

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 33

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.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Vierundzwanzigster Jahrgang
Erscheint jeden Samstag

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

Vingt-quatrième Année
Paraît tous les Samedis

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Alleinige Inseraten-Aufnahme: **RUDOLF MOSSE**, Annoncen-Expedition, Zürich und Basel.

Alleinige Konzessionärin für den in- und ausländischen Propagandendienst des Schweizer Hotelier-Vereins.
INSEKTIONS- und Anzeigenpreis: Pro Pettizelle 30 Cts., Anzeigen ausl. Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25, Reklamen ausl. Ursprungs 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. AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85 • Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. • TELEPHONE No. 2406. • Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

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.

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.

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

Akademie und Fachschule

Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Gründet 1892.

Eröffnung der Kurse:

- a) Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8 monatiger Dauer, Eröffnung am 15. September;
- b) Kochschulkurs mit 4 monatiger Dauer, Eröffnung am 15. September;
- c) Höherer akademischer Fachkurs mit 6 monatiger Dauer, Eröffnung am 15. Oktober.

Anmeldungstermin: 15. August.

Auskünfte und Lehrpläne durch die

Direktion der Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

Académie et Ecole professionnelle

Société Suisse des Hôteliers à Cour-Lausanne

Fondée en 1892.

Ouverture des cours:

- a) Cours général professionnel, durée 8 mois, ouverture 15. Septembre;
- b) Cours de cuisine, durée 4 mois, ouverture 15. Septembre;
- c) 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.

Vereinsnachrichten.

Protokoll

der Verhandlungen des Vorstandes

vom 2. August 1915, nachmittags 1 Uhr, im Hotel Steinbock, Chur.

Anwesend sind:

- Herr Dr. O. Töndury, Präsident,
- » L. Gredig, Vizepräsident,
- » E. Bezzola, Beisitzer,
- » A. Brenn,
- » Ch. Elsener,
- » E. Stigeler, Sekretär.

Verhandlungen:

1. Das Protokoll der Generalversammlung, sowie dasjenige der letzten Vorstandssitzung werden genehmigt.

2. **Hilfsaktion.** Das Schweizerische Justizdepartement hat auf Grund der von der Expertenkommission gefassten Beschlüsse einen neuen Entwurf zu einer bundesrätlichen Verordnung betr. Schutzmassnahmen zu gunsten des infolge des Krieges in eine Notlage geratenen Hotelpersonals aufgestellt. Dieser Entwurf wird in den nächsten Tagen der Expertenkommission, die zu einer zweiten Sitzung einberufen worden ist, unterbreitet werden. Zwecks Stellungnahme zu der neuen Vorlage sind die Herren Expräsident O. Hauser und Dr. J. Zimmerli, welche zusammen mit dem Präsidenten den Verein in dieser Expertenkommission offiziell vertreten, zu der heutigen Sitzung des Vorstandes ebenfalls eingeladen worden und auch erschienen. Herr Dr. Zimmerli gibt einen allgemeinen Überblick über die Änderungen gegenüber dem früheren Entwurf, worauf artikelweise auf die verschiedenen Bestimmungen der zu erlassenden Verordnung eingetreten und der Standpunkt des Vorstandes festgestellt wird. Es wäre wünschenswert, dass der Erlass des Bundesrates möglichst bald nach der Sitzung der Expertenkommission erfolgen könnte.

3. **Bereinigung der Beschlüsse der Generalversammlung.** Da über dieses Traktandum vorerst verschiedene Erhebungen gemacht werden müssen, wird dessen Behandlung auf eine spätere Sitzung verschoben.

4. **Ehrenrat; Ergänzung.** In dem von der Generalversammlung in Zug 1910 bestellten Ehrenrat zur Ueberwachung der Innehaltung der im Hotelführer angegebenen Minimalpreise ist der verstorbene Herr A. Bon für den Kreis III zu ersetzen; sodann hat im Kreise V Herr Dr. Töndury auszuscheiden, weil das Amt des Vereinspräsidenten mit demjenigen eines Ehrenrates nicht vereinbar ist. Zum Ersatz werden vom Vorstand gewählt:

für den Kreis III: Herr O. Hauser,
» V: » L. Gredig.

Der nächsten Generalversammlung soll von diesen Ersatzwahlen Kenntnis gegeben werden.

5. **Fachschulkommission.** Die Wahlbestätigung der Fachschulkommission wird auf die nächste Sitzung verschoben.

6. **Aufsichtskommission Zentralbureau.** Die aus den Herren Oskar Michel, Präsident, L. A. Bossi und Chr. Pfosi in Basel bestellte Aufsichtskommission des Zentralbureaus wird auf eine fernere Amtsdauer von 3 Jahren bestätigt.

7. **Vereinskassier.** Als Vereinskassier wird Hr. L. A. Bossi in Basel ebenfalls auf eine fernere Amtsdauer von 3 Jahren in seinen Funktionen bestätigt.

8. **Diverse Mitteilungen.**

a) Der von der Fachschule der Union Helvetica in Luzern zugestellte Jahresbericht für das Schuljahr 1914/15 wird zur Kenntnis genommen.

b) Der zwischen der Redaktion des Vereinsorgans und einem Vereinsmitglied betreffend eine an der Generalversammlung gerichtete Annonce eines Kurvereins ergangene Briefwechsel gelangt zur Verlesung. Der von der Redaktion eingenommene Standpunkt wird durchaus gebilligt. Der Vorstand erachtet es als Pflicht des Vereinsorgans, allen derartigen Reklameauswüchsen energisch entgegenzutreten.

c) Von verschiedenen Vereinsmitgliedern sind über zwei Gross-Lieferanten Klagen eingegangen, dass diese Firmen in schroffer,

rücksichtsloser Weise ihre Forderungen einreiben und verschiedene, in normalen Zeiten gut gehende Hotelgeschäfte, die einzig durch den Kriegsausbruch in finanzielle Schwierigkeiten geraten sind, in den Konkurs zu stürzen suchen. Der Vorstand beauftragt die Redaktion des Vereinsorgans, die Namen der in Frage stehenden Firmen zu gegebener Zeit zur Veröffentlichung zu bringen. Ferner wird beschlossen, durch das Vorstandsprotokoll die Mitglieder einzuladen, sie möchten dem Zentralbureau von allen Fällen rigorosen Vorgehens seitens ihrer Lieferanten unverzüglich Kenntnis geben.

d) Eine Zuschrift des neu gegründeten Hotellieferanten-Verbandes, die nähere Angaben über Ziele und Zwecke des Verbandes enthält, wird zur Kenntnis genommen. Diese Mitteilungen sind bereits durch Abdruck im Vereinsorgan (vide Nr. 30 u. 31 vom 24. bezw. 31. Juli) veröffentlicht worden.

Schluss der Sitzung 5 1/2 Uhr.

Der Präsident: **Dr. O. Töndury**,
Der Sekretär: **E. Stigeler**.

Nouvelles de la Société.

Procès-verbal

de la Séance du Comité

du 2 Août 1915, à 1 heure de l'après-midi, à l'Hôtel Steinbock, à Coire.

Sont présents:

- M^r le Dr O. Töndury, président,
- » L. Gredig, vice-président,
- » E. Bezzola, suppléant,
- » A. Brenn,
- » Ch. Elsener,
- » E. Stigeler, secrétaire.

Délibérations:

1^o Les **procès-verbaux** de l'Assemblée générale et de la dernière Réunion du Comité sont approuvés.

2^o **Action de secours.** Le Département fédéral de Justice a élaboré un nouveau projet pour l'ordonnance du Conseil fédéral concernant les mesures de secours à prendre en faveur de l'industrie hôtelière dont la situation critique est une conséquence de la guerre. Ce projet est basé sur les résolutions prises par la Commission des experts. La Commission des experts sera convoquée pour ces prochains jours à une seconde séance, afin de délibérer sur le texte de ce projet. Messieurs O. Hauser, ancien président et Dr. J. Zimmerli, qui tous deux représentent officiellement la Société dans cette Commission en compagnie avec le président en charge, ont été invités à prendre part à la Réunion du Comité, afin de donner leur préavis au sujet du projet. Ils sont présents. M. le Dr. Zimmerli fait ressortir dans leur ensemble les changements que le premier projet a subi. Ensuite on entre dans la matière en traitant tous les articles les uns après les autres et en établissant ainsi le point de vue du Comité. Il serait désirable

que l'ordonnance du Conseil fédéral fût rendue aussitôt après la Réunion de la Commission des experts.

