Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 27 (1918)
Heft: 14

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

№ 14
BASEL
6. April
1918

SCHWEIZER HOTEL-REVUE
REVUE SUISSE DES HOTELS

№ 14
BALE
6 Avril
1918

INSERATE: Die einspaltige Petitzeile oder deren Raum 30 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Petitzeile, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50 – Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.–, halbjährl. Fr. 6.–, vierteljährlich Fr. 3.50, 2 Monate Fr 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. – AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährlich Fr. 15.–, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Samstag | Siebenundzwanzigster Jahrgang / Vingt-septième Année | Paraît tous les Samedis

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr 10.–, 6 mois fr. 6.–, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. – ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.–, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85. | Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. | TÉLÉPHONE No. 2406. | Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. | Compte de chèques postaux No. V, 85.

Aufnahms-Gesuche. Demandes d'Admission.

Fremdenbriefkasten
Lits de maîtres

Hr. Rudolf Schmid, Direktor, Hotel Simmental, Zweisimmen 60

Paten: HH. F. W. Scheurer, Direktor, Grand Hotel, Griesalp, und J. Hubler, Hotel Terminus, Zweisimmen.

☛ Wenn innert 14 Tagen keine Einsprache erhoben wird, gilt obiges Aufnahmegesuch als genehmigt.

☛ *Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, la demande d'admission ci-dessus est acceptée.*

Pro memoria.

Die *tit.* Mitglieder in Wintersportstationen werden hiemit ersucht, aus dem ihnen zum Gebrauch übermittelten

statistischen Heft betr. Fremdenfrequenz

die für unser Zentralbureau bestimmte

Kopie
der Rekapitulation der Wintersportstatistik

im Laufe dieses Monats einzusenden.

Das Zentralbureau.

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

Zur Frage der Sanierung.

(M.-Korrespondenz.)

In einem hier kürzlich publizierten ausgezeichneten Artikel wurde ein Vergleich gezogen zwischen der «Alten und neuen Stundungsverordnung», wobei der Autor des Aufsatzes zum Schlusse kam, die neue Verordnung weise gegenüber der Hotelnovelle vom November 1915 ganz erhebliche Fortschritte auf, deshalb der Moment gekommen sei, die Sanierung der Hotelerie auf Grund des letzten Stundungserlasses durchzuführen, trotz der Mängel, die diesem namentlich in moralethischer Hinsicht etwa noch anhaften. Es habe keinen Zweck, die Sanierung auf die Zeit nach Friedensschluss zu vertagen, da einerseits die wirtschaftlichen Voraussetzungen zu jenem Termin noch wesentlich ungünstiger sein werden und anderseits mit Kriegsende die Verordnung automatisch ausser Kraft gesetzt werde, so dass Stundungen nach Massgabe der heute geltenden Bestimmungen dann nicht mehr erteilt werden können.

Diese Ausführungen sind vollständig richtig und es will auch uns scheinen, die Hotelerie sollte das Eisen schmieden, so lange es heiss ist, und endlich das Stadium des «Hangen und Bangen» mit einem energischen Schritt vorwärts zu verlassen trachten, hat es doch keinen Sinn, ob den Illusionen auf mögliches weiteres Entgegenkommen der Behörden die gegenwärtig gebotenen Erleichterungen und Chancen in den Wind zu streuen. Sehr günstig können ja die Aussichten auf eine Verbreiterung und Ausdehnung der staatlichen Hilfsaktion ohnehin nicht genannt werden, weshalb es im höchsten Masse unklug wäre, wegen ungewisser, imaginärer Hoffnungen heute den richtigen Anschluss zu versäumen.

Wenn hier während der letzten Jahre wiederholt die Rede war von der Sanierung der Hotelindustrie, so weiss wohl jeder Hotelier ohne Ausnahme, dass die Verwirklichung dieser uns allen am Herzen liegenden Aktion vielleicht weniger von äusseren Umständen als von einer inneren Reorganisation des Hotelwesens abhängt. Auch die Stundungsverordnungen, so segensreich sie an sich in manchen Fällen wirken, bedeuten keineswegs die Sanierung; sie können lediglich als ersten, einleitenden Schritt dazu betrachtet werden, bringen — trotz der Zinslosigkeit des nach amtlicher Schätzung ungedeckten Kapitals — keine eigentliche, in die Wagschale fallende Lastenabwälzung, sondern verschaffen der Hotelerie nur eine länger bemessene Frist zur Ordnung ihrer Verhältnisse. Die seit Kriegsausbruch drohende Katastrophe im Gastgewerbe konnte allerdings dank der Stundungsverordnungen vermieden werden, allein es handelt sich dabei doch nur um einen zeitlich begrenzten Aufschub, innerhalb dessen die Verbindlichkeiten zwar nicht fällig werden, aber doch von Tag zu Tag anwachsen, um ein Aushilfsmittel also, das der Krise nichts von ihrer Härte nimmt und den Hotelier vor die Notwendigkeit stellt, die auf die Dauer unhaltbare Situation in absehbarer Zeit so oder so zu beenden. Wie das geschehen soll, wird der Sorge des einzelnen anheimgestellt werden müssen, indessen erscheint schon heute ganz zweifelsfrei, dass hier nur zwei Wege zur Verfügung stehen: die konkursamtliche Liquidation oder die gütliche Abfindung mit den Gläubigern, wobei jede Partei ihre Opfer zu bringen hätte und wozu übrigens auch die neue Stundungsverordnung hinüberzuleiten scheint.

Glücklicherweise ist die Lage der Hotelerie auch keineswegs ganz so besorgniserregend, wie man angesichts der Krise im Reiseverkehr vielfach zu glauben geneigt ist. Der Rückschlag durch den Krieg und dessen Folgen erschütterte das Gastgewerbe allerdings bis in seine Grundfesten; allein trotz alledem ist die Hotelerie noch am Leben, und wenn sie sich auch zu einem Grossteil nur noch mit den grössten Mühen über Wasser zu halten und vielfach nicht einmal die Zinsen der investierten Kapitalien aufzubringen vermag, so macht sie immerhin noch *acte de présence,* wenn es sich darum handelt, bei ihr die Patenttaxen und Steuern aller Art einzuziehen. Die Hotelerie lebt noch und hilft durch diese blosse Tatsache die Existenz einer ganzen Reihe anderer Erwerbszweige sicherstellen. Zwar ist das Hotelwesen nicht mehr jene überragende Industrie, durch deren Vermittlung einst alljährlich viele Hunderte von Millionen dem Wirtschaftsleben zugeführt wurden, das Gastgewerbe hat viel von seinem ehemaligen Glanz verloren; allein die Verwüstung ist noch keineswegs so weit gediehen, dass man alle Hoffnungen auf einen Wiederaufschwung nach dem Kriege von vorneherein aufgeben müsste. Vielmehr wird ein finanziell gut fundiertes, betriebstechnisch und kaufmännisch gut geführtes Hotel nach wie vor zu den besten Unternehmungsformen gehören, wenn es auch natürlich eiserne Energie und Tatkraft benötigen wird, die finanzielle Lage der heute schwer belasteten Häuser zu ordnen. Hiebei werden aber gerade die bisherigen Hypothekengläubiger ihre Mithilfe nicht versagen wollen, im Gegenteil, es liegt sowohl im Interesse der Banken wie anderer Geldgeber, die Rückkehr gesunder Verhältnisse im Hotelgewerbe anbahnen zu helfen. Die Opfer, die sie bei dieser Aktion zunächst vielleicht bringen müssen, werden sich in absehbarer Zeit wieder bezahlt machen, sodass es sich auch für die Gläubiger empfiehlt, Hand zu bieten zu gütlichen Arrangements, die eine Sanierung des ganzen Gewerbes erhoffen lassen.

Mit alledem wäre indessen die Sanierung der Hotelerie noch kaum erst zur Hälfte realisiert. Sie muss, um vollständig zu sein, daneben auch von einer Reorganisation des eigentlichen, inneren Hotelbetriebes begleitet sein, mit andern Worten, die Wirtschaftspolitik der Hotels muss auf eine rationell einwandfreie Basis gestellt werden, ehe von einer Gesundung des Gastgewerbes ernstlich gesprochen werden kann. Der Hotelier wird nicht mehr wie einst mit fremdem Geld aufs Geratewohl wirtschaften können. Dazu wird es ihm voraussichtlich in den nächsten Jahren sowohl an Kredit als auch an eigenen flüssigen Mitteln fehlen. Er wird daher mehr wie bisher rechnen müssen, seine Selbstkosten, den Reingewinn mit dem Betriebsaufwand besser in Einklang bringen, die investierten Kapitalien richtig verzinsen, amortisieren und zuguterletzt Reserven anlegen müssen, wenn er konkurrenzfähig bleiben will. Er wird aber vor allem, um diesen Anforderungen zu genügen, einer rationellen Preispolitik huldigen müssen und so endlich zum Kaufmann werden, der weiss, dass es seine Pflicht ist, mit dem ihm anvertrauten Pfund zu wuchern, seine Pflicht auch gegenüber seinen Angehörigen und Gläubigern, das Höchste an Gewinn aus dem Geschäft herauszuholen.

Hier, bei der Preispolitik, hat der Hebel der inneren Sanierung einzusetzen. Seit Jahrzehnten war der Hotelier zum Gespött anderer Kaufleute geworden, weil er sich in seinem Geschäft mit einem Gewinn begnügte, der kaum hinreichte, seiner Familie ein bescheidenes Dasein zu bereiten. Ein solcher Zustand darf aber im Interesse des ganzen Standes nicht länger andauern, sondern die Hoteliers müssen endlich beweisen, dass sie richtige Kaufleute geworden, für ihre Mühe und Arbeit honoriert sein wollen.

Das kann jedoch nur durch Einführung einer gesunden Preispolitik geschehen, die allein imstande ist, die Sanierung in die Wege zu leiten und die Hotelerie zu normalen Existenzbedingungen zurückzuführen.

Nochmals zur Fettkarte.

Ueber die Berechnung der Fettmengen und die Abgabe der entsprechenden Kartenabschnitte scheinen in Hotelier- und Wirtekreisen noch so grosse Unklarheiten zu herrschen, dass es geboten erscheint, hier nochmals auf den Gegenstand zurückzukommen.

Vor allem scheinen die Positionen: Fertige Tagesplatten, Mittagessen und Nachtessen der offiziellen Fettskala noch immer Anlass zu Missverständnissen und Meinungsverschiedenheiten zu bieten. So gibt es Hotels, die für ganz einfache Menus mit Suppe, Fleisch und Gemüse bis zu 20, in einzelnen Fällen sogar bis zu 30 Gramm Fett anrechnen und dadurch die Gäste in schwere Verlegenheit bringen, wie sie mit der ihnen zugeteilten Monatsration anständigerweise auskommen sollen. Bei dieser Art Vorgehen geraten namentlich die reisenden Kaufleute, die gegenwärtig wohl das stärkste Kontingent der Hotelklientèle stellen, in eine schlimme Lage und es ist nicht zu verwundern, wenn ihre Klagen darüber nicht verstummen wollen. In der Tat ist es auch nicht verständlich, wie ein Hotelier oder Wirt dazu gelangen kann, für einfache Essen und Tagesplatten die Durchschnittsnorm von 20 und mehr Gramm Fett anzurechnen. Allerdings sieht die Fettskala für fertige Tagesplatten wie für Mittag- und Nachtessen mit Suppe, 2 Gängen und Gemüse die Abgabe von je 7½—30 Gr. Fettmarken vor; allein das will nicht heissen, dass nun das eine Hotel das Maximum von 30 Gramm, das andere Hotel für das gleiche Menu nur 7½ Gramm an Fettcoupons einziehen darf, sondern es ist, genau wie bei Mahlzeiten *à la carte,* der Fettgehalt jedes Ganges an Hand der Fettskala festzustellen, dann das Ergebnis zu addieren und dem Gast die dem Total entsprechenden Fettmarken abzunehmen. Der Ansatz der Fettskala für diese Mahlzeiten ist aus dem Grunde entstanden, um den Gastbetrieben in der Komposition der Speisenfolge einen gewissen Spielraum zu lassen, ihre Aufgabe zu erleichtern und kann nur den Sinn haben, das eine Mal die Menus fettreicher, das andere Mal fettärmer zu gestalten, mit einem Wort, den Küchenchefs allerlei Variationen zu ermöglichen. Keineswegs darf aber z. B. für eine Tagesplatte, bestehend vielleicht aus einer gebundenen Suppe, einem Braten mit Kartoffelstock und Salat, dem Gast mehr als die vorgeschriebene Zahl Fettmarken, sagen wir hier 17½ Gramm, abgenommen werden, wie dies noch vielfach geschieht. Hier hat sich das Hotel strenge an die einzelnen Positionen der Fettskala zu halten und danach den Gesamtfettgehalt der Tagesplatte ohne Willkür, aber auch ohne Konzessionen gegenüber den Gästen zu berechnen.

In ähnlichem Sinne muss auch bezüglich der festen Menus für Mittag- und Abendessen argumentiert werden. Bei Aufstellung der Fettskala liess man sich von der Erwägung leiten, dass bei der Zubereitung einer Mahlzeit für eine Grosszahl von Gästen das Fett-Betreffnis pro Portion sich ganz erheblich vermindere und glaubte, mit der Durchschnittsquote von 7½ Gramm sowohl den Interessen des Hotels wie des Gastes gerecht zu werden, gleich wie bei den fertigen Tagesplatten. Angesehene Fachmänner und Küchensachverständige haben während der Vorarbeiten zur Einführung der Fettkarte diesen Ansatz als ausreichend bezeichnet und es unterliegt nach den seitherigen Erfahrungen keinem Zweifel, dass mit dieser Durchschnittsmenge den Anforderungen einer Grossverpflegung genügt werden kann. Darum ist es auch ganz unverzeihlich, wenn einzelne Häuser für höchst einfache Tagesplatten und kleine feste Menus das drei- bis vierfache der vorgesehenen Fettmenge in Anrechnung bringen, und wir finden es nur am Platze, wenn die für die Fettversorgung verantwortliche Amtsstelle gegen derartige Praktiken mit aller Schärfe einschreitet. Soll doch auch der Reisende und Hotelgast nicht, um seine knapp bemessene Fettration verkümmert werden.

