

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 31

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.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS



Vierundzwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden Samstag

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

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

Die Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Alleinige Inseraten-Aufnahme: **RUDOLF MOSSE**, Annoncen-Expedition, Zürich und Basel.
Alleinige Konzessionärin für den in- und ausländischen Propagandendienst des Schweizer Hotelier-Vereins.
INSERTIONSPREIS: Pro Pettizelle 30 Cts., Anzeigen ausl. Ursprungs 40 Cts., Reklamen fr. 1.25, Reklamen ausl. Ursprungs fr. 1.50

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. RUSLAND
(inkl. Postzuschlag): 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 o Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. ■ ■ ■ TÉLÉPHONE
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. ■ ■ ■ No. 2406

Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. ■ ■ ■ Compte de chèques
■ ■ ■ Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhms, Basel. ■ ■ ■ postaux No. V, 85 o

Siehe Warnungstafel!



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr Ernest André
Direktor des Hotel Gurtenkulm bei Bern
am 24. Juli in Bern gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
Dr. O. Töndury.



A nos Sociétaires.

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient de faire notre Société en la personne de

Monsieur Félix Imseng
propriétaire de l'Hôtel Victoria à Lausanne
décédé le 24 Juillet, à l'âge de 45 ans.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre défunt collègue.

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

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

Eröffnung der Kurse:

- Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8 monatiger Dauer, Eröffnung am 15. September;
- Kochschulkurs mit 4 monatiger Dauer, Eröffnung am 15. September;
- Höherer akademischer Fachkurs mit 6 monatiger Dauer, Eröffnung am 15. Oktober. Anmeldestermin: 15. August. Auskünfte und Lehrpläne durch die
Direktion der
Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

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

Ouverture des cours:

- Cours général professionnel, durée 8 mois, ouverture 15 Septembre;
- Cours de cuisine, durée 4 mois, ouverture 15 Septembre;
- Cours supérieur, académie hôtelière, durée 6 mois, ouverture 15 Octobre.

Délai d'inscription: 15 Août.

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

Direction de l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Geschäftliche Rücksichtslosigkeiten.

Als wir Anfang September letzten Jahres die plötzlich einsetzenden harten Zahlungs- und Lieferungsbedingungen einzelner mit der Hotelindustrie in engem Geschäftsverkehr stehender Firmen der Lebensmittelbranche hier einer scharfen Kritik unterzogen, schmeichelten wir uns mit der Hoffnung, eine öffentliche Warnung vor der Betätigung allzu nackten Egoismus, verbunden mit einem Appell an den Gemeinsinn der schweizerischen Geschäftswelt, würde ihre Wirkung nicht verfehlen. Die Mahnung hat in der Tat auch gute Früchte gezeitigt; das rigorose Vorgehen einiger Lieferanten, das mit der Sperrung weiterer Kredite, mit der Bedingung der Vorauszahlung neuer Bestellungen anhub und anscheinend mit der rücksichtslosen Eintreibung früherer Lieferungen den Abschluss finden sollte, hat erträglicheren Verhältnissen Platz gemacht, die Lieferanten liessen in ihrer Mehrheit mit sich reden, sodass man ihnen heute nachrühmen darf, sie seien im grossen und ganzen der Hotellerie im Rahmen des Möglichen entgegengekommen. Viele der Firmen — und das schwächt ihr persönliches Verdienst natürlich ab — haben allerdings auf die sofortige Geltendmachung ihrer Forderungen erst dann verzichtet, als sie sich davon überzeugen mussten, dass bei manchem der Hotelier-Schuldner während des Krieges überhaupt nichts zu holen war, dass vielmehr die Lage vieler Hotels durch Anhebung der Betreibung erst recht verschlimmert und dadurch die Guthaben vollends gefährdet wurden. Die Sorge um den eigenen Geldbeutel hat also in vielen Fällen den Gläubiger veranlasst, von der letzten Konsequenz des Schuldverhältnisses abzusehen; aber man muss andererseits doch anerkennen, dass eine grosse Anzahl von Lieferanten den Hoteliers aus reinem Wohlwollen entgegenkamen, wenn auch das eigene Interesse, die Versicherung auf die Zukunft, wohl in keinem einzigen Falle ganz ausser Frage stand. Letzteres erscheint auch ganz natürlich, denn die Geschäftswelt wird nach dem Kriege wieder auf die Kundschaft der Hotels angewiesen sein und es hätte daher wenig Nutzen gehabt, den Bau der Hotellerie durch allzu scharfes Vorgehen und Drängen unterminieren zu helfen. Mag man aber bei Beurteilung des Verhaltens vieler Gläubiger der Triebfeder des persönlichen Nutzens noch

so viel Gewicht beilegen, ein beträchtliches Mass von wohlwollendem Entgegenkommen bleibt zweifellos übrig, denn das Schicksal mancher Hotelunternehmen hing letzten Endes doch vom Entschlusse eines einzigen Lieferanten ab und es hätte mitunter vielleicht nur einer egoistischen Regung bedurft, um das Unternehmen zu Fall zu bringen. Also an Rücksichtnahme der Lieferanten gegenüber den Hoteliers hat es in diesen langen Kriegsmontaten keineswegs gefehlt und es entspricht nur einem Gebot der Rechtlichkeit, dies auch einmal öffentlich festzuzeichnen.

Damit soll nun aber durchaus nicht etwa gesagt sein, dass sich der Verkehr zwischen den Hoteliers und ihren Gläubigern seit Ausbruch des Krieges jederzeit glatt abwickelte und die ersteren daher keine Ursache hätten, sich über Rücksichtslosigkeiten seitens der letzteren zu beklagen. Im Gegenteil, unser Zentralbureau war im Laufe der letzten Monate öfters genötigt, zugunsten solcher Hoteliers einzugreifen, denen ihre Gläubiger oftmals gar zu hart zusetzten, und wir konnten dabei wiederholt konstatieren, wie kleinlich sich mitunter sogar angesehenere Firmen geben, wenn es ihnen gerade passt, aus Rechthaberei oder Laune sich auf irgend ein wehrloses Opfer zu stürzen. Der Gerechtigkeit halber müssen wir allerdings zugeben, dass unsere Vermittlung in vielen Fällen zu dem erhofften Resultat führte; aber wir sind leider auch an Geschäftshäuser geraten, bei denen weder Bitten noch Vorstellungen etwas fruchteten und die sich absolut nicht dazu verstehen konnten, der Notlage der Hotellerie Rechnung zu tragen oder ihr auch nur das geringste Verständnis entgegenzubringen. Manchmal handelte es sich dabei sogar um Firmen, die auf Grund ihrer Beziehungen zur Hotellerie grosse Vermögen erwarben, denen es also wenig verschlug, ob einige Forderungen von wenig Tausend Franken etliche Monate früher oder später eingingen.

Ein solcher Fall lag uns erst dieser Tage zur Vermittlung ob! Ein Bündner Hotel schuldet bei Ausbruch des Krieges einer bekannten ostschweizerischen Weinhandlung für gelieferte Ware, die noch vollinhaltlich im Keller lag, den Betrag von rund Fr. 1500.— am 31. Juli 1914 bezahlte das Hotel Fr. 500.— ab und ersuchte für die Restschuld um Stundung bis zur nächsten Saison. Die Weinhandlung willigte in die nachgesuchte Stundung mit der Erklärung ein, es liege ihr sehr daran, mit ihren Geschäftsfreunden auch fernerhin in angenehmem Verkehr zu bleiben, und der Hotelier glaubte damit die Angelegenheit als erledigt. Er fiel daher auch aus einer Ueber-raschung in die andere, als ihm kurz nach Weihnachten 1914 vom Rechtsbeistand der Firma mitgeteilt wurde, die Schuld nebst Zins vom 1. November an sei bis 9. Januar 1915 zu regieren, ansonst der Rechtsweg beschritten würde. Der Hotelier setzte sich natürlich sofort mit dem Herrn Advokaten in Verbindung, erklärte ihm über die prekäre Lage seines Hotelunternehmens auf, indem er sich auf den ganz korrekten Standpunkt stellte, er habe allen Gläubigern Teilzahlungen zu machen und könne nicht den einen Lieferanten auf Kosten der andern begünstigen, die ihm, nebenbei gesagt, in durchaus korrekter Weise entgegengekommen waren. Zudem machte er noch den Vorschlag, das Weinhaus möge sich durch Zurücknahme der gelieferten Weine schadlos halten; dieses Anerbieten wurde jedoch abgelehnt, im Monat Juni erfolgte die Betreibung und da auch unsere Vermittlung

nichts fruchtete, wird dem Hotelier nichts übrig bleiben, als sich auf die neue Stundungs-verordnung zu berufen und die Schuld in fünf Monatsraten abzutragen.

Jeder Hotelier wird nun ein solches Verhalten gegenüber einem alten Kunden, der jahrelang prompt und sicher bezahlte, als hart, um nicht zu sagen: unverschämte empfinden. Man hätte von der Weinhandlung, wenn sie ihre Forderung bedroht glaubte, zum mindesten erwarten dürfen, dass sie sich durch Zurücknahme der von ihr gelieferten Weine decke und nicht durch rücksichtsloses Drauf-gängertum einem Klienten Bedrückungen und Verlegenheiten schaffe, dem sämtliche andern Gläubiger freiwillig die nachgesuchte Stundung gewährten. Dass sie sich dazu nicht verstehen konnte, beweist ihre eminente Verständnislosigkeit der so ersten Wirtschaftslage gegenüber und zeigt, wie notwendig die bundesrätliche Verordnung über die Stundungsverlängerung eigentlich gewesen ist.

Noch krasser an persönlichem Egoismus ist vielleicht ein anderer Fall, der uns ebenfalls Gelegenheit bot, in das unschöne Geschäfts-gebahren dieser nämlichen Firma hineinzu-blicken. Ein Luzerner Hotelier hatte mit der Weinhandlung letzten Sommer vereinbart, die Hälfte des ihr schuldigen Betrages in der dies-jährigen Saison zu begleichen, reglierte die Schuld dann aber sogleich, als auch er mit einer Mahnung seitens des Rechtsvertreters des Weinhauses beglückt wurde. Trotzdem besass die Firma dann noch die Unver-forentheit, den Hotelier um die Bagatelle von Fr. 625 für Zins zu betreiben, also einen alten Geschäftsfreund, der ihr im Laufe der Jahre Tausende zu verdienen gab, in so rücksichts-loser Weise vor den Kopf zu stossen. Ein solches Treiben kann nur nackter Selbstsucht entspringen und genügt jedenfalls, auch den Namen dieses Geschäftes vorzumerken für die Zeit, wo wir hier alle die Unternehmen an den Pranger stellen werden, die ausgesucht die jetzige Notlage der Hotellerie benutzen, um einen verschärften materiellen Druck auf sie auszuüben. Denn es wird kommen der Tag, wo sich solche Vergehen an unserem Wirtschaftskörper rächen werden.

Wir hätten noch eine Menge solcher Muster-chen zu erzählen, die im direkten Gegensatz stehen zu der eingangs erwähnten Zuver-kommenheit der kulanten Lieferanten; es möge jedoch an dem Gesagten sein Bewenden haben, aus dem zur Genüge hervorgeht, dass die Hoteliers immer noch Grund genug haben, sich hinsichtlich mancher Gläubiger allerlei zu versehen und sich daher nicht in allzu rosigse Hoffnungen einzulassen. Denn un-versehens verleugnet so ein Lieferant seine frühe-ren Abmachungen und geht gegen den arg-losen Schuldner mit der ganzen Strenge des Gesetzes vor. So krasse Fälle von geschäft-licher Rücksichtslosigkeit, wie die vorstehend geschilderten, dürfen sich allerdings nicht so schnell wiederholen, zumal nicht von Ge-schäftshäusern, die der Hotelier-Kundschaft ihr ganzes Vermögen verdanken; aber gleich-wohl wird es nützlich sein, auch einmal be-züglich der Lieferanten Musterung zu halten, die Spreu vom Weizen zu sondern und der geschäftlichen Unkorrektheit auf die Finger zu klopfen. Der neugegründete Hotellieferanten-Verband namentlich, dessen Bestrebungen jedem vernünftigen Hotelier ohne weiteres einleuchten, würde sich ein besonderes Ver-dienst erwerben, wenn er auch hier ein kräf-tiges Wort sprechen und den notleidenden Hotelier vor dem Griff allzu harter Gläubiger

schützen wollte. Denn der Schweizer Hotelier hat nicht jahrzehntelang an der Förderung des Nationalwohlstandes mitgewirkt, um nun in der Zeit eigener unverduldeter Notlage zum Spielball weniger rücksichtsloser Lieferanten zu werden. Und ob der Sanierung der gewiss oft ungesunden Kreditverhältnisse sollte nicht vergessen werden, dass die Hotellerie heute in erster Linie dringender Schonung bedarf, falls man ihr den Weg zu späterem Glück und Wohlstand nicht zum vornehin verlegen will. Das aber kann kein Lieferant wünschen, denn die Erhaltung seines geschäftlichen Besitzstandes wie die Hebung unserer gesamten Wirtschaftskraft am Herzen liegt.

Einer, der sein Geschäft versteht!

Dass manche der diesjährigen Ferienreisenden in recht ungenierter, um nicht zu sagen schmutziger Weise auf die Hotelpreise zu drücken suchen und sehr oft dem Hotelier Bedingungen stellen, die unter aller Kritik stehen, ist hier schon mehrfach dargelegt worden. Den Kuraufenthalter aber mit Geschäften zu verquicken, die damit nicht den geringsten Zusammenhang haben, ist ein Einfall, den man selbst vom zudringlichsten Hotelgast kaum erwartet. Und doch hat es in letzter Zeit auch an solchen Zumutungen nicht gefehlt. So unterbreite Herr Karl Forster, Vertreter amerikanischer und deutscher Bureaumaschinen, Zürich VI, kürzlich den Hoteliers verschiedener schweizerischer Fremdenplätze folgende Offerte:

«Ich wäre unter Umständen geneigt, meine dreiwöchigen Ferien (3 Personen) in Ihrem geschätzten Hause zuzubringen und bitte um gef. nähere Details, vorausgesetzt, dass ich Ihnen eine Schreib- oder Diktiermaschine liefern könnte.

Ich besitze solche in verschiedenen Preislagen, neu schon für Fr. 300.— bis 675.—, und Occasions von Fr. 150.— an, und bin zu einer unverbindlichen Vorführung gerne bereit.

