

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 21 (1912)
Heft: 50

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

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

Download PDF: 13.05.2025

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



Einundzwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden Samstag

Vingt et unième Année
Paraît tous les Samedis

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

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

ALLEINIGE INSERATEN-ANNAHME: RUDOLF MOSSE, Annoncen-Expedition
Zürich, Aarau, Basel, Biel, Bern, Chur, Glarus, Luzern, Montreux, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Bern, Breslau, Chemnitz, Dresden,
sowie durch die Exp. d. Bl. in allen Ländern, für Reklamen ausl. Ursprungs Fr. 1.25. Vereinsmitglieder 50% Vergünstigung.

LES ANNONCES sont uniquement reçues par RUDOLF MOSSE, Agence de Publicité
Zürich, Aarau, Basel, Biel, Bern, Chur, Glarus, Luzern, Montreux, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Bern, Breslau, Chemnitz, Dresden,
ainsi que par l'Exp. d. Bl. dans tous les pays, pour les annonces provenant de l'étranger Fr. 1.25. Sociétaires 50% de remise.

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

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

ABONNEMENT: (inkl. Portzuschlag): Jährl. Fr. 15.-, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. RUSLAND
Fr. 1.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25.

ABONNEMENTS: (drais de port compris): 12 mois Fr. 15.-, 6 mois Fr. 8.50, 3 mois Fr. 4.50, 2 mois Fr. 3.20, 1 mois Fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85
Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

TÉLÉPHONE No. 2406.
Redaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.
Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.
Compte de chèques postaux No. V, 85

Siehe Warnungstafel!

**Aufnahme-Gesuche,
Demandes d'Admission.**

- HH. Günther & Furi, Hotel du Lac, Gunten 90
Patent: HH. H. Bischoff, Direktor, Park Hotel und Geschwister Graber, Hotel Hirschen, Gunten.
MM. Lugon-Moulin frères, Hôtel Beau-Séjour, Finhaut 49
Partrains: MM. Eug. Lonfat, Hôtel Bristol et Ed. Chappex, Hôtel Bel-Oiseau, Finhaut.
HH. G. Schmetzer & S. Scheidegger, Hotel Schweizerhof, Bern 200
Patent: HH. Kraft Söhne, Grand Hotel und Bernerhof, Bern und J. Matti, persönlich Mitglied, Interlaken.
Wenn innert 14 Tagen keine Einsprachen erhoben werden, gelten obige Aufnahmegesuche als genehmigt.
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

Neujahrsgladrulationen.

Seit Jahren hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den zereimonellen Neujahrsgladrulationen zu entbinden. Da diese Gaben dem Tschumi-Fonds zur Erhaltung und Förderung der Fachschule zufließen, laden wir unsere Herren Kollegen ein, einen beliebig grossen oder kleinen Betrag zu gunsten dieses Fonds an die Redaktion der "Hotel-Revue" (Post-Scheckkonto No. V. 85) in Basel einzusenden.
Die Spender werden im Organ veröffentlicht und betrachten sich damit von der Versendung von Neujahrsgladrulationen entbunden.
Lucerne, den 30. November 1912.
Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident: O. Hauser.

Souhais de Nouvelle-Année.

Depuis des années nos Sociétaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Ces dons seront versés au Fonds Tschumi pour le maintien et le développement de l'Ecole professionnelle et nous croyons devoir inviter nos chers Collègues à bien vouloir envoyer à la rédaction de l'Hotel-Revue (Compte de Chèques postaux No. V. 85) toute somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de cette institution.
Les noms des donateurs seront publiés dans l'organe et ces derniers seont, grâce à leur subside, se regarder comme exonérés de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.
Lucerne, le 30 novembre 1912.
Société Suisse des Hôteliers,
Le président: O. Hauser.

Bis zum 6. Dezember eingegangene Beträge:
Sommes versées jusqu'au 6 décembre:
Mr. J. Arnold, Hôtel de la Mer de Glace, Chamionix Fr. 10.-
Mr. F. Balzari, Hôtel Métropole, Mailand 10.-

- Mr. Jacq. Breuer, Hôtel Régis, Montreux-Clarens Fr. 5.-
Famille Cachat, Grand Hôtel Cachat et du Mont-Blanc, Chamionix 20.-
Mr. C. Eibek, Basel 20.-
Mr. A. Gindraux, Hôtel Beau-Site, Zermatt 20.-
Mr. M. Holop, Hôtel National, Genève 10.-
Mr. L. Liebermann, Hôtel Gibbon, Lausanne 10.-
Mr. M. Nussner, Neues Sanatorium, Davos-Dorf 10.-
Mr. C. W. Seeger, Seeger's Victoria-Hotel, Bordighera 5.-
Mr. E. Seiler, Hôtel Métropole, Interlaken 5.-

Vom 7. bis 13. Dez. eingegangene Beträge: Sommes versées du 7 au 13 décembre:

- Mr. A. Armlieder, Hôtel Richemont, Genève Fr. 20.-
Mr. E. Bilmaier, Gd. Hôtel de Noailles et Métropole, Marseille 20.-
Mr. H. Bischoff, Direktor, Park Hotel, Gunten 10.-
Mr. Georges Breuer, Hôtel Breuer, Montreux 10.-
Mr. Ch. Fr. Buttiaz, Alexandra-Grand-Hôtel, Lausanne 20.-
Mr. V. Ernens, Hôtel de Russie et Continental, Genève 10.-
Mr. J. Escher, Hôtel Couronne et Poste, Brig 10.-
Mlle. S. Gassmann, Hôtel Washington, Lugano 5.-
Mr. Ch. Genillard, Gd. Hôtel Muevan, Villars s/Ollon 10.-
Mr. Rob. Haase, Hotel Jura, Bern 10.-
HH. Gebr. Haeffel, Hotel Schwaben und Rigi, Luzern 20.-
HH. Gebrüder Hauser, Hotel Schweizerhof, Luzern 20.-
Mr. J. Landry, Hôtel St. Gotthard, Lugano 5.-
Mr. H. Marbach, Hotel Bären, Bern 10.-
Mr. P. Marguet, Hotel Victoria, Beatenberg 10.-
Mr. H. Morlock, Terminus Hotel, Nice 20.-
Mr. A. Müller, Generaldirektor, Hotels Victoria u. Jungfrau, Interlaken 20.-
Mr. P. Petzold, Hotel Edelweiss, Adelsboden 5.-
Mr. M. Raisin, Kurhaus, Macolin s/Bienne 10.-
Mr. J. Seiler, Hôtel Glacier du Rhône, Gletsch 10.-
Mr. A. Steiner, Dir., Trianon-Hôtel auf Terr., Tréport-Mers (Seine-Inf.) 20.-
Mr. R. Voruz, Directeur, Grand Hôtel Château Bellevue, Sierre 10.-
Tit. Famille Wildholz, Hotel Wildholz, Hiltterfingen 5.-

Hotelfachschule

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

Mit dem 6. Januar 1913 beginnt ein neuer Kochkurs mit dreimonatiger Dauer, worauf wir unsere Vereinsmitglieder und andere Interessenten hiemit aufmerksam machen.
Auskünfte und Lehrpläne durch die
Direktion der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

Ecole professionnelle

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

Le 6 Janvier 1913 concociera un nouveau Cours de cuisine, d'une durée de 3 mois, sur lequel nous attirons l'attention de nos membres et d'autres intéressés.
Pour renseignements et plans d'étude s'adresser à la
Direction de l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Hotelstatistik und Landesausstellung.

Es ist unseren Lesern bekannt, dass laut Vereinsbeschluss in der Gruppe 40 der Landesausstellung vom Jahre 1914 auch der Statistik über die Schweiz. Hotelindustrie eine besondere Abteilung reserviert wird, dazu bestimmt, den Stand und die Entwicklung des Hotelwesens zahlenmässig zu veranschaulichen. Ferner dürfte den Teilnehmern der letzten Generalversammlung noch in frischer Erinnerung sein, welchen Wert unsere Vereinsleitung der zweckmässigen Durchführung dieser Abteilung beimisst, die dem Lande die volkswirtschaftliche Bedeutung der Hotellerie und des Fremdenverkehrs vordemonstrieren soll. Man ist sich im Vorstande der Schwierigkeiten dieser Aufgabe wohl bewusst; es kam daher nicht von ungefähr, wenn Herr Präsident Hauser an der Generalversammlung in Thun dieserhalb an das Solidaritätsgefühl der Mitglieder appellierte, indem er sie zu praktischer Mitarbeit gerade an diesem Geschäftsfeld aufforderte. Die Wichtigkeit und Grösse der Aufgabe liegt in der Tat umso klarer zu Tage, als vorläufig eine Lücke in der wirklich zweckentsprechende Hotel- und Fremdenstatistik überhaupt noch nicht existiert, eben weil die Hoteliers aus nichtiger Furcht vor Indiskretionen sich bis anhin scheuten, dem Verein ihr Statistikmaterial ohne Hintergedanken und ohne Verschleierung der tatsächlichen Verhältnisse anzuvertrauen. Mit unkompletten Tabellen und Zahlenreihen dürfte jedoch an einer Ausstellung wenig Ehre zu holen sein, weshalb zu erwarten ist, die demnächst zum Versand gelangenden statistischen Fragebogen finden überall die nötige Beachtung.

Hiebei setzen wir voraus, dass in Mitgliederkreisen der Geist kleinlicher Konkurrenzfurcht allmählich besserer Einsicht Platz gemacht, und dass die Sonderliebhabereien einzelner Hoteliers vor den höheren Notwendigkeiten des Gesamtverbandes die Segel streichen. Liegt es doch ebenso sehr im Interesse des Einzelmitgliedes wie des Vereins, dass die Hotelindustrie an der Landesausstellung vorteilhaft abschneide, dass ihre wirtschaftliche Bedeutung und Leistungsfähigkeit anerkannt werde, dass sie sich unter den andern grossen Industrien endlich die Geltung erkämpfe, welche ihr rechtens zukommt. Wenn wir aber den Nachweis erbringen wollen, dass die Hotellerie mit an der Spitze des Erwerbslebens marschiert und demgemäss eingeschätzt werden will, so müssen wir vor dem kritischen Auge der Öffentlichkeit mit unwiderlegbaren Zahlen aufwarten können, und diese zu liefern, sind eben die kommenden statistischen Erhebungen berufen. Es ergeht daher an alle Vereinsmitglieder die dringende Aufforderung, die bezüglichen Bestrebungen des Vorstandes zu unterstützen und ihm die notwendigen Unterlagen, d. h. das statistische Material zur Durchführung dieser wichtigen Aufgabe zu verschaffen.

Das Thema "Geschäftsstatistik" ist für unsere Leser kein Neuland mehr, da die Materie an dieser Stelle schon wiederholt behandelt wurde. Die Geschäftsstatistik ist recht eigentlich ein Kind der Neuzeit. In früheren Jahrhunderten etwas unbekanntes, hat sie sich erst eingebürgert, als die riesenhafte Entwicklung des Verkehrs, des Handels- und Erwerbslebens eine zahlenmässige Erforschung der wichtigsten Vorgänge im Geschäftsbetriebe notwendig machte, um dem Geschäftsleiter,

dem Wirtschaftspolitiker und sehr oft auch dem Staatsmanne eine Unterlage zu bieten, die ausschlaggebenden Erscheinungen des Handelsverkehrs und der Nationalökonomie zu untersuchen, zu vergleichen und daraus die nötigen Schlussfolgerungen abzuleiten. Diesen Zweck hat die Geschäfts- oder Wirtschaftsstatistik voll und ganz erfüllt; sie stellt heute die Wissenschaft dar, der wir die tiefsten Einblicke in den Verlauf der sozialen und wirtschaftlichen Entwicklung der zivilisierten Staaten verdanken.

Noch zur Zeit unserer Grossväter galt ganz allgemein die Buchhaltung als einziges Hilfsmittel zur Erforschung des Erwerbslebens und sie genügte auch den Bedürfnissen bis in die letzten Jahrzehnte. Allein mit der rapiden Zunahme des Handels und des Verkehrs erwies sich die Buchführung in mancherlei Hinsicht als unzulänglich, da sie wesentliche Faktoren des Geschäftsbetriebes gar nicht berücksichtigt. Je umfangreicher und vielgestaltiger aber ein Geschäftsbetrieb wird, umso schwieriger gestaltet sich die Aufgabe des Inhabers oder Leiters, das Ganze zu überblicken, es auf einer kaufmännisch soliden Grundlage aufzubauen. Hieraus ergibt sich nun für unzählige Grossbetriebe die zwingende Notwendigkeit, die wichtigsten Vorgänge in ihrem Geschäftszahlenmässig zu erforschen, Erhebungen vorzunehmen, die dem Geschäftsführer einen klaren Ueberblick über den Geschäftsgang ermöglichen und zugleich seine Dispositionen wesentlich erleichtern. Die zahlenmässige Erforschung seines Betriebes ist somit Selbstzweck des Besitzers, indem sie alle vorhandenen Mängel schonungslos aufdeckt und dem Betriebsleiter ermöglicht, den wirtschaftlichen Konkurrenzkampf mit geschärften Waffen zu führen.

Seitdem das Hotelgewerbe in die Reihe der Grossindustrien eingetretet ist, und seitdem viele Häuser mit Millionenumsätzen zu rechnen haben, kann nun auch das Hotel der Geschäftsstatistik nicht mehr entraten. Die Notwendigkeit, gewisse regelmässige Erscheinungen ihres Betriebes statistisch festzuhalten, dürfte sich sogar mittleren und kleineren Häusern immer mehr aufdrängen. Denn es gibt auch in kleineren Hotelbetrieben Vorgänge, die sich mit einer bestimmten Regelmässigkeit wiederholen und miteinander in ursächlichem Zusammenhang stehen, ohne dass die Buchhaltung darüber Aufschluss erteilt. Daher ist es für jeden Hotelier von grösster Wichtigkeit, den Gesetzen, die seinen Betrieb beeinflussen, nachzuspüren, sie in Zahlen festzunagen, um dann auf Grund des gewonnenen statistischen Materials allfällige Missstände zu beheben und das Geschäft unter Anpassung an die gegebenen Verhältnisse auszugestalten.

In der Hotelindustrie beansprucht namentlich die Fremdenstatistik unser volles Interesse, da sie allein in stande ist, ein ungefähres Bild von der Frequenz unseres Landes und von ihren Verschreibungen wie vom Besuche der einzelnen Nationen und von der Frequenzstärke der verschiedenen Monate zu geben. So ist es namentlich für das gesamte Hotelwesen wie für den einzelnen Hotelier überaus wichtig, die Nationalität unserer Hotelgäste feststellen zu können. Denn mit der Gewissheit über den Besuch der einzelnen Nationen steht oder fällt unsere Auslandspropaganda. Wenn z. B. der Besuch aus einem Lande stetig zurückgeht, so dient uns diese Tatsache als Beweis, dass unsere dortige Reklame als verfehlt und ungeeignet zu betrachten ist und es müssen demzufolge Mittel und Wege gefunden

werden, die bezügl. Propaganda umzugestalten, sie je nach dem Ergebnis allfälliger Untersuchungen auf eine andere Basis zu stellen oder auch nur zu verstärken. Steigt dagegen die Frequenz aus jenem Lande, so darf mit Sicherheit angenommen werden, dass unsere Reklametätigkeit von Erfolg begleitet ist, dass sich unsere Hotels beim dortigen Reisepublikum eines guten Rufes erfreuen. Uns diese Gewissheit zu geben und uns über Wert und Nutzen unserer Propaganda aufzuklären, ist einer der Hauptvorzüge der Fremdenstatistik. Daneben soll diese aber auch über die Dauer des Hotelaufenthaltes des einzelnen Gastes informieren, denn dadurch erhält der Hotelier genaue Anhaltspunkte, um die Entwicklung seines Geschäftes von Jahr zu Jahr vergleichsweise zu verfolgen. Das Ergebnis dieser Feststellungen dürfte insbesondere die Dispositionen über die bauliche Vergrößerung und betriebstechnische Ausgestaltung des Hauses merklich beeinflussen.

Wie wir im vorstehenden gesehen, bildet die Fremdenstatistik ein hervorragendes technisches Hilfsmittel der Hotelindustrie, welches dem Hotelier wertvolle Aufklärungen über die Entwicklungsmöglichkeiten seines Geschäftes zu geben vermag. Unser Verein bringt der Geschäftsstatistik, denn auch seit geräumigen Jahren grösste Aufmerksamkeit entgegen und hat sich je und je bemüht, dieserhalb die Mitwirkung der Mitglieder zu gewinnen. Jedoch bis heute ohne sichtbaren Erfolg! Wohl erhalten die Vereinsmitglieder alle Jahre ihr Statistikheft zugesandt; allein aus Furcht vor Indiskretionen scheuen sich die meisten Hoteliers, dem Zentralbureau die gesammelten Resultate zur Kenntnis zu bringen. So stehen wir denn vor dem sicherlich nicht gerade erhebenden Schauspiel, dass der Verein seit Jahren statistische Erhebungen vornehmen lässt, jedoch nur lückenhaft oder völlig unbrauchbares Antwortmaterial erhält, weil alle Versuche der Vereinsleitung, dem inneren Wert der Geschäfts- und Fremdenstatistik erhöhte Geltung zu verschaffen, bisher an der Indolenz der Mitglieder gescheitert sind.

Es liegt auf der Hand, dass mit dieser Zurückhaltung weder den Intentionen des Vorstandes noch den höheren Interessen des Verbandes gedient wird. Soll aber an der kommenden Landesausstellung auch die Abteilung Hotelstatistik zweckmässig und folgerichtig durchgeführt werden, so zwar, dass die wirtschaftliche Bedeutung der Hotelindustrie unabweisbar daraus hervorgehen soll, so müssen die Hoteliers ihre Abneigung gegen die Bekanntgabe ihrer statistischen Erhebungen überwinden und dem Vorstände die nötigen Unterlagen zur Durchführung seiner Aufgabe beschaffen. Mit lückenhaften und dürftigen Zahlenreihen kann indes keine Statistik erstellt werden, die den Fremdenverkehr als wirtschaftlichen Machtfaktor annähernd zu illustrieren vermöchte; es bedarf da vielmehr ganz sorgfältiger, umfassender Erhebungen, weshalb die Herren Hoteliers hiemit aufgefordert werden, die Bestrebungen und Ziele des Vereins auch unter diesem Gesichtspunkte tatkräftig zu unterstützen.

Die Hotelküche und ihre Kontrolle.

(K. Korresp.)

Ohne Zweifel bildet die Küche den Gegenstand lebhaftesten Interesses nicht nur für den Hotelier, sondern auch für die Gäste. Letzteren ist es noch lange nicht gleich, wie sie verpflegt werden, obwohl zugegeben werden muss, dass sie nicht in die Sommerfrische reisen, um die kulinarischen Genüsse der Hotels kennen zu lernen. Soviel auch die Kochkunst bieten mag, so hat sie auch ganz entschieden ihre wunden Punkte. Als nur nebensächlich und der Erörterung nicht würdig, betrachte ich die vielfachen Lohndelien über die Küche in Inseraten und Prospekten, in welchen die Hotelküche in allen Tonleitern besungen wird. Leider habe ich noch nie ein Inserat gefunden, worin eine «schlechte» Küche angeboten wird. Ich weiss nicht, ob der Hotelier die Absicht hat, die Sommerfrischer zu mästen und ob es ihm hauptsächlich daran gelegen ist. Der Ruhm der Küche kann oft ein sehr geteilter sein. Jedenfalls erreicht er darin seinen Gipfel, wenn sich die Gäste befriedigt und hinreichend gesättigt von der Tafel erheben können. Ist es aber nicht eine auffallende Tatsache, dass Gäste oft nach einigen Stunden einen regelrechten Hunger verspüren, obwohl sie sich vorher «satt» gegessen haben. Ja, dieses «Sattessen» steigert sich oft so weit, dass sie es nicht mehr ertragen und in eine andere Pension gehen müssen. Sie haben sich «leid» gegessen. Woran liegt das? Der Hotelier sucht oft vergeblich den Grund und glaubt ihn in den Launen der Gäste, ihren übertriebenen Anforderungen oder sonstigen Kleinlichkeiten zu finden. Jedenfalls ist die immer wiederkehrende Tatsache der Unzufriedenheit einzelner Hotelgäste Grund genug, um einmal darauf etwas näher einzugehen.

I.

Der Hotelier muss an der Küche verdienen. Uebertriebene Sparsamkeit oder zu grosse Anforderungen werden beide Teile kaum befriedigen. Nicht mit Unrecht ist die Frage des Speisens à la carte aufgeworfen worden. Der Gast soll die Möglichkeit der freien Speisewahl erhalten; aber da ein vollständiges Menü nach der Karte verhältnismässig teuer ist, wird wohl schon aus pekuniären Gründen die Table d'hôte vorgezogen. Es wäre auch noch die Frage zu beantworten, ob gerade die Zu-

sammenstellung des Menüs, welche sich der Gast selbst macht, vom Standpunkt der Chemie und Physiologie aus betrachtet, die richtige ist. Hierin liegt meines Erachtens eine ebenso schwere Verantwortung für den Küchenchef. Es ist noch lange kein Beweis für die Vortrefflichkeit der Speisen gegeben, wenn sie nach den Begriffen der Kochkunst wirklich kulinarische Genüsse bieten, sondern erst darin, welchen Einfluss sie auf den Gast haben. Nun könnte wohl der Hotelier oder der Küchenchef einwenden, dass man ihm unmöglich zumuten könne, den Leibzart des Gastes zu spielen. Es soll deshalb auch gar nicht darauf eingetreten, sondern vielmehr die Wirtschaftskonomie in Erwägung gezogen werden. Wir werden bald finden, dass wir nicht nur dem Gaste helfen, sondern auch dem Hotelier, dem die Küche schon mancherlei Sorgen bereitet hat.

Warum essen wir überhaupt? Wahrlich nicht aus Liebhaberei. Es gibt zwar auch Speisen, die aus Liebhaberei gegessen werden, obwohl der Grund doch etwas tiefer steckt. Die Speise verfolgt zunächst den Zweck, dem Körper seine animalische Wärme zu gewähren, ohne welche die Lebensfunktionen bald stillstehen würden, und den Abgang des Zellgewebes, der sich fortwährend bemerkbar macht, zu ersetzen. Darin liegt der Zweck der ganzen Nahrung. Im menschlichen Organismus findet ein Stoffumsatz statt, durch welchen die normalen Lebensverrichtungen fortwährend von statten gehen. Indem der Körper die unbrauchbar gewordenen Stoffe ausscheidet, sucht er die beständige Aufnahme neuer Stoffe. Diese Wahrnehmung machen wir schon bei der Pflanze. Sie nimmt eine Reihe anorganischer Substanzen aus der Luft und dem Boden als Nahrungsmittel in sich auf und wandelt diese einfachen chemischen Verbindungen mit Hilfe des Sonnenlichts in verschiedener organischer Stoffe von komplizierter Konstitution um. Zur Ernährung der Pflanze gehören hauptsächlich Wasser, Kohlensäure, Ammoniak oder Salpetersäure und einzelne Salze, Stoffe, welche der menschliche Körper ausscheidet und welche die Pflanze zum Aufbau ihres Körpers und zum Leben bedarf. Diese Stoffe verbinden sich mit dem Kohlensäuregas der Luft, welches sie aufnimmt und unter der Einwirkung des Sonnenlichts in die beiden Elemente Kohlenstoff und Sauerstoff zerlegt. Den Kohlenstoff behält sie zurück, während sie den für den Menschen unentbehrlichen Sauerstoff in reichlichem Masse abgibt. Der Mensch dagegen nimmt die in der Pflanzenwelt vorhandenen kohlenstoffhaltigen Verbindungen in sich auf, zersetzt sie mit Hilfe des eingeatmeten Sauerstoffs und gibt die hierbei entstehende Kohlensäure wieder in die Atmosphäre zurück, als einen erneuten Nährstoff für die Pflanze. Diesen so beständigen Kreislauf des Stoffes zwischen Mensch und Pflanze bezeichnet man als progressive und regressive Stoffmetamorphose. Die Pflanze dient aber noch dem Menschen direkt oder indirekt zur Ernährung, und ihre wichtigsten Bestandteile, insbesondere die Kohlehydrate, Fette und Eiweisskörper dienen zum Aufbau der körperlichen Gewebe. Kohlehydrate, Fette und Eiweisskörper verbinden sich mit dem Sauerstoff der Luft, der durch Atmung in unsere Lungen tritt, und vollziehen den Ernährungsprozess, der sich aus der Verdauung, der Resorption und der Assimilation der Nahrungsstoffe zusammensetzt. Durch die Verdauung werden die Nahrungsstoffe, sofern sie nicht direkt aufnahmefähig sind, resorbierbar und assimilierbar gemacht. Durch die Resorption gelangen dann die Stoffe in das Blut, indem sie in der Darmwand, in der Leber und anderen Organen zu den spezifischen Bestandteilen des Blutes assimiliert werden. Das Blut aber, als Vermittler des Stoffumsatzes im Körper, gibt die Nährstoffe zugleich mit dem in den Lungen aufgenommenen Sauerstoff an die alles durchdränkende Gewebeflüssigkeit ab, und aus dieser schöpfen dann die Gewebezellen, die eigentlichen Träger der Lebensprozesse, ihren Bedarf an brennbaren und anderen Stoffen, wobei sie diese durch die Prozesse der progressiven Stoffmetamorphose zu eigentlicher Leibsubstanz assimilieren, einen Teil wohl auch davon sofort zersetzen und mittels des zugleich aufgenommenen Sauerstoffs verbrennen. Was hierbei verbrennt oder oxydiert, ist im wesentlichen Kohlenstoff und Wasserstoff, und die Produkte, die hierbei entstehen, sind Kohlensäure und Wasser. Der Stickstoff wird dagegen in ähnlicher Bindungsform, wie er im Eiweiss enthalten ist, nämlich als Harnstoff, ausgeschieden. Als solche Produkte der regressiven Stoffmetamorphose gelangen dann die Stoffe auf ihrem Weg durch den menschlichen Organismus wieder zurück ins Blut und werden von diesem durch besondere Organe zur Ausscheidung gebracht, und zwar die Kohlensäure durch die Lunge; das Wasser, der Harnstoff und die Salze durch die Nieren.

