

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 25 (1916)
Heft: 34

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. 34
BASEL
19. August
1916

No. 34
BASEL
19 Août
1916

Fünfundzwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden Samstag

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Vingt-cinquième 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 Inseraten-Annahme: **RUDOLF MOSSE**, Annoncen-Expedition, Zürich und Basel.
Alleinige Konzessionärin für den in- und ausländischen Propagandienst des Schweizer Hotelier-Vereins.
INSERTIONS-PREIS: Pro Petitzeile 30 Cts., Anzeigen ausl. Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25, Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.50

Les annonces sont seules reçues par **RUDOLF MOSSE**, Agence de publicité, Zurich et Bâle.
Seule concessionnaire du service de publicité suisse et étranger de la Société Suisse des Hôteliers.
PRIX DES ANNONCES: La petite ligne 30 cts., annonces de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25, réclames de l'étranger fr. 1.50

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

TELEPHONE No. 2406. • Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. • Compte de chèques postaux No. V, 85 • Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhni, Basel.

AVIS

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

Eröffnung der Kurse:

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

Auskünfte und Lehrpläne durch die
Direktion der
Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

Lehren des Krieges.

Wenn auch die Hotellerie durch den Krieg in ernste Verlegenheit gebracht, ja zumteil in ihren Grundfesten erschüttert wurde, so hat sie andererseits aus den Erfahrungen der zwei letzten Jahre vielfach auch nützliche Lehren und Winke ziehen können, wie z. B. die Lehre von der grossen Bedeutung des Fremdenverkehrs in unserem Wirtschaftsleben. Neider und Spötter, die den Hotelier einst verächtlich als Stuppenfabrikant titulierten, um ihn dadurch in der Öffentlichkeit herabzuwürdigen, haben jetzt den Wert und Nutzen des Reiseverkehrs kennen gelernt, nachdem er fast gänzlich versiegt; und selbst das breite Volk, das früher nur die Schattenseiten des Fremdenzuges kannte, hat eingesehen, wie innig eigentlich unsere ganze Volkswirtschaft mit dem Reiseverkehr verbunden war und ist. Mit Erschrecken hat man allenthalben wahrgenommen, welch grosse Werte durch die Krise in der Hotelindustrie aufs Spiel gesetzt werden und Hand in Hand damit hat sich bis selbst in die tonangebenden Kreise unseres Landes hinein eine Art von Hochschätzung gegenüber dem Hotelier eingestellt, den man als den Träger und Förderer des wichtigsten Wirtschaftsfaktors endlich nach Gebühr zu würdigen anfing, nachdem man ihn jahrzehntelang als *quantité négligeable* behandelte. Die Gewissheit, dass mit dem gänzlichen Ausfall der Einnahmen aus dem Fremdenverkehr enorme Teile des Volksvermögens gefährdet und dadurch eine Menge anderer Existenzen und Erwerbgruppen in Mitleidenschaft gezogen werden, hat selbst den bisherigen Widersachern und Gegnern unseres Gewerbes die Augen geöffnet über die Bedeutung, Leistungsfähigkeit und bisherige Tätigkeit der Hotellerie, dank deren Weitblick und Bührigkeit unser Volk vor dem Kriege Hunderte von Millionen allein aus dem Fremdenverkehr zog. Ganze weite Kreise, die früher dem Fremdenzustrom und seinen Einwirkungen auf unsere Volkswirtschaft ablehnend gegenüberstanden,

waren genötigt, ihre bezüglichen Ansichten zu revidieren; sie sehen heute die Hotelindustrie mit recht wohlwollenden Augen an und es ergehen sich jetzt gar manche in Sanierungs- und Reformprojekten, die früher am Reiseverkehr und seinen Dependenzen keinen guten Faden liessen. Die Zeit hat also doch Fortschritte realisiert und zugleich die Hotellerie dank des Krieges moralische Eroberungen machen lassen, die ihr vielleicht versagt geblieben wären, wenn nicht die Völkerkatastrophe so manches Vorurteil hinweggeräumt und speziell unserem Volke gezeigt hätte, was es an seinem Fremdenverkehr und seiner Hotellerie in normalen Geschäftszeiten besitzt. Wir möchten allerdings im Interesse der Hoteliers wünschen, diese Art Eroberungen hätte unter weniger schweren Opfern ihrerseits erkauft werden können, freuen uns aber doch des Stimmungs-Umschwungs zu unsern Gunsten, von dem wir uns in den kommenden Jahren noch recht viele gute Früchte versprechen. Namentlich im Hinblick auf die staatliche Förderung des Fremdenverkehrs, die in der Schweiz zwar erst in den Anfängen steckt, bei geschickter Bearbeitung der Volkstimmung aber zu einem unzubringenden Instrument ausgestaltet werden kann.

Eine andere nützliche Erfahrung haben die Hoteliers ferner hinsichtlich der Entwicklungstendenzen und -möglichkeiten ihres Berufes gemacht. Seit Jahren wurde zwar in der Fach- und Tagespresse, in Vereinsversammlungen, in Bankberichten usw. vor der ungestümen Spekulation gewarnt, über zu starke Produktion neuer Hotels Klage geführt, aber es bedurfte dieser unheilvollen Zeit des wirtschaftlichen Niederganges, um den Hoteliers die ganze Schwere dieser ihrer geschäftlichen Missgriffe vor Augen zu führen. Nun aber haben sie begriffen, dass mit dem bisherigen System der scharfen, engherzigen Konkurrenz, der Ueberbietung in Komfort und Luxus gebrochen werden muss, wenn anders sich ihr Gewerbe nach dem Krieg erholen soll, und das temporäre Bauverbot, das die Hotelnovelle brachte, ist denn auch nirgends mit solcher Gengungung begrüssert worden, wie in Kreisen der Hotellerie selbst. Ja, wir hoffen sogar, die Bedürfnisklausel in absehbarer Zeit als Bestandteil des Gesetzes proklamiert zu sehen, damit dem Spekulantentum in unserem Gewerbe ein für allemal ein Riegel vorgeschoben werde. Es wird zwar harte Kämpfe kosten, dieses Postulat durchzusetzen; wenn aber die Hoteliers einhellig zusammenstehen, so dürfte ihnen auch in dieser Frage trotz aller Einwände der Erfolg nicht fehlen, zumal die heutige Notlage die Gefahren der Gewerbetreiberei für die Hotellerie zur Genüge erweist. Jedenfalls, darüber besteht kein Zweifel, muss mit allen Mitteln dahingewirkt werden, dass nach Rückkehr normaler Zeiten die frühere Konkurrenzwirtschaft nicht wieder einsetzt, sondern der schwer getroffenen Hotelindustrie einige Jahrzehnte ruhiger Erholung gegönnt werden. Bedingen doch schon die derzeitigen Verluste, mit der Anhäufung einer ungeheuren Schuldenlast, eine jahrelange emsige Tätigkeit, um nur erst wieder den Vermögensstand vor dem Kriege zu erreichen. Daher würde man es in Hotelierkreisen als schwere direkte Schädigung auslegen, sollte die Bedürfnisklausel nicht wenigstens für ein oder zwei Dutzend Jahre Gesetz werden, als Schädigung zum mindesten all jenen Hoteliers gegenüber, die heute unter drückenden Opfern durchhalten und auch nach dem Kriege gewillt sind, ihren Verpflichtungen nach jeder Richtung hin gerecht zu werden, mögen sich die Lasten inzwischen noch so sehr anhäufen. Angesichts solchen Opfermutes scheint es wohl auch nicht unangebracht, vom Staat weitgehendes Entgegenkommen und zweckmässige Erleichterungen zu erwarten, nachdem die staatliche Hilfsaktion in klingender Form nunmehr gänzlich ausser Betracht fällt.

Eine weitere Lehre, die uns dieser Krieg brachte, ist die von der bisherigen unrationellen Preispolitik in der Hotelindustrie. Seit Jahren war es zwar in Fachkreisen kein Geheimnis mehr, dass die Hoteltarife, namentlich die Pensionspreise, weder mit den Leistungen der Hotels noch mit den Anforderungen und Wünschen des Reisepublikums im Einklang standen. Es traten daher verschiedentlich auch in unserem Verein Bestrebungen auf, in der Frage Remedur zu schaffen, die indessen nur problematischen Wert besaßen, jedenfalls nicht zu dem erhofften Ziele führten, weil sich viele Mitglieder nicht in ihre Interna hineinregieren lassen wollten und allgemein die Ansicht überwog, die Regelung der Dinge sei auf regionalem Boden zu suchen. Als sich dann aber nach Kriegsausbruch die Unhaltbarkeit der bisherigen Verhältnisse herausstellte, denen zu einem Grossteil die heutige Notlage zugeschrieben werden muss, und als die Preisscheuderei, trotz der enormen Preissteigerung auf dem Lebensmittelmart, wie nie zuvor in die Halme schoss, da ertönte von neuem der Ruf nach einer endgültigen Lösung dieser wichtigen Frage. Der Vorstand des S. H. V. hat sich der Aufgabe von neuem unterzogen und konnte an der letzten Generalversammlung mit wohlmotivierten Vorschlägen aufwarten, aber auch diesmal zeigten sich wieder die grossen Schwierigkeiten, die einer Preisnormierung durch den Zentralverband entgegenstehen und es erhoben sich gegen die Anträge der Vereinsleitung so viele Einwände, dass die Angelegenheit zu weiterem Studium an die Spezialkommission zurückgewiesen werden musste. Zugleich erhielt aber der Aufsichtsrat Vollmacht, nach Rücksprache mit den Lokalvereinen und nach Entgegennahme von Anträgen dieser letzteren die Frage endgültig zu bereinigen. Die allgemeine Preisnormierung ist damit im Prinzip beschlossene Sache und es steht nun bei den lokalen Hoteliervereinigungen, das Problem im Rahmen der ihnen zugewiesenen Kompetenzen so weit zu fördern, dass der Aufsichtsrat an der nächsten Sitzung restlos beschliessen kann.

Es ist in Mitgliederkreisen seit Jahr und Tag gerade dieser Preisregelung enorme Bedeutung zugewessen und im Hinblick auf die kümmerliche Rendite der Hotellerie immer wieder betont worden, welch ein Fortschritt es für die ganze Zukunft des Berufsstandes wäre, in dieser Frage eine generelle Einigung zu erzielen. In der Tat stunden auch die bisherigen Preissätze vieler Hotels zu ihren Aufwendungen in einem so grellen Missverhältnis, dass man sich manchmal fragen musste, wie diese Häuser überhaupt noch existieren konnten, von der schlimmen Rückwirkung auf die reelle Konkurrenz und ihrer Schädigung gar nicht zu reden. Von verschiedener Seite wurde auch gesagt, eine Besserung der Sachlage sei so lange ausgeschlossen, solange jene *Outsiders*, die keiner Hoteliervereinigung angehören, in der Preispolitik nach Belieben schalten und walten können. Diesen Ton hörte man auch aus den Diskussionsreden der letzten Generalversammlung heraus und

es kann tatsächlich nicht bestritten werden, dass diesen Bedenken eine umso grössere Berechtigung zukommt, als die nicht organisierten Hoteliers die organisierten, wenn auch nicht der Macht und Bedeutung nach, so doch der Zahl nach überwiegen. Daher kann auch die Annahme, die keiner Organisation angehörenden Hotelinhaber würden sich nach wie vor über die getroffene Preisregelung hinwegsetzen, nicht so ohne weiteres von der Hand gewiesen werden, sondern es steht zu befürchten, dass diese Herren auch nach dem Kriege ihre eigenen Wege gehen und ihre Sonderinteressen pflegen werden, worunter naturgemäss das Wohl des ganzen Hotelierstandes zu leiden hätte.

Dass dieser Gefahr schon jetzt mit allen zu Gebote stehenden Mitteln entgegenzuwirken werden sollte, liegt bei der grossen Bedeutung, die der allgemeinen Preisnormierung zukommt, besonders nahe; es kann ihr aber nur dann mit vollem Nachdruck begegnet werden, wenn auch die jetzt noch nicht Organisierten zur Mitarbeit an den gemeinsamen Zielen herangezogen werden. Dies schöne Ziel zu erreichen wird, da viele kleinere Hoteliers den Anschluss an den Zentralverband aus materiellen Beweggründen scheuen, Aufgabe der neu zu schaffenden Kreisorganisationen sein müssen, und es sollte u. E. nicht schwer fallen, die zahlreichen, heute noch abseits aller Organisation stehenden Berufsgenossen wenigstens zum Eintritt in die Lokalverbände zu bewegen, deren Auflagen weniger drückend sind, die aber dennoch zum Wohle des Ganzen Einsprissliches geleistet haben und noch fernerhin zu leisten vermögen. Denn auch der nicht organisierte Fachmann muss doch endlich zur Ueberzeugung gelangt sein, dass er seine Eigenbrödelei aufgeben muss und seinen Kollegen nicht in den Rücken schiessen darf, wenn anders die Hotellerie nach dem Kriege zu neuer Blüte und Ansehen gelangen soll.

Wir haben während diesen schrecklichen Zeiten die Wahrnehmung gemacht, dass alle am Kriege beteiligten Völker nur dank ihrer Organisation und Einigkeit mächtig, stark und geeignet waren, die bewundernswürdigsten Heldentaten auszuführen! Sollte das Sprichwort «Einigkeit macht stark» nicht auch den Hoteliers als gute Lehre dieses Krieges dienen können?

Der Hotelmakler.
(Von A. Béha, Lugano.)

Ein Hotelmakler ist gewöhnlich ein mehr oder minder beglaubigter Vermittler, welcher dem Hotelier, der ein Hotel zu kaufen oder zu verkaufen beabsichtigt, Kunden zuführt und für diese Bemühung von dem Hotelier eine entsprechende Gebühr beansprucht, angeblich um entstandene oder zu gewärtigende Spesen zu decken und sich nebenbei einen Lebensunterhalt zu sichern.

Dagegen wäre nichts einzuwenden, denn jede Arbeit will bezahlt sein und es gibt Geschäfte, Firmen und Personen, welche diese ihre Aufgabe sehr ernst nehmen und von wirklichem Nutzen sein können.