Diesem «verlockenden» Angebot wird man eine gewisse Originalität kaum absprechen können, zeugt es doch von einer «grossen» Erfindungsgabe, wie man Geschäfte zu machen hat, um möglichst billig in die Ferien gehen zu können. Anders präsentiert sich die Sachlage dagegen vom Standpunkt des Hoteliers. Da kann man schon sagen, dass die Offerte ebenso dreist wie ungewohnt erscheint, zumal in jetziger Zeit, wo die Hoteliers kaum die laufenden Unkosten einbringen und ihnen für Neuausschaffungen nichts übrig bleibt. Man könnte dem findigen Schreibmaschinenvertreter die Frage vorlegen, was er sich denken würde, wenn ein Hotelier den Ankauf einer Schreibmaschine von einem längeren Kuraufenthalter in seinem Etablissement abhängig machen wollte? Gewiss würde er ein solches Anerbieten als Frechheit ablehnen. Ganz gleich liegen die Dinge aber auch für den Hotelier und es ist daher zu hoffen, dass kein Hotel sich verleiten lasse, auf die schmutzige Bedingung einzugehen. Mag Herr Forster dann auch zu Hause bleiben, so erwächst daraus der Hotellerie kein erheblicher Schaden, den man bedauern müsste. Wohl aber ist es nachgerade nicht mehr verfrüht, gegen derart unbillige Forderungen auch seitens der Hoteliers Front zu machen.

Käsepreise.

Gewisse Erscheinungen des schweizerischen Milchmarktes veranlassen das Schweizerische Volkswirtschaftsdepartement, eine Konferenz der Interessenten einzuladen, an der Vertretern der Produzenten und Konsumenten, sowie des Milch- und Käsehandels und der Milchindustrie teilnehmen, um die Lage zu erörtern, die im Hinblick auf den im Herbst eintretenden Ausfall der Milchlieferungsverträge entsteht. Den Vertretern der Regierungen von Basel, Genf, Waadt, Neuenburg und Tessin wurde Gelegenheit gegeben, an der Versammlung teilzunehmen, da in diesen Kantonen mit Rücksicht auf ihre Lage an der Grenze besondere Schwierigkeiten sich geltend machen.

Das genannte Departement gibt nun den Kantonsregierungen durch Kreisschreiben vom 19. Juli bekannt, dass, wie der Konferenz bereits eröffnet worden ist, die «Genossenschaft Schweizerischer Käse-Exportfirmen», der im kommenden, am 1. September beginnenden Geschäftsjahr das ausschliessliche Recht zur Ausfuhr von Käse jeder Art zustehen wird, für den Sommerkäse im Einverständnis mit den beteiligten Kreisen folgende Preise bezahlen wird: Für Emmentaler, Greyzer und Sbrinz (Spalen): Prima fette Fr. 212 bis Fr. 217, sekunda fette Fr. 200 bis Fr. 205 für 100 kg mit 6% Eingewicht.

Bei einem Käsepreis von Fr. 216 für prima Ware, wie er zu erwarten ist, ergibt sich ein Milchpreis von 18 Rp. das Kilogramm, wobei die Schotten an den Lieferanten fallen. Es ist nicht daran zu denken, dass die Preise für den Winterkäse 1915/16 sich höher stellen werden. Die wirklichen Preise für 100 Kilos Käse mit Rücksicht auf das übliche Eingewicht von 6% stellen sich für prima fette auf Fr. 199.28 bis 203.98, für sekunda fette auf Fr. 188.— bis Fr. 192.70.

Die Genossenschaft Schweiz. Käse-Exportfirmen wird vor allem den nötigen Käse für das Inland zur Verfügung halten und diesen für den schweizerischen Konsum zu massigen Preisen abgeben. Seit dem Monat Februar 1915 und bis auf weiteres gelten folgende Preise: Für Emmentaler- und Greyzerkäse:

Prima fette für 100 kg Fr. 210, sekunda fette für 100 kg Fr. 189 bei Abnahme von mindestens 800 kg, sekunda fette für 100 kg Fr. 194 bei Abnahme von weniger als 800 kg, aber in ganzen Läben. Handmagerkäse für 100 kg Fr. 140, Zentrifugenmagerkäse für 100 kg Fr. 120.

Den neuen Einkaufspreisen entsprechend wird s. Z. auch eine neue Regelung der Verkaufspreise stattfinden.

Da jedoch trotz der reduzierten Verkaufspreise der Genossenschaft Schweiz. Käse-Exportfirmen einzelne Händler höhere Verkaufspreise forderten und bezahlt erhielten, so behält sich das Schweizer. Volkswirtschaftsdepartement vor, dem Bundesrat zu beantragen, die Preise, welche die genannte Genossenschaft einhalten muss, als allgemein verbindliche Höchstpreise zu erklären. Mit Rücksicht auf die derzeitige Organisation des Käsemarktes (einheitliche Organisation wichtigster Handelsfirmen) sind solche Bestimmungen durchführbar. Für den Kleinhandel können die Kantone Preisbestimmungen aufstellen. (H. A. B.)

Ueber die zweckmässige Konservierung leerer Weinlagerfässer.

Prof. Dr. Richard Meissner, Vorstand der Kgl. Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg, schreibt hierüber in «Weinbau- und Kellereiwirtschaft» wie folgt:

Die praktische Erfahrung lehrt, dass es in denjenigen Jahren, in denen die Weinreife nach vorangegangenen Missernten wieder eine normale ist, verhältnismässig viele kranke und fehlerhafte Weine gibt. Die Ursache dieser Erscheinung liegt in der ungenügenden Behandlung der Weinlagerfässer, welche aus Mangel an Wein längere Zeit hindurch leer lagern mussten. So mancher Wein bekommt einen muffigen Schimmelgeschmack, andere werden stichig, wieder andere zeigen einen Geruch und Geschmack nach Schwefelwasserstoff, den sogenannten Böckser, oder nehmen einen harten Geschmack nach Schwefelsäure an, infolge dessen sie beim Verkosten die Zähne sofort ganz stumpf machen: sie sind schwefelsäureförmig geworden.

In unsern Kellern lagern zurzeit viele Fässer leer, weil einmal die Weinreife der letzten Jahre sehr viel zu wünschen übrig liess, und anderseits durch den entstandenen Weltkrieg die übliche Einfuhr ausländischer Weine wesentlich erschwert und beschränkt wurde. Da liegt die Gefahr wohl nahe, dass diese leeren Fässer infolge mangelhafter Behandlung in ihrer Qualität Einbuss erleiden und dementsprechend auch die später von ihnen zu herbergenden Weine. Unter solchen Umständen erscheint es angezeigt, auf die Bedeutung einer zweckmässigen Konservierung leerer Weinlagerfässer hinzuweisen und anzugeben, auf welche Weise eine solche ausgeführt werden muss, will man die oben angeführten Fehler und Krankheiten der Weine verhüten.

Es ist eine allgemein bekannte Tatsache, dass sich in den Weinlagerkellern infolge der herrschenden und notwendigen Luftfeuchtigkeit und der auch in den Wintermonaten innehaltenden Temperatur von 7 bis 8 Grad Wärme an den Kellerwänden, an und unter den Fasslagern, sowie auf der Aussenseite der Fässer leicht Schimmelbildung zeigt, weil diese Pilze hier günstige Lebensbedingungen vorfinden. Es sind namentlich der olivbraune Kellerschimmel (Rhacodium cellare) und der wohl verbreitetste aller Schimmelpilze, der grau- oder blaugrüne Pinselschimmel (Penicillium glaucum), die anfänglich weisse Pilzrasen bilden und erst später durch ihre Fruchtbildung die charakteristische Färbung erhalten. Sorgt auf der einen Seite der Kellerschimmel für eine Regulierung der Luftfeuchtigkeit und auch der Kellertemperatur, sobald er sich an den Kellerwänden massenhaft angesiedelt hat, wird dieser also an den Kellerwänden vom Kellermeister gern gesehen, so ändert sich die Sachlage sofort, wenn er sich mit seinem viel gefährlicheren Freund, dem Pinselschimmel, auf der Aussenseite der Fässer, auf dem Kellerboden und den Fasslagern einfindet. Denn gerade durch den Pinselschimmel wird die Kellerluft verschlechtert, sie nimmt einen muffigen, schimmeligem Geruch an. Die Pilzfäden des Pinselschimmels dringen durch die Poren in das Innere des Fassholzes ein und zersetzen es. Leicht klettert dieser schädliche Pilz dann auch am Spund in das Innere des Fasses und beginnt dort ebenfalls sein Zerstörungswerk, sobald er im Innern des Fasses günstige Lebensbedingungen vorfindet, so z. B. genügende Feuchtigkeit, eine zusage Temperatur, atmosphärische Luft und Spuren von Weinresten. Besonders die beiden letzteren begünstigen noch die Entwicklung einer äusserst gefährlichen Bakterienart, der Essigbakterien, die gleichfalls in das Holz hineingewachsen und dort ihr Stoffwechselprodukt, die Essigsäure, ablagern, wie der Pinselschimmel die ihm eigenen Schimmelstoffe dort ausscheidet, die sich später bei Berührung mit Wein diesem mitteilen und ihn verderben. Wegen des schnellen und erfahrungsgemäss regelmässigen Auftretens dieser schädlichen Pilze an und in den Weinlagern ist man schon von alterher gezwungen, den Kampf mit diesen Weinfeinden aufzunehmen und sie an der Entwicklung an diesen Stellen zu hindern. Die Wege, welche zu diesem Ziele führen, sind die verschiedenen Konservierungsmethoden leerer Weinläufer.

Unsere Betrachtung muss sich nach dem Gesagten erstens mit der zweckmässigen Konservierung des Fassinnern, und zwar a) gesunder, b) kranker Weinlagerfässer, beschäftigen, und muss sich zweitens auf das Fernhalten der genannten Pilzvegetation von der Aussenseite der Fässer ausdehnen.

Konservierung des Innern gesunder Weinlagerfässer. Um, allgemein gesagt, einen Feind wirksam bekämpfen zu können, muss man neben dessen starken auch die schwachen Seiten desselben genau kennen. Die schwache Seite der Schimmelpilze ist die, dass sie sich bei Mangel an Feuchtigkeit und atmosphärischer Luft nicht entwickeln und deshalb auch ihre verhängnisvollen Ausscheidungsprodukte nicht im Innern des Holzes ablagern können. Ausserdem wird ihre Vermehrungsgeschwindigkeit desto mehr abnehmen, je mehr sie im Innern des Fasses Mangel an organischen Nahrungsmitteln leiden, je weniger ihnen also Weinreste zur Verfügung stehen. Nach meinen in den Jahren 1913 und 1914 ausgeführten Versuchen vermag der Pinselschimmel auf Weinsäurelösungen, welche die entsprechende Menge mineralischer Bestandteile enthalten, sehr kräftig zu wachsen und dicke Pilzdecken zu bilden, obwohl sonst die Weinsäure ein wenig zusage organisches Nahrungsmittel für andere Weinorganismen ist. Aus dieser kurzen Betrachtung folgt dreierlei: 1. Nachdem das Fass vom Wein entleert ist, wird man es gründlich mit Wasser mechanisch säubern, 2. man wird es gut austrocknen lassen, und 3. man wird die atmosphärische Luft, welche für die Schimmelpilze und die Essigbakterien die Lebensluft ist, durch eine andere Luftart ersetzen.

1. Die Säuberung der kleineren Fässer, bis zum Stück- und Fuderfass, die gewöhnlich kein Türchen an der Stirnseite des Fasses besitzen, geschieht gewöhnlich so, dass man sie aus dem Keller auf den Hof oder auf die Strasse transportiert, dann auf ein Lager legt, durch das Spundloch eine Anzahl Kieselsteine wirft, hierauf Wasser in die Fässer gibt und letztere nun längere Zeit hin- und herrollt. Die Steine im Innern des Fasses schlagen die Blasen von ausgeschiedenen Weinstein, unter denen sich gewöhnlich Schmutz befindet, entgegen, so dass auch an diesen Stellen eine gute Reinigung des Fassinnern ermöglicht wird, und lockern auch sonst festsitzenden Schmutz. Das erste Reinigungswasser wird erneuert, und es werden die Fässer so lange auf die angegebene Art behandelt, bis das ausfliessende Wasser vollständig klar ist. Bei grösseren Fässern mit Türchen, die bei der Reinigung im Keller verbleiben, steigt der Küferbursche in das Fass hinein, zerschlägt mit der Bürste die Weinsteinblasen, klopft mit dem Hammer unter Umständen auch die Schwefelkrusten, die sich auf der untersten Fassdaube befinden, los und reinigt nun alle Stellen des Fassinnern mechanisch mit der Bürste, wobei er namentlich auf die Partien in der Nähe des Spundloches und auf den Falz zwischen den Fassböden und den Fassdauben achtet. Ist das Fass sauber, so steigt der Küferbursche aus dem Fass, letzteres wird an der Rückseite gehoben und nun mit Wasser mit Hilfe eines kleinen Kübels tüchtig nachgeschwenkt, wobei das Spülwasser in eine vor der Fassstür stehende Bütte fliesst.

2. Zum Zwecke der guten Austrocknung der Fässer ist es notwendig, dass möglichst wenig Wasser im Innern derselben verbleibt, dass sich also keine Wassertümpel in ihnen zeigen. Die Fässer wird man im Hof oder auf der Strasse auf dem Lager längere Zeit hindurch mit dem Spundloch nach unten lagern lassen, damit alles Wasser von oben nach unten fließen kann, das man dann durch Heben und Senken des Fasses aus ihm entfernt. Bei Fässern mit Türchen lässt man das Fass in seiner schiefen Lage längere Zeit im Keller mit offenem Türchen und offenem Spundloch lagern. Leuchtet man nach 1 bis 2 Tagen in ein solch gesäubertes und ausgetrocknetes Fass hinein, so glitzern tausende und aber tausende kleiner Weinstein kristalle auf den inneren Holzflächen.

3. Ausser diesen beiden Massregeln ist die wichtigste Kellararbeit beim Konservieren leerer Weinlagerfässer der Ersatz der atmosphärischen Luft durch eine andere Luftart, welche den Schimmelpilzen und Essigbakterien nicht nur nicht Lebensluft, sondern zugleich eine todtbringende Luft ist. In dieser Hinsicht hat sich die Anwendung der gasförmigen schwefeligen Säure (Schwefeldioxyd) in der Kellereiwirtschaft am vorteilhaftesten und am wirksamsten erwiesen. Bekanntlich verbindet sich der Schwefel, welcher bei den sogenannten Schwefelschnitten auf Asbest- oder Papierstreifen aufgetragen ist, beim Brennen in der atmosphärischen Luft mit dem Sauerstoff derselben und bildet ein stechend riechendes Gas, die schwefelige Säure. Verbrennt man also solche Schwefelschnitten im Innern eines Fasses, so wird einmal der Sauerstoff der Innenluft desselben entzogen, und an seine Stelle tritt ein Gas, welches stark pilztötende Eigenschaften besitzt. Dieses tritt durch die Poren in das Fassholz hinein und tötet auch dort etwa vorhandene Schimmelpilze oder Essigbakterien. Dieses Gas wird sehr leicht vom Wasser aufgenommen, weshalb es, falls Wasser in grösserer Menge im Fass nach der Reinigung verbleibt, weniger auf die Holzwandungen wirken kann. Ist dagegen das Fass ausgetrocknet, so verbleibt die schwefelige Säure als Gas im Innern des Fasses längere Zeit bestehen und kann auch in die verborgensten Winkel des Fasses, in alle Riefen und Risse, in denen sich die Pilze aufhalten, eindringen und auf diese Weise die Entwick-

lung der Schimmelpilze und Essigbakterien verhüten.