Fassen wir dies noch einmal kurz zusammen:

Mit Hilfe der Nahrungsmittel setzen wir die Nahrung zusammen. Sie wird geeigneter und vollkommener, wenn alle Nährstoffe diejenige Menge und Mischung enthalten, wie sie der Körperbestand und die Körperfunktion bedürfen. Die Zusammensetzung der Nahrungsmittel, also ihr Gehalt an Eiweiss, Fett, Kohlehydraten und anorganischen Nährstoffen, ergibt den Nährwert, jedoch nur vom chemischen Standpunkt aus. Es ist klar, dass für die Zwecke der Ernährung des Körpers nur die Nährstoffe in Frage kommen, welche vom Darmkanal aufgenommen und in den Blutkreislauf gelangt sind. Nur wenige Nah-

rungsstoffe, z. B. das Wasser, die Salze und der Traubenzucker, sind ohne weiteres zur Aufnahme in das Blut geeignet, alle anderen und gerade die wichtigsten, wie die Eiweisskörper, die Fette und die meisten Kohlehydrate, können jedoch nicht in der von der Natur gebotenen Form Bestandteile unseres Körpers werden, sondern müssen zuvor verdaut werden. Der Wert der Nahrung wird demzufolge nach ihrem Gehalt an Eiweiss, Fett und Kohlehydrate beurteilt unter Berücksichtigung der Form, unter welcher sie genossen werden. Dazu ist es aber notwendig, den Gehalt der Nahrung aus diesen Stoffen zu kennen.

II.

Die Eiweissstoffe können wegen ihrer Wichtigkeit als plastische Nährstoffe bezeichnet werden. Würde die menschliche Nahrung keine Eiweissstoffe enthalten, so wäre die lebende Zelle gezwungen, von ihrem eigenen Vorrat zu zehren. Je reichlicher vorher die Eiweissernährung war und je grösser der abgesetzte Vorrat von organischem Eiweiss ist, desto länger erträgt der Körper den Eiweissmangel. Während er in diesem Falle 30 bis 40 Tage, und vielleicht noch länger, ohne jede Eiweisszufuhr bestehen kann, erliegt er schon in einer Woche dem Eiweissmangel, wenn seine frühere Ernährung eine ungenügende Eiweisszufuhr hatte. Es ist selbstverständlich, dass die Zellen des Körpers nur soviel Eiweiss ansetzen und organisieren können, als sie selbst verbraucht haben oder zur Neubildung und zum Wachstum benötigen. Ein Ueberschuss an Eiweissnahrung kann somit im Körper keine Verwendung finden und wird demzufolge ausgeschieden. Darum steigt auch mit der Grösse der Eiweisszufuhr die Grösse des Eiweissverlustes. Wichtig ist die Tatsache, dass der Mensch bei angestrengter Muskelarbeit nicht mehr Eiweiss zerstört, als in der Ruhe. Eine Steigerung des Eiweissumsatzes tritt jedoch ein durch reichliches Wassertrinken, durch Zufuhr eigener Salze und besonders durch Temperaturerhöhung des Körpers. Letzterer Vorgang wirkt direkt auf die Lebensprozesse der Zellen und zwingt sie zu rascherer Konsumation. Solche Fälle treten ein bei anstrengenden Märschen, die eine Überwärmung des Körpers zur Folge haben. Der erwachsene Mensch braucht zur Ernährung bei mittlerer Arbeitsleistung täglich 118 Gramm Eiweiss.

Die Fette sind für den Körper darum so wichtige Nährstoffe, weil sie im kleinsten Gewicht die grösste Menge von Spannkraften enthalten. Sie sind aber geeignet, im Körper grosse Mengen von Wärme zu bilden, die zum Leben notwendige Eigentemperatur zu erhalten, sowie an der Entwicklung der Muskelkräfte sich zu beteiligen. Zu einer Zerlegung im Körper sind nur solche Fette fähig, welche unter 40 Grad flüssig sind. An dem Aufbau der Zellen kann sich das Fett nicht direkt, wie die Eiweissstoffe, beteiligen. Es wird in bestimmten Zellen, den sogenannten Fettzellen, im Körper abgelagert, besonders im Unterhautzellgewebe, wodurch es dem Körper die runden Formen verleiht. Die Grösse der Fettzersehung und des Fettbedarfs hängt ganz von den äusseren und inneren Zuständen des Körpers ab. Bei jeder körperlichen Arbeitsleistung, durch die mehr Kraft verbraucht wird und auch die Wärmeabgabe infolge der verstärkten Respiration gesteigert ist, erfolgt sofort eine Erhöhung des Fettsatzes. Stets wird im Schlafe weniger Fett verbraucht als beim Wachen, und in dem auf einen anstrengenden Tag folgenden Schlafe ist der Fettsatz sogar noch 22 Proz. geringer als während des weniger tiefen Schlafes nach einem ruhig verlebten Tage. Auch jede Einwirkung von Kälte erhöht sofort den Fettsatz, so dass in kalten Klimaten das dringendste Bedürfnis nach Fettmahlung besteht, in heissen Klimaten dagegen diese Nahrung den Menschen ein Ende bereiten würde. Die Fettspeicherung, welche der Mensch in seinem Körper aufspeichert, sind als Reservenernährung von grösster Wichtigkeit. Sie machen den Menschen in bestimmtem Umfange unabhängig von der Nahrungsaufnahme. Geniesst der Mensch im Durchschnitt täglich so viel Fett, als er täglich zerstört, so bleibt sein Vorrat unverändert. Nimmt aber der Mensch mehr Nahrungsfette auf, als er braucht, so wird der ganze Ueberschuss aufgespeichert, und es kann der Fettsatz im Körper so weit gehen, dass krankhafte Fettsammlungen eintreten. Für die Gesamternährung ist noch der Umstand von grosser Wichtigkeit, dass die Darreichung von Fetten den Eiweissumsatz verringert und der Körper bei gleicher Fett- und Eiweisszufuhr weniger Eiweiss zerstört, als wenn nur Eiweiss verzehrt wird. Fett äussert also eine eiweissparende Wirkung.

Die Kohlehydrate werden vorzugsweise mit der Pflanzennahrung als Stärkemehl, Zucker und Pflanzenschleim eingenommen. In der Fleischnahrung finden sich nur kleine, und für die Ernährung bedeutungslose Mengen von Kohlehydraten. Nur in der Milch steigt der Gehalt an Zucker zu einer Grösse, dass er für die Ernährung von besonderer Wichtigkeit ist. Innerhalb des Körpers werden die Kohlehydrate, gleich den Fetten, zu Kohlensäure und Wasser verbrannt. Ihrer Zusammensetzung entsprechend, liefern sie jedoch nur etwa die Hälfte der Verbrennungswärme und Spannkraft wie die Fette. Gleichwohl haben die Kohlehydrate für die Ernährung des Menschen die grösste Bedeutung. Sie sind wegen der leichten und ergiebigen Produktion durch die Pflanzen der billigste Nährstoff. Innerhalb des Körpers übernehmen sie dieselbe Rolle, wie das Fett, sodass der Mensch ebenso gut mit Eiweiss und Stärkemehl, wie

mit Eiweiss und Fett zu ernähren ist. Auf den Eiweissumsatz wirkt Kohlehydratnahrung noch in vollkommener Weise sparend, wie Fettzufuhr. Die reichliche Aufnahme von Kohlehydraten befördert aber auch den Fettsatz, indem die Kohlehydrate leichter zersetzlich sind und an Stelle des in der Nahrung aufgenommenen Fettes und auch des Fettes, das bei der Spaltung des Eiweiss gebildet ist, verbrannt werden. Mit Recht übersteigt daher in der menschlichen Nahrung die Menge der Kohlehydrate reichlich gebotenen Kohlehydrate die Fettzufuhr. Der erwachsene Mensch nimmt in seiner täglichen Nahrung als stickstofffreie Nährstoffe durchschnittlich 56 gr Fett und 500 gr Kohlehydrate auf.

Die Zahl der organischen Nährstoffe, deren der menschliche Körper bedarf, ist sehr beschränkt. Ausser dem Wasser, sind es nur die Kohlensäuren und phosphorsäuren Salze und die Chloride von Kalium, Natrium, Ammonium, Calcium und Magnesium, welche nebst Eisen für die Lebensvorgänge unbedingt notwendig sind. Die Salze beteiligen sich bei dem Aufbau der Zellen, wie bei den Umsetzungen im Körper in hervorragendem Masse. Das Kochsalz, vorhanden in allen Körperflüssigkeiten, spielt eine vielseitige wichtige Rolle, indem es die Quellzustände der Zelle erhält und auf die Säfteströme nachhaltig einwirkt. Durch die Tätigkeit der Magendriese wird das Kochsalz in freie Salzsäure zerlegt, wodurch der Magensaft die wichtigsten Eigenschaften erhält, welche für die Verdauung und Lösung der Eiweissstoffe massgebend sind. Bei Ernährung mit Pflanzenkost muss Kochsalz als solches der Nahrung zugefügt werden, weil die grossen Mengen der Kaliumverbindungen in der Pflanzenkost Störungen im Zellenleben bedingen, indem die Kalisalze der Vegetabilien sich mit dem Kochsalz des Körpers umsetzen. Es werden Natriumphosphat und Natriumchlorid gebildet, sodass eine Verarmung an Kochsalz zustande kommt. Für die Lieferung der erforderlichen Salze, besonders auch des Eisens, ist das grüne Gemüse von besonderer Bedeutung.

(Fortsetzung folgt.)

Das österreichische Ministerium für Fremdenverkehr.

(Von unserem Korrespondenten in Oesterreich.)

Als vor etwas über 4 Jahren in Oesterreich eine Zentralstelle geschaffen wurde, welcher die Aufgabe zukommen sollte, die Agenden des Fremdenverkehrs zu betrauen, da erhoben sich in mehr als einem Konkurrenzlande Stimmen des Neides, dass uns quasi der grosse Wurf gelungen sei. Man blickte mit mehr Verblüffung als Bewunderung auf uns, und konnte sich gar nicht fassen, dass das sonst in allem so rückständige Oesterreich plötzlich das Bestreben fühlte, an die Spitze zu treten, und dieses Bestreben durch die Schaffung der obgenannten Zentralstelle in die Tat umsetzte.

Die der Regierung nahestehenden, also auf gut deutsch gesagt, subventionierten Blätter jubelten ob der grossen Tat. Die vernünftigeren schwiegen und nahmen abwartende Haltung ein; diejenigen Blätter aber, welche die österreichische Regierungskunst am besten zu würdigen wussten, hatten nur Spott und Hohn für dieses Ereignis und sagten schon im vorneherin den Bankerott dieser Unternehmung voraus. Wie sehr sie recht behielten, das zeigt uns die gegenwärtige Auffassung dieser Schaffung. Heute betet mehr als ein Fremdenverkehrsinteressent die letzte Bitte des Vaterunsers, die da lautet, «und erlöse uns von allem Uebel», mit ganz besonderer Andacht und denkt dabei an das famose Fremdenverkehrsministerium in Wien.

Die folgenden Zeilen sollen die Leser dieses Blattes von aller Angst, von allem Neid oder sonstigen ähnlichen Gefühlen befreien, welche eventuell noch bestünden und sollen, falls die Schweiz daran gehen sollte, eine gleiche Zentralstelle zu schaffen, eine Richtschnur für das Zustandekommen einer solchen darstellen.

In Oesterreich wird alles was besteht und entsteht, nicht nach seinem Werte für das Bedürfnis oder das Wohl des Volkes bewertet, sondern einzig und allein nur aus politischen, speziell nationalpolitischen Gründen geschaffen oder erhalten. Andere Gefühlspunkte sind nicht massgebend.

So ist auch die Errichtung des Fremdenverkehrsministeriums nicht zu dem Zwecke erfolgt, um von dieser Zentralstelle aus die Agenden des Fremdenverkehrs zu leiten und zu betrauen, sondern einzig und allein nur zu dem Zwecke, um eine neue Stelle zu schaffen, wo politischer Schacher getrieben werden könne. Dieser Schacher erfolgt nun teils mit der Gewährung von Subventionen, teils mit der Verleihung von Stellen. So z. B. wurde das Minister-Portefeuille für Fremdenverkehr und öffentliche Arbeiten von der Regierung der tschechischen Partei als erbliches Eigenum angeboten, obwohl gerade in den tschechischen Landstrichen von einem Fremdenverkehr absolut keine Rede sein kann.

Ein amerikanisches Sprichwort sagt: «Aus einem guten Hotelier kann man alles auf der Welt machen». Also auch einen Minister. Zu einem solchen würde sogar ein höchst mittelmässiger Hotelier genügen. Aber in Oesterreich gilt dieses in Amerika geprägte Wort nicht. Hier ist nur einzig und allein der Jurist prädisponiert und prädeklariert, solche und ähnliche Posten zu bekleiden. Und so ist denn auch das Fremdenministerium mit Juristen überfüllt. Diese machen es mit dem

Fremdenverkehr wie mit dem gesunden Menschenverstand. Sie zwängen ihn auf die Folterbank der juristischen Weltanschauung, bearbeiten ihn den römischen, kanonischen, karolinischen und österreichischen Rechtsanschauungen konform, recken ihm die Glieder aus, setzen neue ein und stellen dieses Phantom der Welt vor als österreichischen Fremdenverkehr.

Was in dem Zeitraum von vier Jahren von dieser Zentralstelle geschaffen wurde, das entspricht genau dieser scheinbar übertriebenen Darstellung. Als Beweis führe ich das folgende Faktum an, welches auch die Schweizer interessiert.

Als im Jahre 1908 der erste Minister für Fremdenverkehr in Oesterreich ernannt wurde, musste sich jeder vernünftige und normal denkende Mensch sagen, dass nun folgendes geschehen werde, und zwar als erste Tat. Es hätte der Fremdenverkehr in den westlichen Alpenländern, also in Tirol, Salzburg und Kärnten mit allen Mitteln gefördert und unterstützt werden müssen, um ihn konkurrenzfähig zu erhalten. Der Minister hätte als weiser Mann sich sagen müssen, dass in diesen Ländern bereits ein ganz bedeutender Fremdenverkehr bestehe, welcher des Ausbaues und der Förderung schon aus dem Grunde bedürfe, weil er zirka 70 Millionen Kronen fremden Geldes dem Reiche zuführe. Aber so vernünftige Gedanken hat kein österreichischer Minister. Da wurden über Nacht Dalmatien und die mit dem pomposen Namen österreichische Riviera benannte Küste als Fremdenländer geschaffen und nicht nur in die angeführten Länder, sondern auch sonst in andere trostlose Gegenden wurden Hunderttausende von Kronen gesteckt, um daselbst einen künstlichen Fremdenverkehr zu schaffen.

Als der französische Minister Millerand seiner Zeit eine Studienkommission nach Wien sandte, um die Gehahrung und Einrichtung dieses Ministeriums in Augenschein zu nehmen, da jubelte ein gewisser Teil der österreichischen Presse, warf sich voll Stolz in die Brust und verkündete mit dem Brusttone behaltener Überzeugung *urbi et orbi*, dass sogar die klugen Franzosen nach Wien kämen, um dort zu lernen. Die Schweizer «Hotel-Revue» beleuchtete schon damals dieses Vorkommnis und erklärte es dahin, dass die Franzosen nach Wien gegangen seien, um in negativem Sinne zu lernen, nämlich wie man das zu schaffende Amt nicht einrichten müsse. Und siehe da, die Schweizer «Hotel-Revue» hatte Recht behalten. Die Franzosen errichteten eine famos funktionierende Zentralstelle, in welcher sie aber nichts von dem österreichischen Vorbild übernahmen — ausser der Bestellung eines Amtsdieners, der die Kanzleilokalitäten zu reinigen hat. Das ist der einzige Punkt, der beiden Zentralstellen gemeinsam ist.

Was das österreichische Fremdenministerium sonst noch geschaffen hat, ist ähnlichen Kalibers. Eine Schaffung möchte ich aber noch besprechen, weil sie ebenfalls für die Schweizer von hoher Wichtigkeit ist und ihnen zeigen soll, wie wenig sie die betreffenden Institutionen zu fürchten haben. Ich meine nämlich die von diesem Ministerium errichteten Auskunftsbüreaux in London, Paris, Berlin etc. Einer unserer hervorragendsten Fremdenverkehrsinteressenten, der sich vor zirka drei Jahren in London aufhielt, besuchte das dort bestehende Auskunfts-büreau, ohne sich zu erkennen zu geben, und ersuchte um Auskunft über österreichische, speziell tirolische Wintersportorte. Der dortige Beamte wusste von all den vielen tirolischen und Salzburger Wintersportplätzen keinen einzigen zu nennen. Dagegen lobte er den Semmering bei Wien als idealen Wintersportplatz erster Güte, den er sogar über die Schweizer Sportplätze erhob. Als unser Gewährsmann dringlicher wurde und speziell über tirolische Sportplätze Auskunft verlangte, gab man ihm zur Antwort: «Aber bitte, in Tirol ist ja nichts los.»

Die Schweizer Interessenten mögen aus diesem kleinen, wahrheitsgetreuen Geschichtchen ersuchen, dass sie seitens der österreichischen Auskunftsbüreaux keine Besorgnisse zu hegen brauchen.

Staumend muss man sich fragen, warum diese Taktik von den Auskunftsbüreaux durchgeführt werde. Man möchte alles mögliche dahinter vermuten, wenn man nicht den wahren Grund wüsste. Dieser lautet einfach, dass die auskunftgebenden Organe von oben herab angewiesen werden, so zu handeln. Man will damit nämlich das bezwecken, dass der Fremde, der auf diese Empfehlung hereinfliehe, eine möglichst lange Strecke auf den k. k. österreichischen Staatsbahnen zurückzulegen gezwungen wäre. Man rechnet mit den geringen geographischen Kenntnissen der Engländer und glaubt, dass sich viele finden werden, welche an den erstklassigen schweizerischen Wintersportplätzen vorbeifahren werden, um des problematischen Genusses teilhaftig zu werden, am Semmering Wintersport treiben zu können.

Ein nicht minder drastisches, aber tatsächlich wahres Geschichtchen kursiert in Interessentenkreisen über das Auskunftsbüreau in New-York, welches von einem gewissen Baumbach geleitet wurde. Ein Tiroler Fremdenverkehrsinteressent, der vor einiger Zeit daselbst zu tun hatte, suchte dieses, in einem entgegen-gesetzten Gässchen befindliche Auskunfts-büreau auf und ersuchte incognito um Auskunft und Prospekte von Tirol. Er traf in dem Büreau nur eine Dame, welche ihm auf seine Bitte erwiderte, dass sie leider nicht dienen könne; die Prospekte seien alle auf dem Estrich

in Kisten verpackt. Herr Baumbach befände sich soeben im Tempel beim Gottesdienst und würde, auch wenn er zu Hause wäre, nicht dienen können, weil der hohe israelitische Feiertag ihn verbiete, irgend eine Arbeit zu verrichten.

Ich will nicht ermüden, — aber nur so viel kann ich versichern, dass dem Pariser und vom Berliner Auskunfts-büreau ähnliche krasse Geschichten öffentlich kursieren. Im Pariser Bureau sind ein Franzose und zwei Wiener tätig. Der Franzose ist sehr tüchtig. Die zwei Wiener sind nahezu fortwährend auf Reisen, — aber nicht in Frankreich, sondern in Oesterreich, wo sie mit Freikarten herum-fahren. Bald müssen sie des Laubhüttenfestes, bald des Versöhnungsfestes wegen heim. Aber in Paris sind sie selten.

Die Auskunfts-büreaux, welche vom Fremdenministerium im Auslande unterhalten werden, bilden also keine Gefahr für den Schweizer Fremdenverkehr. Dagegen sind sie für den österreichischen Fremdenverkehr eine grosse Gefahr. Denn nach und nach wird man über die Art und Weise, wie dort Auskunft erteilt wird, auch in dortigen Kreisen herum-fahren. Bald müssen sie des Laubhüttenfestes, bald des Versöhnungsfestes wegen heim. Aber in Paris sind sie selten.

Wie das österreichische Fremdenministerium mit den Subventionen umgeht, das mögen unter anderem folgende Daten zeigen. Dem heuer in Prag abgehaltenen slavischen Sokolofeste, eine eminent slavisch-nationale Kundgebung ohne jeglichen Wert für den Fremdenverkehr, gewährte das Ministerium eine Subvention von 10,000 Kr. Noch besser aber ist als drastisches Beispiel die Tatsache hinzustellen, dass der Eucharistische Kongress, eine rein clericale Demonstration, bei welcher nur Bauern als Statisten fungierten, mit 15,000 Kr. subventioniert wurde. Schweizer! Ihr könnt ruhig schlafen. Vom österreichischen Ministerium für Fremdenverkehr droht Euren hochentwickelten Fremdenverkehr nicht die geringste Gefahr und wird auch keine drohen, in alle Ewigkeit nicht. Wenn Ihr aber eine Zentralstelle für den Fremdenverkehr schaffen wollt, dann fahrt ruhig nach Paris und studiert dort die Verhältnisse. Erspart Euch aber eine Fahrt nach Wien. Denn dort könnt Ihr doch nichts lernen. Das was man Euch dort als neueste Errungenschaft aufführen wird, habt Ihr als alt und schlecht bei Seite geschafft und sonst könnt Ihr nur noch lernen, wie eine derartige Stelle nicht geschaffen werden darf.

Die heurigen Weine.

(Corresp.)

Der verwichene Sommer war einer von der Sorte, die im allgemeinen nicht die Anerkennung der Weintrinker finden. Wenn sich auch der Traubenblüht ganz gut anlies und sogar Anfang Juli ein schönes, warmes Sommerwetter herrschte, so drehte sich das Blatt doch bald, und die sommerliche Temperatur war für den Weinwuchs, insofern man auf Qualität rechnen wollte, ungenügend. Namentlich der August, der sonst bestwilkommene Traubenkocher, liess es an dieser Eigenschaft stark fehlen. «Was der August nicht kocht, kann der September nicht braten» — so heisst ein sehr zutreffendes Winzerwort.

Das Resultat der Weinlese ist denn auch auf der ganzen Linie in Bezug auf Qualität ziemlich unter Mittel geblieben. Quantitativ hat der Jahrgang allerdings viele seiner Vorgänger bedeutend übertroffen. Es ergibt sich daraus ein ziemlich bedeutender Weinvorrat, der indessen nicht den genügenden Ausbau eines mittleren Jahrganges verspricht. Demgemäss sollte die Preislage eher eine weiche sein. Dass sie das aber leider nicht ist, daran sind die vorangegangenen Fehljahre schuld, die die Ansammlung eines «Stock» nicht gestatteten. Wie aus den verschiedenen *vignobles* der Welt bekannt wird, sind die Vorräte an alten Weinen entweder total erschöpft oder doch auf ein Minimum reduziert. Dieser Umstand wirkt eben jetzt erheblich auf die Marktlage ein, im Moment, wo die Kollegen auf eine Ergänzung ihrer Kellerbestände bedacht sein müssen. In wenig mehr als drei Monaten müssen die Frühjahrsabzüge stattfinden. Um Mitte März herum muss es sich also zeigen, inwieweit eine Ergänzung des Lagers vonnöten ist. Bis dahin aber ist ein schöner Zeitraum, um sich Rechenschaft über die eintretenden Bedürfnisse abzulegen. Es wird dieses Jahr schwierig sein, seine Einkäufe in befriedigender Weise zu machen, weil die Qualitäts-Unterschiede stark variieren. Die früh gelesenen Weine enthalten einen viel grösseren Prozentsatz an freier Säure, als die spät gelesenen. Damit ist im erstern Falle eine gewisse Unreife verbunden, die sich in einem Frostgeschmack äussert, von den Franzosen als *verdeur* bezeichnet. Diese *verdeur* hinaus zu bringen, gelingt nur durch eine genügende Kellertemperatur (von der ich schon in Nr. 48 d. Bl. sprach). Solche Weine, die auch leicht die sogenannte «casse», d. h. sie schlagen um und sind dann nur schwer noch konsumfähig. Vor der Gärung sollten sie eine genügende Dosis schwefeliger Säure (durch Einbrennen) erhalten. Diese schwefelige Säure darf aber bei uns nicht mehr als 2 Gramm betragen. Am besten beobachtet man den Wein in kleinen Flaschen mit hellem Glas (weiss durchsichtig, d. h. farblos). Vorher wird er durch reines Filterpapier filtriert. Das Flaschen wird nur zur Hälfte damit gefüllt und offen der Luft ausgesetzt, indem man den Trichter darauf lässt. Wenn innerhalb vier Tagen keine Trübung

eintritt, so wird der Wein gesund bleiben, indem das Oxyd ihm keinen Schaden antun kann. Sollte der Wein sich aber trüben, so setze man ihm ohne Bedenken die schon gemeldete schwefelige Säure (nicht über 2 pro-mille) durch Einbrennen zu. Es gibt dieses Jahr, namentlich in geringen Lagen, Weine mit nur 5—6° Alkohol, die leicht dem Verderben ausgesetzt sind. Darum schau man nicht in erster Linie auf niedrige Preise, sondern auf einen gewissen Alkohol- und Extraktgehalt, die etwelchermassen noch Qualität und Haltbarkeit verbürgen. Eine sogenannte *verdeur* schliesst zwar meistens noch Haltbarkeit in sich, doch sollen die Weine, so lange sie neu sind, wie ich schon bemerkte, scharf beobachtet werden.