Sehen wir uns aber die Sache von der praktischen Seite an, so kommen wir zu dem Schlusse, dass in vielen, ja in den meisten Fällen diese Zwischenperson nicht notwendig ist, und der betreffende Hotelier viel besser

fährt, wenn er den Kauf oder Verkauf des Geschäftes selbst an die Hand nimmt und seine Absicht selbständig in einem der Fachblätter, so z. B. in der 'Hotel-Revue' in Basel, oder durch die mit dieser Zeitung durch vorgehende Kontrakte fest besiegelte und verpflichtete Agentur besorgen lässt.

Nehmen wir den Fall an, der sich in diesen Zeilen nur zu oft verwirklichen wird, der betreffende Hotelier wolle sein Geschäft verkaufen.

Er wird eifrig die einschlägige Literatur in den grossen Zeitungen verfolgen und wirklich auf ein Angebot stossen, das ihm bei möglichst geringem Risiko ein sicheres, erfolgreiches Geschäft in kurzer Zeit in Aussicht stellt. Sofort wird er der betreffenden Firma schreiben und eine recht lebhafte Korrespondenz wird sich entwickeln. Die betreffende Firma wird ihm in Aussicht stellen, dass ein Abgesandter, ein Prokurist des Geschäftes in nächster Zeit in seine Gegend kommen und bei dieser Gelegenheit auch ihn besuchen werde. Der längst mit grosser Ungeduld erwartete Agent wird dann auch in einem bestimmten Zeitraum erscheinen, man wird ihm ein gutes Zimmer und vorzügliche Bewirtung bereithalten, und der meist leutselige und sprachgewandte Herr wird sich diesen freundlichen Empfang wohl gefallen lassen.

Das Geschäft, die Dependenz, alle möglichen, dem Besitzer wohl bekannten Annehmlichkeiten und Vorzüge des Geschäftes werden dem Fremdling vorgeführt und schliesslich wird der Agent sich bereit erklären, eine ernste, geschäftliche Diskussion über Preis und Zahlungsbedingungen überhaupt mit dem Hotelier zu führen.

Im Laufe dieses Geschäftsgesprächs wird der Vertreter der kaufenden Firma nicht nur wegen des geforderten Preises keine Schwierigkeiten machen, sondern in den meisten Fällen den Wirt dazu zu bestimmen suchen, den Preis noch etwas in die Höhe zu schieben, damit die Unkosten glatt dabei wegkämen. Dann wird er ein Formular aus der Tasche ziehen und den leichtgläubigen Hotelier mit einem Schwall schöner Worte dazu zu bewegen suchen, dieses zu unterschreiben. Wenn dieses nach manchem Zögern endlich gelungen ist, wird er, je nach der Höhe der festgesetzten Verkaufssumme, eine Provision verlangen, bei Leibe nicht in bar, dem Hotelier, der sich zum Verkauf seines Geschäftes entschlossen hat, tut dies erst, wenn alle andern Hilfsmittel versagt haben, sondern der Herr begnügt sich gewöhnlich mit einer äusserlichen Obligation, mit einem Wechseln auf 3 Monate Zeit, in welcher, nach seiner Aussage, der Verkauf längst eine abgemachte, perfekt gewordene Sache ist, so dass der Hotelier in keiner Weise inkommodiert wird. Der Hotelier wird sich vergnügt die Hände reiben und erwartet nun nach Abreise des Agenten die vielversprechenden, unumgänglichen weiteren Schritte der Agence oder der Firma. Woche um Woche vergeht in ängstlichen Zuwartungen, schliesslich wird der Wirt, durch das beharrliche Schweigen der kaufenden Firma stutzt gemacht, sich schriftlich an diese wenden; er wird eine ausweichende Antwort erhalten, in welcher man ihm Geduld anrät, der Agent sei noch auf Reisen usw.

Was niemals oder fast niemals eintritt, das ist die Uebergabe und der Abschluss des Hotelgeschäftes; was jedoch mit verbüßelter Sicherheit geschieht, das wird die Vorweisung der unterschriebenen Wechsel sein. Man muss zahlen, denn die Wechsel sind schon längst giriert und an Dritte übergegangen, oder einen langwierigen und kostspieligen Prozess riskieren, zu dem man öfters weder Lust noch Geld besitzt.

Und der Agent oder die Firma des Maklers? Diese ist, obwohl ihre Annonce in mehreren grossen Zeitungen erschien, meistens seither eingegangen oder nicht erzielbar, denn am Austerfugungsort, Paris, London oder Berlin, ist sie unbekannt und jedenfalls nicht hafbar.

Der enttäuschte Hotelier, der den Schaden trägt, denn er hat in der Zwischenzeit möglicherweise andere, weniger brillante, aber ernstgemeinte Angebote zurückgewiesen, fragt sich, wie dieser Schwindel möglich gemacht werde, denn bekannterweise kosten solche Annoncen eine erkleckliche Summe Geldes. Die Antwort darauf ist schnell gefunden: die gleiche Annonce diente eben einer ganzen Menge von Gimpeln und die Agentur hat diese einzige Auslage nur zu dem Zweck gemacht, um recht viele Klienten anzuziehen und der Agent hat die Leichtgläubigen in Nah und Fern genau so gerupft, wie ihn selbst; das Reisen kostet heutzutage nicht viel, für Kost und Logis sorgt der Hotelier selbst, und wenn aus der Menge der angebotenen Hotels nur 10 oder 12 hineinfallen, so rentiert sich das Schwindelgeschäft auf glänzende Weise.

Andere Makler gehen in viel brutalerer und einfacherer Weise vor: dieselben sind mit Albus und Zeugnissen über erfolgreiche Tätigkeit wohl ausgerüstet (das Papier ist eben geduldet). Sie verlangen mündlich oder schriftlich von vornherein eine kleine Provision, die in den meisten Fällen von 150 bis 500 Franken beträgt; zahlt man diese oder zahlt man sie nicht, der Herr Agent wird sich niemals wieder sehen lassen und der Hotelier wird fast immer das Nachsehen haben.

Man fragt sich nun, wie diesem Uebelstande abzuhelfen sei, und die Antwort wird lauten, dass man bei solchen Geschäften stets einen kühnenden, wohl überlegenden Rechtsanwalt beiziehen muss, denn der Hotel-

ier ist fast immer in einer nervös erregten Stimmung und das unbestimmte Gefühl, seinen Kollegen, Lieferanten und Banken nichts anmerken zu lassen, wird seine übliche Vorsicht und Geschäftserfahrung in für ihn unangenehmer Weise beeinflussen.

An den vorgeführten Beispielen glaube ich ziemlich deutlich bewiesen zu haben, dass ein Geschäftsverkauf keine so leichte Sache ist, und man sich bei solchen Angelegenheiten, mehr wie sonst, sichern stellen muss; dass man genau sich informieren muss, ob der Käufer in der Lage ist, seine Versprechungen zu halten, mit einem Wort, ob er wirklich ernste Garantien bietet.

Damit soll heileibe nicht gesagt sein, dass alle Maklerfirmen solche schwindelhafte Geschäftsgefahren zeigten. Wir haben hier in der Schweiz z. B. sehr ernsthafte, solide Firmen, die sich mit dem Kauf und Verkauf von Hotels und Pensionen nutzbringend beschäftigen und deren Gebühren nicht nur niedrig gestellt, sondern erst nach abgeschlossenem Geschäft zu zahlen sind.

Einer solchen Firma kann man sich unbedingt anvertrauen, umsoehr als auch die Diskretion in jeder Weise gewährleistet wird, wohl aber soll man sich hüten, allzuleicht auf schwindelhafte Angebote hereinzufallen, denn, wie schon gesagt, ausser dem sehr empfindlichen Schaden wird man für den Spott nicht zu sorgen haben.

Es sei zum Schlusse noch bemerkt, dass man beim Auftragen ebenfalls recht vorsichtig sein soll, ein strenges Rechlichkeitsgefühl sollte da der Masstab sein.

Wenn ein Geschäft auch nicht sofort zu Stande kommt, so sollte der Käufer doch bedenken, dass die Mittelsperson, welche sie auch sein möge, eventuell Spesen, Zeit und Mühe nicht gespart hat, und diese Anstrengung bezahlt sein müsse. Leider denkt nicht jedermann so und die Kehrseite der Medaille wird vielleicht ein andermal Stoff zu einer kleinen Fachplauderei wie die Obige hergeben können.

Die Zeiten sind schlecht für das Hotelgewerbe und das Angebot wird auf lange Jahre hinaus den Bedarf überschreiten, umsoehr ist Vorsicht geboten, denn gleich nach Friedensschluss und vielleicht vorher werden die sog. Agenturen den Markt überschwemen. Wenn diese Zeiten dazu dienen, einige Kollegen vor Schaden zu bewahren, so ist ihr Zweck erfüllt.

Feuchte Hotels und Feuchtigkeit in den Hotels.

Im 'Hotels', der Wochenschrift des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins, veröffentlicht Dr. A. N. unter dieser Überschrift nachstehenden interessanten Aufsatz:

Der Schaden, den die Feuchtigkeit der Mauern und Räume im Gefolge zu haben pflegt, kann bei Hotels beträchtlich grösser sein als bei anderen Gebäuden. Ganz abgesehen davon, dass die Gäste durch feuchte Wände oder die mit der Feuchtigkeit verbundenen Nebenerscheinungen, wie Schimmelbildung, Salpeteransatz usw. an den Tapeten vertrieben werden können, wirkt sie vor allem auch ungünstig auf das Inventar und die Vorräte ein. Vom Inventar können Wäsche usw. stockig werden oder Flecken bekommen, Bilder können verderben, hölzerne Einrichtungsgegenstände können sich verzehren usw. Besonders leicht aber verderben Vorräte, vor allem Dauerwaren, an denen sich Schimmel ansetzt, ferner Mehl, Obst und dergleichen. Die Unannehmlichkeiten, die die Feuchtigkeit in einem Hotel bewirken kann, sind also sehr mannigfacher Art, und man kann ihnen auch bei Errichtung neuer Hotels nicht mehr dadurch entgehen, dass man das Gebäude auf einem Boden errichtet, bei dem überhaupt keine Feuchtigkeit zu befürchten ist, müssen doch die Hotels ihrer Eigenart nach in der Regel in ganz bestimmten Strassen oder an bestimmten Orten stehen. So werden sie in grösseren Städten vor allem in der Nähe der Bahnhöfe errichtet, in Badeorten in der Nähe der Heilquellen oder an sonstigen günstig gelegenen Punkten, in Sommerfrischen dort, wo sich gesunde Lage mit schöner Aussicht verbinden usw. usw. Während also der Privatmann beim Bau oder Erwerb eines Hauses die Auswahl hat, ist der Hotelbesitzer in beiden Fällen fast stets an bestimmte Gegenden gebunden, er kann also den Gefahren der Feuchtigkeit von vornherein nicht in dem Masse entgehen wie andere, und deshalb ist es für ihn ganz besonders wichtig, die Mittel und Wege zu ihrer Bekämpfung oder zur Verminderung der durch sie hervorgebrachten unangenehmen Wirkungen zu kennen.

Die Feuchtigkeit, die an Hotels und an Gebäuden überhaupt auftritt, lässt sich im allgemeinen auf zwei Ursachen zurückführen. Zum Teil steigt sie aus dem Erdhoden auf, zum Teil wird sie durch das Wetter hervorgebracht. In beiden Fällen wirkt dabei das Baumaterial saugend und festhaltend. Alle Baumaterialien mit Ausnahme einiger Arten natürlicher Steine und der glasierten Ziegel, die aber nur zu Verschönerungszwecken Verwendung finden, sind mehr oder minder porös und müssen porös sein, denn durch die feinen Poren wird erstens einmal ihr Gewicht ein geringeres, dann aber wird durch sie eine natürliche Ventilation der Innenräume her-

vorgebracht, ohne die, wie der berühmte Hygieniker Professor Dr. Pettenkofer nachwies, die Luft im Innern bald derart verdorben sein würde, dass ein Aufenthalt von Menschen in ihnen nicht mehr möglich wäre. In den Poren steigt aber durch die sogen. Kapillaritätswirkung das Wasser in ähnlicher Weise empor wie in einem Schwamm, von dem man ein kleines Stückchen in eine mit Wasser gefüllte Schüssel eintaucht. Ebenso wird aber die Feuchtigkeit des Regens sehr häufig von den Wänden aufgesaugt und festgehalten, besonders von den frei stehenden, nach Westen gerichteten. Endlich gibt es noch eine dritte Ursache der Feuchtigkeit, die aber im allgemeinen nur bei Neubauten vorkommt, nämlich die durch die Bindung des Mörtels bewirkte. Der Mörtel enthält gelöschten Kalk, der Kohlenäure aus der Luft anzieht und dadurch allmählich hart und fest wird. Hierbei scheidet sich Wasser aus. Bei richtig zusammengesetzten Mörteln verschwindet diese Fähigkeit nach verhältnismässig kurzer Zeit infolge der natürlichen Austrocknung der Wände. Bleibt sie länger bestehen, so dürfte die Ursache auf unrichtige Mörtelmischungen zurückzuführen sein, oder auf sonstige Kunstfehler beim Bau, die dann durch Sachverständige festgestellt werden müssen. Oft verschwindet diese Feuchtigkeit schliesslich von selbst, sobald die Heizung in Wirkung tritt. Auch eine künstliche Austrocknung durch Aufstellung von Kohlenbecken führt in der Mehrzahl der Fälle zum Ziel. Die Räume, in denen diese Kohlenbecken aufgestellt sind, dürfen aber während dieser Austrocknungszeit nicht betreten werden, da aus den Becken das schädliche Kohlenoxydgas entweicht.

