

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 26

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



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

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

INSERATE: Die einspaltige Pettizelle oder deren Raum 30 Cts., für Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Pettizelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährl. Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Portoszuschlag): Jährl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25 per petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. — ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

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

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

TÉLÉPHONE No. 2406.

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

Compte de chèques postaux No. V, 85.



Todes-Anzeige.

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

Frau Hedwig Blaser-Gloor
persönl. Mitglied, Dietschberg-Luzern,
starb am 20. Juni, nach schwerem Leiden.

Herr Alfred Ritschard
Besitzer des Hotel Europe, Interlaken,
starb am 26. Juni, in seinem 58. Altersjahre, nach langem Leiden.

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

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

Anzeige.

Unsere verehrlichen Mitgliedern und weitem Interessenten die Mitteilung, dass wir Bestellungen von

Geschäftsbüchern

nach unserm kürzlich erschienenen Schema für **Hotelausbaltung** (deutscher Teil), prompt ausführen können, indem wir von heute an von den meistgebrauchten Büchern ein **ständiges Lager** halten.

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

Wir nehmen auch bereits Bestellungen für **französisch bedruckte Geschäftsbücher** entgegen.

Schweizer Hotelier-Verein,
Das Zentralbureau.

Schweizerische Vereinigung der Interniertenhotels.

Nachdem anlässlich der letzten Generalversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins in Luzern eine Konferenz von Inhabern von Interniertenhotels stattgefunden hatte, sind seither in den verschiedenen Landesteilen besondere Organisationen dieser Kategorie von Hotelgeschäften gegründet worden, die sich am 27. Juni in Bern zu einer Schweizerischen Vereinigung der Internierten-Hotels zusammengeschlossen haben. Die konstituierende

Versammlung der neuen Vereinigung, die von Herrn Franz Meli in Chur präsiert wurde, war von 24 Delegierten besetzt. Der Zentralquartiermeister für das Interniertenwesen delegierte seinen Adjutanten an die Versammlung.

Die neue Vereinigung bezweckt die Erörterung und Vertretung der Interessen der schweizerischen Interniertenhotels. Sie soll ein Bindeglied zwischen dem Armeearzt und den Interniertenhotels bilden. Jede lokale oder regionale Vereinigung von Interniertenhotels kann der schweizerischen Vereinigung als Sektion beitreten. Die Organe der nationalen Vereinigung sind: die Delegiertenversammlung und der Vorstand. Die Delegiertenversammlung besteht aus den Vertretern der Sektionen und bildet die Aufsichtsbehörde. Der Vorstand, der aus sieben Mitgliedern besteht, und in welchem alle Landesteile vertreten sein sollen, ist das ausführende Organ des Verbandes.

Die Statuten, die einstimmig genehmigt wurden, sehen vor, dass sich die Vereinigung mit Beendigung der Internierung der Kriegsgefangenen in der Schweiz wieder auflöst. Möge der neuen Organisation deshalb nur eine möglichst kurze Lebensdauer vonnöten sein!

Der Vorstand der Schweizerischen Vereinigung der Interniertenhotels wurde wie folgt bestellt:

Präsident: Hr. F. Meli, Vertreter der Sektion Graubünden und der Hotels mit deutschen Internierten;

Vizepräsident: Hr. Th. Häcki, Interlaken, Vertreter der Sektion Berner Oberland und der Hotels mit englischen u. französischen Internierten;

Kassier: Hr. A. Frey-Martin, Montreux-Clarens, Vertreter der Sektion Westschweiz und der Hotels mit belgischen Internierten;

Aktuar: Hr. E. Stigeler, Basel, Sekretär des Schweizer Hotelier-Vereins, als dessen Delegierter;

Beisitzer: Hr. Paul Berthod, Château-d'Oex, als Vertreter der Sektion Westschweiz und der Hotels mit englischen Internierten;

» Hr. O. Rohrer, Yverdon, als Vertreter der Sektion Jura und der Hotels mit französischen und belgischen Internierten;

» Hr. A. Müller, Flüelen, als Vertreter der Sektion Zentralschweiz und der Hotels mit französischen und deutschen Internierten.

Interessenten können nähere Aufschlüsse über die neue Vereinigung durch das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins in Basel erhalten.

Vom Reiseverkehrsamt und Fremdenverkehr.

Nachdem der Nationalrat der Botschaft des Bundesrates über die Schaffung eines Schweizerischen Verkehrsamtes zugestimmt, die Subvention von Fr. 120,000 für das Jahr 1918 bewilligt und die neue Institution in «Reiseverkehrsamt» umgetauft hat, kann nun die Frage so gut wie gelöst gelten, denn es ist kaum anzunehmen, im Ständerat werde der Vorlage noch ernstere Opposition erwachsen. Das Projekt ist also nach langjähriger Vorarbeit unter Dach und Fach gelangt und es handelt sich jetzt nur noch darum, die richtigen Fachleute an die Spitze zu stellen, damit der Organismus gut funktioniert und flott arbeitet.

Die Umtaufe, die das Institut in letzter Stunde noch erfuhr, hat nicht überall befriedigt! Es wird mit Recht darauf aufmerksam gemacht, dass, wenn auch die vier Initiativverbände sich auf Anregung des Departements des Innern zunächst für ein Verkehrsamt ohne staatlichen Charakter aussprachen, diese vorläufige Lösung den späteren Ausbau der Institution zu einer eidgenössischen Amtsstelle, ja zu einem Verkehrsdepartement als Zweig der Bundesverwaltung, wie es namentlich Nationalrat Gelpke vorschwebt, keineswegs ausgeschlossen hätte. Der Aufgabenkreis des Amtes war auch demgemäss umschrieben und wenn schliesslich das Hauptgewicht auf die «praktischen» Arbeiten gelegt wurde, die ohne allen Zweifel für die ersten Friedensjahre in den Vordergrund gehören, so wäre für die wissenschaftliche, statistische und national-wirtschaftliche Bearbeitung der brennendsten Verkehrsprobleme, sofern es deren nach dem Rückschlag dieser Kriegsjahre überhaupt noch gibt, noch immer Raum genug gewesen, auch wenn der Propagandatätigkeit vorerst mehr Beachtung geschenkt wurde. Man hat demnach das Gefühl, dass mit der vorgenommenen Titeländerung das Institut quasi eine moralische Degradation erfuhr, seine Bedeutung herabgedrückt wurde, und diese Schmälzerung des Ansehens des neuen Organs ist es, was trotz der Subventionsbewilligung in Kreisen der Hoteliers und andern Reiseverkehrsinteressenten etwas enttäuscht. Man wollte in diesen Kreisen, trotz der zunächst stärkern Betonung der praktischen Tätigkeit, keine bloss Propagandazentrale, sondern sah im Geiste schon ein grosses, dominierendes Amt langsam heranwachsen, das in absehbarer Zeit alle nationalen Verkehrsfragen in seinen Aufgabenkreis ziehen würde, ohne darüber die Propaganda zu vernachlässigen, die stets das Fundament aller Verkehrsbestrebungen bleiben wird. Bei dieser Stellungnahme spielte die Frage und Höhe der Subventionen nicht einmal die ausschlaggebende Rolle, obschon es feststehen dürfte, dass manches private Unternehmen, manche Gemeinde, sogar mancher Kanton für ein Verkehrsamt mehr übrig gehabt hätte, als für ein Reiseverkehrsamt; den Initiativverbänden ging es vielmehr um den Kern der Sache, um die Förderung des Verkehrs im allgemeinen, des Reiseverkehrs im besonderen, und es darf hier wohl die Zuversicht, ja die Überzeugung ausgesprochen werden, dass dabei auch die Gesamtinteressen des Landes und der einzelnen Gegenden keineswegs zu kurz gekommen wären, wenn auch heute gewisse Wortführer separatistischen Einschlags sich so gerieren, als ob das neue Institut eine «Übergründung» sei, dazu bestimmt, die lokalen Organisationen nach und nach an die Wand zu drücken, sie der bisherigen Einflussnahme in Verkehrsangelegenheiten zu berauben.

Indessen, besser ein Reiseverkehrsamt, als gar nichts! Es wäre ein schwerwiegender Fehler gewesen, an der Titelfrage das ganze Projekt scheitern zu lassen, all' die schönen Hoffnungen und Bestrebungen vielleicht wieder auf Jahre hinaus zu begraben. Der Name tut doch schliesslich nichts zur Sache, sondern das Wichtigste werden die zu erwartenden Leistungen, die kommende Arbeit des Instituts bilden, und wenn an seine Spitze tüchtige Leute vom Fach gestellt werden, so wird sich auch das Reiseverkehrsamt bald warme Förderer und Protoktoren erwerben und es kann sich, trotz der offensichtlich bestehenden Abneigung höherer Instanzen, dennoch mit der Zeit zu einem staatlichen Verkehrsdepartement entwickeln. Das Erfreuliche und Ermutigende an der Neuschöpfung ist auf alle Fälle die Mit-

arbeit und materielle Unterstützung des Bundes. Dieser tatsächliche Fortschritt — in Anbetracht der bisherigen Vernachlässigung der Fremdenverkehrsinteressen durch die Behörden ein höchwertiges Symptom — eröffnet für die Zukunft schöne Perspektiven und es wird Aufgabe der Leiter des neuen Mechanismus sein, durch praktische Erfolge die Behörden vom Nutzen ihrer Mitarbeit und der absoluten Notwendigkeit der staatlichen Förderung nachhaltig zu überzeugen. In diesem Punkte schürzt sich sozusagen der Knoten der ganzen Angelegenheit, ist doch die Hebung des Reiseverkehrs, wie das Beispiel anderer Länder beweist, ohne zweckmässige und ausreichende Mithilfe des Staates kaum noch zu erzielen, nachdem die fremde Konkurrenz allerorten zu den mächtigsten Anstrengungen ausholt. Diese Aufgabe des Reiseverkehrsamtes, die eidgenössischen wie kantonalen Behörden mehr und mehr für die Interessen des Fremdenverkehrs zu gewinnen, erscheint bei näherem Zusehen auch weniger schwierig als schön, denn der wirtschaftliche Wert des Tourismus ist nachgerade so allgemein bekannt, dass sich auch unsere massgebenden Amtstellen nicht länger mehr zu einer gegenteiligen Ansicht bekennen können. Ihre Bearbeitung bietet demnach sehr breite Angriffsfelder.

