

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **26 (1917)**

Heft 29

PDF erstellt am: **26.05.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

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

Erscheint jeden Samstag Sechszwanzigster Jahrgang Parait tous les Samedis Vingt-sixième Année

**INSERATE:** Die einspaltige Pettzelle oder deren Raum 30 Cts., für Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Pettzelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.  
**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Portofrachtag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 9.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

**ANNONCES:** La petite ligne ou son espace 30 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25 per petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. — Rabais en 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. 9.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85.

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

TÉLÉPHONE No. 2406.

Rédaction et Administration: St. Jakobsstrasse No. 11, Bâle.  
Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Compte de chèques postaux No. V, 85.



### Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung vom Tode folgender Mitglieder:

#### Herr Hugo Voigt

Besitzer des Hotel du Parc, in Zürich

starb am 13. Juli, nach kurzer Krankheit, im Alter von 53 Jahren.

#### Herr G. Burri

Besitzer des Grand Hotel & Alpina, Gstaad,

starb am 15. Juli, nach langem Leiden, im Alter von 69 1/2 Jahren.

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

Namens des Vorstandes:

Dr. O. Töndury.

### Fachschule

Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Gegründet 1892.

#### Eröffnung der Kurse.

- Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8monatiger Dauer, für interne Zöglinge, Eröffnung am 1. Oktober;
- Kochschulkurs mit 4monatiger Dauer, für männliche und weibliche Teilnehmer, Eröffnung am 15. September;
- Höherer Fachkurs mit 6monatiger Dauer, für Damen und Herren, Eröffnung am 15. Oktober.

Auskünfte und Lehrpläne durch die

Direktion der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

### Zur Lage der Hotelerie.

I.

Vor einigen Wochen ist an dieser Stelle über die Beschlüsse der letzten Generalversammlung unseres Vereins ausführlich referiert worden, Beschlüsse, deren Begründung jedermann von der zunehmenden Verschärfung der Notlage im Hotelgewerbe überzeugen müssen, aber nebenbei auch beweisen, wie sehr man sich in führenden Kreisen des Verbandes bestrebt, mit Hilfe des Bundes oder, falls diese verweigert werden sollte, aus eigener Kraft eine Sanierung der leidigen Verhältnisse in die Wege zu leiten. Die Schaffung einer Treuhänderstelle für das schweizerische Hotelwesen wie die Regelung der Preisnormierungsfrage, die namentlich dem arg grassierenden Preisfischertum das Handwerk legen soll, können als gewichtige Etappen auf diesem Wege angesprochen werden und

erscheint ziemlich sicher, dass die Früchte dieser Beschlüsse zuerst auf einem bessern Aktionsplan zur Erzielung der unerlässlichen Selbsthilfe zur Reife gelangen dürften, wenn auch natürlich die prekäre Situation der Grosszahl von Hotels nach wie vor gebietend auf die rettende Intervention des Staates in dieser oder jener Form hinweist.

Die Hoteliers sind keine Zwänger und Schreier. Sie machen aus ihrer Notlage kein Hehl, sperren aber auch nicht Tür und Fenster weit auf, damit jeder Unerborene sich von der Zerrüttung im Innern des Baues überzeugen kann. Jedes andere Gewerbe und jeder Stand hätte bei ähnlichen Verhältnissen viel mehr Wesens gemacht und Himmel und Hölle in Bewegung gesetzt, die angebetete Staatshilfe allen Schwierigkeiten zum Trotz dennoch zu erzwingen; die Hotelerie aber hat sich bisher mit einigen wenigen, an der eigentlichen Notlage gar nichts ändernden Palliativmitteln zufrieden gegeben und wartet seit langen Monaten wieder mit Ruhe die weitem Entschliessungen der massgebenden Behörden ab, die selbst im Landesparlament um ergänzende Schutzmassnahmen zugunsten des notleidenden Gewerbes ersucht werden mussten. Diese, man darf wohl sagen: würdige Haltung der Hotelerie spricht für sich und wenn man weiter ihre heutigen Wünsche und Bestrebungen etwas näher ansieht, so wird man ihr auch keineswegs Unbescheidenheit oder Begehrlichkeit vorwerfen können, wie es von mancher Seite leider noch geschieht.

Was begehren denn eigentlich die Hoteliers? Zunächst, um gleich mit der Türe ins Haus zu fallen, keine Bundesgelder. Denn sie fühlen sich noch heute im Besitze einer genügenden Wirtschaftskraft, um dereinst ihren Verpflichtungen vollinhaltlich nachzukommen, vorausgesetzt, dass man ihnen während der gegenwärtig toten Geschäftszeit nicht an den Kragen geht, sondern ihnen durch Stundungsverlängerung die nötige Frist verschafft, sich, wie man im Bernbiet sagt, «zu kehren». Der Schweizer Hotelier-Verein trat denn auch in seiner letzten Eingabe an den Bundesrat — es sind nun reichlich sechs Monate her — keineswegs mit exorbitanten Postulaten an die Behörde heran: er beantragte in erster Linie eine Revision der Hotelnovelle (2. November 1915) im Sinne einer Ausdehnung der Stundung für Kapitalamortisationen und Zinsen auf weitere drei Jahre (1917/1919), dann die Einführung der Bedürfnisklausel, den Erlass von Schutzbestimmungen zugunsten des Hotelpächters und die Vereinfachung des Stundungsverfahrens, alles Begehren, deren Erfüllung weder unser Staatsgebilde noch unser Wirtschaftsleben auf den Kopf gestellt hätte. Allein die massgebenden Amtstellen hatten sich zu jener Zeit noch nicht zur vollen Erkenntnis der Notlage im Hotelgewerbe durchgerungen, deshalb anlässlich der Revision der Hotelierverordnung (5. Januar 1917) der Hauptpunkt der Eingabe, die Erstreckung der Zinsenstundung, ausser Berücksichtigung fiel, während die minder wichtigen Postulate glatt durchgingen. Als Folge dieser ablenkenden Haltung des Bundesrates bezüglich der Zinsenstundung werden nun die unbzahlten Hypothekarzinsen fällig, sobald die letzte Stundungsfrist abläuft. Für die Zinsen pro 1914 ist dies vielfach schon heute der Fall, für die späteren mit dem Ablauf jedes neuen Jahres, sodass sich die Pfandverwertungen, wenn nicht eine gütliche Verständigung zwischen Gläubiger und Schuldner erzielt werden kann, in der Folge stark vermehren dürften, wodurch enorme Investitionen Gefahr laufen, ganz oder teilweise verloren zu gehen. Jedenfalls wird aber der

Schutz, der den Hoteliers Ende 1915 mit der Hotelnovelle gewährt wurde, je länger je unwirksamer, ohne dass die Verhältnisse, die damals für den Erlass der Verordnung sprachen, eine Milderung erfuhren, und der Hotelier befindet sich demgemäss in der Lage des Bittenden, dem mit der einen Hand genommen wird, was ihm die andere gab.

Die Hoteliers haben diese bedauerliche Entwicklung mit Resignation entgegengenommen und sich dabei aller Klagen und Vorwürfe enthalten. Dagegen fanden sie seither im Nationalrat eifrige Befürworter ihrer gerechten Sache. Es ist gewiss noch in aller Erinnerung, mit welcher Wärme und Energie in der Märzsession des Parlamentes die Herren Waltherr und Michel für die Interessen des Hotelgewerbes eintraten, an dessen Wohlergehen grosse Bestände des Nationalvermögens beteiligt sind, ja mit ihm stehen oder fallen. Allein auch diese denkwürdige Debatte im Nationalrat, in der kein wichtiges Moment, das für die Hilfsaktion spricht, unerwähnt blieb, bildete keinen reinen Freudenbecher für die Hoteliers. Schon die zögernde Bereitwilligkeit des Bundesrates, die Motion Michel entgegenzunehmen, musste allzu optimistische Hoffnungen abkühlen, dann fielen von verschiedenen Seiten ernste Vorwürfe an die Hotelerie, welcher unkaufmännische Geschäftsführung, Leichtfertigkeit im Schuldmachen, Ueberproduktion und andere mehr oder weniger imaginäre Sünden vorgehalten wurden, als ob damit die Sachlage zu ändern wäre! Schliesslich aber hörte man das bitterböse Wort, die Hotelerie habe ihre Notlage selbst verschuldet, sie sei deshalb auf dem Weg der Selbsthilfe zu verweisen, denn ein so wichtiges Gewerbe sollte niemals so weit gelangen, sich als unfähig zur Vornahme einer Reorganisation zu erklären und an die Hilfe des Staates appellieren zu müssen! Solche Vorwürfe tragen, bei Licht besehen, den Stempel arger Ueberhebung an sich und sind schon im Parlament unzweideutig widerlegt worden. Wer auch die ganz eigenartigen Verhältnisse und Existenzbedingungen im Hotelwesen ohne Voreingenommenheit würdigt und namentlich den gewaltigen Einfluss der fremden Konkurrenz, der für die Inneneinrichtung, den neuesten Komfort etc. stets neue Investitionen bedingt, in Betracht zieht, wird auch bei Aufrechterhaltung des Vorwurfs unkaufmännischer Geschäftsführung, der noch die meiste Berechtigung für sich in Anspruch nehmen darf, den Krieg und seine wirtschaftlichen Folgen als Hauptursache der gegenwärtigen Krise bezeichnen müssen.

Den Weg der Selbsthilfe aber hat der Schweizer Hotelier-Verein, soviel an ihm liegt, seit langem betreten, erst kürzlich noch durch Herausgabe eines praktischen Hotelfachhaltungsschemas zwecks Herbeiführung einer kaufmännischen rationalen Betriebsführung ein Uebriges getan, und was ferner den Appell an die Bundeshilfe anbelangt, so behauptet mit vollem Recht die Hotelerie, sich dieserhalb keineswegs in übler Gesellschaft zu befinden, haben doch schon ganze Kantone, Städte und private Organisationen von ähnlichen Schritten Gebrauch machen müssen. Im französischen Teil unseres Blattes ist kürzlich über diese Materie eine längere Abhandlung erschienen, in der daran erinnert wurde, wie der Bund den Eisenbahn- und Dampfschiffunternehmern für ihre Hypothekarablösungen und -Zinsen eine vorläufig unbegrenzte Stundung gewährte, dem Kanton Uri im Spätjahr 1915 mit einem Darlehen aus der finanziellen Klemme half, anderen Kantonen und Städten mit zinslosen Darlehen beisprang, beim Zu-

sammenbruch gewisser Bahnunternehmern (Jura-Neuchâtelois 1865) auf die Rückzahlung geleisteter Vorschüsse verzichtete oder neue gewährte, wie beispielsweise bei der Katastrophe der Nationalbahn, als die Städte Winterthur, Baden, Lenzburg und Zofingen als Solidarbürgern des Unternehmens hart am Abgrund des Konkurses schwebten. Diese zumteil alten Geschichten, von denen einige wie längst vergessene Reminiscenzen amuten, frisch aufzuwärmen, bietet selbstredend wenig Nutzen. Jedermann wird anerkennen, dass die Eidgenossenschaft in all diesen Fällen nur ihre wohlverstandene Pflicht getan und dadurch die Interessen der Allgemeinheit gepflegt hat, die keine kranken Glieder an ihrem Körper dulden darf. Aus dem gleichen Grunde aber erscheint es heute unangebracht, Steine auf die Hotelerie zu werfen, wenn sie vom Bund vorwiegend moralische Hilfe verlangt in einer unverschuldeten Notlage, deren Ursache in den grossen, vom Willen des Einzelnen und ganzer Korporationen unabhängigen Weltereignissen begründet liegen. Die Hotelerie darf da füglich in Schutz genommen werden, denn sie ist im Grunde für ihre gegenwärtige Notlage vielleicht nicht mehr verantwortlich zu machen, als etwa das belgische Volk für die in diesem Kriege erlittenen Vergewaltigung.

(Schluss folgt.)

### Wirtschaftliche Massnahmen.

#### Abgabe von Rahm, Kartoffelversorgung und Vermehrung des Ackerbaues.

Das schweizer. Volkswirtschaftsdepartement hat am 10. Juli 1917 folgendes Kreisschreiben an die Kantonsregierungen gerichtet:

I.

Nach Artikel 5 des Bundesratsbeschlusses vom 11. Juni 1917 betr. die Einschränkung der Lebenshaltung ist es verboten, Rahm (Nidel) zu verkaufen oder in irgendeiner anderen Art und Weise in den Verkehr zu bringen. Wir haben seinerzeit die Kantonsregierungen ermächtigt, Bewilligungen für den Bezug von Rahm zu erteilen, soweit solcher gestützt auf ärztliche Zeugnisse an leidende Personen zu verabfolgen ist. Auf Grund der bisher gemachten Erfahrungen werden hiermit staatlich anerkannte Apotheken allgemein ermächtigt, sterilisierten Rahm, gestützt auf ärztliche Zeugnisse, abzugeben. Gleichzeitig wird auch den Firmen, die schon vor dem 1. März 1917 sterilisierten Rahm in Verkehr gebracht haben, die Bewilligung erteilt, solchen an Apotheken zu liefern. Durch kantonale Behörden erteilte Bewilligungen für die Abgabe von Rahm werden auf 31. Juli 1917 hinfällig, sofern sie nicht schon früher zurückgezogen worden sind.

