

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **24 (1915)**

Heft 18

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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



No. 18
BASEL
1. Mai
1915

No. 18
BASEL
1^{er} Mai
1915

Vierundzwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden Samstag
Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Vingt-quatrième Année
Paraît tous les Samedis
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Die Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis. Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.
ALLEINIGE INSERTIEN-ANNAHME: RUDOLF MOSSE Annoncen-Expedition
Zürich, Basel, Bern, Chur, Glarus, St. Gallen, Schaffhausen, Solothurn, Bern, Breslau, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt a. M., Hamburg, Köln a. Rh., Leipzig, Magdeburg, Mannheim, München, Nürnberg, Prag, Strassburg i. Els., Stuttgart, Wien
sowie durch die Exp. d. Bl.
insgesamt ausl. Ursprungs Fr. 1.25. Vereinsmitglieder 50% Vergünstigung.
LES ANNONCES sont uniquement reçues par RUDOLF MOSSE, Agence de Publicité
ainsi que par l'Adm. du Journal.
PRIX DES ANNONCES: La petite ligne ou son espace 25 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 35 cts.; réclames
fr. 1.— par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.25. Sociétaires 50% de remise.
ABONNEMENTS: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. AUSLAND
(inkl. Portzuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.
ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. ÉTRANGER
(frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.
Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 • Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. • TÉLÉPHONE No. 2406. • Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. • Compte de chèques postaux No. V, 85 • Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. • Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern
machen wir hiemit die schmerzliche
Mitteilung, dass unsere Mitglieder
Herr Ch. Jenny-Trepp
Mitbesitzer des Hotel Beau-Rivage
in Locarno-Muralto
am 16. April im Alter von 41 Jahren und
Herr Rudolf Bruno Saft
früherer Besitzer des Grand Hôtel Baden
am 23. April im Alter von 79 Jahren
gestorben sind.
Indem wir Ihnen hievon Kenntnis
geben, bitten wir, den Heimgegan-
genen ein liebevolles Andenken zu
bewahren.

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
O. Hauser.

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

Am 25. Mai 1915 beginnt ein neuer
Kochkurs
mit 3/2monatiger Dauer für interne Schüler.
Ankünfte und Unterrichtsplan durch die
Direktion der
Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

Ecole professionnelle
de la
Société Suisse des Hôteliers à Cour-Lausanne
Fondée en 1892.

Le 25 Mai 1915 un nouveau
Cours de cuisine
d'une durée de trois mois et demi sera ouvert
pour élèves internes.
Pour renseignements et plan d'enseigne-
ment s'adresser à la
Direction de
l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Auszug aus dem Protokoll
der
Verhandlungen des Vorstandes
vom
22. April 1915, nachmittags 2 Uhr,
im Hotel Victoria in Luzern.

Anwesend sind:
Herr O. Hauser, Präsident,
» E. Cattani, Vizepräsident,
» H. Haejeli, Beisitzer,
» A. Riedweg,
» E. Stigeler, Sekretär.

Verhandlungen:

1. Das Protokoll der letzten Sitzung wird genehmigt.
2. **Geschäftsbericht.** Der vorliegende Entwurf des Geschäftsberichts wird durchberaten und mit einigen Ergänzungen gutgeheissen.
3. **Jahresrechnungen.** Die vom beidseitigen Bücherrevisor geprüften Jahresrechnungen des Vereins, der Propagandakommission, des Zentralbureaus und des Tschumifonds werden zur Kenntnis genommen und gutächtlich genehmigt.
4. Das Budget für das Vereinsjahr 1915/16 wird im Entwurf aufgestellt.
5. **Aufsichtsrat.** Die nächste ordentliche Sitzung des Aufsichtsrates wird auf Montag, den 17. Mai angesetzt. Als Versammlungsort wird Zürich bestimmt.
Die Traktandenliste wird festgesetzt; sie soll den Mitgliedern des Aufsichtsrates rechtzeitig gedruckt zugestellt werden.
Der Vorstand nimmt davon Kenntnis, dass im Kreise III an Stelle des verstorbenen Herrn A. Bon senior, Herr A. Bon Sohn als Mitglied des Aufsichtsrates gewählt wurde.
6. **Generalversammlung.** Es wird beschlossen, dem Aufsichtsrate zu beantragen, die diesjährige Generalversammlung Samstag, den 26. Juni, in Olten abzuhalten. Ihre Traktandenliste wird in Beratung gezogen.
7. **Hilfsaktion.** Der Präsident erstattet Bericht über die am 13. April a. c. in Bern unter der Führung der HH. Nationalräte Michel-Interlaken, Seiler-Zermatt und Emery-Montreux stattgefundene Konferenz von Mitgliedern der Schweizerischen Bundesversammlung, an welcher die Notlage der Hotelindustrie und die Massnahmen für ihre Linderung beraten wurden. Die Konferenz hat beschlossen, eine aus den HH. Nationalräten Forrer-St. Gallen, Walser-Graubünden, Walther-Luzern, Michel-Interlaken, Seiler-Wallis, Emery-Montreux und Ständerat Kunz-Bern bestehende Delegation an den Bundesrat abzuordnen, um ihm die vom Schweizer Hotelier-Verein eingereichten Anträge zur Annahme zu empfehlen. Ueberdies wurde die Ausarbeitung eines Gutachtens über diese Anträge beschlossen.
Laut einem Bericht des Herrn Nationalrat Michel ist die gewählte Delegation bereits von verschiedenen Mitgliedern des Bundesrates empfangen worden. Es hat sich bei diesen Besprechungen aber gezeigt, dass für einzelne der gestellten Begehren noch eine nähere Begründung gewünscht wird. Der Vorstand beschliesst deshalb, eine weitere Eingabe an den Bundesrat zu richten, welche diesen Wünschen Rechnung trägt.

8. **Antrag Müller betr. Elektrizitätswerke.**
An der letzten Aufsichtsratsitzung ist auf Antrag des Herrn A. Müller-Flüelen der Vorstand beauftragt worden, die Frage zu prüfen, ob sich der Verein nicht bei den schweizerischen Elektrizitätswerken dahin verwenden könnte, dass diese von denjenigen Hoteliers, mit welchen sie eine Minimaltaxe für die Lieferung von Elektrizität vereinbart haben, keine Nachzahlung verlangen, wenn infolge geringeren Stromkonsums während der Kriegszeit die Minimaltaxe nicht erreicht wird.
Die Beratung der Angelegenheit zeigt, dass es vom Zentralverein aus sehr schwierig ist, bei den zahllosen Elektrizitätswerken etwas Positives zu erreichen, da die Verhältnisse von Ort zu Ort ganz verschieden und ihm nur zum geringsten Teil bekannt sind. Dagegen dürften die lokalen Berufs- und Verkehrsorganisationen eher in der Lage sein, die Angelegenheit in ihrem Gebiete zu einer erfolgreichen Lösung zu bringen; denn wenn sämtliche Hoteliers, soweit sie Stromabnehmer sind, durch Vermittlung ihres Lokalvereins eine Eingabe an das betreffende Elektrizitätswerk einreichen, dürfte ihr — als von Selbstinteressenten stammend — eher ein Erfolg beschieden sein als einem Gesuche, das von einer unbeteiligten und mit dem Elektrizitätswerk in gar keinen Beziehungen stehenden Zentralorganisation ausgeht.
Es wird deshalb beschlossen, bei Zustimmung des Antragstellers die Angelegenheit den Lokalvereinen zu unterbreiten und diesen zu empfehlen, auch hinsichtlich des Wasserzinses gleiche Schritte zu unternehmen. Ferner soll im Vereinsorgan zur Unterstützung dieser Bestrebungen ein geeigneter Artikel zur Veröffentlichung gelangen.
9. **Schweiz. Verein für Kriegsrekonvaleszenten.**
Im Nachgange zu den im letzten Vorstandprotokoll vom 12. April d. J. (v. Hotel-Revue No. 16) veröffentlichten Mitteilungen, nimmt der Vorstand von dem kürzlich in der Presse erschienenen offiziellen Communiqué des Schweizer Vereins für Kriegsrekonvaleszenten, betreffend dessen bisherige Tätigkeit, Kenntnis. Daraus ergibt sich, dass der neue Verein bei seinen Anstrengungen keine besseren Resultate erzielt hat wie der Schweizer Hotelier-Verein. Die Zugehörigkeit zu der neuen Vereinigung bietet deshalb unsern Vereinsmitgliedern gar keine Vorteile. Der Vorstand beschliesst, den Mitgliedern des S. H.-V. vom Beitritt zu dem neuen Vereine entschieden abzuraten.
Schluss der Sitzung 5 Uhr.
Der Präsident: **O. Hauser,**
Der Sekretär: **E. Stigeler.**