Dass übrigens die Schweiz vom kommenden Aufschwung des Reiseverkehrs vieles zu hoffen hat, liegt auf der Hand und dass sie als neutrales Land, bei der vollständigen Entzweiung fast der ganzen übrigen Welt, berechnete Aussichten besitzt, wieder als begehrtes Reiseziel Hunderttausender erkoren zu werden, kann wohl niemand ernstlich bestreiten, der einen nähern Einblick in das Wesen des Fremdenverkehrs genießt. Allerdings dürfte sich der Vergnügungsreiseverkehr vielleicht nicht so rasch zur früheren Intensität emporschwingen, wie es manche Hoteliers zu erwarten scheinen, und demnach vor allem der Besuch der Mittelstandsklassen noch für einige Zeit auf einem tiefen Niveau bleiben; dagegen dürfte sich aber der Geschäftsreiseverkehr sehr rasch erholen, und so unserer Hotelindustrie ein nicht zu verachtendes Äquivalent bieten. Auch darf man nicht vergessen, dass das Reisen in den letzten Jahrzehnten sozusagen ein soziales Bedürfnis geworden, das sich im Friedenszustande, wenn erst einmal die seelische Depression, der Völkerhass etwas nachgelassen, bald wieder einstellen wird. Der Nordländer will die Wunder des Südens, der Bewohner des Flachlandes die Schönheit der Berge und Gletscher sehen, der Städter das offene Meer und dazu will jeder auf der Reise seinem Vergnügen und Wohlbefinden leben, damit er körperlich erfrischt und seelisch gestärkt wieder zum Einerlei der Alltagsbeschäftigung zurückkehren kann. Dieses soziale Bedürfnis nach regelmässiger Ausspannung aus den Selen des monoton-materiellen Erwerbslebens kann selbst dieser schrecklichste aller Kriege nicht gänzlich ertötet haben; es wird sich bei der einen Klasse früher, bei der andern später wieder äussern, aber einstellen wird es sich in absehbarer Zeit unbedingt, denn es ist nun einmal ein Attribut der modernen Menschheit, vielleicht herausgeboren aus dem uralten Hang unserer nomadisierenden Vorfahren nach stetiger Veränderung und Aneignung fremder Weideplätze.

Das Reisebedürfnis ist also jedenfalls auch noch während des Krieges in latentem Zustande vorhanden und wenn es sich jetzt nach Lage der Dinge nurgenascht nicht äussern kann, so wird es dafür Revanche nehmen, sobald die Grenzen dem Verkehr wieder ge-

öffnet sind. Von einem gegenseitigen Besuch der heutigen Feinde dürfte zwar noch auf Jahre hinaus keine Rede sein, obschon gerade der Krieg mit aller Deutlichkeit beweist, dass kein Volk ohne Gemeinschaft mit andern bestehen kann, dass vielmehr alle mitarbeiten müssen, um die gesunde Existenz aller zu sichern. Die entzweiten Brudervölker werden sich aber voraussichtlich noch auf einige Zeit meiden, wodurch wahrscheinlich unserem Lande, zufolge seiner geographisch bevorzugten Lage, eine Mittlerrolle im internationalen Geschäfts- und Reiseverkehr zufallen wird. Wenn es sich daher schon in der Vergangenheit lohnte, die natürlichen und klimatischen Vorzüge unseres kleinen Landes, seine industrielle und gewerbliche Leistungsfähigkeit, seine hervorragende Technik, seine Schulen, Sanatorien und andere Heilanstalten bei der Fremdenwelt ins rechte Licht zu rücken, um wieviel lohnender muss diese Aufgabe erst nach einem Ereignis sein, das die bisherigen Beziehungen der Völker bis in ihre Grundvesten erschütterte und veränderte!

Die Naturschönheiten und Heilfaktoren unseres Landes gehen wie seine Grenzen voraussichtlich unberührt und unverdorben aus dieser beklagenswerten Völkerwirris hervor. Am Reiseverkehrsamt in erster Linie wird es nun liegen, alle Kräfte zusammenzuspannen, das internationale Publikum auf diese Vorzüge eines kleinen, aber glücklichen Ländchens aufmerksam zu machen. Dazu braucht es vorläufig kein staatliches Verkehrsdepartement; aber man darf wohl die Hoffnung äussern, dass auch der Staat die Fremdenverkehrsinteressen, mehr wie bisher, zu den seinen mache und über die Fr. 120.000 hinaus der Förderung des wichtigen Wirtschaftsfaktors seine moralische Unterstützung zuteil werden lasse.

Obstversorgung und Obsthandel.

(Verfügung des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartements vom 11. Juni 1917.)

Art. 1. Von den Produzenten darf Obst jeder Art der inländischen Ernte 1917 zum Zwecke des Wiederverkaufes dieses Obstes nur durch Personen und Firmen gekauft werden, die hierzu von der Abteilung für Landwirtschaft des Schweizer Volkswirtschaftsdepartements die Bewilligung erhalten haben.

Diese Bewilligung ist bis auf weiteres nicht erforderlich für: a) den Ankauf von Beerenobst; b) den Ankauf von Obst jeder Art für die Bedürfnisse des eigenen Haushalts; c) Fürsorgekommissionen und im Obstgeschäft sich regelmäßig betätigende Konsumentenorganisationen, soweit das Obst direkt an Konsumenten für die Bedürfnisse des eigenen Haushalts abgegeben wird; die beauftragten Einkäufer müssen sich als Vertreter dieser Organisationen jederzeit schriftlich ausweisen können; d) Detailhändler, soweit diese das Obst direkt den Konsumenten für die Bedürfnisse des eigenen Haushalts abgeben und diesen Handel schon bisher regelmässig betrieben haben.

Der Verkauf an Wiederverkäufer des nach den Bestimmungen unter b) bis d) gekauften Obstes ist verboten.

Die Abteilung für Landwirtschaft ist ermächtigt, die nach lit. a) bis d) bewilligten Ausnahmen einzuschränken, insbesondere ist sie befugt, für einzelne Firmen oder Personen den Einkauf zu beschränken oder ihn zu verbieten.

Auf Begehren kann den kantonalen Behörden das Recht zur Einschränkung oder Organisation des Detailhandels erteilt werden.

Die Ermächtigung zum freien Einkauf nach lit. c) und d) gilt für Äpfel und Birnen nur bis zum 10. August 1917. Auf diesen Zeitpunkt werden weitere Vorschriften über den Handel mit Obst erlassen werden.

Art. 2. Bewilligungen zum Einkauf von Obst bei den Produzenten zum Zwecke des Wiederverkaufes werden von der Abteilung für Landwirtschaft nach Massgabe des Bedürfnisses erteilt. Die Bewilligungen können auf bestimmte, örtlich umschriebene Kreise beschränkt werden. Sie können überdies an besondere Bedingungen geknüpft werden und sind jederzeit widerruflich.

Die Bewilligung wird in der Regel nur erteilt: a) an Organisationen von Produzenten, Konsumenten, Obstverwertungs- und Obsthandelsfirmen, hier Zentralstellen genannt, von denen Verpflichtungen für die Obstversorgung des Landes übernommen worden sind; b) an Personen und Firmen, die schon bisher regelmässig den Handel mit Obst betrieben haben und sich verpflichten, bei der Obstversorgung des Landes mitzuwirken.

Art. 3. Wer Obst einkauft, muss sich in seiner ganzen Geschäftsführung nach den Vorschriften richten, die von der Abteilung für Landwirtschaft, der eidgenössischen Kommission für Obstverwertung, oder den in Art. 2 lit. a) genannten Organisationen (Zentralstellen) mit Genehmigung der Abteilung für Landwirtschaft erlassen werden.

Insbesondere haben die Einkäufer folgende Verpflichtungen zu erfüllen: a) die Ankäufe zu den festgesetzten Preisen und Bedingungen zu vollziehen und die Wiederverkäufe höchstens mit den erlaubten Zuschlägen abzuschliessen; b) das für den Wiederverkauf gekaufte Obst auf Verlangen den Zentralstellen

für die Inlandsversorgung zur Verfügung zu halten oder an die von ihnen bezeichneten Personen und Stellen zu verkaufen.

Art. 4. Die Ernte unreifer Früchte ist verboten. Die Abteilung für Landwirtschaft und die kantonalen Behörden werden ermächtigt, den Zeitpunkt, in dem die Ernte einzelner Baumfrüchte beginnen darf, zu bestimmen. Machen sie von diesem Rechte keinen Gebrauch, so ist der Beginn der Ernte frei.