Die Abteilung für Landwirtschaft, Dienst für Milchversorgung, ist ermächtigt, nach Massgabe des Bedürfnisses Bewilligungen für den Vertrieb von Rahm zum Zwecke der Butterherstellung zu erteilen.

II.

Unter Hinweis auf unsere Verfügung vom 15. Juni 1917 betr. Kartoffelversorgung und das bezügliche Kreisschreiben teilen wir Ihnen mit, dass wir nach einlässlichen Beratungen durch die eidgenössische Kommission für Kartoffelversorgung die allgemeine Freigabe der Ernte von in der Entwicklung hinreichend fortgeschrittenen Kartoffeln auf den 25. Juli nächsthin festgesetzt haben.

Nach dem gegenwärtigen Stande der Kulturen ist eine recht gute Kartoffelernte zu

warten, sofern die Witterung auch fernerhin günstig bleibt. Die Frage der Organisation der Versorgung und des Handels mit Kartoffeln, sowie der Preisnormierung steht im engsten Zusammenhang mit der Ergiebigkeit der Kartoffelernte. Infolgedessen kann heute noch kein endgültiges Tätigkeitsprogramm für die zu ergreifenden Massnahmen aufgestellt werden. Die Angelegenheit wird indessen im Behalten mit der eidgenössischen Kommission für Kartoffelversorgung weiterhin verfolgt, und wir werden rechtzeitig darauf zurückkommen. Es wäre aber äusserst erwünscht, wenn zufolge einer reichlichen Kartoffelernte von einschneidenden amtlichen Massnahmen Umgang genommen werden könnte.

Nach der Verfügung vom 15. Juni sind die kantonalen Behörden bekanntlich ermächtigt, vom 5. Juli 1917 an bis zu dem Zeitpunkt, in dem durch das unterzeichnete Departement eine allgemeine Freigabe erfolgt, also bis 25. Juli Bewilligungen zur Einbringung von Frühkartoffeln für den Verkauf zu erteilen. Wir nehmen an, dass inzwischen für frühere Lagen solche Bewilligungen an verschiedenen Orten bereits erteilt worden sind, und möchten hier ausdrücklich feststellen, dass es keinen Zweck hätte, die Ernte von der Entwicklung fortgeschrittenen Kartoffeln zu verhindern. Den Grundbesitzern ist die Wiederanpflanzung der Felder eindringlich zu empfehlen.

Soweit die kantonalen Behörden Bewilligungen zur Ernte von Kartoffeln erteilen, ist auch der Handel mit solchen Kartoffeln frei. Eine Einschränkung würde nur eintreten, wenn sie von den kantonalen Behörden für diese Kartoffeln ausdrücklich verfügt wird. Auch Höchstpreise würden nur dann in Anwendung kommen, wenn sie von den kantonalen Behörden festgesetzt werden. Sofern die Kartoffelernte so reichlich ausfällt, wie es zurzeit den Anschein hat, kann möglicherweise von der Anwendung von Höchstpreisen Umgang genommen werden. Soweit Höchstpreise festgesetzt werden, sind inländische und ausländische Kartoffeln gleichzustellen. Kantonale Ausfuhrverbote für Kartoffeln, sowie für andere Lebensmittel, sollen unterbleiben; sie könnten von den Bundesbehörden nur bewilligt werden, wenn sie durch besondere örtliche Verhältnisse gerechtfertigt sind.

### III.

Die Einfuhr von Nahrungsmitteln, sowie von Roh- und Hilfsstoffen aller Art ist neuerdings mit wachsenden Schwierigkeiten verbunden. Wir wissen heute nicht, wie sich die Importverhältnisse für unser Land in Zukunft gestalten werden, aber es ist vorauszusetzen, dass die Schwierigkeiten in der Lebensmittelversorgung auch im nächsten Jahr weiter bestehen und sich möglicherweise erheblich verschärfen werden. Infolgedessen werden wir mehr und mehr auf die Lebensmittelproduktion der eigenen Scholle angewiesen sein.

Durch den Bundesratsbeschluss vom 16. Februar 1917 betr. die Hebung der landwirtschaftlichen Produktion wird in erster Linie die erwähnte Steigerung der Lebensmittelproduktion angestrebt. Die bisher erzielten Erfolge sind im allgemeinen befriedigend. Der Anbau von Kartoffeln und Gemüse aller Art, sowie von Sommergetreide hat im letzten Frühjahr eine ansehnliche Zunahme erfahren. Eine der erfreulichsten Erscheinungen ist die starke Vermehrung der von der nicht Landwirtschaft treibenden Bevölkerung bewirtschafteten Gemüsegärten und Pflanzplätze. Diese Kleinproduktion, in der Hunderttausende fleissiger Hände von jung und alt sich betätigen, ist geeignet, grosse Mengen von Lebensmitteln hervorzubringen. Die bisherigen Erfahrungen ermuntern zu einer weiteren planmässigen Betätigung auf diesem Gebiete. Es müssen schon während der nächsten Monate umfassende Massnahmen getroffen werden, damit im kommenden Herbst und Frühjahr soweit möglich jede Familie über einen eigenen Gemüsegarten oder Pflanzplatz verfügt. Dabei erreicht man namentlich dann eine tatsächliche Vermehrung der Lebensmittelproduktion, wenn man bisher nicht intensiv bewirtschaftetes Land, wie gerodeten Waldboden, Wiesland, Rasen- und Zierplätze, zur Kultur heranzieht. Ein gut gepflegter Gemüsegarten, eine schöne Erbsen-, Bohnen- und Kartoffelpflanzung steht heute der herrschaftlichen Villa und selbst öffentlichen Anlagen recht gut an und charakterisiert die Zeit, in der wir leben. Die zweckmässige Bepflanzung solcher Anlagen, soweit sie für die Kultur geeignet sind, ist heute schon, nötigenfalls unter amtlichem Zwang, in Aussicht zu nehmen.

Die Verallgemeinerung und die Erweiterung dieser Kleinproduktion ist aber nicht nur deshalb geboten, weil die gemachten Erfahrungen sich rechtfertigen, sondern weil in Zukunft mit vermindelter Arbeitsmöglichkeit zu rechnen ist, in welchem Falle die in der Eigenproduktion sich bietende Verdienstmöglichkeit von grösster privater und volkswirtschaftlicher Wichtigkeit werden kann.

Besondere Aufmerksamkeit muss auch von den Behörden der Ernte aller Felderzeugnisse zugewendet werden. Durch geeignete Belehrung, Anleitung und Hilfeleistung ist auf eine möglichst vollständige Ausnutzung aller Erzeugnisse, einschliesslich der kleinen Abfälle aller Art, sowie auf die richtige Aufbewahrung und Haltbarmachung der Ernteprodukte hinzuwirken, um dadurch für kommende Zeit selbst geschaffene Nahrungsreserven anzulegen.

Wo ein Bedürfnis sich geltend macht, ist die Landwirtschaft bei den Erntearbeiten und im kommenden Herbst auch bei der Feldbe-

stellung zu unterstützen. Nötigenfalls haben die Behörden nach Massgabe des Bundesratsbeschlusses vom 16. Februar 1917 die hierfür erforderlichen Anordnungen zu treffen. Von der Ernte soll nichts verloren gehen, und die geernteten Felder dürfen nicht brach liegen, sondern sind mit geeigneten Nachfrüchten und Zwischenkulturen zu bestellen.

Zur Sicherstellung der Lebensmittelversorgung des nächsten Jahres sind aber die bisherigen und die vorstehend angedeuteten Massnahmen nicht ausreichend. Es muss vielmehr allen Ernstes gleichzeitig auch eine grosszügige Ausdehnung des Feldbaues angestrebt werden. Dabei stehen Getreide- und Kartoffelbau im Vordergrund. Die während der ersten Hälfte Juli 1917 zur Durchführung gelangende Anbaustatistik wird uns über die derzeitige Ausbreitung des Ackerbaues Auskunft erteilen und zugleich wertvolle Fingerzeige geben über die Massnahmen zu seiner weiteren Ausdehnung und Förderung. Bei Verfolgung dieses Zieles wird man zunächst wiederum an die freiwillige Tätigkeit appellieren; aber ohne einen gewissen Zwang wird man schwerlich überall das Erreichen, was für die Sicherstellung unserer Lebensmittelversorgung unumgänglich und unaufschiebbar geschehen muss.

Die Armeleitung hat ihre weitere Unterstützung bei der Förderung der landwirtschaftlichen Kultur neuerdings zugesichert, und sie ist gewillt, im kommenden Herbst alle verfügbaren Kräfte in deren Dienst zu stellen. Zu diesem Zwecke wird sie bei der Urlauberteilung der Landwirtschaft nach Möglichkeit entgegenkommen und ihr überdies, wenn möglich, in vermehrter Masse als bisher, Arbeitskräfte und Gespanne zur Verfügung stellen. Im weiteren bleibt die Frage eines Regiebetriebes des Ackerbaues zu erwägen, wobei einem gemeinsamen Vorgehen mit Gemeinde- und kantonalen Behörden der Vorzug gegeben werden dürfte.

Wir haben die Absicht, die Frage einer weitem kräftigen Vermehrung des Ackerbaues in einer Konferenz mit den kantonalen Landwirtschaftsbehörden eingehender zu erörtern. Um die erforderlichen Vorarbeiten rechtzeitig treffen zu können, ersuchen wir Sie um Ihre Meinungsäusserung, die Sie uns, wenn möglich, bis 5. August 1917 bekanntgeben oder durch die kantonalen Landwirtschaftsbehörden zustellen lassen wollen. Dabei wollen Sie sich, unter Berücksichtigung der Ergebnisse der Anbaustatistik, darüber äussern, welche Vermehrung der Anbaufläche für Wintergetreide, Sommergetreide und Kartoffeln in Ihrem Kantonsgebiet in Aussicht genommen werden kann, wofür bezirks- oder gemeindefreie Angaben erwünscht sind.

Landwirte und Gemeindebehörden sind heute schon auf die Notwendigkeit der Bereitstellung der erforderlichen Ackergeräte und des Gespannviaches hinzuweisen, wobei auf die rechtzeitige Anlernung des Rindviehes zum Ziehen aufmerksam zu machen ist.

Wir wiederholen nochmals ausdrücklich, dass die Sicherstellung der Lebensmittelversorgung unseres Landes eine weitere starke Ausdehnung des Getreidebaues schon im kommenden Herbst notwendig macht, wobei nicht nur die geeigneten Gebiete des Flachlandes, sondern auch die Bergtäler in angemessener Weise heranzuziehen sind. In Erwartung einer hieraus resultierenden Verminderung der Futtermittelproduktion ist den Landwirten die rechtzeitige Abgabe des für die Schlachtung bestimmten Viehes angelegentlich zu empfehlen, um in Zukunft einer Futtermittelmot vorzubeugen, wie sie allen Beteiligten vom letzten Winter her noch in unangenehmer Erinnerung ist.

## Aus andern Vereinen.

**Verkehrsverein Glarus.** Der kürzlich erschienene Bericht des Verkehrsvereins bezeichnet die letztjährige Saison angesichts der ungunstigen Umstände als eine befriedigende. Die Erträge erfreuten sich in der Hochsaison eines guten Besuchs, zumal von Schweizern. Touristen, Schulen und Gesellschaften kamen in geringerer Zahl als früher. Die auswärtige Propaganda erfährt die gebührende Einschränkung. Den in den Zeitungen veröffentlichten Touren und Ausflügen im Glarnerland wurde Anerkennung gezollt. Die Reproduktion des Reliefs vom Glarnerland soll, da sie ein vorzügliches Propagandamittel bedeutet, in Aussicht genommen werden. Der Verein liess es an Bemühungen nicht fehlen, den Sinn für Blumen-, Schmuck- und Blumenpflanzungen bei der Bevölkerung zu wecken. Den Lokalsektionen, die sich bestreben, ihre Aufgaben zu erfüllen, wurde empfohlen, Heimatschutz und Heimatpflege gebührend zu berücksichtigen.

**Oberländischer Verkehrsverein.** Die Generalversammlung des oberländischen Verkehrsvereins hat für das 20. Arbeitsjahr als neue Mitglieder in die Verkehrscommission gewählt die Herren Hofmann, Interlaken; Bättiker, Frutigen; Burgener, Grindelwald; Steudler, Gstaad; Schell, Gurnigel; Wildbolz, Hilterfingen; von Almen, Trümmelbach; Immer, Oberhofen; Ott, Thun. Die Verkehrscommission hat den Vorstand durch Wahl des Herrn A. Döpfner ergänzt. Die Generalversammlung genehmigte, nach Gutheissung von Bericht und Rechnung, das aus vierzehn Nummern bestehende Arbeitsprogramm und das Fr. 33,588 Ausgaben aufweisende Budget für das dritte Kriegsjahr. Sie wickelte sich überhaupt unter dem Leitmotiv «Durchhalten bis zum Frieden» ab, das ihr ein Vertreter der Hauptbahnen zugerufen und das auch die Regierung dem Verein gegenüber in einer anerkannt und gebührend verdankter Weise befolgt hat. Die Versammlung nahm mit Genugtuung davon Kenntnis, dass die bedeutende Schuld, die im Kriegsjahr 1914 hatte unbeliehig bleiben müssen, im Berichtsjahre neuerdings um rund Fr. 7000 hat vermindert werden können. Der Vorsitzende, Präsident E. Seiler, verdankte zum Schluss das den

Umständen nach sehr zahlreiche Erscheinen der Mitglieder, das den Willen der Allgemeinheit bezeugend, in kritischen Zeiten für die wieder kommenden Besseren zu rufen.