- 29 **Rapport annuel.** Le projet du rapport annuel est déposé, discuté et adopté avec quelques amplifications.
- 30 **Comptes annuels.** Le Comité prend connaissance des comptes annuels de la Société, de la Commission de propagande, du Bureau Central et du Fonds Tschumi. Ces comptes ont été examinés par le reviseur-comptable assermenté et le Comité donne à leur sujet un préavis favorable.
- 40 **Le Budget** pour l'exercice annuel de 1915/16 de la Société est présenté en projet.
- 50 **Conseil de surveillance.** La prochaine séance ordinaire du Conseil de surveillance est fixée au lundi, 17 mai. Zurich est désigné comme lieu de réunion. L'ordre du jour en est arrêté; il devra parvenir imprimé et en temps voulu aux membres du Conseil de surveillance.
- Le Comité prend connaissance de l'avis l'informant que Monsieur A. Bon, fils, a été élu dans le III^{me} arrondissement comme membre du Conseil de surveillance, cela en remplacement de Mr. A. Bon, senior, décédé.
- 60 **Assemblée générale.** Il est décidé de proposer au Conseil de surveillance de tenir cette année l'assemblée générale annuelle le samedi, 26 juin, à Olten. Le Comité discute des objets qui seront à l'ordre du jour de cette réunion.
- 70 **Mesures de secours.** Le Président rapporte sur la Conférence de membres des Chambres fédérales, tenue le 13 avril à Berne, sous la direction de MM. les Conseillers nationaux Michel, d'Interlaken, Dr A. Seiler, de Zermatt et Emery, de Montreux, dans le but d'examiner la situation critique de l'industrie hôtelière et les mesures propres à atténuer les effets de la crise actuelle. La Conférence a décidé d'envoyer auprès du Conseil fédéral une délégation composée de MM. les Conseillers nationaux Forrer, de St-Gall, Walser, des Grisons, Walther, de Lucerne, Michel, d'Interlaken, Seiler, du Valais, Emery, de Montreux, et du Conseiller aux Etats Kunz, de Berne, pour recommander à l'acceptation du Conseil fédéral les propositions présentées au Palais fédéral par la Société Suisse des Hôteliers. Il a été décidé aussi d'appuyer ces propositions par un préavis favorable.
Selon un rapport de Mr. le Conseiller national Michel, cette délégation a été reçue déjà par quelques membres du Conseil fédéral, mais ces entretiens ont montré qu'en haut lieu on désire que certaines des demandes formulées soient motivées d'une façon plus circonstanciée. En conséquence, le Comité décide d'adresser au Conseil fédéral une nouvelle requête qui tiendra compte de ce désir.

Extrait du procès-verbal
des
délibérations du Comité
Séance du 22 avril 1915, 2 heures après-midi,
à l'Hôtel Victoria, à Lucerne.

Sont présents:
Mr O. Hauser, président,
» E. Cattani, vice-président,
» H. Haejeli, suppléant,
» A. Riedweg,
» E. Stigeler, secrétaire.

Délibérations:

- 19 **Le procès-verbal** de la dernière séance est approuvé.

- 80 **Proposition Muller relative aux usines électriques.** Lors de la dernière séance du Conseil de surveillance, le Comité, sur la proposition de Mr. A. Muller, de Fluelen, avait été chargé de voir, si la Société ne pourrait pas s'employer auprès des usines électriques pour que dans les cas où pendant la guerre l'abonné ne consommerait pas la quantité de courant imposée, les usines n'exigent pas un paiement complémentaire de la part des hôteliers avec lesquels elles ont convenu une taxe minimum pour la fourniture de l'électricité.
La discussion de cette affaire démontre qu'en raison du très grand nombre d'usines électriques se trouvant en cause dans cette question, il serait très difficile à la Société Centrale d'arriver à un résultat positif, attendu que la situation diffère totalement d'une localité à l'autre et que la Société Centrale ignore

ou à peu près ces différences. Ce serait plutôt la tâche des organisations locales industrielles et commerciales et celle des organisations locales de développement de prendre cette question sous leur patronage, de façon à lui assurer une solution satisfaisante, car si tous les hôteliers abonnés à un courant électrique adressent par l'entremise de leur société locale une réclamation à l'usine électrique, dont ils dépendent, cette réclamation aura, comme provenant des intéressés eux-mêmes, plus d'effet qu'une demande formulée par une organisation centrale non partie dans l'affaire et sans rapports avec l'usine visée.

Il est décidé en conséquence et cela d'accord avec l'auteur de la proposition, de soumettre, en la leur recommandant, la question aux sociétés locales et d'entreprendre aussi des démarches du même genre au sujet du tarif de l'eau. La «Revue Suisse des Hôtels» est chargée de soutenir ces efforts dans un article qui leur sera spécialement consacré.

9^e Société suisse pour les convalescents de guerre. Comme suite aux communications publiées dans le dernier procès-verbal du Comité du 12 avril courant (voir «Revue Suisse des Hôtels» No. 17), le Comité prend connaissance du communiqué publié récemment dans la presse par les soins mêmes de la Société suisse pour convalescents de guerre touchant l'activité déployée jusqu'à présent par cette société. Il résulte de cette information que les tentatives de la dite association n'ont pas mieux abouti que celles de la Société Suisse des Hôteliers. Les membres de notre Société n'ont donc aucun avantage à faire partie de ce nouveau groupe et le Comité décide d'en déconseiller l'entrée aux membres de la Société Suisse des Hôteliers.

La séance est levée à 5 heures.

Le Président: **O. Hauser,**
Le Secrétaire: **E. Stigeler.**

Das Ausland und wir.

Wenn man sich heute im ausländischen Blätterwald nach den Gesinnungen umsieht, die dort unserem Land und Volk entgegengebracht werden, so stösst man neben ein klein wenig Licht vor allem auf viel Schatten. Die ganze Wahrheit zu sagen, können wir es eigentlich niemand recht machen; unser Individualismus gegenüber den wahren oder auch nur vorgeschützten Zielen der an der fürchterlichen Auseinandersetzung beteiligten Mächte verletzt die leidenschaftlichen Vorkämpfer von hüben und drüben und unsere wohlwollendere, vom ganzen Volk gutgeheissene passive Neutralität wird von einigen der Kriegführenden fast wie eine Beleidigung aufgefasst. Man kann es einfach nicht begreifen, dass unser kleines Volk sich ammassiert, mitten im kriegerischen Europa ein Leben ruhigen Friedens zuzubringen und deshalb fehlt es gelegentlich auch nicht an handgreiflichen Andeutungen gewisser politischer Heissporne, die sich sehnsüchtig fragen, warum unser Heer nicht schon lange marschiert sei. Gerade als ob des Mordens und Blutvergossens nicht schon genug geschehe und unser Volk nicht Besseres zu tun habe, als sich in ein törichtes Abenteuer zu stürzen, um, wie im Mittelalter, für andere die Kastanien aus dem Feuer zu holen.