Art. 5. Der Handel mit Kirschen und andern Steinfrüchten zum Einmachen zwecks Herstellung von Brantwein und mit zu diesem Zwecke eingeleiteten Früchten ist ausschliesslich Sache der Zentralstellen. Der freie Einkauf ist verboten.

Wer Kirschen oder andere Steinfrüchte zum genannten Zwecke aufkaufen will, hat sich bei den hierfür bezeichneten Zentralstellen anzumelden, die Brennkerischnen zuteilen, bzw. liefern werden, soweit dies die Rücksichten auf die Inlandsversorgung gestatten.

Art. 6. Produzenten, insbesondere solche, die Kirschen oder andere Steinfrüchte zur Herstellung von Brantwein verwenden, können durch die Abteilung für Landwirtschaft zur Abgabe solcher Früchte für den Frischkonsum oder die Konservierung verhalten werden. Die Abteilung für Landwirtschaft kann dieses Recht an die Zentralstellen für Obstversorgung oder an kantonale Behörden abtreten; sie kann überdies das Einmachen von Steinfrüchten zur Brantweinebereitung für einzelne Besitzer oder Landestelle ganz verbieten.

Art. 7. Das Volkswirtschaftsdepartement behält sich vor, für eingelegte Kirschen, für Kirschwasser und andere aus Obst und Obstabfällen hergestellte Brantweine Höchstpreise festzusetzen und die Ware zu diesen Preisen durch Zentralstellen übernehmen zu lassen.

Art. 8. Den Fruchtkonserven- und Sirupfabriken wird der Einkauf von Beerenfrüchten, Stein- und Kernobst gestattet, wenn sie sich mit der Warenabteilung des Schweizer Volkswirtschaftsdepartements über den Umfang ihrer Produktion und die zu übernehmenden Verpflichtungen betreffend die Inlandsversorgung verständigt haben.

Die Konservenfabriken können durch die Abteilung für Landwirtschaft verhalten werden, ihren Obstbedarf durch die Zentralstellen (Art. 2) zu decken.

Art. 9. Kaufverträge über Obst jeder Art, die von Personen und Firmen abgeschlossen worden sind, die zum Kauf nach Massgabe dieser Vorschriften der Einzelverfügungen der Abteilung für Landwirtschaft nicht berechtigt sind, sowie solche, die den übrigen sich auf diese Verfügung stützenden Vorschriften, insbesondere denen über Höchstpreise nicht entsprechen, sind nichtig. (Art. 5 des Bundesratsbeschlusses vom 6. Okt. 1916.)

Art. 10. Zu widerhandlungen gegen diese Verfügung oder die gestützt darauf von den zuständigen Stellen erlassenen Vorschriften werden nach Art. 7 und 8 des Bundesratsbeschlusses vom 6. Oktober 1916 betreffend die Obstversorgung des Landes, bzw. Art. 10 des Bundesratsbeschlusses vom 16. Februar 1917 betreffend die Hebung der landwirtschaftlichen Produktion bestraft.

Art. 11. Diese Verfügung tritt am 12. Juni 1917 in Kraft. Auf den gleichen Zeitpunkt wird die Verfügung vom 28. April 1917 betreffend den Obsthandel aufgehoben.

Weinimport.

Das «Schweizer. Handelsamtsblatt» vom 27. Juni enthält folgende Mitteilung:

Gemäss einer Verfügung der Internationalen Kontingentierungskommission müssen durch die S. S. S. eingeführt werden:

Wein in Fässern und in jeder andern Verpackung als in Flaschen. (Ausgenommen sind zwei Fässer von je 225 Litern, welche von dem Konsumenten selbst bestellt worden sind.) Schweizerischer Zolltarif 117 a u. b.

Alle im schweizerischen Handelsregister eingetragenen Firmen, welche in den Jahren 1911, 1912 und 1913 Weine (Position 117 a und 117 b) des schweizerischen Zolltarifs) direkt importiert haben und Anspruch erheben, auch ferner direkt einzuführen, werden aufgefodert, innert 10 Tagen nach Erscheinen dieser Publikation, ihre in den obgenannten Jahren eingeführten Quantitäten bei dem Syndikat Sisba, Bundesgasse 28, Bern, anzumelden. Die Anmeldung muss getrennt nach Zollposition 117 a und 117 b, sowie für jedes Jahr einzeln erfolgen. Als Importeur gilt im allgemeinen diejenige Firma, welche die Ware ab Auslandshafen oder Station gekauft und die Zoll- und Frachtspeisen bezahlt hat. Weitere Instruktionen können von der Sisba verlangt werden. In streitigen Fällen entscheidet das Syndikat, gegen dessen Entscheid an die S. S. S. rekuriert werden kann. Die Unterlassung der Anmeldung innert der Frist von 10 Tagen hat zur Folge, dass allfällige Importgesuche nicht mehr berücksichtigt werden können. Alle Firmen, welche der Sisba oder andern Syndikaten ihre Kontingente bereits aufgegeben haben, sind einer erneuten Anmeldung entzogen.

Anmerkung der Redaktion. Diejenigen Mitglieder des Schweizer Hoteliervereins, welche in Antwort auf ein diesbezügliches

Zirkular, ihre Weinbezüge in und durch Frankreich und Italien dem Zentralbureau bereits mitgeteilt haben, sind der direkten Anmeldung bei der Sisba entzogen.



Technische Rundschau

Nachdruck verboten.

Mechanische Schliessung von Eisenbahnwagen-Türen.

Wenn ein Eisenbahnzug abfährt, lassen die Reisenden oft die Türen offen und es müssen daher auch den Bedienern besondere Beunruhigungen antunnen angest, welche die im letzten Augenblick für das Schliessen sorgen. Man hat darüber nachgedenkt, wie das Türschliessen auf rein mechanischem Wege ausgeführt werden könne, oder doch so, dass es von einer bestimmten Stelle aus geschehe, oder auch, wie man die ursprüngliche menschliche Handlung vorkommen lässt, während alle weitere von einer maschinellen Einrichtung besorgt wird.

Die Aufgabe einer mechanischen Türschliessung von Wagen elektrischer oder mit Dampf betriebener Eisenbahnen ist wohl im allgemeinen leichter zu lösen, wenn es sich um Schiebetüren handelt, als wenn Klappfüsse in Frage kommen. Die meisten der neueren Patente, die in dieser Richtung liegen, haben erstere im Auge. Hier kann man recht verschiedene Mittel anwenden, um offene Türen zu schliessen. Ein Erfinder hat sich beispielsweise eine Vorrichtung schützen lassen, bei der sich oben über der Tür eine Schraubenspindel dreht, in die ein Mitnehmerzapfen eingreift, der mit der zum Rollen eingerichteten Tür verbunden ist. Diese Spindel kann beispielsweise durch einen kleinen Elektromotor angetrieben werden, der mittel für sekundell ist, und man muss sich nun vorstellen, dass alle Türen mit Spindel und Antriebsmaschine ausgerüstet sind, und dass sämtliche Motoren mit dem Wagen des Zugführers derart in Verbindung stehen, dass sie von dort aus durch irgend einen in derartigen Tätigkeit gesetzten, von dort können. Der Zugführer wird dann unmittelbar vor Abgang des Zuges die Spindel für eine kleine Weile in Tätigkeit setzen, wobei jede Tür mittels des genannten Zapfens in die Schließstellung geschraubt wird.

Nach einem andern Patente kommt links und rechts je ein langer Bolzen zur Anwendung, der durch den Zug anlauf geföhrt wird und das oben über die Türen auf beiden Seiten geht. Dieses Teil kann von einer Stelle des Zuges aus angezogen werden, wobei ein Kolben mit Pressluft benutzt wird, während es durch Feder- oder Gewichtszug in seine ursprüngliche zurückgehende Stellung, sobald das Anziehen aufhört. Solche Zugmittel sind dann für jede Tür mit einem Mitnehmer ausgerüstet, der eine Nase erfassen kann, die an dem oberen Rande der Tür befestigt ist. Von leitender Stelle wird also das Seil angezogen, kurz bevor sich der Zug bewegt, und nun fassen sämtliche Mitnehmer die betreffenden Nasen und schieben die Türen zu, sofern diese nicht bereits von den Reisenden geschlossen worden sind. So dann wird dem Zugmittel die Möglichkeit der Rückbewegung geboten, wobei ein neues Ausholen für die nächste Tür notwendig ist, die an der folgenden Haltestelle notwendig wird, nachdem die Fahrgäste oder die Schaffner dort die Türen zum Aus- und Einsteigen geöffnet haben. Überhaupt sei bemerkt, dass sich die hier gekennzeichneten Erfindungen lediglich auf das Schliessen der Türen während der Fahrt beziehen. Diesem Halten des Zuges bleibt nach wie vor Sache der Hände.

Mit Pressluft kann man auch in der Weise wirken, dass bei jeder Tür ein kleiner Zylinder angebracht wird, dessen Kolben die Tür mittelbar oder unmittelbar schliesst, sobald Druck gegeben wird. Natürlich müssen auch Zylinder von einem Handlungsort abhängig sein, die von einer bestimmten Stelle im Zuge aus in Wirksamkeit gesetzt werden kann, sobald es an der Zeit ist, die Wagen zu schliessen. So fehlt es denn nicht an Mitteln, um Schiebetüren zu schliessen, und es lassen sich natürlich auch noch andere Wege einschlagen, als hier angedeutet werden konnten.