## Saison-Chronik.

Davos. Die Saison folgt ihrem prächtigen Anlauf, sich demnach über den Besucherzahlen nicht nur seit, sondern auch in der Zahl der Gäste. Zu Julibeginn zählt Davos 2300 anwesende Gäste, dazu über tausend Kuriertouristen. Seit 1. Januar kann die amtliche Statistik bereits über 10,000 Besucher melden, über 1600 mehr als im entsprechenden Zeitabschnitt des Vorjahres. Und Woche für Woche bringt nun ihren regulären neuen Zuwachs. Der Kurort zeigt sein volles lebendes Bild. Touristik und Wandern, Boot- und Wagenfahrten, Promenaden- und Gartenkonzerte, Tennis- und sonstiger Sommersport füllen die Tage, zwanglos Geselligkeit, die in unangeführten Veranstaltungen die Abende. Ein lässliches, aber doch in der Gesamtheit steiner-Kaiser steht nun unmittelbar bevor; weitere Unternehmungen des Sommertheaters werden anschliessen. Das Kurorchestrer, 25 Mann stark, produziert sich täglich.

St. Moritz. Man sieht es allenthalben mit stillem Vergnügen, wie die gesamte Gästekolonie von St. Moritz der wunderbaren Pracht der Natur und Landschaft das nötige Verständnis nicht verleiht. Vorab der König der Griechen mit seiner ganzen Familie, die sich buchstäblich sonnen im grossen Glück des Friedens und der Ruhe an diesem herrlichen Erdentempel. Seine Ankunft vor etwa zwei Wochen hat nicht nur die Aufmerksamkeit der Gäste, sondern auch den Aufbruch zur Julisaison, die sich vor allem infolge des schlechten Wetters nur zögernd entfaltet und bis heute kaum über das Niveau der letztjährigen Frequenz gestiegen war. Der Anbruch der Ferienzeit, der in Zusammenhang mit der im Grunde günstigen Witterungslage, liess aber schon in der zweiten Juliwöche das Gästebüchlein steigen, der Zuspruch belebte sich zusehends, so dass sich die Frequenzkurve allmählich über die letztjährige hinausgehoben, das diesbezügliche Urteil ist demnach günstig. Die Kurkonzerte sekundierten ihn, die Sportspiele bekräftigten es, die Konzert- und Ballsaison machte ihre ersten Versuche und auf den Bahnen wärde lebendiger mit einem Schlag. Dass sich solche Erscheinungen vor allem in den Mineralbädern des Kurortes, dann auch in der gleichnamigen Parkhalle und droben in den Bergen nicht minder bemerkbar machte, liegt in der Natur der Sache. Die Hochtouristik setzte mit einigen Erstbestiegen der Berninagipfel ein und auf den Paßstrassen, in den Höhenrestauranten kündigte die Touristenzeit an. Die Besuche der Touristen, die in der Parkhalle ihren Sommerzweck ein, die Berninabahn schallte Saisonzug ein, die Rhätische Bahn vermehrte die Talverbindungen nach dem Unterengadin; denn, alles deutet darauf hin, dass wirkliche Saison durch die Bildung der Lauscherferien, die damit hat die Hauptsommerzeit begonnen. Sankt Moritz trat in die vierte Kriegs-Sommerhochsaison ein.

## Kleine Chronik.

**Internat. Hotel- und Handelsschule in Zürich.** Die seit dem Jahre 1907 im Betriebe stehende Internationale Hoteltische am Rotsee in Luzern wird auf künftigen Herbst nach Zürich verlegt.

St. Moritz. Das Hotel Eden in St. Moritz erzielte auf der ersten öffentlichen Gant kein Angebot. Das Restaurant Steinbock ist auf der zweiten öffentlichen Gant für die Schätzungssumme von 72,000 Franken an Herrn Barth. Robli-Weinstein übergegangen.

Genf. Die Aktionäre der Société immobilière des Bains de Mer de St. Stefano, die sich in Liquidation befindet, sollen zu einer ausserordentlichen Generalversammlung einberufen werden zur Entgegennahme eines Berichtes der Liquidatoren und zur Neuwahl von zwei demissionierenden Liquidatoren, welche wiederum eine demissionierenden Liquidatoren in Aussicht genommen sind.

Fachschule Cour-Lausanne. Die Britische Legation in Bern stellte seinerzeit das Gesuch, einen Fachkurs für englische Internierte in unserer Schule in Cour-Lausanne zu organisieren. Die Schulkommission entsprach diesem Gesuche und stützte ihr, zuteilnehmend den Beschluss, den Kurs hat nun am 1. Juli mit 41 Teilnehmern begonnen und dauert drei Monate. Der Unterricht wird in englischer Sprache erteilt und befasst sich mit folgenden Gegenständen: Hotelbetriebslehre, Buchführung, Rechnen, Französisch, Englisch, Deutsch, Warenkunde, Weltkarte, Reise-Geographie und Calligraphie. Neben diesem Kurse funktioniert der übliche Sommer-Kochkurs. Die Eröffnung der Winterkurse erfolgt dieses Jahr wie folgt: Fachschule am 1. Oktober, Dauer 8 Monate, Kochschule am 15. September, Dauer des Kurses 4 Monate, Warenkunde am 15. Okt., Dauer des Kurses 6 Monate.

Spielbanken an unserer Südränder. Wir lesen in der «Neuen Zürcher Zeitung»: Der «Corriere del Ticino» in Lugano weiss von einem kommenden italienischen Monte Carlo bei Lugano zu erzählen, indem er schreibt: «Eine Gesellschaft, die sich mit einem Kapital von elfhundert Millionen konstituiert hat, zuteilnehmend das Kasino nach dem Kriege zu eröffnen, nachdem das Spielgesetz, welches dem Parlament schon vor dem Krieg unterbreitet werden sollte, genehmigt sein wird. Die Zustimmung des Parlaments wird ohne Zweifel erfolgen, da man in Italien noch langen Diskursen und Zusammenkünften der Bürgermeister der meisten der interessierten Städte zu dem Schluss gekommen ist, dass die Konkurrenz der französischen Riviera und der französischen Badoere die italienischen Kurorte zu überflügeln und noch zu überholen. Das italienische Gesetz wurde dem französischen Gesetz nachgebildet, so dass dem Staat auf den Bruttoeinnahmen der Spielbanken ein starker Prozentsatz für öffentliche Wohltätigkeit zugute kommt.» Der «Corriere» fährt dann fort: «In welcher Situation Lugano sich befindet, wenn am Lago di Como, Lago Maggiore und Varese grossartige Kasinos entstehen, mit grosser Reklame, grosszügigen Festen, Luxus usw., die für den Aufschwung eines Fremdenplatzes unentbehrlich sind? Die Frage ist viel ernster, als sie auf den ersten Augenblick erscheint und verdient eingehend zu werden. Man steht da vor einem schwierigen Problem, dem ohne Zweifel, so bemerkt dazu die «Neue Zürcher Zeitung», müsste dann der Kurort Lugano durch eine solche Konkurrenz in eine recht prekäre Lage geraten, und wenn auch die Meinungen über die Situation noch weit auseinander gehen, so stehen wir eben dem Schweizer Gesetz gegenüber, welches die öffentlichen Hasardspiele verbietet. Angesichts der speziellen Lage Luganos sollte dennoch ein Ausweg auf dem Toleranzwege gefunden werden, der alle Teile befriedigt. Sonst

ist zu befürchten, dass die Fremden in Lugano sich mehr in dem nahen, auf italienischem Boden liegenden Campione aufhalten als in Lugano, wenn sie nicht vorziehen, gleich drüben auf der andern Seite des Sees Station zu machen.

## Verkehrswesen.

**Bevorstehende Einschränkungen im schweizerischen Fahrplan.** Den «Basler Nachrichten» wird unterm 15. Juli aus Bern geschrieben: «Da die Kohlenzulieferung durchaus ungenügend sind, sie betragen durchschnittlich die der letzten im Jahre 1915 — und keine Anzeichen vorhanden sind, die auf eine Besserung der Lage hinweisen, wird eine Reduktion der Züge nennbar eintreten müssen. Ein Beschluss in diesem Sinne soll gefasst werden, sobald Bundesrat Forrer aus den Ferien zurückkehrt. Die Einschränkungen, die vorgesehen sind, werden von einschneidendem Charakter sein. Eine durchgreifende Neuordnung der enormen Militärtransporte steht in Aussicht. Diese zweite Fahrplaneinschränkung, welche den Kohlenverbrauch demassen reduzieren, dass im Monat etwa 20% Brennkohle gespart werden könnten.» — Inzwischen ist diese Nachricht in der Tagespresse wieder demontiert worden, und zwar im Sinne einer Hinweisung auf die Beschränkungsmaßnahme. Allein die schweizerischen Reiseverkehrsinteressenten werden gleichwohl nicht umhin können, bei den massgebenden Amtstellen vorstellig zu werden, damit so tief ins allgemeine Wirtschaftsleben einschneidende Verkehren nicht ohne vorangehende Prüfung und mit ein zunächst beizutellenden Kreisen beschlossen werden.

**Automobilverkehr im Kanton Wallis.** Angesichts der grossen Bedeutung der Automobile für die Förderung des Fremdenverkehrs ist der Verein «Pro Sempione» seit mehreren Jahren wiederholt bei der Begleitung des Kantonsrats Wallis vorstellig geworden, um die Bewilligung des Automobilverkehrs auf der Furkastrasse und der Strasse nach dem Grossen St. Bernhard zu erlangen. Kürzlich ist eine erste Bewilligung gemacht worden, denn seit dem 15. Juli 1917 ist die Strasse nach dem Grossen St. Bernhard für den Automobilverkehr eröffnet. Wie man uns versichert, wird dies nächstens auch auf der Furka- und der Grimselstrasse auf den Strecken von Gletsch bis zu den beiden Passhöhen der Fall sein. Da der Kanton Uri seinerzeit die Furkastrasse bis zur Wallisergränze gegen den Automobilverkehr hat, hat auch der Kanton Bern ohne Zweifel diesem Beispiel in bezug auf die Grimselstrasse folgen wird, so wird man nächstens die Strecke Meiringen-Grimsel-Rhonegletscher-Furka-Göschenen, also zwei der schönsten Alpenstrassen unseres Landes, im Automobilverkehr können. Was die Bevölkerung des Gomsgebietes (Oberwallis) hat sich bis jetzt dem freien Automobilverkehr zwischen Gletsch und Brig widersetzt. Doch scheint das Misstrauen diesem neuen Verkehrsmittel gegenüber zu schwinden, besonders seit der Eröffnung der Furka- und Grimselstrasse, daher werden wahrscheinlich binnen kurzem die Automobile die früheren Postwagen auf der 50 Kilometer langen Strasse zwischen Brig und Gletsch ersetzen. Der Verein «Pro Sempione» macht alle Anstrengungen, um dieses Ziel zu erreichen.

## Soeben erschienen: Schema für Hotelbuchhaltung.

**Ein Leitfaden für Hoteliers,** nebst einer Musterdarstellung der im Rechnungswesen eines Hotelbetriebes gebräuchlichen Geschäftsbücher; im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins bearbeitet von A. Egli und E. Stigler. Preis Fr. 7.50. Zu beziehen durch die Buchhandlungen oder direkt beim Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel. (Zahlungen spesenfrei an Postcheckkonto V 85, unter Beifügung von 30 Cts. Porto für Sendungen nach der Schweiz, Auslandsporto 85 Cts.).

Für Hoteliers und im Bureau mit der Hotelbuchhaltung beschäftigte Angestellte ist dieses hervorragende, aus elf separaten Broschüren bestehende Werk unentbehrlich.

Aus einigen G u a t e n e n: «Der Band...» soll gleichsam der Grundstein für die gesamte Hotelbuchführung sein und wir zweifeln nicht daran, dass es in der Hotel-literatur eine erste Stelle einnehmen wird.

«Basler Nachrichten»: «...» Das sehr empfehlenswerte Werk zerfällt in zehn Hefte. ...» Es ist sehr empfehlenswert, dass dabei die amerikanische Kolonnensystem zur Anwendung. Ein beizugehender Leitfaden orientiert über die Bedeutung dieser Bücher und die Buchungen darin werden in gemeinverständlicher Weise nach dem System der doppelten Buchführung illustriert. Diese Hotelbuchhaltung ist, wie ihr Name sagt, ein Schema und kann daher mit kleinen Änderungen auch für den verschiedenartigen Hotelbetrieb angewendet werden.

