte Kontrolle und streng kaufmännische Betriebsführung zum Nutzen und zur Hebung des gesamten Hotelgewerbes.

Die Schweizer Hotelindustrie.

(...e...-Korrespondenz.)

Nachdruck verboten.

I. Die Anfänge des Beherbergungswesens der Schweiz sehen wir auf einer Stufe, wie sie der erste Reiseverkehr erforderte. Kleine Gasthäuser, verbunden mit Schankwirtschaft, bieten dem Reisenden das Obdach und die Mahlzeiten zu geringen Preisen. Die Zeit war fern von jedem Komfort, es genügte ein bescheidenes Plätzchen der Unterkunft. Die meisten Reisenden verproviantierten sich selbst, um dann auf dem Wege der Heerstrassen ihren Zielen zuzustreben.

Privat-Heilanstalt „Friedheim“, Zihlschlacht

Eisenbahnstationen: **Bischofszell** und **Armrüwil** (Kanton Thurgau), in naturschöner Lage, mit grossen Parkanlagen, für **Nerven- und Gemütskranke, sowie Entwöhnungskuren**

Morphinisten inbegriffen. — Sorgfältige Pflege und Beaufsichtigung. — Gegründet 1891. — Zwei Aerzte. Vollständig alkoholfreie Diät. (167) **Besitzer und Leiter: Dr. Kragenbühl.**

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
ALTDORF (Uri).
Spezialhaus für ff. Piemonteser-Tabletweine, Asti, Brachetto, Nebiolo, Chianti.

Eberhard & Cie.
Weinhandlung, Neuenstadt
empfehlen ihre Spezialitäten in prima Neuenburger, (Cave de l'Hôpital Pourtales) und Waadtländerweine, 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 Schaffhauser- und fremde Weine in nur prima Qualitäten.
Spez.: Herrenberger Eigengewächs.

V. Haller Söhne
BASEL
empfehlen Waadtländer-, Walliser-, Markgräfer-, Elsäßer- u. Valais.

R. Rulishauser & Co
A.-G.

Scherzingen
Spezialitäten in Ostschweizer- und Tirolerweinen aus bevorzugten Lagen
ff. Flaschenweine

NOBLESSE
der beste Wermouth-Wein.
Citravigna & Co., Turin und Genf.

R. Frey, Schaffhausen
offert ff. Ostschweizer- und Tirolerweine. Eigengewächs: Rheinhalder und Hallauer.

Nous offrons à un prix de conveniencie spéciale quelques **Machines à découper la viande, Brevet „van Berkel“** ayant été en usage pendant l'Exposition Nationale Suisse à Berne 1914, en très bon état. Conditions de paiement faciles. **Van Berkel's Patent, Rotterdam (Hollande).** Dépôt et atelier pour réparations: (30) **Walcheplatz 1 (Caspar Escherhaus), ZÜRICH.**

„KING GEORGE IV“
Scotch Whisky.
The Distillers Company Ltd. EDINBURGH.
Zu haben in allen einschlägigen Geschäften oder im General-Dépôt 104 Ausstellungstrasse, Zürich. Telephone No. 8891. (1377)

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

Directeur.
Suisse, marié ou célibataire, est **demandé** pour Hôtel moderne d'une centaine de lits à Hanoi (Indo-Chine). Entrée immédiate. — Ecrire à **Mr. Chr. F. Buttiaz, Alexandra Grand Hôtel à Lausanne**, qui renseignera à qui il faut adresser les offres détaillées. Bl. 2188 a.

Zu verkaufen. Um mich vom Geschäft wegen Gesundheitsrückichten zurückziehen zu können, verkaufe mein bereits neues, schön und komfortabel eingerichtetes **KURHOTEL** nächst Regas, 1000 m. ü. M., mit 50 Betten, zu sehr billigem Preis. Die Gebüdenssekuranz ist Fr. 70,000, versichertes Mobiliar Fr. 40,000, Total Fr. 110,000. Verkaufspreis, rückstehendend der heutigen Zeit, nur Fr. 84,000. Anzahlung nach Uebereinkunft. (Event. Beteiligung nicht ausgeschlossen.) Für strebsame Leute glänzende Existenz. — Offerten unter **B. B. 5049** befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Basel. Bl. 5049 opt.