Nun zeigt sich aber bei allen diesen Einrichtungen eine grosse Schwierigkeit, deren Beseitigung wieder Scharfsinn erfordert. Was geschieht, wenn sich während des Schliessens noch ein Mensch im Türhahmen befindet? Vielfach wird hier ein zwar einfacher, aber sehr unvollkommener Ausweg gewöhnlich. Man verbindet die betreffenden Mitnehmer, wie sie etwa bei dem Seilzuge erwähnt worden sind, derart mit einer nicht allzudehnbar gespannten Feder, dass sie sich mit einer gewissen Leichtigkeit umbiegen können. Steht nun ein Fahrgast der zugehenden Tür im Wege, so dass der Mitnehmer bei der Nase auf einen besonderen Widerstand stösst, so wird dieser nicht etwa gewaltsam überwunden, sondern die Folge ist, dass der Mitnehmer umklappt und so frei über die Nase hinweggeht. Die Bewegung des Seiles geht also unbehindert fort, nur wird die Tür von ihm abgeschaltet. Auch bei Vorrichtungen mit Spindel kann dafür gesorgt werden, dass der Zapfen ausser Berührung mit den Schraubengängen kommt, sobald die Tür bei ihrer Bewegung ein Hemmnis findet. Auf solche Weise ist es natürlich, wenn der Bewegung setzt durch einen gewaltsamen Stoss bewahrt; aber es bleibt die Tür offen stehen, was das Hindernis beseitigt ist, da der Mitnehmer natürlich nicht zurückgreifen kann.

Diesem Uebelstand begegnet eine neuzeitliche Einrichtung, die bei Schnellbahnen eingeföhrt ist oder wird. Hier wird die Tür beim Schliessen von einem Schubkörper mitgenommen, der unter dem Einflusse von Pressluft bewegt wird. Nun sind aber Türen und Schubkörper nicht stark verbunden; vielmehr lassen sie sich ein wenig gegeneinander verschieben, wobei der Gegendruck ein Hindernis zu bewirken vermag. Wird daher die Tür auf einen Widerstand, so bleibt sie etwas gegen den Schubkörper zurück; dabei stösst sie öffnend auf ein Ventil, das nun die Pressluft aus dem Zylinder ausströmen lässt, so dass jeder weitere Antriebsaufhört. Ist aber dann wieder ein Hindernis, so tritt die Tür unter Entspannung jener Feder wieder in ihre ursprüngliche Lage gegenüber dem schiebenden Körper ein; das Ventil schliesst sich daraufhin; der Zylinder füllt sich von neuem mit Pressluft aus der Hauptleitung; die Schließbewegung setzt daher wiederum ein bzw. wird zu Ende geföhrt.

Es sei hier gestattet, eine Anregung zu geben. Es wäre wohl am einfachsten, wenn man jede Tür, mag sie nun zum Schieben oder Klappen eingerichtet sei, mittels Federzug oder Eigengewicht sanfte Gewalt auf die Tür ausüben ließe, die gerade ausreicht, um die gewünschte Bewegung zu erzielen. Dann würde die Tür stets geschlossen sein, sofern sie nicht überlassen ist; das Öffnen würde keine Schwierigkeiten bereiten, weil ja kein erheblicher Widerstand zu überwinden wäre; stünde indessen der sich schließende Tür im Wege, so würde er keinen empfindlichen Stoss erhalten, und die Türbewegung würde aufhören, um wieder einzu-

setzen, sobald keine Hemmung mehr vorhanden ist. Derartige Vorrichtungen sind ja bei grossen Klappfüssen wie Haustüren und dergl. längst bekannt, und solche Vorrichtungen haben sich durchaus bewährt. Man könnte sie gewiss auch bei Eisenbahntüren anwenden, die zum Klappen eingerichtet sind, und für Schiebetüren lässt sich etwas Entsprechendes unschwer finden.

Jedenfalls ist die mechanische Schliessung der Türen von Eisenbahnen ein Gebot, das auf die Aufmerksamkeit der Fachkreise Anspruch erheben darf. Die Lösung der gestellten Aufgabe erspart nicht nur Arbeit von seiten Bediensteter, die nützlich beschäftigt werden können, sondern sie trägt auch zur Sicherung des Verkehrs bei.



Gornerat ob Zermatt: Kulthotel, 1. Juli.
Grindelwald: Grand Hotel Bär, 30. Juni.
Rigi-Kaltbad-Scheidegg-Bahn: 15. Juni.
Rigi-Scheidegg: Hotel Rigi-Scheidegg, 15. Juni.
St. Moritz: Hotel Steffani, 1. Juli.
Zermatt: Hotel Zermatterhof, 25. Juni.



Vevey. Die Generalversammlung der Akt.-Ges. Grand Hotel de Vevey & Palace-Hotel genehmigte die Rechnung für das Jahr 1916, für welches das Aktienkapital wiederholt eine Vergrösserung erhielt. Für die acht Betriebsjahre 1904 bis einschliesslich 1911 wurde auf das 456.500 Fr. betragende Aktienkapital eine Durchschnittsdividende von 4% ausgeschrieben.

Interlaken. Die A.-G. Grand Hotel Viktoria, die neben diesem Etablissement auch das Hotel Jungfrau in Interlaken betreibt, schliesst für 1916, zu dem sich das 303.000 Fr. betragende Verlusst von 1915, mit einem Passivsaldo von 480.500 Fr. welcher auf neue Rechnung vorgetragen wird. Die letzte Dividende erfolgte für das Jahr 1913 mit 3 1/2%. Der Kurs der Aktie im Vorjahr etwa 60 notierte, steht gegenwärtig für die nominell 500 Fr. lautende Aktie auf etwa 100.

Lausanne. Der Betrieb der S. A. du Grand Hotel de la Paix ergab pro 1916, einschliesslich Mietzinsen, einen Ertrag von 49.006 Fr., zuzüglich des vorjährigen Verlustsaldos von 196.580 Fr. und ausschliesslich der per 31. Dezember 1916 fällig gewordenen, aber noch unbezahlten Zinsen der Anteile, ergibt die Gewinn- und Verlustrechnung einen Passivsaldo von 247.352 Fr., welcher vorgetragen wird. Immer noch sind 480.500 Fr. zu zahlen, die die Gesellschaft den am 30. Dezember 1916 fällig gewordenen Zinscoupon des 1.6 Mill. Fr. betragenden Anleiheins am 31. Dezember 1916 eingeholt hat.

Interniertenwesen. Der Armeearzt teilt durch das Pressebureau des Armeestabes folgendes mit: Es kommt in der letzten Zeit immer häufiger vor, dass in der Schweiz internierte Kriegsgefangene bei Hotelbesitzern, Landwirten und vielen anderen Leuten Schulden machen, ohne in der Lage zu sein, sie wieder bezahlen zu können, wodurch sehr viele Leute ernsthaft zu Schaden gekommen sind. Um das Publikum nimmher vor weitem Schaden zu bewahren, sah ich mich veranlasst, folgendes zur allgemeinen Kenntnis zu bringen: Für alle in der Schweiz internierten Kriegsgefangenen, seien es Zivil- oder Militärinternierte, wird von seiten ihrer Heimatstaaten in jeder Beziehung ausreichend gesorgt, so dass für keinen einzigen irgendetwelche Notlage, die ihn veranlassen müsste, Schulden zu machen; weder die ausländischen noch die einheimischen Behörden verfügen über irgendwelche Mittel, um für die von Internierten gemachten Schulden aufzukommen und sind in keiner Weise in der Lage, für solche Schulden irgendwelche Verantwortlichkeit übernehmen zu können. Die schweizerischen Behörden können Internierte, welche Schulden machen, nur disziplinarisch bestrafen, da ihnen das Entleihen von Geld oder Geldeswert streng verboten ist. Das Publikum ist daher eindringlich davor gewarnt, Militär- oder Zivilinternierten irgendwelche Anleihen zu machen oder Kredit zu gewähren.