3^o **Délibération concernant les résolutions prises par l'Assemblée générale.** Comme avant d'aborder ce sujet il est indispensable de se procurer divers renseignements et de faire des recherches, l'entrée en matière est ajournée à une séance ultérieure du Comité.

4^o **Complément du Conseil d'honneur.** Le Conseil d'honneur établi en 1910 pour surveiller l'application des prix minima fixés dans le Guide des hôtels doit être complété, Monsieur A. Bon, membre pour le troisième arrondissement étant mort, et M. le Dr Töndury, membre pour le cinquième arrondissement, ayant dû donner sa démission ensuite de son élection comme président de la Société. Le Comité nomme à leur place:

pour le III^e arrondissement: M. O. Hauser,
» Ve » L. Gredig,

Il sera donné connaissance de ces élections à la prochaine Assemblée générale.

5^o **Commission de l'Ecole professionnelle.** La réélection de cette Commission est ajournée à la prochaine séance du Comité.

6^o **Commission de surveillance du Bureau central.** La Commission composée de MM. Oscar Michel, président, L. A. Bossi, et Chr. Pfosi, à Bâle, est réélue pour une période triennale.

7^o **Cassier de la Société.** Comme caissier de la Société, le Comité confirme dans sa charge pour une nouvelle période triennale M. L. A. Bossi, à Bâle.

8^o Communications diverses.

a) Il est pris connaissance du rapport annuel pour la période 1914/1915 de l'Ecole professionnelle de l'Union Helvetica, à Lucerne.

b) Il est fait lecture de la correspondance échangée entre la rédaction de l'organe de la Société et un sociétaire au sujet d'une annonce publiée par une Société de développement et de tourisme qui a été blâmée à l'occasion de l'Assemblée générale. Le point de vue soutenu par la rédaction est approuvé à l'unanimité. Le Comité estime qu'il est du devoir de l'organe de la Société de s'opposer énergiquement à toutes les réclames semblables.

c) Deux sociétaires se sont plaints de ce que deux maisons de fournitures d'hôtel en gros exercent des poursuites sans aucun égard pour obtenir paiement de leurs créances et cherchent à acculer à la faillite plusieurs hôtels qui en temps normal prospèrent très bien et dont les difficultés financières sont uniquement la conséquence de la guerre. Le Comité charge la rédaction de l'organe de la Société de publier les noms des deux maisons en temps opportun. Il est décidé en outre d'inviter au moyen du procès-verbal tous les sociétaires à faire part immédiatement au Bureau central de tous les cas où les fournisseurs veulent employer des procédés de rigueur.

d) Il est pris connaissance d'une communication de l'Union des fournisseurs d'hôtel, faisant connaître le but et les tendances de l'Union récemment fondée. Cette communication a déjà été publiée dans l'organe de la Société (voir nos 30 et 31 du 24 respectivement du 31 Juillet).

La Séance est levée à 5 heures et demie.
Le Président: **Dr O. Töndury**.
Le Secrétaire: **E. Stigeler**.

Zur Frage der Bedürfnisklausel.

Das Projekt, in Verbindung mit der eidgen. Hilfsaktion die Hotellerie während einiger Jahre der Bedürfnisklausel zu unterwerfen und damit der momentan am schwersten bedrängten Erwerbsgruppe unseres Landes eine Periode ruhiger Erholung zu sichern, stiess in der jüngsten Zeit da und dort auf öffentlichen Widerspruch. So scheint sich namentlich der Vertreter des Bauwesens gegen ein Verbot von Hotelbauten — wie die Sache in jenen Kreisen etwas willkürlich getauft wird — eine sehr starke Aufregung bemächtigt zu haben und auch die «Schweizer. Weizelzeitung» spricht sich in einem ohne Zweifel gutgemeinten Artikel gegen eine solche Massnahme aus, von der das Blatt befürchtet, sie würde weniger den soliden, mit genügenden finanziellen Mitteln ausgerüsteten Hotels zum Nutzen gereichen, als vielmehr die zweifelhaften, ungenügend fundierten Gründungen aufpfeppeln helfen und dadurch dem gesamten Wirtschaftsleben ohne alle Not Schaden zufügen.

Schliesslich glaubt man sich auch in Fremdenverkehrskreisen nicht überall mit dem Projekt befremden zu können und es werden aus Kurorten, die für ihre Entwicklung fürchten, Stimmen laut, die schwere Bedenken gegen die Unterbindung neuer Hotelbauten äussern. So wird der «Zürcher Post» aus dem Berner Oberland geschrieben, ein Bauverbot würde beim kommenden Aufschwung des Verkehrs eine Stagnation bewirken und die gesunde Entwicklung lahmlegen, weshalb ein solcher Schritt sich als «parteiisches, einseitiges Handeln» qualifizieren würde. Leichtfertige Unternehmen im Hotelbau seien allerdings zu verurteilen, hinsichtlich der realen Bauten Schritte aber betont werden, dass die Fortschritte in Hygiene und Komfort, die heute bei uns mit andern Ländern Schritt halten oder ihnen voraus sind, nie auf diese rekommendierende Höhe gelangt wären, wenn früher überall mit Rücksicht auf den Nachbar, der ein älteres Haus besass, nicht hätte gebaut werden dürfen. Angesichts der heutigen Lage und Erfahrungen sei für das erforderliche Bremsen in dieser Sache schon gesorgt, indem die Banken auf Jahre hinaus keine Darlehen als Baukredite gewähren werden, es sei denn auf berechnete und auf Erspriesslichkeit rechnende Unternehmen. Dieser Regulator sei der gesunde und demokratische, nicht eine Zwangsvorschrift von oben herab, die in die Gewerbefreiheit eingreife und dem Bauhandwerk, das schliesslich auch für etwas da sei, seine Betätigung in dieser Richtung unterbunden würde. Ein Unrecht wäre es namentlich, wenn Ortschaften, die durch Anschluss an neue Bahnen zum Aufblühen gekommen, nun in der Entwicklung stabil bleiben müssten, denn auch sie seien gleichberechtigte Kinder der Mutter Helvetia. Die steigende Konkurrenz des Auslandes lasse überdies eine Entwicklungsunterbindung in der Schweiz gar nicht zu, denn es würde sich sonst der Fall ereignen, dass sich dort die Hotellerie, wie z. B. im Tirol, ungestört erweitern könnte, nicht aber bei uns. Die Schweiz dürfe daher, so schliesst die Zeitschrift, einen solchen Weg nicht beschreiten, denn nach dem Kriege können sich die heutigen Verhältnisse vollständig wenden, weshalb das einzig Richtige sei, es den Banken zu überlassen, wo und wann sie in Bauten ein Entgegenkommen für gut finden.

Diese Ausführungen beruhen, wie der Leser bereits beachtet hat, insofern auf einem Trugschluss, als sie von der Ansicht ausgehen, es sei ein allgemeines Verbot von Hotelbauten beabsichtigt. Eine so weitgehende Massnahme hat aber weder dem Bundesrat noch den führenden Kreisen der Hotellerie jemals vorgeschwebt, sondern was wir anstreben, ist ganz einfach die Unterstellung der Hotelindustrie unter die Bedürfnisklausel. Verboten sollen Hotelneubauten und Vergrösserungen von Hotels nur dann sein, wenn am fraglichen Ort kein dringendes Bedürfnis nach Vermehrung der Gastbetten vorhanden ist. Dagegen erhalten die Kantonsregierungen voraussichtlich die Vollmacht, Baubewilligungen zu erteilen überall da, wo die Bewerber ein dringendes Bedürfnis nach Erweiterung der Unterkunftsgelegenheiten nachzuweisen vermögen. Der Einwand, das Aufblühen entwicklungsfähiger Kurorte werde durch das «Bauverbot» in Frage gestellt oder geradezu verunmöglicht, fällt damit ohne weiteres dahin, denn überall dort, wo durch Anschluss an neue Bahnen Verkehrssteigerungen hervorgerufen werden, wird es den Hotelinteressenten ein leichtes sein, ihre allfälligen Baugesuche durch eben die tatsächliche oder zu erwartende Verkehrszunahme zu begründen.