NEUCHÂTEL PERRIER
SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.
(1348)

Garantiert reiner **Berner Alpenrahm**
Weltbekannt als Schlagsahne, zu Süs-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) (387)

Persil
für **Wollwäsche!**
Bleichsoda "Henco."

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. — Geil. Offerten unter Chiffre **Z. A. 1** an die Annoncen-Exp. **Rudolf Mosse, Zürich.** (7) Mg.

Scovier Fischlin Fils
Distillerie
Arth. u. Rigi
Arth. u. Rigi

Wer in seinem Wäschereibetrieb ökonomisch und schonend arbeiten will, wird durch die **„ESWA“** Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe Talacker 40 ZÜRICH I Talacker 40 am besten bedient und beraten. Zahlreiche erstklassige Referenzen. (43)

Directeur - Chef de réception - Gérant-Caissier
Schweizer, 34 Jahre, verheiratet, verkehrsgewandt, vier Hauptsprachen in Wort und Schrift, langjährige Praxis im Hotel- und Restaurationsfache, auch drei Jahre in Nordamerika konditioniert, sucht Jahresstelle. (36) Adresse: **Bruchon, Seestrasse No. 330, Zürich II.**

Achtung!
Ingenieur, welcher nach Ende des Krieges ein kleines Haus (30—40 B.) für Spezialwerk kaufen will, möchte sich bis dahin in einem kleinen oder grossen Hotel betätigen. Erklassiger Praktiker (gelernter Handwerker) mit allen Arbeiten der „Haustechnik“ (Install., Rep., Renov., etc.) vollkommen vertraut, vor keiner Arbeit sich schüchtern; la. Werkzeug besitzend. Gewandte Umgangsformen. Commercial gebildet, 31 Jahre, verheiratet (1 Kind). Salair wird nicht gefordert, wohl aber ein Entgelt kommen in der Beschaffung des Zimmers und des Essens. — Weitere Auskunft unter Chiffre **F. 5052** Lz. an Haasenstein & Vogler, Luzern. (40)

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach einem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantierte für den Erfolg. Verlangen Sie Gratis-prospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre verschickte Bücher. Gehe auch nach auswärts.
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexpertise (8)

SCHWEIZER HOTEL-REVUE
BASEL
Offizielles Organ u. Eigentum d. Schweiz. Hotelier-Vereins
Die „Hotel-Revue“ eignet sich hauptsächlich für Inserate, betreffend: Beleuchtungs-, Heizungs-, Wasch- und Closen-Anlagen Personen- u. Gepäckaufzüge Speisebereitungsmaschinen Silber-, Porzellan-, Glaswaren Lebensmittel, sowie Getränke Ameublementen sowie Tapeten Teppiche, Vorhänge, Lingerie Küchen- u. Keller-Utensilien Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Pensionen, Kurhäuser Stellen-Gesuche und Offerten

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

Kauf oder Pacht
eines Hotels von 50 bis 100 Zimmern **sucht** tüchtiger, gutstiuierter **Fachmann** gesetzten Alters, vorzugsweise Berghotel. Event. Beteiligung. Geil. Offerten unter **B. E. 5064** an **Rudolf Mosse**, Basel. Bl. 5064 opt.

Kleine Anzeigen
d. h. Anzeigen, die das tägliche Leben betreffen, wie: Kauf- und Verkauf, Pacht, Miete, Personal, Kapitalgutsche und angebote erzielen nur dann **große Wirkung** wenn sie sachgemäß abgefasst und zweckentsprechend ausgefaltet sind, wenn die Aufmerksamkeit der zu benutzenden Zeitungen auf Grund fachmännischer Erfahrung getroffen wird. Alle diese Bedingungen werden erfüllt ohne irgendwelche Preiserschöpfung, ferner wird eine wesentliche Vereinfachung, Zeit- und Arbeitsersparnis erzielt durch Uebertragung derartiger Aufträge an die **Annoncen-Expedition Rudolf Mosse**
Zürich
Limmatquai 34, Telefon 660
Büffel
Reichenbühlstr. 50, Telefon 2164

J. BOLLINGER
MARQUE DU BOUQUON
REIMS
DEPUIS 1828
Dry Extra-Quality
Extra-Quality Brut 106
Ay-Champagne
Die Qualitäts Marke. Die Marke der Sportsmen
Représentant général: **W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.**