Im Gegensatz hiezu muss aber auch vor einer zu weitherzigen Auslegung der Rationierungsbestimmungen und einer zu largen Handhabung der Fettskala dringend gewarnt werden. Es darf nicht länger mehr vorkommen, dass Menus zu mehreren Gängen unter Anrechnung von nur 7½ Gramm verabfolgt werden, wie dies noch mancherorts geschieht. Eine solche Auslegung spricht den Tatsachen direkt Hohn und bedeutet überdies eine schwere Beeinträchtigung der Fettversorgung an sich, indem dadurch eine Grosszahl von Konsumenten erheblich mehr Fett geniessen, als ihnen rechtens zusteht, wodurch natürlich alle Berechnungen der massgebenden Behörden über den Haufen geworfen, ihre Bemühungen auf einen gerechten Ausgleich durchkreuzt werden. Diese betrübliche Erscheinung ehestens verschwinden zu lassen, haben auch die Hoteliers und Wirte allen Anlass, soll nicht auf dem Wege amtlicher Verfügungen Remedur geschaffen, den eingerissenen Uebelständen entgegengewirkt werden, bei welchem Schritt das Gastgewerbe naturgemäss wenig zu gewinnen hätte. Es darf auch nicht übersehen werden, dass die Einführung der Fettkarte den Hauptzweck verfolgt, die Lebenshaltung unseres Volkes den Kriegsnotwendigkeiten anzupassen, die Fettversorgung des Landes sicherzustellen, ohne dabei berechtigte Existenzinteressen einzelner Gewerbebetriebe, wie der Hotels und Gastwirtschaften, unnötig zu gefährden. Und bei dieser ebenso schönen wie edlen Aufgabe nach besten Kräften mitzuwirken, sollte sich kein Hotelleiter versagen, dem das Wohl seines Volkes noch am Herzen liegt. Was in der vorliegenden Frage soviel heissen will als: in den Hotelbetrieben für strikte Innehaltung der Bestimmungen der Fettskala Sorge zu tragen.

Um die unheilvollen Einwirkungen der Fettrationierung auf das Gastgewerbe ihrer Schärfe zu entkleiden, erscheint es unseres Erachtens weiterhin angezeigt, dem Konsum sogen. fettlose Speisen in etwas stärkerem Masse als bisher zuzuführen. In kontinuierlicher Folge würde dadurch zwar den Wünschen und Ansprüchen der Klientèle wohl kaum durchwegs gedient sein, indessen dürften doch täglich eine grosse Anzahl von Gästen von dieser Umstellung der Speisekarte Gebrauch machen, da ein fettloses Gericht hin und wieder jedem Besucher willkommen sein wird, nachdem bei der schmalen Monatsration sich für jedermann peinlichste Oekonomie von selbst empfiehlt. Es existiert übrigens an fettlosen Speisen eine so reichliche Auswahl sehr bekömmlicher Platten, wie beispielsweise: Gesottenes Rindfleisch mit Zutaten, Wurstwaren, Aufschnitt, Schinken etc., für die kein Couponszwang besteht, dass die Verwirklichung dieser Neuerung beim Publikum schwerlich Anstoss erregen, sondern dessen volle Zustimmung erlangen dürfte. Für die Hotelerie und das Wirtegewerbe selbst aber kann diese Entwicklung nur die allergünstigsten Folgen zeitigen, indem sie dazu beitragen wird, die Kundschaft zufrieden zu stellen und dadurch die Frequenz zu mehren. Gewiss Grund genug, im Hinblick auf bessere Geschäftsergebnisse auch die fettarmen und fettlosen Gerichte mehr und mehr zu Ehren zu ziehen und damit die allgemeine Fettversorgung zu erleichtern!

Ueber die Geflügelzucht.

Von *H. Gsteiger,* Hotelfachschule, Cour.

Es gibt selten einen Betriebszweig, dessen Rentabilität so verschiedenartig ausläuft, als es bei der Geflügelzucht der Fall ist. Hier spielt die leitende Persönlichkeit mit ihrer Liebe zur Sache und ihrem Verständnis für die Zucht ein grosse Rolle. Doch damit allein ist es noch nicht getan. Wie bei allen Geschäften ist auch die grössere oder geringere Entwicklung kaufmännischer Intelligenz ein wesentlicher Faktor für die Höhe der Rentabilität. Weil aber gerade in den Kreisen unserer Landwirte diese drei Eigenschaften häufig fehlen, darf es nicht Wunder nehmen, wenn das Konto Geflügelzucht leider nur zu oft mit einem Minus abschliesst.

Bei dem Wirtschaftsgeflügelzüchter spielen andere Faktoren mit. Hier ist die billige Erstehung der Eier und des Fleisches eine Hauptsache. Damit ist aber nicht gesagt, dass an gutem Futter übermässig gespart werden muss. Der verständnisvolle Züchter weiss ganz genau, bis zu welcher Grenze er zu gehen hat, um Futterverbrauch und Eierertrag in der ihm günstigen Weise zu beeinflussen.

Wo eine bessere Gestaltung der Geflügelwirtschaft erwünscht ist, muss zunächst das Zuchtziel festgelegt werden; dann ist die Anzahl des zu haltenden Geflügels zu bestimmen; erst dann sind die nötigen Wege einzuschlagen, welche zur Verbesserung der Verhältnisse führen sollen. Die Aufbesserung der Bestände kann erfolgen: einmal durch Ankauf von Bruteiern oder Zuchtgeflügel, letzteres in Gestalt von Kücken, halbgewachsen, ausgewachsen, oder auch nur von männlichen Tieren. Welche Art wir auch wählen, eines darf niemals vergessen werden: nur solche Bezugsquellen in Anspruch zu nehmen, in denen das Geflügel unter ziemlich gleichen Lebensbedingungen gehalten wird, als wir ihm in der eigenen Wirtschaft bieten können. Es wird niemals ein Fehler sein, Tiere aus schlechten Verhältnissen in bessere zu verpflanzen, wohl aber umgekehrt! Weiter ist darauf zu achten, dass in der von uns gewählten Bezugsquelle schon seit längerer Zeit eine rationelle Geflügelhaltung betrieben wird. Auch sollen wir uns darüber zu vergewissern suchen, ob die gewählte Bezugsquelle mit Erfolg die Zucht betreibt, oder ohne nenneswerte Rendite arbeitet; da in letzterem Falle die betreffende Wirtschaft kaum als einwandfrei angesehen werden dürfte.

Ferner spielt die Zeit des Kaufes eine grosse Rolle. Bruteier soll man kaufen in den Monaten März—April, und zwar die Eier der schweren Schläge eventuell schon Ende Februar, die der leichteren bis Mitte Mai. Das gleiche gilt vom Ankaufe von Kücken, nur mit dem Unterschied, dass hier die Zeit zwischen Mitte März und Anfang Juni liegt. Die billigste Art und Weise, den Geflügelbestand aufzubessern, ist der Ankauf von Bruteiern. Leider führt dieser Weg nicht immer zu dem gewünschten Ziele, er ist der unsicherste von allen. Der Bezug durch die Post oder Bahn ist stets ein gewagtes Unternehmen, doch kommt es auf die Verpackung an.

Günstiger gestaltet sich schon der Ankauf von Kücken. Das Tier wird stets am besten einschlagen, das schon im zartesten Alter in die neue Heimat versetzt wird, weil es dann von klein auf in die gegebenen Verhältnisse hineinwächst. Sollen aber 10 oder 20 weibliche Tiere für die Zucht eingestellt werden, so müssen immerhin 25—50 Kücken gekauft werden, da die Hälfte aus Hähnen besteht und von den Hennen nicht alle brauchbar sind, auch etliche in der Aufzucht verloren gehen können. Der Ankauf halbgewachsener Tiere ermöglicht es, nur weibliche Tiere zu nehmen. Die meisten grösseren Geflügelhöfe werden aber solche Tiere nicht verkaufen, oder dann zu einem wesentlich teureren Preis. Immerhin wird es viele geben, die den sichern, wenn auch teuern Weg vorziehen, d. h. sie kaufen halb- oder ausgewachsene Tiere. Hüten wir uns aber vor dem Ankauf ausländischen Geflügels, insbesondere durch Vermittlung von Händlern, und vor allem von Hausierern!

Was muss sich der Geflügelzüchter nun merken, wenn er einen Hühnerstall errichten will? — Nennen wir gleich den Hauptgrundsatz: «Licht, Luft, Sauberkeit und Trockenheit» sind die Eckpfeiler der Prosperität. Ein heller Stall verlangt Fenster, deren Zahl im richtigen Verhältnis zur Grösse stehen muss. Sie sollen der Sonne Einlass gewähren, und zwar soweit als möglich. Vom Einfluss des Lichtes hängt alles ab! «Die Sonne lockt das Ei» heisst es in Geflügelbüchern. Ein sonniger Stall ist daher von grosser Bedeutung auch in gesundheitlicher Beziehung.

Ein heiterer Stall hat weiter den Vorzug, dem Ueberhandnehmen des Ungeziefers hinderlich zu sein. Milben und Läuse sind bei nicht scharf durchgeführter Sauberkeit nur zu oft Veranlassung, dass die Hühner trotz allem guten Futter nicht legen wollen. Fugen und Ritzen im Stalle dienen diesen Schmarotzern zum Tagesaufenthalt. Die Ansicht, dass gesunde Hühner Läuse haben müssen, trifft nicht zu. Ein Radikalmittel gegen diese Blutsauger ist die Anbringung zugfreier Ventilation oder das Anstreichen des Holzgerätes vor seiner Benutzung mit Karbolineum.

Als Streumaterial unter den Sitzstangen ist am besten Torfmull zu benutzen. Dieses bleibt so lange liegen, bis es bei öfterem Umharken, das alle 2—3 Tage zu erfolgen hat, schwarze Färbung angenommen hat, ein Beweis, dass es keine weitere Feuchtigkeit aufnehmen kann. Der Torfmull hat auch die Eigenschaft, den Geruch zu hemmen. Man spürt daher in einem mit Torfmull richtig behandelten Hühnerstall selbst im Hochsommer keinen Geruch. Torfmull gibt daher auch einen ausgezeichneten Dünger für Garten und Feld. Wer nun aber im Hühnerstall Asche, Erde oder Sand als Streue verwenden will, achte darauf, dass diese oft erneuert werden. Nichts ist schädlicher für Hühner als ein nasser und dazu kalter Stall.

Streifen wir noch schnell die nationalwirtschaftliche Bedeutung einer rationellen Hühnerzucht! Die jährliche Einfuhr der Schweiz an Eiern und Geflügel war vor dem Kriege etwa die folgende: Eier für ca. 16 Mill. Fr., totes Geflügel für ca. 11 Mill. Fr., lebendes Geflügel für ca. 1½ Mill. Franken. Im ganzen waren es gut 28 Millionen. Es haben sich daher schon viele Volkswirtschaftler gefragt, ob es nicht möglich sei, dem Lande diese bedeutenden Summen zu ersparen, d. h. diese Waren hier selbst zu erzeugen. Alle Versuche und Anstrengungen in dieser Beziehung haben leider noch nicht viel erreicht. Die Einfuhrmenge ist in Friedenszeiten stets gestiegen. Diese Tatsachen liegen begründet in den landwirtschaftlichen Verhältnissen. Die Schweiz eignet sich sehr gut für Zucht und Haltung von Grossvieh. Diese Seite der Landwirtschaft hat sich immer vervollkommnet und ausgedehnt und sich nach und nach zu einer sehr intensiven Bewirtschaftung entwickelt. Notgedrungen mussten daher viele andere landwirtschaftliche Zweige, darunter auch die Geflügelzucht, nach und nach in Rückstand kommen. Geflügelzucht ist eben in rationeller Weise nur möglich bei extensivem Landwirtschaftsbetrieb, nur dort, wo grosse billige Flächen Landes zur Verfügung stehen, und nicht ein so intensiver, hoch entwickelter und sorgsam gehüteter Grasbau stattfindet. Unsere Viehzucht treibenden Bauern lassen die Hühner eben nicht gerne über die Wiesen laufen. Daher gibt es auch bei ihnen nur sehr wenig Geflügel, während in andern Gegenden der Schweiz, im Berner Mittelland, Kanton Freiburg etc., wo noch Getreidebau betrieben wird, bedeutend mehr Hühner vorkommen. Da können sie eben nach erfolgter Ernte in die Getreidefelder hinaus und dort einen Teil ihrer Nahrung sich selbst suchen. Wo noch Getreidebau in grösserem Maßstabe getriebenwird und mancherlei nur halb bebaute Gebiete vorhanden sind, da werden Hühner noch lieber gehalten. Daher finden wir auch in einem Teil Frankreichs, in Italien und in Österreich-Ungarn eine ziemlich ausgedehnte und gut rentierende Geflügelzucht. Dort können eben die Hühner um die Bauernhöfe frei laufen und sich das Futter selbst suchen, und brauchen nur wenig aus der Hand gefüttert zu werden. Frankreich liefert die schönen, schweren Bresse-Poulets. Es hält eben schwere Rassen schon seit Jahrzehnten und hat sich in der Zucht und Haltung dieser Rassen spezialisiert und hoch entwickelt, so dass das Beste und Feinste immer von dort bezogen werden muss. Aehnliche Verhältnisse bestehen auch in gewissen Gegenden Belgiens. Dort gibt es viele ganz oder halb öde Ländereien, die für Hühner sehr geeignet sind, und dazu hat Belgien, am Meer gelegen, billiges überseeisches Getreide. Belgien exportiert seine Poularden hauptsächlich nach England.

Anders sind die Verhältnisse in Italien. Dort wird ein leichter Hühnerschlag gehalten, weil man dort ebenso grosses Gewicht auf Eierproduktion legt, wie auf die Produktion von Schlachtware. Es sind daher hauptsächlich leichte Poulets, welche von dort kommen, und auch die andern Sorten Geflügel, wie Enten, Gänse, Truthühner, die Italien liefert, erreichen selten das Gewicht der französischen Ware. Dafür aber werden sie auch etwas billiger abgegeben. In Oesterreich, speziell in Ungarn, geht man einen Mittelweg, indem man halbschwere Geflügelrassen hält. Bei primitiven Lebensverhältnissen und ganz billigem Land und ausgedehnten Getreidefeldern ist dort das Schlachtgeflügel wohl am niedrigsten im Preise und es steht, wie angedeutet, in der Qualität ungefähr in der Mitte zwischen italienischem und französischem Geflügel. Wäre die Entfernung und damit das Risiko des Versandtes nicht so gross, so würde natürlich die ungarische Ware die italienische und französische ganz aus dem Felde schlagen. Die Eier, die einen längeren Transport aushalten, kommen vielfach noch aus grösserer Entfernung, aus Serbien und Bulgarien, und sogar aus der Türkei und Russland. Diese östliche Ware ist aber kleiner als die italienischen Eier, wo eben Geflügelzucht speziell auf Eierertrag getrieben wird, und man darauf sieht, grosse Eier zu erzeugen.