Kann somit von einer Gefährdung oder Schädigung entwicklungsfähiger Verkehrsgebiete durch die projektierte Massregel nicht die Rede sein, so scheint uns die Ausdehnung der Bedürfnisklausel auf die Hotellerie andererseits geradezu berufen, die Entwicklung unseres Gewerbes nach den Rückschlüssen, die es durch den Krieg erfahren, wiederum in gesunde Bahnen zu leiten. Die Erteilung von Hotelpatenten wird fürderhin nicht mehr so wohllos erfolgen können, wie bis anhin, und in Fremdenzentren und Kurorten, wo sowieso schon das Angebot die Nachfrage nach Unterkunft und Verpflegung übersteigt, wird der Spekulation für einige Zeit ein Riegel vorgeschoben sein. Dadurch aber wird zugleich der ungesunden und übermässigen Konkurrenz, in deren Gefolge gewöhnlich die schädlichen Preispressereien einhergehen, ein Damm gesetzt, womit den realen Betrieben ein hervor-

ragender Dienst erwiesen, das illoyale Geschäft aber unterbunden wird. Die Bedürfnisklausel wird demnach für die lebensfähigen Hotelunternehmen eine weitere Kräftigung bedeuten, wie sie im Hinblick auf die derzeitige Notlage nicht hoch genug zu bewerten ist, und es kann nur gewünscht werden, die Expertenkommission für die Hilfsaktion lasse sich von dem einmal betretenen Wege nicht mehr abbringen.

Wenn des weitern von einer schuldigen Rücksichtnahme auf das Wohl der Bauhandwerker gesprochen wird, so möchten wir dazu nur bemerken, dass die gesetzliche Einführung des Bedürfnisnachweises bei Hotelpatentgesuchen nicht von solchen Rücksichten abhängig gemacht werden darf, die doch in dieser Frage lediglich eine sekundäre Rolle spielen. Die Interessen der Hotellerie überwiegen hier die des Baugewerbes bei weitem und haben daher ein berechtigtes Anrecht auf stärkeren Schutz. Auch kann das Baugewerbe selbst nicht ganz von aller Schuld an der heutigen Situation des Hotelwesens freigesprochen werden, da viele Baugeschäfte durch freiwillige Uebernahme von Gründungsanteilen mit dazu beigetragen haben, die vorhandene Überproduktion in Hotelunternehmen zu schaffen; es erscheint daher nur gerecht, wenn sie auch an den jetzt eingetretenen Folgen ihr Anteil mit übernehmen. Im übrigen ist die Abhängigkeit des Baugewerbes von der baulichen Entwicklung der Hotelindustrie denn doch nicht so enorm, dass eine gewisse Einschränkung der Hotelbautätigkeit seinen Ruin herbeiführen müsste; die Bauhandwerker werden in den ersten Jahren nach Friedensschluss wohl anderweitig Ersatz finden und so den Ausfall von seiten der Hoteliers teilweise wieder gutmachen. Der Rückschlag in der Hotellerie mag allerdings manchen Architekten und Bauhandwerker empfindlich treffen; ganz stillstehen wird aber, wie gesagt, die Bautätigkeit in der Hotelindustrie keineswegs. Wenn auch der Bedürfnisnachweis manches Projekt zum Scheitern bringen wird, so gibt es immerhin noch eine Anzahl Verkehrszentren, deren Beliebtheit nach dem Kriege eine rasche Frequenzzunahme und damit ein Bedürfnis nach neuen Gaststätten zeitigen wird.

Die Beschränkung der Spekulation in Hotelunternehmen ganz allein den Banken zu überlassen, wie es die Zeitschrift an die «Zür. Post» befürwortet, geht ebenfalls nicht an. Es ist zwar anzunehmen, dass die führenden Bankinstitute durch Verweigerung der Baukredite einem allfälligen emporlodenden Gründungsfeber noch für längere Zeit durch ein kategorisches *Non possumus* entgegenzutreten werden; da sich aber der Fremdenverkehr von der heutigen Krise voraussichtlich rasch erholen dürfte, so steht zu gewärtigen, dass für die Hotellerie bald wieder Kapitalien frei werden und die Spekulation neu auflebe, ehe das Hotelwesen von innen heraus gesunden und eine vermehrte Konkurrenz vertragen kann. Auch ist es klar, dass jedes neue Hotelunternehmen von allem Anfang an auf Erspriesslichkeit rechnet — der Katzenjammer kommt meist hintennach — und dass es einem geschickten Gründer-Spekulanten noch stets gelingen wird, aus privater Hand oder von Banken die nötigen Gelder zu erhalten, um an irgend einem «zukunftsreichen» Ort ein Haus zu errichten, das, ohne den Verkehr zu fördern, lediglich die Konkurrenz erhöht. Solchen Spekulationsmanövern möchten auf die Dauer auch die Banken nicht zu wehren, während der Bedürfnisnachweis allen unläuteren Projekten vorbehalten wird, ohne indes die gesunde Entwicklung der Hotellerie zu beeinträchtigen, da bei vorhandenem Bedürfnis die Errichtung neuer Hotels nicht untersagt werden kann. Vom Standpunkte des Hoteliers aus betrachtet ist und bleibt der Bedürfnisnachweis daher der allein mögliche Regulator und Wegmacher der zukünftigen Hotelbautätigkeit.

Soweit endlich noch der angebliche Eingriff in die Gewerbefreiheit in Frage kommt, so ließe sich diesem Einwand entgegenhalten, dass der Grundsatz der Gewerbefreiheit in der Hotelindustrie heute sowieso nur dann zur Anwendung gelangt, wo es sich um die Errichtung neuer Häuser handelt. Sonst aber ist die Hotellerie sehr unfrei! In manchen Kantonen bestehen für die Hotels so hohe Patentgebühren und Erwerbssteuern, dass ihnen gegenüber das Wort «Gewerbefreiheit» sich wie ein Hohn ausnimmt und man sich fragen muss, ob denn die sogen. Gewerbefreiheit nur dazu da sei, den Hoteliers möglichst hohe Steuern abzuzacken.

So hohe Abgaben, wie sie gegenwärtig die Hotelindustrie belasten, stehen zwar im Widerspruch zur Bundesverfassung, die den Grundsatz der Handels- und Gewerbefreiheit nicht durch solche Besteuerungen beeinträchtigt wissen will; aber dennoch haben die Bundesbehörden noch die Veranlassung genommen, den kantonalen Finanzministern diesbezüglich Enthaltensamkeit zu predigen. Umso mehr glauben deshalb jetzt die Hoteliers berechtigt zu sein, auf Grund ihrer hohen Steuern und Gebühren einen gewissen Schutz gegen den übermässigen Wettbewerb verlangen zu dürfen, der in ähnlicher Intensität wohl in keinem andern Gewerbe besteht. Diesen Schutz aber sehen sie in der Unterstellung der Hotellerie unter die Bedürfnisklausel, die allein in stande ist, ihrem Erwerbszweig die so notwendige Periode ruhiger Erholung zu sichern und ihn für absehbare Zeit von der allerstärksten Konkurrenz zu befreien, wie sie in den letzten Jahren nur zufolge der Ueberproduktion in Hotelbauten so üppig ins Kraut schiessen konnte.

Das Beherbergungs- und Erquickungswesen in seiner volkswirtschaftlichen Bedeutung.