Tee-Import
En gros En détail
HUGUENIN & Co.
ZÜRICH Bahnhofstrasse
Verlangen Sie bitte bemusterte Gratis-Offerte (15)

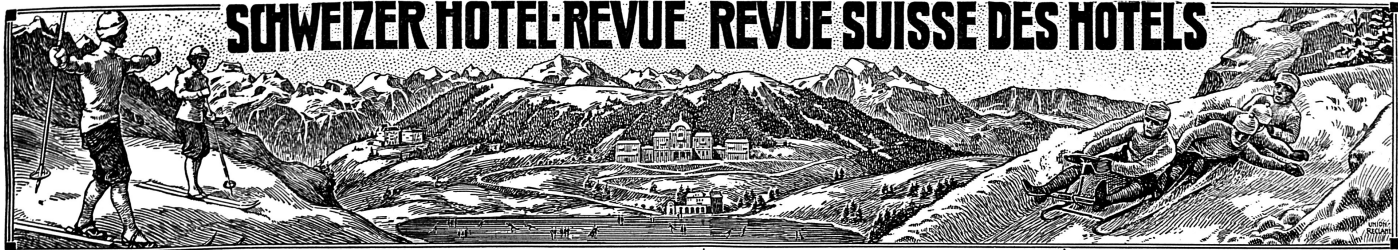
Daily Mail
CONTINENTAL EDITION
Gives all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent.
Head Office: 38, Rue du Sentier, PARIS. (8)

Pacht event. Kauf
oder **Direktion**
sucht ein tüchtiges, im Hotelfach erfahrenes Ehepaar mit prima Referenzen. Jahresgeschäft bevorzugt. — Offerten unter Chiffre **Zag. E. 7** an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Bern.**

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

SERVIETTES
Leinenimitation
von Fr. 4.30 bis Fr. 13.- per mille
Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm
Basel

Société Suisse de Distributeurs
automatiques de papiers à VEVEY.
Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute Ire qual., très solide et de grand format. Par l'emploi de ces appareils, on évite le gaspillage et l'humidité du papier, auquel on conserve toute sa propreté. (1300)
Pochettes hygiéniques de 50 Serviettes, recommandées aux militaires, touristes, etc. La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.



Le tourisme et la guerre.

Il y a pas bien longtemps qu'on écrivait de Berne à la Revue de Lausanne que la saison d'hiver, sans être brillante, n'était pas partout aussi déplorable que dans l'Oberland bernois...

connaît, en Suisse, les égards qui sont dus à la jeunesse et on ne rend pas non plus tout un peuple responsable des erreurs de quelques-uns.

Lorsqu'on veut capter les bonnes grâces d'une vierge, on ne commence pas, comme entrée en matière, par mettre de la brouille dans sa famille...

Le peuple suisse aime son pays avant tout. Il ne saurait donc interpréter un boycott quelconque autrement que comme un manque de confiance en sa parole...

Nous espérons qu'en Angleterre et en France, en Allemagne et en Autriche, et partout, il se trouvera des hommes de bon sens pour comprendre cela.

Louis Bassel.

Une enquête de la présidence de la Société Italienne des Hôteliers sur l'origine de faux bruits concernant les conditions sanitaires de la Riviera.

Sous ce titre, le journal l'Italie a reproduit, dans son édition du 25 décembre dernier, la correspondance échangée entre Mr. le chev. Campione, le dévoué président de la Société Italienne des Hôteliers, et Mr. Oscar Hauser, notre président, ainsi que le texte de la lettre que Don Antonio Florès, ex-président de la République de l'Equateur, nous a adressée, sur notre requête, pour démentir des propos inconsiderément colportés par une partie de la presse italienne sous le couvert de son nom et jamais tenus par lui.

Sans nul doute, en reproduisant ces diverses lettres, la rédaction de l'Italie, première fautive, a dû se convaincre du gros impair qu'elle avait commis auparavant en accueillant dans ses colonnes une correspondance contenant d'aussi graves accusations et mettant en cause une personnalité fort honorablement connue, sans avoir, au préalable, soumis à cette dernière la correspondance en question, ainsi qu'à notre avis les égards que l'on doit à toute personne dont on emprunte le nom pour donner plus de poids à une accusation — en l'occurrence à une calomnie —, l'exigent.