Die letztjährigen (1911er) Weine waren zumeist trocken gewachsen und nicht so saftig als heuer. Es fehlte ihnen die Weinsäure, die immer zum Ausbau eines Gewächses nötig ist. So sehen wir zwei Jahrgänge hintereinander mit diametral sich zuwiderlaufendem Effekt. Doch wird der 1912er bei guter Behandlung eher noch eine Zukunft für sich haben, als sein 1911er Bruder. Dieser wurde überhaupt schon gleich bei seinem Erscheinen weit überschätzt. Ganz umgekehrt ist es mit dem heurigen Gewächs gegangen, an dem manche keinen guten Faden finden. Doch steht es so schlimm damit nicht und es kommt alles auf die Überwinterung an. Hier müssen jetzt aber wieder einmal die guten Keller ihr Probetstück ablegen und wohl dem, der über einen solchen jederzeit zu verfügen hat. Nächstem sind aber in solchen Jahren auch die alten Weine zu würdigen. Wo noch einige Vorräte mit guten Qualitäten sich zeigen, dürfte es an deren Wertschätzung nicht mangeln, denn stets finden sich Liebhaber für alte Weine. Schon oft kam es zwar vor, dass sie bei gutem Ausfall neuer Ernten vernachlässigt wurden, ein Vorkommnis, das heuer wohl ausser Betracht fällt. Schon beim Sauser konnte man das sehen, die Sauserzeit gedauert vorüber und so wenig Lärm die erste (stürmische) Gärung im Fasse verursachte, um so weniger war auch von Sauserbegeisterung etwas zu verspüren. So wird sich denn fortlaufend auch die Nachfrage nach alten Weinen einstellen, ein Vorkommnis, das bei uns ohnehin droht, der Vergessenheit anheim zu fallen. Unsere langjährige Erfahrung lehrt uns je länger je mehr die steigende Nachfrage nach ganz neuen oder höchstens ein-jährigen Weinen. Es ist nicht mehr Mode, wie in der guten alten Zeit, mit einem gewissen Stock ganz alter Gewächse und Jahrgänge zu prunken. Einer, der solch alte Bestände sein eigen nennt, bedauert selbst, dass sie so alt sind, wie etwa ein mit zahlreichen, überreifen Töchtern gesegneter Hausvater, der sie nicht rechtzeitig an den Mann brachte. Und doch gehört nach allem, was uns die Erfahrung auf diesem Gebiete lehrt, die Palme einem alten, völlig ausgereiften Weine, der seine vollen Tugenden zu entwickeln beginnt, wie beim Menschen etwa ein erfahrener, in sich selbst gefestigter Fünfziger. Es ist gut, dass in andern Ländern: Frankreich, Ungarn, den Rheingegenden etc. diese Erkenntnis fortwährend wahr geblieben ist. Der Gesundheit sind alte Weine viel zuträglicher als neue, das illustriert sich am meisten im Kanton Waadt, wo ganz besonders die Gewohnheit des Trinkens neuer Weine herrscht. Dort trifft man auch — das ist wohl kein Zufall — die meisten jungen Witwen an! ... Eine nachhaltig wirkende Kraft wohnt einem guten, wohlgepflegten alten Weine inne, nicht mit den so stürmischen Folgen, aber mehr von der Ausdauer eines wohltrainierten Athleten, der nicht prahlend mit seiner unversiegligen Kraft, diese nur nach und nach ausgiebt. So sollte es denn auch bei uns nicht in Frage kommen, dass eine erhöhte Aufmerksamkeit mit Recht einem guten Altwein zukommt, der seinem Verzehrer all die Vorzüge bietet, die uns die Begeisterung des dithyrambischen Dichters vor Augen führt.

Es ist eine alte Gewohnheit, die Weine des eigenen Landes mit Vorliebe zu trinken, und ich möchte darob niemanden schelten, im Gegenteil. Unser Land ist uns noch einmal so lieb, im Moment, wo wir einen wohlgefüllten Becher würzigen Weines vom eigenen *crü* erheben. Wenn aber, wie heuer, dessen *Réussite* keine einwandfreie genannt werden kann, dann greifen wir auch gerne hinüber ins nachbarliche Land, vor allem Frankreich, dann aber auch Ungarn, Rhein- und Moselgegend und besonders in unsere engere Nachbarschaft: Elsass und Markgrafenland. Wie an diesen Orten allen der Herbst ausgefallen ist, davon mag man sich am besten durch Vorlage von Proben überzeugen, bevor man sich in ernsthafte Ankäufe einlässt.

Am besten ist der Schreibende immer mit den französischen Provenienzen gefahren: Macon, Beaujolais, Burgund, dann *vins du midi*: Montagne, Minervois, Corbières, St. Gilles, sowie den guten Bordeaux. Alle diese Weine versprechen immer einen guten Ausbau. Das ist aber für unsere Kollegen im Hotelfach von grosser Wichtigkeit. Ein guter Wein soll ins Geld hinein wachsen. Es ist ja immer ein Verlust, was durch Schwannung abgeht, umso mehr soll uns dafür der Ausbau an Qualität entschädigen. Man greife aber hinsichtlich des Preises lieber um 10 bis 15 Cts. per Liter höher, um dafür einen gesunden Traubensaft zu geniessen, der nicht zu früh geherbetet wurde.

In Spanien und Italien, Algier etc. sind heuer auch schöne Weine gewachsen, die in vielen Fällen vermöge ihres Alkohol- und Extraktgehaltes zur Verbesserung geringerer Weine

dienen können. Zu ihnen gehören die farbenreichen Priorato, Milazzo, Barletta etc., die aber pur genossen für unsern Geschmack nicht zuträglich sind. Will Jemand seinen neuen, geringen Wein etwas kräftigen und auffrischen, so ist bei Rotwein ein Zusatz von 10—15% *Roussillon*, bei Weisswein ebensoviel *Bourret*, *Picpoul* oder *Picardan* anzuraten. Diese französischen Provenienzen haben den Vorteil, am *cachet* nichts zu verderben und so den ursprünglichen Charakter unserer Landweine nicht zu beeinträchtigen. Der Coupage mit spanischen oder italienischen Weinen schiebt immer etwas vor. Am meisten von ihnen ist noch ein guter Milazzo (Sizilianer) für Coupage zu empfehlen, der am wenigsten den fremden Geschmack verrät und doch für schwache, geringe Weine sehr durchgreifend wirkt.

Was die schwefelige Säure betrifft, welche unvollkommenen, neuen Weinen durch Einbrennen zuzuführen ist, so soll sie nie für Rotweine angewendet werden, weil sie die schöne rote Farbe verdirbt und schwächt. Immerfort aber sollen Jungweine über den Winter gut überwacht werden.

Saison-Eröffnungen.

Maloja: Palace Hotel: 14. Dezember.
St. Reutenberg: Grand Hotel Victoria: 15. Dez.
St. Moritz: Hotel Savretta House: 15. Dez.
Wengen: Hotel Métropole: 12. Dezember.

Fremdenfrequenz.

Aross. Amtliche Fremdenstatistik für die Zeit vom 27. Nov. bis 3. Dez. 1912: Deutschland 443, England 173, Schweiz 97, Russland 50, Holland 29, Italien 5, Frankreich 12, Oesterreich-Ungarn 32, Belgien 16, Dänemark und Spanien 8, Italien und Griechen 154, Dänen, Schweden und Norweger 14, Amerikaner 27, Angehörige anderer Nationalitäten 2, ander. Staaten 16. Total 859.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik für die Zeit vom 23. Nov. bis 29. Nov. 1912: Deutsche 1280, Engländer 268, Schweizer 378, Franzosen 179, Holländer 156, Belgier 76, Russen 70, Oesterreicher und Ungarn 255, Portugiesen und Spanier 80, Italiener und Griechen 154, Dänen, Schweden und Norweger 14, Amerikaner 87, Angehörige anderer Nationalitäten 96. — Total 3725.

St. Moritz. Die Zählung des Verkehrsvereins ergab für den 6./7. Dez. folgendes Resultat: Engländer 83, Deutsche 108, Schweizer 62, Franzosen 2, Holländer 16, Belgier 8, Russen 47, Oesterreicher und Ungarn 21, Portugiesen, Spanien und Griechen 2, Italiener 16, Dänen, Schweden und Norweger 10, Amerikaner 38, Angehörige anderer Nationen 6. Total 498.

Wintersport.

Wintersaison in Graubünden. Der Winter hat nunmehr in Graubünden überall seinen Einzug gehalten. Die grosse Eisbahn in Davos wurde am 8. November eröffnet, und in St. Moritz konnte man schon vom 4. November an auf dem Stansersee fahren. Nunmehr sind auch sämtliche künstliche Eisbahnen im Betriebe, darunter der 12,000 m² grosse Eisrink des Kurvereins. Vom Engadin kommt ferner die Kunde, dass der *Campferer-See* ganz der Silvaplanner-See teilweise zugefroren sind. Auch in Aross ist die Eisbahn auf dem Obersee eröffnet, und an allen Sportplätzen des Kantons sind der Schlittelsport und der Skisport bereits in vollem Gange. Aus den bis jetzt erschienenen Sportprogrammen ersehen wir, dass die offiziellen Veranstaltungen im Dezember begünstigt und im Januar und Februar ihren Höhepunkt erreichen. Die grossen internationalen Eiselwetlaufrennen in Davos finden am 18. und 19. Januar statt, die Pferderennen auf dem St. Moritzer See sind auf die Tage vom 2. 6. und 9. Februar angesetzt. Ende Dezember und Anfang Januar finden an verschiedenen Sportplätzen des Kantons Skikurse statt. Über diese, sowie über die sportlichen Veranstaltungen an den anderen bündnerischen Winterstationen werden wir später berichten.

Warnungstafel.

Einen gelungenen Reklametrick hat sich die Firma *Frédéric Hirlinger & Cie., Lausanne*, zu rechtgelegt. Dieses Verlagshaus plant die Herausgabe eines patentamtlich geschützten Kursbuches, in dem nur «Gratisinserate» Aufnahme finden sollen. Um gleichwohl auf ihre Rechnung zu kommen, beansprucht die Firma, dass Inseraten von jedem Inserenten eine Gebühr von 5 Cts. pro versandtem Exemplar, für Porti, Druck und sonstige Ausgaben, wie im Zirkular des Hauses gesagt wird. Nach dem uns vorliegenden Annoncenschau würde den Hotelinserten ungefähr ein Raum von 14 cm Breite und 12 cm Höhe einräumt. Stellt man sich nun vor, dass Kursbuch würde in 10,000 Exemplaren verbreitet, so hätte jeder Inserent für eine so unseinerliche Annonce immerhin die ganz anscheinliche Summe von Fr. 500.— auszuliegen. Mit der «Gratis»-Reklame ist es also nicht weit her, wohl aber würde sich der Verleger auf Kosten der Hoteliers wesentlich bereichern und sich über die Dummdheit derer, die auf eine solche Attrappe hereinfallen, überdies noch ins Fäustchen lachen. Neugierige seien daher gewarnt.

BASEL, Hotel Jura

Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundesbahnhof, Zentralheizung, 120 Betten, von Fr. 2.50 an.

FERD. STEINER WEINE :: WINTERHUR

Ronnefeldt's Thee

von Sanatorien & Kurhäusern seiner Bekanntheit wegen bevorzugt.
Sendungen von Fr. 20.— an *France u. Zollfrei*.
Thee-Import *J. T. Ronnefeldt-Frankfurt 9M.*

HOTEL-LIFTS SCHINDLER & C^{IE}, LUZERN

Aelteste Spezial-Aufzügefabrik der Schweiz. Gegr. 1874

HANSA-LINOLEUM
Gegründet 1873

Muster durchgeben durch
ERSTE BELGIEN-EXPOSITION
BRUXELLES 1889
DIE INTERNATIONALE
EXPOSITION
ANTWERPEN 1895
DIE INTERNATIONALE
EXPOSITION
BRUXELLES 1910

(1783)

Aparte Inaid Neuheiten
Reiche Dessin-Auswahl
Kataloge gratis u. franko

10% Skonto
auf alle Artikel, die
im Preise nicht be-
sonders ermässigt
sind.

Meyer-Müller & Co.
A.-G.
Stampfenbachstrasse 6
Zürich.

**Reale, rote und weisse
Ostschweizerweine**
in unübertroffener Auswahl nach
Lagen und Jahrgängen, wie auch (1832)

**Waadtländer, Walliser und bessere
fremde Coupier- und Tischweine**
beziehen Sie am vorteilhaftesten beim
Verband ostschweiz. landwirtsch. Genossenschaften
Winterthur.

Gewissenhafte Bedienung aus einem sorgfältig
gepflegten Lagerkeller von 10,000 Hektolitern.
Keine Reisenden, aber durchaus billige Preise.
Man verlange Spezialofferten und Muster.

Vertreten in Italien, Frankreich, Süddeutschland (1896)

S. Baumann & Cie.
Harren-Massgeschäft I. Rang

Zürich I Nizza
Rämistr. 7 12 Rue Pertinax

Orig. Vermouth Torino
Ciravegna & Co., Fabrik Torino-Genève.
Beste Marke - Billigste Bezugsquelle. - Direkter
Verkauf. - Asti Champ., Malaga, Madeira, Marsala,
Porto. - Preisliste verlangen. - Muster gratis.

Günstige Bezugsquelle von
Tomaten-Konserve
(doppelt konzentriert) (1416)

1^a italien. Reis

Parmesan-Käse extra

Alberto & Fusi
Tel. 3587 Zürich. Tel. 3587

Tortenzapfere
Fischzapfere
Plattenzapfere
Fritürzapfere

Koteletten - Manschietten
Stets grosses Lager

1^a Qualität
zu äusserst billigen Preisen

Verlangen Sie unsere Muster-
kollektion (1848)

Kaiser & Co., Bern
Abteilung
Spezialitäten für Hotels



W. KLAUS, vorm. Dr. P. Pfyffer, LUZERN
Erstes zentralschweizerisches Spezialgeschäft für
BODEN- und WANDBEKLEIDUNGSPLETTEN
Besuch, Entwürfe, Kostenberechnungen gratis. (1622)

Wintersport.
Offertiere über Saison zu konkurrenzfähigen Preisen
sehr vorteilhaft für Hôtels!
Prima Qualität:
Rind- und Ochsenriestücke,
Kalbsstotzen und Carré,
Zungen, frisch und gesalzen,
Feines Hammelfleisch. (1867)

Walter Gretener, Metzgermeister, Obergrund, Luzern.

Liefere: (1499)

**Tafeläpfel
Tafelbirnen
und Gemüse
laut Preisliste.**
Rieter & Maron, Stäfa.

Die
**Ideal - Bibliothek
des
Hotel - Sekretärs.**
1 Bd. Engl. Hotel-Korrespondenz.
1 Bd. Franz. Hotel-Korrespondenz.
1 Bd. Deutsche Hotel-Korrespondenz.
1 Bd. Wörterbuch für die Uebersetzung der Speisekarten.
Alle 5 Bände zusammen: Fr. 44.50.
Einzelne Bände werden abgegeben.
Zu beziehen von
Internationalen Hotel-Verlag
(vorm. Aumaitre & Cie.)
Cour-Lausanne (Schweiz).

Winter-Eier
sind garantiert bei Verfertigung von
"Argovia" Futter, Baumer Ver-
branch, höchste Leistung. Vor und
nach der Mauser besonders empfeh-
lenswert. Ueber 1/2 Million Pfund
Umsatz. Katalog gratis und franko.
Eigene grosse Zuchtanstalt. (1653)
Paul Stähelin "Argovia", Aarau.

CARL MÜLLER
Metzgerei - Wursterei
Hertensteinstr. 1 LUZERN. Telefon 164

**Spezialitäten in eigenen
Fabrikaten von la. Salami,
Salametti,
Goldene Medaille**
der Schweizer. Fach-Ausstellung
für das Gastwirtschafsgewerbe
Zürich 1912. (1804)

A. SCHERER SOHN & Co
MEGGEN CIUZERN



**KIRSCH-
DESTILLATION**
Tie 9218

Hochfeine Spezialitäten in geräuch. Fleischwaren.
Ausgebeinte Milchschinken. - Fleischige, mild-
gesalzene Rippli. - Schön durchwachsener, ker-
niger Magerspeck. - Kompakter, luftgetrock-
neter Bacon. - Kompakter, weisser Speckspeck.
Wir bitten unsere einheimische, kernige und aromatische Ware,
welche der Gesundheit sehr zuträglich ist, gütigst zu berücksichtigen.
Höflich empfohlen sich. (1878)

GRETER & MÜLCHI, Haldenstrasse 7, LUZERN.
Engros und Détail. Telefon 153.

Die Hotel-Reklame
erfordert eine nicht geringe Kenntnis
der zu Gebote stehenden Publikations-
möglichkeiten und eine beträchtliche
Erfahrung in der zweckmässigen An-
wendung der verfügbaren Mittel. Eine
durchdacht angelegte Reklame erspart
nutzlose Ausgaben. - Es

ist eine Vertrauenssache
von wem man sich bei Vergebung seiner
Anzeigen-Aufträge beraten lässt. Unsere
Firma hat sich dem Schweizer Hotelier-
Verein gegenüber verpflichtet, sich jedem
seiner Mitglieder mit ihrem auf lang-
jährigen Erfahrungen beruhenden Rat in
allen Insertionsangelegenheiten kosten-
frei zur Verfügung zu stellen. Als grösste
und leistungsfähigste Annoncen-Expedi-
tion sind wir in der Lage, jedem Inserenten
die grösstmöglichen Vorteile zuwenden

**Annoncen-Expedition
Rudolf Mosse, Zürich**
Alleinige Konzessionärin des in- und ausländischen
Propagandendienstes des Schweizer Hotelier-Vereins.

Plus de maladies contagieuses
par l'emploi de
"Ozonateur."
Désinfecteur, antiseptique, purifiant l'air,
d'un parfum agréable; il absorbe toute
mauvaise odeur.
Indispensable
dans les
salles d'école, hôpitaux, chambres de malades
Water - Closets, etc.
En usage dans tous les bons hôtels, éta-
blissements publics et maisons bourgeoises.
Nombreuses références.

Agent général: **Jean Wäffler, 22 Boulevard Helvétique, Genève.**

CACAO DE JONG
Seit über 100 Jahren anerkannt
:: erste holländische Marke. ::
Gegründet 1790
Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft und
billig, da sehr erziebig, feinstes Aroma.
Höchste Auszeichnungen. (955)
Vertreter: Paul Widemann, Zürich II.

**A REMETTRE:
Petit Hôtel**
aux environs de Genève avec bonne clientèle: 20
chambres; magnifique terrasse et jardin. Reprise 30 mille fr.
Adresser offres 12133, poste restante, Genève.

Löffel, Gabeln per Dutzend à Fr. 20.-, Ia. Nickel-
unterlage, 54 gr. Silberanfrage
do. do. per Dutzend à Fr. 25.50, Ia. Nickel-
unterlage, 100 gr. Silberanfrage
Kaffeelöffel per Dutzend à Fr. 10.-, Ia. Nickel-
unterlage, entsprechender Silberanfrage
Liefert mit Garantie für langjährige Haltbarkeit

F. WASER, Klausstrasse 19, Zürich V.
Franko-Sendung nach jeder Schweiz. Poststation.
Bei grösseren Abchlüssen günstigste Bedingungen. (897)

A vendre
pour cause de santé, aux
environs de Vevey,
Hôtel-Pension
deconstruction récente: 70 lits,
grosse propriété. Excellente
affaire. S'adresser: Edmond
de la Harpe, Vevey. (1861)

ETAT BELGE



LODRRES TH OSTENDE-DOUVRES
ligne de service par de splendides
paquebots à turbines, parti hebdoma-
daire "Jan Breydel" et le "Pieter DeConinck"
les plus rapides paquebots faisant le
serv. entre l'Angleterre et la Constat.
et le "Princesse Elisabeth" qui detent
longtemps le record mondial de la
vitesse. Télégraphie Marconi et ser-
vice postal à bord de chaque paque-
bot. Pour renseignements et études
gratuites s'adresser à l'Agence des
Chemins de fer de l'Etat Belge, S.C.A.
bangrahen 1, Bâle. (353)

**Reell u. preiswert
sind meine la Spirituosen**

Cognac-Facon Fr. 1.80
" vieux garant. " 2.50
" fin u. " " " " 3.50
Rhum-Facon " 1.80
" vieux garant. " 2.90
" Martinique
Vermouth, Wein garant. " 90
" supérieur " 1.10
" Spex. mark u. Torino " 1.20
" extra " Noblesse " 1.40
das allerfeinste ohne Konkurrenz
Kirsch-Facon Fr. 2.-
" garant. " 2.50
" supérieur " 3.-
" extra " 3.50
la Magenhitte " 2.-
Wachholder-Facon " 2.50
" garant. " 3.20
Pfefferminz Ia " 1.80 u. 1.60
Kümmel Ia " 1.90 u. 1.60
Nusswasser Ia " 1.80 u. 1.60
Enzian-Facon Fr. 3.20
" garant. " 6.50
Malaga à 1.80, 1.60, 1.30.

la Asti Champagne
ganz klar (ohne Dépot), erst-
klassige Qualität, per Flasche
à 1.70 und 1.50.
Ia Himbeersirup, garantiert echt,
sehr aromatisch, à 2.- u. 1.80.
Bei grösseren Bestellungen Spezial-
preise. - Verlangen Sie Katalog A.
Lieferbar reell u. prompt in Fass
und Korbfässchen

J. Schärer, Zürich
Gartenhofstrasse 32
Spezialhaus für Hotel- und
Restaurantbedarf. (1884)

**HOTEL
zu kaufen
gesucht.**

Fichtiger Fachmann (Ho-
telldirektor) sucht ein nach-
weisbar rentables, gut ein-
gerichtetes Hotel I. oder
II. Ranges, mit 80 bis 100
Betten, vorzugsweise an grö-
sseren Fremdenplatz (Vier-
waldstättersee oder Berner
Oberland), mit Sommer-
und Winterbetrieb. Grösste An-
zahlung (50 bis 100 Mille
und mehr) kann geleistet
werden. Agenten verboten.
Diskretion zugesichert.
Direkte schriftliche Of-
ferten unter Chiffre H 235 U
an Hassenstein & Vogler,
Luzern. (1897)

In bekanntem Kurort Nordtirois
ein vollkommen eingerichtetes, im
besten Betrieb stehendes **Hotel**
ab 1913 zu vermieten event. auch
bei günstigen Bedingungen zu
verkaufen. - Offerten mit Auf-
gabe von Referenzen unter M. E.
3676 an die Exp. ds. Bl. (1822)

Altverhalber unterstelle ich
mein in reger Stadt Steier-
marks gelegenes, solid er-
stelligtes und mit allem Komfort
ausgestattetes (1891)

HOTEL
(22 Zimmer mit 30 Betten)
äusserst preiswert den Inter-
essierten - Erschliche Interres-
santen erfahren Näheres unter
Chiffre M. S. 4069 durch
Rudolf Mosse, München. (1897)

WAISON FONDÉE EN 1826

S W I S S 'CHAMPAGNE



MAULER & C^{IE}
au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

Chambre de Travail.
Bureau de placement gratuit.
Institué par les lois du
19 oct. 1895 et du 14 oct. 1911
rue du Temple 10, Genève.
Service spécial pour hôtels,
pensions, restaurants, cafés.
Téléphone 3161. (1789)

Nur inländische Ware. (1029)

Meyer's echte Freiburger Brezeln und Bierstengel
zu Bier, Wein und Käse, monatlang haltbar
600 Stück Brezeln Fr. 9.50 / frko. verz. gegen Nach-
1200 Bierstengel . . . 10.- / nahme innerw. d. Schweiz
Freib. Brezelnfabr. Fr. Meyer-Marthe, Freiburg, Breisg. S.

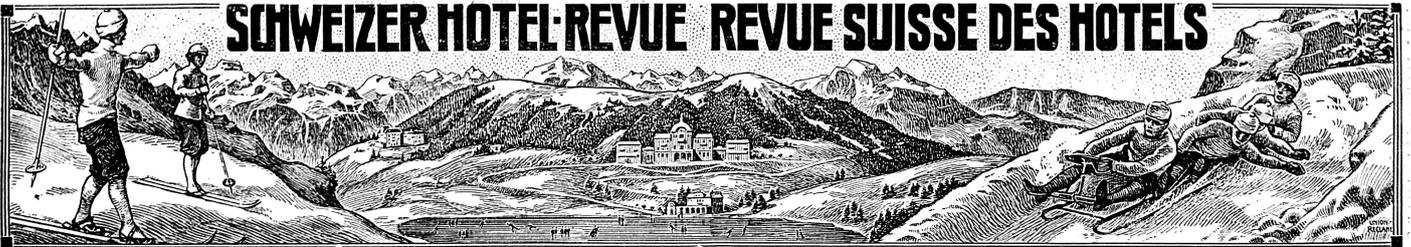
Komplettes, reiches
Salon-Ameublement
Mahagoni, modern, wie neu, für Hotel geeignet, **billig**
zu verkaufen. Besichtigung in Baden. Auskunft
unter Chiffre Z. R. 4267 an die Annoncen-Expedition
Rudolf Mosse, Zürich. (1821)

Nur inländische Ware.

Hotel-Pension
zu übergeben in **Lausanne**, in vollem Gange,
an hübscher Lage, 70 Bet-
ten. Das Gebäude wäre
zu verkaufen. (1898)
Offerten sind zu richten
an Métraux & Russillon, No-
tariatsbureau in Lausanne.

BUCHFÜHRUNG
Ordnen u. Nachfragen
in Rückstand geraden
Buchführungen
Einrichtung d. d. m. r.
Buchhaltung u. Gehaltsbuch.
Führungsarbeiten Revisionen
Bilanzen. Komme überall hin.
Sachexperte
R. MÜNSTER, ZÜRICH II
Schweizerstr. 15 Telefon 9044

Flotgehendes, altbekanntes
**HOTEL
mit Restaurant**
erstes am Platze, in Kantons-
hauptstadt, mit vorzüglichem,
nachweisbarer Rendite, billig
zu verkaufen.
Anzahlung 30-40 Mille. Geß.
Offerten von Selbstkäufern
unter Chiffre Z. B. 4837 an die
Annoncen-Expedition Rudolf
Mosse, Zürich. 1884



Office fédéral du tourisme, Subventions fédérales et divers.