(e-Korresp.)

(Schluss.)

Nachdruck verboten.

II.

Eine zweite Epoche des Beherbergungs- und Erquickungswesens trat im 17. und 18. Jahrhundert merklich in die Erscheinung. Stelle man im allgemeinen an die Gasthausbauten noch lange nicht die Anforderungen, die sich später bemerkbar machten, so war es andererseits ein Zug der Zeit, der Küche grössere Aufmerksamkeit zu schenken. Anlass dazu boten die verfeinerten Sitten der Aristokratie, welche eine besondere Vorliebe für eine gute Küche und einen ebenso guten Keller hatte. Es bildete sich die Zunft der Köche aus, die bei den Magnaten besondere Gelegenheit hatte, die Küchenkunst ohne besondere finanzielle Einschränkung auszuüben. Frankreich übertraf darin alle anderen Länder und die französische Küche erreichte eine staunenswerte Berühmtheit, aber auch eine lächerliche Nachahmung, von der sich bedauernswerter Weise unsere gegenwärtige Hotellerie nicht frei zu machen vermag. Obwohl die Küche in den einzelnen Ländern nach nationalen Gewohnheiten gepflegt wurde, konnte man die allhergebrachte Reklame noch nicht überwinden. Richtiger und vernünftiger aber wäre es, wenn die Schweiz auch endlich einmal sich das Herz fassen und die «französische Küche» zu einer «Schweizer Küche» markant ausprägen würde.

Populär wurde die französische Küche durch den Einfluss der Revolution. Die neue Staatseinrichtung und überhaupt das gesellschaftliche Leben zog viele wiss- und lernbegierige Reisende nach Frankreich. Die Zunft der Köche, die vor der Revolution in den aristokratischen Kreisen ein reiches Wirkungsfeld fand, wurde infolge der neuen Staatsverfassung arbeitslos. Zahlreiche adelige Familien, vom republikanischen Geiste jener Zeit verfolgt, verliessen den heimatischen Boden und versuchten öffentlich die Biedermeiermanieren anzunehmen, um so kein Aergernis an ihrer Kaste zu geben. Den Köchen bot sich aber ein neues Arbeitsfeld in den Gasthäusern und sie hatten hier Gelegenheit, ihre Kunst dem reisenden Publikum zu offenbaren. Jede politische Unruhe schaffte neue Erscheinungen. Die republikanischen Politiker bis zum geschwätzigen Kannegiesser hinab, mussten ebenfalls ihre Zusammenkünfte haben, wo bei Speise und Trank auch das über-voll menschliche Herz aus dem Quell der verborgenen Tiefen sprudeln kann, wie es ihm beliebt. Dieses Zeitalter schuf die Restaurationen, die sich von 1789 bis 1792 um das Fünftausend vermehrten. Die Küche war nicht nur zur praktischen Lebensfrage geworden, sondern wurde auch der Gegenstand wissenschaftlicher Abhandlungen. So finden wir schon frühzeitig gastronomische Werke von grösserer oder geringerer Bedeutung. Als besonders berühmt galten der «Almanach des Gourmands» von Grimod de la Reynière, der «Manuel des Amphitryons», die «Histoire des Enrichis» und der «Itinéraire d'un Gourmand». Die Zeit des Direktoriums wurde die Renaissance des Tisches und der Küche, denn alle Gefühle hatten sich in Bedürfnisse und alle Wünsche in Gelüste umgewandelt. Der Nachwuchs der Köche, jene Küchenbrigade, wuchs zusehends mit der Entwicklung der Restaurants, die durch den zunehmenden Fremdenverkehr begünstigt und gefördert wurde. Verschiedene Namen berühmter Köche sind uns noch erhalten.

Robert, der frühere Koch des Erzbischofs von Aix, war rühmlichst bekannt und wohl der beste Koch. Bauvilliers eröffnete 1782 einen Salon der feineren Küche, zu dem auch gut gepflegte Weine gehörten. Sein Werk «Die Kochkunst» wurde als praktisches Fachwerk anerkannt. Eine reichhaltige und vornehme Speisekarte führte Méot, der nicht nur auf die Auswahl und Güte der Speisen grossen Wert legte, sondern seine Räume durch grossartige Dekorationen einladend gestaltete. Die Mitglieder des Konvents hatten ihr Stammlokal bei Legacque an den Tuileries, während Vey, der berühmte Koch des Palais Royal, die Künstler und Schriftsteller verpflegte. So liess sich noch eine Reihe berühmter Namen nennen, doch würde dies den Rahmen dieser knappen Darstellung überschreiten. Diese Etablissemens, welche sich zum Unterschied von den zahlreichen Garküchen «Restaurants» nannten, führten das bekannte «Gabelrühstück» ein für diejenigen Herren, welche den langen Vormittag durch eine Stärkung des Körpers unterbrechen konnten. Die Auswahl war eine grosse, aber auch die Preise waren gepfeffert und warfen den ehemaligen Köchen einen grossen Gewinn ab. Die französische Küche war Mode geworden. Es galt nicht, den Nährwert der einzelnen Speisen in ihrer Zusammensetzung festzuhalten, sondern die kulinarischen Genüsse zu fördern, wozu alle erdenklichen Delikatessen ausgesucht wurden. So gross auch die Verschwendung und der Luxus gewesen sein mögen, so eröffnete doch diese weitere Phase des Hotel- und Restaurantwesens günstige Perspektiven für die Entwicklung der Volkswirtschaft. Die Nachahmung der französischen Sitten und Gebräuche der sogen. geistreichsten Nation förderte den schwunghaften Delikatessenhandel, die Auster-, Geflügelzucht und Fischerei in grossen Masse. Die Mode brachte es so weit, dass alles, was nur einen französischen Namen hatte, sich einbürgerte und beliebt machte.

Die napoleonische Kaiserzeit gab der verblassten Aristokratie wieder neuen Glanz. Die Gasthöfe hiessen «Hotels», die Speisen wurden mit prunkenden Namen garniert und die Etikette wurde wieder aufgerichtet. Diese Reklame des kulturellen Fortschritts, die mit den verderben und schlichten Fortschritten der Nachbarvölker gar nichts gemein hatte, schlug die feudalen Kreise derart in Bann, dass sie die Einrichtungen Frankreichs nachahmten.

Unterscheiden wir die Entwicklungsstufen der Hotellerie in den einzelnen Ländern, so hatte Frankreich die leicht bewegliche, plaudernde Philosophie, die Pflege der Umgangsformen und Koketterie, Deutschland das religiös-mystische, das feindlich-grund- und staatsherrliche Charakteristikum, während die Schweiz das derbe, kernig-trotzige Wesen hatte, welches im Angesichte der alpinen Majestäten sich stark genug fühlte, die Freiheit zu erkämpfen. Hier musste ein natürlicher republikanischer Staat festen Boden und Fuss fassen, der, urwüchsig, wie die schweizerische Bodengestaltung, selbstbewusst-kraftwurzeln-republikanisch ein Staatsgebilde aufweist, wie es unter allen Republiken einzig dasteht und bleiben wird. Hier sind es die Söhne der Berge und Täler, reckenhaft und schlecht, mit rauhen sturm- und wettererprobten Kanten und doch sinnigem edlem Kern, der mit dem wahren, guten und schönen Bewusstsein der freien, herrlichen Gottesnatur so eng verbunden und verwachsen ist. Diese Eigenart des Volkes, diese Eigenart der Natur zog Scharen von Menschen aus allen Ländern heran. Wir können es begreifen, wenn sich hier und da noch Männer erheben, die knorrig Armes das Reich dieser herrlichen Natur selbst geniessen möchten wie einen Tempel der Andacht, der von fremden neugierigen Blicken nicht entweicht werden soll. Die republikanische schweizerische Freiheit besitzt aber auch eine ebensolche, von anderen Völkern weit unterschiedliche Schwere. Und dieser allein verdankt die Schweiz die hohe volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs, die selbst der gegenwärtige Krieg mit seinen wirtschaftlichen Drohungen nicht auszurotten vermag. Liebliche und idyllische Gegenden erhielten in anderen Ländern den Beinamen «Schweiz», um das Herrliche und Schöne der Natur damit zu bezeichnen, aber solange die Erde bestehen wird, solange die Menschen die Herrlichkeiten der Natur bewundern und darin Ruhe und Erquickung finden wollen, so lange wird es nur eine Schweiz geben, die Schweiz des freien Schweizervolkes und des freien Schweizerlandes!