Reiseverkehrsbestrebungen bei den Zentralmächten. Am 2. Juni dieses Jahres fand in Kassel eine Tagung aller am Reise- und Verkehrswesen Deutschlands interessierten Kreise auf Anregung des Internationalen Verkehrsverbandes der Reisebureaus statt, von der in der deutschen Tagespresse seinerzeit viel Aufhebens gemacht wurde. Die genannte Versammlung wollte eine Grundlage darüber finden, sämtliche am Reise- und Verkehrswesen ideell und materiell beteiligten 500 Organisationen Deutschlands zu einer grosszügigen Arbeit im Sinne der Nationalisierung des Reiseverkehrs zusammenzufassen. In der von dem Ausschuss sollte also ein ganz Mitteleuropa umfassende Bund schaffen. Der Inhalt dieser Zeitungsmitteilung ist, wie im «Berl. Tagbl.» in vielsagender Weise ausgeführt wird, unzutreffend und geeignet, ein falsches Bild von diesen Bestrebungen zu verbreiten. Die erwähnte Versammlung war nur von etwa 15 Personen besucht, von denen ausser den Einberufern 6 Herren aus Kassel zu informativen Zwecken daran teilnahmen. Keine einzige der grossen deutschen Zentralorganisationen auf dem Gebiete des Verkehrswezens war vertreten, weder der Bund deutscher Verkehrsvereine, der Ausschuss zur Förderung des Reiseverkehrs auf den deutschen Bahnen, noch der Allgem. deutsche Bäderverband, noch der Schutzverband deutscher Bäder, noch der Internationale Hotelbesitzerverein. Die Vorberichterstattung hat sich nicht genommen, die der Förderung des innerdeutschen Verkehrs wie auch der Begünstigung des Verkehrs nach den verbündeten und befreundeten Ländern dienen sollen, sind jetzt schon mit allem Nachdruck getroffen worden. Das ist auch bereits von den berufenen Stellen in der S. S. S. in der umfangreichsten Weise geschehen. Ein grosses Programm, das allerdings ebenso erhebliche Mittel vorsieht, ist hierfür ausgearbeitet, und es darf erwartet werden, dass die Regierungen sowohl als auch die in Betracht kommenden Kreise des Reiches an dieser grossen Aufgabe mitarbeiten und die erforderlichen Mittel bereitstellen werden. Aus wohlverstandenen Interesse des Reiches wäre es jedoch bisher unklug gewesen, diese Einzelheiten zu veröffentlichen, und es ist in der Tat ein grosser Erfolg unsrer Gegner die Karten aufzudecken. (Danach sind also im Rayon der Zentralmächte Bestrebungen im Gange, die offenbar auf eine offizielle Förderung des Reiseverkehrs in Mitteleuropa abzielen. Die Schweiz wird demnach auch von seiten eines scharfen Wettbewerbs zu gewärtigen haben, deshalb es angebracht erscheint, die Augen offen zu halten, um deroest wohlgerüstet auf den Plan zu treten. Die Red.)

Die Witterung im Jahre 1916
zusammengestellt nach den Berichten der eidg. meteorologischen Zentralstation in Zürich.

1916	Januar		Februar		März		April		Mai		Juni		Juli		August		September		Oktober		November		Dezember		Während des ganzen Jahres		Während der Sommersaison April—Sept.		Während der Wintersaison Oktober—März											
	Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage		Zahl der Tage											
	mit Regen	ohne Regen	mit Regen	ohne Regen	mit Regen	ohne Regen	mit Regen	ohne Regen																																
Basel	5,1	1,8	3,5	0,16	6,1	0,12	9,6	3,12	14,5	4,12	16,4	0,12	23,8	17,5	0,10	14,1	17,7	7,7	11,1	12,9	0,12	13,0	5,5	1,17	14,0	3,2	1,92	16,1	17	166	186	14	65	92	3	101	94			
Chaux-de-Fonds	-0,9	1,8	1,2	0,16	1,9	0,12	2,1	5,2	6,11	10,6	5,10	15,0	14,1	9,10	14,2	11,1	10,2	10,2	10,2	6,10	14,19	6,7	3,15	2,6	9,1	1,6	1,16	1,0	1,18	44	154	21	39	60	100	11	94	116		
St. Gallen	-2,7	2,16	1,9	4,14	3,8	0,13	8,7	6,10	12,5	8,12	11,8	2,12	22,2	15,6	3,12	16,1	8,9	11,8	8,1	11,8	8,1	11,8	8,1	11,8	8,1	11,8	1,0	0,21	1,0	42	166	194	32	102	10	94	92			
Zürich	-3,7	2,16	2,4	3,14	5,1	1,10	1,4	8,5	4,10	15,9	8,10	17,7	13,5	21,20	16,8	5,10	16,6	9,10	11,8	11,9	3,11	9,1	4,10	1,7	4,2	0,17	0,16	2,9	42	165	197	31	63	104	9	92	93			
Luzern	-3,2	5,12	2,4	3,14	4,6	1,11	6,6	4,10	13,9	8,10	17,7	13,5	21,20	17,2	5,10	17,0	8,10	11,8	11,9	3,11	9,1	4,10	1,7	4,2	0,17	0,16	2,9	42	165	194	30	68	102	17	98	93				
Bern	-2,1	4,13	1,2	1,19	4,0	0,17	1,5	8,0	4,14	13,2	6,11	13,4	13,2	18,16	16,3	11,18	16,4	8,12	11,3	2,12	11,4	8,3	5,15	1,8	3,2	0,12	0,13	0,7	0,24	1,8	34	170	176	24	70	88	10	100	88	
Neuenburg	-3,1	1,18	2,0	0,15	4,8	0,17	1,8	8,8	3,10	14,7	6,11	13,4	13,2	18,16	16,3	11,18	16,4	8,12	11,3	2,12	11,4	8,3	5,15	1,8	3,2	0,12	0,13	0,7	0,24	1,8	34	170	176	24	70	88	10	100	88	
Genève	-2,9	4,10	2,8	1,17	5,1	1,18	9,1	4,11	13,9	14,2	5,18	11,5	11,18	18,1	9,11	11,18	18,1	9,11	11,18	18,1	9,11	11,18	18,1	9,11	11,18	18,1	9,11	11,18	18,1	9,11	11,18	18,1	9,11	11,18	18,1	9,11	11,18	18,1	9,11	11,18
Montreux	-2,9	8,7	8	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	
Sion	-1,9	3,8	3,7	4,12	6,1	3,16	7,0	8,8	9,9	14,9	7,9	8,8	8,12	18,1	9,11	17,12	15,0	13,1	9,11	6,9	9,9	4,5	11,4	4,6	4,8	1,0	1,14	1,8	72	99	119	42	41	56	30	68	63			
Chur	-1,5	12,11	1,9	2,12	6,4	1,15	8,5	7,12	13,7	6,12	13,8	2,15	18,16	16,5	14,17	16,4	8,10	15,1	11,6	14,0	9,0	8,8	5,16	5,0	2,12	1,7	2,12	1,5	59	101	122	77	82	37	71	79	79			
Engelberg	-0,5	8,13	1,3	4,9	1,7	0,20	4,9	4,12	10,0	3,14	10,2	1,29	22,2	13,2	11,4	12,1	12,9	9,12	8,4	5,16	6,0	6,12	1,4	3,15	-0,6	1,19	0,0	1,19	41	190	198	19	91	104	22	99	94			
Davos	-2,3	10,13	1,2	4,9	1,1	1,8	1,5	8,13	7,9	8,13	8,5	1,32	11,3	21,21	11,0	11,0	9,17	6,3	6,14	15,0	8,0	6,14	-1,6	6,10	-4,1	4,11	1,7	6,11	116	183	209	63	99	32	62	84	84			
Rät-Kulm	-2,3	10,13	1,2	4,9	1,1	1,8	1,5	8,13	7,9	8,13	8,5	1,32	11,3	21,21	11,0	11,0	9,17	6,3	6,14	15,0	8,0	6,14	-1,6	6,10	-4,1	4,11	1,7	6,11	116	183	209	63	99	32	62	84	84			
Säntis	-1,4	26	1	3,2	8	2,11	1,4	5,12	14,6	3,12	10,9	1,18	24,11	3,9	1,21	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	
Lugano	-3,4	26	1	3,2	8	2,11	1,4	5,12	14,6	3,12	10,9	1,18	24,11	3,9	1,21	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	18,1	4,1	1,16	

Sonnenschein in Stunden im Jahre 1916:

1916	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember	Während des Jahres	Während der Sommersaison April—Sept.	Während der Wintersaison Okt.—März
Zürich	58	71	76	161	203	149	199	211	195	113	39	28	1433	1048	385
Basel	64	79	102	175	201	145	206	244	181	122	62	36	1567	1102	465
Chaux-de-Fonds	82	65	162	191	135	168	206	244	181	122	70	46	1476	995	481
Bern	96	78	161	195	178	199	245	139	137	61	23	1584	1117	467	
Genève	83	65	77	178	236	199	263	182	182	69	29	1680	1367	313	
Montreux	105	67	69	149	170	140	185	218	125	122	67	35	1487	982	455
Lugano	188	107	69	805	190	196	232	252	143	173	84	63	1900	1218	682
Davos	109	92	116	184	183	187	171	202	137	145	78	71	1645	1034	611

Verkehrswesen.

Pilatusbahn. Mit 1. Juli tritt eine Fahrplanänderung auf der Brünigbahn ein, und zwar führen die Bundesbahnen unter andern einen neuen Zug ab Luzern 7.42 nach Interlaken, im direkten Anschlusse an den in Luzern 7.35 ankommenden Zürcherzug. Die Pilatusbahn stellt an diesen neuen Zug eine direkte Verbindung nach Pilatus-Kulm her, ab Alpnachstad 8.12. Pilatus-Kulm an 9.27, und zwar für die Zeit vom 15. Juli bis am 1. Juli. In September täglich, vor und nachher an Sonntagen. Diese Änderung bedeutet eine wesentliche Verbesserung des Verkehrs mit der Zürcher-Route. Bei einer Abfahrt ab Zürich 5.57 kann der Reisende 9.27 auf Pilatus-Kulm einsteigen. Der Brünigzug ab Luzern 9.30 wird dagegen für den 1. Juli bis und mit 16. September nicht mehr ausgeführt.