Man ist also im Ausland mit unserer Haltung sozusagen nirgends zufrieden. Gewiss wird um das arme Belgien und die egoistische, noch immer sehr zweifelhafte Neutralität Italiens viel mehr Tinte und Druckerwärme vergeudet, denn um unsere gerade Politik unantastbarer Reserve; das hindert aber nicht, dass man uns trotzdem mit Argusaugen beobachtet, um uns vielleicht später — wer weiss — mit wirtschaftlichen Waffen zu schlagen, wo die kriegerischen uns nicht zu berühren vermögen. Jedenfalls werden wir von allen Völkern streng beobachtet; unser Tun und Lassen wird mehr oder weniger liebenswürdig kritisiert und sogar an versteckten Drohungen hat es nicht gefehlt, wenn sie auch am Rüstzeug unserer ruhigen Festigkeit wie stumpfe Pfeile abprallen. Obschon unsere uneigennützig Neutralität ein altertes Gut unserer Vorfahren ist, kann sich offenbar der Ausländer in diese frei gewählte Rolle des gänzlich Unbeteiligten gar nicht hineindenken, weshalb wir sozusagen von allen Kriegführenden missverstanden und uns Handlungen unterschoben werden, die meist nur in der Phantasie irgend eines obskuren Journalisten entstanden sind. Eine gewisse Abneigung gegen unser Volk ist aber gegenwärtig im kriegführenden Europa tatsächlich vorhanden. Man erkennt das selbst bei flüchtiger Lektüre der auswärtigen Presse und wenn sich auch in der Missstimmung der einzelnen Völker ziemlich grosse Abstufungen zeigen, so dürfen wir gleichwohl nicht verkennen, dass der geringste hierseitige Vorfall ausserhalb unserer Grenzpfähle mit grösster Nervosität registriert wird.

So sind z. B. die beklagenswerten Freiburger Vorgänge in Deutschland recht übel vermerkt worden. Man hat daselbst die Insultierung deutscher Professoren zum Ausgangspunkt einer Kampagne gemacht, die nichts mehr und nichts weniger als einen Boykott der französischen Schweiz bezweckt. Kein deutscher Reisender, so wurde von einzelnen Blättern proklamiert, dürfe fernherhin die welsche Schweiz besuchen, kein deutsches Kind mehr zur Ausbildung in dortige Pensionate oder Schulen verbracht werden. — Diese Drohungen sind natürlich nicht gerade wört-

lich zu nehmen. Wenn der Boykott der Westschweiz durch das deutsche Reisepublikum Tatsache werden sollte, so würden ja vor allem auch eine ganze Anzahl reichsdeutscher, in den welschen Kantonen domizilierter Hoteliers schwer geschädigt; und es ist anzunehmen, dass diese der Bewegung nicht teilnahmslos gegenüberstehen, sondern in Deutschland für Aufklärung darüber sorgen werden, dass die ruhige westschweizerische Bevölkerung sich im ganzen keinerlei Verstösse gegen die Korrektheit zu Schulden kommen liess und demgemäss auch nicht für die Fliegeln einiger Radaubröder verantwortlich gemacht werden darf. Aber auch hinsichtlich des Boykotts der Pensionate und westschweizerischen Bildungsstätten werden die deutschen Patrioten wohl etwas Wasser in ihren feurigen Wein tun müssen, wenn anders sie noch einigen Wert darauf legen, ihrem Nachwuchs die französische Sprache zugänglich zu machen. Es ist ganz unwahrscheinlich, dass sie sofort nach Friedensschluss in Frankreich oder Belgien einen vollgiltigen Ersatz für die westschweizerischen Schulen finden werden; sie bleiben daher auf unser Land angewiesen und deshalb kann man getrost annehmen, dass es auch inskünftig den vorzüglichen westschweizerischen Pensionaten und Instituten an deutschen Zöglingen nicht fehlen wird. Deshalb gerade möchte man aber auch wünschen, dass unsere welsche Bevölkerung die Bekundung frankophiler Gesinnung nicht zum Volkssport erhebt und auch dem deutschen Volke jene Achtung zollt, die wir unserm grossen Nachbar schulden und die ihm selbst der Feind nicht versagen kann.

Was hier hinsichtlich Deutschlands und der französischen Schweiz gesagt wurde, lässt sich ebensowohl auf das Verhältnis der Deutschschweizer zu Frankreich anwenden. Auch in der deutschen Schweiz sind vereinzelte bedauerliche Inkorrektheiten vorgekommen, wenn sie sich auch nicht in so impulsiver Weise äusserten wie beim temperamentvollen westschweizerischen Element. Wir schulden aber Frankreich manch wertvolle geistige und kulturelle Errungenschaft, pflegen mit dem gallischen Volke seit Jahrhunderten gute Nachbarschaft und dürfen die heutigen guten Beziehungen nicht leichtsinnigerweise aufs Spiel setzen. Auf Frankreich sowohl wie Deutschland verweisen uns ferner unsere ureigensten wirtschaftlichen Interessen; unsere Volkswirtschaft beruht zum Grossteil auf geordneten, freundschaftlichen Verhältnissen zu beiden Völkern, unsern natürlichen Lieferanten und zugleich besten Kunden, deren Wohlergehen uns gleichermassen am Herzen liegt.

Eminente Bedeutung kommt natürlich auch unsern Beziehungen zu England zu und es ist daher sehr erfreulich, konstatieren zu dürfen, dass sich in der englischen Presse Anläufe zu gerechter Beurteilung unserer bisherigen Haltung bemerkbar machen. Noch ist zwar die Abneigung, die man uns dort wegen den germanophilen Gesinnungen eines Teils der Deutschschweizer entgegenbringt, nicht gänzlich unterdrückt und noch immer gefallen sich englische Zeitungen darin, das Reisepublikum vor dem Besuch der Schweiz zu warnen; aber es mehren sich doch in letzter Zeit die Stimmen, deren Ton etwas freundlichere Akkorde anschlägt. So schrieb z. B. kürzlich die vielgelesene Zeitschrift «The Queen» mit vollem Recht, die vom Reiseverkehr berührten Gebiete der Schweiz seien der englischen Sache stets freundlich gesinnt gewesen und wenn auch die Sympathien mancher Deutschschweizer mehr als gerade nötig nach Deutschland gravitierten, so habe doch die ungeheure Mehrheit unseres Volkes während des ganzen Krieges eine durchaus korrekte neutrale Stellung eingenommen. — Dieses objektive Urteil könnte in gegenwärtiger Zeit nicht hoch genug gewertet werden und wir sind überzeugt, dass es viel dazu beitragen wird, in England wieder freundlichere Gefühle gegen unser Land auszulösen. In der Tat hat sich das Schweizer Volk im grossen und ganzen strikte an die Grenzen wahrer Neutralität gehalten, wie sie von unserer obersten Landesbehörde festgesetzt wurden. Die Sympathien und Antipathien des einzelnen fallen aber ins Gebiet der persönlichen Rechte und es steht jedem Bürger frei, seine Gefühle dem Lande zu widmen, zu dem er sich hingezogen fühlt. Nach diesem Prinzip haben wir Schweizer uns eingerichtet; die deutschen, französischen und englischen Sympathien halten sich ungefähr die Wage und dieser Zustand bietet vielleicht die bessere Gewähr für die Neutralität des Landes, als wenn wir uns einseitig einem der Kriegführenden, wenn auch bloss dem Herzen nach, verschrieben hätten. Kein gerechdenkender Ausländer wird daher Anlass finden, unser Volk um der verschiedenen Ansichten willen zu tadeln, denn diese getrennten Meinungen bilden einen zwingenden Beweis dafür, dass unsere Sympathien allen Mächten angehören.