N. B. Den zahlreichen ausländischen Bestellern zur Notiz; dass Nachnahmen nach dem Ausland zur Zeit teils unmöglich, teils wegen der unsicheren Kursverhältnisse erschwert sind, sodass wir von Nachnahmensendungen nach dem Ausland vorläufig Abstand nehmen müssen. Der einfachste und billigste Weg, auch für Bestellungen aus der Schweiz, ist die Einzahlung des Betrages durch Postanweisung, bezw. Einzahlung auf Postcheckkonto V 85, unter Vormerkung der Bestellung auf der Rückseite des Compons.

## Die Lieferung der Geschäftsbücher

nach obenwähnten Schemas kann durch uns nennbar prompt erfolgen, indem wir von den meistgebrauchten Büchern ein ständiges Lager halten.

Es werden ganze Serien, wie auch einzelne Bücher, abgegeben. Musterbogen der Geschäftsbücher in Originalausführung mit Preisangaben stehen den Interessenten zu unverbindlicher Einsichtnahme gerne zur Verfügung.

**Schweizer Hotelier-Verein**  
Das Zentralbureau.

**Hotel- & Restaurant-  
Buchführung**

Amerikanisches System Frisch.  
Lehre amerikanische Buchführung nach meliorierten System durch Unterrichtsbüchse. Handlung von An-  
erkennungsbescheinigungen. Garantien für den Erfolg. Verlangen die Rechte auch selbst in Hotels und Restau-  
rants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Ho-  
teller-Vereins. Ordre verlässliche. Bücher siehe auch nachswärts.  
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

**H. Frisch, Zürich I**  
Bücherexperte 2154  
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz.

**Portions-  
Forellen**

Liefert für Anlässe, garanti-  
det frisch und ausgewei-  
det, in beliebigen Posten

Forellenzucht Schloss Hünigen  
Stalden-Dorf (Emmenthal).  
P. 5376 Y 5195

Wenig oder nicht gebrauchte

**Leinen-  
Servietten**

mit oder ohne Namen  
zu kaufen gesucht.

Offerten unter Chiffre S. A. 2276  
an die Annoncen-Abteilung der  
Schweizer Hotel-Revue, Basel.

**WER**

Beleuchtungs- oder  
Heizungs-Anlagen od.  
Closet-Einrichtungen  
in Hotels, Pensionen  
oder Kur-Anstalten  
besorgt, inseriert mit  
Erfolg in der in Basel  
erscheinenden  
**HOTEL-REVUE**

Offizielles Organ des  
Schweizer Hotelier-Vereins

**Die Plazierungsbureaux „International“**  
Genfer Verband

**ZÜRICH** (Telephon 4101) **GENÈVE** (Telephon 3403)  
Caspar Escherhaus Z. 119 8 Rue de Berne 8

**suchen und plazieren**  
stetsfort tüchtiges Hotel- und Restaurantpersonal männlichen und weiblichen Geschlechts jeder Berufs-kategorie. O. F. 9218Z

Schweizerische Actien-Gesellschaft  
**BAMBERGER, LEROI & CO, ZÜRICH**  
Fabrik sanitärer Einrichtungen



**SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE  
BAMBERGER, LEROI & C<sup>ie</sup>, ZÜRICH**  
Fabrication d'appareils sanitaires (2142)

**Gesucht**  
eventuell aus zweiter Hand, tadellos erhaltener  
**Elektro-Omnibus**  
für 10 bis 12 Personen. Angebote unter genauerer Be-  
schreibung und äusserster Preisangabe unter Ch. H. B. 2275  
an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

**MONTREUX** P. 1788 M  
**à louer 2 hôtels-pensions meublés**  
60 et 30 lits. Situation centrale. Conditions avantageuses. S'adres-  
ser: Agence Immobilière H. Veillard, Montreux. 5127

**RAG** (gros. geschützt)

**Ein wirklicher Seifen-  
und Sodaersatz**  
in flüssiger Form, welcher dem kalten Wasser zugesetzt wird.  
Enorme Gasersparnisse 2/3

**1 Kilo Rag erspart ca. 6 Kilo Seife**  
Für alle Zwecke verwendbar. Ueberall mit grossem Erfolge eingeführt. Wir warnen vor Nachahmungen.  
Depots in allen grösseren Ortschaften.  
Alleinfabrikant: Bündner Chemische Industrie A.-G., Chur.

**Direktor gesucht**

für sofort, in modern eingerichtetes, bekanntes Hotel, mit Jahresbetrieb in Graubünden. Absolut selbständiger Fachmann, mit in der Hotelbranche bewanderte Frau bevorzugt. Derselbe könnte sich mit einigen Mille an Geschäfte beteiligen. Offerten mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B. 2280 K, an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

**Wer** Beleuchtungs- oder Heizungsanlagen od. Closeteinrichtungen

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

**Hotelier**

Schweizer, 30 Jahre, vermögend, zurzeit noch im Auslande einem flottgehenden Hotel von 150 Zimmern vorstehend, sucht in der Schweiz analogen Posten, auch mit Kapitalbeteiligung oder Gelegenheit zur Einheirat in solides Jahresgeschäft. Offerten unter Ch. S. W. 2274 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Älteste Schweizerische Annoncen-Expedition  
Vermittlung v. Annoncen jeder Art in alle in- und ausländischen Zeitungen zu Originalpreisen. / Zeitungskataloge, Kostenberechnungen und Vertreterbesuche jederzeit unverbindlich

**Orell Füssli-  
ANNONCEN**  
ZÜRICH 4025

Filialen in BASEL, BERN, SOLOTHURN, NEUCHÂTEL, LAUSANNE, GENÈVE etc.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur  
**Allein echtes  
Burgermeisterli**  
Fabr. seit 1815 :: Alleinige Fabrikanten  
**J. & E. Meyer, Basel**  
Prämiiert: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889  
Basel 1901 Goldene Medaille 2335

**Ihre verehrten Leser**  
find gebeten, die Inserenten unseres Blattes zu berücksichtigen und sich bei Anfragen und Bestellungen stets auf die  
**Schweizer Hotel-Revue**  
zu beziehen.

**ÉCOLE PROFESSIONNELLE HOTELIÈRE COUR-LAUSANNE**  
DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

**Cours préparatoire**  
d'une durée de 3 mois, pour élèves internes du sexe masculin, âgés de 16 à 18 ans.

**3 Cours de cuisine**  
d'une durée de 4 mois, pour participants des deux sexes.

**Cours supérieur**  
d'une durée de 6 mois, pour messieurs et dames. \* Age d'admission: 22 ans au min.

Par décision de l'Assemblée générale de la Société Suisse des Hoteliers, 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. \* Pour prospectus gratuits et tous les renseignements s'adresser à la Direction de l'Ecole professionnelle hôtelière, Cour-Lausanne.

Stellen-Anzeiger N° 29

**Offene Stellen \* Emplois vacants**

Für Inserate	Mitglieder	Nichtmitglieder
bis zu 6 Zeilen werden berechnet	Spesen gratis	Spesen gratis
Erstmalige Insertion . . . . .	Fr. 2.-	Fr. 3.-
Jede ununterbrochene Wiederhol. . . . .	Fr. 2.50	Fr. 4.-

Mehrheiten werden bei der ersten 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.

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

Par décision de l'Assemblée générale de la Société Suisse des Hoteliers, 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.

**Direktionsstelle**, tüchtige, gesucht für grössere Bahnrestaurations-Jahresstelle. Eintritt möglichst bald. Bewerbung ohne gute Referenzen unzulässig. Chiffre 1041

**Gesucht** für sofort in Haus ersten Ranges 1 Gardemanger-3 Pächter, sowie ein Saucier. Offerten mit Zeugnis-schriften, Bild und Angabe der Gehaltsansprüche bei feiner Station erlangen an die Direktion des Hessischen (Englischen) Hofes, Frankfurt a. M. 1029

**Gesucht** ein sofortiger Eintritt: ein tüchtiger Hotel-Geschreiner, ein Tapezierer und ein Elektriker. Gut bezahlte Jahresstellen. Offerten mit Referenzen an Direktor Otto Kopp, Imperial Hotel, Karlsruhe (Böhmen). 1030

**Kaffeebäckerin**, tüchtige, gesucht in Hotel I Ranges Jahres-stelle. Eintritt sofort oder nach Uebernahme. Offerten an Hotel Mirabell, Lausanne. 1038

**Kellnermeister**, treuer, zuverlässiger, gelehrter Koffer, findet dauerhafte, angenehme Stellung. Chiffre 1033

**Küchenchef**, Krakatisches, grosses Hotel am Genfersee sucht für Anfang Herbst, event. früher, einen in allen Zweigen, besonders in Restauration, erfahrenen und mit jetzigen schwierigen Verhältnissen durchwegs vertrauten, ausgeübten und gesunden Chef. Gute Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 1031

**Nachpfortner**, Hotel Schweizerhof, Genf, sucht zum baldigen Eintritt einen zuverlässigen, älteren Nachpfortner, der franz. Sprache mündig, Dienstzeit vom 2 Uhr abends bis 1 Uhr früh, Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Alterangabe, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 1032

**On demande**, l'Hôtel de Son Loup, Les Avants, demande un forte file pour travailler avec le chef ainsi qu'un portier. Envoyer références. Entrée immédiate. Bons gages. 1040

**On demande** dans Hôtel de fer rang pour de suite une bonne Gouvernante d'étage et pour septembre un Maître d'hôtel bien recommandé. Envoyer offres avec photo et certificats. Chiffre 1039

**Sekretärin** (Genève Directrice) per 1. September gesucht in Hotel I Ranges. Nur gebildet, im Hotelgeschäft durchaus erfahrene Person, deutsch und französisch in Wort und Schrift, englisch erwidert. Muss sehr gut präsentieren und gewandte, angenehme Umgangsformen besitzen. Alter 25-40. Offerten mit genauem Angaben nebst Photo, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten. Chiffre 1036

**Stellengesuche \* Demandes de places**

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

Erstmalige Insertion (bis zu 6 Zeilen)	Swiss Ausland
Fr. 2.-	Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . . .	1.50

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen.  
Postmarken werden an Zahlungseinstatt nicht angenommen. - Vorausbezahlung erforderlich.  
Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau Y Konto 85. Ausland per Mandat.  
Nachzahlungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.  
Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

**Bureau & Réception.**

**Bureaufrüherin**, geesteten Alters, 3 Sprachen, mit Bureau- und städtischen Hotelwissen vertraut, sucht Stelle. Eintritt nach Belieben. Gute Referenzen. Chiffre 291

**Bureauvolontär**, Junger Kellner, ehem. Schüler der Hotel-schule Lausanne, militärfrei, sucht Stelle als Bureauvolontär in erstklassigen Hotel der deutschen Schweiz. Gut. Offerten mit Angabe der Bedingungen. Chiffre 293

**Direktion**, Hotelier, Schweizer, erfahren, sprachkundig, auch tüchtiger Küchenchef, mit fachkundiger, kaufmännisch geübter Frau, sucht ab Sept. Direktion im In- oder Auslande, Besoldungs-Ansprüche. Chiffre 295

**Direktor** eines grossen Berghotels (250 Betten) sucht passende Winter- event. Jahresstelle. Würde auch Chef de réception-Posten in grossem Winterport-Hotel annehmen. Chiffre 294

**Direktor**, Schweizer, militärfrei, sprach- und fachkundig, mit prima Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle im In- oder Auslande, event. als Sekretär-Kassier oder auch als Replazant. Offerten unter Chiffre Z. O. 488 befördert die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich, Linmatquai 31. 667

**Direktor-Chef de réception**, Schweizer, durch im Fach, sprachkundig, militärfrei, sucht Posten. Chiffre 290

**Gouvernante**, Jeune Suisse, au courant de l'industrie hôtelière, cherche place comme Gouvernante-secretaire ou simple d'étage. Chiffre 296

**Secrétaire**, 25 ans, Grison, libre de service militaire, parle les trois langues nationales, entièrement dans grand hôtel de Suisse. Excellent, cherche place pour de suite. Certificates et bonnes références à disposition. Chiffre 298

**Secrétaire**, Suisse romand, vingt ans, parlant 3 langues, libre de service militaire, cherche engagement en Suisse ou en Allemagne. Instruction commerciale (Neuchâtel). Bonnes références et certificats à disposition. Chiffre 301

**Secrétaire-Cassière**, bien au courant de la réception et des travaux de bureau, 3 langues, cherche place, de préférence stable. Adresser aussi lettres de maison. Excellentes références. Chiffre 289

**Sekretär-Kassier-Chef de réception**, Schweizer, 25 Jahre, militärfrei, sucht Stelle. 3 Hauptsprachen. Bestkl. Referenzen. Chiffre 292

**Sekretärin - Kassiererin**, geesteten Alters, 3 Sprachen, sucht Stelle. Gute Referenzen. Chiffre 294

**Sekretärin-Stütze der Hausfrau**, Arbeitsame Tochter, 30 Jahre, 3 Hauptsprachen mündig, im Hauswesen gut bewandert, dipl. Hauswirtschaftslehlerin, sucht Stellung in gutem Hause zur weiteren Ausbildung im Hotel-Betrieb. Sehr bescheidenes Anspruchs. Chiffre 299