—><—

Zur Elektrifizierung der Gotthardbahn

schreibt man dem «Luzerner Tagblatt»: Nach der Wiederaufnahme des internationalen Verkehrs werden auch die vor dem Kriege bestehenden Konkurrenzen sich wieder einstellen, allerdings mit einigen Verschiebungen, da die politische Konstellation verkehrspolitische Konsequenzen nach sich zieht. Aber nach wie vor wird sich der Gotthard in nahezu allen bedeutenden Relationen, die in seine Interessensphäre fallen, nach Westen oder Osten, zum Teil auch nach Westen und Osten, gegen eine Mehrzahl von Konkurrenten wehren müssen. Dabei ist seine Stellung insofern ungünstig geworden, als im Verwertungsverhältnis des Nord-West-Südverkehrs eine Verschiebung zu gunsten des letzteren eingetreten ist. Der deutsch-italienische Personentransit wird zurückgehen, der franco- und angloitalienische dagegen wird zunehmen. Mehr als bisher wird sich der Gotthard bemühen müssen, in diesen Nord-West-Süd-Relationen konkurrenzfähig zu bleiben oder vielmehr zu werden. Dabei sind die Voraussetzungen nicht günstig; die aus der Inbetriebsetzung der neuen Haatensteinlinie resultierende Zeitersparnis ist geringer als der Zeitgewinn, welchen der Lötschberg aus Münster-Grenchen zieht, und als derjenige, welcher der Simplonlinie aus Frasnö-Vallorbe zufällt. Umso mehr muss alles getan werden, um der längsten schweizerischen Nord-Südroute — und das ist eben der Gotthard — die Konkurrenzfähigkeit zu sichern. Hierzu gehört in erster Linie die rasche Anbahnung der Elektrifizierung, die ja grundsätzlich beschlossen ist und für welche die erforderlichen Kredite zum Teil bereits bewilligt sind. Nun scheint es aber — wie aus Mitteilungen gutinformierter Kreise zu schliessen ist — dass die Gründe zur Aufschubung der Elektrifizierung nicht in der Tatsache des inzwischen ausgebrochenen Krieges allein zu suchen sind. Vielmehr ist die Frage des anzunehmenden Systems neuerdings in Wiedererwägung gezogen worden; ein definitiver Entscheid hierzu steht jedenfalls noch aus. Das Emphasen-Wechselstrom-System hat sich zwar im Betriebe der Strecke Scherzigen-Brig der Berner Alpenbahn-Gesellschaft anscheinend durchaus bewährt; dagegen scheinen bei den massgebenden Instanzen der Bundesbahnen die Zweifel an seiner Wirtschaftlichkeit noch nicht behoben zu sein. Die daraus entstehende neue Verzögerung in der Anbahnung der Elektrifizierung des Gotthard muss, trotzdem sie unerwünscht ist, eben in Kauf genommen werden; als Kompensation hoffen wir auf die Bestätigung der Vermutung, dass diese Elektrifizierung über das Mass der zuerst geplanten Erstreckung hinausgehen und auch die beiden nördlichen Zufahrtslinien — Erstfeld-Luzern und Goldau-Zürich — der Gotthardbahn umfassen werde. Durch einen entsprechend stärkeren Ausbau des grossen nördlichen Kraftwerkes wäre diese Elektrifizierung ohne besondere Schwierigkeiten mög-

Kochherdfabrik A. „Zähringia“

Grösste Spezialfabrik der Schweiz :: - Freiburg (Schweiz) - :: Grösste Spezialfabrik der Schweiz ::



Herde deutscher u. französischer Konstruktion — Anlagen für Hotels, Restaurationen, Pensionen, mit u. ohne Warmwasserbereitung — Spüleinrichtungen — Kostenanschläge und Ingenieurbesuch ohne Verbindlichkeit.

Man achte sorgfältig auf den Namen „Henco“ und weise minderwertige Nachahmungen zurück!

Bleich-Goda „Henco“

Henkel & C^o A. G. Basel.

Eine Qualitätsmarke ersten Ranges! Allbewährt, überall beliebt und unübertroffen!

Demme & Krebs, Bern

Begründet 1864 Export Telefon No. 1887

Spezialitäten: Kirschwasser, Enzian, Reckholder, Trusen, Zwetschgenwasser, Magenbitter, Heidelbeerbranntwein, süsse Liqueurs, div. Sirops etc.

Direkt. Import: v. Cognac, Rhum, Arac, Whisky, Turiner-Wermuth, Malaga, Madère, Sherry, Portwein, Sherry-Brandy, Chartreuse, Bénédictine etc.

CHAMPAGNER-WEINE

Goldene Medaillen und Diplome: Zürich, Melbourne, Paris, Bern, Genf etc.

„FIDES“

Revisionen
Buchhaltungs- und Betriebsorganisationen
Liquidationen, Sanierungen

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

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

Treuhand-Vereinigung
Zürich 1, Bahnhofstrasse 69

Absolut unabhängiges Institut
Telegraphen: „Fides“, Telefon 102,87

SWISS CHAMPAGNE
La plus ANCIENNE MAISON SUISSE
Fondée en 1811, à Neuchâtel

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

BOUVIER FRÈRES

Garantiert reiner
Berner Alpenrahm
Weltbekannt als Sohlagesahne, zu Süss-Speisen und Glaces

Höchst ausgiebig infolge seines hohen Fettgehaltes
Unentbehrlich für Hotels, Konditoreien und Pâtisseries

Feinstes Aroma — Grösste Haltbarkeit

Zu beziehen in Delikatess-Geschäften oder direkt bei der Berner Alpenmilch-Gesellschaft Stalden Emmental (Schweiz)

Militärfreier Schweizer Hotelier

sucht per sofort oder später, eventuell auf Kriegsende,
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)

Wie Sie schonend u. billig waschen können, zeigt Ihnen praktisch die
ESWA, Zürich
Einkaufs-Zentrale für Schweiz, Wäscherallbetriebe, kostengünstig grosse Ersparnis an Material, Schonendes Waschbehandlung, Prima Referenzen. * Verlangen Sie umgehend unsere unverbindlichen Besuch, Generalvertrieb für ENKA IV. (434)

MAISON FONDÉE EN 1829

SWISS CHAMPAGNE
Berne 1914
Médaille d'or

Basolin

Bienenwachs-Parkett- Linoleum- und Möbel-
Wichse

Weiss Gelb
Acousart sparsam im Gebrauch, Muster gratis

Bodenöl,
gekocht u. geruchlos

Anton Schaffhauser, Basel
Fabrik chem.-techn. Produkte.

Welcher Wirt

oder Hotelier interessiert sich mit Beteiligung um ein Geschäft, das direkt an grossen Zentralbahnhof, (erstkl. Kurort) zur Errichtung kommt? Prima Existenz. Auf Anfragen unter Chiffre B 3328 Y an Haasenstein & Vogler, Bern, wird Näheres bereitwillig mitgeteilt. (37)

Hotel- & Restaurant- Buchführung

Amerikanisches System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsstunde, Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantiere für den Erfolg. Verlangen Sie Gratis-prospekt, Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein. Ordre vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte (134)

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. Gé-rance 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)

SWISS CHAMPAGNE
Berne 1914
Médaille d'or

avec Félicitations du Jury

(1048)

MAULER & C^{ie}

au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

Junghühner

Argovafutter liefert lt. Preis-liste billig und prima: (425)
Paul Staehelin, Aarau.