Dringt die Feuchtigkeit in den Mauern von unten, also aus dem Boden empor, so nehmen viele Räume alsbald ein unschönes Aussehen an. Es bilden sich an den unteren Teilen der Wände feuchte Stellen, die mit Salzkristallen, sogenannten 'Salpeter', besetzt sind, oder an denen sich Schimmelpilze ansetzen. Der Raum selbst bekommt einen unangenehmen muffigen Geruch, die Farben der Tapeten verblasen, und infolge der Feuchtigkeitsflecken sehen die Zimmerwände bald unsauber aus. Wo in feuchtem Boden gebaut wird, verhält man diese Uebelstände durch Anbringung von sogenannten 'Isoliermauern', die sich auch noch nachträglich anbringen lassen, deren Herstellung aber, da dabei Fundamentierungsarbeiten zu leisten sind, immer eine ziemlich teure Sache ist. Deshalb erscheint es gerade für Hotels, die sich als geschäftliche Unternehmungen darstellen, und bei denen stets Rücksichten auf die Finanz genommen werden müssen, angebracht, die Herstellung derartiger Isoliermauern erst dann vornehmen zu lassen, wenn andere Mittel, auf die wir sogleich zurückkommen werden, nicht zum Ziele führen würden. Zuvor aber, damit sich der Hotelbesitzer einen Begriff von der Art dieser Mauern und ihrer Wirkung machen kann, noch einige Mitteilungen über sie: Die Isoliermauern bestehen aus einer Mauer, in der sich durch ihre ganze Länge hindurch ein senkrechter Zwischenraum hindurchzieht, der eine Breite von durchschnittlich 5 Zentimeter besitzt. Es ist notwendig, dafür zu sorgen, dass die Luft, die sich in diesem Zwischenraum befindet, nicht stagniert, sondern in ständiger Bewegung bleibt, was durch entsprechende Abzugseinrichtungen oder durch Verbindung des Isolierraumes mit dem Schornstein und eine Reihe weiterer Massnahmen erreicht werden kann. Ausser der Luft befinden sich in dem die Mauer durchziehenden Zwischenraum noch einzelne Steine; die Verbindung zwischen den beiden Mauerseiten herstellen.

In weit einfacherer Weise als durch Isoliermauern lässt sich die Feuchtigkeit durch die Anwendung verschiedener Mittel bekämpfen, die man unter Umständen selbst anbringen kann. Es handelt sich dabei darum, die Porosität der Mauern mehr oder minder aufzuheben. Diesem Zwecke dienen die sog. 'Isoliermittel', die jetzt unter den mannigfachen Bezeichnungen in den Handel gebracht werden. Im allgemeinen bestehen sie aus Asphalten verschiedener Herkunft oder aus Teer, der einer besonderen Behandlung unterworfen und mit anderen Stoffen gemischt wurde. Der Asphalt kommt entweder in Platten gegossen als Stampfasphalt oder als Asphaltfilz in den Handel, also in Form eines Gewebes, das mit Asphalt getränkt ist. Hieran reiht sich die Asphaltpappe, die gewöhnlich in Stücken von einem Meter Länge und beliebigen Breiten nach Bestellung angefertigt wird. Bei ihrer Verwendung muss sie, ebenso wie andere Asphaltpräparate auch, derart behandelt werden, dass eine Ueberlappung der einzelnen Stücke stattfindet, so dass also ein Stück über das andere greift. Derartige Asphaltpappen kann man nun sehr leicht selbst an den Hauswänden anbringen. Man gräbt auf einer oder auf beiden Seiten der Wand im Keller in die Tiefe und streicht nun entweder mit Asphalt an, oder befestigt die Asphaltpappen so, dass sie, wie schon erwähnt, übereinander greifen. Sehr gut haben sich jene Präparate bewährt, die aus gelöstem Asphalt bestehen. Sie werden, wenn man die Grundmauern oder die feuchten Stellen mit ihnen anstreicht, rasch von diesen feuchten Stellen eingesogen, und der Asphalt verklebt dann die Poren. Ist diese Masse gut eingesaugt, so wirft man die vorher abgeschauflerte Erde wieder an, und man wird sich so in vielen Fällen leicht und ohne grosse Mühe mit Erfolg gegen die aufsteigende Feuchtigkeit geholfen haben.

Ausser dem Asphalt kommen in neuerer Zeit als Isoliermittel auch Teer und Teerdesulfate in den Handel. Im Gegensatz zu den eben erwähnten gelösten Asphaltpräparaten muss der reine Asphalt in sehr heissem Zustand auf die feuchten Mauern aufgetragen werden. Wird der heisse Asphalt auf die feuchten Mauern gebracht, so verdampft das in diesem befindliche Wasser, und es bildet sich zwischen dem Asphalt und den Ziegeln eine Dampfschicht, die eine innige Berührung beider verhindert. Infolgedessen kann der Asphalt keinen Halt an den Ziegeln finden. Die Folge ist, dass er wieder abbröckelt, und dass die Mauern feucht bleiben. Die Teerpräparate können ebenso wie die gelösten Asphaltpräparate ohne weiteres auf feuchten Mauern aufgetragen werden, und werden dann von diesen eingesaugt. Sie verstopfen die Poren und verhindern das weitere Aufsteigen von Feuchtigkeit. Mit Hilfe flüssiger Asphalte und Teerpräparate kann man sich also unter Umständen ohne weitere Umstände helfen, und die feuchten Grundmauern von Hotels mit leichter Mühe trocken machen. Man wird dann von Zeit zu Zeit wieder kontrollieren und den Anstrich, falls es sich als nötig erweisen sollte, erneuern. Auch als Vorbeugungsmittel ist eine derartige Erneuerung oder Anbringung eines derartigen Aufstriches zu empfehlen.

Handelt es sich um feuchte Wände, die infolge der Witterung nass geworden sind, so werden die Erscheinungen im allgemeinen dieselben sein wie bei der aus dem Grund aufsteigenden Feuchtigkeit. Die Nässe schlägt von der Aussenseite der Mauern allmählich nach innen durch, und es bilden sich dann in den Logierzimmern sowie in den Gastzimmern dunkle hässliche Flecken an den Wänden, die Tapeten sehen schlecht aus, es tritt ein muffiger Geruch auf usw. In einem derartigen Fall gibt es nun zwei Mittel zur Abhilfe, die man gleichfalls selbst anwenden kann. Entweder man streicht über die ganze Wand eine Schutzschicht, die aus einer Wasserglasfarbe besteht, oder man bringt eine Schutzdecke an. Die Wasserglasfarben sind zum Anstrich von Häusern ganz besonders geeignet, und sie dienen zum Beispiel in der Kunst dazu, um die auf der Fassade oft angebrachten Verzierungen, Freskengemälde usw. vor dem Einfluss der Witterung zu schützen. Man bekommt solche Farben oder auch reines Wasserglas, das als Ueberzug gleichfalls benutzt und ohne weiteres aufgetragen werden kann, in jeder besseren und grösseren Farben- oder Drogerhandlung. Es wird mit einem breiten Pinsel über die ganze Wand gestrichen und bildet dann einen schützenden Ueberzug, durch den keine Feuchtigkeit mehr hindurchgeht. Handelt es sich nicht um das Hotel selbst, sondern vielleicht um ein Nebengebäude wie die Garage, Schuppen usw., bei denen es auf das Aussehen nicht so genau ankommt, so kann man auch die ganze feuchte Wand einfach mit Dachpappe überkleiden. Auch hier müssen die einzelnen Stellen so angelegt werden, dass sie übereinander greifen.

Nun handelt es sich noch darum, die unschönen Flecke im Innern der Wohnräume zu entfernen, von denen häufig die Tapete abgeplatzt ist, da sie durch die Feuchtigkeit von der Unterlage abgelöst wurde. Man trockne zunächst durch Heizen die betreffenden Räume aus. Ist die Wand durch kräftiges Heizen ausgetrocknet, so klebt man rasch, noch während die Zimmer warm sind, auf die feuchten Stellen oder auf die ganze feuchte Wand einen Ueberzug von Stanniolpapier, also jenem Papier, das auf der einen Seite aus Papier und auf der andern aus Stanniol besteht, wie es ja in jedem Papierwarenlager käuflich ist. Das Aufkleben geschieht mit Kleister, den man anstatt mit Wasser mit dünnem Leim angemacht hat. Man kann das Stanniolpapier entweder auf die alte Tapete aufkleben und dann die neue anbringen, oder man kann auch vorher die alte abreißen, die Wand in bekannter Weise mit einer Unterlage von altem Zeitungspapier bekleben, wozu dünner Leim verwendet wird und dann das Stanniolpapier aufkleben, worauf dann erst die Tapete kommt. Durch dieses Stanniolpapier geht keine Spur von Feuchtigkeit hindurch. In sehr vielen Fällen stellt, wie man sieht, die Feuchtigkeit ein Uebel dar, das durch den Hotelbesitzer selbst ohne Schwierigkeiten bekämpft werden kann.

Wie wirkt der Weinstein im Fasse auf den Wein?

Herr Dr. W. J. Baragiola, Wädenswil, veröffentlicht in der 'Schweizer Wein-Zeitung' folgende fachtechnische Abhandlung:

Mit Vorliebe belässt man eine schöne Weinstenkruste ungestört im Fasse und nur in Abständen von etlichen Jahren wenn die Kruste an irgend einer Stelle sich spaltet und abbricht oder abbröckelt, entschliesst man sich dazu, sie abzuklopfen, herauszuschlagen und die letzten Reste davon mit Wasser und Soda wegzulösen. Hat die Sülte, den Weinstein im Fasse zu belassen, ihre Berechtigung? Wie wirkt der Weinstein auf den Wein?

Der Traubenmost enthält bekanntlich Weinsäure und andere Fruchtsäuren in freier und auch in gebundener Form, d. h. als weinsaure Salze, z. B. weinsaures Kalium, weinsaures Kalzium, weinsaures Natrium, usw. Diese Salze finden sich im frischen Traubensaft gelöst. Kommt der Saft in Gärung, so

entsteht Alkohol. Im alkoholhaltigen Wein sind die weinsauren Salze viel weniger löslich, als im alkoholfreien Traubensaft, deshalb scheiden sich mit fortschreitender Gärung die am schwersten löslichen Salze nach und nach aus, darunter ganz besonders das sogenannte saure weinsaure Kalium, der Weinstein. Diese Abscheidung erfolgt am schnellsten in der Kälte, weil in der Kälte die Löslichkeit des Weinstein im Weine noch geringer ist. Im allgemeinen ist der junge Wein mit Weinstein gesättigt oder sogar leicht übersättigt und es bedarf nur eines kleinen Temperatursturzes, um eine erneute Abscheidung von weissem Weinstein aus dem Jungwein zu bewirken. Der aus dem Weine ausfallende Weinstein setzt sich an der Fasswand fest und überzieht nach und nach das ganze Fassinnere mit einer Kristallschicht, die mehrere Zentimeter dick werden kann. Diese Erscheinungen sind allgemein bekannt.

Weniger vertraut ist der Praktiker aber meist mit der Frage, wie nun dieser Weinsteinbelag auf einen anderen Wein wirkt, der in das Fass eingeffüllt wird. Angenommen, es werde in ein weinsteinhaltiges Fass z. B. ein Jungwein gebracht, der selbst schon seinen Überschuss an Weinstein abgeschieden hat, so wird die Weinsteinkruste des Fasses im allgemeinen keinen Einfluss auf den Wein ausüben. Im Gegenteil wird unter Umständen, sobald z. B. die Kellertemperatur sinkt, der Wein neue Mengen Weinstein an den schon vorhandenen Belag abgeben. Kommt aber in ein mit Weinstein ausgekleidetes Fass ein Wein, der nicht mit Weinstein gesättigt ist, der also noch mehr von diesem Salz in Lösung zu halten vermag, als er schon enthält, so löst sich ein Teil der Weinsteinkruste im Wein auf. Wie wird dadurch der Geschmack des Weines beeinflusst? Weinstein ist ein sogenanntes saures Salz und schmeckt auch salzig sauer. Man braucht nur einige Weinsteinkristalle auf die Zunge zu nehmen oder eine wässrige Lösung von Weinstein zu kosten, um sich davon zu überzeugen. Man sollte also meinen, dass wenn ein Teil des Weinsteinbelages sich im Weine auflöst, auch dieser saurer schmecken müsste, als zuvor. Das trifft aber meistens nicht zu. Im Gegenteil schmeckt ein Wein nach der Aufnahme von Weinstein in der Regel sogar weniger sauer. Die wissenschaftliche Erklärung für diese Erscheinung ist leicht zu geben.* Viel schwieriger ist es, das dem Praktiker verständlich zu machen. Es sei hierzu nur folgendes gesagt. Die organischen Säuren, die im Weine vorkommen, wie Weinsäure, Apfelsäure, Milchsäure, schmecken für sich alle einigermassen sauer. Sobald man aber zu der betreffenden freien Säure etwas von der gleichen Säure in gelundem Zustande beigibt, so nimmt der saure Geschmack der freien Säure an Stärke ab. Gibt man also zu einer Lösung von freier Weinsäure etwas Weinstein, so nimmt der saure Geschmack der Weinsäure stark ab. Gibt man zu einer Lösung von freier Apfelsäure etwas äpfelsaures Salz, so vermindert sich der saure Geschmack der Apfelsäure. Da jeder Wein freie Weinsäure enthält, muss die Aufnahme von Weinstein, also von einem Salz der Weinsäure, den sauren Geschmack des Weines mildern.* Diese Mildung betrifft aber nur den sauren Geschmack, den sogenannten Säuregrad, die sog. Gesamtsäure wird im Gegenteil durch die Aufnahme des Weinstein vermehrt. Wir haben also den sonderbar erscheinenden Fall, dass der Säuregehalt (sogen. Gesamtsäure) eines Weines zunimmt, sein Säuregrad (saurer Geschmack) aber abnimmt. Lange wusste man das nicht theoretisch zu erklären, aber in den letzten Jahren ist es demnach gelungen. Es ist durchaus begreiflich, wenn diese Erscheinung dem Praktiker sehr merkwürdig vorkommt und ihn stutzig macht. Er könnte z. B. einwenden: Wenn das Gesagte richtig ist, so müsste doch umgekehrt, falls man einen Weine Weinstein entzieht, der Wein im Geschmack saurer werden, während doch jeder Käufer weiss, dass der Wein im Gegenteil, wenn die Weinsteinabscheidung erfolgt ist, milder schmeckt. Der Widerspruch ist aber nur scheinbar. Zunächst ist zu bedenken, dass sehr viele Weine nicht etwa Säure ausscheiden und deshalb ihren Säuregrad ändern, sondern umgekehrt. Sie scheiden Weinstein aus, weil der Säuregrad abgenommen hat. Das ist für den Praktiker wiederum eine harte Nuss! Und doch ist es so. In sehr vielen Weinen beginnt der Säureabbau, die Mildung der Säure durch Bakterien recht früh. Sie werden dadurch weniger sauer, und je weniger sauer sie sind, desto weniger Weinstein vermögen sie in Lösung zu halten, weil Weinstein in einer schwächer sauren Flüssigkeit weniger löslich ist als in einer stärker sauren. Solche Weine sind also nicht etwa milder geworden, weil sie Weinstein ausgeschieden haben. Wenn das der Fall wäre, würde das oben gebrachte allerdings falsch sein. Sie sind aus anderen Gründen milder geworden und haben deshalb Weinstein abgeschieden. Aber der Praktiker wird weiterhin folgendes entgegennehmen. Das mag richtig sein. Tatsache ist jedoch, dass man die Mildung des sauren Geschmackes dadurch bewirken kann, dass man die Abscheidung von Weinstein befördert. Wenn man z. B. einen Wein abkühlt, indem man ihn im Winter ins Freie stellt, so scheidet sich Weinstein aus und der saure Geschmack wird gemildert. Das widerspricht doch offenbar der obigen Theorie, und man kann hier doch nicht etwa

sagen, zuerst habe sich der Säuregrad vermindert und daher sei dann der Weinstein ausgefallen, denn in der Kälte wird doch der Säureabbau eher gehemmt. Wir geben zu, dass dies alles richtig ist, und dennoch besteht kein Widerspruch mit der Theorie. Aus so behandelten Weinen ist eben nicht nur Weinstein ausgefallen, sondern gleichzeitig hat sich in der Kälte ein Teil der freien Weinsäure mit anderen Salzen zu Weinstein umgesetzt, der ebenfalls ausgefallen ist. Würde einfach schon vorhandener, gelöster Weinstein ausgefallen sein, so wäre der Wein durch die Abscheidung saurer und nicht milder geworden. Es ist aber dem Wein in Form von neu gebildetem Weinstein auch ein Teil seiner freien Weinsäure entzogen worden und deshalb ist der Wein tatsächlich milder geworden.