Von den bei der Konservierung leerer Weinlagerfässer zu verwendenden Schwefelschnitten unterscheidet man zwei Arten. Für die Praxis sind ebenfalls diejenigen Schwefelschnitten am vorteilhaftesten, welche gerade soviel Schwefel auf ihrer Einlage enthalten, als solcher verbrennen kann, ohne dass er beim Brennen abtropft. Das sind die dünnen, nicht tropfenden Schwefelschnitten, die sich denn auch im Laufe des letzten Jahrzehnts mehr und mehr in der Kellereiwirtschaft eingebürgert haben. Ihr etwas höherer Preis wird durch die bessere Ueberführung desselben in gasförmige schwefelige Säure gegenüber dem Preis der zweiten Art von Schwefelschnitten mehr als ausgeglichen. Denn beim Verbrennen der zweiten Art, der dicken, abtropfenden Schwefelschnitten, entsteht eine Temperatur, bei welcher der vorher feste Schwefel dünnflüssig wird (bei 119 Grad Celsius), weshalb ein grosser Teil desselben als solcher abtropfen muss, ohne dass er in schwefelige Säure übergeführt wird. Fängt man diesen Schwefel nicht durch ein am Brenndraht befestigtes Tellerchen auf, so tropft er auf die unterste Fassdaube, brennt dort wohl eine Zeitlang weiter, brennt auch das Fassholz an, schädigt es also, und bildet schliesslich dicke, nur schwer zu beseitigende Schwefelkrusten. Wenn dann später in ein solches mit Schwefelkrusten versehenes Fass ein gärender Traubensaft oder ein nachgärender Jungwein kommt, dann löst der Alkohol des Weines etwas von dem Schwefel auf, die Hefe benutzt diesen, um in ihrem lebendigen Leib mit seiner Hilfe neue Eiweissubstanzen zu bilden, und sie scheiden einen Teil des Schwefels in der Gestalt von Schwefelwasserstoff, nach dem auch die faulen Eier riechen, wieder aus. Mit anderen Worten: ein solcher Wein bekommt den Böcksergeschmack und den Böcksergeruch. Erwähnt sei noch, dass die Verwendung der früher vielfach gebrauchten Gewürzschwefels oder «Süssbrandes» nach dem Weingesezetz in Deutschland verboten ist.

Beim ersten Einbrennen der Fässer, welche nach dem Entleeren des Weines auf längere Zeit aufbewahrt werden sollen, verwenden wir in unserem praktischen Betriebe auf 1000 Liter Fassinhalt gewöhnlich 5 dünne, nicht tropfende Schwefelschnitten; das entspricht einem mittelstarken Einbrand. Beim Einbrennen der Fässer selbst werden aber in der Praxis noch vielfach Fehler gemacht. So bündelt man die berechnete Menge Schwefelschnitten an einem Brenndraht zusammen, brennt die unteren Enden derselben an und steckt dann das brennende Bündel durch das Spundloch in das Innere des Fasses. Allein bei einem solchen Verfahren verkleben auf der einen Seite die Schwefelschnitten miteinander, so dass nur eine ungenügende und langsame Verbrennung des Schwefels stattfindet, während auf der anderen Seite die Hitze des brennenden Schwefels so gross wird, dass ein Teil des Schwefels in Schwefeldampf übergeht, der sich dann als Schwefel an den kalten Fasswandungen, namentlich in der Nähe des Spundloches, wieder verdichtet oder sublimiert. Diesem Uebelstand entgeht man dadurch, dass man entweder eine Schwefelschnitte nach der anderen im Fassinnern an einem Brenndraht verbrennen lässt oder einen sinnreich konstruierten Brenndraht verwendet, der es ermöglicht, zu gleicher Zeit mehrere Schwefelschnitten ohne die angeführten Mißstände zu verbrennen. Letztere Vorrichtung besteht aus einem rechtwinklig abgehobenen Draht mit mehreren Oesen, in welchen Haken von zunehmender Länge eingeführt sind. Diese Haken dienen zum Aufhängen der Schwefelschnitten. Das freie Ende desjenigen Schenkels des rechtwinkligen Drahtes, welches keine Haken besitzt, ist mit einem Spund versehen, an dessen Seite Luftriemen angebracht sind. Das Anzünden der angehängten Schwefelschnitten kann, wie bisher, gemeinsam an einer offenen Flamme geschehen, indem man dieselben mit einer Hand am unteren Ende zusammenfasst, während die andere den Apparat am Spund hält. Hierauf, wenn alle Schnitten brennen, gibt man dem Brenndraht eine seitliche Lage und führt mit Hilfe der Hand, welche nun weiter oben anzufassen hat, die brennenden Schwefelschnitten durch das Spundloch in das Fass, die brennenden Schwefelschnitten hängen dann frei, jede verbrennt für sich vollständig und schnell. Nach dem Abbrennen wird das Ganze in umgekehrter Weise wieder durch das Spundloch herausgezogen. Ist auf diese Weise das Fass eingebrannt, so wird es mit dem Spund fest verschlossen.

Aber nach einigen Tagen muss man sich davon überzeugen, dass im Innern des Fasses tatsächlich noch die stechend riechende gasförmige schwefelige Säure vorhanden ist. Denn es kann auch der Fall eintreten, dass innerhalb dieser kurzen Zeit ein ganz anderes Gas im Fass an die Stelle der schwefeligen Säure getreten ist, dasselbe Gas, nach dem die faulen Eier riechen und das auch den Böckser der Weine verursacht, nämlich Schwefelwasserstoff. In diesem Falle sind die inneren Holztheile des Weinfasses nicht mehr vor dem Auftreten und den Angriffen der Schimmelpilze und der Essigbakterien genügend geschützt. Die Bildung des Schwefelwasserstoffes geschieht, kurz gesagt, auf folgende Weise: sobald im Innern des Fasses Eisenteile blossgelegt sind, verwandelt sich das Eisen ausser in andere Verbindungen in Schwefeleisen, und dieses bildet mit der Weinsäure leicht Schwefelwasserstoff. Es ist dann also notwendig, dass man die Eisenteile im Fass entfernt oder

sie mit Holz überkleidet, ja nicht aber, wie es von seiten mancher Käufer geschieht, mit flüssigem Schwefel übergiesset. Nach der Entfernung der Überkleidung der Eisenteile wird das Fass aufs neue eingebraunt. Bei grösseren Fässern, welche mit Türchen versehen sind, ist das Auffinden der Eisenteile leicht zu bewerkstelligen, da der Küferbursche in das Fass kriechen kann, natürlich erst dann, wenn die Luft im Fass gründlich durch frische atmosphärische Luft ersetzt ist, und dann durch Abblechen der inneren Fasswandungen die blossgelegten Eisenteile zu sehen vermag. Bei kleineren Fässern muss man das Fass aufschlagen und das Innenwandungen desselben nach Eisenteilen, meist Eisennägeln, absuchen. Nach Beseitigung derselben wird das Fass wieder zugeschlagen und ebenfalls frisch eingebraunt.

Da die Holzfasern nicht luftdicht schliessen, sondern ein allmähliches Eindringen der atmosphärischen Luft in das Fass und ein Ausdringen der gasförmigen schwefligen Säure aus dem Fass durch die Poren gestatten, so wird im Fass mit der Zeit die Menge der vorhandenen schwefligen Säure durch die Luftzirkulation einmal verringert, aber es wird die schweflige Säure auch chemisch in einen anderen Körper durch Aufnahme des Sauerstoffes der atmosphärischen Luft überführt. Es entsteht nach und nach aus der schwefligen Säure Schwefelsäure, die von den inneren Fassdauben aufgesogen wird, wodurch die weitere gründliche Konservierung der leeren Weinlagerfässer in Frage gestellt ist. Dieses Schwenden der schwefligen Säure aus den Fässern ist natürlich, wie der Schwund der Weine aus diesen, von der Beschaffenheit des Kellers, von dessen Temperatur, Feuchtigkeitsgehalt der Luft, von der Grösse des Fasses, der Qualität des Fassholzes usw. direkt abhängig. Jedenfalls leuchtet aber ohne weiteres ein, dass man leer lagerte Wein fässer von Zeit zu Zeit aufs neue einbrennen muss, um ihren Innenluftraum wieder mit der plötzlichen und darum konservierenden gasförmigen schwefligen Säure stark zu sättigen. Im allgemeinen wird es genügen, wenn man die Fässer in einem Zeitraum von 6 zu 6 Wochen einmal einschweffelt, wobei man beim zweiten, dritten und folgenden Einbrennen auf 1000 Liter Fassinhalt etwa 3/4 dünne, nicht tropfende Schwefelschwämme rechnet. Von Wichtigkeit ist es, dass man den Termin des zu wiederholenden Einbrennens nicht versäumt. In manchen Kellereien ist es darum Sitte, den Tag, an welchem das Fass zum letzten Mal eingebraunt wurde, an die Stirnseite desselben mit Kreide zu schreiben, um daran erkennen zu können, wann das Fass aufs neue einbrennen ist. Zweckmässiger ist es aber, lieber den Tag dort zu notieren, an welchem das leere Weinlagerfass aufs neue eingeschweffelt werden muss. Denn durch das neue Datum, das sofort bei einem Gang durch den Keller in die Augen fällt, wird man an einem bestimmten, kommenden Tage an die wichtige Kellerarbeit im voraus erinnert. Ist demnach das Fass am 1. April frisch eingebraunt worden, so wird man gleich nach dem Einbrennen als neuen Termin den 15. Mai auf die Stirnseite des Fasses schreiben.

(Schluss folgt.)

Aus andern Verelnen.

Verband der Verkehrsvereine am Zürichsee. Die im «Schweizerhof» in Rütli unter dem Vorsitz von Nationalrat Dr. Odier tagende Generalversammlung des Verbandes der Verkehrsvereine am Zürichsee und Umgebung war von über 60 Personen besucht, darunter 30 Delegierte aus 13 Sektionen. Der Verband steht heute vor einem Defizit von 1190 Fr. Es wurde beschlossen, der Beitrag der Sektionen auf die Hälfte zu reduzieren in der Erwartung, dass die Subventionen ihrer freiwilligen Beiträge nicht wesentlich schmälern. Nach Erledigung der geschäftlichen Traktanden sprach Sektionsdirektor Bünzli aus Wädenswil in 17stündiger Aussprache über die Verhältnisse, welche die Einwirkungen des Krieges auf den schweizerischen und auf den allgemeinen Weltverkehr. Um die verlorenen Positionen nach dem Kriege wieder gewinnen zu können, fordert er möglichste Förderung des Fremdenverkehrs auch schon während des Krieges, Wiederherstellung der durchgehenden internationalen Zugverbindungen durch unser Land, Schaffung der bis heute mangelnden schweizerischen Verkehrsstatistik, Aufheben unserer früheren anspruchsvollen Inoffensivitätspolitik zugunsten einer bescheidenen, erreichbaren Defensivität, die sich auf rationale Verbesserung des bestehenden Landesverkehrs beschränkt. An den sehr beifällig aufgenommenen Vortrag schloss sich eine Diskussion an, an der hauptsächlich Hr. Kantonrat Baumann in Rapperswil beteiligte.

Verkehrsverein Davos. Dem letzten Geschäftsbericht des Verkehrsvereins Davos entnehmen wir folgende Daten: Die Gesamtfrequenz im Jahre 1914 erreichte mit 20,523 Gästen genau 65% von der des Vorjahres. Die Passanten allein brachten es auf schwach 20%. Interessant ist die Zahl auf 77%. Die durchschnittliche Aufenthaltszeit der Kur- und Sportgäste beträgt 70 Tage gegen 69, die angenehme Folge der geringen Reisezeit und schlechteren Verkehrsverhältnisse. So kommt es, dass die Zahl der Aufenthaltstage mit 1,003,561 die Zahl der Wintergäste im Jahre 1913 über um kaum 12% kleiner ist. In der Statistik aber ist dies zu beachten, dass in der Statistik auch die ersten Monate des Jahres mit ihren Rekordeffekten enthalten sind und dass die Logiertage seit Kriegsbeginn herabgesetzte Ertragsnisse bringen. Weniger günstig sieht das Bild, wenn man statt des Kalenderjahres nur den Wintermonat betrachtet, die Zahl der in der Krieszeit liegt. Nachdem die Frequenzkurve schon anfangs Juni unter die frühere gesunken war, gelangte sie anfangs September schon unter die Hälfte der alten Höhe, wo sie bis anfangs Februar verblieb, um sich selber zwischen zwei Drittel und drei Viertel derselben zu bewegen. Die Zahl der Besucher entsprach so derjenigen des Jahres 1905, die der Aufenthaltstage derjenigen des Jahres 1913. Die durchschnittliche anwesender Gäste ergab mit 1636 Zählwochen vom 19. bis 25. September, die höchste mit 2926 die Zeit vom 13. bis 19. Februar. Wir

können also feststellen, dass wir durchschnittlich ein halb soviel Gäste hatten, als in den letzten sehr guten Jahren, und fast hat es den Anschein, als ob dies relativ befriedigende Verhältnis für die ganze Krieszeit Bestand behalte. Der Abschnitt Publizität und Propaganda resümiert die Arbeiten dieser Zeit Oktober 1914 neu organisierten Abteilungen. Die früher getrennt erscheinenden, wöchentlichen Fremdenblätter «Davoser Blätter», «The Courier» und «Courrier de Davos» wurden nach Kriesausbruch von einer dreisprachigen, gemeinsamen Ausgabe verschmolzen.

Technische Rundschau

Das Holz im Massivbau.