Ladite rédaction n'en oublie pas moins de s'excuser. Convaincue de son impair, elle l'est cependant certainement, ce qui nous permet d'espérer qu'à l'avenir, elle y regardera à deux fois avant d'accepter comme pain béni tout canard capable de porter atteinte à l'honorabilité des hôteliers suisses.

N'en déplaise à l'Italie, l'hôtellerie suisse a d'autres moyens de démontrer sa sympathie à l'hôtellerie italienne, qu'en la discréditant. Les excellentes relations de confraternité qui existent depuis des années entre le président de la Société Italienne des Hôteliers, Mr. le chev. Campione, et celui de la Société Suisse des Hôteliers, Mr. Oscar Hauser, en sont une preuve, certaine celle-là!

Nous aimions beaucoup voir désormais la presse italienne tenir compte, dans ses commentaires, de ces bonnes relations que cultivent les deux présidents et avec eux l'immense majorité des hôteliers italiens et suisses. L'industrie hôtelière italienne n'y perdrait certainement rien, bien au contraire, et la presse italienne ne pourrait qu'y gagner en considération.

Il faut absolument que ceux de nos voisins du Sud qui pratiquent l'art d'écrire, et qui veulent le pratiquer avec discernement, en arrivent à se pénétrer jusqu'à la moelle de cette vérité aveuglante que les hôteliers suisses sont de fidèles citoyens d'un pays, petit il est vrai, mais qui considère comme son plus grand honneur de toujours garder et de mériter

chaque jour mieux, en cheminant par les voies droites et bien éclairées, l'amitié et le respect de toutes les nations. En tant que citoyens, ils savent — bien qu'hôteliers — que cela n'est chose possible à obtenir que si tous les citoyens du pays s'appliquent avec assiduité, en n'importe quelles circonstances, à témoigner aux ressortissants des autres nations la même amitié et le même respect qu'ils attendent d'eux.

La calomnie, pas plus que les accusations infondées, n'ayant jamais été considérées en Suisse comme des marques d'amitié et de respect donnant droit à être payé de retour par des égards quelconques ou la sympathie des nations, les hôteliers suisses, en citoyens conscients, n'en sont pas.

Nous prions la rédaction de l'Italie de bien vouloir en prendre note, pour le présent et pour l'avenir.

Dr Ali Boron.

Nous avons publié dans le numéro 1 la correspondance échangée entre les présidents des Sociétés d'Hôteliers Italienne et Suisse, MM. Campione et Hauser. Comme M. Campione a écrit que, «d'après enquires que j'ai fait faire à San Remo, il paraît que M. Florès a dit que, au Parc Hôtel Mooser à Vevey, on lui a conseillé de ne pas aller à San Remo, parce que la ville était infectée par des maladies contagieuses», Monsieur Florès, ancien président de la République de l'Equateur, nous a adressé encore une autre lettre dont voici le texte:

Nice, le 3 janvier 1915.

Monsieur le Chef du Bureau Central de la Société Suisse des Hôteliers, Bâle.

Monsieur,

J'ai reçu hier votre lettre du 31 décembre (qui avait été précédée par celle du 16) et la «Revue Suisse des Hôtels» que vous m'y annoncez et dont je vous remercie.

C'est avec un vif regret que j'ai appris par la sus-dite publication que l'on m'attribuait avoir dit que «au Parc Hôtel Mooser à Vevey, on m'avait conseillé de ne pas aller à San-Remo, parce que la ville était infectée par des maladies contagieuses». C'est une variante du premier propos, mentionné dans votre lettre du 8 décembre, comme ayant été tenu par moi, que «plusieurs hôteliers suisses m'avaient déconseillé d'aller en Italie, particulièrement à la Riviera, parce que le choléra s'y était déclaré».