Was nun die inländische Geflügelzucht anbetrifft, so nimmt man mit ziemlicher Sicherheit an, dass im Lande etwas mehr Eier produziert werden, als die Einfuhr beträgt. Trotzdem die Verhältnisse für die Geflügelzucht nicht überall günstig sind, so werden doch bei den meisten Bauernhöfen grössere oder kleinere Scharen Hühner gehalten. In erster Linie für den Eigengebrauch der Eier, dann für den Verkauf am Orte oder in die naheliegenden Städte und grösseren Orte. Dagegen werden in vielen Gebieten des Kantons Bern und der umliegenden Kantone grössere Scharen Hühner gehalten und dann die Eier meist in die Städte, oder in die Ostschweiz und im Sommer an die Berghotels geliefert.

Soll nun der Hotelier selbst auch Hühner halten oder nicht? Das kommt ganz auf die lokalen Verhältnisse an. In der Stadt wird Hühnerhaltung nur in den seltensten Fällen möglich sein. Anders auf dem Lande oder gar im abgelegenen Berghotel. Ueberall verlangen die Gäste Trinkeier. Diese kommen den Hotelier, wenn er einige Hühner hält und die Sache recht betreibt, billiger bei der Selbstproduktion, als wenn er sie kaufen muss. Es gibt aus der Küche viele Abfälle, welche die Hühner gerne fressen. Sie brauchen nicht nur Getreidekörner, sondern auch Fleischnahrung, Grünzeug aus Küche und Garten, Tischresten, dazu nur wenig Getreidekörner. Nur nicht zu viel Hühner halten. Die Hühner brauchen Platz! Je mehr Gelegenheit zum Scharren sie haben, desto besser legen sie. Die Aufzucht von Geflügel braucht schon etwas mehr Kenntnisse und Sorgfalt. Wer ein wenig Mühe und Anstrengungen scheut, kaufe eben halbgewachsene Junghühner, welche aus Italien importiert und von hiesigen Händlern vertrieben werden. Junghühner soll man möglichst früh im Jahre einkaufen, damit sie Anfang November mit Legen beginnen. Wenn Fütterung und Stall gut sind, legen sie dann den ganzen Winter hindurch und bis in den nächsten Sommer hinein. Berghotels mit Sommersaison machen es vielfach so, dass sie von den allerersten Junghühnern kaufen, die bereits im Juli zu legen beginnen. Empfehlenswert ist es, diese Hühner nur etwa ein bis zwei Jahre zu halten, um sie dann im eigenen Betrieb noch als zarte *Poulets au riz* verwerten zu können.

Weinausfuhr.

(Mitteilung des Zentralsekretariates des Schweizer. Weinhändler-Verbandes in Zürich 7, Voltastr. 32.)

In der Tagespresse war neuerdings zu lesen, ausländische Agenten würden im Waadtland und besonders im Wallis zu hohen Preisen ganze Keller aufkaufen, in der Hoffnung, der Bundesrat werde in einem nicht allzu fernen Zeitpunkte das Weinausfuhrverbot aufheben. Es scheint, als spekulierten die Aufkäufer besonders auf das neue Wirtschaftsabkommen mit Deutschland hin. Für unsere Verbandsleitung ist es dringend notwendig, dass sie über alle derartigen Spekulationseinkäufe genauestens unterrichtet sei. Daher fordern wir alle Weinhändler, Wirte und Hoteliers, aber auch diejenigen Weinbauern, die einen solchen Schieber- und Schleichhandel missbilligen, sowie alle sonstigen Fachleute, die ein Interesse daran haben, dass das Weinausfuhrverbot weiterhin aufrecht erhalten und streng gehandhabt werde, dringend auf, jeden Fall von verdächtigem Weinaufkauf dem Zentralsekretariat des Schweizerischen Weinhändler-Verbandes in Zürich sofort zu melden. Auf Grund von früheren bezüglichen Verhandlungen mit der Behörde nehmen wir an, man würde, wenn irgendwelche Abänderungen des Weinausfuhrverbotes in Aussicht genommen worden wären, die Fachverbände zeitig davon in Kenntnis gesetzt haben. Bis jetzt ist unserer Verbandsleitung von einer vorgesehenen Abschwächung des heute gültigen unbedingten Weinausfuhrverbotes nichts bekannt geworden. Wir hoffen daher bestimmt, dass die Spekulanten sich gründlichst täuschen. Auch für die Zeit der Uebergangswirtschaft gedenken wir, in Verbindung mit den übrigen am Weinhandel beteiligten Verbänden, zeitig dahin zu wirken, dass die Weinausfuhr strengstens geregelt und, wenn immer möglich, der Aufsicht der Fachverbände unterstellt werde.

Das Reisen nach dem Kriege.

In Nr. 5 der Zeitschrift «Deutschland» gibt E. Löwinger folgendes Zukunftsbild über das Reisen im Kraftwagen.

«Es ist vielleicht zweckdienlich, darauf hinzuweisen, dass das Reisen im Kraftwagen nach dem Kriege immer mehr in Uebung kommen wird. Man spricht allgemein von dem kleinen Kraftwagen, nach dem System Ford, der nach dem Kriege in unseren Kraftfahrzeugfabriken in grosser Anzahl gebaut werden soll; und auch die Oesterreicher haben sich dieses Problems bemächtigt und haben angekündigt, dass führende Waffenfabriken die Erzeugung von kleinen Autos in Angriff nehmen wollen, sobald der Krieg zu Ende ist.

Ein Auto, das, beiläufig 3000 Mk. kosten soll, im Betrieb äusserst billig ist, keinerlei Vorkenntnisse zu seiner Instandhaltung und Führung verlangt, das ist jedenfalls ein Wagen, der die Besitzer dazu verführen wird, die Urlaubszeit in diesem kleinen Wagen zu verreisen.

Der Krieg hat über die Verwendungsfähigkeit des Kraftwagens im allgemeinen neue Kenntnisse verbreitet. Bei Kriegsausbruch wurden tausende und abertausende von Luxusautos beschlagnahmt, die während des ganzen Krieges ihrer Besatzung, zumeist Offizieren, Wochen hindurch als Wohnstätte dienen mussten. In den Einöden Galiziens und Russlands, in den Karpathen und in den Dolomiten mussten tausende von Offizieren im Kraftwagen schlafen, kochen, baden, ohne dass für diese Eventualitäten irgend etwas vorgesehen gewesen wäre. Die Offiziere und ihre Begleitmannschaften mussten sich, so gut sie

konnten, helfen. Und sie haben sich gut geholfen! Würde es nun nach dem Kriege möglich sein, in jedem Auto Vorkehrungen zu treffen, die das Reisen und das Wohnen im Auto erleichtern, so ist es klar, dass tausende und abertausende von Reiselustigen in ihrem Auto ihr Reiseprogramm durchführen würden.

Das Auto also in seiner Luxusausgabe, aber auch in seinem künftigen kleinen Format ist dazu bestimmt, deutsche und österreichische Reisende nach dem Kriege zu beherbergen und zu befördern, und deshalb ist es allen Interessenten, die ihre Aufmerksamkeit dem Reiseverkehr beruflich, touristisch oder sonstwie widmen, anzuraten, den neuen Reisemöglichkeiten, die das Auto bietet, volle Beachtung zu schenken. Es wird jedenfalls von Vorteil sein, wenn man auch behördlicherseits dahin Einfluss nimmt, die Strassen möglichst gut zu halten. Nachdem die Reisenden längere Zeit von Kulturstätten fern geblieben sind, z. B. sich selbst während einiger Tage verpflegt haben, indem sie die mitgenommenen Vorräte verbrauchten, wird es immer für die Hoteliers in den Zentralverkehrspunkten ein Vergnügen sein, ausgehungerte Reisende bewirten zu können, die es als ein besonderes Vergnügen empfinden werden, wenn sie wieder in einem richtigen Bett eine Nacht zubringen können.»

Kleine Chronik.

Zürich. In Berichtigung unserer Meldung der letzten Nummer vom Ankauf des Hotel Pelikan, Zürich, durch die Schweizerische Bankgesellschaft wird uns mitgeteilt, dass das Hotel nicht eingehen, sondern bis auf weiteres in ganz gleicher Weise wie bisher weiter betrieben wird.

Bern. Wie der «N. Z. Ztg.» unterm 27. März geschrieben wird, findet nächstens eine Generalversammlung der A.-G. Hotel Schweizerhof Bern statt, an welcher über den Verkauf der Liegenschaften und die Auflösung der Gesellschaft beschlossen werden soll.

Bad Weissenburg. Die A.-G. Thermal- und Luftkurort Weissenburg erzielte im Jahre 1917 einen Betriebsüberschuss von 3600 Fr., wodurch sich der Passivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung von 47,183 auf 43,583 Fr. reduziert. Das Gesellschaftskapital, bestehend in 652,000 Fr. Prioritätsaktien und 220,000 Fr. Stammaktien bleibt wiederum ohne Verzinsung. Die neue Kuranstalt, welche die Gesellschaft dem Armeearzt für die Internierung zur Verfügung gestellt hatte, war das ganze Jahr in Betrieb, während das alte Kurhaus geschlossen blieb.

Lavey (Wallis). Der Hotelbetrieb der S. A. de Lavey-les-Bains erbrachte im Jahre 1917 eine Einnahme von rund 190,000 Fr. (i. V. 171,400 Fr.). Die Rechnung schliesst mit einem Verlust von 1559 Fr. gegenüber einem Gewinn von 1732 Fr. im Vorjahre. Für Heizmaterialien, Beleuchtung, Wäsche wurden 1917 rund 133,400 Fr. ausgegeben, gleich rund 31,000 Fr. mehr als 1916. Dieser Posten hat das Schlussresultat sehr ungünstig beeinflusst. Das Aktienkapital (400,000 Fr.) bleibt wiederum ohne Verzinsung; die letzte Dividende erfolgte für 1911 mit 4 Prozent.

Vitznau. Wie den «Basl. Nachr.» geschrieben wird, wurde bei der konkursamtlichen Versteigerung des Kurhauses «Wissifluh» oberhalb Vitznau das Hotel mit Inventar und der dazugehörende landwirtschaftliche Betrieb von der Firma A.-G. der Eisen- und Stahlwerke vormals Georg Fischer (Schaffhausen) übernommen. Der Verwaltungsrat dieser Firma beabsichtigt, aus dem Etablissement ein Ferien- und Erholungsheim für die Angestellten und Arbeiter zu errichten. Das Kurhaus befindet sich ca. 1 Stunde oberhalb Vitznau mit prächtigem Ausblick auf den Vierwaldstättersee und das Gebirge.

Schweizerwoche 1918. (Mitg.) Der Vorstand des Verbandes liess sich in seiner letzten Sitzung in Bern vom Zentralsekretariat über den Verlauf der ersten Schweizerwoche Bericht erstatten und beschloss, den vorgelegten Bericht in den drei Landessprachen zu veröffentlichen. Ebenso befasste er sich mit der Festlegung der Dauer und der Zeit der Schweizerwoche 1918. Dem in den meisten beim Zentralsekretariat eingelaufenen Berichten geäusserten Wunsche auf Verlängerung der Veranstaltung Rechnung tragend, wurde eine zweiwöchige Dauer der kommenden Schweizerwoche beschlossen und als Zeit der Abhaltung 5.—20. Oktober 1918 bestimmt.

Mitteilung der Schweizer. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil. Vom 15.—17. April findet hier ein Gemüsebaukurs statt, an dem auch Frauen und Töchter teilnehmen können. Der Unterricht bezieht sich auf: Anlage und Bearbeitung des Gemüsegartens, Aussaat und Winterkultur, Kultur einzelner Gemüsearten, sowie tierische Feinde der Gemüsepflanzen. Praktische Uebungen finden statt in: Herrichten von Beeten, Aussäen, Pikieren, Anpflanzen etc. Zur Ergänzung wird dann etwa Mitte Mai ein dreitägiger und evtl. im Juli ein eintägiger Sommerkurs abgehalten über: Sommerarbeiten im Gemüsegarten, Ernte und Einwinterung der Gemüse, Kultur einzelner Gemüsearten, Krankheiten der Gemüsepflanzen. Praktische Uebungen in den laufenden Kulturarbeiten. Anmeldungen sind bis 10. April an die Direktion der Versuchsanstalt in Wädenswil zu richten.

Luzern. *D.* In der neuern und neuesten Zeit haben die Kochmethoden für Haushalt, Restaurant und Hotel eine stets zunehmende Verbesserung erfahren und sind dadurch für unser Schweizerland besonders wichtig geworden. In allen Kantonen wurden Kochkurse eröffnet, die unter fachmännischer Leitung standen und gute Ergebnisse erzielten, so namentlich auch die Kochkurse der Union Helvetia in Luzern. Am 28. März fand nun die Abschiedsfeier der zahlreichen Teilnehmer am grossen Kochkurs statt, der Ende Januar im Gebäude der Union Helvetia seinen vielversprechenden Anfang genommen, und als dessen Lehrer und Leiter Herr R. Stegmann-Sieber fungierte, der den praktischen Unterricht in der modernen Kochkunst mit Meisterschaft und Ernst den lernbegierigen Teilnehmern erteilte, während Herr Jak. Fenner dem theoretischen Fach vorstand und Herr Hermann Tschopp die wohlgefällige Dekoration der Tische an Hand praktischer Beispiele und Übungen erläuterte. Heute, da gutes Kochen auch bei aller Einfachheit als eine immer grössere Kunst geschätzt wird, gewinnen solche Ausbildungsgelegenheiten eine immer grössere Bedeutung, zumal im Hotelfach, als dessen Fundament die Kochkunst mit zu betrachten ist.