«Tout vient à point à qui sait attendre! — Si ce proverbe peut s'appliquer également à des questions de trafic d'ordre technique, le futur Office fédéral du Tourisme sera sans aucun doute une institution absolument modèle. Car, à en juger par le mystère dont on a entouré jusqu'ici le projet, on s'est réservé au Palais fédéral suffisamment de temps pour examiner et discuter la question et il semble que l'on ne veuille mettre aucune précipitation dans les décisions à prendre.

Il y a maintenant plus d'une année, lorsque nous avons parlé dans ce journal de la motion Seiler, nous terminions nos remarques en exprimant le vœu que le Haut Conseil fédéral veuille bien prendre en bienveillante considération les arguments présentés et avant tout ne pas faire trop attendre son projet. Or, depuis la prise en considération de la motion Seiler et son renvoi au Conseil fédéral, il s'est écoulé 14 mois sans que la question ait fait un pas en avant. De divers côtés, on nous demande régulièrement à quoi en est l'affaire. Il n'est d'ailleurs pas étonnant que dans les milieux intéressés au mouvement des étrangers on attende le projet du Conseil fédéral avec une vive impatience. Ce projet présente en effet pour lesdits milieux une importance si considérable que l'on s'intéresse naturellement avec passion à sa réalisation définitive. On se demande aussi par ci par là quelle peut bien être la cause de cette tactique d'ajournement et on l'attribue à la mauvaise volonté ou à un manque de compréhension de l'importance du tourisme et de l'industrie hôtelière. Nous croyons devoir réfuter avec énergie ce jugement un peu trop vif. Certes, nous avons observé plus d'une fois que la grande masse de notre peuple et maint gouvernement cantonal n'estiment pas encore à leur juste valeur l'importance du tourisme dans la vie économique de la Suisse; mais il n'y a aucun motif de croire que notre autorité fédérale supérieure ait des vues aussi étroites; au contraire, nous sommes persuadés que l'industrie hôtelière et le tourisme sont estimés à leur juste valeur, au Palais fédéral, au point de vue économique. Et nous croyons que la question de la création d'un Office fédéral du tourisme est en bonne voie d'aboutissement définitif, alors même que sa discussion immédiate ait pu subir quelque retard pour des raisons de politique intérieure ou administratives. Si donc nous devons recommander aux nombreux questionneurs de s'armer encore pendant quelque temps d'une robuste patience, nous nous sentons par contre en communion d'idées avec ceux qui attendent des autorités fédérales qu'elles activent autant que faire se pourra la discussion de ce postulat d'une importance si capitale pour notre profession. Car nous croyons que l'industrie hôtelière, en considération de ses états de service actuels, est en droit de pouvoir réclamer de l'Etat qu'il soutienne moralement ses efforts. Cela d'autant plus que jusqu'ici elle n'a pas fait le plus petit appel à l'aide de l'Etat, tandis que le robinet des subventions fédérales s'est ouvert si abondamment pour d'autres industries et métiers, et avant tout pour l'agriculture.

Lors de la discussion de la motion Seiler dans la presse quotidienne, si le projet a été presque partout accueilli avec sympathie, il n'a pas manqué de voix pour mettre les autorités fédérales en garde contre les exigences toujours croissantes des organisations professionnelles. Plusieurs journaux sont même allés jusqu'à prétendre que la «riche» hôtellerie, qui exploite à son profit les beautés naturelles de notre pays, et qui en fait en quelque sorte le commerce, devrait se contenter de ce qu'elle a obtenu jusqu'ici et ne pas réclamer encore l'aide de l'Etat pour poursuivre des buts d'intérêt privé. — Quelle hypocrisie que de recommander à l'industrie hôtelière de se contenter «de ce qu'elle a obtenu jusqu'ici» et de lui imputer des «exigences» à peine compatibles avec l'intérêt général, alors que chacun sait pertinemment que l'hôtellerie est pour ainsi dire la seule industrie qui n'ait jusqu'ici reçu de la Confédération ni aide financière ni aide morale, mais qu'elle a jusqu'ici poursuivi sa tâche par ses propres moyens! Certes, l'administration des Chemins de fer fédéraux dépense chaque année des sommes assez considérables pour l'entretien de ses agences de voyages à l'étranger. Mais elle reçoit pour couvrir les dépenses de ces agences, dépenses qui sont faites dans le plus strict intérêt des C. F. F., de beaux subsides de la Société Suisse des Hôtels et elle profite en outre de la propagande faite par les hôtels en ce sens que les

millions dépensés chaque année dans ce but par les hôteliers contribuent à accroître notablement le trafic et les recettes des C. F. F.

Et pour être vraiment objectif et équitable, on devrait bien plutôt parler d'un appui efficace des intérêts de la Confédération par l'industrie hôtelière que du contraire. A tout le moins, c'est présenter les choses sous un jour complètement faux que de reprocher à l'hôtellerie de poser des «exigences» exagérées. Puisque nous en sommes à la question des «exigences» des organisations professionnelles vis-à-vis de la Confédération, il est peut-être indiqué d'examiner ici à quelle branche de la production revient la palme des «exigences». Nous avons sous les yeux le projet de budget de la Confédération pour 1913 et nous y voyons que, suivant la coutume, c'est l'agriculture qui tient la première place des subventionnés, et qu'elle l'emporte de beaucoup sur tous les autres en «exigences», tandis que l'hôtellerie et en partie aussi les arts et métiers ont les mains complètement vides. Le projet de budget prévoit donc les postes suivants comme subventions à l'agriculture (pages 170 et suiv.):

1° Bourses	fr. 5.000.—
2° Ecoles théoriques et pratiques d'agriculture	56.106.—
3° Ecole cantonale d'horticulture de Genève	17.280.—
4° Ecoles agricoles d'hiver	160.568.—
5° Conférences et cours spéciaux sur l'agriculture	45.000.—
6° Ecoles cantonales de viticulture et stations d'essais viticoles	56.600.—
7° Ecoles de laiterie	38.313.—
8° Elevage de l'espèce bovine	580.000.—
9° Elevage de l'espèce chevaline	167.000.—
10° Elevage du petit bétail	60.000.—
11° Encouragement à la production du bétail de boucherie	10.000.—
12° Améliorations du sol	1.500.000.—
13° Mesures contre les dommages qui menacent la production agricole	1.425.000.—
14° Subsidés en faveur de la reconstitution des vignobles	500.000.—
15° Sociétés et syndicats agricoles	110.000.—
16° Police des épizooties	400.000.—
17° Subside au groupe de l'agriculture de l'exposition nationale à Berne en 1914	79.000.—
18° Divers	22.750.—
19° Etablissements agricoles de la Confédération	726.770.—
	Total fr. 5.959.387.—

La Confédération versera donc l'an prochain six millions de francs de subventions à l'agriculture, pour la même agriculture qui est en partie responsable de l'élévation des droits de douane sur les denrées alimentaires et dont la politique économique tend à élever artificiellement le prix de ses produits pour réaliser le plus de bénéfice possible au détriment de l'ensemble de la population qui souffre du renchérissement général de l'existence. — Loin de nous la pensée de réclamer une diminution de ces subventions à l'agriculture ou de fixer l'attention sur elles dans un but intéressé. Bien au contraire. Nous sommes les premiers à considérer qu'une classe agricole prospère et productive est l'une des bases fondamentales d'une économie politique saine. Par contre, nous estimons que les représentants et les chefs de l'agriculture devraient se montrer un peu plus accommodants et un peu moins «grincheux» lorsqu'une autre branche de la production nationale désire qu'on lui fasse une toute petite place à la table si richement garnie des subventions fédérales, et il nous semble tout à fait déplacé que la classe agricole, si royalement partagée, ergolte sur les «exigences» d'autres collectivités. D'abord un tel reproche tombe complètement à faux en ce qui concerne l'hôtellerie. Cette dernière s'est élevée par ses propres forces, depuis quelques dizaines d'années, du rang modeste qu'elle occupait à celui d'une industrie des plus florissantes et remarquables, sans que jamais un modeste grain ait été distraït pour elle des greniers d'abondance de l'Etat. L'importance croissante du mouvement des étrangers dans la vie économique de l'Etat est indéniable; les chemins de fer, les télégraphes, les postes et les douanes comme aussi les établissements privés de transport sont alimentés par le tourisme. Pour beaucoup de nos industries indigènes: bâtiment, meuble, alimentation, articles de saison, industrie des machines, banques, commerce de gros, comme aussi pour l'agriculture, le tourisme est une source d'avantages matériels considérables. Et l'agriculture notamment est intéressée au plus haut degré au développement du mouvement des étrangers, parce que l'hôtelier est le meilleur et le plus solvable des clients du paysan et parce que les relations entre eux ont lieu directement, sans qu'il soit besoin de revendeurs. De tout cela il résulte que le mouvement des étrangers, ainsi que nous l'avons prouvé maintes fois dans ce journal, est une source abondante de profit non seulement pour les entreprises de transport et les hôtels, mais aussi pour les couches plus étendues de la population auxquelles

le tourisme procure un travail rémunérateur et un placement assuré pour leurs produits et leurs denrées. Pour ce qui est en particulier du tourisme international, notre pays lui est redevable d'une grande partie de ses recettes annuelles et, pour cette raison, il nous paraît que l'un des devoirs principaux de l'Etat consiste à coopérer activement à son développement.

Or, jusqu'ici, les charges qu'impose la réclamation ont été supportées presque exclusivement par les hôteliers. A peu d'exceptions près, ces derniers supposent également les frais des sociétés de développement; les sacrifices qu'ils consentent annuellement pour faire de la propagande à l'étranger se chiffrent par millions. Comme malgré cela ils se voient serrés de toujours plus près par la concurrence grandissante des pays voisins, on ne peut pas qualifier d'«exigence» le fait qu'ils demandent à l'Etat de soutenir leurs efforts, alors que le tourisme procure à ce dernier de pareilles ressources et remplit ses caisses. Les associations intéressées au développement du tourisme croient au contraire avoir un droit moral à ce que l'Etat, dont les monopoles ne réalisent des bénéfices que grâce au mouvement des étrangers, les encourage et les soutienne dans la réalisation de leurs buts et de leurs tâches. Car, à notre avis, il ne convient pas de laisser plus longtemps à une seule industrie le fardeau de la propagande à l'étranger et l'organisation de cette dernière, alors que toutes les branches de la production, et l'Etat par dessus le marché, récoltent les fruits de cette réclamation.

Si donc, en présence des 6 millions de subventions prévus au budget pour soutenir l'agriculture, nos hôteliers se montrent quelque peu étonnés que la question de l'Office fédéral du tourisme n'avance pas, on ne saurait sincèrement pas leur en faire un grief. Ils se consolent il est vrai par cette parole du philosophe: «Tout vient à point à qui sait attendre» mais plus d'un se dit tout bas: un peu plus d'activité et de zèle de la part de l'autorité compétente ne nuirait en rien à la chose.

Quelques règles fondamentales sur l'hôtellerie moderne.

C'est le titre du petit livre que M. le directeur d'hôtel E. K. Müller, auteur de la «Correspondance anglaise pour hôtels» vient de faire paraître chez Aumaitre & Cie., libraires, à Cour-Lausanne. On peut se procurer cet ouvrage chez eux pour le prix de fr. 1.25.

Ce n'est sûrement pas quelque chose de journalistique la rencontre d'un hôtelier errant dans les sentiers tortueux et peu sûrs de la littérature; non pas que nous veuillons douter que dans notre pays il n'existe un grand nombre d'hôteliers doués des capacités nécessaires pour assurer leur existence tout en enrichissant la littérature professionnelle; non! mais, généralement, l'hôtelier est un ennemi des longues écritures et laisse à d'autres le soin de cultiver cet art peu substantiel.

L'industrie et l'activité hôtelière ont vu ces temps derniers les auteurs leur vouer une attention plus grande; on s'occupe aujourd'hui de l'activité intérieure de l'hôtellerie, de son importance au point de vue de l'économie sociale, de sa valeur matérielle, éthique et éducative. Ceci n'a rien d'anormal et témoigne de l'esprit des temps; mais, qu'un hôtelier publie lui-même un livre sur les questions concernant la partie, voilà l'étonnant, car, les spécialistes les plus distingués de la branche n'arrivent que bien rarement pendant leur vie à publier le moindre petit article dans une de nos revues professionnelles.

Il est vrai qu'entre le style journaliste et le style du livre, il existe une différence sensible. Dans un article de journal la brièveté est de rigueur; beaucoup de sujets ne viennent qu'à peine effleurés; le lecteur par suite est astreint à une réflexion plus intense, c'est à lui de fouiller les horizons qu'on lui fait entrevoir. Dans un livre, dans une brochure par contre, chaque idée, chaque chose doivent être bien à leur place; la forme et le sujet bien développés, clairs et limpides, doivent à première vue laisser apparaître le but de l'ouvrage.

Ce n'est pas que dans le livre de M. E. K. Müller il en soit toujours ainsi; cependant, on ne peut nier qu'il soit un ouvrage des idées intéressantes et originales mais, le sujet traité apparaît tout de même un peu maigre pour un livre et, c'est pourquoi nous trouvons que sa publication comme article original dans une revue professionnelle, est un peu venant présentée d'une manière plus élégante et plus appropriée avec le sujet. Toutefois,

la forme et l'apparence extérieure de ce petit livre ne peuvent lui être nuisibles et il peut être chaudement recommandé à tout employé diligent, futur directeur d'hôtel, pour qu'il en fasse une étude attentive.

Parmi toutes les observations intéressantes de M. E. K. Müller, il en est qui, entr'autres, ont captivé tout spécialement notre attention. Ses considérations, par exemple, sur l'influence que peuvent avoir pour l'exploitation économique d'un hôtel, le rapport de la grandeur avec le nombre des chambres, nous ont frappé et nous ne pouvons faire moins que de mettre nos lecteurs au courant de cette partie du livre.

L'auteur formule ici, comme une des règles fondamentales de l'industrie des hôtels, le principe suivant: *Le nombre absolu et relatif des chambres d'un hôtel doit être tel que l'exploitation économique demeure possible.*

Il soutient sa thèse de la manière suivante: La première partie de ce principe, qui s'applique aux hôtels de saison et aux hôtels ouverts toute l'année avec une saison principale est fondée sur le fait que certaines dimensions peuvent entraver ou même rendre impossible l'exploitation rationnelle de l'hôtel. C'est le cas pour les établissements trop grands ou trop petits.

En Europe, où la division des classes a atteint son apogée, où la concurrence a pris une extension formidable et où tous les hôtels sont plus ou moins, pour ainsi dire, des hôtels de saison, la construction d'un établissement dépassant certaines dimensions doit être considérée comme néfaste. Il est impossible, évidemment, de fixer des limites arbitraires et définitives, car les conditions varient avec les localités. Néanmoins, on nous permettra quelques observations qui pourront servir de directions générales.

En premier lieu on devrait éviter en Europe d'adopter pour un hôtel des dimensions qui obligent à subdiviser encore les sections administratives normales. Une division de travail poussée aussi loin est contraire à l'essence d'une profession qui est obligée de compter non seulement avec une disproportion énorme entre le nombre des employés et celui des clients pendant les semaines qui précèdent et qui suivent la pleine saison, mais encore avec l'éventualité de saisons absolument nulles. Dans un hôtel de ce genre il est à peu près impossible de ramener, pendant la morte-saison, le personnel d'exploitation à un chiffre proportionné à celui des clients, et bien qu'on tienne compte de cette circonstance dans l'établissement des prix, il n'en est pas moins vrai que cette majoration a des limites déterminées, parce qu'un grand hôtel doit compter sur une clientèle mixte, qui n'a pas toujours la volonté ou les moyens de payer des prix élevés. Il est à peine nécessaire de faire remarquer, en effet, que le nombre des millionnaires et des milliardaires n'est pas illimité, ce qui suffit à faire paraître irrationnelle la création d'hôtels de luxe gigantesques.

Il ne faut pas oublier en outre que dans un hôtel dont l'administration compte de nombreuses subdivisions, les dépenses pour salaires atteignent un montant inusité. A la tête de chaque subdivision, en effet, il faut un chef responsable vis-à-vis du propriétaire ou du directeur.

Le travail de ces chefs de section est généralement hors de proportion avec leur traitement bien que leur charge ne laisse pas de comporter une certaine responsabilité. C'est là une opinion que nous maintenons même à l'encontre de ceux qui nous opposeraient l'expérience et la capacité de bon nombre de ces employés. Trop souvent, en effet, ces chefs ont une tendance à s'émanciper graduellement, ils ne tardent pas à trouver qu'ils sont surchargés de besogne, alors même que c'est l'inverse qui est vrai, et alors on engage des aides pour faire la partie la moins agréable de l'ouvrage. Il arrive ainsi que les chefs de section et leurs subordonnés directs touchent un traitement important sans fournir une somme de travail correspondante. De ce fait les frais généraux se trouvent naturellement augmentés et une administration économique devient impossible.

En Europe, le principe qui veut que plus un hôtel est grand, plus son exploitation peut être rendue économique, ne se trouve pas être vrai, et il y a lieu de déconseiller de faire trop grand. Nous sommes d'avis que, même dans les grandes villes, le nombre des chambres ne devrait jamais dépasser 400, parce qu'à partir de cette limite, les frais d'administration augmentent considérablement et que, nonobstant le contrôle le plus sévère, il devient impossible d'éviter complètement le gaspillage et les détournements.

Remarquons d'une façon générale qu'un hôtel de dimension colossale perd l'un de ses

caractères essentiels, sa nature en quelque sorte privée; il tombe au rang d'un vulgaire caravansérail. Il est presque impossible au propriétaire et même au directeur de connaître ses clients, de sorte que fort souvent ce sont les employés qui prennent la place qui lui revient de droit. Il arrive même que l'un quelconque de ses subordonnés est considéré par le public et les clients comme directeur responsable de l'établissement.

Il suffit de prendre en main un journal hôtelier pour se convaincre que le nombre des grands hôtels par actions dont l'exploitation n'est pas trop lucrative est considérable. En revanche, on y parle que fort peu de la lutte soutenue par les petits hôtels et pensions pour leur existence, et c'est peut-être là une des raisons qui font que ces établissements se multiplient comme des champignons.

Nous sommes portés à croire que les sommes perdues dans de petites entreprises sont beaucoup plus élevées que celles absorbées dans les grands établissements. Cela provient de ce que les petits hôtels ne peuvent prospérer que si les conditions d'exploitation sont favorables; nous disons « prospérer » car il y a une différence entre donner un rendement approprié et nouer les deux bouts. Un hôtel de 30 à 50 lits par exemple sera lucratif s'il est exploité à l'année avec une haute-saison d'assez longue durée, si le capital de premier établissement n'est pas très considérable, et si les emplois principaux sont occupés par les membres de la famille du propriétaire. Si ces conditions se trouvent réunies, un petit hôtel pourra non seulement exister, mais encore fournir un rendement très appréciable. Mais s'il ne peut compter que sur une saison de courte durée et doit être exploité à l'aide d'employés étrangers, le rendement est à peu près impossible et voici pourquoi: Tout d'abord il ne faut pas oublier que le chiffre d'affaires d'un petit hôtel interdit absolument toute réclamation efficace. Le budget de publicité directe sera forcément très restreint. La réclamation indirecte (nous entendons par là les recommandations d'amis et d'anciens clients) et même la réclamation collective de toute une contrée ne lui seront que d'un faible secours, parce que le nombre restreint des chambres lui interdit de profiter avec fruit de l'affluence très passagère des étrangers. Pendant deux ou trois semaines il sera assailli de demandes qu'il devra refuser faute de place et, dès que la saison tirera à sa fin, il sera le premier à s'en ressentir, parce que beaucoup de touristes ne descendent dans un petit hôtel que faute d'avoir pu trouver à se loger dans une grande maison.

Ce qui nous paraît remarquable c'est le défaut complet de grands hôtels de troisième ordre. Si nous consultons un guide quelconque nous n'y trouvons que des hôtels de premier ou de deuxième ordre; le qualificatif de « troisième ordre » y brille tout particulièrement par son absence. Et cependant le nombre des hôtels de cet ordre est légion, car « troisième ordre » est à peu près synonyme de « petite boîte », et plus le rang est élevé, plus on se figure que l'hôtel doit être grand. Pourquoi cette indifférence de la part des hôteliers modernes à l'égard de la clientèle de classe moyenne et surtout inférieure? Pourquoi laissent-ils ces mines d'or aux mains de gens qui n'entendent rien du tout à la profession hôtelière? Nous sommes d'avis que la grandeur d'un hôtel devrait se conformer, plus que cela n'a été le cas jusqu'à présent, à l'importance numérique des catégories de voyageurs que nous avons définies plus haut. Les hôteliers modernes ne devraient pas craindre d'établir pour les classes inférieures de grands hôtels de saison dans lesquels elles pourraient passer leurs vacances à bon marché.

Ainsi que nous venons de le voir, ce qui précède s'applique aux hôtels de saison (surtout aux hôtels de famille) et aux hôtels exploités à l'année avec pleine saison de plus ou moins longue durée. Lorsque en revanche l'hôtel peut compter, d'un bout à l'autre de l'année, sur un nombre à peu près uniformément élevé de clients, il n'est pas nécessaire de s'en tenir pour la construction à des dimensions déterminées. Plus la moyenne constante probable des clients est élevée, plus on pourra créer de chambres, et c'est ici que le principe qui veut que plus le nombre des chambres est élevé, plus l'exploitation peut être rendue économique et avantageuse, trouve son entière application.

En Amérique, au pays de la démocratie, où les classes sociales sont moins nettement tranchées que dans notre vieille Europe, ce principe est illustré à merveille par les grands hôtels. C'est surtout le cas pour les établissements urbains exploités à l'année qui ont pour ainsi dire une saison « permanente ». Dans ces circonstances la construction d'hôtels gigantesques, où la division du travail est poussée à l'extrême, se recommande indubitablement pour des raisons d'économie sociale.

Un hôtelier qui s'aperçoit, en temps normal, que ses frais d'exploitation sont en disproportion du chiffre d'affaires, n'est que trop souvent porté à en chercher la raison ailleurs que là où elle se trouve en réalité. Bien rares sont ceux qui ont l'idée de la voir dans un nombre de chambres trop réduit, comparativement au pied sur lequel l'hôtel est monté.

Supposons qu'un hôtel de saison de premier ordre, destiné à être agrandi, compte environ 70 lits. Son vestibule élégant et spacieux, sa vaste salle à manger et ses salons lui donnent l'air d'un petit palais. Dans les bureaux le directeur et son secrétaire vaguent à leurs obligations; nous trouvons un maître

d'hôtel, un concierge, un « lifter »; dans la cuisine, on voit s'agiter le « chef » avec ses cuisiniers et ses aides. Pendant la haute-saison, alors que la maison est bondée, ces employés sont suffisamment à même de subvenir au travail occasionné par 70 clients; ils pourraient même au besoin en faire davantage. Le personnel de cuisine, surtout si l'on engageait encore un commis, pourrait sans peine suffire pour préparer la nourriture pour 100 à 120 personnes; il en est de même de la buanderie et des autres sections. A supposer même comme nous l'avons dit, que le croûte de besogne rende nécessaire une augmentation du personnel, l'accroissement des frais généraux serait modeste en comparaison de celui des recettes; il est facile, en effet, d'évaluer l'influence énorme qu'exercerait sur le rendement l'excédent de recettes produit par 40 ou 50 clients de plus, alors même que ceux-ci ne séjourneraient à l'hôtel que pendant la haute-saison, c'est-à-dire peu de temps en somme.

Nous ne faisons pas entrer en ligne de compte le fait que les dépenses de combustible, d'éclairage, d'eau, de l'ascenseur, etc., demeureraient à peu près les mêmes; on pourrait même affirmer avec certain hôtelier, qu'il en coûte moins pour faire la cuisine pour 100 personnes que pour 70.

De ce qui précède, il ressort suffisamment combien il importe, dès le début de la construction d'un hôtel, de prévoir un nombre de chambres exactement proportionné à l'importance des autres services; il n'est rien de plus répréhensible en effet (bien que cela ne soit pratiqué que trop souvent), que de commencer par établir un nombre de chambres insuffisant sous prétexte d'attendre le résultat de la première année pour l'augmenter ensuite. Car si pour une raison quelconque (situation, conditions économiques, etc.) la nouvelle entreprise n'est pas viable, les capitaux investis seront naturellement perdus en bonne partie, qu'on en ait sacrifié ou non une partie relativement faible pour l'installation de chambres surnuméraires. Si d'autre part l'affluence des clients, surtout pendant la haute-saison, est telle qu'elle suffirait à assurer la prospérité de l'entreprise si celle-ci pouvait abriter un nombre suffisant de clients, cette économie malencontreuse se trouve cruellement punie. Car, en commettant cette grave erreur de remettre à plus tard l'installation de chambres qui auraient été nécessaires dès le début pour mettre en harmonie le nombre des lits et les dimensions des salles publiques, on a privé l'établissement de son unique chance de succès réel, c'est-à-dire de la possibilité de recevoir le nombre de clients en vue duquel les salons, la cuisine et toutes les autres sections ont été aménagées.

Il est encore un point important qu'il ne faut avoir garde de négliger. Le constructeur d'un hôtel de ce genre se rend-il compte qu'en proportionnant le nombre ou l'importance de certains organes administratifs à un nombre de chambres qu'on attendra que plus tard, il impose d'emblée une organisation compliquée et relativement coûteuse, qui absorbera une bonne part des bénéfices? Il lui faudra presque inévitablement, en effet, un personnel nombreux, surtout d'employés supérieurs, et les chiffres nécessités par ces engagements seront beaucoup trop élevés en regard du chiffre d'affaires. On m'objectera, il est vrai, que dans un cas semblable on peut réduire le personnel jusqu'à une limite qui permet encore une exploitation fructueuse, même dans les conditions les plus difficiles. Mais par où commencera-t-on? dans un hôtel de 70 lits il serait difficile de réduire le nombre des employés que nous avons cités; et alors même qu'on laisserait vacant l'emploi de secrétaire, l'économie ainsi réalisée ne serait que minime. On ne saurait se passer d'un bon chef de cuisine, non plus que des directeurs et directrices des autres services. Il est donc évident qu'une réduction ne serait possible que sur le nombre des employés subalternes, et comme ceux-ci touchent des salaires relativement peu élevés, l'économie totale ne saurait être, elle aussi, que fort peu importante.