Stimmt unsere Theorie, so muss man also einen Wein durch absichtlichen Zusatz von Weinstein milder gestalten können. Gewiss ist das auch der Fall, unter der Voraussetzung, dass der Wein auch wirklich Weinstein aufnimmt und nicht schon damit gesättigt ist, wie es sehr häufig zutrifft. Tatsächlich macht man auch in der Praxis von dieser Art der Entsäuerung Gebrauch. So ist manchem Weinbauer wohl bekannt, dass man Moste aus unreifen Trauben, sog. grüne Moste, mit Vorteil in kleine Fässer bringt, die einen Weinsteinbelag aufweisen. Von der verhältnismässig grossen Wandinnenfläche kleiner Fässer nimmt der Most rasch viel Weinstein auf und wird dabei milder. Moste aus unreifen Trauben enthalten nämlich sehr viel Apfelsäure und verhältnismässig wenig Weinsäure. Zufolge des hohen Gehaltes an Apfelsäure vermögen sie viel Weinstein aufzunehmen. Sättigt man solche Moste mit Weinstein, so setzt dieser den sauren Geschmack der Weinsäure und daher auch des Mostes herab. Der Most nimmt einen geringeren Säuregrad an, die säureverzehrenden Bakterien vermögen besser darin aufzukommen, sie beginnen die Zerlegung der stark sauren Apfelsäure in die mildere Milchsäure, dabei nimmt der Säuregrad weiter ab, der mildere Wein vermag nicht mehr soviel Weinstein in Lösung zu halten und scheidet ihn wieder aus.

Im allgemeinen wird also der Weinstein des Fasses den Wein in der Weise beeinflussen, dass er ihn milder macht, seine Säure abstumpft. Da das meistens erwünscht ist, belässt man die Weinsteinkruste mit Recht im Fasse.

In einzelnen Fällen allerdings tritt auch das Umgekehrte ein, indem dann der Weinstein einen Wein saurer machen kann. Füllt man nämlich in ein Fass mit Weinstein einen sehr weinsäurearmen Wein, z. B. einen Wein, dem durch ungeschickte Entsäuerung zu viel Weinsäure entzogen worden ist, oder einen Wein, der mit dünner Zuckerlösung galligert oder gar nur gewässert worden ist, oder bringt man einen Wein, der durch besonders kalte Lagerung sehr viel Weinstein und damit auch Weinsäure verloren hat, in ein weinsteinhaltiges Fass und lagert ihn wärmer, so löst sich ziemlich viel Weinstein im Weine auf. Die ersten Anteile dieses frisch gelösten Weinstein werden, wie dies weiter oben beschrieben worden ist, wieder in der Weise auf den Säuregrad einwirken, dass sie den sauren Geschmack der Weinsäure herabsetzen. Da aber diese Weine wenig freie Weinsäure enthalten, wird die saure Wirkung derselben bald sehr stark zurückgedrängt worden sein. Löst sich weiterhin Weinstein im Weine auf, so kommt seine mildere Wirkung auf die freie Weinsäure nicht mehr in Betracht, sondern nun überwiegt sein eigener saurer Charakter; der Wein wird saurer.

Der Weinsteinbelag im Fasse bildet also gewissermassen einen natürlichen, selbsttätigen Regler des sauren Geschmackes. Zu saure Weine macht er milder, zu platte Weine macht er sauer. Die Praxis hat die Vorteile dieser Regulierung wohl empirisch bemerkt, war sich aber der Art des Einflusses vielfach nicht bewusst und ist es zum grössten Teil auch jetzt noch nicht. Die Wissenschaft hat eben erst im Laufe der letzten Jahre diese Erscheinungen näher ergründet und es wird wohl noch längere Zeit dauern, bis die neuen Lehren Gemeingut der Weinchemiker, geschweige denn der Praxis werden.

Kleine Chronik.

St. Moritz-Bad. Das Hotel Metropol wurde an der zweiten konkursamtlichen Gant an Direktor Naler der St. Moritzer Bank zu Händen einer schweizerischen Gesellschaft für Grundstücksverwertung zum Kauf für 102,000 Fr. erworben. Die amtliche Schätzung samt Mobilien belief sich auf 290,000 Fr.

Fachschule der Union Helvetia. Die von der Union Helvetia in Luzern betriebene, staatlich subventionierte Fachschule versendet seither ihr Programm für das Wintersemester 1916/17. Darnach ist u. a. vorgesehen ein Fernkursus für allgemeinen Fach- und Sprachunterricht in zwei Stufen von je vierjähriger Dauer. Der Kurs beginnt am 19. September. Die Kochschule sieht vier Kurse von je zweimonatiger Dauer vor; der erste beginnt am 6. September seinen Anfang. Ein Spezialkurs für dekorative Kunst (einschliesslich Unterricht in der Verfertigung von Wachsbüchsen) soll namentlich den Berufsköchen dienen. Endlich sind vier Servierkurse von je fünfwöchiger Dauer in Aussicht genommen, deren erster am 19. September beginnt. Es sei noch besonders darauf hingewiesen, dass zu den Kochkursen auch Personen aufgenommen werden, die sich nicht dem Hotelberuf zu widmen wünschen, sondern z. B. das Kochen für den Privathaushalt erlernen wollen. Näheres besagen Jahrbuch und Programm, die von der Direktion, Sempacherstrasse, Luzern, auf Wunsch versandt werden.

Rotterdam. Der «Nieuwe Rotterdamse Courant» vom 29. Juli, Nr. 211, berichtet eingehend über die Pläne des Rotterdammer Baumeisters Albert Otten für ein in Rotterdam neu zu errichtendes Hotel. Das Bauplan zeigt zugleich Abbildungen der zwei Entwürfe, welche die Otten auf Veranlassung der N.V. Rotterdamse Hotelmaatschappij gezeichnet hat, und welche augenblicklich im «Kunstkring» in Rotterdam ausgestellt sind. Dem Hotel, welches mit den modernsten Errungenschaften der Neuzeit ausgestattet und als Hotel ersten Ranges geföhrt werden wird, soll ein grosses Café angegliedert werden. Das von der Rotterdammer Hotel-Gesellschaft angekaufte Terrain befindet sich im Herzen der Stadt am Schiedamschedijk und umfasst ungefähr 3700 m²; die Länge des Gebäudes und die Tiefe betragen 40 m betragen. Insgesamt sind vorgesehen 200 Gästezimmer mit 90 Privat-Badezimmern, sowie grosse, abgeschlossene Wohnungen mit Salons und mehreren Schlafzimmern und 1 oder 2 Badezimmern; ferner grosse Festsäle mit besonderem Eingang, grosses Weinrestaurant mit einer geräumigen Terrasse am Wasser. Ausserdem werden Räumlichkeiten für einen vornehmen Klub von Industriellen und Schiffahrtssinteressenten abgeteilt. Als Sachverständiger im Hotelwesen und beratender Beistand ist Herr Eugen Kiefer (Frankfurt a. M.) ernannt.

Ein seltener Hoteldiebstahl. (es) Im Frühjahr dieses Jahres logierte in einem Hotel ein Schriftsteller und sein Mann aus Göttingen. Nach vier tägigem Aufenthalt verliessen sie plötzlich das Hotel und bezogen eine Pension in Goldwilt. Nach 14 Tagen gingen sie abermals nach Thun, jedoch in ein anderes Hotel als das erstemal. Am 10. Tag nach dem Aufbruch in Thun fand hier eine Zimmerdurchsuchung statt, die eine Reihe von Gegenständen, wie Eierbecher, Kaffeelöffel, Zuckerzange aus Christofle, sowie Servietten und Handtücher, alles dem ersten Hotel in Thun gehörig und mit dessen Namen gezeichnet, zutage förderte, das heisst die Sachen, die man aus dem Hotel während die Koffer bereits eingepackt waren. Das Ehepaar, das sich auf der Hochzeitsreise befand, gab nun zu, die Sachen genommen zu haben, jedoch nur aus Versehen und in der Hast des Einpackens. Sie wiesen die Anschuldigung des Diebstahls zurück und behaupteten, dass sie es nicht nötig hätten, da die Frau vermögend sei. Der Ausweis hierüber wurde erbracht. Anderseits sagte das Zimmermädchen des ersten Hotels aus, dass es dem Ehepaar keine Eierbecher auf das Zimmer gebracht habe und im übrigen das Service immer sofort wiederholt wurde, dass sie auch von dem weggenommen worden seien und wurden 2 Wochen lang in Goldwilt gebracht. Der erstinstanzliche Richter, der das Ehepaar zu 4 Tagen Gefängnis verurteilte und die Strafe auf 4 Jahre Probezeit bedingt erliess, erwähnte in seinen eingehenden Motiven den Ehepaar ein hoch gebildetes Schriftstellerpaar sei, wovon der Mann, ein Dr. phil., ersten literarischen Studien lehte und die Frau ein Gedichtbuch veröffentlicht hat, das in der literarischen Beilage des «Bund» gedruckt wurde. Da das Paar an die Erste Strafkammer des bayerischen Obergerichts appellierte, kam es auch hier zu einer Verhandlung, in der es von Fürsprecher Dr. Michel, Interlaken, verteidigt wurde. Er bestritt jede Absicht einer rechtswidrigen Aneignung der behändigten Sachen, deren vorübergehliches Gebrauchen im herrnschen Strafrecht nicht mit Strafe bedroht ist. Unkorrektheit, in — aber nicht Diebstahl. Der Generalprokurator war anderer Meinung. Er wollte nicht Halt machen vor der sozialen Stellung eines Diebes und erinnerte an das Gebahren mancher vornehmer Damen, die sich zu dem Zweck nicht scheuen, sich zu bedienen noch tun; aus Freude an Schätzen aus Charakterchwäche und infolge eines moralischen Defektes. Handelte es sich um ein anderes, gewöhnliches Ehepaar, ohne Dokortitel und Vermögen, so gäbe der Fall nicht viel zu reden, jeder Gerichtshof müsste die Strafe nicht scheuen. In der Verhandlung der Bejahung der Schuldfrage kommen. Auch die Erste Strafkammer kam dazu und bestätigte das erstinstanzliche Urteil unter Auferlegung der Rekurskosten.

Vermischtes.

Elektrische Wandelhallen. Man schreibt uns: Keine andere Krankheit hat sich in unserer Zeit so rapid verbreitet wie die Nervosität. Luftveränderung, Reisen, Sport, Kaltwasser, Barfußlaufen, Sonnenbäder usw., schliesslich die ganze Fremdenverkehrsindustrie sind dank der Nervosität entstanden. Die Wissenschaft, die tausend Arten, Abarten und Varianten der Nervosität und Nervenleiden entdeckt hat, ist auch um ebensoviel Behandlungsmethoden besorgt. Da ist vor allem die Elektrizität, die man in jeder Form auf den Nerven loslässt. Beliebte sind die «Hochfrequenzströme», elektrische Ströme von höchster Schwingungszahl, die dem Strome durch die Erzeugung von Millionen Schwingungen sozogen sollen. (Funkentelegraphen z. B. sollen sich stets einer vorzüglichen Gesundheit erfreuen, sollen nie an Appetitmangel, Schlaflosigkeit und ähnlichen nervösen Störungen leiden.) Kurzum, der Hochfrequenzstrom soll besonders den Strome durch die Erzeugung von Millionen Schwingungen alten verbrauchten Adam günstig beeinflussen. Bisher applizierte man dem Patienten den Hochfrequenzstrom so, dass man ihn in eine geladene Drahtspirale, also sozusagen bis an den Hals in Elektrizität hineinsetzte. In dieser Spirale musste der Patient unbehaglich kauern, denn wenn er mit Armen oder Knien den Draht berührte, dann gab es einen kräftigen Schlag. Jetzt haben, wie wir einem Berliner Blatte entnehmen, Ingenieur, Architekt und Arzt zusammen in Charlottenburg eine «Hochfrequenz-Wandelhalle» erbaut, die bereits den Betrieb aufgenommen hat. Sie ist nach der Beschreibung im Grunde nichts anderes als die vorerwähnte, aber zur Grösse eines Gesellschaftsbaus erweiterte Drahtspirale. Die Vorhalle gleich einem heiteren Frühstücksraum oder dem Gesellschaftsalon eines Hotels. Nur in der Mitte steht ein Toilettenkabinett, das durch das elektrische Badethermometer. Die Halle ist entlang der Decke und der Wände rundum mit Draht umwickelt, der unter den Holzrosten des Fussbodens zur Spirale führt. In dieser Halle ist nun das «Pulsationsfeld» des Hochfrequenzstromes, aber man spürt und merkt es zunächst nicht. Hinter der Halle in einem Holzverschlag ist die komplizierte Apparatur, eine wahre Hölle, die hier wird der gewöhnliche städtische Drehstrom in Induktoren, Funkengeneratoren usw. transformiert, und ein Strom von einer Million und mehr Schwingungen, von hunderttausend bis zu einer Million Volt, wird 2000 Ampere erzeugt und in die Halle geschickt. Der Kranke sitzt herum und gähnt; misstrauisch betrachtet er die Badewärterin, die mit dem «Thermometer» nachmessen kommt, ob er gemäss der vorgezeichneten Dosierung in der richtigen Intensität sitzt; denn die ist es, die ist den verschiedenen Stellen der Halle verschieden. Dann erhält er ein evakuiertes (oder vielmehr mit Edelgasen gefülltes) Glasröhren in die Hand, er streckt den Arm aus — und das Röhren leuchtet hell. Ein Bekannter nähert sich ihm, streckt ihm die Hand zum

Grüsse entgegen — und zieht aus ihm Funken. «Hier können», meint das deutsche Blatt, «Damen und Herren unbedenklich familienbaden, aber — küssen ist ganz ausgeschlossen.»