Trotzdem besteht, wie schon gesagt, in manchen Ländern gegenwärtig eine mehr oder weniger akzentuierte Voreingenommenheit gegen unser Volk. Den Schaden davon hat in erster Linie die Hotelindustrie zu tragen, macht sich doch als Folge der unfreundlichen Gesinnungen ein steter Rückgang des Reiseverkehrs bemerkbar. Auch diese Erscheinung dürfte in absehbarer Zeit, vielleicht schon mit dem Friedensschluss, verschwinden; in zwischen müssen aber die Schweizer Hoteliers ganz unschuldigerweise die Fensterscheiben bezahlen, die unsere journalistischen Heissporne eingeschlagen. Schwere Schädigung der Hotellerie und dadurch der gesamten

Volkswirtschaft, dieses Argument veranlasst vielleicht unsere allzu draufgängerischen Chauvinisten, auf ihre Stellungnahme zurückzukommen und sich in ihrer Beurteilung des Auslandes mehr Reserve zu auferlegen, als es bislang der Fall war. Denn, gestehen wir es nur offen, wir haben das heutige Misstrauen, die Abneigung, die da und dort gegen uns herrscht, zu einem Grossteil selbst verschuldet. Um dieses Eingeständnis kommt man bei einer Betrachtung unseres Verhältnisses zum Ausland auf keinen Fall herum.

Selbsterkenntnis ist aber der erste Schritt zur Besserung! Und darum wird man hoffen dürfen, unser Volk finde aus dem Wirrwarr geteilter Sympathien den goldenen Mittelweg zur gerechten Beurteilung der in furchtbarem Kampfe begriffenen Mitwelt, worauf sich dann auch in den kriegführenden Staaten freundlichere Gefühle gegen unser Land von selbst wieder einstellen werden.

Reform-Menüs.

Seit unserem letzten Appel um Mitarbeit sind uns eine schöne Anzahl Menüs auch aus Passantenhotels zugegangen, von denen wir nachstehend zwei Serien folgen lassen.

Die erste Serie entlammt einem II.-klassigen Haus einer mittelgrossen Stadt mit vorwiegend Geschäftsreisendenverkehr, die zweite einem neuen Passanten-Haus einer westschweizerischen Großstadt. Leider hat der Einsender der letzteren unterlassen, den Preis der einzelnen Mahlzeiten anzugeben; doch gehen wir wohl nicht irre, wenn wir denselben nach dem Hotelführer zu Fr. 4.— das Diner und Fr. 3.— das Souper veranschlagen.

I. Serie.

Menüs vom 5. bis 10. April.
Diner à Fr. 2.50

5. April. **Consommé Julienne**
Tête de veau, Sauce vinaigrette
Pommes fines herbes
Entrecôte à la Bordelaise
Choux de Bruxelles
Salade
Pommes bonne-femme
6. April. **Potage croûte au pot**
Beuf bouilli flamande, Sauce raifort
Haricots bourgeois
Noix de veau glacées
Salade verte
Gâteau légère
7. April. **Consommé quenelles**
Salmis de volaille
Pommes purée
Filet de porc
Epinards aux fleurs
Salade chicorée
Soufflé au citron
8. April. **Consommé semoule**
Ferras à la Meunière
Pommes nature
Carbonnade flamande
Choux-fleurs à la Polonoise
Salade
Gâteau aux reinettes
9. April. **Vol-au-vent**
Petits pois à la Française
Gigot d'agneau
Salade
Omelette aux confitures
10. April. **Langue de bœuf, Sauce italienne**
Pommes Béchamel
Poulet rôti
Salade
Strudel aux pommes

Souper à Fr. 2.—

5. April. **Potage Parmentier**
Escalope de veau garnie
Nouilles au beurre
Salade
Beignets à l'orange
6. April. **Potage orge perlée**
Mixed grillé à la Faucon
Spätzli
Salade
Fromage Vacherin
7. April. **Potage St-Germain**
Tournedos à la Rossini
Pommes frites
Salade
Riz à la Condé
8. April. **Potage santé**
Bœrnerplatte
Pommes en robe
Compotes mêlées
9. April. **Mock-turtle-Soup**
Côtelettes de veau garnies
Pommes chapeaux
Salade
Tartelettes aux cerises
10. April. **Minestra**
Cœur de filet de bœuf
Salsifis frits
Salade
Crôûte à l'ananas

II. Serie.

Menüs vom 28. März bis 3. April.

Diner.

28. März. **Potage fausse tortue**
Truites bouillies, Sauce hollandaise
Salmi de faisans aux choux
Rôti de Cabri
Salade
Glaces au nougat
Pâtisserie
 29. März. **Potage semoule à l'oseille**
Beuf bouilli garni, Sauce raifort
Pommes nature
Poulets rôtis
Salade
Pommes à la Condé
 30. März. **Potage garbure**
Carré de porc aux haricots verts
Pommes de terre puree
Filet de bœuf aux chanterelles, Sauce Madère
Salade
Macédoine de fruits et gelée
 31. März. **Potage crème à la Chartres**
Truites à la Meunière
Pommes nature
Poulardes braisées garnies de céleris et laitues
Salade
Pouding de semoule, Sauce caramel
 1. April. **Minestron**
Fricandeau garni de fenouillets
Pommes paysanne
Pigeons rôtis
Salade
Glaces Nesselrode
 2. April. **Potage de carême**
Carpes à la Madolette
Pommes nature
Macaronis à la Florentine
Filets de limandes frits, Sauce tartare
Salade
Reineclaudes à la Condé
 3. April. **Potage Germania**
Calotte de bœuf à la Flamande
Pommes Château
Pintades rôties
Salade
Crème à la Portugaise
- Souper.**
28. März. **Hors-d'œuvres assortis**
Vermicelles à la Bristol
Ris de veau aux petits pois
Pommes croquettes
Merisques glacées
 29. März. **Consommé croûte au pot**
Tête de veau en tortue
Epaule de mouton garnie d'épinards
Pommes au lard
Crôûtes aux fraises
 30. März. **Consommé au tapioca**
Tranches de cabiau froides, Sauce Mayonnaise
Escalopes de veau sautées
Petits pois bourgeois
Pommes persillées
Beignets soufflés, Sauce abricots
 31. März. **Consommé aux œufs filés**
Risotto aux petites saucisses
Poitrine de veau garnie de choux-fleurs
Pommes duchesse
Compotes assorties
 1. April. **Consommé vermicelle**
Blanquette de veau à la Française
Pommes robe de chambre
Noix de mouton aux épinards
Merisques glacées
 2. April. **Hors-d'œuvres assortis**
Nouilles à la Polonoise
Artichauts à la Provençale
Omelettes aux pointes d'asperges
Crème à l'orange.
 3. April. **Consommé tapioca**
Irish Stew
Pommes nature
Viandes froides à la gelée
Salades assorties
Beignets de pommes

Es ist unglücklich!

Kürzlich machte eine Notiz die Runde durch die Tagespresse, wonach eine westschweizerische Hotelaktiengesellschaft im Geschäftsjahr 1914 gegenüber dem Vorjahr eine Mehreinnahme von einigen 20,000 Franken erzielt und demgemäss in der Lage sei, die frühere regelmässige Dividende von 4% beizubehalten. An diese gewisse erfreuliche, wenn auch aus der zufälligen geographischen Lage des Etablissements erklärliche Tatsache wurde dann die nicht gerade sehr überzeugende Schlussfolgerung geknüpft, der in Frage stehende Fremdenplatz müsse ein aussergewöhnlicher Boden für Hotelgeschäfte sein, weshalb dort schleunigst ein grosses, modernes Luxushotel gebaut werden müsse, um dem Ort einen grossen Teil der «reichsten und ruhigsten» Fremdenkundschaft zu sichern, die sich gegenwärtig anscheinend noch in andere Kurorte verzieht. Ja es wurde sogar die direkte Aufforderung ausgesprochen, jene Hotelaktien-

Schoop & Co., Zürich

Echte Bronze-Figuren
Marmor-Statuetten

Messing-Artikel für Wohnungs-Einrichtungen

Ständer und Töpfe
in Eisen und Messing gehämmert
Teppiche - Vorhänge




J. BOLLINGER

Dry Extra-Quality
Extra-Quality Brut 106

Ay-Champagne

Die Qualität Marke. Die Marke der Sportsman

Représentant général: W. H. Elmenhorst, 72 Bahnhofstrasse, Zürich.