Prozess Bächler. Im Weinfälschungsstrafprozess Bächler und Konsorten, Kreuzlingen, der Ende August vorigen Jahres vor dem Bezirksgericht Steckborn zur mehrtägigen Verhandlung gekommen war, ist am 22. März das Urteil gesprochen worden. Während die Anträge der Staatsanwaltschaft bis auf ein Jahr Gefängnis und hohe Geldstrafen gingen, wurden verurteilt: Otto Bächler zu einer Gefängnisstrafe von drei Monaten unter Abzug von sieben Wochen Haft, und zu einer Geldbusse von 2000 Fr., eventuell (d. h. im Falle der Unerhältlichkeit der Busse) zu einem Jahr Gefängnis; Albert Bächler, Sohn, zu einer Gefängnisstrafe von 40 Tagen, durch die Haft erstanden, und zu einer Geldbusse von 2000 Fr., eventuell zu einem Jahr Gefängnis; Fritz Neumann, Oberküfer, zu einer Gefängnisstrafe von zwei Monaten, durch die Haft erstanden, und zu einer Geldbusse von 2000 Fr., eventuell zu einem weiteren Jahr Gefängnis; Vinzenz Stosser, Küfer, zu einer Geldbusse von 100 Fr., eventuell zu 20 Tagen Gefängnis; Gottlob Rieger, Küfer, zu einer Geldbusse von 40 Fr., eventuell zu 8 Tagen Gefängnis. Albert Bächler, Vater, wurde freigesprochen. Die Verwendung der beschlagnahmten Weine wird der Verfügung des kantonalen Laboratoriums unterstellt. Die Angeklagten Otto Bächler, Albert Bächler, Sohn, und Fritz Neumann haben die Kosten der Untersuchung und Beurteilung zu tragen. — In der Begründung des Urteils wird ausgeführt, dass die Unterschiebungen, die der Firma Bächler bezüglich der geradezu absurden Verwendung von Chemikalien gemacht worden sind, jedes Nachweises entbehrten. Da und dort hat die chemische Prüfung Spuren von gewissen Chemikalien entdeckt, ohne dass aber mit unzweifelhafter Sicherheit hätte festgestellt werden können, ob es sich um natürliche oder um künstlich zugesetzte Chemikalienbestandteile handle. Ebenso konnte der Firma oder den Mitschuldigen keineswegs zur Last gelegt werden, dass die Weine etwa gesundheitsschädliche Stoffe enthielten oder dass Kunstweine in des Wortes eigentlicher Bedeutung, also Weine unter blosser Zuhilfenahme von Chemikalien, Zucker und Wasser, ohne Beigabe von Naturwein, hergestellt worden seien. Die Verfehlungen bestehen nach dieser Hinsicht vielmehr nur darin, dass die Weine unter Verwendung von Zuckerlösung, Wein und weinsteinhaltiger Weinhefe in «unzulässiger Weise» gallisiert worden waren, was dann als fortgesetzte Nachahmung von Wein und fortgesetzte Herstellung von Kunstwein angesehen werden musste. Ein Schuldbeweis gegenüber Bächler, Vater, konnte nicht gefunden werden; doch vermochten sich die Söhne Bächler, als Geschäftsinhaber und finanziell Beteiligte, der Verantwortung nicht zu entziehen, auch wenn sie nicht im einzelnen über alle Vorgänge genau informiert waren. Die Anschaffung der vielen Chemikalien, die keine Verwendung gefunden haben, konnte ihnen allerdings strafrechtlich nicht angerechnet werden, wohl aber die im Widerspruch mit dem Gesetze begangenen Uebergallisierungen und die falschen Deklarationen. Die Strafen wurden dem Umfang des Verschuldens, der vielfachen Wiederholung (zurückgerechnet bis 1910, bezw. teilweise auch bis Juli 1909), der Intensität des verbrecherischen Willens und dem Grade der Fälschungen, bei Albert Bächler jun. aber besonders seiner durch mehrfache ärztliche Zeugnisse erwiesenen beeinträchtigten geistigen Fähigkeit und dem guten Leumund der Angeklagten angepasst.

Die deutsche Hotelerie und der Schleichhandel. Am 20. März tagte unter dem Vorsitz von O. Hoyer-Köln in Berlin eine Versammlung des Verbandes Deutscher Hotelbesitzer-Vereine, um zu der neuesten Verordnung gegen den Schleichhandel Stellung zu nehmen. Herr Hoyer eröffnete die Versammlung, indem er einen kurzen Ueberblick gab über die Lage des Hotelgewerbes und seine Stellung zur Gesetzgebung und dabei betonte, dass einzig und allein die mangelhafte Versorgung der Betriebe mit Nahrungsmitteln die Wirte veranlasst habe, sich zur Ergänzung der Vorräte teilweise des Schleichhandels zu bedienen. Die Behörden müssten jedoch unbedingt zwei Gruppen dieser kriegsgemässen Erscheinung unterscheiden, nämlich den wucherischen Schleichhandel, der die Notlage der Allgemeinheit ausbeutet, um sich zu bereichern, und jene Art, die nur zu diesem Behelf greift, um die eigene Existenz kümmerlich durch die Fährnisse des heutigen Wirtschaftslebens durchzubringen. — Hr. Redaktor Lehmann vom Verband Deutscher Hotelbesitzer gab dann ein Bild über die Entwicklung der gesetzmässigen Rationierung von Beginn des Krieges an. Der Vertreter des Kriegs-Ernährungsamtes, Dr. Althoff, erläuterte in längeren Ausführungen die Notwendigkeit der Rationierung, um die wirtschaftliche Sicherheit zu gewährleisten; auch sei die Behörde bereit, im Rahmen des Möglichen die berechtigten Wünsche des Hotel- und Gastwirtsgewerbe zu berücksichtigen, besonders aber ihre Existenz sicher zu stellen, soweit dies mit den verfügbaren Mitteln durchführbar sei. Dr. Althoff konnte auch über bereits ergangene Anweisungen an die Provinzial-Behörden nach dieser Richtung hin Mitteilungen machen. Befremden erregte es, dass das Kriegs-Ernährungsamt sich mit dem Bund Deutscher Verkehrsvereine in Verbindung gesetzt hatte, um sich über die wirtschaftliche Lage und die Wünsche des Wirtsgewerbes bezüglich gesetzgeberischer Massnahmen zu informieren. Diese Tatsache musste um so mehr verblüffen, als gerade das Hotel- und Wirtsgewerbe in zahlreichen Eingaben an die Behörden und in Konferenzen zur Genüge dargetan hatte, dass es eine vollwertige eigene Vertretung hat. Zum Schluss der Versammlung nahm man einstimmig die folgende Entschliessung an: «Die ausserordentliche Versammlung des Verbandes der Hotelbesitzer Deutschlands stellt einstimmig fest, dass die durch die bisherigen Kriegsverordnungen schon hervorgerufene äusserst missliche Lage des Hotel- und Gastwirtsgewerbes durch die Bundesrats-Verordnung vom 7. März geradezu unhaltbar geworden ist. Die seitens der Leitung des Kriegs-Ernährungsamtes abgegebene Erklärung, dass von dieser Stelle aus die Kommunalbehörden angewiesen werden sollen, die Hotelbetriebe von jetzt ab in ausreichender Menge mit Lebensmitteln zu versorgen, erkennen wir an, befürchten jedoch, dass angesichts des seitens zahlreicher Kommunalverbände bisher an den Tag gelegten mangelnden Verständnisses für die volkswirtschaftliche Bedeutung des Hotel- und Gastwirtsgewerbes dieser behördlichen Anordnung kein voller Erfolg beschieden sein wird. Wir sehen uns deshalb heute schon veranlasst, die Erklärung abzugeben, dass im Falle der Nichterfüllung dieser Bedingungen die Schließung der Küchenbetriebe mit ihren unabsehbaren wirtschaftlichen Folgewirkungen unausbleiblich sein wird. Ferner nimmt die Versammlung Kenntnis von der demnächst zu erwartenden neuen Bundesrats-Verordnung, die eine erweiterte Beschränkung des Fremdenverkehrs vorsieht. Die Bestimmungen bedeuten eine neue, das Fremdengewerbe nahezu erdrosselnde Massnahme, gegen deren Einführung wir heute schon schärfsten Protest erheben. Da auch hierbei die betrübende Tatsache in die Erscheinung tritt, dass wieder einmal gerade der Berufsstand, der durch diese Verordnung schwer getroffen wird, bei der Vor- und Durchberatung des Erlasses ausgeschaltet worden ist, erhebt die Versammlung einmütig Einspruch hiergegen und spricht die sichere Erwartung aus, dass in Zukunft vor Inkrafttreten solcher Bestimmungen die berufenen Vertreter unseres Standes gehört werden.»

Handelsregister.

Société Anonyme du Pèlerin Palace Hôtel in Montreux. Diese Gesellschaft bezweckt den Ankauf der Immobilien des Palace-Hotel in Baumaroche, sowie die Wiederherstellung und den Betrieb des im April 1917 abgebrannten Hotels. Das Grundkapital beträgt 100,000 Fr. Dem Verwaltungsrat gehören an die Herren Charles Nicodet, Hotelier von Crans und Marchissy, in Montreux, Albert Henri von Vuillerens, in Blonay, und Charles Hügli von Seedorf, in Montreux.

Literatur.

Hotelkorrespondenz. Wir bringen unsern Lesern ein Buch in Erinnerung, das heute von besonderer Aktualität, heute, da es gilt, das schweizerische Hotelwesen für die kommende Friedenszeit vorzubereiten. Es ist dies das von dem verstorbenen Direktor der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern, Herrn Bieder, herausgegebene «Handbuch der Handelskorrespondenz». Lehrbuch für das Hotelbildungswesen (abgefasst in deutscher, französischer und englischer Sprache, Preis 10 Fr.). Das grosse Werk ist so recht eigentlich das Handbuch des kaufmännischen Hotelbetriebes, ein Nachschlagewerk, das dem Hotelier, Restaurateur, Pensionsinhaber usw. unentbehrlich, dem Angestellten ein Bildungsmittel ersten Ranges ist. Die allgemeine wie besonders auch die Fachpresse hat das Buch seinerzeit mit grösster Anerkennung begrüsst und es ist z. B. von der «Wochenschrift» des Internat. Hotelbesitzervereins als die beste Leistung bezeichnet worden, die bisher auf dem Gebiete des Hotelbriefwechsels erschienen ist. Man wende sich an die Union Helvetia in Luzern, in deren Verlag das Werk erschien.

Hotel-Geschäftsbücher

praktisch und billig, sind erhältlich beim

Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins

Basel.

Musterbogen gratis zur Einsicht.

Hôtel à vendre ou à louer

complètement meublé, dans bonne localité du Tessin. Grand parc et sapinières; gare C. F. F. Indiqué aussi pour Kurhaus. Offres sous **R. 2605 G.** au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle.**

Schmierseife JH 6237 Z

weiss, garantiert prima

in Kübeln von 30 Kilo per Kilo Fr. 1.45

in Kübeln von 50 Kilo per Kilo Fr. 1.40

gegen Nachnahme. Billig, weil direkt ab Fabrik. Bestellungen an **Postfach 17421. Baden.** 2607

Hausarztstelle

Dr. med. Schweizerarzt, sprachenkundig, gut ausgebildet, mit reicher praktischer Erfahrung, **sucht Stelle als Kurarzt** in Gebirgsgegend oder südlichem Klima. Antritt nach Uebereinkunft. Wenn gewünscht auch finanzielle Beteiligung. Offerten unter Angabe der Bedingungen unter Chiffre **Z. V. 2046** befördert **R. Mosse, Zürich.** (Za.7158) 3198

Hôtelier sucht Direktion

per **1. Mai** oder später (ev. mit tüchtiger geschäftskundiger Frau.) Würde auch **Vertretung** annehmen.

Beste Referenzen vom In- und Auslande stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre **S. 2604 G.** an die Annoncen-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Zu verkaufen:

Bekanntes, modern eingerichtetes

Hotel mittlerer Grösse in **St. Moritz-Dorf**

mit Sommer- und Winterbetrieb.

Das Objekt ist **freilegend,** mit grösserem Umschwung und würde sich auch bestens als **Kuranstalt** eignen. Nähere Auskunft erteilt unter Chiffre **M. 2601 J.** die Annoncen-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Das Plazierungsbureau der Union Helvetia in Luzern

ist ab 1. April bis auf weiteres **geöffnet:**

Vormittags von **7-12 Uhr,** nachmittags von **2-5 Uhr** (Samstags 4 Uhr). Sonntags geschlossen.

Es empfiehlt sich für die Vermittlung von Hotelpersonal aller Kategorien. 2603

Hotel-Verkauf. Schön gelegenes Hotel mit 95 Fremdenbetten, vis-à-vis einer Dampfschiffstation am Vierwaldstättersee gelegen, ist sofort zu verkaufen. Zwei Hypotheken, wovon die zweite vom Verkäufer übernommen wird und während Kriegsdauer Zinsermässigung gewährt. Anzahlung Fr. 50,000. Gefl. Offerten unter Chiffre **F. 2602 B.** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Fabrik auf dem Lande sucht

für die Einrichtung einer Kostgeberei für die Arbeiterinnen eine **grössere Anzahl**

komplette Betten zu kaufen.

Offerten unter Chiffre **A. 2606 Z.** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

2328

Chef de cuisine

possédant excellentes références

demande place

de suite ou pour la saison, seul ou avec aide. Adr. offres sous **F.P. 900, Mont-Blanc, Genève.** P 12605 X 5266

Mineralquelle EGLISAU

3201 Za. 1946 G.

Servietten in Leinen-Imitation

zu billigen Preisen

Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Zu verkaufen

1 grosser zweispänniger

Hotel-Omnibus

2 franz. Doppelbetten

5264 nussbaum. P 2535 Y

Gefl. schriftliche Offerten an

Kantonalbank Interlaken.

Vente d'un Hôtel-Pension.

Seconde enchère.

Le 15 Avril 1918, à 2 heures du soir, au café de la Poste à Villars sur Ollon, l'Office des Poursuites d'Aigle vendra aux enchères publiques

l'Hôtel-Pension des Sapins, à Arveyes

comprenant: bâtiment, terrasse, place, bordereau d'accessoires et pré, **le tout taxé fr. 70,000.**

AIGLE, le 3 Avril 1918. Office des Poursuites: **A. Gillieron.**

2606

Forellenzucht Schloss Hünigen

Post und Station: Stalden-Dorf.

Telephon No. 21 Konolfingen-Stalden.

Am 1. Juni Betriebseröffnung unserer neuen Abteilung für

Seefische

Erstklassige Bedienung. Kühlhallen. Eisfabrikation. 5265 P 2619 Y

Hotelverkauf.

Erstkl. Hotel mit moderner Bauart, lux. Inventar, nur vornehmer Klientel, in berühmtem Weltkurort, wird erbteilungshalber **verkauft.** Anfragen unter **„Attractive W. W. 2315“** an **Rudolf Mosse, Wien I,** Seilerstätte 2. 3203 Wept 1635

Schéma pour la comptabilité d'hôtel

par **A. Egli** et **E. Stigeler.**

Guide pour hôteliers, avec modèles des livres employés dans la comptabilité d'un hôtel, 11 fascicules. **Prix fr. 7.50.** (Port de remboursement 45 cts.) En vente à la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle,** et aux librairies.

Zu vermieten Nähe Lugano:

Komplett möblierte Hotel-Pension.

Bedingungen günstig. Anfragen an **Postfach 17071, Lugano.** 2595

Schmierseife

weiss und gelb, in Kübeln von 35—65 Kilogramm, garantiert gute Qualität (Za.1717g) 3169

à Fr. 1.50 per Kilo.

Lagerhaus Welti-Furrer A.-G.

Müllerstrasse 16, **Zürich.**

Meine

Spezialitäten

Bodenöl, Terpentinöl, Bodenwichse, Stahlspäne, Stahlwolle, Putztücher, Messerputzpulver, dkl. Prima Waschblau, Prima Waschpulver, Reisbesen 4086

zu billigsten Tagespreisen.

H. Kunz, Chem. Fabr., Zürich-Enge.

Alfr. Escherstr. 12, Tel. Selnau 6778

Tüchtiger

Heizer-Machinist

in allen vorkommenden Reparaturen gut bewandert

sucht Stelle.