Abstinenz oder Mässigkeit? Wenn wir die Ergebnisse der Abstinenzgenüsse in dem verschiedenen Trinken Staaten umfänglichen Blickes überschauen, dann finden wir überall mehr oder weniger auffallend die Tatsache heimlicher Entschädigung der Bevölkerung für die ihnen durch die Zwangsabstinenz vorenthaltenen Alkoholgenüsse — und gleichzeitig des Abstinenzgenusses. brauns anderer meist viel gefährlicherer Genussmittel. Aus diesen unleugbaren Tatsachen ist un schwer zu folgern, dass der Durchschnittsmensch — die Abstinenten betrachten sich ja sowieso als Auserwählte — Genussmittel und gewisse Narcotika braucht und dass er sie wenn ihm die Jahrhundertlang gewöhnlichen alkoholischen Getränke gesetzlich verweigert werden, auf anderem Wege und in anderer Gestalt zu finden und sie sich zugänglich zu machen weiss. — Wozu aber diese Komödie der Zwangsabstinenz, die nie zur Wahrheit wird und es nicht werden kann? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind ein schlimmer Feind, der unser Volkleben schädigt und droht. Wer aber jenen, der den mässigen Alkoholgenuss nicht in Grund und Boden verdammt, mit fanatischem Hass verfolgt und als einen Volksschädling betrachtet, der fecht gegen einen Popanz; denn in der übertriebenen Scheit vor dem Genuss, selbst vor dem mässigen und besonnenen Genuss eines Tropfens Alkohol kann man nur die Angst vor einem Popanz erblicken. Soll denn, die wie «Tagzig» vor längerer Zeit schrieb, der funkelnde, köstliche Wein lediglich zur Anerkennung bestimmt sein? — Abstinenzgenüsse sind

Vente de l'hôtel des Trois Rois, au Locle

Pour cause de départ, M. Fritz WEBER, maître d'hôtel, offre à vendre de gré à gré l'hôtel des Trois Rois, au Locle, qu'il dessert.

Le bâtiment, très bien situé, au centre des affaires, à quelques minutes de la gare, sur les rues de France et Daniel Jean Richard, a été complètement remis à neuf.

Il comprend: **31 chambres de voyageurs, 6 chambres de domestiques, 2 grandes salles à manger, salon, fumoir, bureau, grande salle de café-restaurant, chambre de bain.** Le tout meublé.

Lumière électrique installée partout, chauffage central à eau chaude.

L'hôtel des Trois Rois jouit d'une bonne et ancienne renommée, sans concurrence dans la localité. Excellente clientèle de voyageurs de commerce.

Entrée en jouissance: **1er Novembre 1916** ou époque à convenir avec l'acquéreur.

Pour visiter, s'adresser à M. Fritz Weber, à l'hôtel, et pour tous autres renseignements et traiter au notaire soussigné chargé de la vente.

Jules-F. JACOT, notaire
(481) Le Locle, rue de la Banque 2.

Unsere verehrten Leser
finden; die Inserenten unseres Blattes zu berücksichtigen und sich bei Anfragen und Bestellungen stets auf die **Schweizer Hotel-Revue** zu beziehen.

On demande

pour autant que possible commencement Septembre

Suisse romand célibataire

très au courant de l'hôtellerie, dégaugé du service militaire, pour remplacer pendant six mois au moins directeur. Etablissement de montagne. Garanties et excellentes références demandées. Offres sous chiffre B. O. 6002 à l'Agence de publicité Rudolf Mosse, Bâle. Bl. 6002 opt.

Zu kaufen gesucht:

Einige Dutzend gut erhaltene **Christoffelbestecke** einen Posten gut erhaltene **Tischdecken** für Kaffeeservice eine grosse **Glacemaschine.**

Offerten unter E. 3042 Lz an die Publicitas A.-G. (Haasenstein & Vogler), Luzern. (497)

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikanisches System Frisch. Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungs schreiben. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre verschickteste Bücher. Gabe auch nach auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager. **H. Frisch, Zürich I** Bucherexporte (10)

Hotel-Fachwerke u. Geschäftsbücher

liefert die **Hotel-Buchhandlung Saanen** (Kt. Bern). MAISON FONDÉE EN 1826

Stelle auf ein Bureau

in ein Hotel der Westschweiz, wo sie Gelegenheit hätte, die französische Sprache zu erlernen. (Vertrauensstelle). Offerten unter Chiffre Z. C. 3653 an die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich.

Ab Mitte Oktober sucht

routinierter, erfahrener Hotel-fachmann **Direktor-Stelle** oder andern leitenden Posten; bei bescheidenen Ansprüchen. Prima Referenzen. Geß. Offerten unter Chiffre Z. F. 3231 befördert die Annoncen-Exp. Rudolf Mosse, Zürich, Limmatquai 34. (447)

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 Closet-Anlagen Personen- u. Gepäckaufzüge

Speisebereitungsmaschinen Silber-, Porzellan-, Glaswaren Lebensmittel, sowie Getränke

Ameublements- sowie Tapeten Teppiche, Vorhänge, Lingerie Küchen- u. Keller-Utensilien

Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Pensionen, Kurhäuser Stellen-Besuche und Offerten

DIRECTEUR marié, 37 ans, **cherche place.**

Il a déjà occupé des places de directeur dans des premiers hôtels de la Suisse et de l'étranger, en dernier lieu dans un des plus grands établissements de la France. Certificats de premier ordre à disposition.

Offres sous chiffre Z. W. 3272 à l'Agence de publicité Rudolf Mosse, Zürich. (483)

Trotz enormem Aufschlag verkaufe

Schmierseife

weiss oder gelb, à 65 Cts. garantiert per Kilo, franco Nachnahme; gute Qualität, in Kübeln von 40 und 70 Kg. (472)

Schmierseifenfabrik Dübendorf (Zürich).

Beatenberg 1150 Meter über Meer.

Grand Hotel u. Kuranstalt Viktoria.

Verkauf event. Verpachtung.

Bei Verpachtung ohne Pachtzins während des Krieges.

Haus 1. Ranges, in zentraler und schönster Lage Beatenbergs. 320 Betten, gedeckte Verbindung zwischen Hotel und Kuranstalt. 2 Tennis, Wald, Quellen, schattige Terrassen, grosse Parkanlagen, Ländereien und Dependancen. Das ganze auch sehr geeignet als Sanatorium oder grössere Erziehungsanstalt. Näheres durch den Besitzer **Fréd. Weber**, Hotel de la Paix, Gené. (426)

Briefpapiere mit Firma und Cliché-Druck, Iose oder in Blocks geheftet

Couverts, Rechnungen und Hotel-Druckfaden aller Art zu mäßigen Preisen



Schweiz. Verlags-Drukerei G. Böhm
10 Leonhardstrasse Basel Telephon 2511, 4146

Leere, gebrauchte **Champagner-Flaschen** kaufen

Friederich, Hauert & Mäni Grossaufholern, Stat. Suberg Teleph. 320 Bern Teleph. 320

Konditionen: Fr. 0,15 per Stück ab schweiz. Talbahnstation. Bei Posten von 500 und mehr Stück Spezialpreise.

Kisten und Harassen werden franko retour geschickt. Zahlung prompt nach Verifikation der Sendungen. Zwei halbe Flaschen werden als eine ganze berechnet. Sendungen können ohne vorhergehenden Avis gemacht werden. (430)

Lager- und Transportfässer

Blumenkübel in Pitchpine- und Eichenholz empfiehlt in bester Ausführung

Mechanische Fassfabrik Rheinfelden A.-G. in Rheinfelden. (495)

In normalem, vollem Betriebe stehendes **Kurhotel** Familienverhältnisse wegen **billig zu verkaufen.**

Sehr altrenommiertes Haus, 45 Betten. Offerten unter Chiffre B. B. 4199 befördert die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse, Basel.** (B. B. 4199)

Günstig. Hotel-Pension mit allem Komfort u. 26-30 Betten in **prima Lage von Spiez**, soll als Genossen-schaft geführt werden. Solventer Fachmann (oder Frau) hat günstige Gelegenheit zur Uebernahme mit Beihilfe. Haus ist besetzt mit Internierten. Spiez darf dank seiner f. Lage am See und als wichtigster Bahnknotenpunkt auf grossen Aufschwung rechnen, daher ist diese Gelegenheit zu benutzen. Näheres durch **G. Maurer, Spiez.** (471)

Genf-Lausanne.

Einige sehr gut arbeitende, moderne **Pensionen**, sind gegenwärtig zu vorteilhaften Bedingungen, bei kleiner Anzahlung abzubegeben. Anfragen an das „Hotel-Office“ in Genf, 4, Rue Petitot. (419)

Zürcher & Zollikofer toile étamine



guipure tulle (104)

ST-GALL.

Minesaloue VERIANDT = 9020 =



IN ZÜRICH

Stett Gollisauer auf den Tisch denn es ist gut u. schweizerisch

Zu beziehen durch (448) sämtliche Mineralwasserhandlungen.

Wer Beleuchtungs- oder Heizungsanlagen od. Closeteinrichtungen

in Hotels, Pensionen, Kur-Anstalten oder Sanatorien besorgt, inseriert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden **Schweizer Hotel-Revue**: Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins.

Pachtausschreibung.

Auf 1. Mai 1917 sind neu zu verpachten:

- Die **Hotelbesitzung an der Grimsel**, Gemeinde Guttannen, bestehend aus dem Hotel Grimselhospital mit Mobiliar und Dependancen, nebst der sogen. Spittel- und Aaralp.
- Die **Hotelbesitzung beim Handeggfall**, bestehend in dem Hotel Handeggfall mit Mobiliar, Dependancen und Handeggalp.

Beide Geschäfte liegen an der verkehrsreichen Grimselstrasse (Meiringen-Gletsch).

Dauer der Pacht: 4-6 Jahre oder länger. Während der Kriegszeit spezielle Vereinbarung.

Eventuell wird ein tüchtiger **Geschäftsführer** gesucht. Die Pachtgebühren, sowie jede weitere Auskunft sind bei der **Direktion der Bern. Kraftwerke A.-G.** in Bern und beim Unterzeichneten erhältlich. Angebote nehmen die gleichen Stellen entgegen bis 5. September 1916. Meiringen, den 14. August 1916. (497) Der Beauftragte: **Mühlemann, Notar.**

Zu mieten gesucht mit nachherigem bestimmten Verkaufrecht von tüchtigem Chef mit fachkundiger Frau ein mitteltgrosses, modern eingerichtetes **Fremdenhotel od. eine Fremdenpension** auf grösserem, gut frequentiertem Fremdenplatze der deutschen Schweiz (Vierwaldstättersee, Berner Oberland, Pflanze Zürich oder Bern). — Offerten unter Chiffre Z. F. 3606 befördert die Annoncen-Exp. **Rudolf Mosse, Zürich**, Limmatquai 34. (488)

100 eiserne Betten

komplett aufgerüstet, zu verkaufen.

(475) **A. Eigenmann, St. Fiden.**



SWISS CHAMPAGNE La plus ANCIENNE MAISON SUISSE Fondée en 1811, à Neuchâtel (186)

EXPOSITION DE BERNE 1914 MÉDAILLE D'OR avec Felicitations du Jury

Ich suche für sofort zu kaufen: **Angeschlagene (debrechierte) Suppenteller** à 10-20 Cts. und

Kaffeetassen mit Untertassen

à 10-20 Cts.

Preise verstehen sich je nach Zustand der Ware, franko verpackt, Station; Kisten sende ich franko retour oder vergütete dieselben. Offerten an: **H. SCHMOKER, Hofstettenstrasse 9, THUN.**

A vendre **Poules et Canards**

Canards jeunes, à rôti, tués et nettoyés . . . fr. 3.50 le kg. Poules grasses, tuées et nettoyées . . . 3. — „ „ pour 2 pièces port payé. (493)

Prière de commander 2 jours à l'avance.

Savaré frères, Volaille, Derendingen.

Ménage hôtelier suisse

très expérimenté dans toutes les parties, cherche pour Septembre **Direction d'hôtel.**

Accepterait event. aussi la location d'une bonne maison. Ecrire à **T. R., Ecole hôtelière, Cour-Laussane.** (486)

SCHWEIZERISCHE VERLAGS-DRUCKEREI G. BÖHM, BASEL LEONHARDSTRASSE 10

MENU-, WEIN- UND SPEISEKARTEN IN BESTER AUSFÜHRUNG

Kochkurs

der schweiz. Hotelfachschule in Luzern. Beginn Dienstag, 5. Sept. — Baldige Anmeldung erwünscht.

Allgemeiner Fach- und Sprachunterricht und Servierkurs.