Wir lesen unter diesem Stichwort im «Schweiz. Bau-Blatt»: Es ist wohl noch von wenigen beachtet worden, dass nicht nur die Architektur, die Ornamentik, die Innenausstattung von Gebäuden durch die Mode beeinflusst werden, sondern selbst die Konstruktion. Es wäre zu irren zu glauben, dass der Architekt sich ausschliesslich durch seinen Geschmack, durch sein künstlerisches Gewissen leiten lässt; dies vermag er gar nicht. Er wird beeinflusst durch das Publikum, ebenso wie der Herausgeber einer Zeitschrift, der in einem geringeren Grade unter dem Einfluss seiner Leserschaft. In einer Zeit, wo einige moderne Paläste mit Empiredekorationen von sich reden machen, verlangt die vornehme Welt Empirearchitektur, die Möbelarchitektur, steinerne Emporen, die Tapetenfabriken Empiretapeten, die Teppichfabriken Empireteppiche aus; und es wird dem Architekten sehr schwer, gegen diesen Strom zu schwimmen. Die meisten Leser werden sich noch der Periode erinnern, wo der Backstein Trumpf von rein praktischen Fragen abhänkt sein müssen. Die Behörden bauten ihre Schulen, Amts- und Gerichtsgebäude fast nur mit Backsteinfronten, und eine Backsteinvilla mit bunten Fenstern und glasierten Gesimsen war sehr fein. Diesen kann der Rückschlag, und der verpönte Putzbau gewann wieder die Oberhand, namentlich unter dem Einfluss des Biedermeierstils, der wieder in Mode kam. Es ist auch nicht schwer nachzuweisen, dass im Baufach gewisse Konstruktionen, die Mode in der Architektur beherrschen können, wie einige Schneider in Paris in jedem Jahre tonangebend für die Damenmode der ganzen Welt waren. Sehr merkwürdig ist es aber, dass selbst Baukonstruktionen, die doch im Grunde von rein praktischen Fragen abhänkt sein müssen, der Mode unterworfen sind. Früher fertigte man z. B. unbelastete Zwischenwände in Wohngebäuden fast ausschliesslich aus geröhrteten Brettern; man muss bekennen, dass für diese gepulzten Bretterwände noch keine Vorzüge zu finden sind. Die Vorzüge sie vor der Bretterwand besitzen soll, und sicher sind sie in tausenden von Fällen durchaus unzweckmässig.

Dann begann die Betonindustrie das ganze Bauwesen zu beherrschen. Es gibt unzweifelhaft Konstruktionen, für welche der Beton vorteilhafter als die Backsteinbauweise ist. In zahlreichen Fällen werden massive Decken ohne gründliche Überlegung ausgeführt, weil die andern es ebenso machen. Holzkonstruktionen sind durch diese mechanische Bevorzugung zu Gunsten des Baues in den letzten Jahren nicht in Miskredit gekommen. Es wäre nun an der Zeit, dieses Unrecht wieder auszugleichen und sich klar zu machen, dass das Holz als Baustoff keinen nennenswerten Mangel besitzt. Man bildet sich ein, dass man durch die Wahl eines Holzbaues massiven Bauart zerstörerischen Elementen, wie Feuer, Schwamm, Fäulnis usw. aus dem Wege gehen könnte. Indessen lässt sich das Holz durch sachgemässe Imprägnierung ebensogut schützen, wie das Eisen durch Schutzanstriche gegen die zerstörenden Einwirkungen der Luft. Die durch massive Bauart zerstörerischen Materials, wie durch zweckmässige Konstruktion vermeiden, namentlich aber, wenn man die Ausführung der Konstruktion den gründlich vorbereiteten Zimmermeistern und nicht irgend welchem Plasterer überlassen lässt.

Was nun die Feuersgefahr betrifft, so ist man ja im Grunde längst davon zurückgekommen, zu glauben, dass die verbrennenden Konstruktionen durchaus die gefährlichsten sein müssen. Das ist nicht der Fall. Viele grosse Brände haben beweisen, dass die sogenannten Massivbauten, für welche Holz zu Balkenlagen, Dachkonstruktionen usw. Verwendung gefunden haben. Bei derartigen Bauten bleiben fast immer die Mauern im Brande ziemlich unversehrt.

Nur einem Lاین wird dies wunderbar erscheinen. Aber man muss die Wirkung der Wirkung einer brennenden Balkenlage mit einer zwar unverbrennlichen, aber der Feuersglut ausgesetzten, von eisernen Trägern getragenen Massivdecke. Die Holzbalke sind ebenso gut wie die eisernen Träger mit den Mauern verankert. Der Balken wird zunächst in den ausseren Schichten, die bei noch lange tragfähig, während der glühende Träger sich bereits durchzubiegen beginnt. Wird der Balken weiter zerstört, so wird er im schlimmsten Falle in der Mitte durchbrochen und die verbleibenden Teile werden soweit sie nicht vom Anker festgehalten werden, mit der Belastung hinunterstürzen. Der sich durchbiegende belastete Träger bricht aber nicht durch, sondern übt einen Zug auf die Mauer aus, an welcher er fest verankert ist. Diese im Augenblick hervor und fördert so bei grossen Bränden den Einsturz der Wände, die nun durch die Wucht des Falles auch tiefer liegende Decken durchschlagen, die vom Feuer noch nicht betroffen sind. Ähnlich wirkt auch die Holzkonstruktion, die bei Holzkonstruktionen ausreichen, dass Konstruktionen, die im Feuer glühend werden und deformieren, mindestens ebenso gefährlich sind, wie Konstruktionen, die verbrennen. — Die einseitige Bevorzugung der Massivbauten muss auch da, wo Holzkonstruktionen dem Zweck vollkommen entsprechen müssten, schliesslich zum Erlernen eines Gewerbes führen, das in ganz Europa Jahrhunderte hindurch blühte und viel dazu beitrug, der Baukunst zu grossen Ruhm zu verhelfen. Es wird hier gegen die Holzkonstruktion, die Holzhäuser speziell in den alten deutschen Städten zu verdienen. Die Vernachlässigung des Holzbaues wäre ein grosser Fehler, den man später sehr bereuen würde. Namentlich die Bau- und Kunstgewerbeschulen sollten darauf bestehen, die Verwendung dieses oder jenes ausstoffs entgegenzuwirken, die Vereinigung von Zweckmässigkeit und Schönheit immer mehr zu betonen. Daraus wird sich dann von selbst die Notwendigkeit ergeben, wieder auf die zweckmässige Verwendung des Holzes zu Architekturbau und Holzkonstruktionen hinzuweisen und auch die Einseitigkeit unserer Baupolizei-Verordnung zu bekämpfen.

Kleine Chronik.

Verkehr auf den Alpenstrassen. Entgegen den Gerüchten, dass die Alpenstrassen militärischer Massnahmen wegen für den Reiseverkehr gesperrt seien, erklärt die schweizerische Postverwaltung, dass im Grossen und Ganzen die Alpenpostkurse regelmässig verkehren. Einzig auf der Strecke Airolo-Andematt besteht eine Ausnahme in der Weise, dass die Reisenden sich als Schweizerbürger ausweisen müssen, da die Begehung der Gotthardstrasse andern Umständen unterliegt.

Appenzel. Im Santschgebiet ist dieser Tage ein neues Gasthaus dem Betriebe übergeben worden; es wurde erstellt auf Rechnung der Bergwirtsfamilie Dörig zum «Aescher» und «Wildkirchli» und hat seinen Platz gefunden auf der Kuppe des 1925 Meter hohen Schäfer. Der Schäfer kam von Norden her, d. h. vom Weissbad, aber direkt herab stiegen werden. Aber ein angenehmer Aufstieg erfolgt auch über die Ebenalp, der Nordseite des Zilergrates entlang. Ein dritter Weg führt vom Wildkirchli-Aescher aus über die Altenalp.

Seelisberg. Zur Übernahme des Grand Hotel Seelisberg und zur Gründung der Aktiengesellschaft Seelisberg Aktiengesellschaft gebildet. Sie führt die Firma Grand Hotel und Kurhaus Seelisberg (Sonnenberg) A.-G. und hat ihren Sitz in Seelisberg. Das Aktienkapital ist auf 25,000 Franken festgesetzt. Es ist eingeteilt in 750 Inhaberkonten, von denen vorläufig 686 Stück gleich 480,200 Franken ausgegeben und einbezahlt sind. Der Verwaltungsrat besteht aus drei Mitgliedern; Delegierter ist Herr Otto Burki, Direktor der Eidg. Bank in Zürich.

Zweismimen. Unter der Firma Hotel Simmenthal A.-G. gesondere Erwähnung verdient die Zweck des Erwerbes und der Fortführung des Hotels Simmenthal in Zweismimen. Das Gesellschaftskapital beträgt Fr. 50,000, eingeteilt in hundert Aktien zu 500 Fr. Verwaltungsrat der Aktiengesellschaft sind Herr Franz Walter, Präsident, Regierungsrathalter in Zweismimen, Präsident; Ernst Bach in Gstaad, Vizepräsident; Armin Bögli, Notar in Zweismimen, Kassier und Sekretär. Direktor der Gesellschaft ist Herr Franz Walter Scheurer, von Lyss, in Zweismimen, welcher die Geschäfte führt.

München. Im Hotel Bayerischer Hof wurden in letzter Zeit verschiedene Verbesserungen vorgenommen, so eine neue Drehtüranlage am Haupteingang, wobei das Vestibül neuzeitlich umgestaltet und durch Hinzunahme des Bureau vergrößert wurde. In Westschloss 30 neue Bäder eingerichtet, jedes mit Ankleidezimmer versehen, geräumig und zeitgemäss vornehm ausgestattet. Die meisten Zimmer haben laufendes kaltes und warmes Wasser erhalten und Anschluss an das Fernsprechnetzen. Die neue Lichtanlage mit Richtungsplanen, durch welche geräuschlos und doppelt so schnell als vorher die Versorgung der Gäste erfolgt.

Ersatz der Hotelindustrie. Dem «Bund» wird aus Luzern geschrieben: Die Kriesverhältnisse zeitigen endlich den längst gehegten Gedanken, von der Hotelindustrie eine neue, besser ausgestattete, stabile Verdienstquellen besorgt zu sein. Der Stadtrat von Luzern sucht bereits Terrain für Industriebauten. Die Bevölkerung begrüsst dieses Vorgehen und erwartet, dass hier einkehrenden Industrien ein breiter Markt eröffnet werden würde, wie durch teilweise Steuerentlastung und Vergünstigungen anderer Art. Für Luzern ist es eine Lebensfrage, dass das Wirtschaftsgebiet sich besser differenzieren und weitere Erwerbskreise zur Entwicklung kommen. Die Stadtverwaltung ist dementsprechend gerichtet, dass dem Fremdenverkehr trotz dem kein Abbruch geschieht.

Locarno. An der am 26. Juli abgehaltenen Steigerung wurde das Kurhotel Esplanade Minusio samt Mobilien, Nebengebäuden und etwa 45,000 m² Garten- und Parkanlagen zum Preise von 1,500,000 Fr. an den Hotelier Herr Dr. med. Fritz Grote in Minusio zuhanden einer neuen A.-G. Esplanade ersteigert. Die konkursamtliche Schätzung betrug 675,000 Fr., während sich die Erstellungskosten auf weit über eine Million Franken beliefen. Das Aktienkapital der Gesellschaft beträgt 150,000 Fr. Als Präsident figuriert Herr Hans Koller-Grob in St. Gallen, während als weitere Mitglieder des Verwaltungsrates die Herren Georges E. Stäheli, zurzeit Direktor des Grand Hotel de la Ville in Mailand (früher Palace-Hotel St. Moritz und Grand Hotel Gladiolus, Paris), und Dr. med. Fritz Grote, bisher Arzt in der Kuranstalt Val-Mont sur Territet, bezeichnet sind. Der bisherige Direktor, Herr Th. Plattner, bleibt dem Hotel weiter erhalten; er wird dasselbe gemeinschaftlich mit den Herren Dr. med. Fritz Grote und Georges E. Stäheli weiterführen. (N. Z. Ztg.)

Vermischtes.

Anbauversuche mit amerikanischen Reben in der Schweiz. An der Versammlung der Naturforschenden Gesellschaft der Waadt in Chardonne am 3. Juli sprachen Dr. H. Paes und Dr. F. Porchet über die Versuche, die von der Station viticole in Lausanne an amerikanischen Reben durchgeführt werden. Die «Direkten Produzenten» (producteurs directs) und amerikanische Rebstöcke, welche zeigen die bekanntesten Krankheiten unserer Reben, wie falscher Mehltau, Reblaus etc. sehr widerstandsfähig sind. Ihre Einführung an Stelle alter oder von den Krankheiten befallener Reben wäre eine sehr grosse Ersparnis an Zeit und Geld; keine Zweigung mehr, weder Schwefelung noch Vitriolisierung! Aber — denn es gibt ein aber — es erwies sich nun, dass ihre Widerstandskraft überschätzt wurde und dass, der daraus gewonnene Wein geringere Qualität ist. Sie laugen wie versucht, durch Kreuzung diese unangenehmen Eigenschaften zu verbessern, und speziell in dieser Richtung wird und wurde an der Versuchsanstalt für Weinbau in Lausanne gearbeitet. Die Kreuzungsversuche werden als Versuchsstation im Grossen durchgeführt, so mit einem Oberlin 604 (Riparia X Gamay), dann mit einem Galliard 157 (Triumph X Eumelan X Seibel I). Von 193 Versuchszählern wurden 35 wieder ausgewiesen, 158 liess man zur weiteren Prüfung stehen und 14 (8 schwarze und 6 weiße) wurden als interessant beurteilt. Der Oberlin ist schwarz, Galliard weiss. Durch diese Kreuzungen wurden nachweisbar widerstandsfähige Stöcke erhalten mit zugleich grösseren und besseren Trauben. Wie Herr Dr. Porchet dann ausführt, erweisen die amerikanischen Reben einen weitgehenden Geschmacksverlust, der unserm Gaumen nicht behagt. Die Rupestris z. B. haben Grassetgeschmack, Labrusca riechen nach Himbeeren. Um diesen Missgeschmack zu beheben, verschnitt man mit andern Sorten, wie Aramon. Gaumen etc. erhalten den Trauben reifen langsam, und sind zur Zeit der Ernte die Qualitätsverhältnisse ungünstig, so erhält man Witterungen geringster Art. Nach der normalen Gärung tritt bei den Weinen amerikanischer Reben meist eine Nachgärung ein, und sich in Milchsäure und Milchsäure und Kohensäure umwandelt. Die Säure des Weines

nimmt daher ab (Säureabbau). Der Wein wird moussiert und ist sogar angenehm zu trinken. Aber schon nach kurzer Zeit verliert der Wein seine guten Eigenschaften wieder.

Aus allen bisherigen Versuchsresultaten ist daher zu schliessen, dass in der welschen Schweiz die einheimischen Reben nicht durch amerikanische ersetzt werden können, und dass der Kampf gegen die Rebrkrankheiten energisch weitergeführt werden muss.

Verkehrswesen.