Associé

gesucht auf erstkl. Bau-land, direkt an grossen Zentralbahnhof, geeignet für Hotel-Restaurant. Frequenz sicher. Anfragen unter Chiffre W 2923 Y an Haasenstein & Vogler, Bern. (286)

Obst u. Gemüse

Ich verschieke gegen Nachnahme Tafel- u. Koch-obst bei Mindestabnahme von 10 Kg. per Sorte.

Heute notierten per Kilo

Aepfel	à 30-45 Cts.
Birnen	à 30-50 „
Pflaumen	à 30-40 „
Beine Clauden	à 40-50 „
Trauben	à 65-70 „
Pflirsiche Ia Qual.	1.-Fr.
Tomaten	à 20-40 Cts.
Bohnen	à 30-40 „
Kartoffeln 100 Kg.	16-18 Fr.

Fernst alle andere Obst- u. Gemüsearten zu ausserordentl. Tagespreisen ab Zürich per Post oder Bahn. (436)

N. Laubscher
Landesprodukte an gros Gessnerallee 36, Zürich.

Das **Telephon** ist **grossartig**, aber nur wenn **desinfiziert** mit **NEROFORM**

Gebrüder Fehr

Schaffhausen.
Goldene Medaille der Landesausstellung Bern für die Flaschenweine der eigenen Rebberge im Fischerhäuserberg und der Rheinhalden. (210)

Oberkellner

Schweizer, 30 Jahre, vier Hauptsprachen perfekt, energisch, tüchtige, erste Kraft, in Bureau u. Réception bewandert, sucht auf Herbst oder Winter passende Saison-od. Jahresstelle. Erstklassige Referenzen und Zeugnisse zu Diensten. Zur Zeit in grossem erstkl. Hause der Ostschweiz tätig. Offerten unter Chiffre B. B. 5538 an die Ann.-Exp. Rudolf Mosse, Basel. Bl. 5538 opt.

Weinkarten

in moderner und geschmackvoller Ausführung bei zivilen Preisen

empfiehlt

Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm Basel.

Société Suisse de Distributeurs automatiques de papiers à VEVEY.

Conditions avantageuses pour fournitures de boîtes et de papier pour water-closets. Papier de toute Irregular, 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)

Produits hygiéniques de 50 Serviettes, recommandés aux militaires, touristes, etc. Rouleaux divers.

La plus ancienne maison pour ces fournitures en Suisse.

Zürich I Hotel z. schwarzen Bären

Biirengasse beim Paradeplatz ::

Mässige Preise. Zimmer mit und ohne Pension.
Rendez-vous der Hotelangestellten.
Höflichst empfehlen sich: A. & B. Stöcklin. (387)

Daily Mail

CONTINENTAL EDITION

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

Head Office: 36, Rue du Sentier, PARIS.

Sonderangebot

in „van Berkel's Patent“-Aufschnitt-Schneide-Maschinen.

Eine Anzahl unserer Maschinen, gebraucht, jedoch auf neu hergestellt, die wir infolge der gegenwärtigen Verhältnisse zurückzunehmen genötigt waren, und von denen einige nur ganz kurze Zeit in Gebrauch gewesen sind, werden mit zweijähriger Garantie zu bedeutend herabgesetzten Preisen abgegeben.

„van Berkel's Patent“, Rotterdam (Holland).

Filiale für die Schweiz: (440)
Caspar Escher-Haus (Eingang Waleheplatz 1 u. Stampfenbach 19) Zürich.

DAVERIO HENRICI & C^{ie}, A.-G., ZÜRICH

Mühlenbau-Anstalt und Maschinen-Fabrik

„MOLINELLO“

unentbehrliche Maschine für Hotels, Pensionen, Sanatorien usw. zum Brechen und Feinmahlen von Zucker, Biskuits, Teigwarenabfällen, Kakao, Kaffee, Salz, Pfeffer, Drogen u. a. m.

Illustrierte Prospekte gratis und franko. (107)

Für Handbetrieb. Für Motorbetrieb. Mit Schüttelsieb für Hand- und Motorbetrieb.

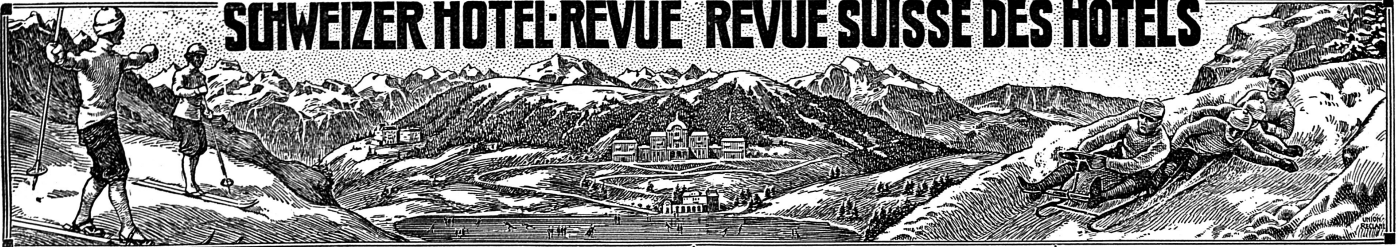
Kleine Anzeigen grosse Wirkung

d. h. Anzeigen, die das tägliche Leben betreffen, wie: Kauf- und Verkauf, Pacht, Miete, Personal, Kapitalgelder und -angebote erzielen nur dann wenn sie sachgemäß abgefasst und zweckentsprechend ausgefattet sind, wenn die Aufmerksamkeit der zu benutzenden Zeitungen auf Grund sorgfältiger Erfassung getroffen wird. Alle diese Bedingungen werden erfüllt ohne irgendwelche Preisserhöhung, ferner wird eine besonderte Vereinfachung, Zeit- und Arbeitsersparnis erzielt durch Uebertragung derartiger Aufträge an die

Annoncen-Expedition Rudolf Mosse

Zürich
Limmatquai 34, Telefon 660

Basel
Hofenquai 50, Telefon 2164



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

La crise actuelle du personnel hôtelier en Suisse; les causes et les remèdes.

Aujourd'hui chaque intéressé se demande avec une inquiétude bien justifiée, comment on va se procurer du personnel hôtelier en suffisance, surtout pour la branche de cuisiniers.

Les autres branches peuvent s'improviser à la rigueur en assez peu de temps, mais les cuisiniers ne se font pas dans quelques mois, et si on avait, cette année, une saison normale, on ne pourrait pas se procurer le tiers des cuisiniers nécessaires. Et pourquoi? — Parce que on a trop négligé, en Suisse, l'éducation de cette classe si intéressante pour notre industrie. On s'est trop fié qu'on avait assez d'étrangers, Français, Allemands ou Italiens. Mais, après la guerre, il est très probable que chacune de ces nations qui font tous les efforts possibles pour favoriser l'industrie hôtelière de leurs pays, aura elle-même besoin de ses cuisiniers et cherchera encore à attirer par de forts appointements les bons cuisiniers suisses, comme c'était déjà le cas avant la guerre. Avec la différence qu'après les cuisiniers étrangers nous feront en grande partie défaut, surtout les bons.

Alors on se demandera pourquoi on a si peu de cuisiniers en Suisse, où ils devraient au contraire abonder.

Les causes, je les ai déjà fait remarquer à plusieurs reprises et j'ai indiqué les principaux remèdes:

Favorisez par tous les moyens possibles les bons apprentissages. Intéressez y les jeunes gens intelligents en leur faisant prévoir une carrière avantageuse pour plus tard. Intéressez les chefs à présenter de bons élèves aux examens, que chaque maison, selon son importance qui a un travail régulier toute l'année, prenne un, deux, ou même trois apprentis échelonnés d'année en année, afin qu'il en ait toujours un ou deux au courant, quand il en rentre un nouveau.

C'est une grande et double erreur de croire qu'un apprenti coûte très cher dans une cuisine, par la marchandise qu'il emploie mal à propos. Si le chef s'y intéresse, il y a toujours assez de travail dans une cuisine que l'apprenti peut faire sans rien gêner, en s'habituant petit à petit à d'autres travaux.