Hoteldirektor gesucht

zur Leitung eines anflühendem Kurort Süddeutschlands neu zu erbauenden grösseren Hotels. Beteiligung Bedingung. Angenehme Position bei gutem Einkommen. Rentabilität gesichert. Jahresbetrieb. Günstige Gelegenheit für strebsamen, fähigen Hotelfachmann selbständig zu werden. — Ausführliche Offerten mit Lebenslauf und ausführlichen Angaben über Gehaltsansprüche, Familienverhältnisse und des verfügbaren Kapitals unter Chiffre S. A. 7128 an Rudolf Mosse, Frankfurt a. M.

Hotelbuchführung

Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtung, Inventuren, Ordnungen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, besorgten gewissenhaft

Albertine Bär & Emil Hohmann

Bücherexperten
Telephon 6392 Zürich II Steinhaldenstr. 52
Kommen auswärts. Sämtliche Bücher vorrätig.

Directeur - Chef de réception - Gérant - Caissier

Schweizer, 34 Jahre, verheiratet, verkehrsgewandt, vier Hauptsprachen in Wort und Schrift, langjährige Praxis im Hotel- und Restaurationsfache, auch drei Jahre in Nordamerika konditioniert, sucht Jahresstelle.

Adresse: Bruchon, Seestrasse No. 330, Zürich II.

NEUCHÂTEL PERRIER

SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.



Silberpolieranstalt Zürich

Telephon No. 10 369 St. Annagasse 9 Telephon No. 10 369
Inhaber: J. Guggenheim

Aufpolieren sämtlicher Tafelgeräte. Ausserst günstige Abonnementpreise für Hotels und Restaurationen.

Erste Referenzen.

Vergolden :: Versilbern :: Vernickeln :: Reparaturen.

Suisse, solvable, directeur d'hôtel, présentement sans place à cause de la guerre, cherche

DIRECTION

ou à achefer ou louer un hôtel

(qui doit être d'une certaine importance), selon le moment précaire à de bonnes conditions. Discretion absolue et réponse immédiate. Adresser les offres sous chiffre Z. D. 1979 à l'Agence de publicité Rudolf Mosse, Berne.

Wie Sie schonend und billig waschen können, zeigt Ihnen praktisch die

ESWA, Zürich

Einkaufs-Centrale für schweiz. Wäschereibetriebe
Talacker 40 * Telephon 2808

Nachweisbar grosse Ersparnis an Material.
Schonendste Wäschebehandlung: la. Referenzen.
Verlangen Sie umgehend unseren unverbindlichen Besuch.

Persil

wäscht und schont
Spitzenwäsche

Bleichsoda „Henco“

Etudes de Me Clerc, notaire à Evian-les-Bains et de Me Masson, Dr. en droit, avoué à Thonon-les-Bains.

Avendre en l'Etude de Me Clerc, notaire, Evian-les-Bains, le mardi, 1^{er} juin 1915, à 2 h. de l'après-midi:

Fons de commerce à Evian-les-Bains exploité sous le nom de

Hôtel Beau Site et du Lac.

Droit au bail, matériel et marchandises. Mise à prix fr. 59,000.
S'adresser pour tous renseignements à Me Clerc ou à Me Masson.

Daily Mail

CONFIDENTIAL EDITION

Gives all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent.

Head Office: 36, Rue du Sentier, PARIS.

Theater-Konzert-Bureau.

Direktion: Alexander Stärk
Repräsentant: Casimir Kabynski
BASEL, Leonhardsberg 1.
Telephon 5376.

Vermittlungen v. erstkl. Herrenkapellen und Dammorchestern. Einzelne Musiker in jeder Besetzung, sowie Artisten jeder Gattung. Abteilung B: Hotel- und Restaurationspersonal.

Bureau p. Théâtre et Concerts.

Direktion: Alexandre Stärk
Repräsentant: Casimir Kabynski
BASEL, Leonhardsberg 1.
Telephon 5376.

Agence p. orchestres de messieurs et de dames de 1^{er} ordre, Musiciens seuls en tous emplois ainsi que des artistes de toute espèce. Département B: Personnel pour Hôtels et Restaurants. n. 5390 ep.

Tüchtiger Buchhalter.

(Schweizer) aus Hotel-Familie mit kaufm. Erfahrung, bilanzsicher u. der 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht Engagement als Buchhalter-Kassier, Sekretär oder Stütze des Direktors. — Gefl. Offerten an J. R. Glogg, Hôtel des Palmiers, Hyères (Var). (244)

Hotel-Pension

avec Café-Restaurant près Lausanne. 800—900 m. altitude

à louer

S'adresser par écrit sous G 21234 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. (115)

HOTEL à louer.

La Société Verschaure & Cie. offre à louer l'hôtel meublé qu'elle possède à Saint-Cergue sur Nyon (anciennement Hotel Pension Cury) comprenant 80 chambres. Banderie moderne et bains. Eau et électricité. Grand parc ombragé et tennis.

Pour tous renseignements s'adresser Etude Burnier, Notaire, à Nyon. (285)

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikanisches System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtstafeln. Handerte von Anrechnungsrechnen. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte (134)

Schweizerin, geesteten Alters, sprachkundig, zuverlässig und erfahren im Hotelbuchhaltung. sucht Engagement als **Generalgouvernante** oder sonstigen **Vertrauensposten** in besserem Hotel, Sanatorium oder feiner Pension, auch Ausland. Beste Zeugnisse u. Referenzen. — Offerten unter B. O. 5318 befördert die Ann.-Exp. Rudolf Mosse, Basel, Aeschen vorstadt 50. Bl. 5318 ep.

Für Hotels & Pensionen

empfehlen unsere vorzüglichen

Salmiak-Terpentin-Waschpulver
Gemahlene Seife „Olivia“.

Mignon Seifenspäne u. -nudeln, goldgelb.
Weisse Kernseifenspäne und -nudeln.
Prima Haushaltungsseifen.

„Alphalin“ Seife in Oelform.
Toilette-Seifen, flüssig, für Seifenspenden.
Silber-Glanzstärke, Marke „Matrose“, etc. etc.

Chemische Industrie u. Seifenfabrik A.-G., Luzern.

SWISS CHAMPAGNE

La plus ANCIENNE MAISON SUISSE
Fondée en 1811, à Neuchâtel

BOUVIER FRÈRES

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

Locarno-Muralto.

Schönes Haus mit modernem Komfort, 30 Lokalen, 700 m² Garten, prachtvolle sonnige Lage, Tram, sehr geeignet für Hotel-Pension, ist zu günstigen Bedingungen zu vermieten oder zu verkaufen.

E. Venturi, Locarno.

„FIDES“

Revisionen
Buchhaltungs- und Betriebsorganisations Liquidationen, Sanierungen

Treuhand-Vereinigung
Zürich 1, Bahnhofstrasse 69

Absolut unabhängiges Institut
Telegramme: „Fides“, Telephon 102,87

Vermögens-Verwaltungen
Konstituierung von Aktien-Gesellschaften im In- und Auslande

Bildung u. Leitung von Syndikaten
Beratung in Steuer- und Beteiligungs-Angelegenheiten

Stellen-Bureaux International

Genfer Verein

in Zürich: Stampfenbachstrasse 19.
Telephon No. 4401

in Genf: Rue de Berne 8.
Téléphone No. 4603

Telegramm-Adresse: International.