Biel-Täuffelen-Ins-Bahn. Die Arbeiten an dieser zweiten Linie der Seelandischen Lokalbahnen sind in den letzten Monaten rüstig weitergeführt worden. Die beiden Brücken, die über den Hagneckkanal und die über den Nidau-Bären-Kanal, können in nächster Zeit montiert werden. Schweden und Schienen sind bereits entwickelt und die Linie gelangt, auch die Lieferungsverträge für das Rollmaterial sind mit der Schweizerischen Waggonfabrik in Schlieren und mit der Schweizerischen Industriegesellschaft Neuchâten abgeschlossen worden. Da die Bahn rechts neben dem mit seinem Hinterland in direkte Verbindung mit Biel bringen wird, kommt ihr hohe wirtschaftliche Bedeutung für das obere Seeland zu. Der in den letzten Jahren stets wachsende Verkehr, unter dessen Einfluss sich Nidau kräftig entwickelt hat, wird durch die Führung der Hauptstrasse des Städtchens auf der Linie Bieler-Strassenbahn lässt es als geboten erscheinen, dass bisher als lästig und hemmend empfundene Verkehrshindernisse nun einmal beseitigt werden. So soll für den Fussgängerverkehr eine Passarelle mit der neuen Eisenbahnbrücke über den Nidau-Bären-Kanal erstellt werden. Die Kosten werden für einen 1.28 Meter breiten Steg auf 2000—3000 Fr. veranschlagt. Ein solcher Steg wäre eine Wohlthat, da Fussgänger auf der zu engen Kanalbrücke mit ihrem rechten nicht zu geringem Aufwand eine sehr schwierige Überquerung des Städtchens über die Strasse, der so eng ist, dass er eine ständige Gefahr für den Fuhrwerk- und Tramverkehr bildet. Eine Erweiterung wird mit Rücksicht auf den Bahnbau dringend geboten, es soll auch in dieser Angelegenheit eine befriedigende Lösung anstrebt werden.

Warnungstafel.

Zechpreller und Hochstapler. Aus Lugano wird von einem internationalen Hochstapler gewarnt; der sich in einem dortigen Hotel längere Zeit unter dem Namen Dr. Eichinger, aus Island, aufhielt und sodann bei Nacht und Nebel verschwand, ohne seine Hotelrechnung zu begleichen. Es werden demnach Lugano ausserdem die Namen des betrügerischen Hotelgästers zur Last gelegt, denen er Beiträge abzuschwindeln verstand unter der Vorspiegelung, die Zustellung seines Geldes erleiende infolge des Krieges grosse Verspätungen. Der Schwindler reis oftbar unter falschem Namen und durch Lugano, aufgedunsen, durch Lugano, durch Lugano, doch ist es nicht ausgeschlossen, dass er sich zurzeit noch in der Schweiz herumtreibt. Auf die Ergründung des Individuums wird vom geschädigten Hotelier eine Belohnung von Fr. 100.— ausgesetzt.

Signalement: Grösse ca. 1.70 m, blonde Haare, Scheitel durchgezogen, buschige hellblonde Augenbrauen, blaue Augen (linkes schiel), trägt Zwicker, auch Monokel, wulstige aufgeworfene Lippen, aufgedunsen Gesicht, stark rasiert, Tragen eines ordentlichen Gang etwas schleppend (nimmt grosse Schritte), ganz auffallende Handbewegungen beim Sprechen, starker Zigarettenraucher. Beherrscht die deutsche Sprache in Wort und Schrift, spricht aber etwas gebrochen (Fingert) mit österreichischem Dialekt, spricht auch französisch und auch Russisch. Kleidung: Dunkelbrauner, kariert Anzug nebst dunkelgrauer Anzug (beide ziemlich abgetragen), besitzt ausserdem noch einen ganz neuen dunkelgrauen Anzug. Braune Halb-schuhe, auch weisse Tennischuhe, weisse Hemden, Kragen mit ungelungen Kanten, ziemlich abgetragener Strohhut, auch weicher grauer Filzhut. Gepäck: zwei hellbraune Handkoffer, amerikan. Facon, ohne jede Hohlkette.

Zweckdienliche Mitteilungen zur Weiterbeförderung an die Redaktion.

Briefkasten.

Erforschung des Aufenthaltes. Gesucht wird ein Herr Franz Braun aus Nassau; grosse schlank Figur, Alter ca. 30 Jahre, trägt grosskariertes Hosi mit dunkler Jacke, auch weissen Leinwand; verkehrt meist in Hotels. Rang: ein Mann. Bietet Anzeigen über den Aufenthaltsort an. Am liebsten dem Wege an das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel, zu richten. — Vergütung der Spesen etc. wird zugesichert.

BASEL, Hotel Jura

Grösstes Hotel II. Ranges, gegenüber dem Bundesbahnhof. Zentralheizung, 135 Betten, v. Fr. 2.50 an.

LUGANO ADLER HOTEL & PENSION

b. Bahnhof, umgeben von Gärten, jedes Zimmer mit Aussicht auf d. See. Zim. v. Fr. 2. Pens. v. Fr. 7 an. Mg.

Ouvrages de cuisine

recommandés par la saison.

Libre de menus, pour relever les menus par ordre de semaine prix fr. 2.50
Libre de fournisseurs, pour relever les dépenses de cuisine prix fr. 2.—
Carnet de marché, pour relever les achats sur le marché prix fr. 1.50
Connaissance des marchandises, avec supplément prix fr. 3.50

Nouveau!

Connaissances générales. Traité d'instruction sur les constructions, Installations, Aménagements, Personnel, Ordre, Hygiène de la cuisine (avec plans et figures) prix fr. 3.50
Connaissances des menus. Traité sur l'art de composer les menus divers (avec classement des mets et abrégé des recettes de cuisine) prix fr. 5.—
Tous ces ouvrages cartonnés et imprimés sur bon papier glacé.
A toutes les commandes dépassant fr. 10.— il sera ajouté à titre gracieux un **Carnet de marché**.
En vente par M. A. Adrepp, prof. de cuisine, Lausanne, 10, Avenue William Frasse.

Wanzen

und alles andere Ungeziefer, wie Schwabenkifer Motten, Mäuse etc., rotet gründlich aus, unter traglich mehrjähriger Garantie. Versand von sicher wirkenden Mitteln. Aeltestes, seit 46 Jahren bestehendes Geschäft. Vertrauenshaus. Prima Referenzen. S. Bürgisser, Desinfektions-Anstalt, Küssnacht-Zürich. (100)

„FIDES“

Treuhand-Vereinigung
Zürich 1, Bahnhofstrasse 69
Absolut unabhängiges Institut
Telegramme: „Fides“. Telefon 102, 87

Revisionen
Buchhaltungs- und Betriebsorganisations
Liquidationen, Sanierungen
Vermögens-Verwaltungen
Konstituierung von Aktien-Gesellschaften
im In- und Auslande (102)
Bildung u. Leitung von Syndikaten
Beratung in Steuer- und Beteiligungs-Angelegenheiten

Angebot u. Nachfrage

werden am schnellsten befristet mit Hilfe der Zeitungs-Annoncen. Wer etwas kaufen oder verkaufen, wer Kapital, Teilhaber, Personal etc. sucht, wendet sich mit Vorteil an die **Annoncen-Expedition Rudolf Mosse** ZÜRICH, Limmatquai 34, BASEL, Aeschenvorstadt 50. Will jemand in der Annonce mit seinem Namen nicht hervortreten, dann nimmt unser Bureau die einlaufenden Offerten unter Chiffre entgegen und liefert sie unerrätlich und unter strengster Discretion seinem Auftraggeber aus.

Vorteile:

Streng sachliche Beratung über geeignete Blätter, zweckmässige Abfassung und auffällige Ausstattung der Annoncen. Ersparnis an Kosten, Zeit und Arbeit.

Hotelier

Schweizer, energisch, tüchtig und erfahren, Inhaber eines erstklassigen Saisonbetriebes, **wünscht** auf Herbst oder später irgendwelche analoge **Beschäftigung**. Offerten unter Chiffre Z. J. 3385 an die Annoncen-Exped. **Rudolf Mosse**, Zürich, Limmatquai 34. Mg. (408)

Zürich I Hotel z. schwarzen Bären

Massige Preise. Zimmer mit und ohne Pension.
Rendez-vous der Hotelangestellten.
Höflichst empfehlen sich: **A. & B. Stöcklin.** (320)

NEUCHÂTEL CHÂTENAY

Fondé 1796
HORS CONCOURS — MEMBRE DU JURY
Berne 1914



Berner Alpenrahm

Weltbekannt als Schlagsahne, zu Süs-Speisen und Glacees
Höchst ausgiebig infolge seines hohen Fettgehaltes
Unentbehrlich für Hotels, Konditoreien und Pâtisseries

Feinstes Aroma — Grösste Haltbarkeit
Zu beziehen in Dolkess-Beschäften oder direkt bei der **Berner Alpenmilch-Gesellschaft Stalden** (284) **Emmental (Schweiz)**

Kleine Anzeigen große Wirkung

d. h. Anzeigen, die das tägliche Leben betreffen, wie: Kauf- und Verkauf, Pacht, Miete, Personal, Kapitalgefuche und -angebote erzielen nur dann

wenn sie fachgemäß abgefasst und zweckentsprechend ausgestaltet sind, wenn die Anzeigen bei zu benutzenden Zeitungen auf Grund fachmännischer Erfahrung getroffen wird. Alle diese Bedingungen werden erfüllt ohne irgendwelche Preisverhöhung, ferner wird eine wesentliche Vereinfachung, Zeit- und Arbeitsersparnis erzielt durch Übertragung derartigen Aufträge an die

Annoncen-Expedition Rudolf Mosse
Zürich
Limmatquai 34, Telefon 660
Basel
Aeschenvorstadt 50, Telefon 2164

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins

sind gebeten, bei Deckung ihres Bedarfs die Inserenten der „SCHWEIZER HOTEL-REVUE“ zu berücksichtigen und sich bei allen Anfragen u. Bestellungen auf das Vereinsorgan zu beziehen.



Junghühner

Argovialer liefert It. Preisliste billig und prima: (405)
Paul Staehelin, Aarau.

Weinkarten

in moderner und geschmackvoller Ausfuhrung bei zivilen Preisen
empfehlen

Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm Basel.

Oberkellner
Schweizer, 30 Jahre, vier Hauptsprachen perfekt, energisch, tüchtige, erste Kraft, in Bureau u. Reception bewandert, sucht auf Herbst oder Winter passende Saison- od. Jahresstelle. Erstklassige Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Zur Zeit in grossem etztl. Hause der Ostschweiz tätig. Offerten unter Chiffre B. 5. 5338 an die Ann.-Exp. **Rudolf Mosse**, Basel. Bl. 5338 opt.

Voiture

A vendre faute d'emploi et à très bon compte une voiture à capote genre landau vier-à-vie, en très bon état pouvant s'atteler à 1 et 2 chevaux.
S'adresser au magasin de Tissus Gs. Piolino, plaine 6, Yverdon. (429)

Wurst-Fabrik sucht

regelmässige Abnehmer für prima Cervelat, Wienerli und Bratwürstchen, sowie andere Delikatess-Wurstwaren.
Anfragen unter Chiffre T 149 G an die Nuber-Annoncen, Zürich.

Bürsten

kaufen wir stets im **Blindenheim Bern.** (411)

Frische Heidelbeeren

5 kg Kiste Fr. 3.50, 10 kg Fr. 6.50 franko. S. Notari's Söhne, Lugano.



Basolin

Ein Versuch lohnt sich mit **Basolin**
Bienenwachs-Parkett-Linoleum- und Möbel-Wichse
Weiss Seib
Aussersert spararm im Gebrauch. Muster gratis
Bodenöl, gekocht u. geruchlos



Bern 1914
Anton Schaffhauser, Basel
Fabrik chem.-tech. Produkte.

Directeur.

Suisse, très expérimenté et capable, cherche place de directeur ou à louer.
Hôtel-Restaurant.

Offres sous Chiffre Z. D. 3404 à Rudolf Mosse, Zurich, Limmatquai 34. (437)

Teppich-Reinigungs-Seife „Gorkha“

zur Reinigung von Teppichen, Treppenhältern, Sofas, Tischdecken, Phantasie- und andern Stoffen empfiehlt:
J. Walser, Droguerie, Schützengasse 19, Zürich 1.
F. Romang, (433)
Luzerner Droguerie, Luzern.
A. Hörning, Droguerie, Marktstrasse 28, Bern.

Wir nicht erbitlich, direkt durch die Alleinvertr. für die Schweiz: Frau Morf-Stalder, Bergstr. 158, Zürich 7.

- 10 kg. Heidelbeeren Fr. 7.-
 - 5 „ Zwetschgen „ 3.70
 - 10 „ Zwetschgen „ 5.-
 - 5 „ Pfirsiche „ 2.70
 - 10 „ Pfirsiche „ 4.50
 - 5 „ Birnen „ 6.-
 - 10 „ Birnen „ 4.20
- Ausfuhrung von Gemüsesendungen jeder Art; garantiert schöne Ware, franko. (433)
Arpini & Banfi, Bellinzona.

: Französische :
Weine und Oele
in nur besten Qualitäten.
— Preisliste gratis. —
Postfach 17 114, Lugano.



Wer
Beleuchtungs-, Heizungs-, Anlagen oder sonst Einrichtungen in Hotels, Pensionen oder Kur-Anstalten besorgt, inseriert mit Erfolg in der in Basel erscheinenden **Hotel-Revue**
Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins.