Pour cela, je conseillerais premièrement de laisser au chef le choix de ses apprentis en lui promettant une part de la prime ou du total, selon le succès que l'apprenti obtiendra aux examens, et si on constate que les dépenses de la cuisine ne se sont pas augmentées et si la clientèle a été satisfaite. Dans ces conditions, si le chef est intelligent, l'apprenti n'aura non seulement rien coûté à la maison, mais, au bout de six mois, doit rendre une somme de travail équivalente à celle d'un ouvrier qu'on payerait 40 à 60 francs par mois, et après une année, pour son éducation même et pour pouvoir passer avantageusement ses examens, l'apprenti doit pouvoir remplacer un commis ou même un ouvrier dans certaines maisons.

Mais si, comme c'est malheureusement le cas trop souvent, on impose au chef un apprenti qui n'a aucunes dispositions pour la cuisine et qu'on juge souvent trop bête pour autre chose et qui doit, malgré cela, faire nombre dans le personnel de la cuisine, sans que le chef n'y ait aucun intérêt; cet apprenti coûtera certainement beaucoup plus cher qu'un bon ouvrier, directement par la marchandise qu'il abimera et indirectement par le mauvais travail dont il sera la cause et dont le client souffrira (ce qui n'est pas le moindre). C'est aussi une grande erreur de supposer que tout ce que touche un apprenti doit être gaspillé. Cela dépendra du chef et du degré d'intérêt qu'il a d'instruire son apprenti. Si le chef est intelligent et qu'il comprend son métier, il saura amener petit à petit et sans rien cacher son apprenti à travailler selon sa méthode et s'en faire en peu de temps un aide efficace.

Mais je le répéterai encore, il faut éviter de prendre des jeunes gens mal dotés d'intelligence et n'ayant pas le goût de ce métier; il faut bien leur en faire comprendre les avantages et surtout les inconvénients avant de les engager; ainsi qu'aux parents. Il faudrait aussi faire des efforts pour propager les cours professionnels autant que possible. On a, en, jusqu'à présent, dans plusieurs endroits l'occasion de se rendre compte des avantages de ces cours avec les professeurs qui comprennent leurs devoirs vis-à-vis de l'art culinaire comme vis-à-vis de l'industrie hôtelière.

Il faudrait aussi faire des efforts pour arriver au moyen d'examen de supprimer les cours d'école complémentaires — qui sont la principale cause du peu d'intérêt qu'on a dans les hôtels à avoir des apprentis qu'on doit

presque toujours envoyer à l'école au moment du service — et les remplacer par des cours professionnels, réglés à des heures convenables pour le service d'hôtel. — Dans le canton de Vaud, depuis quelques années déjà, on peut exempter les apprentis des cours scolaires moyennant un examen, ce qui devrait être le cas dans toute la Suisse. Et cela pourrait être une condition d'engagement pour les apprentis cuisiniers, vu que cela éliminerait déjà une bonne partie de nullités de ce métier. — Parce que celui qui n'est pas capable de passer cet examen ne fera jamais un bon cuisinier.

C'est aussi une grande erreur de supposer que le Suisse n'est pas aussi apte que le Français à devenir bon cuisinier.

Que faut-il pour être un bon cuisinier et devenir un bon chef de cuisine? Il faut en première ligne être intelligent et initié, jouir d'une bonne santé; être gourmand, même gourmet pour soi-même et supposer que les autres le sont au même degré.

Il faut avoir l'amour de son métier, en être fier et être persuadé qu'un bon cuisinier a autant de valeur qu'un bon médecin, que bien faire vivre les gens pour leur maintenir la santé a sa valeur comme bien les soigner lorsqu'ils sont malades. Il faut avoir une bonne instruction, avoir le goût du dessin, quelques notions de chimie ne nuisent pas, afin de pouvoir se rendre compte de la composition des matières qu'il faut employer, afin de les distribuer avec raisonnement et discernement, et savoir tirer le plus de parti possible des marchandises. Le bon cuisinier doit penser que tout ce qui lui est confié est appelé à être mangé et qu'il doit en tirer tout le parti possible. Il doit penser surtout que la maison qui lui confie le rôle de chef doit vivre par sa cuisine. Il doit être sobre, exact en tout, penser que l'ordre est un grand facteur et le premier élément de l'économie raisonnée.

Il ne faut pas penser que l'économie consiste seulement à limiter les portions, mais surtout à bien utiliser tout ce qui est mangeable, préparé dans de bonnes conditions. Il ne faut pas oublier que tout est bon quand c'est bien préparé et que tout ce qui mérite d'être fait mérite d'être bien fait.

Le chef de cuisine doit être exact pour faire manger les hôtes à des heures régulières, ce qui est la principale raison d'une bonne santé. Il ne doit pas penser que le cuisinier peut travailler à l'heure et avoir ses jours de fête ou de repos comme dans les autres corps de métier, parce que c'est précisément ces jours ou ces heures qu'en général il doit le plus travailler.

Il faudrait aussi que chacun se persuade que le chef au vrai sens du mot ne doit pas être un manoeuvre; mais un auxiliaire puissant, duquel peut dépendre le succès ou la ruine de la maison. Il faut se persuader que c'est un métier pénible, difficile et ingrat qui a besoin d'être encouragé. Il ne faudrait surtout ne pas confier une place de chef à un jeune homme sans expérience, comme c'est trop souvent le cas, ce qui est la cause principale de la décadence de la cuisine en Suisse.

Trop souvent des jeunes directeurs d'hôtels veulent avoir un chef encore plus jeune, afin d'avoir l'autorité qu'ils jugent nécessaire. — Malheureusement, dans ces cas-là, c'est le chef qui est obligé d'avoir des ouvriers sous ses ordres plus âgés et plus expérimentés sur lesquels il ne peut avoir aucune autorité et pour lesquels le titre de chef n'est qu'un vain mot sans aucun sens.

Ce qui fait aussi un grand tort aux cuisiniers suisses, c'est que les petites maisons prennent presque au sort d'apprentissage des jeunes gens qu'ils appellent chef, surtout pour la pose devant leurs clients, au lieu d'avoir une bonne cuisinière qui leurs rendrait un meilleur service, ou un chef expérimenté, qu'ils payeraient peut-être un peu plus cher, mais qui, à la fin de tout compte, leur coûterait moins.

A. Mennet.

Quels avantages offre une revue commerciale ou industrielle bien rédigée?

De Max Frank.

(Traduction.) (Reproduction interdite.)

La valeur d'une revue commerciale ou industrielle est malheureusement bien souvent trop peu appréciée dans la vie professionnelle. Cette manière de voir s'étend aussi parmi les milieux d'exploitation d'hôtels. Combien y a-t-il encore de propriétaires d'hôtels, et plus encore peut-être de leurs employés, qui ne peuvent encore aujourd'hui arriver à comprendre que le peu d'argent qu'ils sacrifient pour soutenir une revue, leur procure infailliblement au centuple le retour de l'argent dé-

pensé dans ce but. Celui qui veut se maintenir à la hauteur des exigences de notre époque actuelle doit pour le moins être abonné à un journal, et le lire régulièrement et complètement, s'il ne veut pas être débordé par la fièvre commerciale mondiale et disparaître comme épave. Suivre comme lecture assidue, une revue commerciale ou industrielle est bien le minimum que l'on doit pratiquer; il vaudrait mieux naturellement s'approprier le contenu de plusieurs publications, même en s'exposant à l'ennui de relire deux fois l'un ou l'autre article.

Cela ne fait nullement du tort, car beaucoup de choses doivent être souvent relues pour être retenues; car sans cela, elles s'oublient bientôt par trop facilement. De nos jours, il faut: Apprendre, encore apprendre, et de nouveau apprendre! L'homme n'a jamais fini d'étudier. Ceux qui dirigent leur volonté et leurs efforts à surmonter les difficultés de l'existence s'en vont loin; mais les paresseux, les indifférents, les fats, restent couchés et meurtris au bord du chemin de la vie. Plus un a de connaissances, plus aussi il sait, combien de choses lui manquent. Cette vérité se fait jour dans tous les actes de la vie quotidienne.