S'il y avait été question alors du Parc Hôtel Mooser, je n'aurais pas manqué d'en dire mon démenti formel, comme je le fais à présent, à l'invention concernant celui-ci et de spécifier que la parfaite correction des Hôteliers Suisses que je me plaisais à constater dans ma lettre du 11 décembre, s'applique très particulièrement au propriétaire suisse du Parc Hôtel Mooser à Vevey, M. Schwenter, à qui je n'ai jamais rien entendu dire qui ressemblât à une dénigration quelconque, et qui fut parfaitement correct pendant le long séjour que j'ai fait avec ma famille dans son agréable hôtel l'automne dernier.

Comme j'ai déjà spécifié, la nouvelle du choléra en Italie, à laquelle j'avais fait allusion, nous fut donnée à Montreux, par une dame étrangère, n'ayant pas la moindre connexion avec l'industrie hôtelière.

Recevez, Monsieur, avec les vœux de nouvel an que je rends bien sincèrement, mes salutations très distinguées.

A. Florès.

Le Chocolat.

Le chocolat, vieux à peine de quatre siècles, est tellement entré dans les usages de l'alimentation humaine qu'on en fait, dans toutes les parties du monde, une consommation considérable.

Mais, en Europe, c'est surtout vers le déclin de l'année que cette consommation s'affirme dans des proportions incroyables. C'est que, de la fin de novembre à janvier, le chocolat ne reste plus seulement un produit alimentaire qui relève de l'épicerie, mais il devient, en un article de grand luxe, s'étale sous toutes les formes et les aspects les plus variés aux vitrines alléchantes des confiseurs et se distribue à profusion, à titre de cadeau, dans d'élegants sachets ou dans de luxueux coffrets qu'il accompagne de son parfum pénétrant.

Nous réservant de revenir, plus tard, sur la fabrication de ces délicats bonbons qui flattent la gourmandise des petits et des grands enfants — et dont certains, cependant, ne sont pas sans danger — nous ne parlerons, aujourd'hui, que du chocolat considéré au point de vue de l'alimentation.

Qu'est-ce donc que le chocolat? C'est une substance composée d'amandes de cacao et de sucre broyées ensemble, et réduites en une pâte qui se solidifie. Comme on le sait, l'amande de cacao est produite par le cacaoyer, qui, originaire du Mexique, croît aujourd'hui en abondance dans toute l'Amérique équatoriale, et dont le fruit est formé par une baie volumineuse, ayant la forme d'un cône et de couleur jaune teintée de rouge. Chaque fruit, communément appelé cabote, contient de 25 à 40 grains qu'on extrait pour la préparation du cacao.

S'il faut en croire la légende, cette précieuse amande fut apportée sur la terre d'Amérique par le jardinier de l'Eden, l'heureux séjour, où elle était considérée comme un aliment divin.

C'est en raison de cette légende que les savants ont donné au cacaoyer, le nom scientifique de theobroma cacao, c'est-à-dire: cacao, nourriture des dieux.

Mais, un fait plus certain, c'est que les premiers peuples qui découvrirent ses merveilleuses propriétés et en firent usage, avaient fait du cacao une monnaie dont l'unité équivalait à 400 amandes.

C'est aux Espagnols et aux Portugais que nous devons l'introduction du cacao sur notre continent. Mais les conquérants du Nouveau-Monde gardèrent, bien longtemps après la conquête, le secret de leur découverte et en interdirent même l'exportation, ne voulant pas faire bénéficier le reste du monde des avantages remarquables qu'ils en tiraient.

Ce n'est donc qu'au commencement du XVIIIe siècle que l'emploi du cacao fut mis à la mode à la cour de France: le Régent prit cette nouveauté en faveur et c'est de cette époque que date la dénomination de chocolat donnée au produit exotique.

La fabrication du chocolat est, en principe, très simple. Mais, pour obtenir des qualités parfaites, il faut un matériel important, compliqué et fort coûteux, que l'industrie moderne modifie et perfectionne tous les jours.

Les amandes de cacao sont tout d'abord triées et nettoyées, soit à la main, soit à la machine. Elles sont ensuite torréfiées à l'instar des café, dans des torrefacteurs animés d'un mouvement de rotation continu, puis écosées mécaniquement au moyen de concasseur qui mettent l'amande à nu.

Après un nouveau triage, pour éliminer les graines impropres, les amandes sont soumises à la fabrication de bruyères, qui les réduisent en une pâte semi-liquide, à laquelle on ajoute progressivement la quantité d'eau nécessaire. C'est à ce moment que l'on adjoint le sucre raffiné, dans des mélangeurs spéciaux qui opèrent l'amalgame intime des deux matières.