Zeugnis-Abdrücke

in allen Sprachen feinste und billigste Ausfuhr. auf dünnem Papier, Maschinenschrift, sofort, sowie **Photos für Offerten** etc. nach jedem Bilde: 20 Stück Fr. 1.25, 50 Stück Fr. 2.50, 4x6 cm., durch G. Kathrein, Schrenngasse 26, Zürich I. H. 384

Daily Mail

CONTINENTAL EDITION
Give all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent.
Head Office: 38, Rue du Sentier, PARIS.
Zu kaufen gesucht:
Ein kleineres erstklassiges **HOTEL**
mit Sommer- und Winteraison, in günstiger Lage des Berner Oberlandes oder am Vierwaldstättersee.
Detaillierte Offerten erbeten an **Haasenstein & Vogler**, Basel unter Chiffre H. 3675 Q. (404)



SWISS CHAMPAGNE
La plus ANCIENNE MAISON SUISSE
Fondée en 1811 à Neuchâtel
EXPOSITION DE BERNE 1914
MÉDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury
Société Suisse de Distributeurs à VEVEY.
Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute qualité, très solide et de grand format. Par l'emploi de ces appareils, on évite le gaspillage et l'humidité du papier, auquel on conserve toute sa propreté. (355)
Fournitures hygiéniques de 50 Serviettes, recommandées aux militaires, touristes, etc. pour leurs voyages.
La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

Wie Sie schonend u. billig waschen können, zeigt Ihnen praktisch die **ESWA, Zürich**
Einkaufs-Zentrale für Schweiz. Wäschereibetriebe.
Nachweisbar grosse Ergarntis an Material. Schonendste Wäschebehandlung.
Prima Referenzen. * Verlangen Sie umgehend unsere unveränderlichen Besuch.
Generaivertrieb für ENKA IV. (434)

Wegen Ueberrahme eines Bahnhof-Büffet ist das **Hotel Rössli, Zofingen** mit einem vollständigen Inventar inbegriffen, Fr. 10,000 unter amtlicher Schätzung, sofort zu verkaufen. Nötiges Kapital ca. Fr. 12,000. (430)

Die Hygiene gehört vor allem aus an das Telefon!
Schweiz. Telefon-Desinfektions-Gesellschaft Bern
„NEROFORM“
Überall in der Schweiz vertreten durch die „SECURITAS“
Telephon Nr. 29
Jedes Telefon sollte desinfiziert werden!
Til dem Hohlrohr können Hautkrankheiten übertragen werden!

Militärfreier Schweizer Hotelier Hoteldirektion.

Spätere Übernahme oder Beteiligung nicht ausgeschlossen. Erste Referenzen. Offerten unter Chiffre Z. C. 3478 an die Ann.-Exp. **Rudolf Mosse**, Zürich, Limmatquai 34. (431)

Demme & Krebs, Bern

Begründet 1864 Export Telefon No. 1887
Spezialitäten: Kirschwasser, Enzian, Zwetschgenwasser, Magenbitter, Heidelbeerbranntwein, süsse Liqueurs, div. Srops etc.
Direkt. Import v. Cognac, Rhum, Arac, Muth, Malaga, Madère, Sherry, Portwein, Sherry-Brandy, Chartreuse, Bénédictine etc.
CHAMPAGNE-WEINE
Goldene Medaillen und Diplome: Zürich, Melbourne, Paris, Bern, Genf etc. (248)

Locarno-Marltoa.

Schönes Haus, Centralheizung, modernem Komfort, 30 Lokalen, 700 m² Garten, prachtvolle Lage, sonnige Terrassen, für Pension oder grössere Familie geeignet, ist zu günstigen Bedingungen (406)

zu vermieten oder **zu verkaufen.**
E. Venturi, Locarno.

Welcher Wirt

oder **Hotelier** interessiert sich mit Beteiligung um ein Geschäft, das direkt an grossem Zentralbahnhof (erstkl. Kurort) zur Erleichterung kommt? Prima Existenz. Auf Anfragen unter Chiffre B 3328 Y an **Haasenstein & Vogler**, Bern, wird Nkheres bereitwillig mitgeteilt. (317)

Hotel-Pension

avec Café-Restaurant près Lausanne, 800—900 m. altitude **à louer**
S'adresser par écrit sous Y 23106 L à Haasenstein & Vogler, Lausanne. (374)

Thee-Rikli

Neue Importen von **Ceylon-, Indischen- und Chinatheen** in bekannt vorzüglichen Qualitäten u. Mischungen **A. Rikli-Egger, Bern**
Thee-Import en gros
Verpakt in Kisten von 2 1/2, 5 und 15 Ko.
Telegramm-Adresse: „Riklithee“ Bern. (378)

Hygienische

Bedarfsartikel und Gummiwaren in grosser Auswahl. (Probierproben A. 3.30 u. 5.50) Preisliste mit 100 Abbild. gratis u. versch. **Sanitätsgeschäft P. Hübscher** (377) Seefeld 88, Zürich 6.

Gesucht

gut eingeführter **Platz-Vertreter** für **Nahrungsmittel**
zum Besuche von Hotels und Restaurants, der sich über bisherige Erfolge ausweisen kann.
Eintritt sofort.
Offt. Offerten unter Chiffre T 151 G an die Nuber-Annoncen, Zürich.

Hotel- & Restaurant-Buchführung

Amerikanisches System Frisch. Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbeile. Hunderte von Ankerzeugnissen. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratia-Probierproben. Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre verschickte Bücher. Gehe auch nach auswärts.

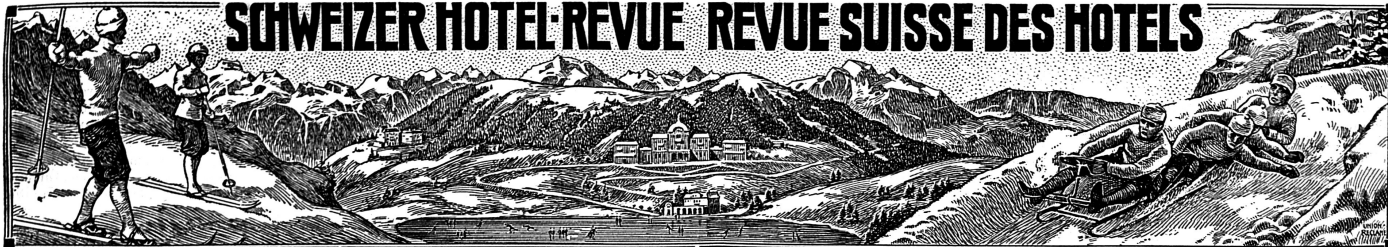
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte (334)

Servietten

Leinenimitation empfiehlt
Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Hotelier,

Schweizer, Besitzer eines Berg-hotels, M. d. S. H. V., sucht über d. Winter entsprechende Tätigkeit. Suchender ist gelernter Koch und mit allen Bureauarbeiten vertraut. Gérance oder Vertretung des Prinzipals in mittlerem Hotel, od. Kontroll-Posten bevorzugt. Gef. Offerten unter Chiffre Z. H. 3408 an die Annoncen-Expedition **Rudolf Mosse**, Zürich, Limmatquai 34. (428)



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

La responsabilité de l'hôtelier (article 487 du Code des obligations) pour les choses apportées chez lui mais qui n'appartiennent pas au voyageur. Droit de plainte du propriétaire.

(e-corresp.)

(Reproduction interdite.)

A teneur de l'article 487 du Code des obligations l'hôtelier est obligé d'indemniser le voyageur pour le dommage causé à celui-ci par la détérioration, la destruction ou la soustraction d'effets apportés. Comme il est parlé tout court, ici, d'effets apportés et non d'effets «apportés appartenant au voyageur», il s'agit de la responsabilité de l'hôtelier aussi en cas de perte d'effets étrangers n'appartenant pas au voyageur. Mais l'étendue de cette responsabilité peut être douteuse. Si, pour les effets étrangers apportés par lui, le voyageur est responsable vis-à-vis de leur propriétaire, en cas de perte de ceux-ci le dommage à réparer comprend d'abord la valeur des objets, mais de plus aussi l'intérêt personnel du voyageur, par exemple si par la perte des dits effets le voyageur est empêché d'exercer sa profession ou bien encore — la chose est également possible — si les objets perdus avaient pour leur propriétaire, en dehors de leur valeur, un intérêt quelconque. Car si, en cas de perte d'objets étrangers apportés par le voyageur, celui-ci est responsable vis-à-vis de leur propriétaire pour la valeur et autres dommages, le dit voyageur subit lui-même, du fait de la responsabilité qui lui incombe, un dommage au sens de l'article 487 du Code des obligations. Il pourrait sembler ainsi que, s'il n'est pas responsable vis-à-vis du propriétaire pour les effets étrangers apportés, le voyageur ne puisse faire valoir contre l'hôtelier qu'un intérêt personnel et conséquemment en tous cas pas la valeur des effets perdus eux-mêmes, parce que, dans cette occurrence, à interpréter rigoureusement à la lettre l'article 487 du Code des obligations, le voyageur à cet égard ne subit aucun dommage du fait de la perte survenue. Mais cette interprétation n'est pas admissible, ne fût-ce que parce que d'après leur titre de suscription les articles 487—489 du Code des obligations ne traitent pas comme tel du contrat de réception de voyageur, mais de l'introduction d'effets chez des aubergistes, par conséquent, tout simplement, de l'introduction du voyageur sur ces effets. La responsabilité exceptionnelle et sévère de l'hôtelier pour les effets apportés dans l'hôtel constitue le caractère essentiel de ces dispositions et si dans l'article 487 il est question d'un préjudice subi par le voyageur, c'est là seulement une expression concise englobant la valeur à rembourser en cas de perte des objets et l'intérêt aussi que ces objets représentaient pour le voyageur, en sorte qu'en tous cas la valeur de la chose doit être restituée comme dommage incontestable. Cette conception est soutenue par le fait que l'article 487 du Code des obligations est issu des nécessités pratiques du trafic des voyageurs, nécessités qui s'opposent à une interprétation casuistique de la responsabilité de l'hôtelier, plus ou moins engagée, selon que les objets introduits dans l'hôtel par le voyageur lui appartiennent ou ne lui appartiennent pas. Si les effets introduits ne sont pas en soi dénués de toute valeur, le voyageur subira, lui aussi personnellement, un préjudice par suite de leur perte; c'est là du moins la manière de voir générale dans les hôtels.

L'article 487 du Code des obligations est basé sur l'idée que le voyageur a contre l'hôtelier droit à la remise intacte des choses introduites par lui et il est aussi basé sur l'idée que l'hôtelier doit être largement responsable vis-à-vis du voyageur pour le respect de ce droit. De même que le voyageur a plein droit à la restitution, même en ce qui concerne des objets à lui étrangers, mais par lui introduits, de même en cas de pertes de ces objets le voyageur doit avoir, sans restriction, droit d'indemnité pour le remboursement de la valeur des dits objets.

C'est bien là ce que veut le but, le sens et la sévérité de la responsabilité, spécialement règlementée, de l'hôtelier pour les choses apportées chez lui. Il résulte donc de l'article 487 interprété correctement que l'hôtelier est tenu de remplacer la valeur des choses introduites dans son hôtel sans distinction entre celles qui appartiennent et celles qui n'appartiennent pas au voyageur, à moins que l'hôtelier puisse s'exonérer pour les motifs expressément prévus dans la loi.

Ce qui précède résulte aussi du développement historique de la disposition de droit contenue dans l'article 487 du Code des obliga-

tions. Déjà en droit romain les choses introduites, même si elles appartenaient à un tiers, devaient en cas de perte être payées au voyageur, pour peu que celui-ci eût quelque intérêt à leur maintien en l'état. Et, dans toutes les dispositions de loi édictées plus tard, il n'était pas douteux non plus que le voyageur avait le droit d'exiger le remboursement de la valeur pour les objets perdus introduits par lui dans l'auberge, même quand ces objets ne lui appartenaient pas. Si donc l'on considère qu'à teneur de l'ancien droit, dans la question de revendication d'indemnité par le voyageur, la question de propriété n'avait pas à être soulevée, on ne saurait supposer un sens différent à l'article actuel 487 du Code des obligations.

Et, seule aussi, cette conception répond à la nécessité pratique. Car autrement celui qui introduirait chez un hôtelier des choses volées aurait contre celui-ci, en cas de perte, droit au remboursement de la valeur, parce qu'il serait tenu, comme voleur, vis-à-vis du propriétaire, à la restitution des choses, soit au remboursement de leur valeur et qu'ainsi par suite de la perte des dites choses chez l'hôtelier il subirait un dommage. Par contre, au cas où le voyageur ne serait pas responsable vis-à-vis du propriétaire, celui à qui manqueraient des choses remises régulièrement par des tiers et ensuite apportées n'aurait pas droit à remboursement. La responsabilité de l'hôtelier selon l'article 487 du Code des obligations pour le remboursement de la valeur de choses étrangères surviendrait s'il hébergerait par hasard un voleur, mais non pas s'il avait accueilli chez lui un voyageur honnête. Dans ce dernier cas l'hôtelier, d'après l'article 487, serait responsable aussi peu vis-à-vis du voyageur que vis-à-vis du propriétaire étranger, et cela faute d'un rapport prévu dans la loi entre le propriétaire et l'hôtelier. Le propriétaire d'objets perdus apportés par un tiers n'aurait la possibilité d'actionner l'hôtelier que s'il rapportait la preuve d'une faute de l'hôtelier, et cette preuve ne réussirait que dans des cas très rares. Cette situation montre que la question de propriété dans l'article 487 du Code des obligations ne peut jouer aucun rôle pour la responsabilité de l'aubergiste. Cela résulte aussi du fait que l'exception de l'hôtelier prétendant que les objets introduits et perdus n'appartenaient pas au voyageur est une exception non recevable, ressortissant au droit d'un tiers. L'hôtelier qui évoque la propriété d'un tiers ne peut pas faire valoir qu'il court le danger de devoir rembourser la valeur tant au propriétaire qu'au voyageur, car avec le paiement du remboursement au voyageur l'obligation de l'hôtelier cesse entièrement, parce que le voyageur doit à son tour remettre au propriétaire, par mandat ou par acte libre, ce qu'il a obtenu.

Le but de l'article 487 du Code des obligations est de garantir le plus largement possible par la sévère responsabilité de l'hôtelier la sécurité et le parfait état des choses introduites. Si l'on voulait faire dépendre cette responsabilité des relations de hasard pouvant exister entre le voyageur qui apporte des choses étrangères et le propriétaire de celles-ci on ne finirait pas compte des nécessités pratiques du trafic des voyageurs ni, en dernière fin, compte des intérêts de l'hôtelier lui-même. Pareille tendance se heurterait à l'opposition des voyageurs de commerce. Si, en l'état des choses, on part de ceci que les articles 487 et suivants du Code des obligations ont voulu une rigoureuse responsabilité des hôteliers et n'ont admis de leur part que dans d'étroites limites la preuve d'irresponsabilité, on doit en venir à cet avis que les motifs d'irresponsabilité de l'hôtelier sont expressément et complètement énumérés dans les articles 487 à 489. Or il ne s'y trouve pas mentionnée l'évocation du défaut de propriété releuable contre le voyageur et c'est là un nouvel élément confirmant la responsabilité de l'hôtelier, même pour les objets introduits chez lui mais n'appartenant pas au voyageur.

Sabotage des prix et réclames abusives.