Passons à un troisième point. En dressant les plans d'un nouvel établissement, l'hôtelier détermine fréquemment d'avance le caractère d'un futur agrandissement et le sens dans lequel celui-ci devra s'effectuer. Dans bien des cas cette façon de procéder ne nous paraît pas justifiée. Dès qu'un hôtel formant tel qu'il est un ensemble harmonieux, se trouve agrandi par la construction d'une annexe, l'harmonie primitive est troublée et, quelles que soient les mesures prises pour parer à cet inconvénient, une exploitation vraiment parfaite et économique n'est plus guère possible.

Nous considérons donc qu'un principe fondamental de l'hôtellerie consiste à établir d'emblée une construction rationnelle, dans laquelle tous les services sont en relations étroites de dimensions et de situation et contribuent, par leur organisation, à former un ensemble artistique et harmonieux. Si dans l'avenir la nécessité s'impose d'augmenter encore le nombre des chambres, il y aurait lieu ou de construire un second hôtel, ou de transformer l'ancien édifice en un établissement moderne par une transformation complète, une restauration et une réorganisation approfondie.

Ainsi l'auteur. Nous portons cet extrait de l'intéressant petit livre à la connaissance de nos lecteurs, avec l'espoir de voir d'autres professionnels saisir l'occasion qui leur est offerte de prendre position dans la question actuelle.

La presse italienne et l'hôtellerie suisse.

Dans le No. 44 de notre « Revue », nous avons publié un extrait d'un article injurieux paru dernièrement dans la « Stampa ». Cet article issu de la plume de l'irréductible bien connu « Bergeret », fait paraître bien pâle tout ce que la presse italienne a publié ces dernières années contre la Suisse et ses autorités ainsi que contre l'industrie hôtelière suisse en injures et en ignominies de toutes sortes. Si nous revenons aujourd'hui sur ce sujet, c'est uniquement pour pouvoir donner connaissance à nos lecteurs, en particulier et au public en général d'une lettre ouverte à « Bergeret » que le remuant Cavaliere A. Campione, président de la Société italienne des Hôteliers publiée sous le titre de: « A propos de l'hospitalité suisse », dans le dernier numéro de la « Revue italienne des Hôteliers ».

Ce n'est pas la première fois que M. Campione s'adresse de son propre chef à l'opinion publique à cause des attaques dirigées par la presse italienne contre la Suisse et notre hôtellerie et qu'il nous rend ainsi un service inappréciable; à maintes reprises déjà il a cherché à donner à la presse italienne des renseignements autorisés; ces éclaircissements ont partout fait grande impression et ont rencontré la plus vive attention.

Par son intervention digne et énergique, M. Campione a démontré qu'il possédait non seulement une haute compréhension du but de l'accord international entre ses collègues, mais qu'il avait aussi inné au plus haut degré le don de cultiver et d'augmenter l'amitié et la bonne harmonie existant parmi les hôteliers de toutes les nations.

Nous ne pouvons pour cela lui témoigner trop de reconnaissance.

Voici ce que M. Campione, dans sa lettre ouverte, dit à « Bergeret »:

« Cher « Bergeret »:

« Avec quelque retard j'ai vu votre article sur la « Stampa » de Turin, du 22 octobre dernier, dans lequel, à propos du séjour en Suisse des plénipotentiaires pour la paix Italo-Turque, vous dépeignez dans votre style pittoresque la république voisine comme la pire ennemie de l'Italie. Je suis un sincère admirateur de vos productions journalistiques, car elles se distinguent de celles de tant d'autres de vos collègues, non seulement par leur connaissance des choses et par leur esprit, mais aussi par l'originalité des observations qui me plaisent même quand elles sentent le paradoxe. Mais, dans l'article en question, vous m'excusez, cher « Bergeret », vous êtes tombé dans certains erreurs de fait qui, sortant de votre plume, m'ont causé la plus vive surprise.

L'historiette, par exemple, de l'hôtelier suisse, qui affliche dans son établissement les avis « les légumes ne viennent pas de l'Italie » et qui demande l'huile des étrangers « pour les pauvres italiens victimes du coléra et de la guerre » est, ensuite d'enquêtes minutieuses et répétées faites par moi, inventée de toutes pièces et représentée dans la règle un des leitmotivs de journalistes italiens et passés moi l'expression — d'Helvétio-phobie chronique.

Mais vous allez me dire: Comment, comme président de la Société italienne des Hôteliers pouvez-vous prendre si chaudement parti pour vos collègues helvétiques? Avant tout, parce que non par dessus les barrières des frontières il existe une solidarité professionnelle imbuée de ce sentiment de loyauté qui oblige à repousser les attaques dirigées contre des collègues, à quelque pays puissent-ils appartenir, qui exercent honnêtement leur industrie, et puis, parce que justement ici en Italie ils sont connus et hautement appréciés les hôteliers suisses comme les Pfiffer, les Hauser, les Bucher-Durrer, les Wirth, les Despiner, les Kraft, les Haase et d'autres, — tous faisant partie de la grande famille de la Société italienne des Hôteliers — lesquels n'ont aucun intérêt à calomnier notre pays, puisque au contraire, comme propriétaires d'importants établissements en Italie, ils ont tant de légitimes intérêts à sauvegarder. Et n'oublions pas que des milliers d'employés d'hôtel italiens, de toutes les catégories, trouvent en Suisse, pendant la saison ainsi dite morte pour l'Italie, un travail honnête qu'ils ne pourraient trouver ici. Alors que la presse devrait chercher à éliminer tout ce qui mériterait d'être éliminé, elle se livre à l'envie et à l'hostilité qui peuvent éventuellement exister entre des pays divers, le fait que des journalistes notoires, de votre valeur, aient à alimenter ou à accentuer par leurs écrits, certaines mentes et fautes, ne peut qu'impressionner douloureusement.

Cela chagrinerait et surprendrait de voir que la presse italienne ait pris comme point de mire la république voisine qui a des traditions de liberté et d'hospitalité envers les Italiens, les quels dans les moments difficiles — et non seulement pendant les négociations des plénipotentiaires italo-turques — trouveront là bas des encouragements et un asile sûr.

Dans l'espérance qu'après des recherches soignées et exactes vous ayez à modifier votre appréciation si acerbe envers les collègues suisses, je vous présente l'assurance de mon estime et de ma parfaite considération.

Alfredo Campione.

De telles paroles, venant d'une bouche aussi autorisée, se passent de commentaires.

Nous ne pouvons que souhaiter vivement, avec Monsieur Campione, voir les relations réciproques devenir toujours plus étroites et intimes. C'est du reste, en Suisse, le vœu sincère non seulement des hôteliers, mais celui de toute la population.

Les dents saines.

Sous ce titre, et pour le modique prix de fr. 1.25, Monsieur Louis Winzeler, médecin-dentiste, fait publier par l'éditeur Léon Martinet, rue du Bourg, 5, à Lausanne, un petit livre, avec l'aide duquel il se propose l'abolition de la carie des dents et des maux qui en découlent. Pour accomplir ce prodige, Mr. Winzeler a soin de se servir des moyens les plus simples que la bonne mère Nature nous ait légués, de l'air, de l'eau, du pain, etc. Il veut naturellement que personne n'ignore ce que l'on appelle l'hygiène de la bouche et

en donne une définition succinte en parlant des gargarismes et de la brosse à dents. Ah! si nos étrangers qui n'osent boire l'eau suisse crainte de voir leurs dents se carier à son seul contact ou de voir leur croûte grossir démesurément le lisaient, combien sauraient-ils gré au petit livre de Mr. Winzeler de leur permettre à nouveau la jouissance d'un verre de bonne eau pure, saine, limpide, comme celle que distillent nos vieilles montagnes vénérables! Buvez de l'eau pure à la source qui chante en jaillissant et, tout en écoutant son murmure, croustillez un morceau de ce bon pain noir de paysan, alors, vous aurez des dents blanches, vous retrouverez la santé et les forces, la joie et la gaieté, vous bénirez la Suisse et ses montagnes, son eau pure et le bon médecin qui n'a pas oublié que pour être heureux il ne faut pas faire fi des dons que le ciel nous a fait! Donc, mangez du pain, du bon pain noir, croustillez le bien afin que la salive tue les microbes qui eux tuent vos dents; faites cela deux fois par jour au moins, ce n'est pas très pénible, et, si la question vous intéresse spécialement pour vous ou pour vos enfants, achetez le petit livre de Mr. Winzeler, lisez-le, examinez les gravures.

Avec l'auteur vous apprendrez le rôle de la mastication, le pourquoi de la dégénération des dents, l'action de l'eau, du pain, du lait, chose très bonne aussi, la culture des dents chez l'enfant. Vous y verrez que sans grands frais, avec un tout petit peu de camomille, d'eau bouillie, de pain noir, vos enfants auront de belles dents saines et robustes qui leur prépareront de bonnes digestions.

On ne peut que savoir gré à Mr. Winzeler d'avoir condensé ses observations dans ce petit volume qui se lit avec intérêt malgré son sujet plutôt prosaïque. Il est bon du reste, d'avoir ici-bas des hommes qui s'occupent autrement que de poésie et de belles choses. La poésie, la musique, etc., enchantent, mais, disons-le bien, n'enchantent que les gens que ne souffrent pas des maux que génèreusement Mr. Winzeler cherche à nous éviter.

Et pour terminer, écoutez quelques fragments de ce qu'écrivit l'auteur à propos par exemple, du pain, ou de l'action de l'eau:

« De nos jours, ni l'air, ni l'eau, ni le lait, ne sont viciés, mais il y a quelque chose de changé, c'est le pain, type de l'aliment parfait au point de vue qui nous occupe, par le travail qu'il donne aux mâchoires pour être ingéré, et par sa composition au point de vue chimique.

Nous ne parlons pas en effet, de ce produit moderne anémié, privé de sa silice, de ses phosphates, de son gluten, etc., pour le mieux blanchir et affiner et qu'on mange peu cuit, bien frais et trempé.

Bouillie d'amidon, avec laquelle l'enfant est gavé, alors que les parents s'efforcent de le voir mal faire ses dents, et cherchent à compenser son défaut de minéralisation, par une médication aussi savante que coûteuse.

Nous pensons au pain bis, que les hygiénistes essayent de remettre à la mode, et même à l'excellent pain de ménage, qui a disparu des fermes, et qu'on mangent rassis, vieux même de plusieurs semaines.

C'est le remplacement du pain normal, par les appétissants petits pains dorés, qu'on aime à croquer chauds, qui a si singulièrement accentué les progrès de la carie dans certaines contrées.

La disparition du pain noir a entraîné celle des dents blanches.

Pour nos organes, la loi naturelle du travail ne peut être violée impunément et c'est ainsi que sans chercher dans le nébuleux du passé, on peut voir dans chaque bouche comment la paresse est ennemie de la dentition.

Pour ce qui est des prétendus méfaits de l'eau et de l'air, ces prétentions seraient amusantes, dans leur naïveté, au même titre que ces croyances populaires sur l'influence néfaste de la lune en agriculture, si les gens crédules, en fuyant l'eau claire et le bon air, ennemie des pourritures, ne se privaient pas des meilleurs dentifrices, en ce sens déjà, qu'ils sont absolument incapables d'attaquer les dents.

Le fait était si bien connu des dentistes, qu'ils conservaient jadis les dents naturelles, qu'on employait alors pour les dentiers, dans de l'eau.

Ce n'est qu'au contact avec les milieux plus ou moins acides des bouches où elles étaient posées, qu'elles se décomposaient et cela selon leur degré de résistance native.

L'eau a toujours suffi pour apaiser la soif des hommes; or, les crânes préhistoriques montrent un nombre de caries insignifiant; par l'examen d'osseurs de plus en plus récents, on voit le nombre des mauvaises dents s'accroître, pour arriver de nos jours, à un pour cent effrayant et la conclusion est précisément, qu'à mesure que l'on boit moins d'eau pure la carie augmente.

Tandis qu'ils ignorent cette tare, les animaux, comme les peuples primitifs, se contentent de boire de l'eau des plaines, ou des montagnes, provenant des sources ou des pluies.

Sans y attacher une importance exagérée, on pourrait donc se demander si en laissant disparaître l'eau pure de nos repas, on n'a pas perdu un élément de santé, comme on l'a fait pour le pain bis?

Car, l'accoutumance aux mélanges nous entraîne à les prendre de plus en plus forts, pour y trouver le stimulant devenu nécessaire par l'habitude.

Il est, en tout cas, d'une bonne précaution, de ne pas habituer l'enfant à remplacer l'eau pure par des irritants inutiles sinon dangereux.

L'eau contient en suspension, à peu de chose près, les mêmes sels que nos aliments ordinaires: silices, phosphates, carbonates et chlorures, à base de chaux, de soude, de magnésie, etc., soit ceux qu'on prescrit pour combattre le manque de minéralisation de l'organisme dans la tuberculose, scrofule, etc.

Les résultats favorables d'une cure d'eau à une source quelconque, celles de lait chaud, d'air pur, témoignent des avantages que nous trouvons pour notre corps, en nous mettant en contact avec la Nature.

Les facilités modernes pour obtenir rapidement de l'eau chaude, la coutume des infusions, la peur des microbes, etc., ont fait disparaître des tables les plus modestes l'élément naturel.

L'usage des boissons bouillies a limité les épidémies, mais on peut prévoir que la science, en progressant, rendra pratiques des moyens de stérilisation (radium, rayons violets) qui ne priveront pas l'eau et le lait des bons éléments en détruisant les mauvais.

Ces lignes sont suivies d'un résumé plein de considérations intéressantes: l'auteur conclut par le paragraphe traitant de la culture des dents chez l'enfant.

«En s'efforçant», dit-il, «de combattre les influences nuisibles à un bon développement, il s'agit également d'une véritable culture des dents, en stimulant par l'exercice naturel la formation normale des organes de la mastication, tout en leur fournissant les matériaux nécessaires pour la construction de leurs divers tissus.

Encore, nous insistons sur le rôle du pain bis, bien croquant, qui réalise sous tous les points le rôle du parfait aliment.

Son apport de sels minéraux est de première importance pour l'organisme, et il apprend à l'enfant cette mastication complète, dont la fonction prépare les bonnes digestions, forme les dents robustes et les conserve exemptes des larses de la paresse.»

En somme, le petit travail de M. Winzler ne peut que se recommander. Il apporte la preuve fournie par un spécialiste, que l'eau en Suisse, loin d'être pour les dents un élément de destruction, en assure au contraire la bonne conservation. Elle est un ennemi de la carie et des maladies qui en découlent.

Verkehrswesen.

Die **Gutenbahn** beförderte im verflossenen Monat November: 1557 (1911: 1819) Personen; Total der Einnahmen Fr. 789.90 (1911: Fr. 973.85).

Schiffahrt auf dem Walensee. In der Presse wurde schon oft darauf hingewiesen, wie wünschenswert es wäre, wenn dieser schöne Alpensee im Sommer durch einen Dampferverkehr besser zugänglich gemacht würde. Nun will eine von der Regierung beauftragte Kommission ein neues Schiffahrtsunternehmen ins Leben rufen. Man hofft mit einem Dieselmotorboot eine rentable Schiffahrt durchführen zu können. Eine Aktiengesellschaft mit 40,000 Fr. Kapital wird gegründet. Die Trambahnlinie, an welchen Orten besteht daneben auch noch ein reter Droschkenverkehr; aber was wir bis jetzt noch in keiner Stadt haben, ist ein grosszügiger städtischer Autoomnibusverkehr. Bessere Verhältnisse für künftigen Betrieb, bessere Wahrnehmung der Verkehrsbedürfnisse und Neigungen des Publikums wohl nicht zweifelhaft sein dürfte. Durch die Schaffung von Autoomnibussen werden die bestehenden Strassenbahnen weder in ihrer weiteren Entwicklung, noch auch in ihren finanziellen Verhältnissen geschädigt, da der Omnibusverkehr für solche Strassenzüge berechnet ist, die anderer Verkehrsmittel entbehren. Alle Verkehrsmittel haben übrigens die Aufgabe, sich gegenseitig zu unterstützen und zu ergänzen. In ihren finanziellen Verhältnissen ist der Autoomnibusverkehr und dessen tüchtigste Ausdehnung bis an die Peripherie unserer Städte, wird es zudem vielen Familien erst möglich sein, entfernt vom Zentrum, gesünder und billiger als bisher, in den Städten zu leben. Der Verkehr zwischen Fremdenverkehr stark flutet, wäre die Verwendung des Autoomnibus sehr zu empfehlen. In Wien z. B. geht man nun neustens daran, dem Autoomnibus zu seinem Rechte zu verhelfen. Die dort einzuführende Wagenpse soll bequem, geräumig, leicht zu fahren (Akkumulatorantrieb und Dynamos) heizbar und in ihrer Bauart den oft schwierigen Verkehrsverhältnissen der engen Strassen der inneren Stadt angepasst sein. Pro Wagen sollen 34 Personen befördert werden (keine Stehplätze). Ein Nachtverkehr zwischen den Stationen, als Intervall für die die innere Stadt durchquerenden Linien wird ein Zeitraum von 3 bis 4 Minuten festgesetzt. Der Motoromnibus hat in England besonders gute Aufnahme gefunden; man hat dort mit ihm die besten Erfahrungen gemacht und hat sich bewiesen, dass ein solcher Omnibus, auch als Ergänzung sogar auch der Vollbahnen in Betrieben genommen.

(Eing.) **Das neue Splügentraec.** von dem wir unseren Lesern Kenntnis gegeben, kam neulich auch im Grossen Rate von Graubünden zur Sprache. Herr Regierungsrat Raschein beantwortete die Interpellation: Er führte u. a. aus, die Idee, den südlichen Splügentunnelausgang auf Schweizerboden (Bergell, Bondo) zu bauen, sei nicht neu. Die Kosten würden etwas mehr betragen als bei der Linie Chur-Chiavenna. Die Hauptsache sei aber, dass Italien keine so weitgehenden Konventionen gäbe, was die Ausführung hindern könnte. Darum lautete das Konzessionsgesuch der Graubündner Regierung auf die Ausmündung in Chiavenna. In der letzten Zeit sei nun in der Schweiz der Schwere der Ostschweizer Bahn, die als Staatsbahn zu bauen. Das Recht der Ostschweiz auf eine Alpenbahn sei heute anerkannt; zudem heisse es, dem Bund komme es auf die Kosten nicht an. Unter diesen Umständen beschloss die Regierung, das Projekt Chur-Bondo nicht im allgemeinen auszuweisen, sondern es einer Konferenz vorzulegen. Wenn die nationalen Bedenken (militärische und bundesbahnlige) gegen die Linie Chur-Chiavenna den Ausschlag geben sollten, so habe man nun eine Splügentunnelbahn, die für die Schweiz und auch für die Ostschweiz vorteilhaft sei. Herr Raschein gab ferner kund und zu wissen, dass der Regierungsrat noch entschieden zum allen Projekte stehe, für das das Konzessionsgesuchen laute; das neue sei nur für die Fälle da, aus diesen Ausserungen des Herrn Regierungsrates geht hervor, dass die Bündner Behörden zunächst noch auf dem alten Konzessionsprojekt beharren wollen. Sollte die Konzession verweigert werden, so könnten sie sich mit der Erstellung der Bergellen-Linie, welche aber in angemessener Zeit erfolgen müsste, zufrieden

geben; alles natürlich unter der Voraussetzung, dass die Mitinteressenten in der Ostschweiz einer selbständigen Ostalpenbahn auch zustimmen. Die bündnerische Presse steht, so weit wir sie verfolgen können, wie die Regierung auf dem Standpunkte, dass das bisherige Splügentraec verfehlt werden müsse. Erst wenn dieses aussichtslos sei, könne ernsthaft von der Variante geredet werden. Der «Freie Rätler» schreibt u. a.: «Wir haben in unserem Kanton keine Einigungsvariante nötig; unser Kanton hat schon mehr als einmal seinen Willen kundgetan. Aber für St. Gallen und vielleicht auch für andere ostschweizerische Gegenden mag die Variante zur Einigung und damit zur Förderung der schon lange der Lösung harrenden grossen Frage dienlich sein.» Und nun noch eine Bemerkung: dass Italien an die Ostschweiz nur geringere Subventionen gebe, wie Herr Raschein u. a. bemerkt, ist selbstverständlich. Italien hat an diesem Tracé natürlich nur geringes Interesse. Es legt auf eine nationale Splügenbahn deshalb grossen Wert, um mit seinen Produkten im Exporte, speziell nach Deutschland und gegenüber anderen Ländern, konkurrenzfähig zu sein. Italien hat im Gegensatz zur Schweiz sehr niedere Tarife, besonders auch keine Gebirgsszuschläge. Italien hat 10,000 Kilometer Eisenbahnen. An sich spielen deshalb 50 oder 100 Millionen die geringste Rolle. Dagegen würden die billigen Frachttaxen des Export für die in Betracht fallenden Gebiete bedeuten, der eben ganz neuen Verkehr bedeutet.

Automobil-Omnibus und Verkehr. Man schreibt uns: Es kann nicht gleichgültig sein, wie in unserer Schweiz, die zu einem guten Teil auf den Fremdenverkehr angewiesen ist, in den Hauptstädten die Verkehrsmittel beschaffen sind. Die grösseren Schweizer Städte besitzen ein Teil ausserdem Trambahnlinien; an diesen Orten besteht daneben auch noch ein reter Droschkenverkehr; aber was wir bis jetzt noch in keiner Stadt haben, ist ein grosszügiger städtischer Autoomnibusverkehr. Bessere Verhältnisse für künftigen Betrieb, bessere Wahrnehmung der Verkehrsbedürfnisse und Neigungen des Publikums wohl nicht zweifelhaft sein dürfte. Durch die Schaffung von Autoomnibussen werden die bestehenden Strassenbahnen weder in ihrer weiteren Entwicklung, noch auch in ihren finanziellen Verhältnissen geschädigt, da der Omnibusverkehr für solche Strassenzüge berechnet ist, die anderer Verkehrsmittel entbehren. Alle Verkehrsmittel haben übrigens die Aufgabe, sich gegenseitig zu unterstützen und zu ergänzen. In ihren finanziellen Verhältnissen ist der Autoomnibusverkehr und dessen tüchtigste Ausdehnung bis an die Peripherie unserer Städte, wird es zudem vielen Familien erst möglich sein, entfernt vom Zentrum, gesünder und billiger als bisher, in den Städten zu leben. Der Verkehr zwischen Fremdenverkehr stark flutet, wäre die Verwendung des Autoomnibus sehr zu empfehlen. In Wien z. B. geht man nun neustens daran, dem Autoomnibus zu seinem Rechte zu verhelfen. Die dort einzuführende Wagenpse soll bequem, geräumig, leicht zu fahren (Akkumulatorantrieb und Dynamos) heizbar und in ihrer Bauart den oft schwierigen Verkehrsverhältnissen der engen Strassen der inneren Stadt angepasst sein. Pro Wagen sollen 34 Personen befördert werden (keine Stehplätze). Ein Nachtverkehr zwischen den Stationen, als Intervall für die die innere Stadt durchquerenden Linien wird ein Zeitraum von 3 bis 4 Minuten festgesetzt. Der Motoromnibus hat in England besonders gute Aufnahme gefunden; man hat dort mit ihm die besten Erfahrungen gemacht und hat sich bewiesen, dass ein solcher Omnibus, auch als Ergänzung sogar auch der Vollbahnen in Betrieben genommen.

(Eing.) **Das neue Splügentraec.** von dem wir unseren Lesern Kenntnis gegeben, kam neulich auch im Grossen Rate von Graubünden zur Sprache. Herr Regierungsrat Raschein beantwortete die Interpellation: Er führte u. a. aus, die Idee, den südlichen Splügentunnelausgang auf Schweizerboden (Bergell, Bondo) zu bauen, sei nicht neu. Die Kosten würden etwas mehr betragen als bei der Linie Chur-Chiavenna. Die Hauptsache sei aber, dass Italien keine so weitgehenden Konventionen gäbe, was die Ausführung hindern könnte. Darum lautete das Konzessionsgesuch der Graubündner Regierung auf die Ausmündung in Chiavenna. In der letzten Zeit sei nun in der Schweiz der Schwere der Ostschweizer Bahn, die als Staatsbahn zu bauen. Das Recht der Ostschweiz auf eine Alpenbahn sei heute anerkannt; zudem heisse es, dem Bund komme es auf die Kosten nicht an. Unter diesen Umständen beschloss die Regierung, das Projekt Chur-Bondo nicht im allgemeinen auszuweisen, sondern es einer Konferenz vorzulegen. Wenn die nationalen Bedenken (militärische und bundesbahnlige) gegen die Linie Chur-Chiavenna den Ausschlag geben sollten, so habe man nun eine Splügentunnelbahn, die für die Schweiz und auch für die Ostschweiz vorteilhaft sei. Herr Raschein gab ferner kund und zu wissen, dass der Regierungsrat noch entschieden zum allen Projekte stehe, für das das Konzessionsgesuchen laute; das neue sei nur für die Fälle da, aus diesen Ausserungen des Herrn Regierungsrates geht hervor, dass die Bündner Behörden zunächst noch auf dem alten Konzessionsprojekt beharren wollen. Sollte die Konzession verweigert werden, so könnten sie sich mit der Erstellung der Bergellen-Linie, welche aber in angemessener Zeit erfolgen müsste, zufrieden

Was die Fremden sagen

In einer Zuschrift an die «Hotel-Revue» lobt ein österreichischer «Tourist» die zügliche Aufnahme, die er in Schweizer Hotels gefunden habe. Speise und Getränke seien tadellos gewesen, ebenso die Betten. Herr L. zieht einen Vergleich zwischen dem Hotelwesen seines Landes, das er von Grund aus kennt, und demjenigen der Schweiz und kommt zu dem für uns sehr charakteristischen Resultat, dass unser Land in bezug auf die Hotellerie weit voran stehe und wohl an der Spitze der europäischen Länder marschiere. Auf seinen Überbestand jedoch möchte Herr L. hinweisen, er überzeuge sich nur in der Schweiz vorzukommen, sondern auch anderwärts. Auf das lästige Ansichtskarten-Feilbieten in Restaurants usw. er meint, es reschehe da des Guten zu viel und der Hotel-Verein könne sanftener eingreifen, wenn die meisten Mitglieder anempfehle, auf das Feilbieten der Ansichtskarten in ihren Häusern ein wachsameres Auge zu haben und dasselbe möglichst einzuschränken. Es gebe ja Geschäfte genug, in denen sich diejenige, die es wünschen, mit Ansichtskarten versehen könnten.