**Sekretärvolontärstellung**, vorzugsweise in Hotel oder Sanatorium des Hochgebirges, sucht akademisch- und kaufmännisch gebildeten, jungen Mann, 24 Jahre, gut präsentierend, spricht und korrespondiert perfekt deutsch, französisch, englisch. Vorkenntnisse im Spanischen. Daktulograph. Prima Referenzen. Chiffre 298

**Vertrauensposten**, Schweizer, gegenwärtig als Chef de réception in grossem Kurhotel tätig, sucht ab September weiteren Vertrauensposten. Chiffre 287

**Salle & Restaurant.**

**Kellner**, junger, intelligenter, beider Sprachen mächtig, seine Lehrzeit beendet, sucht Engagement. Chiffre 293

**Kellner-Volontär**, Für 15 1/2-jährigen, gut erzogenen und gut präsentierenden Jungen suche Lehrstelle in erstem Geschäft auf Sommer oder September. Französ. Schweiz bevorzugt. Suchender hat Vorkenntnisse in Beruf und französischer Sprache. Chiffre 270

**Maître d'hôtel**, Italien, 35 ans, bon restaurateur, parlant les 4 principales langues, bonnes références, cherche place pour la saison d'été. Chiffre 233

**Maître d'hôtel**, Suisse, libre du service militaire, connaît saut 4 langues, cherche place pour de suite on date à convenir. Chiffre 281

**Oberkellner**, Schweizer, im reifen Alter, sprachkundig und durchwegs tüchtig im Fach, sucht Stelle, event. als General-Referenzen. Chiffre 282

**Sallehochtner**, 18-jährige, gut präsentierend, willig, sucht Stelle in gutes Haus. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre 275

**Saaltochter**, jüngere, gut präsentierend, sprachkundig, 5-jährigen, sucht alabald Saison- oder Jahresstelle in Conditore oder Hotel in serbischen Haas. Beste Referenzen. Chiffre 271

**Serviertochter**, mit längerer Praxis (für Service genütend Französisch), sucht Stelle in feines Restaurant oder Café. Prima Zeugnisse, in Diensten. Chiffre 269

**Sous-Chef ou Commis de restaurant**, 22 ans, cherche place pour le 1er Août. Bonnes références et photo à disposition. Chiffre 292

**Cuisine & Office.**

**Aide de cuisine**, Junger, tüchtiger Koch, sparsam, mit Kenntnissen in der Pâtisserie, sucht Stelle als Aide, event. auch für allein. Eintritt Anfang August. Chiffre 277

**Chef de cuisine**, Tüchtiger, solider, sparsamer Koch, 30-jährig, bonne connaissance table d'hôte et restaurant, italienisch sprechend, 2 Z. in hündnerischem Kurort tätig, sucht Stelle auf circa 10. September oder später, auch als alleiniger oder bescheidenen Ansprüchen. Chiffre 274

**Chef de cuisine**, Suisse française, 36 ans, exempt du service militaire, bonne connaissance table d'hôte et restaurant, cherche place dans maison de premier ordre. Références de premiers maîtres. Chiffre 278

**Chef de cuisine**, 30 Jahre, verheiratet, mit prima Referenzen, sucht Engagement in grösserem Betrieb. Noch in Hotel angeschlossen. Offerten an Emil Volkart, Chef, Palace Hotel, Montana sur Siere. 284

**Chef de cuisine**, 40 Jahre, tüchtiger, solider Mann, mit besten Referenzen, sucht Engagement in grösserem Betrieb. Eintritt in Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 288

**Chefkoch**, Oesterreicherin, sucht Stelle. Gef. Offerten an Anna Mayer, postlagend, Einsiedeln. (Z. 2765 c) 92

**Economatgouvernante**, tüchtig, treu und zuverlässig, im Fach vollständig bewandert, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle als solche oder sonstigen Vertrauensposten. Chiffre 213

**Kochlehrer**, Sechszehnjähriger Jüngling, Deutschschweizer, gutmütig, energisch, mit einjähriger fortgesetzter Konditorei-lehre, sucht auf Herbst in Genève oder Lausanne Lehrstelle als Koch in prima Hotel. Chiffre 238

**Küchenchef**, Schweizer, 30 Jahre, durchaus tüchtig und erfahren, sucht Engagement in grösserem Betrieb. Noch ungenutzte Stelle. Restkl. Referenzen. Chiffre 288

**Rasquetti**, Jeune homme, actif et débrouillard, cherche place comme raserette dans une bonne cuisine. Adresser les offres sous chiffre B. C. 2223 à Rudolf Mosse, Bâle. (92) Bl. 3282 opt.

**Etage & Lingerie.**

**Zimmerkellner**, 25 Jahre, die vier Hauptsprachen geläufig sprechend, sucht Stelle für sofort. Zeugnisse zu Diensten. Gef. Offerten an J. J. Bruggmann, Tellen bei Amriswil (Thurgau). 285

**Loge, Lift & Omnibus.**

**Concierger**, seriöser Mann, verheiratet, langjährige Zeugnisse, 3 Sprachen, sucht Stelle auf 1. Oktober. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 283

**Concierger**, Engländer, 30 Jahre, durchaus sprachkundig, mit nur ganz prima Zeugnissen und Referenzen erstkl. Hotels des In- und Auslandes, sucht ab September dauernde Stellung in der Schweiz. Gef. Offerten an P. L. Postfach 1526, St. Moritz (Engadin). 285

**Conducteur**, 35 Jahre, der drei Hauptsprachen mündig, sucht auf kommende Herbstaison Stellung, event. als Portier. Bevorzugt wird Lugano oder dessen Umgebung. Zeugnis-kopien sowie Photo stehen zu Diensten. Chiffre 304

**Bains, Cave & Jardin.**

**Bademeisterin**, tüchtige, zuverlässige, seriöse, mit guten Zeugnissen, sucht ihre Stelle zu ändern. Chiffre 297

**Geizler und Machinist**, tüchtiger, der auch alle Reparaturen besorgt, sucht für sofort Stelle. Chiffre 288

**Divers**

**Generalgouvernante**, 31 Jahre, sucht Stelle auf kom-mende Saison. Chiffre 272

**Heizer und Machinist**, tüchtiger, der auch alle Reparaturen besorgt, sucht für sofort Stelle. Chiffre 288

**Volontär**, Gemacht für hiesigen, intelligenten Jüngling (16 Jahre), mit zwölftjähriger Sekundarschulbildung, Stelle als Hotelvolontär in gutes Haus der franz. Schweiz. Chiffre 278

**Dienstvertragsformulare**

für die Schweizer Hotelindustrie

in deutscher, französischer und italienischer Sprache können jederzeit vom Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel bezogen werden.

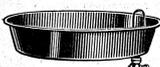
**Les formulaires de Contrat de travail**  
pour l'industrie suisse des hôtels  
sont fournis en langue française, allemande et italienne par le Bureau central de la Société Suisse des Hôtelliers à Bâle.

**I formulari di Contratto di lavoro**  
per l'industria svizzera degli alberghi  
sono forniti in lingua italiana, francese e tedesca per l'Ufficio centrale della Società Svizzera degli Albergotieri in Basilea.



**Schwabenkäfer**  
Wanzen \* Ameisen \* Schaben  
werden total verjagt durch

**Verminol.**  
gehört nach einigen Minuten fällt das Ungeziefer tot nieder. Schaufelweise wird es zusammengekehrt! Schachteln à Fr. 1.25, 2.50 und 5.— in allen Drogerien, Schweiß- sowie beim Fabrikant **Fr. Lacher-Perroud**, 27, Avenue Pictet de Rochement, Genf. (P. 3785 X) 5518

**Freunde in der Not!**  
  
**Rahmsparer „Oekonom“**  
**Buttermaschine „Regent“**  
Za. 3787 g. liefern 3121

**Billige Butter.**  
**Ventilspund „Victoria“**  
mit Luftfilter hält **Wein und Most** gesund und klar bis zum letzten Tropfen.  
In Schweizer Fabriken.  
Prospekte durch **W. Scheuch, Käsmaacher-Zürich** oder die Generalvertreter: **M. Schüssler**, Brandenskenstr. 31, Zürich; **J. Kost**, Halbsburgstrasse 3a, Luzern.  
Lokalvertr. event. Alleinverkauf zu vergeben.

**Direction**  
d'un petit hôtel ou pension-famille serait prise par **ménage suisse**  
au courant de l'industrie hôtelière (chef et secrétaire) parlant 4 langues, pour de suite ou époque à convenir. Sérieuses références à disposition. Ecrire sous A. 3228 L. Publicitas S. A., Lausanne. (5125)

**Zu kaufen gesucht**  
gegen Kassa:  
24 Dutzend **Servietten**,  
2 **Tischtücher**,  
gut erhalten,  
womöglich ohne Namen.  
**Kurhaus-Restaur. Brenschino**  
**Brissago**. 2279

**A remettre à Genève**  
pour cause de santé 5194  
**Pension d'étrangers**  
d'ancienne réputation, comprenant 15 chambres. Convient à dame seule. Prix de reprise Fr. 15,000. S'adr. à M. J. Th. L'Huillier, 5, rue Petitot, Genève. (P. 2186 X)

**Hygienische**  
Bedarfsartikel und Gummiwaren in grosser Auswahl (Probensendungen à 4.80 u. 7.—) Preisliste mit 100 Abbild. gratis u. verschl. 1117 Sanitätsgeschäft P. Hübscher Za. 3912 g. Seefeld 98, Zürich 8.

**Säcke** 181.556 g  
und alle andern Abfälle, Metalle, Lumpen, Kaufstoffsäure zu allerhöchsten Preisen.  
Robprouktverwertung  
**T. Bornstein & Co., Basel**  
Tel. 5334, St. Johannstr. 125  
Jede Anfrage ist für Sie von grösstem Nutzen. 3123

**KOCH, UTINGER & CIE, CHUR**  
Telephon Nr. 27 vormals Th. Utinger-Braun und U. B. Koch Postcheckkonto X 190  
**Schreibbücherfabrik** \* Spezialgeschäft für Lieferung kompletter \* **Buchdruckerei**  
Papierhandlung \* \* \* \* \* Hotelbuchhaltungen Hoteldrucksachen in :  
Arbeiten in Hochprägung \* \* \* \* \* Schwarz- u. Buntdruck 2093

**500,000, 250,000, 100,000 Fr.**  
können gewonnen werden durch Ankauf eines (2368)  
**Panama-Prämienloses. Ziehung 15. Aug. 1917.**  
**Für fünf Franken** überlassen wir den Bezugschein eines **Panama-Prämienloses** und nimmt man an der Ziehung vom 15. August 1917 teil mit dem Kaufsumme kann in monatlichen Zahlungen von je **Fr. 5.—** getilgt werden. **Alle 3 Monate eine Ziehung. Absolute Sicherheit.** Jeder Titel muss mindestens 400 Fr. Ziehn. 145 grosse Treffer von 500,000; 144 grosse Treffer von 250,000; 288 grosse Treffer von 100,000 und zahlreiche von 10,000, 6000, 3000 und 1000 Franken. Garantiert durch Hinterlage von 150 Millionen. Ziehungsliste gratis. Auf Wunsch Gratiosprospekt.  
Sendet sofort 5 Fr. ein und Ihr erhält die Los-Nummer mit genauen Bedingungen.  
Adresse: **Bankeffekten-Haus Hellmann A.-G., Bern 41, Mouboustrasse 34.**

**Erste und älteste Schweizer Marke**  
**Prospekte, Muster und Bar-Rezepte gratis auf Verlangen**  
**Iva General-Agentur**  
Erlachstr. 5 BERN Erlachstr. 5 (2398)

In jeder Küche unentbehrlich ist unser **Saucen-Ersatz** (O. F. 8760 Z.)  
bewährt u. glänzend begutachtet. Ausserst ökonomisch  
250 Gramm-Packung Fr. 1.50  
500 Gramm-Packung Fr. 3.— mit oder ohne Tomaten.  
Nicht unter 500 Gramm zu beziehen. Ein Versuch macht neue Kundenschaft.  
Generalvertrieb der Schweiz. **SAUCEN-ERSATZ-INDUSTRIE ZÜRICH 6**  
Hadlaubstrasse Nr. 106. Gegründet 1912

**Die höchste Butterausbeute** 2250  
erzielen Sie mit dem neuesten **Alfa-Laval-Separator**  
der in bezug auf Abrahmungsschärfe, Solidität und leichten Gang unerreicht dasteht. Doch sind auch die billigen, sogenannten Haushalt-Separatoren bei uns zu haben. — Verlangen Sie gratis den neuen Alfa-Katalog mit 1000 Zeichnungen von Schweizer Alfabesitzern, bitte, sowie Offerten in **Butterfässern** für kleinere Rahmengen.  
**Rudolf Baumgartner & Cie.**  
Bern Zürich 5 Luzern  
Schauplatzstrasse 27 Zollstrasse 38 Kornmarkt 10.