Il a été dit déjà plusieurs fois ici-même combien les hôteliers ont au commencement de la guerre méconnu la situation de l'hôtellerie et plus encore les difficultés de parer à une crise générale. Il y eut d'abord nombre de propriétaires d'hôtels qui d'emblée voulaient en appeler à l'aide de l'Etat et croyaient alors qu'un moratoire était pour l'industrie hôtelière la complaisance minimum dont la Confédération était, en présence de l'effondrement redouté, redevable aux hôteliers. Seuls quelques esprits clairvoyants reconnurent le danger d'une semblable démarche pour les conditions

économiques générales; ils songèrent en effet, qu'en cas de pareilles mesures, l'Etat aurait à manifester des égards aussi pour les intérêts des créanciers. Mais la majorité des hôteliers se montra totalement dépourvue de semblables scrupules. Quand donc à la fin de Septembre le moratoire fut remplacé par l'ordonnance fédérale sur l'extension et la modification de la loi sur la poursuite pour dettes et la faillite, ordonnance qui apportait de sensibles allègements pour le débiteur-tombé par effet de la guerre en difficultés de paiement, ce qui était offert là, parut à maint hôtelier ne pas aller assez loin et dans les cercles professionnels le désir fut exprimé de voir la Confédération placer l'hôtellerie sous une loi d'exception et la soustraire entièrement pour quelques années à l'arbitraire des créanciers. D'autres optimistes, au contraire, voulaient convier la Caisse fédérale de prêts à une action de secours conçue sur la base la plus large, et comme ce projet, lui aussi, fut déclaré inéxecutable, l'idée vint à un tout malin que l'Etat devait, au moyen de quelques douzaines de millions, tirer l'hôtellerie de la misère.

De toutes ces espérances et de tous ces désirs, dont beaucoup d'hôteliers se sont pendant des mois rempli la tête, il n'est resté, on le sait, rien que la perspective de l'ordonnance de secours du Conseil fédéral, ordonnance dont les lignes fondamentales nous ont été exposées par le président lors de l'Assemblée générale à Olten. Mais tous les autres efforts, comme aussi l'espoir de multitudes de convalescents de guerre qui a formé, des semaines durant, dans le monde hôtelier, un thème aimé de conversations, ont dû être enterrés, ce qui est généralement le cas pour des semblables illusions. Il serait puéril de les rappeler encore aujourd'hui s'ils n'étaient pas si remarquablement propres à démontrer l'inanité des attentes et des espérances trop téméraires.

Et, en effet, quantité d'hôteliers ne paraissent pas encore se rendre suffisamment compte de la gravité de la situation et l'on cherche toujours encore de ci et de là à arranger les affaires par des moyens qui ne conduiront jamais au but espéré et qui, par conséquent, à les considérer du point de vue des intérêts généraux, ne peuvent qu'être déplorés.

Nous voulons parler ici tout d'abord du sabotage des prix pratiqué de plus en plus dans tout le pays comme aussi nous nous occuperons au cours de cet article de quelques excès de réclames montrant bien clairement à quels procédés recourt la concurrence déloyale.

En ce qui concerne le premier point, il a déjà été démontré, lors de l'Assemblée générale, par des exemples typiques, à quelles aberrations l'établissement des prix d'hôtel a déjà abouti çà et là. La discussion a révélé qu'il s'agit d'un véritable fléau et elle a provoqué comme conséquence cette décision, à savoir l'interdiction faite aux membres de la Société de descendre, même pendant la guerre, au-dessous des tarifs minimum dits «tarifs hors saison». — Nous n'avons aucun motif de croire que les sociétaires pensent ne pas respecter cette résolution, mais il existe tout un certain nombre d'hôtels non affiliés, qui ne sont liés par aucune convention. Ces établissements, sans souci du préjudice qu'ils causent aux maisons sérieuses, ne s'imposent plus les moindres limites dans la réduction de leurs prix. Un seul petit exemple: un kurhaus du canton de Glaris qui, en temps normaux, donnait, dans l'avant et dans l'arrière-saison, une chambre à un lit pour le prix de 2 à 5 francs et qui récemment déployait dans les journaux bâlois sous l'appellation claironnante de «prix de guerre» sa réclame charlatanesque, faisait aux intéressés en quête de renseignements les offres suivantes:

En réponse à votre honneur, je me permets de vous envoyer ci-joint un prospectus. Vous y verrez que notre établissement est placé dans un site montagneux, tranquille et magnifique et qu'il est entouré d'un parc vaste et splendide. Les chambres sont toutes exposées au soleil et à l'air. Avant toujours été dirigée en hôtel de premier rang, la maison vous offre toute espèce de confort, y compris le confort hygiénique.

Je vous offre deux prix:
1° Pension avec chambre à fr. 4.50 par jour.
Petit déjeuner, Café complet.
Déjeuner: Soupe, viande, 2 légumes, dessert.
Dîner: Soupe, viande, légume, dessert.
2° Pension avec chambre-balcon à fr. 6.— par jour avec trois repas; à midi un deuxième service.

Agréez, etc.

Si l'on pense que ces prix ne représentent même pas le 60% de ceux de l'an dernier, personne ne s'étonnera que ce kurhaus «aux prix de guerre» n'ait pas donné son nom et ait fait publier son annonce simplement sous un chiffre. C'est toujours une preuve que le

directeur de l'établissement n'a pas perdu toute vergogne et du moins n'a pas voulu se découvrir devant ses collègues. Il n'en exerce pas moins une concurrence déloyale et il n'est pas mauvais de lui rappeler énergiquement ses devoirs à l'égard de toute la communauté hôtelière.

D'autres preuves du sabotage croissant que subissent les prix nous sont fournies par un lecteur de notre journal à qui récemment de belles chambres avec pension à fr. 4.— par jour ont été offertes par un hôtel situé dans le gracieux canton d'Obwald. Comme moyen alléchant l'hôtel avait joint à son offre quelques menus dont voici un ou deux échantillons:

Dîner.

Soupe à l'orge
Langue de bœuf avec haricots verts
Escalopes avec salade
Pouding au chocolat

Soupe chasseur
Poisson avec pommes de terre
Choux-raves avec petits pâtés
Poulet rôti, salade
Glace à la vanille
Pâtisserie

Souper.

Soupe à la farine
Petits pâtés à la viande
Viande froide
Pommes de terre sautées et salade
Tartelletes

Soupe à l'avoine
Omelette aux foies de volailles
Roastbeef, pommes de terre et salade
Compote de cerises

De belles chambres et une carte si bien garnie pour 4 francs par jours, c'est incontestablement un service qui ne se rencontre pas souvent dans le pays. Mais on se demande si de tels vilipendements de prix violent la marchandise ou ne paient pas leurs fournisseurs, car, s'ils devaient acheter les matières brutes et les payer, ils ne pourraient absolument pas y trouver leur compte; ils s'y ruinerait forcément en très peu de temps, car de tels tarifs ne permettent pas même de couvrir les frais, ce qui cependant dans tout commerce convenable doit être regardé comme le minimum de résultat à atteindre. Mais la vérité est qu'actuellement beaucoup d'hôteliers travaillent simplement au petit bonheur, sans calculer, en quoi non seulement ils affaiblissent, industriellement parlant, leur propre entreprise, mais portent encore un préjudice irrémédiable à toute la corporation. C'est précisément en effet cette absence de plan dans la fixation des prix qui est la cause principale pour laquelle l'hôtellerie s'est aliéné tant de précieuses sympathies, notamment celles de la Banque qui reste toujours bontonne vis-à-vis d'elle. Comment pourrait-on avoir confiance dans une corporation dont les membres — à preuve ce qui précède — jonglent absolument sans raison avec leurs propres biens et avec leur propre avenir? Et cela surtout à un moment où l'hôtellerie attend de la Confédération des mesures de secours et est obligée journalièrement de faire appel à la patience des créanciers?

Nous avons déjà, dans deux articles précédents, montré en détail les dangers du sabotage des prix, nous pouvons donc renoncer à répéter ce qui a déjà été dit. Mais nous voudrions encore une fois proclamer que la hauteur actuelle des prix des denrées alimentaires exclut directement un abaissement des prix de pension. Celui qui, quand même, se laisse entraîner à de telles pratiques commerciales pour leurrer les gens par le spectacle d'une exploitation apparemment satisfaisante travaille donc avec des moyens qui ne valent rien, il joue d'une façon tout à fait inconsidérée avec ses intérêts comme avec ceux de ses collègues. Cela s'appelle chasser le Diable avec l'aide de Belzebuth, car on n'a jamais encore vu qu'une exploitation entendue se remonte avec des prix dérisoires. Bien au contraire les prix bas sont une erreur de spéculation de la pire espèce et ils sont bien faits présentement pour discréditer toute l'hôtellerie auprès du public et auprès des autorités. L'hôtellerie court en outre le danger de se voir raillée par la presse quotidienne. C'est pourquoi nous voudrions prier les hôteliers en question de cesser leurs agissements dangereux qui ne peuvent avoir dans l'avenir que des effets nuisibles. Si cependant cet appel au bon sens de quelques gâcheurs restait sans être pris en considération, ceux-ci devraient s'attendre à voir en temps opportun leurs noms cloués ici publiquement au pilori. Et le journal publiera aussi bien les noms des socié-

taires fautifs que ceux des non-sociétaires qui profitent des fruits de notre organisation sans prendre la moindre part de ses frais.

Pour clore, encore un mot sur certaines réclames-bluff que nous rencontrons à tout bout de champ en ce moment dans les journaux d'Allemagne. C'est par exemple une station hôtelière de la Suisse centrale qui, dans la «Gazette de Francfort», fait savoir à l'honorable public des touristes que les hôtels de l'endroit prennent de leurs hôtes, en paiement, le billet de 100 marks à francs 120,—, et un hôtelier, fabricant de cubes pour grogs, établi dans l'Oberland bernois, va jusqu'à promettre 123 francs pour le billet de 100 marks. Nous ne pouvons pas juger, naturellement, si les dits hôtels sont dans l'agréable situation d'accorder, au jour d'aujourd'hui, à leur clientèle, par ce chemin détourné, une réduction allant jusqu'à 10%, mais, même si tel était le cas, le procédé tout entier n'en serait pas moins qualifiable de concurrence déloyale au premier chef, destinée à couper l'eau aux entreprises sérieuses. Une note gérée meilleure est méritée par un hôtel de Lausanne qui, pour éviter l'appellation de «Maison suisse» rejetée par la direction de notre Société, se donne dans ses prospectus comme «Maison foncièrement suisse» et en outre offre des «prix spéciaux pendant la guerre». Ces fleurs de réclame sont des coups de feu tirés dans le dos de tous ces collègues qui attachent encore quelque importance au bon renom de leur firme et qui tiennent encore pour déterminantes les décisions de la Société: il sera temps de mettre bientôt un terme à ce désordre.

Nous renonçons à donner aujourd'hui les noms de ces maisons afin de ne pas mettre la surenchère sur leurs ruses en rabattant les lièvres dans leurs cuisines, mais au cas où cet avertissement ne suffirait pas, nous arrivons bien par nos articles à faire le vide autour d'elles. Nous sommes redevables de cette situation à cette partie saine des hôteliers qui peuvent, sans agir, rester des éternités à regarder comment, grâce à des moyens déloyaux, certains confrères s'enrichissent aux dépens des intérêts de tous. Ce sont là des abus à stigmatiser si l'on veut que le brillant écusson de l'hôtellerie demeure longtemps encore immaculé.

Association des fournisseurs d'hôtels.

Nous venons de recevoir de l'Association des fournisseurs d'hôtels la correspondance suivante:

Nous avons reçu ces dernières années de la part d'hôteliers anciennement établis et de toute solidité financière, de très nombreuses

plaintes contre les fournisseurs qui accordent de trop longs crédits à de nouvelles entreprises n'offrant pas toutes les garanties financières désirables, ou qui se contentent d'accepter pour une partie de prises d'actions ou d'obligations comme règlement de leurs factures; par ce procédé, il s'en est suivi une concurrence dangereuse entraînant des conséquences désastreuses pour les premiers.

Il est regrettable d'avouer que ces plaintes ne sont que trop bien fondées. Elles reposent principalement sur le fait que certains fournisseurs se sont laissés entraîner à accorder de pareils crédits qui jurent avec les principes commerciaux et qu'ils n'eurent pas le courage de refuser des conditions exagérées qui leur étaient imposées par beaucoup d'hôteliers.

L'année de guerre qui vient de s'écouler vient de confirmer et de mettre à jour la fatale situation dans laquelle se débattent, comme conséquences funestes de ce procédé, une partie de l'hôtellerie et par contre-coup une quantité de leurs fournisseurs. Ensuite de démarches pressantes de nombreux hôteliers appuyés par des banques importantes, il s'est formé un Comité d'initiative dans le sein des fournisseurs, lequel s'est donné pour tâche de créer une association puissante ayant pour but d'assainir les transactions commerciales et de relever si possible la situation générale de l'industrie des hôtels et de leurs fournisseurs.

Il doit en premier lieu être pris des mesures pour empêcher qu'avec l'aide de fournisseurs de nouvelles constructions d'hôtels ne poussent derechef, à l'arrivée de la première bonne saison, hors de terre comme des champignons; entreprises qui accroîtraient à nouveau vis-à-vis d'hôtels solides et renommés, une concurrence désastreuse plus que superflue en ce moment, et qui mettraient en péril leur rendement et leur prospérité. Appuyée par des banques sérieuses l'Association ne devra avoir surtout en vue, que d'accorder des crédits seulement aux hôtels existants et qui sont à même de présenter une garantie de solvabilité de premier ordre.

L'Association des fournisseurs d'hôtels qui, tout dernièrement, vient d'être définitivement constituée, avec siège à Berne, et à laquelle se sont adjointes ou viendront encore s'associer les plus importantes raisons commerciales de la Suisse et de l'étranger, a établi ses statuts de manière à pouvoir lutter contre cette tendance.

Par les temps actuels extrêmement difficiles, l'Association ne doit pas avoir pour principe d'agir de quelque façon que ce soit avec sévérité ou ostracisme; c'est pourquoi la décision a été prise que toutes les conventions commerciales passées jusqu'ici comme paie-

ments ou décomptes d'intérêts ne puissent être atteintes ou compromises par ce nouveau mode de procéder.

Comme les tendances des fournisseurs consistent à soutenir les intérêts économiques réciproques des uns et des autres, il est à espérer que les hôteliers suisses et leurs collègues respectifs salueront avec joie cette initiative et la soutiendront en encourageant à nouveau les transactions mutuelles et en les établissant sur des bases saines et durables. Si ce but peut être atteint, la guerre aura aussi contribué pour sa part à épurer la situation désastreuse du moment.

Note de la Rédaction: Il est évident que l'annonce de la création d'une Association des fournisseurs d'hôtels sera accueillie avec beaucoup de satisfaction dans les milieux hôteliers; car c'est un fait certain que les modes de paiements, qui, dans ces dernières années, se sont acclimatés chez nous, en prenant toujours plus d'extension, et qui ont servi de règles d'usage comme paiements dans les transactions commerciales, ont porté un grave préjudice aux hôtels sérieux; c'est pourquoi nous saluons et nous voyons de bon œil l'entrée en scène de la nouvelle Association, faisant des vœux pour qu'elle réussisse à assainir la situation financière actuelle en donnant satisfaction à tous les intéressés.