Il ne reste plus, alors, qu'à ajouter la vanille et les autres aromates et à transformer la pâte en tablettes, forme sous laquelle le chocolat s'écoule le plus généralement dans le commerce.

Le chocolat pur — nous entendons par là, comme tant d'autres substances destinées à la nourriture de l'homme, le chocolat subit, aujourd'hui, de nombreuses falsifications — est un des aliments les plus substantiels et les plus salutaires dont on puisse faire usage. On y trouve, en effet, un merveilleux assemblage de toutes les propriétés qui constituent un aliment parfait, comme dans le café.

Sous un faible volume, il réunit une très forte proportion de matières nutritives; ce qui a fait dire que, avec un bol de ce précieux breuvage, un homme de force moyenne peut marcher toute une journée sans prendre d'autre nourriture.

D'ailleurs, les grandes armées européennes ont mis largement à contribution les propriétés particulières du chocolat en faisant entrer celui-ci dans les approvisionnements de campagne. Sous un poids et un volume qui sont très faibles, sans allourdir le harnais du fantassin ou le paquetage du cavalier, constituer un fonds de vivres de réserve, d'une valeur inappréciable, pour les jours de grande disette où les ravitaillements normaux n'arrivent point à destination.

C'est dire toutes les ressources alimentaires qu'offre le chocolat dans les ménages modestes, où la viande ne peut être achetée qu'avec parcimonie. Car, malgré les hausses successives qui se sont produites sur le sucre, depuis quelques années, il n'a pas cessé de rester, en ce qui concerne le chocolat, un aliment très agréable et qui est excellent produit resté, malgré tout, à la portée de toutes les bourses. C'est la grande économie apportée à sa fabrication par l'outillage moderne qui a permis au chocolat de ne pas subir le contre-coup des fluctuations dont le sucre a été l'objet.

A ces propriétés extraordinairement nutritives, qui font qu'il fortifie et répare promptement les forces abattues et le rendent éminemment favorable aux convalescents, aux empêtrés faibles, aux vieillards et à tous ceux qui se livrent à des exercices violents, le chocolat a toute encore un pouvoir stimulant pour les organes digestifs, qu'il ne fatigue pas, grâce aux principes aromatiques qu'il contient.

Le chocolat de bonne qualité doit avoir une couleur brune très franche, sans odeur et ne sa voir agréable; par le sucre qu'on y ajoute, par les matières grasses qu'il renferme, il représente un véritable aliment complet et peut figurer parmi ceux — très rares — qui, à eux seuls, sont capables d'entretenir la vie de l'homme.

(Journal de la Cuisine.)

Über den Giroverkehr und über die Banknoten in Kriegs- und Friedenszeiten.

(Aus dem «Schweizer. Gewerkekalendarer» 1915.)

Beim Ausbruch des Europäischen Krieges stellte sich urplötzlich ein auffallender Mangel an Banknoten ein; auch der Kreditverkehr stockte, und der geschäftliche Verkehr war im ganzen Lande mit einem Schlag lahm gelegt. Wie wäre es erst gekommen, ohne das ausserordentlich prompte und kräftige Handeln unserer obersten Landesbehörde, des schweizerischen Bundesrates, und ohne die seit 1807 bestehende zentrale Noten- und Girobank, die Schweizerische Nationalbank? Wir haben allen Grund für die bezüglichen, teils schon früher und namentlich während der Kriegswirren getroffenen Massnahmen dankbar zu sein. Am Publikum, nicht zum mindesten am Handwerker und Gewerbetreibenden, sowie am kleinen Handelsmann ist es nun, sich mit den Einrichtungen, die zur Förderung, Erleichterung und Sicherung des Geschäftsverkehrs dienen, vertraut zu machen und sich ihrer zu bedienen. Es sind besonders zwei Einrichtungen, die dem kleinen wie dem grossen Zahlungsverkehr in hohem Grade dienen, und welche dringend nötig haben, besser bekannt und verstanden zu werden:

1. Der Giroverkehr.

«Giro» ist, wie so viele andere Ausdrücke im Geschäftsleben, ein italienisches Wort und bedeutet