**Schweiz. Hotelfachschule in Luzern.**  
Das Unterrichtsprogramm pro 1917/18 ist erschienen und bei der Direktion zu beziehen. (2309)

Die **Tellerwaschmaschine Tornado** ist das beste System dieser Art.  
Goldene Medaille an der Schweiz. Landesausstellung 1914, Bern.  
Haupteigenschaften:  
Geräuschloses Arbeiten. — Porzellanbruch ausgeschlossen. Minimaler Verbrauch an Lingen, Seife und Soda. — Kein geschultes Personal. — Platzersparnis, weil für die Maschine nur 1,15 m<sup>3</sup> notwendig ist. (2139)  
Verlangen Sie Gratisprospekte bei der **Tornado A.-G., Bern**, vorm. J. Lütolf & Co.

**Chauffeur-Schule Werner HUBER**  
ZÜRICH, Dufourstrasse 56. (3112) Prospekte gratis.

**SWISS CHAMPAGNE**  
La plus ANCIENNE MAISON SUISSE.  
Fondée en 1811, à Neuchâtel  
EXPOSITION DE BERNE 1914  
MEDAILLE D'OR  
avec félicitations du Jury (2360)

**Genève. A louer de suite**  
bel Hôtel de deuxième ordre, comprenant 60 à 70 chambres entièrement meublées. Chauffage central, salle de bains, ascenseur. Bonne situation aux abords immédiats de la gare de Cornavin. Conditions avantageuses pour la vente du mobilier et facilité de paiement.  
Pour tous renseignements, s'adr. à M. J. Th. L'Huillier, 5, rue Petitot, Genève. P. 21.203 X. (5102)

**Hotel-Buchführung**  
Abschlüsse, Nachtragungen, Neuerrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, Experten besorgen gewissenhaft  
**Bär und Hohmann**  
Revisionsbureau (Za. 2160 g) 3069  
ZÜRICH 2 Steinhaldestr. 6  
Telephon 6392 Kommen auswärts Sämtliche Bücher vorrätig

**Fische.**  
Täglich frische Fische, lebende und tote **Bachforellen**, zu haben bei **J. Hammer**, Fischhändler, Luzern. Telephon 1611.

**Bekanntschafft**  
mit sympathischer, seriöser Tochter, ca. 30 Jahre alt, aus wohlhabender Schweizerfamilie, häuslich erzogen, wenn möglich vom Fach, wünscht **Hotelier, Witwer**, Mitte der 30er Jahre, mit feinem Gesicht, zwecks **HEIRAT**  
bei gegenseitiger Zuneigung. Nur ernstgemeinte Offerten mit Bild erbitten unter Chiffre **G. 2278 H.** an die Ann.-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue**, Basel.  
MAISON FONDÉE EN 1829

**SWISS CHAMPAGNE**  
Berne Médaille d'Or 1914  
avec Félicitations du Jury  
**MAULER & CIE**  
A Priuré St-Pierre MOTIERS-TRAVERS  
Unsere Mitglieder sind gebeten, die Inserenten unseres Blattes zu berücksichtigen und sich bei Anfragen und Bestellungen stets auf die **Schweizer Hotel-Revue** zu beziehen. \*

**MINERALWASSER**  
**ROLDAN**  
  
**SCHWEIZERISCHES MINERALWASSER ERSTEN RANGES VERLÄSSLIGSTES VERLÄSSLIGSTES VERLÄSSLIGSTES VERLÄSSLIGSTES VERLÄSSLIGSTES**  
Sturzenegger & Gasser. Erhältlich in sämtlichen Mineralwasser-Geschäften.

**Hotel-Buchhaltung**  
nach dem vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebenen Schema wird prompt und 3116 gewissenhaft eingerichtet vom B. 6112 a  
**Creuband-Institut Fritz Madoery**  
Basel Zürich Chur  
Falknerstrasse 7 Escherhaus 354 Herrngasse 359  
Tel. 5161 Tel. 6091 Tel. 428

**Schwabex-Pulver**  
gesetzlich geschützt.  
Viele Anerkennungen garantieren sicheren Erfolg. **SCHWABEX** ist ein absolut sicher wirkendes Vernichtungsmittel aller Schwaben, Russen, Wanzen etc. sowie Ratten und Mäuse.  
Preis: 1 Kilo Fr. 7.20, 1/2 Kilo Fr. 3.80, 1/4 Kilo Fr. 2.—, Portozuschlag. (2180)  
Versand per Nachnahme.  
**J. Baumann, Obere Clusstrasse 1, St. Gallen.**

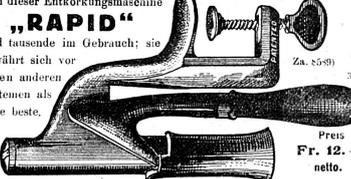
**Soeben erschienen:**  
**Handbuch der Hotel-Korrespondenz**  
von **Herm. Bieder** † 2251  
herausgegeben von der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern, mit einem deutschen, französischen und englischen Teil. Unentbehrliches Lehr- und Nachschlagewerk für jeden Hotelier und Angestellten. 360 Seiten stark, elegant gebunden Preis Fr. 10.—; für Mitglieder der Union Helvetica Fr. 8.— zuzüglich Porto. Zu beziehen beim Verlag Zentralbureau der Union Helvetica, Luzern.

**A vendre ou à louer**  
propriété moderne, site ravissant, aux environs de Lausanne (bord du lac) très fréquenté des promeneurs, ayant  
**Hôtel-Pension-Restaurant-Tea-Room**  
Convient à dame ou hôtelier désirant occupation agréable et d'avenir assuré. (6115)  
Offres sous Z. 3021 L. Publicitas S. A., Lausanne.

**Gesucht nach der Südschweiz**  
per Anfang September, tüchtige, erfahrene, fach- und sprachkundige **Economat-Gouvernante.** (2257)  
Hoher Gehalt. Offerten unter Chiffre **O. T. 2257** an die Annoncen-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue**, Basel.

**NEUCHÂTEL CHÂTENAY**  
Fondé 1796  
HORS CONCOURS — MEMBRE DU JURY  
Berne 1914 (2048)

**Zu verkaufen eventuell zu verpachten**  
in der Ostschweiz, direkt vom Eigentümer  
**Bahnhof-Hotel**  
mit Restaurant und Gartenterrasse. Geil. Anfragen unter Chiffre **H. D. 2212** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue**, Basel.

Von dieser Entkorkungsmaschine **„RAPID“** sind tausende im Gebrauch; sie bewährt sich vor allen anderen Systemen als die beste.  
  
Preis Fr. 12.— netto.  
Alleinverkauf bei **Gebr. Jtschner, Weinhandlung, Zürich**  
wo auch alle Reparaturen besorgt werden.

**J. Bürgisser, Desinfektion, Küsmacht b. Zürich**  
übernimmt die Ausrottung von Schwabenkäfern, Wanzen, Mäusen, Motten, etc. unter vertraglich garantierter Selbstheilf versende bewährte Mittel zu bescheid. Preisen. Referenzen und Zeugnisse aus allen Gegenden der Schweiz.

**Zu vermieten**  
das altbekannte **Gasthaus zum Ochsen**  
an Kreuzplatz in Zürich 7, enthaltend geräumige Wirtschaftskategorie, Gesellschafts- u. Fremdenzimmer, grosser Vereins- und Tanzsaal. Verkehrreiche Lage. Gute Frequenz. Missiger Zins. Antritt auf 1. Oktober 1917. Nähere Auskunft erteilt **Cas. Wüst, Zürich**, 4039 (O. F. 3492 Z.).



# SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

## Seconde feuille Zweites Blatt

### Ecole professionnelle

de la  
Société Suisse des Hôtelières à Cour-Lausanne.  
Fondée en 1892.

#### Ouverture des cours:

- a) Cours général professionnel, durée 8 mois, pour élèves internes du sexe masculin, ouverture 1<sup>er</sup> Octobre;
- b) Cours de cuisine, durée 4 mois, pour participants des deux sexes, ouverture 15 Septembre;
- c) Cours supérieur (académie hôtelière) durée six mois, pour Messieurs et Dames, ouverture 15 Octobre.

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

Direction de  
l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

## La table dans le passé, le présent et l'avenir.

Par A. Anderegg, Caux-Grand Hôtel.

Voilà certes un sujet complexe qui, à l'époque où nous vivons, mérite d'être présenté dans toute son importance et qui ne manquera pas d'intéresser le lecteur attentif.

**Le passé.** Dans ce court aperçu je ne prétends pas traiter les temps lointains de nos grands prédécesseurs, tels les Gouffé, Vatel, Dubois, Bernard, etc. Ce n'est pas que nous n'estimions à leur juste valeur les progrès culinaires réalisés en ces temps éloignés. Au contraire, le travail de ces hommes illustres mérite tous nos éloges, car il représente souvent des chefs-d'œuvre, des conceptions superbes de leur bon goût, de leur talent culinaire, parfois même apprêtés et dressés magistralement de leur propre main.

Il faut croire cependant, d'après les livres de recettes que nous a légué cette époque que nos grands Vatel d'autrefois avaient à leur disposition de quoi faire une cuisine riche.

Le foie gras, la truffe, les belles pièces de poisson, les gibiers et volailles tirés des propres parcs de leurs grands maîtres et seigneurs, les vins et les liqueurs fines, en un mot, tout abondait et était à la disposition du cuisinier. C'était non seulement l'époque de la bonne cuisine mais plutôt l'époque de la « grande cuisine ». Tout ceci est déjà bien lointain et subsiste comme un magnifique souvenir dans les annales de l'art culinaire.

Je me bornerai à traiter sous le titre de « passé » un temps beaucoup moins éloigné, dont chacun conserve certainement encore le souvenir et que, depuis le début de la catastrophe européenne, on nomme communément « l'avant-guerre ».

Quelle était la situation dans les années 1910 à 1914. Si l'on retourne en pensée à cette époque, on est obligé de convenir que les temps étaient meilleurs: l'hôtelier, à l'égal des autres commerçants, prospérait et réalisait encore quelque bénéfice. Si l'on avait prévu le bouleversement actuel, nombreux auraient été ceux qui auraient épargné pour les jours de disette. Ils se sentiraient aujourd'hui dans une situation moins alarmante. Malheureusement, la prévoyance n'était pas le souci primordial de cette époque et c'est vraiment là un fait regrettable. Revenons à notre sujet, ne parlons que de ce qui concerne la table.

La clientèle, rassasiée d'honneurs, de plaisirs, de festins devenait de plus en plus exigeante, même dirais-je intolérante. Il fallait toujours et toujours du nouveau. L'hôtelier ne savait comment satisfaire sa clientèle. C'était au chef de cuisine qu'incombait encore la tâche la plus ardue, car il lui fallait absolument trouver une innovation, lui permettant de varier à l'infini ses menus et cartes du jour. Cependant rien ne manquait, en payant largement on parvenait à se procurer encore toutes les denrées et produits nécessaires.

Le chef de cuisine s'ingéniait et il n'était pas impossible de contenter la clientèle. Mais, qu'aurait-on pu épargner, sauver dirais-je, avec un peu moins d'exigence de la part des clients, un peu plus d'esprit commerçant de la part des hôteliers et plus d'économie de la part des chefs de cuisine? Quand l'occasion se présente actuellement de jeter un coup d'œil dans un livre de menus de cette époque, ne se blâme-t-on pas d'avoir été aussi spéculatif et si peu commerçant? A l'heure actuelle où tout est si rare, ne regrette-t-on pas une pareille prodigalité?

Fatigué d'une trop riche ou trop abondante nourriture, l'estomac des clients ne pouvait plus supporter l'extravagance, la glotonnerie d'un pareil appétit et réclama alors les repas trop connus sous le nom de régimes. Se basant d'une part sur la demande de plus en plus fréquente des menus régimes, d'autre part sur la diminution constante du bénéfice de la cuisine, l'hôtelier eut l'idée de réformer le service des mets. Ce fut un premier pas, utile incontestablement, mais arrivant malheureusement trop tard, car l'idée à peine éclose, la guerre éclata et... cette réforme n'a pas le temps de porter ses fruits. L'examen du passé nous a conduit progressivement à l'époque actuelle.

L'aurore de 1914 est superbe; une bonne saison débutante, l'exposition nationale, manifestation patriotique d'un peuple laborieux, désireux de faire connaître au monde ses produits et industries, tout fait présager une année excellente. Vers le milieu de l'année le ciel s'obscurcit, un orage s'amoncelle, éclate, se déchaine impétueusement. Cette tourmente qui dure depuis bientôt trois ans ravage toute l'Europe, bouleversant toutes les conditions politiques et économiques. Quelle en sera l'issue? Aura-t-elle un effet salutaire pour l'humanité? Espérons-le. Voyons quel est actuellement le sort de l'hôtellerie et de son personnel. Hélas! nous constatons partout un véritable désastre; ici aussi la guerre a produit des effets déplorables que chacun cherche à parer de son mieux. Les hôteliers s'efforcent en effet de chercher un remède à leur situation, font des prodiges pour essayer de se maintenir à flot et de sortir de la crise actuelle avec le moins de pertes possibles. Les années se suivent sans apporter d'amélioration; au contraire, la situation empire de plus en plus, car tout devient plus rare et plus cher. Agit-on pour cela en de meilleurs principes? Hélas, non! En ce qui concerne la table on peut faire encore plus économiquement. Il n'est pas nécessaire de léser jusqu'à la mesquinerie, ce qui, certes, ne serait pas une économie, mais il y a encore de nombreux hôtels qui causent un grand préjudice à leurs collègues en servant à leur clientèle une nourriture trop riche et abondante, relativement aux prix fixés par les dits établissements.