Anmerkung der Redaktion. Wir glauben, dass Herr L. die Sache etwas zu schwarz sieht. Uns ist nicht nur in der Schweiz, sondern auch in Ansichtskartenhändler lästig gefallen, weil wir dort solche

noch nie zu Gesicht bekommen haben. In der Regel besetzt ja der Concierge oder der Portier den Kartenverkauf. Gezungen, welche zu kaufen, wird ja Niemand. Dagegen kommen solche Händler öfters in Wirtschäften und da kann einem ihr Gewerbe oft recht lästig fallen. Angenommen, man kommt müde und hungrig in einen Wirtschäft, lässt sich an einem Tische nieder und verlangt von dem dienstbaren Geist die Speisekarte. Die Seele ist in solchen Augenblicken keines höheren Fluges fähig; man denkt nur an seine leibliche Erquickung; und man gäbe jedes Sonett von Petrarca für eine Portion gekauten Gam-Kartoffeln. Eine schwarzröthliche Gestalt tritt sofort auf, oft mit einer Livreezütze und legt breitspürig einen Kasten mit Ansichtskarten vor den Gast nieder. Der Mann sieht so wichtig aus wie ein Wirtschäftier, der seinen Gästen ein Getränk zur Erholung erhält, denn dieser Mann daran, uns geistig zu erheben, indem er uns seinen Ansichtskarten-Kasten vorsetzt, den wir gar nicht verlangen haben. Wir fühlen, dass dies Anerbieten unzeitgemäß ist; wir wollen nicht geistig erheben, sondern leiblich erquickt sein. Obgleich wir den Kasten wenig appetitlich aus, die oben liegenden Karten tragen die Spuren von zahlreichen Berührungen, da sie bereits durch die Hände anderer Gäste gegangen sind. Sieht man die Karten durch, so entdeckt man sehr oft hübsche und interessante Aufnahmen. Das verdient einem vollends alle Stimmung; wir wünschen den Ansichtskartenhändler zu allen Teufeln; er kümmert sich nicht darum, sondern geht mit seinem schwarrenden «Ansichtskarten gefällig!» durch das ganze Lokal. Ob wirklich ein Bedürfnis für diesen Hausierhandel in Restaurants vorliegt, dürfte sehr zweifelhaft sein. Man misserstehe uns nicht. Wir sind durchaus kein Feind der Ansichtskarte; wir zählen sie zu unseren guten Freunden und schätzen sie, wenn wir auf eine Reise auf einem schönen Punkte angelangt sind und nach demselben einen Grossen senden wollen, oder wenn uns daran liegt, ein Andenken an diesen Punkt zu bewahren. Aber die Ansichtskarte kann auch lästig werden, wenn sie zu oft hindert, was man will, eine von der Natur nach die s. B. Richtung Abhilfe zu schaffen, würde sich schon empfehlen; das hat aber mit unsern Hotelverhältnissen nichts zu tun. Die Hoteliers haben noch je und je zum Rechten gesehen und sind für wirklich leibliche Erquickung noch einfindlich; sie rücken ihnen auf den Leib, ohne dass man sie speziell darauf stossen muss.

Sociétés diverses.

Bureaux officiels de renseignements. La Société neuchâtoise des bureaux officiels de renseignements a tenu le 29 novembre, à Auvier, son assemblée générale annuelle. Le rapport du Comité pour l'exercice écoulé constate que, malgré la saison pluvieuse, la région a été visitée en 1912 par un nombre de touristes supérieur à celui relevé les années précédentes; la Fête fédérale de chant a contribué sans doute pour une bonne part à ce résultat. L'activité de la Société, qui compte aujourd'hui 596 membres, a consisté essentiellement en propagande en Suisse et à l'étranger pour attirer des visiteurs dans le canton et fournir ensuite à ceux-ci toutes les indications qui leur sont utiles durant leur séjour. On comprend que les hôtels, les industriels et les commerçants du pays sont appelés à profiter largement de cette situation et qu'ils ont un intérêt majeur à la soutenir. Quelques chiffres donnent une idée de l'activité déployée durant l'année écoulée. Sans parler de la distribution de plus de 37,000 guides, albums et cartes diverses, le Bureau a reçu pendant cette année, en Suisse et en France, 4,470 lettres et circulaires. Il établit en outre 300 billets circulaires suisses et étrangers. Les renseignements oraux se sont élevés pour le Bureau de Neuchâtel, à 9,894, soit 32 en moyenne par jour; cette moyenne s'est élevée pendant les mois de mai et de juin à 40 et 41 par jour. Le Bureau prévoit un mouvement de caisse de 11,700 Fr. Pour faire face à ses engagements, la Société compte que l'Etat, les communes, ainsi que les entreprises de transport, les sociétés et les particuliers voudront bien lui continuer leur bienveillant appui.

Verkehrswesen.

Die **Gutenbahn** beförderte im verflossenen Monat November: 1557 (1911: 1819) Personen; Total der Einnahmen Fr. 789.90 (1911: Fr. 973.85).

Schiffahrt auf dem Walensee. In der Presse wurde schon oft darauf hingewiesen, wie wünschenswert es wäre, wenn dieser schöne Alpensee im Sommer durch einen Dampferverkehr besser zugänglich gemacht würde. Nun will eine von der Regierung beauftragte Kommission ein neues Schiffahrtsunternehmen ins Leben rufen. Man hofft mit einem Dieselmotorboot eine rentable Schiffahrt durchführen zu können. Eine Aktiengesellschaft mit 40,000 Fr. Kapital wird gegründet. Die Trambahnlinie, an welchen Orten besteht daneben auch noch ein reter Droschkenverkehr; aber was wir bis jetzt noch in keiner Stadt haben, ist ein grosszügiger städtischer Autoomnibusverkehr. Bessere Verhältnisse für künftigen Betrieb, bessere Wahrnehmung der Verkehrsbedürfnisse und Neigungen des Publikums wohl nicht zweifelhaft sein dürfte. Durch die Schaffung von Autoomnibussen werden die bestehenden Strassenbahnen weder in ihrer weiteren Entwicklung, noch auch in ihren finanziellen Verhältnissen geschädigt, da der Omnibusverkehr für solche Strassenzüge berechnet ist, die anderer Verkehrsmittel entbehren. Alle Verkehrsmittel haben übrigens die Aufgabe, sich gegenseitig zu unterstützen und zu ergänzen. In ihren finanziellen Verhältnissen ist der Autoomnibusverkehr und dessen tüchtigste Ausdehnung bis an die Peripherie unserer Städte, wird es zudem vielen Familien erst möglich sein, entfernt vom Zentrum, gesünder und billiger als bisher, in den Städten zu leben. Der Verkehr zwischen Fremdenverkehr stark flutet, wäre die Verwendung des Autoomnibus sehr zu empfehlen. In Wien z. B. geht man nun neustens daran, dem Autoomnibus zu seinem Rechte zu verhelfen. Die dort einzuführende Wagenpse soll bequem, geräumig, leicht zu fahren (Akkumulatorantrieb und Dynamos) heizbar und in ihrer Bauart den oft schwierigen Verkehrsverhältnissen der engen Strassen der inneren Stadt angepasst sein. Pro Wagen sollen 34 Personen befördert werden (keine Stehplätze). Ein Nachtverkehr zwischen den Stationen, als Intervall für die die innere Stadt durchquerenden Linien wird ein Zeitraum von 3 bis 4 Minuten festgesetzt. Der Motoromnibus hat in England besonders gute Aufnahme gefunden; man hat dort mit ihm die besten Erfahrungen gemacht und hat sich bewiesen, dass ein solcher Omnibus, auch als Ergänzung sogar auch der Vollbahnen in Betrieben genommen.

(Eing.) **Das neue Splügentraec.** von dem wir unseren Lesern Kenntnis gegeben, kam neulich auch im Grossen Rate von Graubünden zur Sprache. Herr Regierungsrat Raschein beantwortete die Interpellation: Er führte u. a. aus, die Idee, den südlichen Splügentunnelausgang auf Schweizerboden (Bergell, Bondo) zu bauen, sei nicht neu. Die Kosten würden etwas mehr betragen als bei der Linie Chur-Chiavenna. Die Hauptsache sei aber, dass Italien keine so weitgehenden Konventionen gäbe, was die Ausführung hindern könnte. Darum lautete das Konzessionsgesuch der Graubündner Regierung auf die Ausmündung in Chiavenna. In der letzten Zeit sei nun in der Schweiz der Schwere der Ostschweizer Bahn, die als Staatsbahn zu bauen. Das Recht der Ostschweiz auf eine Alpenbahn sei heute anerkannt; zudem heisse es, dem Bund komme es auf die Kosten nicht an. Unter diesen Umständen beschloss die Regierung, das Projekt Chur-Bondo nicht im allgemeinen auszuweisen, sondern es einer Konferenz vorzulegen. Wenn die nationalen Bedenken (militärische und bundesbahnlige) gegen die Linie Chur-Chiavenna den Ausschlag geben sollten, so habe man nun eine Splügentunnelbahn, die für die Schweiz und auch für die Ostschweiz vorteilhaft sei. Herr Raschein gab ferner kund und zu wissen, dass der Regierungsrat noch entschieden zum allen Projekte stehe, für das das Konzessionsgesuchen laute; das neue sei nur für die Fälle da, aus diesen Ausserungen des Herrn Regierungsrates geht hervor, dass die Bündner Behörden zunächst noch auf dem alten Konzessionsprojekt beharren wollen. Sollte die Konzession verweigert werden, so könnten sie sich mit der Erstellung der Bergellen-Linie, welche aber in angemessener Zeit erfolgen müsste, zufrieden

geben; alles natürlich unter der Voraussetzung, dass die Mitinteressenten in der Ostschweiz einer selbständigen Ostalpenbahn auch zustimmen. Die bündnerische Presse steht, so weit wir sie verfolgen können, wie die Regierung auf dem Standpunkte, dass das bisherige Splügentraec verfehlt werden müsse. Erst wenn dieses aussichtslos sei, könne ernsthaft von der Variante geredet werden. Der «Freie Rätler» schreibt u. a.: «Wir haben in unserem Kanton keine Einigungsvariante nötig; unser Kanton hat schon mehr als einmal seinen Willen kundgetan. Aber für St. Gallen und vielleicht auch für andere ostschweizerische Gegenden mag die Variante zur Einigung und damit zur Förderung der schon lange der Lösung harrenden grossen Frage dienlich sein.» Und nun noch eine Bemerkung: dass Italien an die Ostschweiz nur geringere Subventionen gebe, wie Herr Raschein u. a. bemerkt, ist selbstverständlich. Italien hat an diesem Tracé natürlich nur geringes Interesse. Es legt auf eine nationale Splügenbahn deshalb grossen Wert, um mit seinen Produkten im Exporte, speziell nach Deutschland und gegenüber anderen Ländern, konkurrenzfähig zu sein. Italien hat im Gegensatz zur Schweiz sehr niedere Tarife, besonders auch keine Gebirgsszuschläge. Italien hat 10,000 Kilometer Eisenbahnen. An sich spielen deshalb 50 oder 100 Millionen die geringste Rolle. Dagegen würden die billigen Frachttaxen des Export für die in Betracht fallenden Gebiete bedeuten, der eben ganz neuen Verkehr bedeutet.

Automobil-Omnibus und Verkehr. Man schreibt uns: Es kann nicht gleichgültig sein, wie in unserer Schweiz, die zu einem guten Teil auf den Fremdenverkehr angewiesen ist, in den Hauptstädten die Verkehrsmittel beschaffen sind. Die grösseren Schweizer Städte besitzen ein Teil ausserdem Trambahnlinien; an diesen Orten besteht daneben auch noch ein reter Droschkenverkehr; aber was wir bis jetzt noch in keiner Stadt haben, ist ein grosszügiger städtischer Autoomnibusverkehr. Bessere Verhältnisse für künftigen Betrieb, bessere Wahrnehmung der Verkehrsbedürfnisse und Neigungen des Publikums wohl nicht zweifelhaft sein dürfte. Durch die Schaffung von Autoomnibussen werden die bestehenden Strassenbahnen weder in ihrer weiteren Entwicklung, noch auch in ihren finanziellen Verhältnissen geschädigt, da der Omnibusverkehr für solche Strassenzüge berechnet ist, die anderer Verkehrsmittel entbehren. Alle Verkehrsmittel haben übrigens die Aufgabe, sich gegenseitig zu unterstützen und zu ergänzen. In ihren finanziellen Verhältnissen ist der Autoomnibusverkehr und dessen tüchtigste Ausdehnung bis an die Peripherie unserer Städte, wird es zudem vielen Familien erst möglich sein, entfernt vom Zentrum, gesünder und billiger als bisher, in den Städten zu leben. Der Verkehr zwischen Fremdenverkehr stark flutet, wäre die Verwendung des Autoomnibus sehr zu empfehlen. In Wien z. B. geht man nun neustens daran, dem Autoomnibus zu seinem Rechte zu verhelfen. Die dort einzuführende Wagenpse soll bequem, geräumig, leicht zu fahren (Akkumulatorantrieb und Dynamos) heizbar und in ihrer Bauart den oft schwierigen Verkehrsverhältnissen der engen Strassen der inneren Stadt angepasst sein. Pro Wagen sollen 34 Personen befördert werden (keine Stehplätze). Ein Nachtverkehr zwischen den Stationen, als Intervall für die die innere Stadt durchquerenden Linien wird ein Zeitraum von 3 bis 4 Minuten festgesetzt. Der Motoromnibus hat in England besonders gute Aufnahme gefunden; man hat dort mit ihm die besten Erfahrungen gemacht und hat sich bewiesen, dass ein solcher Omnibus, auch als Ergänzung sogar auch der Vollbahnen in Betrieben genommen.

(Eing.) **Das neue Splügentraec.** von dem wir unseren Lesern Kenntnis gegeben, kam neulich auch im Grossen Rate von Graubünden zur Sprache. Herr Regierungsrat Raschein beantwortete die Interpellation: Er führte u. a. aus, die Idee, den südlichen Splügentunnelausgang auf Schweizerboden (Bergell, Bondo) zu bauen, sei nicht neu. Die Kosten würden etwas mehr betragen als bei der Linie Chur-Chiavenna. Die Hauptsache sei aber, dass Italien keine so weitgehenden Konventionen gäbe, was die Ausführung hindern könnte. Darum lautete das Konzessionsgesuch der Graubündner Regierung auf die Ausmündung in Chiavenna. In der letzten Zeit sei nun in der Schweiz der Schwere der Ostschweizer Bahn, die als Staatsbahn zu bauen. Das Recht der Ostschweiz auf eine Alpenbahn sei heute anerkannt; zudem heisse es, dem Bund komme es auf die Kosten nicht an. Unter diesen Umständen beschloss die Regierung, das Projekt Chur-Bondo nicht im allgemeinen auszuweisen, sondern es einer Konferenz vorzulegen. Wenn die nationalen Bedenken (militärische und bundesbahnlige) gegen die Linie Chur-Chiavenna den Ausschlag geben sollten, so habe man nun eine Splügentunnelbahn, die für die Schweiz und auch für die Ostschweiz vorteilhaft sei. Herr Raschein gab ferner kund und zu wissen, dass der Regierungsrat noch entschieden zum allen Projekte stehe, für das das Konzessionsgesuchen laute; das neue sei nur für die Fälle da, aus diesen Ausserungen des Herrn Regierungsrates geht hervor, dass die Bündner Behörden zunächst noch auf dem alten Konzessionsprojekt beharren wollen. Sollte die Konzession verweigert werden, so könnten sie sich mit der Erstellung der Bergellen-Linie, welche aber in angemessener Zeit erfolgen müsste, zufrieden

Was die Fremden sagen

In einer Zuschrift an die «Hotel-Revue» lobt ein österreichischer «Tourist» die zügliche Aufnahme, die er in Schweizer Hotels gefunden habe. Speise und Getränke seien tadellos gewesen, ebenso die Betten. Herr L. zieht einen Vergleich zwischen dem Hotelwesen seines Landes, das er von Grund aus kennt, und demjenigen der Schweiz und kommt zu dem für uns sehr charakteristischen Resultat, dass unser Land in bezug auf die Hotellerie weit voran stehe und wohl an der Spitze der europäischen Länder marschiere. Auf seinen Überbestand jedoch möchte Herr L. hinweisen, er überzeuge sich nur in der Schweiz vorzukommen, sondern auch anderwärts. Auf das lästige Ansichtskarten-Feilbieten in Restaurants usw. er meint, es reschehe da des Guten zu viel und der Hotel-Verein könne sanftener eingreifen, wenn die meisten Mitglieder anempfehle, auf das Feilbieten der Ansichtskarten in ihren Häusern ein wachsameres Auge zu haben und dasselbe möglichst einzuschränken. Es gebe ja Geschäfte genug, in denen sich diejenige, die es wünschen, mit Ansichtskarten versehen könnten.

Anmerkung der Redaktion. Wir glauben, dass Herr L. die Sache etwas zu schwarz sieht. Uns ist nicht nur in der Schweiz, sondern auch in Ansichtskartenhändler lästig gefallen, weil wir dort solche

geben; alles natürlich unter der Voraussetzung, dass die Mitinteressenten in der Ostschweiz einer selbständigen Ostalpenbahn auch zustimmen. Die bündnerische Presse steht, so weit wir sie verfolgen können, wie die Regierung auf dem Standpunkte, dass das bisherige Splügentraec verfehlt werden müsse. Erst wenn dieses aussichtslos sei, könne ernsthaft von der Variante geredet werden. Der «Freie Rätler» schreibt u. a.: «Wir haben in unserem Kanton keine Einigungsvariante nötig; unser Kanton hat schon mehr als einmal seinen Willen kundgetan. Aber für St. Gallen und vielleicht auch für andere ostschweizerische Gegenden mag die Variante zur Einigung und damit zur Förderung der schon lange der Lösung harrenden grossen Frage dienlich sein.» Und nun noch eine Bemerkung: dass Italien an die Ostschweiz nur geringere Subventionen gebe, wie Herr Raschein u. a. bemerkt, ist selbstverständlich. Italien hat an diesem Tracé natürlich nur geringes Interesse. Es legt auf eine nationale Splügenbahn deshalb grossen Wert, um mit seinen Produkten im Exporte, speziell nach Deutschland und gegenüber anderen Ländern, konkurrenzfähig zu sein. Italien hat im Gegensatz zur Schweiz sehr niedere Tarife, besonders auch keine Gebirgsszuschläge. Italien hat 10,000 Kilometer Eisenbahnen. An sich spielen deshalb 50 oder 100 Millionen die geringste Rolle. Dagegen würden die billigen Frachttaxen des Export für die in Betracht fallenden Gebiete bedeuten, der eben ganz neuen Verkehr bedeutet.

Sociétés diverses.

Bureaux officiels de renseignements. La Société neuchâtoise des bureaux officiels de renseignements a tenu le 29 novembre, à Auvier, son assemblée générale annuelle. Le rapport du Comité pour l'exercice écoulé constate que, malgré la saison pluvieuse, la région a été visitée en 1912 par un nombre de touristes supérieur à celui relevé les années précédentes; la Fête fédérale de chant a contribué sans doute pour une bonne part à ce résultat. L'activité de la Société, qui compte aujourd'hui 596 membres, a consisté essentiellement en propagande en Suisse et à l'étranger pour attirer des visiteurs dans le canton et fournir ensuite à ceux-ci toutes les indications qui leur sont utiles durant leur séjour. On comprend que les hôtels, les industriels et les commerçants du pays sont appelés à profiter largement de cette situation et qu'ils ont un intérêt majeur à la soutenir. Quelques chiffres donnent une idée de l'activité déployée durant l'année écoulée. Sans parler de la distribution de plus de 37,000 guides, albums et cartes diverses, le Bureau a reçu pendant cette année, en Suisse et en France, 4,470 lettres et circulaires. Il établit en outre 300 billets circulaires suisses et étrangers. Les renseignements oraux se sont élevés pour le Bureau de Neuchâtel, à 9,894, soit 32 en moyenne par jour; cette moyenne s'est élevée pendant les mois de mai et de juin à 40 et 41 par jour. Le Bureau prévoit un mouvement de caisse de 11,700 Fr. Pour faire face à ses engagements, la Société compte que l'Etat, les communes, ainsi que les entreprises de transport, les sociétés et les particuliers voudront bien lui continuer leur bienveillant appui.

Verkehrswesen.

Die **Gutenbahn** beförderte im verflossenen Monat November: 1557 (1911: 1819) Personen; Total der Einnahmen Fr. 789.90 (1911: Fr. 973.85).

Schiffahrt auf dem Walensee. In der Presse wurde schon oft darauf hingewiesen, wie wünschenswert es wäre, wenn dieser schöne Alpensee im Sommer durch einen Dampferverkehr besser zugänglich gemacht würde. Nun will eine von der Regierung beauftragte Kommission ein neues Schiffahrtsunternehmen ins Leben rufen. Man hofft mit einem Dieselmotorboot eine rentable Schiffahrt durchführen zu können. Eine Aktiengesellschaft mit 40,000 Fr. Kapital wird gegründet. Die Trambahnlinie, an welchen Orten besteht daneben auch noch ein reter Droschkenverkehr; aber was wir bis jetzt noch in keiner Stadt haben, ist ein grosszügiger städtischer Autoomnibusverkehr. Bessere Verhältnisse für künftigen Betrieb, bessere Wahrnehmung der Verkehrsbedürfnisse und Neigungen des Publikums wohl nicht zweifelhaft sein dürfte. Durch die Schaffung von Autoomnibussen werden die bestehenden Strassenbahnen weder in ihrer weiteren Entwicklung, noch auch in ihren finanziellen Verhältnissen geschädigt, da der Omnibusverkehr für solche Strassenzüge berechnet ist, die anderer Verkehrsmittel entbehren. Alle Verkehrsmittel haben übrigens die Aufgabe, sich gegenseitig zu unterstützen und zu ergänzen. In ihren finanziellen Verhältnissen ist der Autoomnibusverkehr und dessen tüchtigste Ausdehnung bis an die Peripherie unserer Städte, wird es zudem vielen Familien erst möglich sein, entfernt vom Zentrum, gesünder und billiger als bisher, in den Städten zu leben. Der Verkehr zwischen Fremdenverkehr stark flutet, wäre die Verwendung des Autoomnibus sehr zu empfehlen. In Wien z. B. geht man nun neustens daran, dem Autoomnibus zu seinem Rechte zu verhelfen. Die dort einzuführende Wagenpse soll bequem, geräumig, leicht zu fahren (Akkumulatorantrieb und Dynamos) heizbar und in ihrer Bauart den oft schwierigen Verkehrsverhältnissen der engen Strassen der inneren Stadt angepasst sein. Pro Wagen sollen 34 Personen befördert werden (keine Stehplätze). Ein Nachtverkehr zwischen den Stationen, als Intervall für die die innere Stadt durchquerenden Linien wird ein Zeitraum von 3 bis 4 Minuten festgesetzt. Der Motoromnibus hat in England besonders gute Aufnahme gefunden; man hat dort mit ihm die besten Erfahrungen gemacht und hat sich bewiesen, dass ein solcher Omnibus, auch als Ergänzung sogar auch der Vollbahnen in Betrieben genommen.

Vermischtes.

Ein Professor der Kochkunst. Schon lange wird die Kochkunst in Frankreich durch den edlen Kochkunst zurückgeleitet. Aus diesem Grund beschloss der Ackerbauminister Pams, die landwirtschaftliche Schule zu Grignon mit einer Kochschule auszustatten, und schrieb die Professorenliste, für diese neue Einrichtung, an. In der Liste sind 12 Namen öffentlich aus. Nur 12 Kandidatinnen meldeten sich und wurden auf die Probe gestellt. Sie mussten einen Fisch mit weisser Sauce, eine Cotelette mit Spinat und einen Pfefferkuchen zubereiten, aber nur zwei, die Frau Gaudin und die Frau Gaudin, die Aufgabe gewachsen. Der «Matin» macht dazu die Bemerkung, dass sich mindestens 2000 Damen gemeldet hätten, wenn es sich um eine Klavierprofessur gehandelt hätte, und dass sie sicher fast alle musterhafte Technik entwickelt hätten.

Ein witziger Gaunerstreich. Hin und wieder geschieht es, dass man in amtlichen Angelegenheiten mit Gaunern recht geizt. Herr von Gerich von diesen ein Schnippchen geschlagen wird. Von einem solchen Fall, der sich dieser Tage in einem Vorort von Kopenhagen ereignete, berichtet die «Kjöbenhavn» folgende Geschichte. Ein Amtsrichter erschien ein Mann mit einem Brief, den er dem Gerichtsdienner übergab mit der Bitte, das ausserordentlich wichtige und eilige Schriftstück dem Herrn Amtsrichter sofort zu übergeben. Der Gerichtsdienner nimmt die Anforderung nach, der Herr Amtsrichter öffnet den Brief, er enthält nur die Worte: «Sollte es wohl gehen? Der Amtsrichter dreht und wendet das Schreiben, aber weiter ist nichts zu entdecken. Er schüttelt den Kopf. Dann sagt er zu dem Gerichtsdienner: «Rufen Sie doch den Herr Amtsrichter an, er hat einen Brief, den er Ihnen übergeben möchte.» Der Gerichtsdienner erscheint, ist aber der Mann verschwunden und mit ihm auch der kostbare Pelz des Amtsrichters. An dem Haken, wo der Pelz zehang, hing nur ein Zettel mit der Aufschrift: «Ja, es ging doch!» Man hat bisher vergeblich versucht, den raffinierten Gauner ausfindig zu machen.