Beginn Dienstag, 19. September. Prospekte und weitere Auskunft durch die **Union Helvetia, Luzern.**

Erstkl. Künstlerorchester sucht Engagement.

Frei ab September. (494)

R. Winkelmann, Kapellmeister, Halden (Appenz.)



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



Ecole professionnelle

de la

Société Suisse des Hôteliers à Cour-Lausanne.

Fondée en 1892.

Ouverture des cours:

- Cours général professionnel, durée 8 mois, pour élèves internes du sexe masculin, ouverture 15 Septembre;
- Cours de cuisine, durée 4 mois, pour participants des deux sexes, ouverture 15 Septembre;
- Cours supérieur (académie hôtelière), durée 6 mois, pour messieurs et dames, ouverture 15 Octobre.

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

Direction de

l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Les enseignements de la guerre.

Bien que, du fait de la guerre, l'hôtellerie ait été mise dans le plus sérieux embarras et qu'elle ait été même partiellement ébranlée dans ses fondements elle a pu aussi, d'autre part, à de multiples titres, tirer des expériences des deux dernières années de guerre d'utiles leçons et de précieux avertissements en ce qui concerne, par exemple, l'importance considérable du mouvement des étrangers dans notre vie économique. Les envieux et les railleurs qui un temps traitaient dédaigneusement l'hôtelier de marchand de soupe pour le rabaisser ainsi dans le public ont appris depuis lors à connaître la valeur et l'utilité du tourisme, celui-ci ayant presque complètement tari, et même la grosse masse des gens qui ne voyaient auparavant que les mauvais côtés de l'afflux des étrangers a compris combien notre économie nationale tout entière était et est liée étroitement à la circulation touristique. On a de tous côtés constaté avec frayeur quelles pertes formidables la crise hôtelière risquait d'entraîner pour le pays tout entier et il s'est formé ainsi peu à peu jusque dans les sphères dirigeantes de la nation une sorte de haute considération pour l'hôtelier, qu'on commence enfin et justement à apprécier comme le soutien du plus important facteur économique de la Suisse, alors que pendant des dizaines d'années on l'avait regardé comme une quantité négligeable. La certitude qu'avec la cessation totale des recettes provenant du mouvement des étrangers d'énormes compartiments de la fortune nationale seraient mis en péril et qu'une quantité d'existences et de groupes industriels auraient par contre-coup à souffrir aussi du fait de cette cessation a ouvert, même aux plus têtus adversaires de notre branche de commerce, les yeux sur l'importance, sur la capacité de rendement et sur l'activité passée de l'hôtellerie, grâce à la prévoyance et à l'esprit agissant de laquelle notre peuple tirait de la seule circulation des étrangers, avant la guerre, des centaines et des centaines de millions. Des cercles importants par le nombre de ceux qui s'y rattachent, et qui jadis se montraient hostiles à l'affluence étrangère et niaient ses effets sur notre économie nationale, ont été forcés de réviser leur manière de voir à cet égard. Ils considèrent aujourd'hui l'industrie hôtelière d'un œil très bienveillant et quantité de gens qui refusaient autrefois tout bon côté au tourisme et à ses dépendances s'intéressent maintenant à ses projets de réforme et de développement. Le temps a donc réalisé des progrès aussi bien que par la guerre l'hôtellerie a fait des conquêtes morales qui lui eussent été peut-être refusées si la catastrophe européenne actuelle n'avait pas balayé nombre de préjugés et n'avait pas montré spécialement à notre pays ce qu'en période normale d'affaires il possède du fait du mouvement des étrangers et du fait de son hôtellerie. Nous aurions évidemment, dans l'intérêt de l'hôtelier, désiré que cette sorte de conquêtes eût pu se faire avec moins de pertes lourdes pour sa part, mais nous nous réjouissons cependant du changement de sentiments qui s'est produit en notre faveur, car nous en présageons d'heureux fruits pour les années à venir. Et tel est particulièrement le cas en ce qui concerne le développement de l'industrie des étrangers par le concours de

l'Etat, développement qui en Suisse n'en est encore qu'à ses débuts, mais qui en travaillant habilement peut être transformé en un instrument de gros profit.

Une autre expérience avantageuse a été faite par les hôteliers au sujet des tendances et des possibilités de développement de leur métier. La presse spéciale et les journaux quotidiens, les assemblées des sociétés, les rapports de banque, etc., avaient bien, depuis des années, dénoncé le danger de la spéculation immodérée et s'étaient plaints de la surproduction de nouveaux hôtels, mais il a fallu cette misérable période de dépression économique pour montrer aux hôteliers toute la gravité de leurs erreurs de vues à ce sujet. Maintenant ils ont compris que, si leur industrie veut se rétablir après la guerre, il faut absolument rompre avec le système, prôné avant la guerre, de la concurrence intense et égoïste, avec le système aussi de la surenchère dans le confort et le luxe, aussi l'interdiction temporaire de bâtir édictée dans l'arrêté fédéral relatif à l'hôtellerie n'a été nulle part saluée avec plus de satisfaction que dans les cercles hôteliers eux-mêmes. Oui, nous espérons même voir d'ici à quelque temps la clause de nécessité proclamée comme partie constitutive de la loi, afin qu'une fois pour toutes dans notre branche d'industrie le verrou soit tiré à la spéculation. Il en coûtera sans doute de rudes combats pour arriver à faire passer ce postulat, mais si les hôteliers se tiennent ensemble, le succès, malgré les oppositions, couronnera leurs efforts dans cette question, la crise actuelle ayant suffisamment démontré les dangers créés à l'hôtellerie par la liberté d'industrie. En tous cas, il n'y a là-dessus aucun doute, il faut agir par tous les moyens pour qu'au retour des temps normaux le train de concurrence mené avant la guerre ne recommence pas, de façon que l'hôtellerie, si durement éprouvée, connaisse enfin quelques dizaines d'années de marche tranquille. Des pertes actuelles jointes à l'accumulation d'une formidable charge de dettes exigeront pendant des années une activité assidue pour seulement revenir à l'état de fortune qui existait avant la guerre. C'est dire que dans les cercles hôteliers on interpréterait comme un grave préjudice direct que la clause de nécessité ne devint pas pour une ou deux douzaines d'années une loi formelle: ce serait un préjudice du moins pour les hôteliers qui «tiennent» encore aujourd'hui, malgré les sacrifices écrasants et qui après la guerre seront prêts aussi à faire face à leurs obligations dans toutes les directions, même si les charges viennent encore à s'accroître entre temps. En présence d'un tel esprit de sacrifice il ne semble pas déplacé d'attendre de la Confédération un large bon vouloir et des facilités en rapport avec la situation, l'action de secours par l'Etat étant maintenant, dans sa forme bruyante, mise complètement de côté.

Une autre leçon que cette guerre nous a apportée concerne la politique irrationnelle des prix suivie jusqu'à présent dans l'industrie hôtelière. Ce n'était plus, depuis des années, dans les cercles hôteliers un secret que les tarifs hôteliers, surtout les prix de pension, n'étaient plus en harmonie avec les prestations des hôtels, ni avec les exigences et les désirs du public voyageur. Aussi des efforts se manifestèrent-ils même dans notre Société pour procurer un remède à la situation, mais ces efforts n'avaient qu'une valeur problématique et en tous cas ils ne conduisirent pas au but espéré, parce que beaucoup de sociétés ne voulaient pas se laisser diriger dans leurs affaires intérieures et que généralement l'opinion prévalait que le règlement des choses devait être cherché sur le terrain régional. Mais lorsque, après la déclaration de guerre, les conditions en usage jusqu'alors et auxquelles il faut attribuer en grosse part la crise actuelle apparemment comme intenable et lorsque le sabotage des prix, malgré l'énorme augmentation du coût des vivres, continua d'être pratiqué, alors de nouveau s'éleva un appel réclamant qu'une solution fût enfin apportée à cette grave question. Le Comité de la Société Suisse des Hôteliers s'est voué de nouveau à cette tâche et il a pu présenter à la dernière assemblée générale des propositions motivées, mais cette fois encore on a constaté les grandes difficultés qui s'opposent à une fixation des prix par l'Union centrale et les projets de la direction de la Société rencontrèrent tant d'objections que l'affaire dut être renvoyée pour plus ample étude à la Commission spéciale. Mais le Conseil de surveillance reçut en même temps mandat de liquider définitivement cette question une fois qu'il en aurait conféré avec les Sociétés locales et qu'il aurait pris connaissance de leurs

idées. La fixation générale des prix est donc, en principe, chose décidée et il appartient maintenant aux Associations locales hôtelières de pousser, dans le cadre des compétences qui leur sont dévolues, le problème assez avant pour que le Conseil de surveillance puisse statuer définitivement dans sa prochaine séance. Voilà fort longtemps qu'il est attribué dans les cercles de notre Société une énorme importance à cette fixation des prix et étant donné le rendement lamentable de l'hôtellerie on y a répété sur tous les tons quel progrès ce serait pour l'avenir de notre carrière d'arriver dans cette question à une entente corporative. En effet, dans quantité d'hôtels les prix faits aux clients étaient si mal en rapport avec les prestations fournies qu'on se demandait souvent comment, d'une façon générale, ces maisons pouvaient encore exister, sans parler du déplorable contre-coup que ce système exerçait sur la concurrence loyale ni du tort qu'il faisait à celle-ci. On a dit de différents côtés qu'une amélioration de la situation était impossible tant que ces *outsiders* qui n'appartiennent à aucun groupe hôtelière pourraient agir et virer à leur guise dans la politique des prix. Cette opinion a été exprimée encore au cours des discussions de la dernière assemblée générale et l'on ne peut nier, effectivement, que cette crainte est d'autant plus justifiée que les hôteliers non organisés l'emportent, sinon en puissance et en importance, du moins par le nombre sur leurs collègues organisés. C'est pourquoi l'idée que les hôteliers ne faisant pas partie d'une organisation se tiendraient après comme avant à distance de la réglementation établie pour les prix ne peut pas être écartée d'un simple revers de main et il est réellement à craindre que ces messieurs continuent après la guerre de filer leurs chemins à eux en ne s'occupant que de leurs intérêts particuliers, en quoi naturellement l'avantage de toute la classe hôtelière aurait à pâtir.

Il est clair qu'étant donné la grande importance de la réglementation générale des prix, il faudrait dès à présent parer par tous les moyens à ce danger, mais on ne pourra l'éviter efficacement que si les aubergistes non encore syndiqués sont appelés à coopérer à ces réalisations communes. Beaucoup de petits hôteliers redoutant pour des raisons matérielles de se rattacher à l'Union centrale, ce devra être la tâche des futures organisations régionales d'atteindre ce but grandement désiré et il ne sera sans doute pas difficile de décider les collègues encore étrangers à toute organisation à entrer au moins dans les Sociétés locales dont les pressions sont évidemment moins fortes, mais ont cependant déjà rendu des services appréciables à l'ensemble des intérêts hôteliers et pourront encore leur en rendre. Car l'aubergiste non organisé arrivera finalement à cette conviction qu'il doit cesser de faire bande à part et qu'il ne doit pas tirer dans le dos de ses collègues s'il veut qu'après la guerre l'hôtellerie fleurisse de nouveau et grandisse en considération.

Nous avons constaté au cours de ces temps effroyables que c'était seulement par leur organisation et leur cohésion que les nations belligérantes étaient puissantes et se trouvaient capables d'accomplir les actes d'héroïsme qui leur valent l'admiration du monde entier. Le dicton: «l'union fait la force» ne devrait-il pas servir aussi aux hôteliers comme une leçon résultant de la guerre?

Le courtier d'hôtel.

(Par A. Béha, Lugano.)

(Traduction.)

Un courtier d'hôtel est un personnage qui joue plus ou moins le rôle d'intermédiaire autorisé, lorsque l'hôtelier a l'intention d'acheter ou de vendre un hôtel, en lui amenant des amateurs, et qui pour ses peines exige de l'hôtelier des honoraires correspondant au travail, en particulier pour couvrir ses débours et vacations accomplis, ou ceux actuellement en cours, et en même temps s'assurer son gagne-pain.

Il n'y aurait rien à redire à cela, car chaque travail mérite son salaire, et il y a de nombreuses entreprises de publicité, des Agences et des particuliers qui prennent leur devoir au sérieux, et qui peuvent être d'une réelle utilité.

Mais si nous examinons la question par son côté objectif et pratique, nous arrivons à la conclusion que dans beaucoup de cas, voire même dans la plupart des cas, que cet intermédiaire n'est pas nécessaire, et que l'hôtelier précité sera beaucoup mieux avisé, s'il s'occupe lui-même des démarches à faire pour

l'achat ou la vente de son établissement en utilisant les colonnes d'un journal attiré, par exemple: La «Revue Suisse des Hôtels» à Bâle, ou que par l'entremise de ce journal, il fasse faire ces démarches par une Agence responsable suivant un contrat bien en règle.

Prenons par exemple le cas qui dans les temps actuels se présentera que trop souvent: l'hôtelier cherchant à vendre son établissement.

Il suivra à cet effet assidûment la lecture des insertions concernant ces transactions-là dans les grands journaux, et s'arrêtera sûrement à des offres qui, avec le moins de risques de dépenses possible, lui donnent l'assurance certaine d'une réussite en affaires et cela dans un court délai. Il s'empressera d'écrire à la firme intéressée et il s'en suivra entre parties une correspondance très active.

La firme précitée lui donnera l'assurance qu'un représentant ou mandataire de la maison visitera sous peu la contrée et à cette occasion se fera un plaisir de passer chez lui. L'agent attendu impatientement depuis longtemps apparaîtra donc aussi dans le temps indiqué, et on s'empressera de mettre à sa disposition la meilleure chambre et on lui servira une pension très soignée, et ce Monsieur très sociable et très loquace se laissera doucement faire violence par cet accueil très cordial.

L'établissement avec ses dépendances et toutes les commodités et avantages de l'établissement bien connus du propriétaire seront mis sous le jour le plus favorable sous les yeux de l'étranger; et en fin de compte l'agent se déclarera d'accord d'entrer dans une discussion commerciale sérieuse avec l'hôtelier sur le prix de vente de l'immeuble, et en particulier sur les conditions de paiement.