Chacun sait que nous sommes rationnés. Les clients ne l'ignorent certes pas. Certaines marchandises deviennent introuvables, sinon excessivement rares et atteignent des prix exorbitants. Les fournisseurs font eux-mêmes de mauvaises affaires et ne gagnent de quoi vivre qu'en augmentant constamment le prix des

vivres. L'hôtelier ne suit pas l'échelle des augmentations et je ne sais pour quels motifs maintient des prix de pension qui ne sont plus en rapport avec le renchérissement toujours plus accentué des marchandises. Il en résulte forcément un amoindrissement du revenu de la cuisine. On ne peut mettre en cause la concurrence laquelle existe pour toute profession.

Les menus ont été simplifiés, mais cette simplification devait déjà avoir lieu avant la guerre comme nous l'avons vu précédemment. Le prix des vivres a augmenté depuis lors dans de telles proportions que même les menus simplifiés ne laissent plus grand bénéfice. On ne peut pourtant toujours dire au chef de cuisine: «Faites avec moins, débrouillez-vous avec ce qui reste». Cela ne constitue pas une amélioration. Puisque les menus devaient être simplifiés avant la guerre afin de diminuer les dépenses de la cuisine, il faut songer à réduire encore les menus ou à augmenter le prix de pension. Voici du reste un tableau comparatif du prix des denrées qui prouvera mes assertions mieux que je ne le pourrais faire moi-même.

#### Tableau approximatif du prix des vivres.

Boucherie	1913	1917
Aloyau . . . . .	2.40	4.80
Filet de bœuf . . . . .	4.50	7.50
Marmite . . . . .	1.80	4.—
Veau cuit, carré . . . . .	2.60	4.50
Veau ris . . . . .	5.50	7.50
Mouton entier . . . . .	2.30	4—5.—
Porc frais . . . . .	2.80	5.30
Jambon . . . . .	3.60—4.50	5—7.—
Graisse . . . . .	2.40	5.40
Comestibles	1913	1917
Dindon . . . . .	2.80	4.60
Poularde de Bresse . . . . .	3.60	9—10.—
Poulet de Bresse . . . . .	3.80	7.—
Pintade, la pièce . . . . .	4—4.50	7.—
Faisan, la pièce . . . . .	4.50—5.—	8—9.50
Chevreuil cuit . . . . .	4.20	6.80
Truite . . . . .	5—6.—	8—10.—
Brochet . . . . .	2.80—3.—	4.70
Féras . . . . .	3—3.20	4—6.—
(Le poisson de mer est de sortie.)		
Divers	1913	1917
Beurre de table . . . . .	3.80	6—9.—
Beurre de cuisine . . . . .	3.20	—
Oeufs, la pièce . . . . .	10—15	25—30
Sucre régulier . . . . .	—50	1.10
Sucre de cuisine . . . . .	—45	1.05
Lait, le litre . . . . .	—22	—30—35
Huile d'olive . . . . .	2.80	3.80
» rutine . . . . .	2.20	3.—
» de noix . . . . .	3.—	5.—
Conserves . . . . .	100—200%	—
Charbons, les 10 tonnes à Caux . . . . .	488.—	975.—

En ma qualité de chef de cuisinier je n'ai pas la compétence d'un hôtelier ou d'un commerçant pour approfondir la question de la majoration des prix de pension, mais il est évident que dans certaines parties du pays celle-ci est hors de comparaison avec l'augmentation des dépenses de cuisine. Que représente en effet une augmentation de 1 franc par tête et par jour (les enfants, le courrier ne représentant qu'une demi-personne) dans un hôtel ayant une clientèle composée de familles avec beaucoup d'enfants et courtiers? C'est comparable à une pelletée de charbon dans le foyer d'un fourneau bien en marche.

Je n'aurais pas abordé ce sujet délicat, mais, de nos jours, on exige toujours davantage du chef de cuisine pour obtenir un budget de cuisine en règle. L'hôtelier, en bon commerçant, devrait chercher plutôt à rétablir son budget par de nouvelles ressources et ne pas exiger l'impossible de son chef de cuisine, comme c'est le cas actuellement dans maints établissements. Le cuisinier saura toujours aider à épargner et se contenter du strict minimum de marchandise. Il n'est cependant pas fabricant «d'Ersatz» et aura toujours be-

soin d'œufs pour fabriquer une omelette tout comme un peintre a besoin de couleurs pour badigeonner une enseigne.

Il n'est guère possible de simplifier encore notablement les menus; toutefois, nous rechercherons ce qu'il est possible de faire dans ce domaine en nous basant sur deux faits, la rareté respective des vivres et la régularisation des prix pour les différentes catégories d'hôtels.

Première question: Que nous manque-t-il comme vivres? Je ne crois pas à la rareté de la viande (sauf pour le mouton et l'agneau), par contre, nous ne recevons plus ni poisson ni volaille de l'étranger. Ce sont encore les autres produits qui deviennent rares tels le lait, le beurre, le fromage et les œufs. La pénurie de viande provient indubitablement d'une exportation trop considérable, car l'importation est loin de contrebalancer l'exportation. Le poisson de mer ne nous parvient plus du tout, ou en de très petites quantités, nous avons heureusement le poisson de nos rivières et de nos lacs dont la qualité est supérieure. La volaille est devenue très rare; c'est même, peut-on dire, un article de luxe. Le prix de 10 fr. 25 n'est certes pas minime et, notons bien avec cela, que la clientèle ne veut que des ailes.

Mais que veut dire cette pénurie de lait, de beurre et de fromage dans un pays comme la Suisse universellement réputée pour sa production laitière? Que fait-on de cette grande quantité de crème dont la loi interdit l'emploi dans les hôtels, pâtisseries, Tea Room, etc.? En fait-on du beurre ou du fromage? En ce cas où est-il ce beurre et ce fromage puisqu'il faut presque se battre sur le marché pour n'en obtenir qu'un quart de livre? Cela restera une honte pour ceux qui sont responsables de la cherté et de la rareté de ces produits essentiels à la subsistance de notre peuple.

Pour le sucre, nous en sommes réduits à la portion congrue. Les œufs restent dans leur pays d'origine. En tout et pour tout nous sommes rationnés; puisqu'il en est ainsi soyons logiques et simplifions aussi nos menus. Au lieu de servir des entremets matin et soir, ne les donnons que le soir ou mieux encore deux fois par semaine. Au besoin remplaçons-les par des fruits, si ce n'est au point de vue économique du moins au point de vue pratique.

Personne n'ignore qu'une ménagère sans œufs, beurre, lait, fromage, etc., est bien gênée pour faire sa cuisine; à plus forte raison qu'elle est alors la situation d'un chef de cuisine d'un de nos établissements où la cuisine de régime joue un rôle conséquent!

Puisque les hôtels sont actuellement classés en hôtels de luxe, hôtels de 1<sup>er</sup> ordre, hôtels de rang B, C, D, etc., il faudrait aussi régulariser la mise en vigueur de menus respectifs, classe de luxe, classe de 1<sup>er</sup> ordre, classes secondaires. Voici du reste un exemple qui dépassera mon idée.

La dépense de cuisine calculée par tête et par jour est mise en regard avec la recette taxée en pension (approximativement).

#### HOTEL DE LUXE.

Dépenses de cuisine prévues fr. 8.50 à 10.50.  
Recettes de cuisine prévues approx. fr. 10.—.

#### LUNCHS.

##### Type I.

- 1<sup>er</sup> Plat de poisson
- 2<sup>e</sup> Viande (entrée avec garniture)
- 3<sup>e</sup> Légumes verts
- 4<sup>e</sup> Entremets

Exemple: Féras Belle-Meunière  
Pommes nouvelles  
Côte de veau aux primeurs  
Pois mange-tout à l'étuvé  
Gâteau japonais

**Type II.**

- 1° Petites entrées ou farinages
- 2° Volaille grillée ou pochée avec garniture
- 3° Légumes
- 4° Entremets

Exemple: Bouchées Joinville  
Poularde au riz, sauce suprême  
Épinards aux œufs  
Fraises au Kirsch  
Gaufrettes

**Type III.**

- 1° Farinage fin
  - 2° Légumes
  - 3° Grillade ou rôti avec garniture
  - 4° Entremets
- Exemple: Beignets au Gruyère  
Asperges vertes Milanaise  
Entrecôte château aux pommes nouvelles risolées  
Salade cœur de laitues  
Pot de crème vanille

**DINERS.**

**Type I.**

- 1° Potage (clair ou lié)
  - 2° Entrée légère
  - 3° Légumes verts
  - 4° Rôti
  - 5° Entremets et fruits
- Exemple: Crème de laitues  
Timbale Bolognese  
Carottes nouvelles aux petits pois sucrés  
Poulet de Bresse rôti  
Salade  
Fraises Melba — Pâtisserie assortie  
Corbeillon de fruits de saison

**Type II.**

- 1° Potage (clair ou lié)
  - 2° Poisson
  - 3° Viande garnie
  - 4° Légumes verts
  - 5° Entremets et fruits
- Exemple: Consommé Léopold  
Ombre du Léman au bouillon  
Sauce crévisses, pommes vapeur  
Rognonade de veau aux nouilles/tes de la maison  
Fenouil à la moelle  
Savarin au Sabayon Dezaley  
Gondole de bananes africaines

**Type III (sans viande)**

- 1° Potage
  - 2° Oeufs
  - 3° Poisson ou farinage
  - 4° Légumes
  - 5° Entremets et fruits
- Exemple: Orge perlée aux ailerons  
Oeufs pochés aux épinards  
Filet de perches au vin blanc  
Pommes persillées  
Haricots nouveaux sautés  
Glace panachée feuilletée  
Panier de fraises de Lyon

**HOTEL DE 1<sup>er</sup> ORDRE.**

Dépenses de cuisine prévues fr. 6.50 à 7.50.  
Recettes de cuisine . . . . . 8.50.

**LUNCHS.**

**Type I.**

- 1° Farinage
  - 2° Grillade ou rôti avec garniture ou légumes
  - 3° Entremets
- Exemple: Raviolis Nicoise  
Contre-filet de Charolais rôti  
Laitues braisées, pommes fondantes  
Crème au citron, biscuit cuiller

**Type II.**

- 1° Poisson ou hors-d'œuvre
  - 2° Volaille ou viande avec garniture ou légumes
  - 3° Fruits ou fromage
- Exemple: Friture du lac, sauce Remoulade  
Pintadons au risotto  
Salade  
Fraises — Fromage

**Type III (sans viande)**

- 1° Oeufs
  - 2° Poisson
  - 3° Légumes
  - 4° Entremets
- Exemple: Oeufs brouillés aux fleurons  
Quenelles de brochet à la Lyonnaise  
Pommes vapeur  
Petits pois aux laitues  
Gâteau aux fruits de saison

**DINERS.**

**Type I.**

- 1° Potage (clair ou lié)
  - 2° Oeufs ou farinage
  - 3° Rôti de volaille ou gibier avec garniture ou légumes
  - 4° Entremets
- Exemple: Consommé vermicelle  
Oeufs brouillés aux petits pois  
Poulet en cocotte aux morilles  
Noisettes Parmentier  
Pudding chaud Dominicain, sauce caramel

Observation: Avec le nouvel arrêté les œufs ne sont plus tolérés avec la volaille (celle-ci comptant comme viande).

**Type II.**

- 1° Potage (clair ou lié)
  - 2° Poisson ou petites entrées
  - 3° Pièce de viande garnie
  - 4° Fruits
- Exemple: Crème de laitues  
Mayonnaise de saumon (en boîte)  
Fricandeau de veau aux carottes nouvelles  
Pommes purée  
Fraises — Bananes

**Type III.**

- 1° Potage (clair ou lié)
  - 2° Légumes
  - 3° Grillade ou rôti garni, ou
  - 3° Poisson (pour menu sans viande)
  - 4° Entremets
- Exemple: Fausse tortue  
Asperges du Valais  
Sauce vinaigrette et Hollandaise  
Châteaubriand grillé aux pommes nouvelles  
Salade  
(Maigre: Fèves grillées Bercy, pommes vapeur)  
Riz Condé aux tranches d'ananas  
Sauce abricotine

**HOTEL MOYEN ET SECONDAIRE.**

Dépenses de cuisine prévues fr. 3.— à 5.—.  
Recettes de cuisine . . . . . 4.— à 6.—.

**LUNCHS — DINERS**

ou

**DINERS — SOUPERS**

**Type I.**

- 1° Farinage ou poisson
  - 2° Plat de viande avec légumes
  - 3° Fruits ou fromage
- Exemple: Macaronis au gratin  
Roulade de veau rôti  
Laitue romaine braisée  
Pommes risolées  
Fruits de saison

**Type II.**

- 1° Potage
  - 2° Farinage ou légumes
  - 3° Plat de viande
- Exemple: Potage Parmentier  
Risotto au safran  
Langue de bœuf salée (américaine)  
Épinards et pommes de terre  
(Dessert se paye à part.)