Sucht und plziert Hotel- und Wirtschaftspersonal jeder Kategorie. Spezial-Abteilung für weibliche Hotel- und Restaurations-Angestellte.

Zu vermieten:

Pension „Villa Waldegg“, Frutigen

Berner Oberland, an der Frutigen-Adelboden-Strasse, bloss 10 Minuten vom Dorfe Frutigen entfernt, 14-Betten, gut eingerichtet, sonnige Lage, schöne Aussicht, angenehme Spazierwege. — Offerten sind zu richten an das Notariatsbureau Bühler in Aeschi bei Spiez, welches zu jeder weiteren Auskunft gerne bereit ist.

Besonderer Umstände **zu verkaufen**
halber äusserst billig
sehr gut erhaltene ca. 50 HP.

Martini-Limousine

speziell als Hotel-Auto geeignet. Preis Fr. 4,000.—.

Mercedes - Automobile, Zürich
Börsenstrasse 14.

PROPPA-ZUCKER



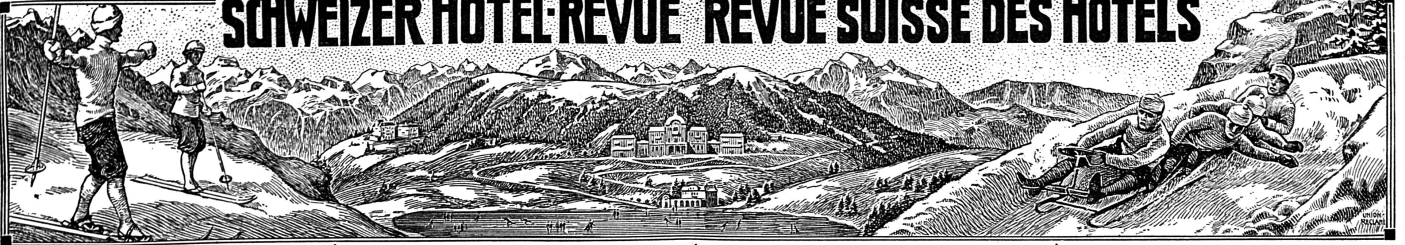
Verlangen Sie Offerte **PROPPA** Culmannstr. 35
ZÜRICH:

Schweizerische Aktien-Gesellschaft
Bamberger, Leroi & Co., Zürich

Fabrik sanitärer Wasserleitungsartikel

Badewannen, W. C., Waschtische, Urinals, Bidets etc.; Spezial-Modelle für Hotels.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS



De la situation financière de l'hôtelier.

(Correspondance.)

La position stable que possédait antérieurement l'exploitation hôtelière a depuis ces derniers dix ans été furieusement bouleversée. L'opinion que l'argent tombe sans peine dans les mains de l'hôtelier n'est plus partagée par les initiés, mais seulement par ceux qui ne connaissent que la marche superficielle des affaires et jugent du succès par leur fréquentation. Les anciens contes de ces paysans qui construisaient un hôtel et y devenaient des Crésus ont cependant encore aujourd'hui de fidèles adhérents. Il n'est pas si difficile de diriger un hôtel, se dit-on. On prend pour le service un sommelier ou une fille de salle, la femme de chambre soigne les chambres, un cuisinier ou une cuisinière s'occupe de la cuisine, et une bonne à tout faire, un garçon d'office et portier complètent le personnel, et Monsieur l'hôtelier avec Madame son épouse reçoivent les hôtes par de gracieuses courbettes, un sourire jovial et quelques tournures de phrases de politesse. Avec cela, l'argent sonnait arrive en tas, on n'a qu'à l'encaisser, et en peu de temps on est un homme riche.

Des vues attrayantes pareilles n'ont pas peu contribué à démoraliser la profession d'hôtelier. De nombreuses faillites et le brusque changement de propriétaires sont des symptômes fâcheux des dix dernières années. D'où cela provient-il? La réponse n'est pas difficile à faire. Celui qui, dans n'importe quel métier qu'il a exercé avec succès, a pu mettre quelques épargnes de côté, cherche avec ce petit capital d'en acquérir un plus considérable. L'idée n'est pas mauvaise, et l'attrait est assez grand pour en essayer l'application. C'est de cette façon que de nombreux hôtels, pensions et pensionnats ont vu le jour. Ceux qui avaient été très habiles dans leur ancienne vocation se lancèrent là-dedans, parce que l'acquisition de l'argent se faisait sans fatigue, le travail était facile et honorable, et que le but principal: celui de devenir par le chemin le plus rapide un homme posé, était ici très facile à atteindre.

Les connaissances techniques et le capital n'arrivent qu'en seconde ligne. A quoi bon des connaissances techniques? Madame l'épouse n'a-t-elle pas la langue bien déliée, des manières affables, et le don de savoir éveiller gentiment ses hôtes; ce sont là des talents que l'on ne peut apprécier assez haut. Monsieur l'époux s'occupe des emprunts nécessaires auprès des banques et des fournisseurs. Enfin dans toute cette entreprise il y a peu de chose à perdre. L'affaire ne marche-t-elle pas, on vend; car des personnes crédules se rencontrent partout. La concurrence dans la branche hôtel est devenue aujourd'hui si forte, qu'il ne devrait y avoir que des entrepreneurs disposant de tous les moyens nécessaires pour développer avec succès l'exploitation hôtelière. Mais pour cela, à côté du capital d'exploitation liquide, il faut encore les capacités nécessaires, une grande activité et la connaissance approfondie de l'hôtellerie.

L'exploitation d'hôtel est très complexe, le travail très divisé. C'est ainsi qu'il y a des employés pour les travaux de bureau, des maîtres d'hôtel, des chefs de cuisine et des portiers, qui tous sont indépendants les uns des autres. Ils ont acquis en gros et en détail une certaine somme de connaissances pratiques qui les rend indépendants.

Certainement que l'on nous désignera aussi ceux qui, provenant d'autres métiers, sont arrivés très loin dans celui-ci. Cela est possible, et sera toujours possible. Cependant, il faut examiner si on possède les mêmes capacités, la même énergie et les mêmes conditions essentiellement favorables qu'eux. Depuis des années, les conditions d'exploitation sont devenues plus défavorables. Les principales recettes de l'exploitation d'hôtel proviennent des logis, de la cuisine et de la cave. La valeur du fond et des terrains est montée énormément par suite de la spéculation; la construction et les installations d'hôtel ont dû abandonner les exigences modestes d'autrefois pour se moderniser. Les vivres ont beaucoup augmenté de prix, et la consommation de sortes de peu de débit a cédé la place aux assortiments de magasins. La somme d'argent qui est destinée à ces acquisitions a dû bien augmenter par suite de cette situation.

Mais dans ces conditions, la contre-valeur n'est pas montée en proportion, ce à quoi il faut encore ajouter que ceux dont les finances sont minimes, cherchent leur salut par l'abaissement des prix, afin de pouvoir faire des affaires. Ces coups de force commerciaux nuisent énormément à la profession d'hôte-

lier. L'hôte conçoit et répand l'idée fixe que l'hôtelier travaille avec au moins le 100% de profit; car si l'on peut traiter à meilleur marché qu'un autre, c'est qu'on peut y gagner énormément. Il s'en suit que nous trouvons presque dans chaque station climatique une catégorie d'hôtes qui s'en vont de pension en pension, d'hôtel à hôtel, pour chercher à se loger dans la maison la moins chère. Les prix deviennent seulement fermes pendant la belle saison. Mais peut-on dans ce temps si court arriver à atteindre les grands gains espérés? Une quantité de ceux qui ne peuvent arriver par des gains honnêtes ont recourus à «l'étrillage». Celui qui a beaucoup voyagé et qui connaît le service d'hôtel, s'emporte souvent avec raison, en voyant ce qu'on se permet d'exiger des hôtes. Il n'y a pas peu de maisons, petites ou moyennes, pour passagers qui n'affichent des prix très bas pour attirer les clients, mais qui calculent aussi que l'hôte n'est qu'un passant qui probablement ne reviendra plus. Je connais un hôtel près de la gare d'une station climatique très fréquentée qui est mal agencé et qui a des prix très bas.