Briefverschleppungen und Briefverluste. Ein Hotelier schreibt uns: Das Verschleppen von Briefen und Postkarten in Drucksacksendungen bildet fortgesetzt die Ursache unliebsamer Briefverschleppungen und Briefverluste, auch der Schönen der Klaviermusik, die man zu leihen zögert. Viele Drucksachen werden leider immer noch in so mangelhafter Verpackung zur Post eingeliefert, dass sie leicht zu Fallen für kleine Sendungen werden. Als besonders gefährlich erweisen sich die Drucksachen, die in Drucksacksendungen benutzt offenen Briefumschläge, bei denen die Absender die am oberen Rand oder an der Seite vorhandenen Klappen nach innen einschlagen. In dem dadurch entstehenden Spalt verschleppen sich unmerklich Briefe, Postkarten usw., da man in einem Drucksacksendungen nicht einsehen kann, welche der die bevorstehende Festszeit dürfte es sich empfehlen, die Klappe solcher Umschläge nicht nach innen einzuschlagen; viel besser ist es, die Klappe über die Rückseite des Umschlages los zu überlassen, so dass die Klappen nach aussen liegen. Diese Umschläge bewahrt, die an der Verschlussklappe einen zungenartigen Ansatz haben, der in einen äusseren Schütz des Umschlages steckt wird. Ich benutze solche Umschläge schon seit längerer Zeit; sie sichern den Inhalt vor dem Verschleppen und vor dem Verschleppen durch anderer Sendungen; ihre möglichst ausgedehnte Verwendung ist im allgemeinen Interesse zu wünschen. Verhältnismässig häufig verschleppen sich auch Briefe usw. in Zeitungen, die unter Streifenband verschickt werden. Es ist deshalb dringend nötig,

die Streifenbänder so fest wie möglich um die Zeitungen und auch Prospekte zu legen, nachdem diese umschürt worden sind.

Der Wert der Gewürze in der Nahrung. Das Bedürfnis nach Würze in den Speisen, die wir zu essen nehmen, beruht nicht auf Zerkleinerung, sondern ist durch die Organisation unserer Verdauungsapparates bedingt. Die Gewürze üben nämlich eine salftreibende Wirkung auf die Verdauungsdrüsen aus. Indem diese so mehr Verdauungsfähigkeiten zu. Die Pepsin-Salzsäure absondern, wird die eingeleitete Nahrung auch stärker chemisch in Angriff genommen, besser verdaut und besser ausgenutzt. Für diese Tatsache liegen jetzt neue experimentell-chemische Beobachtungen vor, die Dr. K. Schröder in der «Deutschen medizinischen Wochenschrift» veröffentlicht. Er gab nämlich bei einer Mastkur als Zusatz zur Nahrung eine reichliche Gewürzölösung, und dadurch wurde das Körpergewicht des Kranken wesentlich gesteigert. Ausser diesem direkten chemischen Reiz üben aber die Gewürze und neben ihnen überhaupt wohlknechtliche Stoffe einen indirekten, auf nervösem Wege übertragenen Reiz auf die Verdauungsorgane aus. Die Arbeiten des mit dem Nobelpreise gekrönten russischen Physiologen Pawlow behandeln bekanntlich dieses Gebiet. Aus diesen Pawlowschen Versuchen zeigte sich, dass es genügt, ein wohlknechtendes Mittel in den Mund zu nehmen und zu kauen, um eine lebhaft Absonderung des Magensaftes, des «Appellsaftes», hervorzurufen. Ja, wie sehr das Nervensystem an diesen Vorlesungen heiligt ist, geht daraus hervor, dass es oft genügt, sich den Genuss der betreffenden Speise vorzustellen. Schon dann erfolgt eine gesteigerte Verdauungsstoffproduktion, oder, wie das Volk sagt: «Das Wasser läuft einem im Munde zusammen.» Die Erfahrungen über die Bildung des Appetitsaftes finden ihre Anwendung bei der künstlichen Ernährung, die notwendig wird, wenn Krankheitsprozesse der Nahrung den normalen Weg verlegen und daher die Nahrung direkt in den Darm eingeführt werden muss. Lässt man die Kranken während der künstlichen Ernährung etwas Gutschmeckendes kauen, so sondern sich mehr Verdauungssäfte ab und ermöglichen eine bessere Ausnutzung. — Freilich, lange bevor man die wissenschaftlichen Beweise kamte, hat sich die Menschheit der Gewürze bedient, um ein gesundes reiches Mahl zu sichern. All die bei den verschiedenen Völkern verschiedenen Vorspeisen, z. B. die starkgewürzte Sakuska der Russen, das Smörgasbrod der Schweden verdanken diesem Umstände ihre Beliebtheit. Auch die Speisen, die die Apéritifs der Romanen dienen diesem Zwecke.

Alkoholverbrauch in Frankreich. Die kürzlich veröffentlichte Statistik der Erzeugung und des Verbrauchs von Alkohol für das Jahr 1911 zeigt wieder eine betrübliche Abnahme. Die Erzeugung dieses Getränkes betrug im Vergleich mit dem Vorjahre 1910 um 143,000 Hektoliter geschätzt. Um die Steigerung im Verbrauch des besteuerten Alkohols zu erklären, nimmt der Fiskus nun an, dass die unkontrollierten Eigenbrenner in Folge der schlechten Ernte des Jahres 1911, also in Folge des schlechten Material seitens der weiteren Brauntwein hergestellt und den Ausfall durch Kaufgedeck hätten. Das habe eine erhöhte Erzeugung des besteuerten Alkohols zur Folge gehabt. Der «Temps» weist diese Beschönigung als unhaltbar zurück. Denn die Besteuerung unterworfenen reinen Alkohols reiner Alkohol, der in Frankreich auf gute und schlechte Ernten sozusagen methodisch zu. Der Verbrauch stieg von 1,289,408 Hektoliter im Jahre 1907 auf 1,574,018 Hektoliter im Jahre 1911; pro Kopf der Bevölkerung von 3.51 Liter auf 4.06 Liter. Die 1911 gegen 1910 die Erzeugung Zunahme beträgt 174,984 hl, oder 11 p. Ct. Für den Zeitraum der letzten fünf Jahre ergibt sich eine Steigerung von etwa 20 p. Ct. Jedoch fällt dabei erschwerend ins Gewicht, dass der Alkoholgenuß in der schädlichen Form, im Absinth, in der gleichen Periode von 160,000 auf 220,000 Hektol. gestiegen ist, also um 40 p. Ct. Die bisher genannten Ziffern beziehen sich auf den reinen (hundertprozentigen) Alkohol. In der Gesamtproduktion des Jahres 1911 ist ein Quantum von 2,272,133 Hektoliter zu verzeichnen, 21,501 mehr, als im Vorjahre. Doch stellen auch diese Mengen nicht die volle Erzeugung dar. Sie repräsentieren nur den amtlich kontrollierten und besteuerten Alkohol, der bei den 12,510 Brennereien und bei jenen «Bouilleurs», die sich der Aufsicht der Regie unterwerfen, hergestellt, hergestellt, hergestellt und unkontrollierten Eigenbrenner hergestellte Menge wird, wie oben bereits erwähnt, auf 143,000 Hektoliter geschätzt, sodass die totale Erzeugung auf 2,416,000 Hektoliter anzusetzen ist. Im Vorjahre betrug sie nur 2,331,000 hl. Die für das Jahr 1911 beobachtete Steigerung des reinen Alkoholverbrauchs von 11 p. Ct. verteilt sich gleich auf die einzelnen Departements. Sie beträgt 29 p. Ct. in der Region des Südens, wo die Wein- und Resterbrennereien sind, 23 p. Ct. im Zentrum, wo die meisten der grossen Zähl kleiner «Bouilleurs» befinden, 11 p. Ct. im Westen, wo die meisten Ziderbrennerien existieren, 7 p. Ct. in den nördlichen Departements usw. Der mittlere Verbrauch pro Kopf der Bevölkerung beträgt für ganz Frankreich, wie oben bereits mitgeteilt, 4.06 Liter, in einzelnen Departements variiert dieses Mittel sehr beträchtlich überschritten. Den Rekord hält das Département Seine-Inférieure mit 12.85 Liter pro Kopf, während das Département Corrèze den Gipfel der Solidität erstiegen hat und nur 0.97 Liter pro Kopf der Bevölkerung konsumiert.

Verkehrswesen.

Die **Gutenbahn** beförderte im verflossenen Monat November: 1557 (1911: 1819) Personen; Total der Einnahmen Fr. 789.90 (1911: Fr. 973.85).

Schiffahrt auf dem Walensee. In der Presse wurde schon oft darauf hingewiesen, wie wünschenswert es wäre, wenn dieser schöne Alpensee im Sommer durch einen Dampferverkehr besser zugänglich gemacht würde. Nun will eine von der Regierung beauftragte Kommission ein neues Schiffahrtsunternehmen ins Leben rufen. Man hofft mit einem Dieselmotorboot eine rentable Schiffahrt durchführen zu können. Eine Aktiengesellschaft mit 40,000 Fr. Kapital wird gegründet. Die Trambahnlinie, an welchen Orten besteht daneben auch noch ein reter Droschkenverkehr; aber was wir bis jetzt noch in keiner Stadt haben, ist ein grosszügiger städtischer Autoomnibusverkehr. Bessere Verhältnisse für künftigen Betrieb, bessere Wahrnehmung der Verkehrsbedürfnisse und Neigungen des Publikums wohl nicht zweifelhaft sein dürfte. Durch die Schaffung von Autoomnibussen werden die bestehenden Strassenbahnen weder in ihrer weiteren Entwicklung, noch auch in ihren finanziellen Verhältnissen geschädigt, da der Omnibusverkehr für solche Strassenzüge berechnet ist, die anderer Verkehrsmittel entbehren. Alle Verkehrsmittel haben übrigens die Aufgabe, sich gegenseitig zu unterstützen und zu ergänzen. In ihren finanziellen Verhältnissen ist der Autoomnibusverkehr und dessen tüchtigste Ausdehnung bis an die Peripherie unserer Städte, wird es zudem vielen Familien erst möglich sein, entfernt vom Zentrum

Zentralheizungs-Fabrik Bern A.-G.

vormals J. Ruef

empfehlte sich zur Erstellung von Zentralheizungen aller Systeme, Wäschereien, Tröcknereien, Bade-Einrichtungen u. Desinfektions-Apparate, Giesserei-, Kupfer- u. Kesselschmiedearbeiten.
Fabrik: Station Ostermündigen. Dépôt: Speichergasse 35, Bern.

Kanalschutz

Keine verstopften Kanäle mehr!

Regelmässige Reinigung

Kostenlos unter Garantie

Bedingungen zu erfahren durch die

Kanalschutz-Genossenschaft

ZÜRICH III (1617)

Hotel-Direktion gesucht.

Vereinsmitglied, tüchtiger, sprachkundiger Fachmann, Ende Dreissiger, verheiratet, ohne Kinder, mit fach- und sprachkundiger Frau und prima internationalen Beziehungen, zur Zeit noch Direktor einer Hotelgesellschaft, wünscht Direktion erstklassigen Hauses nach Uebereinkunft. Saison- oder Jahresstellung. 1495 Mg. Offerten befördert unter P. 1350 Ch. die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich.

Zu vermieten sofort oder nach Uebereinkunft das „Hôtel des Familles“ mitten in der Stadt Lausanne. Neues Gebäude mit 33 Zimmern mit 50 Betten, grossem Spielsaal für 800 Personen, Restaurant, Salon, Bureau, Personalzimmer, 4 Badezimmer, Küche mit Office und Zubehören, Lift, elektr. Beleuchtung, Zentralheizung, Wä- cheinrichtung etc. etc. Moderner Komfort. Mässiger Preis. Eventuell könnte das Hotel ganz möbliert vermietet werden. Wegen näherer Auskunft und Unterhandlungen wende man sich an M. Eug. Fallietz, Gérant, in Lausanne, 3 Rue Pichard. (1863)

WÄSCHEREI-ANLAGEN

WASCHMASCHINEN · CENTRIFUGEN · PLÄTTMASCHINEN

Muldenmangel

Absaugvorrichtung für Dampf- u. Gasheizung

A. LIEBMAN & Co.
ZÜRICH (71)

Hôtel de premier ordre à louer

pour la prochaine saison d'été, dans la Suisse italienne, à 1600 mètres. Saison d'été, pourrait être organisé pour saison d'hiver. 150 lits, lumière électrique. Source d'eau ferrugineuse. S'adresser sous chiffre Z. S. 4418 à l'Agence de publicité Rudolf Mosse, Zürich. (1829)

Massenanpflanzung (jährlicher Import ca. 30 Waggon) von allen Arten

Palmen und Lorbeer-Bäumen

Kronen und Pyramiden

Tisch- und Kolonialdekorationen für jeden Zweck im reichster Auswahl

Vorrat ca. 1500 Paar prima Lorbeerbäume zu konkurrenzlosen Preisen

Für Beschichtung meiner Massen-Kulturen sind Interess. eingeladen

Spezialkulturen

Auf sämtl. beschickten Ausstellungen mit allerersten Preisen prämiert

Massenanpflanzung von sämtlichen Gruppen- und Teppichbeepflanzen inkl. aller guten erprobten Neheiten. Vorrat ca. 500,000 Pflanzen in allen Grössen.

Fortwährend größte Treiberei von blühenden Dekorationenpflanzen und abgeschnittene Blumen. Beste und zuverlässigste Verpackung bei jeder Jahreszeit.

C. Baur, Grosversandgärtner, Zürich-Altsrieden

Erstes Geschäft der Schweiz und Süddeutschlands

Illustrierter Katalog und Preisverzeichnis gratis und franko.

Kulturanlagen: 65 Orangeriehäuser, 14 Koth. 21 in Höhe Zentner-Orangeriehäuser, 3000 Mischbäume, 11 Joh. Kulturland

Telefon 2575

Tramhaltestelle: Albiendstrasse.

WISKEMANN-KNECHT & Co.
Special Geschäft f. feine Tafel-Geräte
Centralhof
ZÜRICH

Schwer Verfilberte

Bestecke

und TAFEL-GERÄTE der Weltmarken

WMF & Christofle

Befichtigen Sie unser reichsortiertes Lager. Kein Kaufzwang.

Bahnhofstr. No. 26.

Destruction complète des **CAFARDS**

Poudre J. Siauve

St-ÉTIENNE (France), 3, Place Bolvin, 3

Ce produit tue infalliblement tous les Cafards (et leurs œufs) quel que soit le degré de la contamination. Emploi facile, sans danger.

Plus de 2000 références d'hôtels attestent après emploi LA DESTRUCTION ABSOLUE DE 2363 Cafards

Prix: 1 kg. fr. 8.—; 2 kg. fr. 14.—; 3 kg. fr. 20.—; 6 kg. fr. 38.—

Zeugnis-Copien

In Schreibmasch. schnell, sauber und billig (1908)

Gertrud Opitz

Zürich I. Löwenstr. 62, beim Hauptbahnhof.

SEEREISEN

mit dem Norddeutschen Lloyd

Nach New-York: Nächste Abfahrten:

direkt ab Bremen	ab Bremen Gr. Kurfürst 28. Dez.
via Southampton u. Cherbourg	ab Bremen Main 4. Jan.
via Southampton u. Cherbourg	ab Bremen Kais. Wilh. II. 7. Jan.
direkt ab Bremen	ab Bremen Pz. Frd. Wilh. 11. Jan.
via Neapel, Palermo u. Gibraltar	ab Bremen Barbarossa 18. Jan.
Nach Brasilien via Antwerpen	ab Genua Berlin 23. Jan.
Nach Brasilien und Argentinien	ab Bremen Würzburg 28. Dez.
Nach Algier und Gibraltar	ab Bremen Sierra Ventana (n) 4. Jan.
Nach Ost-Asien via Neapel und	ab Genua York 25. Dez.
Nach Australien Port Said	ab Genua Bremen 26. Dez.
Nach Alexandrien, via Neapel	ab Genua Schamhorst 31. Dez.
„ „ „ „	ab Marseille P. Reg. Luitp. 1. Jan.
„ „ „ „	via Neapel ab Marseille Prinz H'ch. 8. Jan.
„ „ „ „	direkt ab Venedig Schleswig 5. Jan.

Ferner regelmässige Abfahrten nach Philadelphia, Baltimore und Calveston. Wegen Passage, Auswanderung und Gepäckexpedition wende man sich an die General-Agentur: Aktiengesellschaft

Meiss & Co., Schweiz. Reise-Agentur „Lloyd“, Zürich.
Bahnhofstrasse 40.
Filialen in St. Gallen, Luzern und Montreux. 913

Internationales Spezial-Institut für radikale

Ungeziefer Ausrottung

J. Diezi LUZERN
Zähringerstr. 9.

Total-Vertilgung von Ratten, Mäusen, Schwabenkäfern, Wanzen, Ameisen etc. durch meine Radikal-Mittel. Konkurrenzloses Verfahren ohne jede Beschädigung von Tapeten oder Möbeln. Weigehelteste schriftl. Garantie. Billigste Berechnung, grösste Diskretion. Prima Referenzen aus der ganzen Schweiz und der Riviera. Jeder Sendung liegt ein Garantieschein sowie Zeugniskopien bei. Auf Wunsch Reinigung durch meine Fachleute. Versand meiner Präparate in Original-Dosen. Spezial-Desinfektionsapparat zur Ausrottung von Krankheitsbazillen, sowie auch von sämtlichem Ungeziefer. Vorführung gratis. (1759)

SWISS CHAMPAGNE

BOUVIER FRÈRES

NEUCHÂTEL (112)

Doux - Mi-sec - Dry - Extra-dry - Brut.

Appartements

M 20 L. Bilder für Hotels erstellen als Spezialität in erstklassiger Ausführung

Müller & Meier, Luzern

Verlangen Sie Offerte und Referenzen. (1669)

Tafel-, Koch- und Dörr Obst in allen Qualitäten vermittelt kostenlos die

Geschäftsstelle Sursee

Station des Verbandes schweizerischer Obsthandelsfirmen. (1901)

HOTEL-KOCHHERDE

mit vorzügl. bewährt. Warmwassereinrichtung + Patent 43281

Muster-Ausstellung .. Prima Referenzen

Kostenvoranschläge zu Diensten

Gold, Medaille a. d. Schweiz. Fachausstellung f. d. Gastwirtschaftsgewerbe Zürich.

Ls. Kronenberger & Söhne, W. strasse 26, Luzern. (1818)

Schweizer. Filmfabrik

mit vorgesehener Aktien-Kapital von Fr. 1,000,000.—, voraussichtlich sehr hohe Dividende, sucht noch weitere

Beteiligungen.

(1890)

Man richte Offerten und verlange Aufschluss beim:

Verwaltungsbureau, Hirschengraben 15, Luzern.

EXTRACT MONOPOL

Feinste Tafelsauce

bestes Kochhilfsmittel

A. G. MONOPOL
Gutenberg (Kt. Bern) (735)

Für die Leitung einer zukunftsreichen Kuranstalt im Kanton Zürich (100 Betten) wird ein verheirateter, jüngerer

Gerant

je für die Saison Mai—September gesucht. Nur tüchtiger fachkundiger Bewerber findet Berücksichtigung. Offerten mit Angabe von Referenzen u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre Z. U. 5020 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (1900)

Korbflaschen

geeicht und ungeeicht

liefern als Spezialität die Korbwarenfabriken:

5—60 Liter 1—30 Liter

Otto Weber, Rothrist (Aargau)
Cuenin-Hüni & Co., Kirchberg (Bern).
Preisliste gratis und franco. (1765)

Moderne maschinelle Eis- und Kühlmaschinen-Anlagen

Steinbrüchel & Raschert, Zürich

General-Vertreter der Maschinenfabrik Sürth. Kaspar Escher-Haus

Im Laufe des Jahres 1912 allein haben wir ca. 30 Anlagen mit einer Gesamtleistung von ca. 200,000 Calorien pro Stunde verkauft; u. a. eine grössere Anlage für Raumkühlung und Eisfabrikation nach dem Kohlensäure-System an das Savoy-Hotel Baur en Ville in Zürich.

Eine Muster-Anlage befindet sich im Hause und kann dieselbe jederzeit im Betriebe vorgeführt werden. Kosten-Voranschläge und Ingenieurbesuch gratis. (1779)

Perser Teppiche

lieferleistungsfähige Firma zu bequemen Zahlungsbedingungen. G.-H. Anfr. unt. F. D. O. 817 an Rudolf Mosse, Frankfurt a. M. (732)

Infolge

Aufgabe des Artikels, werden direkt vom Fabrikanten ca. 300 kg. prima (1828)

Seifenpulver

abgegeben, in Säcken von 10 kg. zu Fr. 3.50, bei 20 kg. Fr. 6.— per Nachnahme unfrankiert. Bestellungen an Chemische Industrie, Romanshorn.

Die HH. Prinzipale sind gebeten, eingehende Offerten frankieren. Die HH. Angestellten sind gebeten, ihren Photographien zu senden und Originalzeugnisse über allfällige Anträge betriebl. und Chiffre-Inserate baldmöglichst zu erledigen und Rücksendungen zu ermöglichen.

MM. les patrons sont priés de liquider les offres reçues le plus tôt possible et d'acquiescer toute correspondance relative. MM. les employés sont priés de joindre aux offres les frais de port, de ne se servir que de photographies non-montées et d'expédier des certificats originaux comme papiers d'affaire recommandés. Il ne pourra être tenu compte des demandes d'informations concernant les annonces sous chiffres.

Postmarken werden als Zahlung nicht mehr angenommen. Les timbres poste ne sont plus acceptés en paiement.

Zahlungen in der Schweiz kostenfrei, per Postcheck an Postcheckbureau V 85. Paiements en Suisse sans frais, par chèque postal au Bureau de chèques postaux V 85. Zahlungen im Ausland per Mandat. Paiements à l'étranger par mandat.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate bis zu 3 Zeilen werden berechnet. Mitglieder des Annoncenbureaus sind von jeder ununterbrochenen Wiederholung befreit. Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen für Nichtmitglieder inbegriffen.