Eintritt sofort event. später. Gute Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre **A. 1193 Q.** an **Publicitas A.-G. Aarau.** 5261

Buchhaltungen

Neueinrichtungen
Nachtragungen
Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen
Bilanzen Za. 2564 g

besorgt zuverlässig und diskret 3164

E. Isler, Zürich

Turnerstrasse Nr. 27.

MONTREUX. 2495

A louer Hôtel non meublé

entre gare et débarcadère. Belle situation. 40 chambres. Confort moderne. S'adresser: **London House, Montreux.**

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikanisches System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungsschreiben. Garantiere für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordne vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I

Bücherexperte 2124

Aeltestes Spezialbureau der Schweiz

Haselnußkernen prima Tarragoner

Kaffee geröstet, garantiert reinschmeckend

Tee, offen und gepackt

Daris-Vollmehl

Kastanienmehl

Backpulver „Helvetia"

Puddingpulver „Helvetia"

Eierprodukte echte, getrocknete, chinesische

Weinbeeren getrocknete

Feigen getrocknete, „Imperial"

Pflaumen, gedörrte, kalifornische, „Santa Clara"

Gewürze gemahlen in Düten

Sardinen in Öl

Kunstbackhonig prima

Tafelkunsthonig prima

Amlunge

Bodenwichse prima, gelbe

Metallputzcrème

Schuhwichse prima, schwarz

Lederfett prima, schwarz

Schmierseife prima, weiss

Stearinkerzen extra P 1233 G

offeriert zu vorteilhaften Preisen

Charles Osterwalder

beim Speisertor, **St. Gallen**

Telephon 935. 5244

OCCASION!

Zu verkaufen

ein kleinerer Posten guten, reellen

Rheinwein Jahrgang **1903**

Marken **Moselblümchen, Deidesheimer, Niersteiner Hölle** und **Brauneberger.** Preisangebote erbeten unter Ch. **M. 2599 G.** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Direction est demandée

par Suisse, 41 ans, marié, très expérimenté, ayant dirigé grande maison durant de nombreuses années, possédant des relations très étendues et muni d'excellentes références. Garanties sérieuses disponibles. Offres sous **J. 2578 L.** au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle.**

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur

Allein echtes

Burgermeisterli

:: nicht trübend ::

dem neuen Gesetz entsprechend

Fabr. seit 1815 :: Alleiniger Fabrikant

E. Meyer, Basel

Prämiert: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889

Basel 1901 Goldene Medaille 2235

2172

Wegen Geschäftsaufgabe zu verkaufen:

wenig benutztes, **erstklassiges**

Hotel-Mobiliar

bestehend aus **50 kompletten Betten** (Gestelle teils eichen, teils eisern), grosse Partien **Lingen, Wasch- u. Handtücher, Servietten, Schränke, Waschkommoden, Spiegel, Sessel, Tische, Sopha, Kücheninventar, Bestecke** etc., gesamthaft oder partieweise, eventuell ganze Zimmerausstattungen.

Kaufliebhaber wollen sich schriftlich melden unter Chiffre **U. 1762 A. L.** an **Publicitas A.-G., Luzern.** 5262

NEUCHATEL

PERRIER

SAINT-BLAISE

HORS CONCOURS

MEMBRE DU JURY

BERNE 1914.

Za 1314 g 3133

Ausrangierte Hotel=Wäsche

Leere Flaschen

kauft: **Gesellschaft für Verwertung von Abfällen** vorm. T. Levy-Isliker, **Birsfelden-Basel.** 2490 b

FILIALEN: Basel, Zürich, Albisrieden, Grüze b. Winterthur, Schaffhausen, St. Gallen, Rorschach, Chur, Davos-Platz, Viganello b. Lugano, Neuchâtel.

Schweizerische Actien-Gesellschaft

BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH

Fabrik sanitärer Einrichtungen

SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE

BAMBERGER, LEROI & CIE, ZURICH

Fabrication d'appareils sanitaires 2417

Zwetschgen

		Per kg.
Prima Luzerner		Fr. 3. 10
Kalifornische, 90–100 St. p. kg., Colis von 25 kg.	„	4. 10
id. 80–90 „ „ „ „ „ 25 „	„	4. 20
id. 40–50 „ „ „ „ „ 12½ kg.	„	4. 60
Weinbeeren (Malaga Denia) Colis v. 10 „	„	2. 20

empfehlen, freibleibend, ab Burgdorf 4081 O. F. 5713 B.

Dür, Wegst & Cie., Burgdorf.

Nächste Ziehung 15. April 1918. — Haupttreffer Fr. 20,000.

Wir garantieren 7 grössere Gewinne!

jedem Besitzer einer gezogenen Serie = 30 Lose der

Schweizer. Prämien-Obligationen der Typographia Bern

innert der ersten 28 Ziehungen.

Jedes dieser Lose wird zurückbezahlt

sei es mit einem **Haupttreffer** von Fr. 50,000, 30,000, 20,000 10,000, 8000, 7000, 6000, 5000, 4000 usw. oder wenigstens mit der Einlage von Fr. 10 im Laufe von 200 grossen Ziehungen.

Summa der Gesamttreffer Fr. 3.028.370.

Darunter die Haupttreffer:

1 à	Fr. 50,000
1 à	„ 30,000
2 à	„ 20,000
24 à	„ 10,000
1 à	„ 8,000
38 à	„ 7,000
26 à	„ 6,000
11 à	„ 5,000
1 à	„ 4,000
2 à	„ 2,500
2 à	„ 2,000
182 à	„ 1,000
263 à	„ 500

und 14,946 verschiedene à Fr. 200, 150, 100 usw.

Konzessionäre d. Prämien-Anleihens der Typographia Bern:

Bankeffekten- und Kommissionshaus A.-G.

Bern, Monbijoustr. 15

Telephon 48.30

Postcheckkonto: III/1391

Die Ziehungslisten werden unsern Kunden gratis zugestellt.

Auf jede Serie entfallen in den 28 Anfangsziehungen garantiert 7 grössere Treffer und natürlich 23 Rückzahlungen à 10 Fr. Es muss somit jeder Besitzer einer ganzen gezogenen Serie in den ersten 28 Ziehungen garantiert 7 grössere Treffer und selbstverständlich 23 Rückzahlungen à 10 Fr. erzielen. Kaufet daher komplette Serien = 30 Losobligationen.

Jährlich 4 grosse Ziehungen:

15. April, 15. Okt. } Serienziehungen
15. Mai, 15. Nov. } Gewinnziehungen

Preis einer Original-Obligation nur 10 Fr.

Bei Kauf von ganzen Serien auf Teilzahlung ist eine Anzahlung von mindestens 1 Fr. per Los oder 30 Fr. p. ganze Serie zu leisten. Die monatlichen Abzahlungen müssen sodann wenigstens 10 Fr. pro Serie betragen. Auf Wunsch Gratisprospekt.

Bestellschein

An das Bankeffektenhaus A.-G. Bern, Monbijoustrasse 15
Konzessionäre des Typographia-Anleihens.

Hiermit bestelle ich bei Ihnen:

.... **Stück Original-Prämienobligation der Typographia Bern à 10 Fr. per Stück.**

.... **Stück komplette Serien (je 30 Prämien-Obligationen) à 300 Fr. per Serie.**

*gegen Barzahlung.
*gegen monatliche Zahlungen à Fr. 5.— in laufend. Rechnung.
*gegen monatliche Zahlungen à Fr. 10.— in laufender Rechnung.

Den bezüglichen Betrag } habe ich auf Ihr Postcheckkonto III/1391 einbezahlt / wollen Sie per Nachnahme zuzüglich Spesen beheben.

*Nichtgewünschtes durchstreichen.

Name: ....

Ort: ....

In jedem Falle gelangt der Käufer sofort in den Besitz der bestellten Obligationen. 2569

Gemeinderatsschüblinge

per Stück 70 Cts.

fabriziert als Spezialität

H. Welkerling, Metzgerei,

Rapperswil.

O F 1506 Z Telephon 39. 4079

K. Frey, Schaffhausen

offeriert **ff. Ostschweizerweine.**

Eigengewächs: 2593

Rheinhalder und **Hallauer.**

MAISON FONDÉE EN 1829

SWISS Berne Médaille d'or

CHAMPAGNE 1914 avec Félicitations du Jury

(2497)

MAULER & CIE

au Prieuré St-Pierre

MOTIERS-TRAVERS

3157 (Za 3450 g)

Zu verkaufen

Wir haben gegenwärtig eine Anzahl kleinere und grössere

Hotels

(Jahres- u. Saisongeschäfte) sowie

Gasthöfe, Pensionen, Cafés, Restaurants

in der ganzen Schweiz, zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen. Nie wiederkehrende Kaufsgelegenheit!

Schweiz. Hotel-Industrie

G. Kuhn-Eichacker

Zürich

106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes und ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.

Gute, preiswürdige Objekte werden stets zum Verkauf in Auftrag genommen.

Streng reelle u. gewissenhafte Vermittlung. 2484

Feinste Referenzen.

Gewähre und besorge **Darlehen.**

Näheres: **Postfach 4149, St. Gallen 4.**

Hotelier sucht Direktion

(eventuell mit geschäftskundiger Frau) oder sonstigen Vertrauensposten. Beste Verbindungen im In- und Auslande. Offerten unter Chiffre **S. R. 2528** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Closetpapier

in Rollen liefern zu Fabrikpreisen (2591)

P. Gimmi & Co., St. Gallen.

Musterofferten zu Diensten.

Jede Art — jede Preislage in

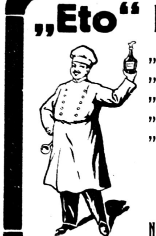
Vorhängen 2207

Praktische Stoffe für Zimmer; Spezialitäten f. öffentl. Räume. Muster sof. zu Dienst.

F. Stäheli & Co.

St. Gallen 10.

„**Eto**" **Feinste fertige Salat-Sauce**



„**Eto**" ist fix und fertig zum Gebrauch!
„**Eto**" ist vollendet im Geschmack!
„**Eto**" ist sehr praktisch u. preiswert!
„**Eto**" ist **ohne Fettkarte** erhältlich!
„**Eto**" erspart jede weitere Zutat! 2598

Alleinige Fabrikanten:

Schneider & Graebener

Nahrungsmittelfabrik, Wattwil (Togg.)

On offre à vendre

pour raisons de santé

GRAND HOTEL

situé à ESCORIAL (Espagne)

de premier ordre et de très bon rapport. L'immeuble consiste en 40 chambres, grand café-restaurant, billards, parc, etc. Confort moderne. Bonnes conditions de reprise. Il ne sera traité qu'à des personnes sérieuses de nationalité suisse. Premières références indispensables. Ecrire sous chiffre **V. Y. 2585** au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle.**

Olivenöl

zur Salatzubereitung gebrauchen Sie nicht, wenn Sie unsere

Salatsauce „Escarole"

hochfein im Geschmack, fertig zum Gebrauch, verwenden.
Per Kilo oder Flasche à **Fr. 4.—.** 2533
Von 5 Kilo oder 5 Flaschen an franko, Verpackung extra.
Erhältlich durch

Seewer & Suter, Adelboden.

Depots u. Vertreter werden gesucht. – **Die Abgabe ist beschränkt.**

Gebrüder Wieland

erstellen vorteilhaft

Elektrische Licht- und Kraftanlagen jed. Art

Bureau und Verkaufslokal:

Stampfenbachstr. 42, Zürich

2132 JH 4675 Z

Hotelier

in allen Partien tüchtig, welcher seit 10 Jahren bedeutendes Geschäft mit grossem Erfolg betrieben hat, **sucht Stelle** als

Direktor oder Gérant

(event. mit Frau). Garantie und Kaution können geleistet werden. Eintritt sofort möglich. Offerten unter Chiffre **H. 2600 Z.** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

AXA

KAFFEE-GROSSRÖSTEREI × MALZKAFFEE-FABRIK

S. PLÜSS, BASEL.

Fachmännisch ausgewählte **Qualitätskaffee, Malzkaffee.**

Spezialmischung „Halb und Halb". (2163)

Zu verpachten ev. zu verkaufen

für Sommer 1918

Kurhaus

mit 65 Betten, in aussichtsreicher Lage in einem Bergkurort des Berner Oberlandes, welches auch während dem Kriege gut frequentiert war (keine Internierten). Tadellos unterhalten, mit guter Clientèle. Gefl. Offerten unter Chiffre **H 2536 Y** an **Publicitas A.-G., Bern.** 5263

AUTOFRIGOR A.G. Zürich

Bureau- und Ausstellungsraum

31 Utoquai ZÜRICH 8 Utoquai 31

Telephon: Hottingen 32.17

Klein-Kühlmaschine

„Autofrigor" (:: völlig automatisch ::)

für **Hotels Restaurants** und **Delikatessen-Handlungen.**

Mehrfach patentiert : in vielen Staaten : (2575) 48/18

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim"

Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation **Amriswil.**

Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren

(Alkohol, Morphium, Kokaïn usw.) × Sorgfältige Pflege. × Gegründet 1891.

Hausarzt: **Dr. Wannier.** Mg. (Za 1035 g/3147) Chefarzt: **Dr. Krayenbühl.**

Unfallversicherung Winterthur

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

Auskunft und Prospekte durch die **Direktion der Gesellschaft in Winterthur** und die Generalagenturen, sowie die Vertreter an allen grösseren Orten.

(Za. 1009 g/1918) 3162

REVUE SUISSE DES HOTELS - SCHWEIZER HOTEL-REVUE

No. 14. | SECONDE FEUILLE * ZWEITES BLATT. | 1918.

AVIS

Election complémentaire pour le Conseil de surveillance.

Ier Arrondissement.

Par la suite du décès de M. *J. Coray*, une place de membre pour le Ier arrondissement dans le Conseil de surveillance se trouve vacante et une élection complémentaire devra avoir lieu.

Nous invitons les membres de cet arrondissement à faire parvenir au Bureau central jusqu'au 30 Avril prochain leurs propositions *pour cette élection*, à fin de publication dans l'organe de la Société.

Coire, le 5 Avril 1918.

Au nom du Comité:
Le président:
Dr O. Töndury.

Pro memoria.

MM. les Sociétaires aux stations de sports d'hiver sont priés d'envoyer au Bureau central, **dans le courant de ce mois,** la

Copie de la récapitulation de statistique de la saison d'hiver

récapitulation contenue dans le

Cahier de statistique des étrangers

qui leur a été envoyé en son temps.

Le Bureau central.

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

La Société Suisse des Hôteliers.*)

Fondation et organisation. Bureau central. Activité: Revue Suisse des Hôtels; assainissement de la réclame; Office central de propagande; assurances; contrats collectifs; expositions; statistiques, exposé de la méthode.

(Suite.)