Betriebsergebnisse der S. B. B. Die Schweizer Bundesbahnen beförderten im verflossenen Monat Mai 1917 insgesamt 7.240.000 Personen u. 1.198.000 Gütertonnen, gegenüber 7.396.368 bezw. 1.432.132 im gleichen Monate des Vorjahres. Die Transporteinnahmen im Monate Mai betragen 16.247.000 Fr. gegenüber 15.643.992 Fr. des gleichen Monats des Vorjahres. Die Gesamteinnahmen belaufen sich auf 16.919.000 Fr. gegenüber 16.050.478 Fr. des gleichen Zeitraumes des Vorjahres. Die Betriebsausgaben belaufen sich auf 10.565.000 Fr. gegenüber 10.708.390 Fr. im Vorjahre. Der Überschuss der Betriebsarbeiten über die Betriebsausgaben beträgt 6.354.000 Fr. oder 1.010.912 Fr. mehr als im Monat Mai des Vorjahres. — Vom 1. Januar bis Ende Mai 1917 wurden befördert 34.906.084 Personen und 5.600.330 Gütertonnen, was gegenüber dem Vorjahre bei den Personen ein Plus von 601.439, und bei den Gütertonnen ein Minus von 755.158 bedeutet. Die Gesamteinnahmen belaufen sich in diesem Jahre bis Ende Mai auf 76.016.276 oder 2.474.145 mehr als im gleichen Zeitraume des Vorjahres. Die gesamten Betriebsausgaben erreichten die Summe von 53.037.269 Fr. oder 274.867 Fr. weniger als im gleichen Zeitraume des Vorjahres. Der Überschuss der Betriebsarbeiten über die Betriebsausgaben beläuft sich auf 22.979.007 Fr. gegen 20.229.695 Fr. im gleichen Zeitraume des Vorjahres.

Aus andern Vereinen.

Verband der Verkehrsvereine am Zürichsee und Umgebung. Zur Hauptversammlung am Sonntag, 17. Juni, hatten sich etwa 40 Delegierte eingefunden. Der Präsident Herr Nationalrat Dr. Odinga (Hörren) betonte in seinem Eröffnungswort, dass es in gegenwärtiger Zeit Aufgabe der Verkehrsvereine sei in stiller, unentwegter Arbeit alle Vorbereitungen zu treffen, um nach dem Ende des Krieges mit einer intensiven Propaganda einsetzen zu können. Die Hauptarbeit des Verbandes am Zürichsee im abelaufenen Jahr bestand in der Erstellung eines neuen Fährers, der den Anwesenden überreichlich werden konnte und sich in modernem Gewand und künstlerischer Ausstattung recht vorteilhaft präsentiert. Demselben ist eine ausführliche Exkursionskarte der Seegegend beigeheftet. Jede Verbandssektion soll zwanzig Gratisexemplare

Vermischtes.

Fettbildende Hefen. Ueber fettbildende Hefen berichtet das Ministerialblatt für Medizinallgemeinheiten: Die Fetthefe, *Endomyces vernalis*, konnte 1916 schon ihr 25jähriges Bestehen in der wissenschaftlichen Welt feiern. Die Entdeckung ist nämlich vor 25 Jahren durch P. Ludwig erfolgt, die Fähigkeit, Fett zu bilden, ist jedoch erst von Lindner im Jahre 1915 erkannt worden. Den Saftfluss der Birken und Hainbuchen im Frühjahr hat Ludwig als Milchfluss bezeichnet. Wie die Eigenschaften des *Endomyces* gezeigt haben, ist diese Bezeichnung durchaus zutreffend. Die Pilzmasse ist für die erwachende Insektenwelt das, was für die jungen Säugtiere die Milch ist. Je nach der Zusammensetzung der Nahrung kann man Ernten von unserem Pilz abhalten, die fettreich oder fettarm, ja beinahe ganz fettfrei sind, entsprechend der Vollmilch, Magermilch und

Molke. Da der Pilz in Zuckerarten nicht vergärt, bleibt die Nahrung alkoholfrei. Ein Teil des Zuckers wird für die Bildung der schleimigen Zellwände, ein anderer für die Atmung und die Fettbildung verbraucht. Das aus *Endomyces* vernalis gewonnene Öl hat den Charakter von Oliven- oder Palmöl und enthält nur geringe Mengen freier Fettsäure. Wie wenig wälderlich der Pilz bezüglich der Nahrung ist, veranschaulicht eine Anzahl von Kulturen des Pilzes in Lösungen der verschiedenen Zuckerarten, denen als stickstoffhaltige Nahrung nur schwefelwasserstoffarmes Ammonium gegeben war, jene Verbindung, die jetzt im grossen hergestellt wird unter Benutzung des Stickstoffs aus Luft. Dass die fettbildende Tätigkeit des Pilzes nicht nur gewerblich, sondern auch im Haushalt verwertet werden kann, zeigte das Bild einer kräftigen Haut des Pilzes, die auf schwach gezuckerter Kartoffeluppe gewachsen war. Auf andern Gemüsesuppen, in denen schon von vornherein Zucker enthalten ist, bekommt man nach Verlauf einiger Tage ähnliche Ernte. Die Haut fühlt sich schleimig-fettig an und schmeckt sämlich, ohne irgend welchen Beigeschmack, sofern sie durch Wässern von der Nahrung genügend befreit worden ist.

Die Mahlzellen der alten Römer. Von Mahlzellen und von den Kiechen im von Remus Heiner Göhring in Ueber Land und Meer allerlei zu erzählen: Die Speisen, die der römische Feinschmecker ass, mussten überhaupt teuer und selten sein; dies galt damals mehr als der Wohlgeschmack. So sagt Favonius bei Gallius: «Die Hauptzuckerernte und Leckermäuser sahen keine Mahlzelle sei nobel, wenn nicht ein Gericht, ehe sobald es einem mündet, sofort wieder abgetragen und ein anderes noch köstlicheres aufgesetzt werde; sie behaupten, dass man keinen Vogel ausser dem Feigenpfeifer ganz aufessen müsse; wenn von den andern Vögeln und Hühnerfleisch nicht so viel aufgetragen wird, dass sie mit dem unteren Teile von den Keulen ab satt werden können, so sagen sie, das Mahl sei bis zur Bettelhaftigkeit knauserig; von denen, die das Oberteil an Vögeln und Geflügel speisen, glauben sie, sie hätten keinen Geschmacks». Von manchen Tieren ass man nur das Gehirn, die Leber oder die Zunge. Der Kaiser Vitellius — der richtige Kaiser für diesen Teil der Römer, die den Bauch zu ihrem Gott gemacht — soll als ganz besondere Leckerbissen Flamingozungen gegessen haben. Der Tragödie Aesopus, der in königlicher Pracht lebte, soll ebenfalls bei einem Gastmahl eine Schüssel mit Zungen solcher Vögel, die Lieder singen oder die Menschenstimmen nachahmen können, haben aufstel-

len lassen. ... Die Eigenart der römischen Küche zeigt sich auch schon in den damals zubereiteten Saucen, in denen kein Mensch mehr herauschmecken konnte, welches Fleisch beigegeben worden war. Nach Apicius bestand eine solche Sauce aus Pfeffer, Liebstöckelkraut, Koriander, Rauten, Fischlake, Honig und Oel, alles im Reibstein gehörig zusammengemischt. Man kann jedenfalls schon erkennen, dass mit dieser Sauce jeder andere Geschmack tot gemacht werden muss. Das Mahl bestand aus drei Teilen, und zwar aus der Vorkost, aus der Hauptmahlzeit und aus dem Nachschick. Zur Vorkost dienten allerlei kalte Speisen, welche hauptsächlich den Appetit anreizten, wie weiche Eier, Salate, pikant bereitete Gemüse, leichte Fischspeisen und anderes mehr. Auf dem Nachschick spielte der Apfel eine grosse Rolle. Getrunken wurde im allgemeinen bei dem Essen sehr mässig. In der Regel wurde der Wein nach Beendigung der Vorkost gereicht.

**Soeben erschienen:
Schema für Hotelbuchhaltung.**

Ein Leitfaden für Hoteliers,

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

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

Aus einigen Gutachten:

«Der Bund»: ... «Das Werk soll gleichsam der Grundstein für die gesamte Hotelbuchführung sein und wir zweifeln nicht daran, dass es in der Hotelliteratur eine erste Stelle einnehmen wird.»

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

N. B. Sämtliche Geschäftsbücher nach diesem Schema können beim Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins bezogen werden.

DEMANDEZ LES

au négociant

GRANDES MARQUES

et à l'hôtel

Champagne

Heidsieck Monopole - Reims

Bouchard Aîné & Fils, Beaune
Henri Coursier & Cie., Bordeaux
Delafosse Sons & Co., Oporto-London
Courvoisier S. A., Jarnac-Cognac

Liqueur

Cordial Médoc - Bordeaux

SCHUTZ-MARKE



**A. SENNHAUSER'S
HELVETIA
Backpulver**

**Puddingpulver
Crèmepulver
Saucepulver
Vanillin-Zucker**

für Hotels und Restaurants bei Kiloweisen Bezüge sehr vorteilhaft.

**Mahnmittel-Fabrik Helvetia
A. Sennhauser, Zürich**
Rezeptbuch gratis. 2198



**TEPPICHHAUS
SCHUSTER u. Co
ZÜRICH & ST. GALLEN**

**Hotel- & Restaurant-
Buchführung**

Amerikanisches System Frisch.

Lehre amerikanische Buchführung nach dem bewährten System durch Unterrichtsbücher, Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie gratis-prospekt. Prima Referenzen. Blicke auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordere vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte 2124
Altst. Spezialbureau der Schweiz.