Belkochen, junges Mädchen, das seine Leber in einer Hotel- oder Restaurantküche beenden hat, sucht. Sehr gute Gelegenheit sich in der französischen Küche zu erproben. Zeit die Sprache zu erlernen. Hotel im Winter geschlossen. Im Sommer neben einem Hotel, im Winter unter Anleitung des Besizers. Eintritt sofort. Offerten mit Photo und Zeugnisbuch an F. Ley, Grand Hôtel Britannique, Spa (Belgique). (572)

Bureauvolontär in Hotel (Jahresgehalt) gesucht. Bewerberinnen belieben selbstbeständige Offerten mit Referenzen und Ausweisen über Sprachkenntnisse einzuwenden. Chiffre 3778

Leipziger, tüchtige, zu sofortigem Eintritt gesucht. Zeugnisse und Photo an die Direktion Hotel Quirin, Rom (573)

Etagengouvernante gesucht per sofort in grösseres Hotel der franz. Riviera. Chiffre 3777

Etagengouvernante. Gesucht per sofort in grosses, erstkl. Grandhotel Sanatorium, eine durchaus tüchtige, energiegel. Kitzengouvernante. Dieselbe muss absolut selbständig sein, mit Personal umgehen können und nettes Benehmen gegen Fremde haben. Vorwissen deutsch. Schriftdeutsch. Jahresgehalt. Ch. 3773

Gesucht für Saison 1913 nach Österreich: Serviertochter, Person, für häuslichen und Küchenarbeiten, in einem kleinen Haus der Engadins. Warenkenntnisse, deutsch, franz. und italien. erforderlich. Zeugnisbogen, Altersangabe und Photo. Chiffre 3764

Saaltochter. Hotel im Engadin sucht zum baldigen Eintritt, event. auch per Anfang Januar, 2 möglichst sprachkundige Saaltochter. Zeugnisbogen, Altersangabe und Photo. Chiffre 3772

Secrétaire-cassier, connaissant à fond les 3 langues principales, ainsi que la correspondance et la réception, est demandé pour la prochaine saison de printemps dans hôtel de premier ordre sur les bords italiens d'Adriatic. Offertes avec références à la Direction de l'Hôtel de Venise, Menton (A.M.). (576)

Welschsprachliche, tüchtige, zum sofortigen Eintritt in Hotel ersten Ranges an der italien. Riviera gesucht. Saisonstelle. Zeugnisbogen und Gehaltsanspr. erbeten. Ch. 3773

Chef de réception - Kassier - I. Sekretär, tüchtiger, seriöser Fachmann, Schweizer, die 4 Hauptsprachen perfekt beherrschend, sucht Winter- oder Jahresengagement. Beste Referenzen und Kantion zur Verfügung. Chiffre 3722

Chef de réception - Sekretär, Schweizer, gross und gut präventiv, 4 Hauptsprachen, mit dem amerik. Buchführung sowie Abrechnen und Statistik vertraut, gegenwärtig noch in spekulativer Stellung, sucht per Januar zu verdrängen, event. die Direktion eines mittleren Hotels zu übernehmen. Chiffre 981

Direktion oder Gérance von Hotel, grösseres Restaurant, Wiener Café oder Konditorei, sucht erfahrene, seriöser Fachmann, 35 Jahre, präsentabile Erscheinung, sprachkundig, mit guten Beziehungen und eigener Clientèle, Schweiz oder Ausland. (Gediegene Charakter, langjährige Erfahrungen in grossen Betrieben und in eigenem Spezialitäten, sowie beste Referenzen garantieren für erfolgreiche Tätigkeit. Eintritt nach Wunsch. Offerten unter Chiffre Z. M. 3938 an Rod. Mosse, Zürich. 246 (1905)

Direktor, tüchtig, seriös, der 4 Hauptsprachen mächtig, mit besten Beziehungen in die und Ausländer, sucht Engagement, Pacht oder Hestellung nicht ausgeschlossen. Geht Offerten unter Chiffre Z. F. 6131 an Rudolf Mosse, Zürich. 249 (1911)

Direktor-Chef de réception, Schweizer, 55 Jahre, ledig, 4 Hauptsprachen, tüchtig, sucht Engagement. Auf Wunsch hohe Kantion. Beste Referenzen. Chiffre 733

Secrétaire-cassier ou chef de réception, muni de bonnes références, cherche engagement, acceptant tout régime. Chiffre 62

Secrétaire-cassier, Suisse français, parlant les 3 langues, muni de bonnes références, cherche place pour d'automne. Ch. 19

Secrétaire-cassier, distingué, 25 ans, connaissant couramment les 4 langues principales, désire place dans un hôtel. Excellentes références. Chiffre 987

Secrétaire (ter-cassier), Allemand, 25 ans, parlant les 3 langues à fond, ayant travaillé depuis 10 ans dans les différents branches d'hôtel, cherche place de saison ou à l'année. Lettre à l'adresse: Hôtel de Venise, Menton (A.M.). (574)

Sekretär, deutsch, englisch und französisch sprechend, zuerst in einem Hotel an der Riviera tätig, sucht Sommerengagement. Prima Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 34

Sekretär (II.), Deutschschweizer, 22 Jahre, sucht Stelle, event. als Volontär in besseres Hotel. Spricht perfekt deutsch und französisch, gut Italienisch und hat Vorkenntnisse im Englischen. Kennt die Hotelbuchführung sowie Korrespondenz. Geht Offerten unter Chiffre S. 29 poste restante Val-Gare. (56)

Sekretär-Buchhalter (II.), Französischschweizer, gelernt. Kaufmann, mit Holoprotokoll, Landessprache, tüchtig, Vorkenntnisse im Englischen, mit allen Bureauarbeiten bestens vertraut, selbstständig, sucht Stelle per sofort oder später. Erste Ansprache. Chiffre 23

Sekretär-Kassier-Aide de réception, Schweizer, 30 J., der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, in sämtl. Bureauarbeiten sowie Rechnungswesen, mit besten Zeugnissen und Referenzen, sucht baldiges Engagement. Auf Wunsch hohe Kantion. Chiffre 954

Sekretär-Volontär, Deutscher, 21 Jahr, mit weitgehendsten Vorkenntnissen der engl. und franz. Sprache, gute Ausweisung im Kolonialsystem, gute Stenographie und Schreibmaschinen, sucht Stellung per Januar. Gute Zeugnisse und Referenzen. Auf Wunsch hohe Kantion. Chiffre 241 (1888)

Sekretär, deutsch, franz., engl. und italienisch, sucht passendes Engagement, event. auch Postreferenzen. Chiffre 35

Vertrauensstelle. Jüngere, gut präsentierende, energiegel. seriöse Fachmann, mit besten Haus, Stelle in besseres Hotel, neben Chef oder Sekretär-Kassier und Chef de réception tätig, sucht auf kommissar. Frühjahrs anliegen Posten oder sonstige Gelegenheiten. Würde auch die Leitung eines kleinen Betriebes übernehmen. Bescheidenes Ansprache. Auf Wunsch hohe Kantion. Chiffre 376

Buffetdame, tüchtige, seriöse Tochter, sprachkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement in gutem Hotel, passendes Engagement in gutem Hotel. Confiserie. Chiffre 15

Chef de rang, Suisse, 22 ans, parlant à fond les 4 langues principales, au courant des travaux de bureau, cherche place pour la saison d'été. Adresse: S'adresser à F. B. poste restante Val-Gare (Tessin). (56)

Chef de rang - Zimmerkellner sucht Stelle für sofort. Chiffre 10

Chef de service, Suisse, 35 ans, cherche place comme tel. en Suisse ou à l'étranger, soit en hôtel, soit en restaurant. Prétentions modérées. Références de premier ordre. Disponible de suite. Chiffre 11

Kellner sucht Anfangsstelle. F. Käz, Aalen, (Württemberg). Chiffre 1200

Kellner, junger, seriöser, sucht für sofort oder später Stelle, deutsch und franz. sprechend. Geht Offerten an K. Lehner, Confiserie, Hotel Krone, Aarberg (Bern). (14)

Kellner, tüchtiger, deutsch, franz. und italien. sprechend, sucht per sofort Engagement, am liebsten in grösseres Hotel. Photo zu mitemteilen. Offerten unter Chiffre O. 4167 Ch. an Hasenstein & Vogler, Chur. (568)

Cuisine & Office. Chef de cuisine, 33 ans, Suisse, connaissant son métier à fond, sobre, sérieux et exact, bien au courant de la cuisine internationale, cherche place pour de suite, dans hôtel de premier ordre. Bonnes références. Chiffre 29

Chef-köchin, tüchtige, bestens empfohlen, mit ruhigem Charakter und guten Zeugnissen, sucht Stelle für die Winter-saison event. für's Jahr. Eintritt nach Belieben. Chiffre 24

Chef-köchin, 23 ans, actuellement libre, ayant travaillé dans de premiers hôtels de la Suisse et de l'Allemagne, cherche place analogue de premier ordre ou chef de partie dans bonne maison. Premières références. Entrée de suite. Chiffre 12

Cuisinier, 23 ans, cherche place comme chef de partie ou commis. Parle français et allemand. Entrée de suite. Ch. 948

Cuisinier, 21 ans, ayant travaillé dans hôtels de prem. ordre en Suisse et en France, cherche place pour de suite ou pour saison d'été. Offertes sous chiffre U 2702 L à Hasenstein & Vogler, Lausanne. (532)

Economatgouvernante, deutsch und französisch, seit Jahren in Hotels tätig, sucht Stelle per Ende Januar oder nach Überbrückung. Montreux oder Umgebung bevorzugt. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 49

Economatgouvernante, seriös und tüchtig, sucht für sofort Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 85

Economat- und Officegouvernante, seriöse, einfache Küche, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle in Pensionnats zu Diensten. Chiffre 3

Kaffeeköchin, mit besten Zeugnissen und Empfehlungen, sucht baldigst Winterstellung in besserem Hause Offerten unter Chiffre U 6426 Z. an die Annoncen-Expéd. Hasenstein & Vogler, Zürich. (52)

Koch, tüchtiger und sparsamer, 23 Jahre, selbst gestiftet auf eine internationale Zeugnisse, passendes Engagement. A. A. Salk. Fr. 100 per Monat. Geht Offerten an Hugo Langstein, Zurich, unmittelbar am Badesee. (51)

Koch, 19 Jahre, soeben aus 3-jähriger Lehrzeit getreten, sucht Stelle als Aide, in Hotel i. Rang, für sofort oder später. Beste Zeugnisse. Chiffre 49

Koch, junger, tüchtiger, sucht Stelle für allein oder als Aide. Eintritt sofort. Zeugnisse von guten Häusern z. D. Ch. 905

Kochlehre, Erläuterung wünscht neben tücht. Köchen auch die Kochen zu erlernen. Geht Offerten mit Bedingungen erbeten. Chiffre 34

Kochvolontär, mit guten Zeugnissen, sucht weitere Auszubildungsstelle. Geht Offerten unter Chiffre Z. D. 6079 an Rudolf Mosse, Zürich. 245 (1902)

Kochvolontär, Barische welcher 1/2 Jahr Koch volonitär hat, sucht Stelle zur weiteren Ausbildung, per sofort. Gute Referenzen. Geht Offerten an G. Schneider, Hotel de Montreux, Lausanne. (550)

Küchenchef, tüchtig, sparsam und seriös, in allen Arbeiten der Hotel- sowie Dirliküche und Pâtisserie durchaus erfahren, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle in gutem Hause. Chiffre 2

Küchenchef, tüchtiger Koch, 28 Jahre, sehr solid und sparsam, auch in der Pâtisserie bewandert, mit guten Zeugnissen, sucht für sofort Stelle in kleinerem Hotel oder Pension. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 46

Küchenvolontärin, Suche für meine Tochter, 23 Jahre, sehr solid und sparsam, aus besserem Hause, Stelle in besserem Hotel, neben Chef oder Köchin, zur Ausbildung im Kochen. Geht Offerten an Joh. Ischudin, Kurort Schanz, Waldenburg (Basel). (18)

Office-Küchengouvernante, junge, tüchtige, im Service durchaus erfahren, mit prima Zeugnissen, sucht passendes Engagement. Eintritt sofort. Chiffre 26

Pâtissier-Aide de cuisine, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht baldiges Engagement. Chiffre 36

Etagengouvernante oder Gouvernante générale, tüchtig und erfahren, ges. Alters, deutsch, franz. und engl. spricht, bevorzugt im Umgang mit den Gästen, event. auch, wünscht Stelle zu ändern. Chiffre 28

Femme de chambre, Suisse, 26 ans, parlant parfaitement italien, anglais, français allemand, cherche place. Peut entrer de suite ou en 1913. Chiffre 9

Zimmermädchen, tüchtig, sprachkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle für kommende Winter-saison, in besserem Hotel. Chiffre 43

Masseurs - Bademeister. Nur erstkl. Kur-Badepersonal und Masseurs empfohlen. Der seit 20 Jahren bestehende Verein der Masseurs, Bademeister und Bäderleute, Wien 1874, Währingergürtel 166, Telefon 5663 VI, Telex-Nummer 340 (1884)

Masseurs-Bademeisterin, tüchtige, sucht Stelle in Hotel oder Sanatorium. Chiffre 986

Beschäftigung. Junger Hotelierssohn, energiegel. seriös und gewissenhaft, die 4 Hauptsprachen sprechend, gewandt im Fremdenverkehr, gew. Kellner und II. Sekretär, auch im Winter-sport bewandert, sucht Engagement, event. als Volontär. Ch. 23

Chauffeur, soldat, sucht Engagement in Hotel, für Auto-Gombus, per sofort oder später. Im Hotel-service und Bahndienst gut bewandert, deutsch, franz. und engl. sprechend. Geht Offerten an M. R. G. tenbergstrasse 10, Bern. (56)

Dekorationsmaler, durchaus tüchtig und selbständig, mit prima Zeugnissen, sucht in Hotels Arbeiten jeder Art, auch Tapicerien in Taplohn oder Accord zu übernehmen. Offerten an J. Müller, Solothurnstrasse 83, Grenchen. (51)

Gouvernante, tüchtig und erfahren, langjährige Zeugnisse als Küchener, Gästeger. und Economatgouvernante, sucht Stelle für sofort. Ostschweiz bevorzugt. Chiffre 37

Gouvernante générale, event. Lingère, durchaus tüchtig, in allen Zweigen des Hotelbetriebs, mit langjährigen Zeugnissen und Referenzen, sprachkundig, sucht Stelle. Jahresgehalt 2900. Chiffre 39

Hotelschreiber. Junger, tüchtiger Schweizer, sucht Stelle als Hotelschreiber. Südtirol bevorzugt. Offerten unter S. 836 L an Hasenstein & Vogler, Lausanne. (661)

Hotelpapezierer. Junger, tüchtiger Papezierer sucht Stelle. Gute Offerten unter Chiffre V. 5659 L an Hasenstein & Vogler, Lausanne. (660)

Maler, junger, im Beruf durchaus tüchtig (auch nach tapazieren und gipsen), sucht Jahres- oder Saisonstelle in grösseres Hotel. D-räume könnte auch grössere sowie feinerer Art betten selbständig führen. Chiffre 35

Mange, jeune, Suisse française, cherche engagement comme valet et femme de chambre, pour hôtel de premier ordre sur la Riviera, Italie ou France. Excellentes références. Chiffre 64

Schreiber, tüchtig, in allen vorkommenden Arbeiten bewandert, etwas Verständnis vom Elektrischen und in der Behandlung der Furchbücher erfahren, sucht auf 1. Januar passende Stelle, event. als Winterwärter. Zeugnisse z. D. Chiffre 48

Stütze. Junge, seriöse, sprachkundige Tochter, welche in grossem Hotel als Economatgouvernante tätig war, sucht Stelle als angehende Etagengouvernante oder Stütze der Hausfrau. Chiffre 36

Stütze. Gebildetes Fräulein, aus guter Familie, der deutschen S. und franz. Sprache in Wort und Schrift mächtig, sucht Stelle als angehende Etagengouvernante, mit sich auszubilden. Chiffre 7

Stütze. Gesetzte, einfache Tochter, mit ersten Referenzen, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau, event. Gouvernante d'étage. Chiffre 16

Tappezierer, selbständig und zuverlässig in allen Arbeiten seines Berufes, sucht Stelle in erstem Hotel der Schweiz. Chiffre 901

Avis. Die Einsender von Bewerbungs-schreiben werden hiermit wiederholt aufgefordert, ihren Offerten keine Originalzeugnisse beizufügen. Antwortmarken, die ihren Zweck erreichen sollen, werden am vortheilhaftesten auf das Bewerbungsschreiben selbst, statt auf den Briefumschlag, los angeheftet. Der Portoparapars halber und um der Expedition den Versand der Offerten zu erleichtern, empfiehlt es sich, unaufgezogene Visit- oder Mignon-Photographien zu verwenden.

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

Die Expedition der „Hotel-Revue“

AVIS. Wer auf die unter Chiffre ausgeschrieben Personal- oder Stellengesuche Offerten ein-sendet, hat dieselben auf dem Umschlag mit der dem insel beigebundenen Chiffre zu versehen und an die Expedition zu adressieren, von welcher sie dann uneröffnet und franko an die richtige Adresse befördert werden.

Die Expedition ist nicht befugt, die Adressen der Inserenten mitzutheilen. Nichtkonvenierende Offerten sind nicht an die Expedition, sondern an die Bewerber direkt zu retournieren.

An unsere verehrl. Abonnenten. Um Verspätungen und Beschwerden über unrichtige Zustellung des Blattes zu vermeiden, ersuchen wir unsere verehrlichen Abonnenten, Adressänderungen bis spätestens Freitag Mittag zur Kenntnis der Expedition zu bringen. Später einlaufende Änderungen können für die nächste Nummer nicht mehr berücksichtigt werden.

Zeugnisshefte & Anstellungsverträge stets vorrätig für Mitglieder. Offizielles Centralbureau in Basel.

Bureau & Réception.

Buchhalter (Sekretär), seriöser Mann, Deutschschweizer, sprachkundig, mit allen Bureauarbeiten bestens vertraut und erfahren, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücher für Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Bureau-stelle, (junge Dame, deutsch, franz. und engl. sprechend, langjährige Erfahrung in der Buchführung, Bureau oder dergleichen, in Hotel. Geht Offerten an Mlle. Schöner, 21 Rue de Paris, Nice. (52)

Bureau & Réception.

Buchhalter (Sekretär), seriöser Mann, Deutschschweizer, sprachkundig, mit allen Bureauarbeiten bestens vertraut und erfahren, empfiehlt sich für Nacharbeiten und Abschluss der Bücher für Hotels und Pensionen. Chiffre 47

Bureau-stelle, (junge Dame, deutsch, franz. und engl. sprechend, langjährige Erfahrung in der Buchführung, Bureau oder dergleichen, in Hotel. Geht Offerten an Mlle. Schöner, 21 Rue de Paris, Nice. (52)

Für Hotel-Um- und Neubauten.
Im Hotelbau erfahrene **Architekturfirma** empfiehlt sich für obige Arbeiten. (1928)
Grosse Umbauten erstellt. :: Beste Referenzen.
Gebr. Diemand, Zürich I, Bahnhofstr. 72.

Hotel-Direktion gesucht

eines erstklassigen Hotels von tüchtigem, sprachkundigem Fachmann mit reichen Erfahrungen im gesamten Hotel- und Restaurationswesen; eventuell mit fach- und sprachkundiger Frau, beide gesetzten Alters und mit prima Referenzen.
Offerten unter Chiffre **Z. L. 5036** an die Annoncen-Expedition Rudolf, Mosse Zürich. (1899)

Ohne zuverlässige Buchführung keine Uebersicht!
Amerikanisches System.
Neuerrichten und Nachtragen der Bücher, Abschlüsse, Revisionen, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen. Erste Referenzen.
Albertine Bär, Rietstr. 69, Zürich II.
Komme auch nach auswärts.
Sämtliche Bücher vorrätig.

MÜRREN (1910)
Das **Grand Hotel u. Kurhaus**
wird am **15. Dezember** für die Wintersaison wieder eröffnet
Eigene Eisbahn (7000 m²)
Neue Bobsleighbahn vom Allmendhubel, verbunden mit Drahtseilbahn.
Auskunft erteilt: **Max Müller, Direktor.**

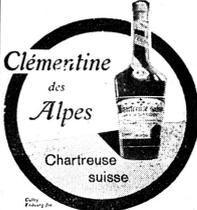
Neuchâtel Châtenay
Maison fondée en 1798
Marque des Hôtels de premier ordre. (374)
à Paris: J. Werth, 41 Rue des Petits Champs.
à Londres: J. & R. McCracken, 10, Bush Lane, Cannon St. E.
à New-York: Consulier Company 49-51 West 23rd Street.

Wasserschäden in Hotels, Sanatorien u. Privathäusern, herrührend von Kalt- und Warmwasserleitungen, Abfallröhren, Hähnen, Closets, Bädern, Reservoiren, Zentralheizungen, Regenwasserleitungen etc., verursacht durch Frost, Verstopfung, Ueberlauf, Bruch, Böswilligkeit etc. **persichert**
Allg. Wasserschaden- & Unfallversicherungs-A.-G., Lyon
Filiale Zürich, Neu-Seidenhof. (109)

VELTLINER PERLA DI SASSELLA



empfeht
Lorenz Gredig
Veltliner-Weinhandlung zum Kronenhof
PONTRESINA (1515)



Muster u. Prospekte gratis.
Clémentine A. G. Fribourg.

Gesucht
für die Sommer-Saison 1913 in grösseres Hotel der Zentral-schweiz. (850)
Ein **Hilfskocher**, starker Chef de cuisine, (Saisondauer 20. Mai bis 1. Oktober).
Ein selbständiger **Pâtissier**, Eintritt 15. Juni.
Ein **Rôtisseur**, Eintritt 15. Juni.
Ein **Unterportier**, Eintritt 15. Juni.
Offerten nebst Zeugnisschriften und Gehaltsangabe unter Chiffre **Z. 4841 Lz.** an Haasenstein & Vogler, Luzern.

Offerten
unter Chiffre . . . bejurdert die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse** Zürich, Theaterstr. 5
In Symbolen von Annoncen liest man täglich diesen Zettel, ein Beweis, wie man sich nicht mit dem leichtfertigen Streben, wie Gelehrten u. Angehörten aller Art, der Annoncen-Expedition zu dem 20. Jahre bedient. Den Interessenten erwidern hierdurch mandatierte Beauftragte, wie folgende, die man die Zeitung mit Bezug auf zweifelhafte Befragung und Ausstattung der Annoncen, wichtige Stellen der Blätter, bezahlte Zerstreuung (einfachende Methoden werden den Interessenten vorzuziehen) (jeweils) u. eine Garantie an diesen, Zeit und Arbeit.

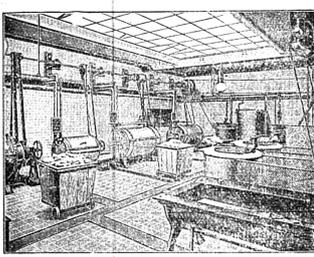
Zu verkaufen: Hotel und Pension
der Zentral-schweiz, in aufblühendem Kurort, best. besuchtes Geschäft am Platze, 40 Betten, grosses Restaurant mit Garten, Säle für Hochzeiten u. Gesellschaften, Bilder, elektr. Licht, Zentralheizung, Wasser, Gas; prachtl. Lage; Saison März bis Ende Oktober-Winterbettn., treue, alte Kundschaft. Rendite nachweisbar Gesundheitshalber **sofort zu verkaufen.**
Nur kapitalkräftige Selbstreflektanten. (1912)
Auskunft unter **Z. G. 5107** durch die Annoncen-Exped. Rudolf Mosse, Zürich.

Suisse, âgé de 30 ans, en ce moment
Chef de réception
dans uno des premières maisons du Sud-Ouest de la France, **cherche place**
similaire ou comme **directeur** d'un hôtel de 1er ordre, évent. comme **directeur-intéressé**. Possède à fond les trois langues principales et muni de références de tout premier ordre. — Ecrire sous chiffre **Z. O. 4764** à l'Agence de publicité **Rudolf Mosse, Zurich.** (1860)

Vollkommen selbständiger Maler wünscht als
Hotelmaler
unter zu kommen. Bedingungen sehr günstig. Offerten unter Chiffre **Z. G. 4957** an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (1892)

PROPRÄ REKLA ME AUF PROPRÄ ZUCKER
CULMANNSTR. 33 - ZÜRICH. (1788)

WER
Stelle sucht in Hotel oder Pension oder Personal bedarfsorientiert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden **HOTEL-REVUE**
Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins.



Hotel-Wäscherei-Einrichtungen
für Hand- oder Kraftbetrieb, mit und ohne Aufstellung eines Dampfkessels (Hochdruck oder Niederdruck), sowie Desinfektionsanlagen etc. liefert seit Jahrzehnten in erstklassiger Ausführung
Forster Wäscherei-Maschinenfabrik Rumlsh & Hammer, Forst-Laufitz
Filiale: Berlin S. W. 48, Friedrichstr. 235
Musterlager in Zürich, Volkmarsstrasse 9.
Vertreter:
Gersbach & Cie., Sihlfhofstrasse 9, Zürich I. (1564)

Für elegantes Familienhotel - altrenommiertes Haus -

(circa 65,000 K. Logis-Einnahme, 200,000 K. Total-Umsatz) wird kapitalstärkter Pächter gesucht. Auskunft erteilt die Advokaturkanzlei Dr. Emerich Ritter von Schreiner in Graz, Herrengasse 18. Offerten sind ehetunlichst zu überreichen.

Wer braucht eine zuverlässige Uhr
niedriger als der Hotelier und seine Angestellten??
Es ist unsere Spezialität, eine vorzügliche Präzisionsuhr zu mässigem Preis auf den Markt zu bringen. Schriftliche Garantie. Verlangen Sie gratis und franco unser reich illust. Katalog pro 1913 (mit 1075 photogr. Abbildungen).
E. Leicht-Mayer & Co., Luzern, Kurplatz No. 64

EAU MINÉRALE MONTREUX ALCALINE (841)

SERVIETTES
Leinenimitation
von Fr. 4.50 bis Fr. 13.- per mille
Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm
Basel

ZENTRALHEIZUNGEN erstellen
MOERI & Co. Zentralheizungsfabrik LUZERN. (871)

Offene Stelle für Hotel-Direktor.
Für ein mittelgrosses Hotel ersten Ranges im Oberengadin wird ein tüchtiger, sprachkundiger Fachmann mit geschäftskundiger Frau mit Eintritt auf nächstes Frühjahr zu engagieren gesucht für Jahresstelle. Offerten unter Angabe der Gehaltsansprüche, sowie Angabe von Referenzen und Zeugnisschriften sind zu richten unter Chiffre **Z. Z. 4875** an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (1885)

ADLER
Ansprüchlosste Nähmaschine mit Pat. Umschaltung zum **Stopfen** und **Sticken**
doppelter Riemenlauf Kugellagergestell mit automat. Stellfuss.
Elektr. Antrieb unsichtb. angeord. Motor Antrieb für jede Nähmaschine passend.
An jede Lichtleitung anzuschliessen. 400V
Konkurrenzlos billig!
Güttinger & Co.
Zürich I
Sihlfhofstrasse-Steinmühlengasse.

Erstklassig. Hotel in Frankfurt a. M. sucht zuverlässigen **Restaurant-Kassier** in Jahresstellung, vorzugsweise französisch, Schweizer, da Betreffender auch die französische Korrespondenz zu erledigen hat. Schreibmasch.-Kenntnis nötig. Kautions von M. 1000.— erforderlich. (1908)
Offerten mit Zeugn.-Kopien und Bild unter Angabe der Ansprüche b. freier Station unter **F. H. 503** an **Rudolf Mosse, Zürich.**

Rideaux
Tous les Genres **F. Stäheli & Co. St. Gallen** (1811)

Modern eingerichtetes, flottgehendes **HOTEL** (109 Zimmer, 173 Betten) mit bedeutenden Logiseinnahmen wegen Todesfall des Besitzers **besonders billig zu verkaufen.**
Interessenten, welchen eine grössere Anzahl zur Verfügung steht, wollen sich unter Angabe derselben sub **F. K. G. 203** an die Expedition d. Bl. wenden.

Hotel-Kauf

Ein kapitalkräftiger, tüchtiger Hotelier sucht auf Frühjahr ein gut rentables **HOTEL** zu kaufen. Ca. 60-80 Fremdenbetten. Jahresgeschäft in der Schweiz wird bevorzugt.
Offerten unt. Chiffre **Z. B. 5127** an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, Zürich. (1913)

Schlüssel-Etiketten Türschilder (1847)
Zimmer-Nummern
Plakate in Email und Messing mit Aufschrift nach Wunsch
Spezialitäten von Kaiser & Co., Bern
Marktgasse 39/43.

FIRME REBIÈRE PÈRE & FILS • SALON FRANCE
Fondée en 1864 (1502)

Fournisseurs des Grands Hôtels Suisse-Allemagne-France etc., des Compagnies de Chemin de Fer et de Navigation.
Huiles d'olives de choix • Huiles de table douces supérieures • Huiles spéciales pour offices et pour fritures.
Maison de Confiance Demander prix et échantillons.