La situation ne se présente pas si favorablement dans le monde hôtelier. Chacun est indépendant. Chacun semble avoir un intérêt opposé à celui de son voisin. Les touristes attirés par l'un ne sont-ils pas pris à un autre? Ce qu'entreprend l'un pour prospérer, n'est-ce pas une mesure qui privera l'autre de ce qui lui appartient légitimement? Tous sont naturellement concurrents.

Que faire donc pour améliorer la situation? Faut-il dépenser de grandes sommes dans les journaux américains pour vanter la situation et le charme de quelque palace? Ce procédé est ridicule; ou bien le lecteur connaîtra l'endroit et sera déjà renseigné sur le palace, ou bien il ne le connaîtra pas et l'annonce passera inaperçue. En effet, que sont nos grands centres de tourisme? Bien peu de chose comparés à l'ensemble du monde. La Suisse entière est plus petite que bien des Etats américains. On s'adresse là-bas au gros public. Pour ne pas lui faire injure, admettons qu'il sait que la Suisse existe et que Berne en est la capitale. A part cela, que peut-il connaître? Probablement tout autant que nous savons ici de tel ou tel Etat du Far-West. Donc une réclame d'hôtel, même indiquant «Suisse» n'attirera aucunement la fantaisie du lecteur du journal. Ce qu'il faut, c'est lui donner envie de visiter la Suisse, non un endroit spécial, mais l'ensemble du pays. Il faut que chez lui déjà nous l'intéressions. Il faut que le désir de faire un tour chez nous ajoute beaucoup au plaisir qu'il attend de sa visite à Paris. Sur le paquebot, il faut continuer à le cultiver soigneusement: au débarquement, dans les grands centres, il faut lui rappeler que nous existons, que des paysages superbes l'attendent, que des sports merveilleux peuvent être pratiqués. Il arrivera ainsi à notre frontière: le but est atteint.

La réclame du plus grand palace suffirait-elle à cette tâche? Il faut quelque chose de supérieur à telle ou telle station, il faut l'effort de l'ensemble de ceux qui profitent du mouvement des étrangers. Il faut créer un centre qui réunira les contributions les plus modestes pour servir au grand but: la publicité générale.

Ce qui a été dit du client américain est vrai aussi de tout autre. Il faut à l'étranger travailler pour l'ensemble, renseigner sur toutes les parties du pays, en faire voir les beautés, mettre à la disposition de ceux qui le désirent tous les renseignements possibles. Puis, lorsque le client futur a fait le choix d'un itinéraire, il faut être à même de lui procurer les détails des endroits où il va s'arrêter, non un prospectus d'un hôtel quelconque, mais un aperçu général de la situation, de l'altitude, du climat, des curiosités et aussi une liste d'hôtels sobre, sans faux apparat, avec le nombre de lits, le rang, les prix. Que peut désirer d'autre un étranger? Rien. Quelle place reste-t-il pour la réclame individuelle? Aucune, si ce n'est quelque peu à l'intérieur du pays même. Tout doit être œuvre collective. Depuis le moment où le touriste a eu une vague envie de voyager jusqu'à celui où il entre dans l'hôtel, il doit avoir été soumis à un faisceau de forces qui l'attirent. A mesure que ses projets se définissent, les unes deviennent plus puissantes, plus absolues et finissent par faire disparaître toutes les autres. Ces dernières n'ont pas été inutiles, malgré l'apparence. Au début, quand le désir n'existait que faiblement, elles ont toutes ajouté leur puissance. Si dans un cas l'effort de l'une a profité à l'autre, dans le cas suivant, l'inverse se produira.

Certaines choses qui se présentent en peu de lignes demandent des années pour être réalisées. Le tableau qui précède en est un exemple. Quel travail de Titan pour réaliser ce grand projet! Quelle patience pour convaincre les milliers d'hôteliers, et, une fois persuadés, pour obtenir les sacrifices nécessaires! Quels efforts pour unir ceux qui semblaient créés frères ennemis!... La chose n'est pas encore faite, mais le chemin en est tracé. Avant la guerre, on avait déjà utilisé la puissance de la collectivité. La communauté de malheurs qui a assailli ceux qui dépendent du tourisme, les mesures officielles qui ont été prises en leur faveur, la recherche de moyens propres à pallier aux inconvénients de cette situation, auront resserré les liens de la solidarité. Pour beaucoup cette dernière était un mythe. Les déboires dessillent les yeux plus que le succès, et le terrain sera propice pour l'exécution des mesures d'ensemble qui seules peuvent ramener la prospérité à des conditions supportables, même après quelques années de stagnation presque absolue.

La Société Suisse des Hôteliers n'a pas tout fait. Mais par l'intermédiaire de son journal, elle s'est posée en champion de cet idéal, et il est fort probable que le mouvement de concentration et d'union qui se manifeste dans les milieux touristiques est son œuvre. Pratiquement, elle s'est presque totalement abstenue; elle s'est bornée à subventionner l'Union des Sociétés Suisses de Développement et les Chemins de fer fédéraux et, en cela, elle ne peut qu'être approuvée; plus l'unité sera réalisée, plus la chose sera parfaite. Un accord entre les deux organes mentionnés existe tacitement, mais il serait évidemment préférable si la fusion complète pouvait s'opérer. Ce sera une œuvre de l'avenir.

On a tenté de réaliser une centralisation par la création de l'Office central de propagande. Cette idée prit corps en 1903 à la suite d'un concours sur les moyens propres à augmenter le tourisme en Suisse. Les avantages procédaient d'une économie dans les frais de réclame et d'un emploi plus rationnel des sommes qu'on y affectait. Le budget devait se monter à environ 300,000 francs, fournis par les entreprises de transports, la Société Suisse des Hôteliers, l'Union des Sociétés Suisses de Développement et complétés par des subventions fédérales et cantonales. Les frais d'organisation et les salaires du personnel se montaient à 75,000 fr. Il restait donc plus de 200,000 francs à utiliser pour la propagande. Celle-ci était comprise de façon multiple. On prévoyait l'établissement d'une collection de brochures, affiches, prospectus, clichés concernant le tourisme, le contrôle des guides de voyage, l'étude des méthodes de propagande employées dans les pays concurrents, l'édition d'un bulletin pour renseigner la presse d'une façon exacte, celle d'un guide genre Bædecker, l'attribution de prix aux meilleurs romans se passant en Suisse, l'édition d'un prospectus de luxe, la publication de statistiques, etc... Pour ne pas entrer dans trop de détails, disons seulement que les buts à atteindre offrent une variété déconcertante et que leur réalisation entière était des plus aléatoire.

De nombreux efforts furent faits par le Comité pour gagner à sa cause tous les intéressés. L'Assemblée générale accepta même d'allouer 100,000 fr. comme part de l'hôtellerie. Ce fut inutile. Tout en reconnaissant que les services rendus seraient grands, on s'abstint en général d'adhérer à la proposition. Peut-être craignait-on de s'engager dans une entreprise dont le succès dépendait principalement de la personnalité du directeur. Devant l'inertie générale, la Société décida de réaliser seule le projet et de présenter un fait accompli. Elle créa une Commission de propagande qui subsiste encore.

L'Office central de propagande est tombé complètement dans l'oubli, mais il a joué son rôle indirectement. Il semble en effet que la fondation de l'Office suisse du tourisme est inspirée de la même idée, quoique avec des variantes très sensibles. Les moyens mis en œuvre pour le faire aboutir sont notablement accrus, et les quelques années d'attente ont permis de mettre au point pour le mieux un organisme appelé à jouer un rôle prépondérant pour le développement du tourisme.

Comme excellent mode de réclame indirecte, on peut mentionner la publication *Les Hôtels de la Suisse*. Les sacrifices ont été grands pour lui donner toute sa valeur. Les frais d'édition sont couverts par les sommes versées par les hôtels mentionnés, suivant le nombre de lits. La première édition paraît en 1895 en allemand, en français et en anglais. Insensiblement, le nombre des exemplaires répandus s'accroît: en 1900, il est de 20,000; il passe à 25,000 en 1901; à 30,000 en 1903; à 75,000 en 1908; à 90,000 en 1909; à 96,000 en 1911; et à 105,000 en 1914. Ces chiffres n'ont pas besoin de commentaires, et il est hors de doute que les sommes consacrées annuellement à cette réclame sont utilisées de la façon la plus productive.

* * *

Les risques que court l'hôtelier sont nombreux. Comme propriétaire d'immeubles, comme employeur, comme chef d'entreprise de transport, comme dépositaire des valeurs confiées par les clients, comme personne responsable de ce qui se passe dans toute exploitation, il est sujet à une foule de réclamations de ceux qui ont été ou ont cru être lésés dans leurs droits. Les indemnités peuvent varier dans une mesure très considérable, car, contrairement à d'autres branches de métiers où les risques appartiennent tous à une même classe et peuvent être couverts par une assurance modérée, dans l'hôtellerie, les réclamations peuvent aussi bien provenir du sommelier qui a glissé sur une pelure d'orange que du millionnaire qui est tombé en marchant sur un tapis. Les accidents sont semblables; mais les demandes de dommages-intérêts varieront de quelques mille à quelques cent mille francs. Un malheur de ce genre peut être la ruine d'une maison.

La plupart de ces risques sont spéciaux à l'hôtellerie et sont rarement prévus par les sociétés d'assurance. Il est impossible que les grandes compagnies envisagent une éventualité présentée par un nombre minime de clients probables, et, même si elles en prenaient la peine, il est certain que les conditions seraient très défavorables. Mais l'ensemble de ceux qui courent ici les mêmes risques forme une masse imposante digne d'être prise sérieusement en considération. Les sociétés concurrentes ne voueront donc à la matière une attention soutenue que si une entente est conclue entre les intéressés pour une action commune. Des primes équitables pourront être demandées, car le grand nombre d'assurés sera une garantie du jeu normal des probabilités.

La Société Suisse des Hôteliers s'est naturellement occupée de la question. Des difficultés sans nombre se sont présentées, la législation s'est transformée, et actuellement le nombre des contrats collectifs conclus est encore minime. Pourtant il se passe peu d'assemblées du Comité où les discussions ne portent sur ce sujet. Mais les démarches sont nombreuses entre le moment où la proposition est faite de conclure une assurance collective sur tel ou tel objet et celui où le succès est complet. Il faut déterminer exactement les risques à courir, les conditions désirées, entrer en pourparlers avec les nombreuses compagnies d'assurance qui font ensuite leurs offres, discuter celles-ci, demander le rapport d'un expert, réclamer peut-être de nouveaux avantages concédés par l'une des entreprises, marchander pour obtenir des conditions favorables sans que la sécurité en diminue.

Il serait fastidieux de citer chronologiquement les efforts tentés, et l'exposé des résultats est infiniment plus intéressant. Cependant il faut mentionner que le premier essai de contrat collectif avait pour but de couvrir la responsabilité en cas de vol d'effets et de bijoux. Le nombre des membres était-il trop minime, les risques trop peu connus? La tentative n'aboutit pas par suite des primes infiniment trop élevées.

Le premier contrat qui fut signé est celui qui concerne l'assurance contre les accidents, conclu avec les sociétés «Zurich» et «Winterthour», en 1893, et fut complété par une clause couvrant les risques de vol. Ces deux domaines sont ceux dans lesquels se présentent le plus d'aléas pour l'hôtelier. De nombreux litiges ont été tranchés, qui laissent fort peu de doute sur l'étendue que les juges entendent donner à la responsabilité de l'hôtelier.

En voici quelques exemples concernant les tiers. Une famille de 10 personnes entre un matin dans un pavillon belvédère dépendant d'un hôtel. Le pavillon s'écroule, une dame est tuée: indemnité due par le propriétaire, 21,000 fr. Le chien d'un hôtelier mord sans gravité une dame: 2641 fr. Un monsieur s'avise de visiter l'écurie d'un hôtel, il y reçoit une ruade mortelle: 2000 fr.

Quand les accidents arrivent à des clients, la responsabilité est plus évidente, mais parfois il semble que le hasard est plus coupable que l'hôtelier. Un hôte glisse sur une pelure de pomme de terre: 4135 fr. La lumière électrique venant d'une usine étrangère fait défaut, un client manque une marche de l'escalier et tombe: 6088 fr. Un hôte rentrant habituellement tard faisait manœuvrer lui-même l'ascenseur; un soir, il veut y entrer au premier étage, l'ascenseur étant au 3me, il tombe: 12,325 fr. Dans un concert, un auditeur veut monter sur le podium et tombe; l'hôtelier est responsable parce qu'il aurait dû y avoir une rampe. Un client se trompe et au lieu d'aller au bureau tombe à la cave: 1500 fr.

Les cas de vol sont réglés par le Code des Obligations, et le maximum de 1000 fr. est un allègement sur ce qui existait auparavant; mais cette somme est comptée par personne et elle peut être dépassée s'il y a faute de l'hôtelier.

Un seul de ces cas est suffisant pour diminuer dans une mesure notable le bénéfice annuel, sans que la prudence la plus exagérée arrive à supprimer totalement les risques. L'évidence de ce fait est telle que c'est pour la responsabilité civile et le vol que l'accord a été le plus vite conclu. Les autres accidents sont beaucoup plus rares, et de nombreux hôteliers comptant sur leur bonne étoile se fient au hasard, quitte à regretter ensuite amèrement si le cas fortuit se produit.

La responsabilité civile de l'hôtelier a été bien déterminée par le nouveau Code des Obligations et, quoique assez sévères, les prescriptions n'en sont pas moins aussi libérales que celles qui sont édictées dans les pays voisins. Il est évident que les primes sont hautes, vu la latitude des risques. Ce fait a conduit en 1911 la Société Suisse des Hôteliers à étudier la création d'une assurance mutuelle prévoyant tous les cas sauf incendie et vie. L'exécution de ce projet aurait été une œuvre superbe pour la Société. Par la constitution des réserves, elle aurait acquis une importance énorme. Les liens entre les membres se seraient développés, une solidarité générale aurait apparu et, par le fait d'être mutuelle, la Société aurait pu convertir les bénéfices en réductions de primes. De semblables organisations existent dans d'autres professions. Pourquoi les hôteliers ne la réaliseraient-ils pas?

La discussion sérieuse qui suivit démontra l'impossibilité de créer cette assurance. D'abord les risques sont trop grands. Dès le début de son fonctionnement, la caisse peut être appelée à réparer un sinistre important avant que les réserves aient pu être établies. Or le capital social est trop faible pour supporter une telle charge, et il suffirait d'un peu de malheur pour que toute l'œuvre, non seulement la mutuelle, mais encore la Société Suisse des Hôteliers elle-même soit mise en péril. Les organisations semblables n'ont guère que le personnel à assurer. Ici, comme nous l'avons déjà dit, il y a les clients, dont beaucoup appartiennent à une classe riche, ce qui augmente l'importance des indemnités.