Comme la note doit être présentée le lendemain matin aux hôtes, et que Monsieur l'hôtelier et Madame son épouse dorment jusqu'à midi, c'est la fille de salle qui est chargée de présenter la note. Le prix de la chambre à coucher est régulièrement majoré de 50 cts. sur ce qui était convenu. L'hôte qui n'a que peu de temps avant le départ du train, paie cependant après quelques brèves explications le prix surélevé et se dédramatise au détriment de l'employée, en ne donnant pas de pourboire. Souvent aussi, les repas qui sont payés un prix très raisonnable ne supportent pas la critique.

Nous ne pouvons cependant pas dire que ces procédés rehaussent le prestige de la profession d'hôtelier. Dans la règle, ces éléments n'appartiennent pas à une association d'hôteliers, vu qu'ils n'en ont pas besoin (ce point de vue étant basé sur la réciprocité) et qu'ils n'en veulent pas supporter les charges. Ils profitent de la réclame des autres hôteliers et montrent qu'ils comprennent leurs «affaires». Que de pareilles maisons avec leurs fausses et brillantes recettes puissent devenir fatales à leurs successeurs crédules, cela ne prête pas à discussion.

Où les hôtes ont coutume de faire un long séjour, de pareils procédés peuvent à peine se produire. Si l'hôtelier ne possède pas des capitaux suffisants, il ne peut s'en tirer qu'en usant de la plus grande circonspection et en pratiquant la plus grande économie. C'est ainsi, par exemple, qu'un ancien chef de cuisine continue son premier métier et qu'il économise avec cela le salaire d'un employé. Sa dame aide à servir et remplace ainsi une fille de salle, elle s'occupe des travaux écrits, etc. Mais cette heureuse solution ne se rencontre pas partout. Jusqu'à ce qu'un hôtel soit bien fréquenté, cela va longtemps. En première ligne, il faut un grand capital d'exploitation qui facilite la réalisation d'avantages. Ces avantages reposent sur le paiement immédiat des factures des fournisseurs. Presque toutes les factures portent un délai de paiement court ou long, par exemple: payable à 30 jours avec 2% d'escompte ou net à trois mois. Quelques fois même l'escompte est plus élevé. Admettons que la facture à payer se monte à fr. 1000.—, nous avons gagné fr. 20.— en payant comptant. Avec de grandes transactions on peut arriver à un plus grand profit en payant comptant. Il s'en suit qu'on peut souvent encore acheter la marchandise plus avantageusement, et que comme bonne pratique on est mieux servi.

Une question bien débattue et très épineuse est celle de savoir si l'hôtelier fait mieux de payer le montant de ses factures immédiatement à la réception des marchandises, en profitant de l'escompte accordé par ses fournisseurs, ou de payer à la fin du terme fixé pour profiter du délai accordé. On rencontre ici des opinions très différentes. Les uns prétendent qu'ils ne pourraient gagner davantage qu'en déduisant l'escompte, afin de balancer leurs comptes au plus vite; les autres affirment qu'ils ont plus de profit en bénéficiant du délai de paiement accordé, et comme on a la coutume de l'exprimer: «de faire travailler l'argent». Dans le fond, toute la question est de complexion générale et ne peut être résolue efficacement pour un cas spécial. Ici en particulier, une faute capitale est commise dans de nombreux cas, car on omet d'examiner avec quel capital de garantie on travaille, et c'est seulement et uniquement d'après celui-ci que l'on doit organiser son mode de paiement.

L'hôtelier qui, pour l'exploitation de son hôtel, grand ou petit, est assez en fonds, c'est-à-dire possède un capital d'exploitation suffi-

sant, et avec cela sait s'en servir économiquement, paiera ses factures en bénéficiant de l'escompte accordé pour paiement anticipé. On emploie à cet effet en langage commercial l'expression: «Escompter».

Cela nous ramène à la question de savoir, quand le capital d'exploitation peut être envisagé comme suffisant. Plus d'un croit qu'il est suffisant s'il peut payer ses approvisionnements en marchandises et qu'il n'ait point de dettes sur le dos. Il croit qu'il pourra ensuite escompter ses factures au moyen de ses recettes courantes. Ce ne sera pas toujours le cas. Un capital d'exploitation n'est seulement à considérer comme suffisant que lorsque l'hôtelier, outre une position exonérée de dettes et la possession des moyens nécessaires à l'exploitation journalière, peut disposer d'un fonds de réserve liquide. Dans la plus grande partie des exploitations d'hôtels, cette réserve d'argent liquide n'existe pas. On ne s'arrête pas à l'idée de la création de celle-ci, lors de la fondation ou de la reprise d'un hôtel, parce qu'on croit pouvoir s'en tirer sans elle. C'est une erreur qui a des suites funestes. La réserve en argent disponible doit exister dans tout hôtel bien organisé de même qu'on doit toujours veiller à avoir des provisions en suffisance en magasin, soit une réserve de marchandises. Si cette réserve d'argent liquide est à la disposition de l'hôtelier, celui-ci voudra escompter ses factures, vu qu'il gagne par la déduction de l'escompte. Si la réserve d'argent liquide fait défaut dans l'exploitation, l'hôtelier fera bien de réunir les recettes au comptant et de les remettre comme recettes journalières courantes dans une banque et au moyen de ce fonds ainsi créé de faire balancer ses factures au jour de leur échéance, en bénéficiant du délai de paiement. La perte minime qui résultera de ce que l'hôtelier ne bénéficiera pas de l'escompte sera compensée dans une certaine mesure par le paiement d'intérêts de la banque. Il reste seulement une petite différence, et celle-ci est supportable, car la valeur idéale de toujours posséder un fonds solidement établi n'est pas à dédaigner.

Il en est tout autrement, si l'hôtelier, qui n'a pas de réserve en argent liquide, veut escompter. Prend-il les recettes de la caisse, et veut-il payer les factures échues, il enlève à l'exploitation les moyens liquides. Il peut se produire des cas où il est obligé de payer, et il tombe alors dans de graves embarras. C'est une chose qui est en tout cas à éviter, car le crédit en souffre inutilement. Il peut aussi se produire le cas qu'il paye cette facture-ci ou celle-là; mais ensuite qu'il doit tout à coup mettre fort à contribution les marchandises d'un autre fournisseur, et qu'il soit forcé de faire des commandes supplémentaires qu'il ne pouvait prévoir. Est-il ensuite obligé dans l'un ou l'autre cas de dépasser le délai d'escompte, il a alors failli à son principe de vouloir escompter, et il a favorisé en de ses fournisseurs au détriment de l'autre. C'est aussi pour ce motif que nous ne pouvons conseiller de pratiquer l'escompte à un hôtelier dont les moyens sont forcément engagés dans son hôtel, et qui ne possède aucune réserve d'argent liquide.

La situation dans l'industrie hôtelière serait tout autre si le mode de paiement était subordonné à l'existence de moyens liquides et que l'hôtelier ait reconnu la nécessité d'une réserve d'argent comptant. Combien de dépendances gênantes de la banque ou des fournisseurs n'existeraient pas, si ce point de vue avait été pris en considération lors de l'achat ou de la location d'un hôtel. Combien de calamités seraient évitées si beaucoup d'hôteliers voulaient organiser leur mode de paiements conformément à leur situation de fortune une fois établie.