**Zu verkaufen
Schmierseife**

weisse und gelbe, in Kübeln von 30-70 Kg., à 50 Cts. per Kilo, garantiert gute Qualität. Lagerhaus Weller-Furrer A.G. Zürcherstrasse, Zürich. (9073)

**Masseur
u. diplom. Fussarzt,**
militärfrei, sucht per sofort Saisonsstelle. Offerten unter Chiffre B. D. 2225 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

**Gouvernante-
Caissière**

parlant les langues, occupée plusieurs années dans important établissement, références 1er ordre. P. 2212 L.

cherche place
à partir du 15 juillet. (5104)
S'adresser: M. H. Cottier, anc. restaurateur, Lausanne.

Eiweiss

getrocknet, als Eiersatz offeriert von 10 Kilos an zu mässigen Preisen. Anfragen unter Chiffre R. W. 2233 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Jede Art - jede Preislage in
Vorhängen 2206
Praktische Stoffe für Zimmer; Spezialitäten f. öffentl. Räume. Muster sof. zu Dienst.

F. Stäheli & Co.
St. Gallen 10.

Directeur d'hôtel

Suisse, membre de la Société Suisse des Hôteliers, connaissant langues et toutes les branches de l'hôtellerie.

cherche direction

en Suisse, pour de suite ou plus tard. Eventuellement comme remplaçant.

Adresser offres sous G. M. 2216 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

Schwabex-Pulver
gesetzlich geschützt.

Viele Anerkennungen garantieren sicheren Erfolg. SCHWABEX ist ein absolut sicher wirkendes Vernichtungsmittel aller Schwaben, Ratten, Wanzen etc., sowie Mäuse.

Preis: 1 Kilo Fr. 7.20, 1/2 Kilo Fr. 3.60, 1/4 Kilo Fr. 2.—
Portozuschlag. (2180)
Versand per Nachnahme.

J. Baumann, Obere Clusstrasse 1, St. Gallen.



Mineralquelle

Eglisau

Zu verkaufen eventuell zu verpacken
in der Ostschweiz, direkt vom Eigentümer

Bahnhof-Hotel

mit Restaurant und Gartenterrasse. Geft. Anfragen unter Chiffre H. D. 2212 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Persil

Das selbsttätige Waschmittel für Hauswäsche!

In jeder Küche unentbehrlich ist unser **Saucen-Ersatz**

Reelles Schweizer-Produkt (O. F. 5760 Z.)

bewährt u. glänzend begutachtet. Äusserst ökonomisch

250 Gramm-Packung Fr. 1.50
500 Gramm-Packung Fr. 3.—
mit oder ohne Tomaten.

Nicht unter 500 Gramm zu beziehen. Ein Versuch macht treue Kundenschaft.

Generalvertrieb der Schweiz:
**SAUCEN-ERSATZ-INDUSTRIE
ZÜRICH 6**
Hadlaubstrasse Nr. 100.
Gegründet 1912



Dr. Krayenbühls Nervenheilstätte „Friedheim“

Zihlschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation Amriswil, für **Nerven- u. Gemütskrankheiten, Entzündungskuren** (Alkohol, Morphium, Kokaïn usw.) * Gegründet 1891. * Sorgfältige Pflege.

Hausarzt: Dr. Wannier. Mg. (ZA 2459 gr. 7019) Chelarzt: Dr. Krayenbühl.

Die **Tellerwaschmaschine Tornado**

ist das beste System dieser Art.

Goldene Medaille an der Schweiz. Landesausstellung 1914, Bern.

Haupteigenschaften:
Geräuschloses Arbeiten. — Porzellanbruch ausgeschlossen. Minimaler Verbrauch an Lingen, Seife und Soda. — Kein geschultes Personal. — Plattersparnis, weil für die Maschine nur 1,15 m² notwendig ist. (2139)

Verlangen Sie Gratisprospekte bei der **Tornado A.-G., Bern**, vorm. J. Latoff & Co.



Zu verkaufen:

Hotelgebäude, 39 Zimmer, nicht möbliert, mit **ökonomie-Gebäude,** an günstiger Lage in der Innerschweiz, ist Umstände halber sehr billig abzugeben. Das Objekt eignet sich vorzüglich als Alters- u. Ferienheim. Interniertheim oder dergl. Offerten unter Ch. V. W. 2234 an die Ann.-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Schweizerfabrik sucht für eigene Installationen zu kaufen:

Zentrifugen mit Vorgelegen

für elektrischen Antrieb. Geft. Offerten unter Chiffre E 3738 Q an Publicitas A.-G., Basel. 5113

Directeur Suisse, 43 ans, marié, sans enfant, parlant 6 langues et connaissant à fond tous les rouages de l'hôtellerie, actuellement Directeur d'un hôtel de tout premier ordre sur le Lac Léman.

cherche direction

entièrement meublées. Chauffage central, salle de bains, ascenseur. Bonne situation aux abords immédiats de la gare de Cornavin. Conditions avantageuses pour la vente du mobilier et facilité de paiement.

Offres sous chiffre S. V. 2224 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

J. Bürgisser, Desinfektion, Küsnacht b. Zürich

übernimmt die (3066)
Ausrottung von Schwabenkäfern, Wanzen, Mäusen, Motten, etc. unter vertraglicher Garantie.

Zum Selbstbehelf versende bewährte Mittel zu bescheid. Preisen. Referenzen und Zeugnisse aus allen Gegenden der Schweiz.

Genève. A louer de suite

bel Hôtel de deuxième ordre, comprenant 60 à 70 chambres entièrement meublées. Chauffage central, salle de bains, ascenseur. Bonne situation aux abords immédiats de la gare de Cornavin. Conditions avantageuses pour la vente du mobilier et facilité de paiement.

Pour tous renseignements, s'adr. à M. J. Th. L'Haillier, 5, rue Petitot, Genève. P. 21.303 X. (5102)

**NEUCHÂTEL
PERRIER**

SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.

(578/3011)



Grosse Gewinne 311.221 gr.

ohne Risiko für Jedermann bieten meine stattlich zugelassenen Prämienlose.

Alle 2 Monate Ziehung.

140 grosse Treffer à 500,000
200 " " à 250,000
200 " " à 150,000
500 " " à 100,000
1000 " " à 50,000
Zahlreiche von 40,000, 20,000, 10,000, 5000, 1000.

Kleinsten Treffer Fr. 450

Absolute Sicherheit - Gewinn garantiert

Prosp. mit genauen Bedingungen grat. u. versch. d. Schweiz. Prämienobligationen-Versand **K. Ochsner, Basel, A. 34** Löhningerstrasse 43.

Servietten

in Leinen-Imitation zu billigen Preisen

Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Hotel-Buchhaltung

nach dem vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebenen Schema wird prompt und gewissenhaft eingerichtet vom Bl. 6122

Creuband-Institut Fritz Madoery

Basel Zürich Ebur
Falknerstrasse 7 Escherhaus 254 Herrengasse 359
Tel. 5161 Tel. 6091 Tel. 428

Bodenseefische

speziell Blaufelchen, das beste was in Felchen lieferbar, empfehlen, soweit Fang, täglich frisch

Gebrüder Läubli, Ermatingen. 2287

On demande à acheter neufs ou d'occasion mais en bon état, **3-4 tables** avec fauteuils et chaises de veranda.

Offres détaillées sous chiffre H. P. 2239 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

AXA

KAFFEE-GROSSRÖSTEREI * MALZKAFFEE-FABRIK
S. PLÜSS, BASEL.

Fachmännisch ausgewählte Qualitätskaffee, Malzkaffee. Spezialmischung „Halb und Halb“. (2163)

A vendre ou à louer

propriété moderne, site ravissant, aux environs de Lausanne (bord du lac) très fréquenté des promeneurs, ayant

Hôtel-Pension-Restaurant-Tea-Room

Conviendrait à dame ou hôtelier désirant occupation agréable et d'avenir assuré. (6115)
Offres sous Z. 3021 L. Publicitas S. A., Lausanne.

Hotel-Direktion

Infolge Rücktrittes aus Gesundheitsrücksichten des jetzigen Leiters eines Hotels mit 90 Betten, grossen Restaurationsräumen etc. in einer der bedeutendsten Handelsstädte der deutschen Schweiz, wird auf 1. Oktober a. c.

Hotelier-Restaurateur mit tüchtiger Frau gesucht.

Bewerber müssen im Hotelfach, sowie im Restaurationsbetrieb erfahren und gewandt sein. Offerten unter Chiffre Z. E. 2780 befördert **Rudolf Mosse, Zürich.** (Za. 8197) (3118)

Konkurrenzeröffnung.

Die Kreisdirektion V der Schweiz. Bundesbahnen in Luzern eröffnet Konkurrenz über die Verpachtung der

Bahnhofwirtschaft in Göschenen

auf 1. Oktober 1917. Das Pflichtenheft liegt beim Sekretariat der Kreisdirektion V in Luzern zur Einsicht auf. Eingaben mit der Aufschrift „Bahnhofwirtschaft Göschenen“ sind bis zum 21. Juli 1917 an die Kreisdirektion V in Luzern zu richten. (2248)

Das **Besticken** von **Monogramm u. Kohlsaum**

in Wäsche, weiss und bunt, sowie das Vorweben beschädigter Stücke besorgt in feinsten Ausführung, nur zu bescheidenen Preisen 2249

Frau B. Watterer-Hörler, Zähringerstr. 9, Bern
Maschinen-Weisstickeri.