Prix du fromage.

La situation du marché du lait en Suisse a déterminé le Département suisse de l'Economie publique à convoquer une conférence des intéressés, à laquelle prirent part des hommes de confiance des producteurs et des consommateurs, ainsi que des représentants du commerce du lait et du fromage et de l'industrie laitière, en vue d'examiner l'état de choses créé par le fait que les contrats pour la fourniture du lait expirent en automne. Il a été en outre donné l'occasion à des représentants des gouvernements de Bâle, Genève, Vaud, Neuchâtel et Tessin de participer à la conférence, attendu que des difficultés d'une nature particulière se produisent dans ces cantons, en raison de leur situation à la frontière.

Par circulaire du 19 Juillet est. le dit Département informe les Gouvernements cantonaux que l'Union suisse des exportateurs de fromage aura seule le droit, pendant le prochain exercice annuel s'ouvrant le 1er Septembre, d'exporter du fromage de tous genres et paiera pour le fromage d'été, d'accord avec les intéressés, les prix suivants: Pour l'Emmen-

tal, le Gruyère et le Shrinz (Spalen): Première qualité, gras = fr. 212 à fr. 217, deuxième qualité = fr. 200 à fr. 205 les 100 kg avec 6% de bon poids.

Le prix du fromage de première qualité étant, comme il faut s'y attendre, de fr. 216, il en résulte un prix de lait de 18 centimes par kilogramme, le petit-lait revenant aux fournisseurs. Il ne faut pas s'attendre à ce que les prix s'élèvent pour le fromage d'hiver 1915/16.

Les prix réels du fromage, étant donné le bon poids d'usage de 6%, sont les suivants: Pour le fromage gras de première qualité: fr. 199.28 à fr. 203.98, pour le fromage de deuxième qualité: fr. 188.— à fr. 192.70.

L'Union suisse des exportateurs de fromage tiendra en premier lieu à la disposition du pays les quantités de fromage nécessaires et vendra ce produit, pour la consommation, à prix réduits. Les prix suivants font règle depuis le mois de Février 1915 et seront demandés jusqu'à nouvel avis: Pour l'Emmental et le Gruyère: Première qualité, gras: fr. 210 les 100 kg, deuxième qualité: fr. 189 les 100 kg pour une commande de 800 kg au moins, deuxième qualité: fr. 194 les 100 kg pour une commande inférieure à 800 kg, mais par pièces entières: pour le fromage maigre: fr. 140 les 100 kg, pour le fromage centrifuge: fr. 120 les 100 kg.

Les prix de vente feront aussi l'objet d'une nouvelle réglementation correspondant aux nouveaux prix d'achat.

Etant donné que, malgré les prix de vente réduits demandés par l'Union suisse des exportateurs de fromage, certains marchands ont exigé et obtenu en paiement des prix plus élevés, le Département suisse de l'Economie publique se réserve de proposer au Conseil fédéral de déclarer comme prix maxima généralement obligatoires les prix imposés à l'Union précitée. L'organisation actuelle du marché du fromage (organisation uniforme des maisons de commerce les plus importantes) permet l'introduction de cette mesure. En ce qui concerne le petit commerce, les Cantons peuvent fixer les prix.



Fritz Berner
Zürich 7
Vornehme Raumkunst

Entwürfe für Innen-
ausbau, Umbauten
Beratungen, Kosten-
voranschläge
Allererste Referenzen
(162)

Postmarken Les timbres - poste

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

Zahlungen in der Schweiz Kostenfrei, per Postcheckkonto V 85. Paiements en Suisse sans frais, par chèques postaux V 85.

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

Offene Stellen * Emplois vacants

Bis zur 8. Zeile	Mitglieder	Nichtmitglieder
werden berechnet	Spesen extra	über Offerte
Erstmalige Insertion	Fr. 3.—	Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	1.—	2.—
	2.—	3.—

Mehrzeilen werden bei der erstmaligen Insertion mit je 50 Cts. und bei Wiederholungen mit je 25 Cts. berechnet. Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in den Preisen für Nichtmitglieder inbegriffen. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Badmestlerin-Masseuse

tüchtige, selbständige, sucht Kuranstalt Waldnaas-Film (Graubünden). (1295)

Stellengesuche * Demandes de places

Schweiz	Ausland	
Erstmalige Insertion	Fr. 2.—	Fr. 2.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	1.—	1.50

Die Spesen für Beförderung eingehender Offerten sind in obigen Preisen inbegriffen. Postmarken werden in den Zahlungen nicht angenommen. Vorauszahlung erforderlich. Kostentfreie Einzählung in der Schweiz an Postcheckkonto V 85. Ausland per Mandat. Nachbestellungen ist die Insertion-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nur an Nichtabonnenten und nur nach der ersten Insertion verabfolgt.

Bureau & Réception.

Chaletier-Kassier, kaufmännischer, 25 Jahre alt, mit Handelschulbildung und längerer Bankpraxis, absolut blinder in doppelt-amerikanisch und italienisch, in allen Küchen, Keller, Warenkontrollen, Kassadient, Angestellten-Auszahlung- und Versicherungswesen, Verkehr mit den Lieferanten, 4 Sprachen, Stenografie und Maschinenschreiben. Zülfert Leiter des kaufm. Bureau eines grossen Aktienbros. Gute Winteralou- oder Jahresstelle. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre 886

Bureauvolontärin

Junge, gebildete Tochter, welche die Handelslehre bestanden, in Stenographie u. Maschinenschreiben tüchtig, der deutsche, franz. und engl. Sprache in Wort und Schrift mächtig, sucht sofort Volontärstelle in Hotel für ein Saison. Chiffre 908

Bureau-Volontärin

Junge, gebildete Tochter, mit Handelsdiplom, wünscht Volontärstelle als Sekretärin in gutem Haus. Chiffre 927

Chef de réception-Kassier

25 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, in allen Partien des Betriebes erfahren, gewandt in Réception, Kassa, Korrespondenz, Stenographie Maschinenschreiben, bilanzierender Buchhalter, sucht Winteralou- oder Jahresstelle. Erste Referenzen des In- und Auslandes aus nur ersten Häusern. Photo etc. zu Diensten. Chiffre 887

Chef de réception-Kassier-Sekretär

Schweizer, der 4 Hauptsprachen mächtig, 28 Jahre alt, im Fach in allen Teilen bewandert, sucht Engagement per sofort oder später in der Schweiz oder im Ausland. Chiffre 913

Directrice-Sekretärin

Fraülein, durchaus tüchtig in allen Details des Hotelbetriebes, verkehrsgewandt, gut präsentierend, den in 4 Sprachen vollständig vertraut, sucht passendes Engagement für Herbstalou- oder Jahresstelle. Leitung einer Pension nicht ausgeschlossen. Feinste Referenzen erster Häuser des In- und Auslandes als Oberassistentin, Sekretärin-Directrice. Chiffre 925

Sekretär-Anfänger

Schweizer, 22 Jahre, militärfrei, Stenographie und Maschinenschreiber, der 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift mächtig, sucht Stelle in besserem Hotel, wo er sich in der Réception ausbilden und in allen Zweigen des Betriebs weissen vervollkommen könnte. Chiffre 916

Secrétaire-Volontaire

Jenne femme, Suisse, actuellement à l'étranger, parlant trois langues, qui a suivi une école hôtelière, cherche place de secrétaire dans un hôtel de qualité de Suisse ou de l'étranger. Entree sous l'adit ou Octobre. Chiffre 915

Sekretärin

die seit 6 Jahren in einem erstklassigen Hotel tätig und in allen vorkommenden Arbeiten bewandert, der drei Hauptsprachen in Wort, Schrift und Stenographie mächtig, sucht für Herbstalou- oder Jahresstelle, sucht passendes Engagement für Herbstalou- oder Jahresstelle. Bescheidene Gehaltsansprüche. Offenen gef. an: Sekretärin, Postfach 2025, Bern. 309

Sekretärin (I) oder Directrice

Fraülein, 26 Jahre, vier Hauptsprachen, bilanzierend, gut präsentierend, wünscht Stelle auf Herbst oder Winter in gutem Haus. Gute Referenzen. Bescheidene Ansprüche. Chiffre 924

Salle & Restaurant.

Oberkellner-Chef de Restaurant

tüchtiger, seriöser, Fachmann, verkehrsgewandt, militärfrei, 4 Hauptsprachen, mit Buchführung und Réception vertraut, Maschinenschreiber, sucht Engagement in besserem ersten Häuser des In- und Auslandes, sucht Engagement. Chiffre 874

Oberassistentin

sprachenkundig, seriös und gewandt sucht kurze Sommeralou-20. Juli-September, Luzern oder Umgebung bevorzugt. Beste Referenzen von erstkl. Häusern. Chiffre 922

Saaltöchter event. Oberassistentin im Service

deutsch, französisch, englisch und italienisch, tüchtig, ebenso einige Kenntnisse des Spanischen, sucht Engagement per sofort oder nach Uebereinkunft. Durchaus zuverlässige Persönlichkeit zu Diensten. Chiffre 906

Saaltöchterin

Junge, nette Tochter (Schweizerin), deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als Volontärin zur Erlernung des Service in besserem Hotel der Westschweiz. Zutritt nach Uebereinkunft. Chiffre 905

Serviertochter

Tüchtige, nette Tochter, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in besserem Restaurant oder Passanten-Hotel zum Servieren. Gute Zeugnisse und Photo zur Verfügung. Chiffre 921

Cuisine & Office.

Chef de cuisine

capable, sobre, bon administrateur, cherche place de chef de cuisine dans un hôtel de 150 à 200 chambres. Offres à F. Fournier, Grand Hôtel du Parc, Thonon-les-Bains (Haute Savoie). 929

Chef de cuisine

experimenté, muni d'excellents certificats, cherche engagement pour le saison d'hiver. Vu la situation actuelle, ne pouvant reprendre son engagement habituel dans le sud de la France. Meilleures références à disposition. Chiffre 917

Chef-Köchin

tüchtige, mit guten Zeugnissen, wünscht auf September, Stelle in grösserem Hotel. Lohnansprüche nach Absprache. Chiffre 923

Commiss oder Aide de cuisine

Junger Koch sucht Stelle auf 1. oder 15. August als Commis oder Aide de cuisine bei bescheidenen Ansprüchen. Zeugnisse nach Photo zu Diensten. Chiffre 888

Economatgouvernante

Tüchtiger, gesetzn. Photo, sucht Stelle in der Warenkontrolle und Tages-Keller, wünscht Stelle in eigener Eigenschaft oder als Stütze der Hausfrau. Eintritt 1. oder 15. August. Chiffre 922

Economatgouvernante

die längere Zeit in der Schweiz tätig war, sucht Stelle, als solche, in Hotel oder Sanatorium für kommenden Herbst. Offerten unter L. H. 1890, Postgegend, Kreuznach (Deutschland). 929

Garder-manger

tüchtiger, sucht per Oktober oder später Anstellung in nur grossen Haus. Suchender war längere Jahre in gleicher Stellung in erstem Haus der U. S. A. Chiffre 928

Kaffeeköchin

tüchtige, sucht Stelle in Hotel ersten Ranges. Gefenisse bevorzugt; event. auch für die Winteralou. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 904

Koch

Schweizer, 23 Jahre alt, sucht Stelle per Ende August. Chiffre 911

Küchenchef

tüchtig, zuverlässig und ökonomisch, (ruhiger Charakter), wünscht für sofort oder später Stellung. Militärfrei. Prima Zeugnisse und Referenzen. (Gerne wird auch Anstellung angenommen). Gef. Offerten unter Chiffre Dc 27047 an die Schweiz. Ann.-Exp. A.-G. Haasenstein & Vogler, Zürich 1. 102

Küchenchef

mit langjährigen prima Referenzen (einer Koch) sucht infolge des Krieges an kommendem Herbst Engagement nach Deutschland oder der Schweiz (Sanatorium, Hotel etc.) event. mit seiner fachkundigen Familie Uebernahme einverstanden. Gute Zeugnisse. Chiffre 925

Officegouvernante-Anfängerin

Techter, mit guten Zeugnissen, wünscht in gutem Hotel-Anfangsstelle als Office- oder Magazin-gouvernante, event. als Stütze der Hausfrau, auf Ende August oder später. Chiffre 918

Officegouvernante

très capable et expérimentée, 5 ans de bons et honnêtes références cherche place de confiance, l'année ou de saison. Chiffre 924

Ingère (I)

tüchtige, gesetzn. Alt, bewandert im Maschinenposten sowie im Dampftrieb, sucht Stelle auf Ende August oder später. Chiffre 931

Loge, Lift & Omnibus.

Conclerge

Schweizer, militärfrei, seriöser, tüchtiger, erfahrener und gut präsentierender Fachmann, (noch in ungelegener Stellung) sucht sich zu verändernd. Langjährige prima Referenzen aus nur guten Häusern. Chiffre 910

Conclerge

sprachenkundig, bestens empfohlen, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 930

Conclerge-Conducteur

Junger, energischer Mann, sprachkundig mit guten Referenzen, wünscht ähnliche Stelle. Zutritt nach Uebereinkunft. Chiffre 923

Conclerge oder Portier

sucht Stelle auf Mitte August oder später. Alter 23 Jahre, 4 Sprachen, gut empfohlen. Chiffre 926

Bains, Cave & Jardin.

Bärner

junger, fleissiger, der schon in grösserem Hotel gearbeitet hat, sucht per sofort oder auf 1. Aug. Anstellung für ca. 2 Monate. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 909

Divers

Gouvernante

Fraülein, in allen Bureauarbeiten sowie im praktischen Betrieb des Hotelbates durchaus erfahren, sprachkundig, mit guten Referenzen, sucht für einige Monate bis zum Winter - passende Stelle. Chiffre 912

Volontärin-Stütze

Tochter 18 Jahre alt, französisch, deutsch, perfekt englisch sprechend, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau wo ihr Gelegenheit gegeben wäre sich im Hotelwesen auszubilden und in der deutschen Sprache zu vervollkommen. Chiffre 914

Zur gefl. Kenntnisnahme.

Wir ersuchen hiermit die Herren Prinzipale, die noch in Besitze nicht passender Offerten sind, um Rücksendung der noch bei ihnen lagernden Photographien und Zeugnisse. Zahlreiche Zuschriften von seiten der Angestellten legen uns nahe, dem Personal in Zukunft die Namen der 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.

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

Chiffrebriefe von Plazierungs-bureaux werden nicht befördert.

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