Cela aurait aussi rendu service à l'industrie et aux banques, car elles auraient évité d'accorder des crédits par trop considérables à des situations précaires.



(Nachdruck verboten.)

Der Rübenzucker.

Die Gewinnung und der Gebrauch von Rübenzucker sind noch ziemlich jungen Datums. Zwar fand der Berliner Chemiker Margraf schon im Jahre 1747, dass einzelne Rübensorten stark zuckerhaltig sind. Eine Verwertung dieser Entdeckung liess jedoch noch lange auf sich warten, da eine Unterstützung des preussischen Staates angelegte Zuckerfabrik keine günstigen Ergebnisse lieferte. Der gewonnene Rübenzucker stellte sich im Preise höher als Kolonialzucker aus Zuckerrohr und konnte mit diesem nicht in Wettbewerb treten. Erst nachdem die von Napoleon I. im Jahre 1806 über Europa verhängte Kontinentalsperre die Einführung von fremdem Zucker auf dem Seewege

fast unmöglich machte und dieser somit gewaltig verteuert wurde, konnte die Zuckerfabrikation emporkommen. Sie blickt also kaum auf ein hundertjähriges gedeihliches Arbeiten zurück. Bis dahin war Europa betreffs der Zuckerverzuckerung allein auf den Rohrzucker angewiesen. Auch dieser ist noch nicht sehr lange bekannt. Die alten Völker benutzten nur Honig zur Süßung ihrer Speisen. Das Zuckerrohr, dessen Heimat wohl in Indien zu suchen ist, wurde erst im fünften Jahrhundert unserer Zeitrechnung durch die Perser in Asien angepflanzt. Lange Zeit kaute man das Zuckerrohr entweder frisch oder getrocknet und sog den süßen Saft aus, wie das seitens der Kinder auch heute noch vielfach geschieht, oder man presste den Saft aus, um ihn dann sofort zu verwenden.

Wenn die Erzeugung von festem Zucker aus dem Saft des Zuckerrohres aufkam, ist nicht sicher bekannt, zu Sirup verdickter Saft wurde bereits gegen Ende des ersten Jahrtausends in Persien hergestellt. Kristallisierten und raffinierten Zucker lernten die Europäer jedoch erst durch die Kreuzzüge kennen, worauf dann venezianische Kaufleute die Einfuhr und den Vertrieb desselben im Abendlande übernahmen. Im späteren Mittelalter ging die Zuckereinfuhr an Spanien und Portugal über, denen dann Holland, England und noch später Hamburg folgten, bis mit der Kontinentalsperre das ganze Geschäft zum Erliegen kam.

Die unter der Sperre in Deutschland entstandene und sich kaum nützlich ernährende Rübenzuckerindustrie wurde nach Aufhebung der Sperre durch Einführung von hohen Zöllen auf fremdländischen Zucker seitens der Regierung geschützt, um sie vor dem Niedergange zu bewahren und lebensfähig zu gestalten. Die wesentlichste Unterstützung wurde ihr jedoch durch gründliche Verbesserungen der Gewinnungsverfahren und vor allem dadurch zu Teil, dass infolge geeigneter Auswahl und Pflege der verarbeiteten Rüben deren Zuckergehalt von 6 auf 16% erhöht wurde. Wesentlich günstiger als in Deutschland lagen die Verhältnisse für die Rübenzuckerfabrikation in Frankreich. Um England zu schädigen, unterstützte Napoleon die Zuckerindustrie dermaßen, dass sie rasch emporblühte und sich auch nach seinem Sturze zu behaupten wusste. Trotzdem hat später die deutsche Industrie die französische nicht nur eingeholt, sondern erheblich überflügelt. Steht doch Deutschland bezüglich der Zuckerfabrikation heute mit fast 20% der gesamten Weltproduktion an erster Stelle. Die Zuckerindustrie ist somit für Deutschland zu einem Wirtschaftsfaktor von grösster Wichtigkeit geworden. Ebenso bildet der Anbau der Zuckerrübe einen wichtigen Erwerbszweig der Landwirtschaft und bringt einer grossen Anzahl landwirtschaftlicher Arbeiter ausreichende Beschäftigung.

Die Rüben werden nach der Ernte vom Laube befreit, gewaschen, geschält und mittels besonderer Maschinen in längliche Stücke geschnitten. Diese Scheitl werden in Wasser, das etwa 50 Grad Celsius warm ist, ausgetaut. Dabei werden aber aus dem Zucker auch Säuren, Albumin und organische Stoffe mit in das Wasser über und müssen wieder abgeschieden werden. Die Fruchtsäuren und das Albumin entfernt man dadurch, dass man diese heissen Saftes Abkühlt und mit Wasser verbindet sich mit den beiden Stoffen zu frucht- bzw. weissauren Kalken, die durch Filtern des Saftes abgeschieden werden. Dann wird Kohlenstaube zugeleitet, die den vorher gebildeten zucker-säuren Kalk in kohlen-säuren Kalk umwandelt, der ebenfalls abfiltriert werden kann. Die noch in dem Saft enthaltenen Farbstoffe werden durch Filtern mit Knochenmehl entfernt oder mittels zugeführten Schwefeldioxydes gebleicht, worauf dann das Eindampfen des Zuckers beginnt. Dieses erfolgt in Vakuumapparaten, die unter anderem ebenfalls abfiltriert werden kann. Die noch in dem Saft enthaltenen Farbstoffe werden durch Filtern mit Knochenmehl entfernt oder mittels zugeführten Schwefeldioxydes gebleicht, worauf dann das Eindampfen des Zuckers beginnt. Dieses erfolgt in Vakuumapparaten, die unter anderem ebenfalls abfiltriert werden kann. Die noch in dem Saft enthaltenen Farbstoffe werden durch Filtern mit Knochenmehl entfernt oder mittels zugeführten Schwefeldioxydes gebleicht, worauf dann das Eindampfen des Zuckers beginnt. Dieses erfolgt in Vakuumapparaten, die unter anderem ebenfalls abfiltriert werden kann.

Die Verwendung des Rübenzuckers, der den Rohrzucker aus Europa fast vollständig verdrängt hat, ist eine so vielseitige und bekannte, dass es sich wohl erübrigt, darüber zu reden. Halten wir doch kaum eine Mahlzeit, bei der nicht in irgendeiner Form auch Zucker auf den Tisch kommt. Dieser ist aus einem Genussmittel, das er vor einem halben Jahrhundert noch war, zu einem geradezu unentbehrlichen Nahrungsmittel geworden, auch das unsere Hausfrauen heute nicht mehr auszukommen wissen.

Ausser dem in chemischer Hinsicht dem Rohrzucker vollständig gleichartigen Rübenzucker, der auch aus vielen anderen Pflanzen und Früchten gewonnen werden kann, sind noch eine Reihe anderer Zuckerarten von grosser Bedeutung für uns Wirtschaftslieben. Die wichtigsten derselben sind der in dem Honig enthaltene, von den Bienen den Blüten entnommene Fruchtzucker, der aus Stärke-mehl gewonnene Stärkezucker und der in dem Fruchtsaft der Weintraube und anderer Beeren und Früchte enthaltene Traubenzucker. Während der Fruchtzucker vorwiegend als Versüssungsmittel unserer Speisen benutzt wird, ist dieses bei den beiden anderen Zuckerarten weniger der Fall. Man lässt dieselben gewöhnlich unter Einwirkung von weissen Phosphor verzähren zwecks Erzeugung von Trauben-, Beeren- und Obstweinen. Ferner gebraucht man sie zum Verzähren saurer Weine und zur Herstellung von Kunstwein.

BASEL, (SUISSE) Hotel Jura

Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundes-Bahnhof. Zentralheizung, 135 Betten, v. Fr. 2.50 an.