Dans le cours de ces tractations d'affaires, le représentant de la maison désirant faire acquisition ne présentera pas d'objections sérieuses sur le prix de vente; mais dans la plupart des cas essaiera de persuader l'hôtelier de majorer ce prix de vente pour se couvrir des frais éventuels.

Ensuite, il sortira de sa poche un formulaire de promesse de vente et essaiera par un flot de belles paroles de persuader l'hôtelier trop confiant à apposer sa signature sur ce dernier.

Lorsqu'après bien des hésitations, l'hôtelier se sera laissé prendre, l'agent demandera proportionnellement à l'importance du prix de vente arrêté, une certaine provision, bien sûr pas au comptant; car l'hôtelier qui s'est décidé à vendre son établissement, n'a recours à ce mode de faire que lorsque tous les autres moyens d'action lui font défaut. Mais Monsieur l'Agent se contente ordinairement d'une obligation sous forme d'une lettre de change à 3 mois, pour couvrir ses frais de vacations et débours, période pendant laquelle, selon ses affirmations, le marché sera depuis longtemps conclu et tombé dans le domaine de la réalité, de sorte que l'hôtelier n'en sera en aucune manière incommodé.

L'hôtelier se frottera les mains de contentement, pensant avoir fait une bonne affaire, et n'attend plus après le départ du mandataire de l'Agence que l'exécution ponctuelle des nombreuses promesses de démarches indispensables à faire par l'Agence générale.

Les semaines se passent dans une attente fiévreuse, en fin de compte l'hôtelier s'étonne du silence persistant de l'Agence, il s'adresse à elle pour explication, n'en reçoit qu'une réponse aléatoire dans laquelle on lui conseille de prendre patience, l'agent étant encore en tournée de voyages, etc.

Ce qui n'arrive jamais, ou presque jamais, c'est le transfert et la conclusion du marché de vente de l'hôtel avec l'amateur; mais cependant ce qui arrive avec une certitude déconcertante, c'est la présentation à l'encaissement du billet de change souscrit. On doit le payer, car l'effet de change a déjà été depuis longtemps négocié en faveur de tiers; à moins qu'on ne veuille risquer de faire un long et coûteux procès pour lequel on ne possède souvent ni le goût ni les moyens.

Et où sont l'agent ou la maison principale du courtier? Celle-ci, quoique ses réclames aient paru comme annonces sérieuses dans plusieurs grands journaux, a sombré depuis longtemps, ou ne peut être découverte! car à son siège principal, Paris, Londres, Berlin, elle est inconnue, et en tout cas non recherchable!

L'hôtelier trompé est seul à supporter le dommage, car entre temps il est possible qu'il ait refusé d'autres offres moins brillantes, mais plus sérieuses; il est à se demander comment cette escroquerie a pu se faire, car il est patent que de pareilles annonces coûtent des sommes considérables.

La réponse est vite trouvée; la même annonce a servi à endormir un grand nombre de gens trop crédules, et l'Agence n'a fait ces seules dépenses que dans le but d'attirer dans ses filets le plus de clients possible; l'agent a défilé de la même manière de près comme de loin les personnes trop confiantes, comme lui-même l'a été.

Les frais de voyages ne coûtent pas grand chose de nos jours; la nourriture et le logis sont fournis gratuitement par l'hôtelier lui-même, et si sur la quantité d'hôtels offerts en vente, il y en a 10 ou 12 qui se font duper, cette vaste escroquerie rapporte de brillants avantages.

D'autres courtiers procèdent d'une manière plus catégorique et plus simple; ceux-ci sont munis d'albums et de certificats témoignant du succès éclatant de leur activité (le papier se laisse écrire). Ils demandent à l'avance verbalement ou par écrit une petite provision à payer comptant, provision qui, dans la plupart des cas, varie de fr. 150 à fr. 500; que cette provision soit payée ou non, on est sûr que le courtier ne se fera plus jamais apercevoir, et l'hôtelier n'aura presque toujours que les yeux pour pleurer.

On est à se demander comment on pourrait se débarrasser de cet inconvénient, et la réponse toute simple est que: dans ces sortes d'affaires on doit toujours faire appel aux lumières d'un avocat ou notaire réfléchi et prudent; car l'hôtelier est presque toujours dans une surexcitation par trop nerveuse pour que sa prudence habituelle et ses expériences en affaires n'exercent pas en pareille circonstance une influence fâcheuse à son égard, et pour que ses dispositions d'esprit flottant ne soient pas remarquées par ses collègues, ses fournisseurs et par les banques.

Je crois avoir démontré clairement par l'exemple cité plus haut que la vente d'un établissement n'est pas une chose si facile, et que dans des occasions semblables, plus qu'en aucune autre, on n'y doit procéder qu'avec une grande prudence; qu'on doit s'entourer des informations les plus minutieuses, afin de savoir si l'acheteur est à même de remplir ses engagements, en un mot: s'il peut présenter des garanties sérieuses.

Loin de nous la pensée de dire que toutes les Agences de courtage soient des établissements douteux. Nous avons par exemple ici en Suisse de très sérieuses et très solides Agences qui s'occupent avec succès de la vente et de l'achat d'hôtels et dont les énumérations comme provision ne sont pas seulement très modérées, mais qui ne sont exigées qu'après marché conclu.

On peut assurément se fier à de pareils établissements d'autant plus encore que la discrétion la plus absolue est un de leurs principes; mais on doit bien se garder de se laisser attirer à la légère par les promesses fallacieuses de maisons interlopes; car, comme nous l'avons déjà dit, outre le dommage très sensible à supporter, on s'exposera encore à la risée publique.

Nous devons enfin encore faire remarquer qu'on doit agir avec beaucoup de prudence dans la tractation de pareils mandats; on ne doit être guidé que par un sentiment d'équité, c'est la seule mesure qui convienne dans des transactions de ce genre.

Si une affaire à traiter n'arrive pas à une solution immédiate, le vendeur doit cependant bien se représenter que le mandataire par procuration quel qu'il soit, n'a épargné ni ses débours, ni son temps, ni sa peine, et que ses efforts doivent être rémunérés. Il est bien

regrettable que tout chacun ne soit pas de cette opinion, et le revers de la médaille nous fournira l'occasion d'ouvrir une autre fois une nouvelle discussion sur la question en jeu.

Les temps sont durs pour l'industrie hôtelière, et l'offre dépassera pendant bien des années la demande, c'est pourquoi nous ne pouvons que recommander la prudence; car peu après la guerre, et peut-être déjà avant, les soit-disant Agences d'affaires inonderont le marché de leurs offres alléchantes.

Si ces quelques lignes peuvent préserver quelques collègues de dommages et d'ennuis futurs, elles auront rempli leur but.

Literatur.

Schweizer Transportrecht. (Orell Füssli's Praktische Rechtskunde, 18. Band.) Mit besonderer Berücksichtigung der Verträge über den Transport von Personen, Gepäck, Gütern u. Tieren auf Eisenbahnen und Dampfmaschinen. Darstellung im Fragen und Antworten von Dr. **Hans Schwenker**, 247 S., 8^o Format, geb. in Leinwand 4 Fr. Zu beziehen durch alle Buchhandlungen. — Die überragende Stellung, welche das Transportwesen im modernen Wirtschaftsleben einnimmt, kommt nicht nur in immer stärkerem Transportmitteln, sondern auch in der täglich anwachsenden Zahl von transportrechtlichen Erlassen zum Ausdruck. Aus den wenigen Rechtssätzen, welche die Transporte der römischen Schiffer, Fuhrleute und Lastträger regeln, aus den Strassen- und Brückenrechten, den Satzungen, Briefen und Siegeln, welche für die mittelalterlichen Warenführer und die Thurn- und Taxischen Posten massgebend waren, sind die Gesetze, Verordnungen, Reglemente, Tarife usw. herausgewachsen, welche in Zahl und Mannigfaltigkeit für den einzelnen Transportnehmer, in ihrer Gesamtheit das Transportrecht ausmachen. Viele Reklamationen und Streitigkeiten beruhen lediglich auf mangelhafter Kenntnis der bestehenden transportrechtlichen Bestimmungen. In diesem Büchlein soll ein Uebersicht über das Gesamtgebiet des schwei-

zerischen Transportrechtes gegeben und durch geeignete Verweisungen das Auffinden und Nachschlagen der gesetzlichen Bestimmungen erleichtert werden. Der Wichtigkeit entsprechend wird das Eisenbahnschutzrecht an erster Stelle und ausführlicher dargestellt. Da manche Streitfragen sich nur durch einen Einblick in die durch Reglemente aller Art gegebene Organisation des Transportrechtes lösen und viele für die Gestaltung der Transportverträge sehr wichtige Bestimmungen sich, was oft übersehen wird, nicht in den Transportgesetzen, sondern in den Tarifen finden, sind die wichtigeren dieser Reglemente und Tarife in die Darstellung einbezogen oder es ist mindestens darauf hingewiesen.

Witterung im Juni 1916.

Bericht d. Schweiz. meteorologischen Zentralstation.

	Zahl der Tage				
	Schnee	mit Gewitter	Nebel	heile	mit starkem Wind
Basel	0	0	0	12	3
Chaux-de-Fonds	2	2	0	2	15
St. Gallen	0	1	2	2	16
Zürich	0	5	0	2	12
Lucern	0	4	0	2	16
Bern	0	6	0	3	13
Neuchâtel	0	4	0	1	15
Genève	0	4	1	3	12
Lausanne	0	4	0	4	7
Montreux	0	4	0	5	13
Sion	0	4	2	3	6
Clair	0	2	0	2	15
Engelberg	2	1	8	1	23
Davos	8	3	0	1	13
Rigi-Kulm	9	2	22	0	20
Säntis	16	0	24	1	18
Lugano	0	8	0	9	7

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 149, Basel 145, Chaux-de-Fonds 135, Bern 178, Genéve 229, Montreux 140, Lugano 196, Davos 157.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate bis zu 3 Zeilen werden berechnet. Erstmalige Insertion Fr. 2.—, 2. bis 3. Fr. 1.50, 4. bis 6. Fr. 1.—, 7. bis 10. Fr. 0.75, 11. bis 15. Fr. 0.50, 16. bis 20. Fr. 0.35, 21. bis 25. Fr. 0.25, 26. bis 30. Fr. 0.15, 31. bis 35. Fr. 0.10, 36. bis 40. Fr. 0.05, 41. bis 45. Fr. 0.03, 46. bis 50. Fr. 0.02.

Mitglieder des Vereins: 1. bis 3. Fr. 1.50, 4. bis 6. Fr. 1.—, 7. bis 10. Fr. 0.75, 11. bis 15. Fr. 0.50, 16. bis 20. Fr. 0.35, 21. bis 25. Fr. 0.25, 26. bis 30. Fr. 0.15, 31. bis 35. Fr. 0.10, 36. bis 40. Fr. 0.05, 41. bis 45. Fr. 0.03, 46. bis 50. Fr. 0.02.

Nichtmitglieder des Vereins: 1. bis 3. Fr. 2.—, 4. bis 6. Fr. 1.50, 7. bis 10. Fr. 1.—, 11. bis 15. Fr. 0.75, 16. bis 20. Fr. 0.50, 21. bis 25. Fr. 0.35, 26. bis 30. Fr. 0.25, 31. bis 35. Fr. 0.15, 36. bis 40. Fr. 0.10, 41. bis 45. Fr. 0.05, 46. bis 50. Fr. 0.03.

Mehrzeilen werden bei der erstmaligen Insertion mit je 20 Cts. und bei Wiederholungen mit je 25 Cts. Zuschlag berechnet. Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen für Nichtmitglieder inbegriffen. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Stellengesuche * Demandes de places

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

Erstmalige Insertion (bis zu 6 Zeilen) Fr. 2.—, Fr. 2.50
Jede unterbrochene Wiederholung 1.—, 1.50
Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorauszahlung erforderlich. Kostentaxe Einzelanfertigung der Schweizer Post in Postcheckbüreau V. Kontos S. Ausland per Mandat. Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Oberkellner, resistenten Alters, guter Restaurateur, in Bureau und Réception, bewandert, mit guten Zeugnissen des In- und Auslandes, sucht für sofortige Stelle, eventuell als Geschäftsführer oder Sekretär-Kassier. Gef. Offerten an: H. Fischer, Hotel Schneegg, Spiez. 91

Übersetzerin und **Saaltochter** suchen auf Mitte September Stellen in gutes Haus. Chiffre 63

Restaurationskassier, Schweizerin, 3 Sprachen mächtig, in Restaurationen, in der Schweiz, in der Fremde, in der Schweiz bevorzugt. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 96

Saalkellner, 19 Jahre, sucht für Ende September Stelle eventuell als Compis de rang in erstkl. Hotel. Chiffre 65

Saaltochter, junge, nette, sucht auf kommenden Herbst eine angenehme Stelle mit guten Zeugnissen. Offerten unter Chiffre 9255 S an Orell Füssli-Annoncen, Solothurn. 67

Saaltochter, seriös und selbständig, deutsch, franz und englisch sprechend, sucht Stelle auf 15. Oktober-1. November. Gute Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 58

Saaltochter, tüchtige, mit Sprachkenntnissen, gewandt im Umgang, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 91

Cuisine & Office.

Chef de cuisine, de confiance, sobre et honnête, ayant travaillé longtemps dans les premiers places, cherche pour l'automne engagement dans la Suisse française; accepterait hôtel de montagne travaillant l'hiver et l'été. Prétentions modestes. Chiffre 73

Chef de cuisine, Suisse, 38 ans, capable, économique, sérieux références, cherche place dès le 1er Octobre. Chiffre 90

Chef de cuisine, tüchtiger, solider, sparsamer Koch, Mitte Oktober, pensionärskundig, zurzeit in Lausanne provisorisch, sucht Stelle für sofort oder später. Ansprache Chiffre 95

Chefkoch, tüchtig, wünscht auf Anfang September Stelle in gutem Hotel, Lohnansprüche 100-120 per Monat. Chiffre 33

Köchin, tüchtige, erfahrene, selbstständige, sucht passende Stelle auf Mitte September. Graubünden bevorzugt. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Offerten unter Chiffre B. M. 9003 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Basel. 469

Küchenchef, erstklassiger, im feinen Restaurant und Table d'hôte-Serries bewandert, sucht Stelle auf Herbst oder Winter, in gutes Haus. Chiffre 89

Pâtissier, erfahrener Arbeiter, mit besten Referenzen, sucht seine Stelle zu ändern. Saison oder Jahresstelle. Chiffre 62

Pâtissier, der auch Kenntnisse im Kochen hat, sucht Stelle. Eintritt ab 1. September nach Ueberrenkung. Offerten an: Jos. Zahner, Pâtissier, Hôtel de Glacier, Saas-Fee (Wallis). 61

Etage & Lingerie.