La constitution des réserves suffisantes est en opposition avec un abaissement de primes. Pendant plusieurs années, les conditions ne pourraient pas être sensiblement plus avantageuses que celles des sociétés ordinaires, et il est probable que bien des membres ne rompraient pas les contrats en vigueur par simple esprit de corps. Le succès immédiat est donc moins que certain. Le recrutement du personnel indispensable offrait de grandes difficultés. Le directeur devrait être au courant de presque toutes les catégories d'assurances. Où trouver cet oiseau rare? Le travail devrait se centraliser à Bâle, et le chiffre relativement restreint des affaires ne permettrait pas l'existence de représentants généraux. Il y aurait d'innombrables déplacements, des frais, des pertes de temps. Ces inconvénients sont évidemment trop importants pour passer outre, et la prudence élémentaire conseille d'abandonner ce projet. C'est ce qui fut décidé, et on remit en discussion le contrat alors en vigueur pour l'adapter aux nouvelles prescriptions légales.

Il faut croire que les affaires conclues avec les hôteliers ont une grande importance, ou peut-être l'expérience de 13 années a-t-elle permis d'établir de façon certaine la proportion des sinistres, car les deux sociétés «Zurich» et «Winterthour» se sont montrées très disposées à accorder des facilités. Même en augmentant le chiffre maximum de l'indemnité, les prix ont subi une notable diminution. Ainsi pour un hôtel de 150 lits, 2 ascenseurs, 30 employés, 6 chevaux, la prime pour assurance contre les accidents et la responsabilité civile pour les clients et les tiers, suivant l'ancien contrat, était de 552 francs annuellement pour un maximum de 50,000 fr. par personne et 200,000 fr. par sinistre; avec le nouveau, 315 fr. 60, le maximum étant porté à 100,000 francs par personne et 300,000 fr. par sinistre.

Les avantages concédés sont donc importants si l'on songe que le premier contrat offrait déjà des avantages notables, et les membres de la Société Suisse des Hôteliers jouissent d'un privilège dont la valeur ne peut être ignorée.

*) Extrait de l'ouvrage: *La Suisse et le Tourisme*, par le docteur H. G. Senn; Librairie Payot & Cie., Lausanne.

L'examen détaillé des conditions admises ne rentre pas dans le cadre de ce travail. Notons simplement que la taxation hausse avec le nombre de lits, d'ascenseurs pour personnes, de canots à moteurs, d'automobiles, etc.

Ce contrat prévoit aussi l'assurance du personnel. Celui-ci n'est pas soumis à la législation sur les fabriques, à moins qu'une exploitation industrielle (chauffage central, usine électrique) n'ait 5 employés. Ce cas ne se présente jamais. Il n'y a aucune règlementation officielle, et un employé victime d'un accident n'aurait rien à réclamer du risque professionnel. Si cette lacune n'a pas été comblée par l'autorité, c'est que le personnel d'hôtel n'a pas à se plaindre de l'état actuel. Grâce à la Société Suisse des Hôteliers, cette assurance est presque partout établie, chose tout à l'honneur des chefs de l'hôtellerie suisse. Le nouveau contrat offre de bonnes réductions ici aussi, et, dans l'exemple précédent, la prime d'une assurance collective pour employés avec un maximum de 3000 fr. pour décès ou incapacité permanente, et 3 fr. 50 par jour plus les frais médicaux, passe de 360 fr. à 315 fr. Des rabais ont été prévus pour les hôtels de saison.

Les relations entre les deux sociétés d'assurances et la Société Suisse des Hôteliers ont toujours été cordiales, et, en 1914, elles ont fait preuve de la meilleure volonté du monde pour atténuer le marasme dans lequel se trouvait l'hôtellerie suisse. Elles se déclarèrent d'accord pour une réduction des primes, proportionnelle à la baisse des risques. Il suffit à un hôtelier de prouver que le nombre de lits occupés est inférieur à la moyenne des cinq années d'avant la guerre pour obtenir un rabais correspondant. Cette concession a comme utilité accessoire de démontrer la nécessité de statistiques régulièrement tenues partout où cela n'est pas encore fait.

Un autre contrat collectif pour les dommages causés par l'eau a été signé en 1907, pour 10 ans, avec une compagnie spéciale de Lyon. Elle comprend les accidents causés par le gel, par l'éclatement de tuyaux bouchés ou fendus, et couvre les dégâts causés aux meubles et aux immeubles. Les membres de la Société Suisse des Hôteliers reçoivent une réduction de 25% sur le tarif minimum et la caisse du Bureau central prélève le 20% du montant de la première prime. Les litiges sont réglés par deux délégués et un arbitre neutre.

En 1903, on a proposé d'étudier une assurance contre les pertes causées par les épidémies. Il arrive parfois qu'un client tombe malade, atteint d'une maladie contagieuse. Comme par enchantement la maison se vide, et l'hôtel n'a plus en perspective qu'une perte au bouclement de ses écritures. On approfondit la question: la «Winterthour» et «L'Urbaine» de Paris firent des offres malheureusement trop onéreuses. Pour les intéresser davantage à cette question, le Comité pria les membres désireux de profiter de ces avantages éventuels de s'inscrire. Il n'y en eut que 90, pour un capital de 2 millions de francs. Dans ces conditions, le projet fut abandonné.

Les assurances contre le bris de glaces, le chômage, le vol avec effraction sont à l'étude depuis longtemps. Un contrat collectif pour le premier point sera signé incessamment; les autres ne semblent pas près d'aboutir.

(A suivre.)

Registre du Commerce.

Montreux. Sous la raison sociale **Société anonyme du Pélerin Palace Hôtel,** il est constitué une société anonyme dont le siège est à Montreux. Le but de la société est l'achat des immeubles dont Edouard Kung et Charles Nicodet sont propriétaires à Baumaroche, commune de Chardonne, et formant la propriété du Palace-Hôtel, la reconstruction et l'exploitation de l'hôtel incendié le 28 Avril 1917, ainsi que l'achat, l'exploitation et la vente de tous immeubles qui pourraient l'intéresser dans la suite. Le capital social est fixé à la somme de cent mille francs (fr. 100,000), divisé en 200 actions de fr. 500 chacune, au porteur. La Société est dirigée et représentée par un conseil d'administration composé de un à cinq membres. Elle est valablement engagée vis-à-vis des tiers par la signature collective de deux administrateurs ou d'un administrateur et du secrétaire; ce dernier peut être choisi en dehors du conseil. Pour la première période triennale, le conseil est composé comme suit: Charles Nicodet, de Crans et Marchissy (Vaud), hôtelier, à Montreux, président; Albert Henry, de Vuillerens, à Blonay, vice-président, et Charles Hugli, de Seedorf, à Montreux, secrétaire.

Aus andern Vereinen.

Verkehrsverein Zürich. In der letzten Sitzung des Vorstandes des Verkehrsvereins Zürich wurde der bisherige Geschäftsausschuss, bestehend aus den Herren Neithardt als Präsident, Dr. Keller-Huguenin als Vizepräsident und Dr. G. Hürlimann als Quästor, auf eine neue Amtsdauer bestätigt und ihm als Ersatzmänner beigezogen Dampfbootverwalter Bosshard, Redaktor Bierbaum und P. Wissmann. An der gleichen Sitzung kam das Arbeitsprogramm zur Diskussion, wobei es sich vorderhand, soweit die Propaganda in Betracht kommt, nur um eine allgemeine Orientierung handelte, da der Zeitpunkt für die Wiederaufnahme dieser Tätigkeit und die Umstände, unter der sie zu erfolgen haben wird, noch nicht vorauszusehen sind. Es wurde einer künstlerischen Ausgestaltung der Anzeigen und Werbeschriften das Wort geredet unter Anpassung an den Geschmack des Landes, in dem sie zur Verwendung kommen sollen. In einer nächsten Sitzung wird laut «Zürcher Fremdenblatt» die Besprechung der künftigen Propaganda ihre Fortsetzung finden, denn, wie schon öfters erwähnt worden ist, wird die kommende schweizerische Verkehrszentrale wohl eine weitere Zentralisation der allgemein schweizerischen Propaganda anstreben, bei der aber die Mitwirkung der örtlichen Verkehrsvereine ebenso wichtig sein wird, wie bisher bei der unter Führung der Bundesbahnen bestehenden Zentralstelle für die Auslandpropaganda. Die da und dort bereits begonnenen Vorarbeiten für die Wiederbelebung des internationalen Reiseverkehrs werden von hier aus aufmerksam verfolgt. Zurzeit gilt aber die Arbeit mehr den internen Verkehrsfragen. So wurde an der Versammlung scharf protestiert gegen die im vierten reduzierten Fahrplan der Bundesbahnen wieder einmal erfolgte Hintansetzung Zürichs im Gotthardverkehr, indem der Mittagszug nach und von dem Gotthard an Sonntagen nur ab und nach Luzern geführt wird, nicht aber ab und nach Zürich, trotzdem der Zürcher Verkehr zurzeit stärker ist als der Luzerner Verkehr; voraussichtlich werden sich nun die zürcherischen Behörden mit dieser Fahrplangestaltung zu befassen haben. Weiter kamen die misslichen Zustände in den Bahnhöfen Enge und Stadelhofen zur Sprache; in Enge sollte endlich ein anständiger Warteraum für die Reisenden III. Klasse geschaffen werden und für beide Bahnhöfe ist die Einrichtung der elektrischen Beleuchtung ein dringendes Bedürfnis, denn die jetzt auf den Perrons infolge Einschränkung der Gasbeleuchtung herrschende Dunkelheit ist geradezu verkehrsgefährlich. Es ist nun abzuwarten, welche Erfolge eine diesbezügliche Eingabe an die Kreisdirektion III der Schweizerischen Bundesbahnen zeitigen wird.

Stellen-Anzeiger № 14

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

Par décision de l'Assemblée générale de la Société Suisse des Hôteliers, il a été recommandé aux sociétaires, quand ils ont besoin de personnel, de donner la préférence à ceux des postulants qui auront fréquenté l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate bis zu 6 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet		Nichtmitglieder Mit Adresse	Unter Chiffre Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion . . .	Fr. 2.—		Fr. 3.—	Fr. 3.50	Fr. 4.—
Jede ununterbroch. Wiederhol.	„ 1.—		„ 2.—	„ 2.50	„ 3.—

Mehrzeilen werden bei der erstmaligen Insertion mit je 50 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.

Apprenti cuisinier-pâtissier est demandé dans bon hôtel de la Suisse romande. S'adresser **Hôtel des Alpes, Glion s. Montreux.** 1270

Buffetvolontärin, seriöse Tochter, auf Mitte Mai gesucht. Familiären Anschluss. Offerten zu richten an **Sporthotel Central, Davos-Platz.** 1294

Dispensegouvernante. Gesucht per 15. oder 20. April in erstklassiges Hotel Lugano tüchtige, gewandte Gouvernante für Dispense und Küche in Jahresstellung. Detaillierte Offerten mit Referenzen und Lohnansprüchen erbeten. Chiffre **1292**

Chef Pâtissier, tücht., selbständiger, in Hotel ersten Ranges im Engadin gesucht. Chiffre **1276**

Economatgouvernante. Gesucht in Sanatorium der franz. Schweiz einfache, tüchtige Gouvernante für Economat, Office und später in Etage. Französisch erwünscht. Offerten mit Photo, Altersangabe und Lohnansprüchen erbeten. Chiffre **1289**

Gesucht in grösseres Hotel des Berner-Oberlandes, für zirka Mitte Juni: **Chefköch, Gouvernanten** f. **Etage, Lingerie** und **Office, Oberaaltochter, Köchin, Kaffeeköchin, Etagenportiers, Saaltöchter, Zimmermädchen, Office-** u. **Küchenmädchen, Lingère, Glätterin, Wäscherin, Küchenbursche, Casserolier etc.** Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Altersangabe und Retourmarke erbeten. Chiffre **1288**

Gesucht in erstklassiges Hotel mit Eintritt per sofort: selbständige **Sekretärin,** der deutschen und franz. Sprache in Wort u. Schrift mächtig, gute Korrespondentin, nur distinguierte junge Dame mit gediegenen Umgangsformen, Fr. 80 bis 120; Eine selbständige aktive **Etagengouvernante** Fr. 60 bis 80; Ein **Gemüsegärtner** Fr. 50 bis 70. Ausführliche Offerten mit Photographie erbeten. Chiffre **1283**

Gesucht in Familienhotel I. Ranges (70 Betten) des Engadins, mit Sommer und Wintersaison: 1 **Küchenchef,** 1 jüngerer **Sekretär** oder **Sekretärin,** 1 **Concierge,** 1 **Gouvernante** für **Economat** und **Küche,** 3 **Saaltöchter.** Eintritt Ende Juni, eventuell durchgehende Engagements für Herbst und Winter. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften, Gehaltsansprüchen und Rückporto erbeten. Chiffre **1297**

Gesucht in grosses Berghotel per Anfang April: tüchtiger, unverheirateter **Gärtner;** per Anfang Mai: **Angestelltenköchin** (zugleich Kaffeeköchin während der Saison); per Juni: **Etagenportier** (zugleich Bahnhofportier), **Küchenmädchen, Zimmermädchen** und sparsamer, tüchtiger **Küchenchef.** Offerten mit Zeugnissen, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre **1275**

Gesucht zu sofortigem Eintritt eine **Bureaulehrtochter** und eine **Saallehrtochter.** Offerten mit Photographie und Zeugniskopien an **B. Zitzener,** Schwert und Parkhotel am See, **Weesen.** 1298

Köchin, jüngere, die eine feinere Küche zubereiten kann, sparsam und solid, auch verträglich ist, für bessere Fremdenpension (Engadin) per Anfang Juni gesucht. Chiffre **1272**

Küchenchef. Gesucht in erstkl. Sanatorium selbständigen, nüchternen Küchenchef, vertraut mit Régime. Jahresstelle. Offerten mit Referenzen, Altersangabe und Lohnansprüchen erbeten. Chiffre **1284**

Küchenchef, ganz I. klassiger, gesucht für grösseres Berghotel. Offerten unter Beilage von Zeugnisabschriften erbeten. Chiffre **1296**

On demande pour le 22 Mai: plusieurs **femmes de chambres** et **portiers d'étage, officiers, relaveurs d'assiettes.** Pour la saison: 1 **casserolier,** 1 **garçon de cuisine, sommeliers d'étage, filles de salle.** Prière d'adresser offres avec copies de certificats, photo et indication de l'âge à **J. Freudweiler,** Grand Hôtel, **Villars s. Ollon** (Vaud). 1287

Saaltochter, tüchtige, selbständige, gesucht per 15. April in ein gutes Passantenhotel. Chiffre **1290**

Secrétaire. On demande pour sanatorium de la Suisse française une secrétaire, simple et consciencieuse, connaissant tous les travaux de bureau. Place à l'année. Envoyer offres avec références et photo. Chiffre **1285**

Sekretär-Volontär, mit guter Schulbildung u. schöner Handschrift, in erstklassiges Hotel der französischen Schweiz gesucht. Eintritt 15. oder 20. April. Gelegenheit zur Erlernung der Führung des Journals, sämtlicher Buchhaltung, Korrespondenz u. Réception. Selbstgeschriebene Off. mit Photo erbeten. Ch. **1260**

Sekretärin. Gesucht per Mitte April in grösseres Hotel der Zentralschweiz tüchtige seriöse Sekretärin mit schöner Handschrift, gewandt in Correspondenz und Réception. Offerten mit Zeugnisabschrift, Photographie und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre **1293**

Wäscherin (I.) in erstes Hotel Luganos wird zu baldigem Eintritt tüchtige, durchaus erfahrene Oberwäscherin gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Referenzen, Altersangabe und Lohnansprüchen erbeten. Chiffre **1291**

Zimmermädchen, 2 tüchtige, erfahrene, in erstkl. Familienhotel per sofort oder später, für dauernd gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten. Direktion **Hotel Baseler Hof,** christliches Hospiz, **Frankfurt a. M.** Chiffre **1277**

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 ununterbrochene Wiederholung	„ 1.—	„ 1.50

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. — Vorausbezahlung erforderlich. Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.

Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Chef de réception, Schweizer, militärfrei, Fachmann, gut präsentierend, seit Jahren als Chef de réception in ersten Häusern tätig, sucht Stellung. Erstklassige Referenzen. Event. persönliche Vorstellung. Chiffre **293**

Chef de réception-Kassier-Sekretär, Schweizer, militärfrei, fach- und sprachenkundig, sucht Jahres- event. Saison-Engagement. Bescheidene Bedingungen. Prima Referenzen zur Verfügung. Chiffre **248**

Chef de réception, secrétaire-caissier, Grison, auf seriös, connaissant les quatres langues principales, très au courant de tous les travaux de bureau et muni des meilleurs certificats et références, cherche place à partir du 15 Mai. Ch. **299**

Chef de réception-Sekretär-Kassier, Schweizer, militärfrei, sprachenkundig, sucht passende Jahresstelle im In- oder Auslande. Erste Zeugnisse und Empfehlungen aus ersten Häusern zu Diensten. Chiffre **235**

Directeur, Suisse, expérimenté, cherche place en Suisse ou à l'étranger. Meilleures références. Entrée époque à convenir. Chiffre **27**

Direktion oder **Gérance** für Sommersaison sucht gebildete Schweizerin, tüchtig, selbständig, energisch, mit 4 Sprachen und der Hotelerie vollkommen vertraut. Prima Zeugnisse und Referenzen. Chiffre **266**

Direktor. Junger, energischer Schweizer, 29 Jahre, sprachenkundig, sucht Stelle als Direktor, Chef de réception, event. auch als erster Kassier-Sekretär. Chiffre **283**

Homme, 36 ans, dix ans service dans grande administration, connaissant français, allemand, anglais, possédant à fond la branche alimentation (pratique et théorie), direction du personnel, achat de denrées; conduite autos, dactylo; de tenue correcte, désirant entrer dans l'industrie hôtelière, demande place au pair dans une direction d'hôtel de premier ordre. Suisse allemande ou italienne. Peut cautionner. Chiffre **175**

Secrétaire, sérieux, 23 ans, français, allemand et un peu d'anglais, sténographie, machine à écrire, cherche place pour de suite. Certificats. Chiffre **305**

Secrétaire-Caissier, Grison, 24 ans, libre du service militaire, connaissant les trois langues nationales, très au courant de la comptabilité d'hôtel, ayant pratiqué dans plusieurs maisons de premier ordre, cherche place de suite. Certificats et bonnes références à disposition. Chiffre **150**

Sekretär (II), 20 jähr., militärfreier Schweizer, mit 1 Jahr Praxis in Küche, sucht Anstellung auf Frühjahr. Französische Schweiz zur Vervollkommnung der Sprache bevorzugt. Chiffre **241**

Sekretär (II.) Junger schweizer Kaufmann, deutsch und franz. sprechend, der sich dem Hotelfach zu widmen wünscht, sucht sofort Engagement als II. Sekretär. Chiffre **303**

Sekretär, gegenwärtig in erstklassigem Hotel als I. Journalführer tätig, sucht Stelle als Sekretär, oder Sekretär-Chef de réception. Deutsch, franz. und englisch sprechend. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre **288**

Sekretär-Kassier-Chef de réception, Schweizer, 25 Jahre, militärfrei, sucht Stelle. 3 Hauptsprachen. Erstkl. Referenzen. Chiffre **273**

Sekretär-Kassier-Empfangschef. Schweizer, 31 Jahre, 3 Hauptsprachen, präsentabel, soeben vom Ausland zurück, im Hotelfach erfahren, Zeugnisse I. Häuser, solid, exakt, gewissenhaft, gute Umgangsformen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Chiffre **277**

Sekretär-Volontär, Deutschschweizer, 18 Jahre, deutsch, französisch und etwas italienisch, Buchhaltung u. Stenographie, sucht Saison- oder Jahresstelle zur Vervollkommnung im Französischen in Höhen- oder sonstigen Kurort der Westschweiz. Gute Behandlung Bedingung. Chiffre **300**

Sekretärin, in allen Bureauarbeiten sowie in der amerikan. Buchführung durchaus bewandert, sucht Engagement in gutes Haus für kommenden Sommer. Chiffre **258**

Sekretärin. Junge Witwe, perfekt englisch, deutsch und französisch sprechend, im Hotelfach bewandert, sucht Stellung als Sekretärin, Etagengouvernante od. event. Saaltochter. Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre **267**

Sekretärin. Junges Schweizerfräulein sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutem Hause. Handelsschulbildung (Neuchâtel), Bureaupraxis, Deutsch, Französisch, Englisch (3 jähriger Aufenthalt in England). Chiffre **272**

Sekretärin, mit allen Bureauarbeiten bestens vertraut, sucht Stelle. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre **289**

Sekretärin. Junge gebildete Tochter mit Burau-Praxis, sucht Stelle in Hotelbureau als Sekretärin (event. Volontärin). Spricht deutsch, französisch und etwas englisch. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre **Zc 2593 Y** an **Publicitas A.-G. Bern.** 181

Sekretärin-Gouvernante. Schweizerin, gut präsentierend, der vier Hauptsprachen mächtig, durchaus selbständig und gewissenhaft, sucht Stelle in I. klassiges Haus als Sekretärin, Gouvernante oder Directrice. Ia. Referenzen. Chiffre **297**

Witwe (Schweizerin), einfach und seriös, seit Jahren in der Hotelbranche (Küche und Bureau), deutsch, französisch und etwas englisch sprechend (geprüfte Lehrerin), sucht Vertauensstelle oder leitenden Posten in Hotel, Pension, Sanatorium, Kinderanstalt oder dergleichen. Referenzen zur Verfügung. Chiffre **296**

Vertrauensposten. Langjähriger Oberkellner in erstkl. Häusern, gesetzt. Alters, sucht dauernden Vertrauensposten, sei es als Controlleur, Bureau oder Kassier. Bescheidene Ansprüche. Chiffre **282**

Salle & Restaurant.

Maître d'hôtel, Suisse, 33 ans, connaissant les langues et la comptabilité, libre du service militaire, cherche place, de préférence à l'année. Chiffre **255**

Maître d'hôtel, chef de rang ou d'étage, Suisse, libre du service militaire, parlant les 4 langues, expérimenté et bien au courant du service, cherche place de saison ou à l'année Ch. **250**

Oberkellner, 35 Jahre, tüchtig, erfahren und arbeitsam, Deutsch, Französisch u. Englisch, sucht Saison- oder Jahresstelle für sofort oder später. Ia. Referenzen. Persönliche Vorstellung. Chiffre **149**

Oberkellner, Bündner, 33 Jahre, militärfrei, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht per sofort oder später Engagement. Offerten an **Johann Coray, Sagens No. 112** (Graubünden). 239

Oberkellner, Schweizer, 38 Jahre, sprachenkundig, militärfrei, erstkl. Restaurateur, mit nur prima Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **271**

Obersaaltochter, 27 Jahre, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit den Bureauarbeiten vertraut, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, passendes Engagement per April oder später. Chiffre **246**

Obersaaltochter, tüchtig und sprachenkundig, sucht Jahresstelle als solche oder als alleinige in gutes Passantenhotel, oder als Buffetdame auf anfangs Mai. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Chiffre **253**

Saalkellner sucht Stell. in der französischen Schweiz. Eintritt sofort. Chiffre **298**

Saallehrtochter. Junge, intelligente Tochter aus gutem Hause, deutsch, französisch und ziemlich englisch sprechend, sucht Stelle in besseres Hotel als Saallehrtochter. Chiffre **252**

Saaltochter, junge, tüchtige, sucht Engagement für sofort in Passantenhotel. Photo sowie gute Referenzen zu Diensten. Gefl. Offerten an **E. B. 250 poste restante, Veytaux.** 261

Saaltochter (Wirtstochter), sprachenkundig, sucht Stelle. Chiffre **276**

Saaltochter, im Service durchaus tüchtig und selbständig (schon als Obersaaltochter tätig), sucht Stelle in gutes Haus auf Anfang Mai. Chiffre **292**

Serviertochter, durchaus zuverlässig und seriös, gesetzten Alters, sucht per sofort passendes Engagement als erste für Saal oder Restaurant, event. auch sonstigen selbständigen Posten. Prima Zeugnisse. Chiffre **306**

Sommelier d'étage, connaissant les 3 langues et muni de très bons certificats, cherche de suite place de saison ou à l'année. S'adresser: **Louis Safarovic,** poste restante, **Lausanne.** 256

Cuisine & Office.

Aide de cuisine, 24 jährig, gelernter Pâtissier, sucht Stelle (event. selbständige), auf 15. April. Chiffre **294**

Chef de cuisine. Le Grand Hôtel à Morgins recommande son chef de cuisine très économe, sobre et travailleur. Pour tous renseignements s'adresser à la **Direction du Grand Hôtel à Morgins.** 304

Chef de cuisine, tüchtig, zuverlässig und solid, der drei Landessprachen mächtig, sucht Stelle in gutes Haus. Eintritt nach Belieben. Chiffre **284**

Chef de cuisine, 32 Jahre alt, gut empfohlen, der sich den jetzigen Verhältnissen anpassen kann, sucht Saison- od. Jahresstelle in erstkl. Hause mit 80 bis 150 Betten. Frei ab 10. April. Zeugnisse mit Referenzen zu Diensten. Chiffre **269**

Economatgouvernante, tüchtig, treu und zuverlässig, im Fache vollständig bewandert, sucht Stelle als solche oder sonstigen Vertrauensposten. Chiffre **274**

Koch, junger, tüchtiger, sucht Stelle in gutes Haus, per sofort. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **270**

Kochlehrling, 16½ Jahre alt, sucht Lehrstelle. Eintritt nach Belieben. Lehrzeit 2 Jahre. Chiffre **263**

Koch-Volontär, junger Conditor sucht Stelle in Hotel. Chiffre **302**

Kochvolontär. Junger, tüchtiger Pâtissier sucht Stelle als Kochvolontär in gutem Hotel. Französische Schweiz bevorzugt. Eintritt nach Belieben. Gefl. Offerten an **Oscar Huber,** zum Kreuz, **Ob. Erlinsbach** b. Aarau. 257

Köchin. Man sucht für ein 20 jähriges Mädchen, im kochen gut bewandert, Saison- oder Jahresstelle per Anfang Mai, neben tüchtigen Chef, event. auch als Kaffeeköchin. Chiffre **287**

Etage & Lingerie.

Gouvernante-Lingère, tüchtig, gesetzten Alters, mit langjährigen, besten Zeugnissen, vertraut mit allen vorkommenden Arbeiten, sucht Stelle für Mitte April oder später. Chiffre **260**

Gouvernante de lingerie connaissant parfaitement son métier, avec de bonnes références, désire place dans première maison. Chiffre **245**

Lingeriegouvernante, Weissnäherin, tüchtig in allen Teilen, deutsch und franz. sprechend, sucht sich zu verändern. Reflektiert wird auf selbständige Stelle in grossem Haus. Ch. **268**

Oberglätterin, tüchtige, sucht Jahresstelle, event. als erste oder selbständige Person für die Lingerie; hat schon Stelle als Lingeriegouvernante bekleidet. Prima Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **216**

Weissnäherin. Schweizerin, tüchtige, gelernte, einige Jahre in Hotel I. Rang in Genf tätig, sucht Stelle als Lingeriegouvernante, event. sonstigen Vertrauensposten. Gefl. Offerten an 120 poste restante, **Mont-Blanc, Genève.** 214

Loge, Lift & Omnibus.

Chasseur-liftier, 22 ans, libre du service militaire, bonnes références, parlant français et allemand, cherche place à l'année ou à la saison. Chiffre **251**

Concierge, Schweizer, militärfrei, gut präsentierend, sprachen- und fachkundiger Mann mit prima Zeugnissen, noch in ungekündigter Stellung, sucht Sommer- oder Jahresengagement. Chiffre **247**

Concierge-Conducteur, in den 30er Jahren, mit langjährigen besten Zeugnissen, militärfrei, sucht Saison- oder Jahresstelle im In- oder Ausland. Chiffre **196**

Concierge ou **Conducteur** avec excellentes références, libre du service militaire, cherche place à l'année ou à la saison, évent. comme remplaçant. Chiffre **242**

Concierge-Conducteur. Tüchtiger Mann, 30 Jahre, 5 Hauptsprachen mächtig, gut präsentierend, militärfrei, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **261**

Concierge-Conducteur, anfangs der 30er Jahre, mit besten Zeugnissen, militärfrei, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **301**

Bains, Cave & Jardin.

Badmeister-Masseur sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **262**

Badmeisterin-Masseuse, tüchtige, seriöse, sucht Stelle in gutes Badhotel. Chiffre **307**

Divers

Chauffeur-Mechaniker, tüchtig und erfahren, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit erstkl. Referenzen, sucht Stelle auf kommende Saison. Chiffre **275**

Gouvernante, tüchtig und energisch, erfahren in Etage, Economat und Lingerie, 4 Hauptsprachen, sucht Stellung als Haushälterin in Hotel, Pension oder Sanatorium, in Jahresstelle. Chiffre **265**

Stütze. Volontärin sucht Stelle als Stütze der Hausfrau in erstklassiges Hotel für Sommersaison 1918. Lohnansprüche werden keine gemacht. Chiffre **254**

Hotelfachschule in Cour-Lausanne

des Schweizer Hotelier-Vereins.

Vorbereitungskurs 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.

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

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