Ce n'est pas tout d'être abonné à une revue commerciale ou industrielle, mais il faut la lire à fond et régulièrement. Cela n'est d'aucune portée pratique de ne lire que superficiellement une revue périodique et de la mettre ensuite de côté sans le revoir. Il y a aussi des personnes qui, si elles ne sont pas elles-mêmes abonnées à une revue périodique, la lisent pourtant en se procurant ce journal d'autre part auprès d'un collègue ou d'une bibliothèque populaire. Il est certain que cette manière de faire vaut mieux que de ne point lire de périodique, mais de par ce fait l'utilité du journal est amoindrie pour cette personne en ce sens qu'elle ne peut en prendre connaissance dans le moment où il paraît et qu'elle ne peut recourir à la lecture des numéros déjà parus. Une revue professionnelle n'est pas toujours d'une utilité directe, mais c'est surtout un répertoire indispensable à consulter chaque jour. Cela est surtout exact pour les matières techniques qui concernent l'exploitation industrielle interne.

C'est justement bien souvent le cas pour la plupart des membres appartenant au monde de l'exploitation d'hôtels qui, à peine une fois de temps en temps, jettent un furtif coup d'œil sur un journal professionnel et croient plus ou moins se sentir excusables en disant: «Je n'ai pas le temps de lire!» On doit toujours pouvoir trouver le temps pour acquérir les connaissances et la pratique indispensables; car si l'on veut monter l'échelle, il faut s'y préparer en s'appropriant les connaissances commerciales et techniques correspondantes; et à cette effet, à côté des livres scientifiques, il faut au moins l'appoint d'une revue commerciale ou industrielle. Les mêmes personnes qui ne trouvent pas le temps pour faire la lecture d'une telle revue, sont précisément celles qui souvent emploient leur temps à des choses qui ne rapportent et ne produisent rien.

En quoi une revue professionnelle bien rédigée est-elle de si grande utilité?

En première ligne elle renferme un riche matériel qui enrichit notre esprit de connaissances théoriques et pratiques. C'est là que sont exposées toutes les nouvelles méthodes d'exploitation comme travail et préparation des boissons et des mets, et que l'on pourra se familiariser avec toutes les améliorations des anciens procédés de production. Un seul article de la revue, une seule recette pratique même, peut rapporter des centaines de francs comme économie ou gain par son application pratique. Beaucoup de personnes se cassent la tête par l'application de méthodes de production surannées qui, depuis longtemps, sont mises de côté; et c'est justement cet entêtement à rester attaché «aux bonnes vieilles modes», cette animosité et cette étroitesse d'esprit contre toutes les nouvelles innovations, que git parfois la cause principale de l'improductivité d'une exploitation.

Pour ce qui est des connaissances pratiques comme préparations culinaires ou autres, elles n'en sont pas moins applicables à l'étude approfondie du matériel et des vivres. Pour obtenir une préparation avantageuse des boissons et des mets, il faut d'abord de bonnes matières premières; et, si le propriétaire d'hôtel et son personnel sont à même de se prononcer techniquement sur la valeur des vivres et comestibles, sur leur conservation, leur utilisation, s'ils sont capables de reconnaître comme avariées, etc., de sorte qu'ils puissent se dispenser et ne plus se reposer sur les indications du fournisseur, ils s'épargneront alors bien des pertes. Ceci est de la plus grande importance, même dans les plus petites choses;

car s'il arrivait par hasard à l'hôtelier de porter éventuellement atteinte à la santé de ses hôtes, il ne ruinerait pas seulement sa renommée et son commerce, mais il s'exposerait à toutes les conséquences fâcheuses comme réclamations civiles ou pénales. C'est pourquoi une revue professionnelle rend des services inestimables comme apport de connaissances très étendues nécessaires dans l'exploitation de cet art si complexe.

De plus, elle rapporte sur les nombreuses apparitions de nouveaux procédés d'installations, etc., qui doivent faciliter la tâche des hôtes, ainsi que des machines et appareils qui permettent d'organiser une exploitation technique rentable; et celui qui veut rester à la hauteur de la situation doit avoir des connaissances dans tout, et sur tout, pour pouvoir en temps convenable les utiliser à son avantage. Enfin, les connaissances techniques à elles seules ne suffisent pas pour être et se maintenir à la hauteur, mais ce qui pour tous est le plus important, donc aussi pour le propriétaire d'hôtel, c'est d'agir commercialement avec droiture et loyauté.

Agir commercialement ne s'entend pas marquer sa présence d'une manière bruyante, ou de faire des acquisitions tapageuses, etc., mais agir en commerçant, cela veut dire: «savoir compter, et compter juste!» En cette occurrence, une bonne revue professionnelle le soutient aussi, en lui fournissant de nouvelles discussions sur des questions commerciales et économiques. Il est certain que parmi ces dernières plusieurs ne lui seront pas étrangères, mais il y trouvera cependant toujours une saine émulation toute à son avantage personnel. Combien de difficultés, de chicanes mêmes, avec les fournisseurs ou les hôtes ne surgissent-elles pas, parce que l'on a agi au point de vue commercial, d'une manière incorrecte, irrégulière ou imprudente. Combien y en a-t-il qui se lancent sans réflexion dans de nouvelles spéculations, et oublient les mesures de prudence les plus élémentaires et cependant les plus importantes, parce que le sens moral leur fait défaut.

Il existe dans la vie commerciale des milliers d'écueils qui, pour être évités, exigent l'application d'une forte intuition technique et commerciale. A cela s'ajoute encore les discussions juridiques et les sentences des tribunaux qui sont publiées par la revue professionnelle de manière à permettre au lecteur de se familiariser avec leurs applications légales correspondantes, pour les mettre premièrement en garde contre la manière de fourdre des procès inutiles et, d'un autre côté, pour leur prêter un appui efficace et sûr dans la marche à suivre en cas de procédure litigieuse. Le lecteur de la revue professionnelle est aussi averti pour ce qui concerne les personnes qui portent préjudice à l'exploitation des hôtels, les rats d'hôtels, etc., afin qu'il puisse être pris contre eux les mesures préventives nécessaires. Même les soi-disant nouvelles commerciales qui traitent de la fondation ou de la dissolution d'hôtels, etc., comme aussi de la situation économique du marché; tout cela enrichit davantage les connaissances des propriétaires d'hôtels plus que la plupart de ces derniers ne s'en doutent. On veut cependant arriver bien haut, et qui sait à quoi de telles connaissances sont encore bonnes. L'étude régulière et suivie est facile, mais il est impossible de tout rattraper plus tard!

Enfin une boîte aux lettres est à la disposition du lecteur dans maintes revues professionnelles, par laquelle chacun reçoit gratuitement des renseignements sur des questions techniques, juridiques, industrielles et commerciales. Les réponses ne doivent pas seulement être lues par les intéressés, mais par tous les lecteurs.

Chaque revue professionnelle contient une foule d'annonces. Bien des personnes les envisagent comme une adjonction inutile qui ne sert qu'à rapporter un certain bénéfice à l'éditeur. Certainement que les annonces jouent aussi ce rôle, car sans cela, l'expédition du journal ne pourrait pas offrir une si volumineuse lecture pour si peu d'argent, mais les annonces doivent aussi être complètement lues; celui-là seul qui exécute cela régulièrement, apprend à se familiariser avec les sources de provenances les plus avantageuses, qui lui feront connaître les nouveautés du jour arrivant sur le marché, et lui permettront de faire ses offres à temps. La partie des annonces est un complément précieux du texte officiel.

Par les explications données ci-dessus, il s'en suit: que pour sa satisfaction personnelle, chaque hôtelier et chaque employé d'hôtel est en droit de l'attendre, il doit au moins pour cela lire une revue professionnelle avec calme, en y mettant tous ses soins, sinon tout son zèle.