Etagegouvernante, tüchtig und energisch, der Hauptsprachen mächtig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Chiffre 74

Etagegouvernante, beständlicher Alters, sprachkundig, energisch, gut präsentierend, mit jeder Arbeit vertraut, gewöhnlich in grossen Hotel in Saisonzellen, sucht für den Winter Engagement, event. auch ins Ausland. Chiffre 64

Etagegouvernante, resistenten Alters, der vier Sprachen mächtig, sucht Stelle. Prima Referenzen aus erstklassigen Häusern. Es wird nur auf selbständige Stelle rekolliert. Chiffre 80

Etagegouvernante, tüchtig und seriös, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht Stelle zum Herbst oder Winter. Zeugnisse aus erstkl. Häusern und Photo zu Diensten. Chiffre 88

Etagegouvernante oder **Economat**, fräulichen, aktive und energische Arbeiterin, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht passendes Engagement. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 87

Gouvernante d'étage ou **caissière**, demoielle als ancienne parlant et écrivant les 3 langues, ayant servi dans une famille distinguée, cherche situation dans une bonne maison de 1er rang. Excellentes références. Entrée le 1er octobre. S'adresser à Melle. E. Cantoni des Bains Grand Hôtel, Yverdon (Vaud). 79

Ingère (I), munie de bonnes références, cherche place dans un hôtel de la Riviera. S'adresser à: M. Studer, Ingère, Place Cathédrale 5, Lausanne. 78

Ingère, ältere, erfahrene, mit guten Hotelzeugnissen, sucht Stelle in Pensionat oder Hotel. Gute Zeugnisse. Zimmermädchen. Offerten unter: GE 4670 Q an Publicitas A.G. (Haasenstein & Vogler), Basel. (36)

Ingèregouvernante sucht per 15. August oder später eine Stelle event. als Oberkellnerin oder selbständige Person für die Lingerie. Beste Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 35

Zimmermädchen, deutsch und franz. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle in besserem Hause. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 78

Cassier-comptable est demandé pour Grand Hôtel comme remplaçant pendant environ 2 mois. Entrée le 28 Août. Chiffre 1419

Gesucht ein baldigen Eintritt eine 2. Kaffeeköchin, ein Annoncenführer, ein Lagermädchen, ein Offizier, ein Direktor O. Kessler, Hotel Baar au Lac, Zürich. 470

Gesucht auf Anfang September, in Hotel mit Internaten, eine tüchtige, erfahrene Köchin eventuell junger Koch. Jahresstelle. Anmeldungen mit Zeugniskopien, Altersangabe und Gehaltsansprüchen an Hotel National, Adelnoden (Bernstr. Oberli.) 467

Gouvernante générale, Hôtel de famille (50 litte) cherche pour le 15-10 Septembre, personne modeste et travaillieuse, commode générale-directrice, connaissant bien les 3 langues. Place de confiance. Indiquer l'âge et l'état civil avec certificats et photo sous ce numéro: M. 855 Bureau Poste-restante Bon-Port, Montreux. 471

Kellnerlehrling gesucht für baldigen Eintritt. Hotel Richemont, Genéve. (100)

Küchenchef, gesucht für erstkl. Hotel-Pension in Höhenkurort Graubünden, junger, selbständiger Küchenchef, der auch in Paternoster und Pâtisserie bewandert ist. Eintritt Mitte September. Monatslohn Fr. 150-200. Jahresstelle. Zeugnisaktion und Photo erbeten. Chiffre 1608

Maschinen-Reparateur für verantwortungsvollen Posten in grossen Hotel im Engadin gesucht; event. Jahresstelle. Gelehrte Schlosser mit Kenntnissen von elektrischen Anlagen bevorzugt. Offerten mit Zeugnisschriften erbeten. Chiffre 1612

Oberkellner, tüchtig, sprachkundig, gesucht auf 1. Sept. in Fassatohotel der franz. Schweiz. Zeugnisaktion und Photo erbeten. Chiffre 1605

On demande pour hôtel de premier rang à Menton (France) un **Maitre d'hôtel**, **sommeliers de restaurant**, **sommeliers d'étage**, **sommeliers de salle**, **cafétière**, **femme de chambre**, **meunier**. S'adresser avec copies de certificats et photo: Casier postal 270, Lucerne. 1603

On demande pour grand restaurant à Paris pour la fin d'Octobre. Plusieurs **chefs de partie**, **restaurateurs** avec leurs commis, ainsi que plusieurs **chefs de rang**. Bons gages. Prière d'adresser offres avec photo et copies de certificats à: M. 1609, Hôtel des Balances, Lucerne. 1602

On demande pour hôtel logeant 35 internés français, avec entrées prochaines, un **jeune chef de cuisine** (faire offres avec présentations et références); un **bon portier** pour service de maison et gars, gages 50 francs par mois. Chiffre 1609

Schneiner-Pollere, tüchtig, für die Welt reisen in grossen Haus ersten Ranges im Engadin gesucht. Offerte mit Zeugnischriften erbeten. Chiffre 1611

Sekretär, junger, in Jahresstelle für ca. Mitte September gesucht. Muss gut präsentieren, sprachkundig und Maschinen-schreiber sein. Anfällige Offerten mit Gehaltsansprüchen, Militärverhältnissen, Zeugnisaktionen u. Photo an Hotel Bristol, Bern. 1603

Volontaire de bureau. Grand Hôtel de la Suisse française demande pour de suite volontaire de bureau, un content de service. Connaissance des 3 langues de préférence. Envoyer offres et références. Chiffre 1608

Hotelfachschule in Cour-Lausanne des Schweizer Hotelier-Vereins.

Vorbereitungs-kursus von 8monatiger Dauer für interne Zöglinge männlichen Geschlechts im Alter von 16 bis 18 Jahren.

3 Kochkurse von 4 monatiger Dauer für Teilnehmer beiderlei Geschlechts.

Höherer Fachkurs von 6 monatiger Dauer für Teilnehmer beiderlei Geschlechts. — Eintrittsalter: 22 Jahre im Minimum.

Durch Beschluss der Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins ist den Mitgliedern empfohlen worden, denjenigen Stellensuchenden, welche die Fachschule in Cour-Lausanne besucht haben, den Vorzug zu geben.

Gratisprospekt und nähere Auskunft durch die **Direction der Hotelfachschule in Cour-Lausanne**.

Salle & Restaurant.

Maitre d'hôtel ou gérant, 31 ans, libre du service militaire, connaissant à fond toutes les parties, cherche place pour fin septembre en Suisse française ou en France. Références de tout premier ordre. Chiffre 70

Bureau & Réception.

Bureauvolontär, 19 Jahre, mit Verkehrsschulbildung, Kenntnissen der französischen, italienischen und englischen Sprache, der Stenographie und Maschinenschreiben, sucht Stelle. Chiffre 83

Bureauvolontärin, seriöse Tochter, Deutschschweizerin, französisch sprechend, mit Schreibmaschine und Bureaukenntnissen, sucht Stelle in der Schweiz, event. auch als Stütze der Hausfrau. Gef. Offerten an: L. H. Pension Bellevue, Lignères (Neuchâtel). 66

Director, Hôtelier, Hambourgeois, parlant les 4 langues, expérimenté et présentable, désire diriger un grand hôtel en Italie, cherche place comme directeur ou chef de réception-sécrétaire. Libre de suite. Chiffre 83

Director, très expérimenté, avec relations internationales, cherche situation comme Directeur, Chef de réception ou remplaçant. Chiffre 34

Director-chef de réception. Suisse, 37 ans, très bonnes références, possédant relations étendues en France, homme de milieu ayant passé par la cuisine, parlant et correspondant correctement les langues principales ainsi que l'espagnol, bon comptable, cherche emploi. Chiffre 84

Director ou Maitre d'hôtel. Suisse, expérimenté et bien recommandé, cherche place comme directeur ou maitre d'hôtel, en Suisse ou à l'étranger. Meilleures références. Disponible 15-Septembre. Prière adresser offres à: J. G. Grand Hôtel Beau Séjour & Richmond, Chamoni. 41

Direction. Jeune homme, 24 ans, très expérimenté dans toutes les branches, parlant français, anglais, allemand et possédant certificats de premières maisons de Londres, cherche situation comme secrétaire, chef de réception ou poste analogue, pourrait éventuellement remplacer directeur. Offres sous chiffre V. 882 à l'Agence de Publicité Rudolf Mosse, Bâle. 468

Director (Schweizer), militärfrei, fach- und sprachkundig, mit 14 Jahren, sucht passende Stelle bei beschleunigten Anspriechen, event. auch als Sekretär. Offerten unter: Hotel K. 2060 an die Ann.-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Linmatquai 34. 444 (279)

Director-Chef de service oder **Oberkellner**, resistenten Alters, sucht auf sofort oder später geeigneten Posten in Hotel oder Restaurantbetrieb; auch als Remplaçant. Tüchtiger Buchhalter, sprachgewandter, militärfrei, beste Empfehlungen, beschleunigte Anspriechen. Offerten unter Chiffre E. 288 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Linmatquai 34. 484 (465)

Postgehilfin, tüchtige, sucht Stelle, ev. auch zur Anbahnung als Hotelsekretärin. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 82

Sekretär-cassier. Suisse, libre du service militaire, connaissant à fond toutes les branches de la partie hôtelière, cherche situation pour fin septembre en Suisse ou étranger. Références de tout premier ordre. Adresser offres sous chiffre B. F. 5993 à l'Agence de publicité Rudolf Mosse, Bâle. 468

Sekretär-Buchhalter-Kassier, Deutschschweizer, 22 J., in Hotelpraxis erfahren, französisch und englisch perfekt, sucht Jahresstelle in Höhenkurort oder Sanatorium. Militärfrei für 1 Jahr. Ansprache bescheiden. Chiffre 91

Sekretärin-Buchhalterin, Schweizerin, sucht Saison- oder Jahresstelle. Deutsch und französisch perfekt, Vorkenntnisse in Englisch und Italienisch, sucht als Remplaçant. Tüchtiger Journalist und amerikanischer Buchhaltung. Chiffre 82

Sekretär-Kassier. 26-jähriger Schweizer, erfahren, der vier Hauptsprachen kundig, mit besten Referenzen bestens vertraut und mit prima Referenzen aus erstklassigen Häusern versehen, sucht Stelle per September. Chiffre 85

Sekretär-Volontär, 19 Jahre, im Hoteldebut bewandert, S. Absolvent einer Hotelfachschule, sucht Stelle eventuell als Kassier. Adresse: Jos. Bocher, Trévier 4, Besold. Chiffre 82

Sekretärin, gut präsentierend, mit schöner Handschrift, sprachkundig, mit jeder Arbeit vertraut, sucht Stelle in Hotel, Schreibmaschine und Réception, wünscht Jahresstelle in gutes Hotel, event. auch als Stütze der Hausfrau. Chiffre 999

Volontaire de bureau. Demoielle, de bonne instruction, sachant italien et français, cherche place comme volontaire dans bureau d'hôtel. Offres sous chiffre 3365 à Lucerne & Co., Lugano. 62

Salle & Restaurant.

Maitre d'hôtel ou gérant, 31 ans, libre du service militaire, connaissant à fond toutes les parties, cherche place pour fin septembre en Suisse française ou en France. Références de tout premier ordre. Chiffre 70

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge, gewandter, zuverlässiger Mann, mit guten Empfehlungen, auch in Conducteur- und Postlarbeiten bewandert, längere Jahre in Wintersportort tätig, sucht Stelle auf 22. August oder später. Chiffre 52

Concierge (auch Conducent) sucht Stelle, definitiv oder Stellvertretung. Chiffre 77

Concierge-Conducent, Suisse, 27 ans, parlant les quatre langues principales, cherche place pour de suite ou plus tard. Accepterait aussi place de conducteur. Certificats et photo à disposition. Chiffre 66

Portier, sprachkundig, gute Manieren, weltberühmt, mit erstklassigen Zeugnissen versehen, sucht ab Herbst Stelle in erstklassigen Haus. Adresse: F. Schmettschek, Haus Polsterer, Portier, Karlsruhe. 37

Divers

Gaufreuer, Suisse, réformé, parlant français, anglais et allemand, demande place dans hôtel en Suisse ou étranger. Bonnes références. Chiffre 96

Möbelschreiner, junger, tüchtiger, sucht Stelle in Hotel. Genéve bevorzugt. Gef. Offerten an A. Bieri, Corsier & Vevey.

Planist, tüchtig in Konzert- u. Tanzmusik, sucht feste Engagements per sofort oder September. Offerten unter Chiffre B. R. 9892 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Basel. 464

Tochter, junge, nette, sehr tüchtig, in Saal- und Zimmervermittlung, sucht Engagement auf Anfang September. Jahresstelle bevorzugt. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 73

Vertrauensposten auf September sucht Hoteliersohn, 27 Jahre, durchaus tüchtig und praktisch, erfahren in allen Branchen des Hotels, seit 4 Jahren an leitender Stelle in erstklassigen Hause tätig, Sommer- u. Winterleitend. Beste Referenzen des In- und Auslandes. Chiffre 86

Chiffrebriefe von Plazierungs-bureaux werden nicht befördert.

Les lettres chiffrées des bureaux de placement ne sont pas acceptées.

Postmarken Les timbres-poste

werden als Zahlung nicht angenommen. ne sont pas acceptés en paiement.

Zahlungen in der Schweiz **Paiements en Suisse**
kostenfrei, per Post-
check an: Postchek-
Conto V 85.

Zahlungen im Ausland **Paiements à l'étranger**
per Mandat. par mandat.

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

Die Expedition der „Hotel-Revue“.