**Type III.**

- 1° Potage
  - 2° Entrée avec garniture
  - 3° Entremets
- Exemple: Potage St-Germain (Maqui)  
Sauté de veau Bourgeoise  
Cornettes au beurre  
Salade  
Petits savarins trempés

**Type IV.**

- 1° Potage
  - 2° Légumes
  - 3° Viande et farinage
- Exemple: Potage farine roussie  
Épinards aux croûtons  
Bœuf braisé  
Gnocchi à la Romaine  
Salade  
(Dessert se paye à part.)

**Type V.**

- 1° Potage
  - 2° Grosse pièce garnie
  - 3° Dessert
- Exemple: Bouillon aux vermicelles  
Plate-côte de bœuf en marmite  
Garniture de légumes  
Fromage ou fruits de saison

Voilà un résumé de ce qui pourrait être fait si chaque établissement s'en tenait en ce qui concerne les menus à son classement officiel. Dans la suite il serait d'autant plus facile de se réglerment suivant les circonstances. Pour l'instant c'est au chef de cuisine qu'incombe la lourde tâche de composer les menus au mieux et d'arriver au meilleur résultat possible. Autant l'on exigeait auparavant un chef capable de faire une bonne cuisine, autant de nos jours l'on exige un chef de cuisine économiste.

Etant donné la situation pénible de l'hôtelier, apprenons à le seconder de notre mieux durant cette période difficile. Espérons que cette crise prendra bientôt fin sinon nous en serons non seulement réduits à une bonne cuisine économique, mais il faudra nous estimer heureux de pouvoir servir encore quelque chose sur la table ou plus justement d'avoire encore quelque chose à mettre dans la casserole.

Soyons donc prévoyants et envisageons ce que nous réserve l'avenir. Nous ne voyons que du vague, un grand point d'interrogation. Rien ne fait présager le retour de temps normaux ou une reprise immédiate des affaires. Cependant nous ne pouvons rester toujours indécis. Toute personne dont l'existence a un but se préoccupe de la situation qui lui sera faite une fois la guerre finie. Tous les jours nous sommes à même de constater que le monde appartient aux prévoyants. L'hôtellerie suisse, toujours citée en exemple pour son confort et son organisation supérieure, n'attendra donc pas que la guerre soit terminée pour prendre de nouvelles dispositions lui permettant de récupérer ses pertes et de prendre un nouvel essor. Il y aura beaucoup à faire et il ne faudra pas oublier parmi toutes les questions techniques le problème culinaire qui a réellement une grande importance.

Espérons qu'une solution heureuse sera trouvée pour toutes ces questions à l'étude. En ce qui concerne les menus, l'hôtelier devra réclamer le concours de personnes compétentes en art culinaire, car ce n'est que par une telle collaboration que le problème pourra être résolu. Espérons qu'à cette occasion des menus fixes seront de rigueur pour les différentes catégories d'hôtels et que, lors même que les vivres nous reviendront progressivement, nous ne reverrons plus, de longtemps, ces menus compliqués d'autrefois, nuisibles à la santé des clients, sans bénéfice appréciable pour l'hôtelier et surchargeant de travail le malheureux cuisinier. Les menus types tels que je les ai présentés devraient être toujours maintenus quitte à dénommer menu de festins tout ce qui serait plus compliqué.

Avant de terminer mon article je présenterai au lecteur un calcul de menus pour les années 1914 et 1917, afin de démontrer clairement l'augmentation du prix des vivres. Le rationnement des marchandises selon les indications de mon ouvrage «Etude de la cuisine hôtelière». Pour faire un tableau exact je suppose la loi des 23 Février et 11 Juin 1917 sur les restrictions alimentaires comme existante, car espérons-le, elle disparaîtra une fois la guerre terminée.

**MENU**

(à servir)

- Omelette Vosgienne
- Entrecôte Château grillée
- Pommes nouvelles risolées
- Fenouil Milanaise
- Pois de crème vanille
- Madeleines

Nombre de couverts . . . . .	100 personnes
Division du service de salle:	
8 services à 8 personnes . . . . .	64
4 » » 9 » . . . . .	36
Total . . . . .	100 personnes
Prix du couvert en 1914: fr. 2.50 (en pension).	

1914	Prix des marchandises employées	de revient par plat
<b>Omelette Vosgienne</b>		
Pour 1 service il faut 16 à 18 œufs, pour 10 services il faut:		
154 œufs à 15 cts. la pièce . . . . .	23.10	
1 kg lard maigre fumé à 2.50 . . . . .	2.50	
5 kg de pommes de terre à 20 cts. . . . .	1.—	
200 g de saindoux à 2.50 le kg . . . . .	5.00	
600 g de beurre à 3.20 le kg . . . . .	1.90	
Prix du premier plat . . . . .	29.—	

<b>Entrecôte Château grillée</b>		
Pour 1 service il faut 1 entrecôte de 1 à 1.200 kg pris sur contrefilet paré environ ¼ de parure par service, soit pour 10 services:		
15 kg de contrefilet à 3.50 . . . . .	52.50	
½ litre d'huile pour grillade . . . . .	1.05	
Légumes et parure pour fonds . . . . .	30	
250 g de beurre pour ajouter au suc de viande, à 3.20 le kg . . . . .	80	
<b>Garniture: pommes nouvelles</b>		
environ 1.2 kg par service, soit pour 10 services:		
10 services 12 kg à 60 cts. . . . .	7.20	
graisse ½ kg à 2.50 le kg . . . . .	1.25	
beurre 250 g à 3.20 le kg . . . . .	80	

<b>Fenouil Milanaise (dressé à part)</b>		
Pour 1 service il faut 4 pieds, soit pour 10 services:		
3½ dz. de pieds à 3.20 la dz. . . . .	10.20	
800 g de beurre à 3.20 le kg . . . . .	2.55	
300 g parmesan rapé à 4.50 le kg . . . . .	1.35	
Prix du 2 <sup>e</sup> plat avec légumes . . . . .	78.—	
<b>Pots de crème vanille, Madeleines</b>		
1 litre de lait d'appareil = 15 pots, pr. 10 services = env. 120 pots, soit:		
8 litres de lait à 22 cts. . . . .	1.75	
16 kg de sucre à 45 cts. env. . . . .	7.20	
1 bâton vanille à 60 cts. . . . .	60	
32 œufs entiers à 15 cts. et 16 jaunes d'œufs = 8 entiers à 15 cts. . . . .	6.—	
120 p. Madeleines à 5 cts. . . . .	6.—	
Prix de l'entremets . . . . .	15.10	
Total des marchandises employées . . . . .	122.10	

1914	Relevé de comptabilité.
Dépenses brutes des marchandises . . . . .	122.10
Frais généraux, 25% de la dépense brute (personnel non compris) . . . . .	30.50
Dépense totale de cuisine . . . . .	152.60
Recette du menu servi, 100 couv. à 2.50 . . . . .	250.—
Dépense totale de cuisine . . . . .	152.60
Bénéfice de cuisine . . . . .	97.40
Prix de revient par personne: fr. 1.52.	

**Observations.** Le repas en 1914 revenait à fr. 152.60 et en 1916 à 240.85. Pour arriver à un bénéfice approximatif de celui de 1914 il faut déjà augmenter le prix du couvert de franc 1.—. Le calcul ci-dessus est approximatif et variable selon le change continu du prix des vivres et le genre de travail des divers établissements, cependant il peut servir de base. Comme nous le voyons il est grand temps de réorganiser pour l'avenir le service de table.

Pour terminer citons les menus d'une semaine servis dans un hôtel 1<sup>er</sup> ordre (classe A) à l'époque actuelle.

**MENUS DE SEMAINE.**

**Hôtel Classe A.**

Epoque actuelle. Restriction alimentaires prévues.

**LUNCHS**

**Dimanche**

- Hors-d'œuvre ou Consommé en sasses
- Côtes de veau déglacées au Madère
- Petits pois nouveaux aux laitues
- Pomme purée
- Croquettes de semoule
- Sauce aux fruits

**Lundi**

- Risotto aux cépes
- Entrecôte maître d'hôtel
- Haricots verts sautés
- Pommes Parisienne
- Petite crème renversée au caramel

**Mardi**

- Potage orge perlée aux ailerons
- Pintade aux flagolets
- Croquettes Parmentier
- Tarte aux cerises

**Mercredi**

- Aiguillettes de Naples aux tomates
- Jambon et roastbeef froid
- Salade panachée
- Soufflé vanille — Cerises

**Jeudi**

- Bouchées Cardinal
- Ballotine de pigeons aux petits pois
- Pommes Macaire
- Neige au Kirsch
- Sauce crème anglaise

**Vendredi**

- Oeufs au plat
- Croquettes de polenta, sauce tomates
- Épinards aux croûtons
- Compote aux fruits de saison
- Tapioca à l'Anglaise

**Samedi**

- Raviolis Littoral
- Epaule de pré-salé Boulangère
- Salade de saison
- Crème française au citron
- Biscuits

1917	Prix des marchandises employées	de revient par plat
<b>Omelette Vosgienne</b>		
154 œufs à 25 cts. la pièce . . . . .	38.50	
1 kg lard maigre fumé à 5.60 . . . . .	5.60	
5 kg de pommes de terre à 30 cts. . . . .	1.50	
200 g de saindoux à 5.50 le kg . . . . .	1.10	
600 g de beurre à 6 fr. le kg . . . . .	3.60	
Prix de l'omelette . . . . .	50.30	

<b>Entrecôte Château grillée</b>		
15 kg de contrefilet à 5 fr. . . . .	75.—	
½ litre d'huile pour grillade . . . . .	1.50	
Légumes et parure pour fonds . . . . .	30	
250 g de beurre pour jus à 6 fr. le kg . . . . .	1.50	
Le contrefilet revient à fr. 6.50 (dernière mercuriale), ici nous complurons le prix en achetant l'aloyau entier.		
<b>Garniture: pommes nouvelles</b>		
12 kg à 1 fr. le kg . . . . .	12.—	
½ kg graisse à 5.40 fr. le kg . . . . .	2.70	
¼ kg beurre à 6 fr. le kg . . . . .	1.50	

<b>Fenouil Milanaise (dressé à part)</b>		
3½ dz. de fenouil à 4.80 la douz. . . . .	16.80	
800 g de beurre à 6 fr. le kg . . . . .	4.80	
250 g de fromage à raper à 3.50 le kg . . . . .	85	
Prix du 2 <sup>e</sup> plat avec légumes . . . . .	117.15	
<b>Pots de crème vanille, Madeleines</b>		
8 litres de lait à 30 cts. . . . .	2.40	
1.6 kg de sucre à 1.05 . . . . .	1.70	
1 bâton vanille à 75 cts. . . . .	75	
32 œufs entiers à 30 cts. et 8 entiers ou 16 jaunes à 30 cts. . . . .	12.—	
120 p. Madeleines à 7 cts. . . . .	8.40	
Prix de l'entremets . . . . .	25.25	
Total des marchandises employées . . . . .	192.70	

1917	Relevé de comptabilité.
Dépenses brutes des marchandises . . . . .	192.70
Frais généraux, 25% de la dépense brute (personnel non compris) . . . . .	48.15
Dépense totale de cuisine . . . . .	240.85
Augmentation 1917:	
Recette du menu servi, 100 couv. à 3.50 . . . . .	350.—
Dépense totale de cuisine . . . . .	240.85
Bénéfice de cuisine . . . . .	109.15
Prix de revient par personne: fr. 2.40.	

**DINERS**

**Dimanche**

- Consommé aux raviolis
- Féras au beurre d'Anchois
- Pommes en serviette
- Camelons Printanière
- Salade
- Fraises Melba, Pâtisserie

**Lundi**

- Potage cultivateur
- Nouilles à l'Alsacienne
- Poulet de Bresse rôti
- Carottes nouvelles à la velouté
- Pommes gratin
- Abricots Bourdaloue

**Mardi**

- Consommé Viennois
- Quenelles de poisson au Curry
- Riz à l'Indienne
- Rognonade de veau à la chez-soi
- Épinards au jus
- Pudding au chocolat
- Sauce pralinée

**Mercredi**

- Potage crème d'avoine aux croûtons
- Perchettes frites, sauce Tartare
- Langue de bœuf au Madère
- Laitue braisée — Pommes persillées
- Savarin trempé au Rhum
- Sauce Sabayon

**Jeudi**

- Fausse tortue
- Ombre du lac au court bouillon
- Sauce Valois
- Pommes vapeur
- Escalopes de veau
- Spätzle Grand'mère
- Salade cœurs de laitues
- Glace Reine des bois

**Vendredi**

- Potage au cerfeuil
- Soufflé au Parmesan
- Féras Belle-Meunière
- Pommes vapeur
- Carottes aux petits pois liées
- Ananas Créole
- Sauce abricots

**Samedi**

- Consommé Julienne
- Filet de brochet au vin blanc
- Noisettes de pommes
- Poulet rôti en casserole
- Salade
- Pudding frappé Edouard VII

Voilà des menus simples, de bon goût et qui, préparés avec soin, satisfèront bien les hôtes d'un établissement de 1<sup>er</sup> ordre; au besoin, si on le juge nécessaire, on ajoutera aux menus de diners des fruits.