Chef de cuisine

[actuellement dans grand hôtel]

Suisse, 37 ans, énergique et très sobre, habitué à un travail sérieux et correspondant aux exigences des temps actuels

désire engagement

dans maison de 1er ordre. Service militaire accompli. Libre courant de Septembre. Adresser offres sous R. R. 2245 au bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur

**Allein echtes
Burgermeisterli**

Fabr. seit 1815 :: Alleinige Fabrikanten

J. & E. Meyer, Basel

Prämiert: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889
Basel 1901 Goldene Medaille 2235



SCHWEIZER HOTEL-REVUE REVUE SUISSE DES HOTELS

Seconde feuille Zweites Blatt

La suppression du diner-table d'hôte et son remplacement par les repas à la carte.

Un sociétaire genevois nous écrit ce qui suit:

Plus que tous autres commerces ou industries, l'industrie hôtelière souffre des répercussions de cette épouvantable guerre et, de toute part, on s'est préoccupé des voies et moyens de lui venir en aide et de la sortir, si faire se peut, de la situation critique et prolongée dans laquelle elle se débat, impuissante.

Les capitaux, toujours importants et parfois considérables, investis pour la construction d'un hôtel, pour l'achat du mobilier et du matériel nécessaire à son exploitation et qui ne peuvent, dès lors, être distraits de leur destination primitive, représentent des intérêts qu'il n'est pas possible de réduire et qui, tout au contraire, deviennent plus onéreux en ces temps difficiles et c'est là la principale cause qui fait que la crise actuelle, crise générale et mondiale, affecte plus particulièrement l'industrie hôtelière.

Des efforts louables et sincères se sont manifestés et se manifestent journellement pour sauver ou, tout au moins, améliorer financièrement la situation de bon nombre d'hôteliers qui se trouvent actuellement, faute de clients en nombre suffisant, dans l'absolue impossibilité de faire face à leurs engagements: Intérêts hypothécaires, loyers, voire même factures de fournisseurs, en sorte que l'on peut affirmer, sans exagération, que le marasme dont souffre cette importante branche de notre industrie nationale rejailit sur l'ensemble de nos entreprises financières, industrielles ou commerciales et, de ce fait, intéresse le public tout entier.

Ces efforts, pour être très dignes d'encouragement, ne sont, hélas, pas d'une efficacité suffisante et n'arriveront pas à sauver de la ruine de nombreux hôteliers, pères de familles honorables, travailleurs et consciencieux.

Aussi nous a-t-il paru nécessaire d'examiner la question hôtelière à un point de vue plus général et, plus particulièrement, au point de vue de l'exploitation, la véritable clef de voûte de l'édifice, et de voir si, dans ce domaine, d'importantes réformes ne s'imposent pas qui, seules, sont capables d'apporter le réactif indispensable à la marche normale de ces établissements.

Affirmer ici que le prix des victuailles a augmenté sensiblement depuis une dizaine d'années et surtout depuis le début de la guerre, c'est articuler un fait indéniable que chacun a été à même de constater à ses dépens et, d'une façon générale, on peut dire que l'augmentation a atteint, sur l'ensemble des matières nutritives, de telles proportions qu'elles ont doublé de prix dans cet espace de temps.

La conséquence immédiate et logique de cet état de choses semblerait être, n'est-il pas vrai, l'augmentation proportionnelle des prix de pension? Or, tel n'est pas le cas et loin de là, le manque absolu de cohésion, de sens commercial, de solidarité de la part de beaucoup de membres de cette corporation a fait échouer toute tentative d'efforts ou toute possibilité d'accord.

Les étrangers qui, pour un certain nombre, considèrent l'hôtelier comme un ennemi dont ils ont à se défendre, commencent bien cet état d'esprit et en profitent: ils cherchent, loin d'accepter une augmentation normale et justifiée, à obtenir des réductions sur les anciens

prix tout en exigeant un confort de jour en jour plus onéreux pour l'hôtelier.

Ils paient, ces étrangers, sans récrimination, des prix doubles à leurs couturiers, à leurs cordonniers, à leur fournisseurs de tous genres; les salles de spectacles, théâtres, cinématographes, casinos, sont archi-pleines chaque jour; ces dépenses qui grèvent lourdement les budgets, se font sans maugréer et, lors que ce poste de leur budget se trouve ainsi dépassé c'est à l'hôtelier qu'ils essaient de faire supporter cette différence en tentant de réduire leurs dépenses de nourriture et de pension tout en accentuant leurs exigences en confort de toute nature: Menus variés et abondants; eau courante, bains, etc.

L'on pourrait écrire des volumes sur ce chapitre et, sans peine, démontrer l'absurdité naïveté de l'hôtelier, qualifié d'exploiteur et, en réalité, exploité lui-même et d'une magistrale façon, par un bon nombre de ses clients peu équitables.

Il serait grandement temps de réagir contre cet état de choses anormal et, en premier lieu, il conviendrait, pensons-nous, d'examiner la question de la table d'hôte et de voir si l'usage en vigueur ne présente pas un caractère illogique et anti-commercial au premier chef.

Le principe même du repas composé de 5 à 6 plats, sans compter le fromage et les fruits, est abusif par le fait que les clients qui l'exigent des hôtels ne font pas, chez eux, pour la grande majorité, des repas aussi somptueux et se contentent, en général, d'un potage, d'une viande, d'un légume complets, parfois, par quelques fruits.

Ce fut, à notre humble avis, une lourde faute que celle qui committit l'hôtellerie en augmentant sans cesse et le nombre et la variété des plats; moyens de concurrence, sans doute, mais qui entraînent de graves conséquences pour ceux là même qui y recourent et dont les temps actuels et ceux, bien plus graves encore qu'il faut, malheureusement, prévoir, condamnent la pratique abusive en obligeant les hôteliers pour lesquels la solidarité n'est qu'un vain mot, à se conformer, du moins, aux règles élémentaires de l'arithmétique.

Il y a plus: En dehors du principe anormal de la table d'hôtes, tel qu'il est appliqué aujourd'hui, il ressort de cet absurde système une inégalité flagrante par le fait de la fourniture de matières nutritives «à discrétion» aux clients d'une table d'hôte.

En effet, en prenant comme exemple une table de 50 clients, on aura: 15 à 20 personnes douées d'un gros appétit; 20 à 30 personnes jouissant d'un appétit moyen, et 10 à 15 personnes mangeant peu.

Les «gros mangeurs» absorbent le double, au moins, de ce dont se suffisent ceux de la dernière catégorie et, souvent aussi dépourvus de tact que bien dotés d'appétit, ils nettoient un plat de poulet comme s'ils payaient le poulet tout entier à eux seuls.

Auront-ils, du moins, la pudeur de ménager ceux des produits alimentaires dont la difficulté d'approvisionnement a nécessité des mesures restrictives de consommation? Même pas et si, d'aventure, l'hôtelier a le tort de donner à discrétion, du sucre, par exemple, il sera loisible à un observateur de trouver, dans les assiettes laissées par ces gens là, la moitié au moins du sucre dont ils se sont indûment servis, manqué de jus de fraises ou de tous autres mets avec lesquels ce sucre aura été employé. Allez dire à ces peu délicats personnages qu'ils volent, en agissant ainsi, la fortune commune et commettent un acte de vandalisme: vous les stupéfiez beaucoup et ce sont ceux-là même, le plus souvent, qui se montreront le plus réfractaires aux augmentations et le plus exigeants.

Ces gloutons, dont nous venons de parler, paient-ils, du moins un prix supérieur et proportionné à leur appétit? Jamais! et la faute en est à l'hôtelier et au système anormal adopté actuellement.

Nous cherchons, sans parvenir à le trouver, un autre commerce ou industrie où il soit admis que l'acheteur puisse, à un prix fixé, se servir «à discrétion» c'est-à-dire indûment.

Mais, pourrait-on nous objecter, lors qu'on critique un état de choses si vertement, il faut avoir à proposer quelque chose de mieux?

C'est ce que nous allons chercher à faire en envisageant la suppression de la table d'hôtes telle qu'elle est en usage et son remplacement par «Le service à la carte» qui présente de nombreux avantages, et pour le client lui-même, et pour l'hôtelier.

Ces avantages, nous les résumons comme suit:

1° Le client est généralement plus facile à satisfaire lors qu'il commande et choisit lui-même les mets qu'il désire manger.

2° L'hôtelier peut calculer le prix de revient de chaque plat et en établir le prix de vente.

3° Le consommateur commande selon son appétit et les ressources de son porte-monnaie.

4° Le contrôle de rendement de la cuisine se trouve facilité et plus clairement établi.

5° Ce rendement, du fait des abus auxquels donne lieu le régime de la table d'hôte et du gaspillage inhérent à ce mode de repas, sera très supérieur aux résultats actuels.

6° Les prix des objets à vendre (en l'espèce: des mets à consommer) s'établira, sur des bases connues, d'une façon commerciale, ce qui n'est guère le cas actuellement. Le «Guide des Hôtels» indique le prix des chambres et des repas et fait ressortir ce prix comme suit: Hôtel de premier ordre: Chambre fr. 5.— à 6.— (ou mieux: fr. 4.— à 6.—). Déjeuner: fr. 2.—, Luncheon: fr. 4.—, Dîner: fr. 5.— à 6.—. Cela nous donne donc un total de fr. 15.— à 17.— par journée. Or, ce même guide donne, pour ces mêmes hôtels, un prix de pension de fr. 9.— à 11.— par jour. C'est donc une réduction de 30 à 40% qui en ressort et la déduction s'impose que l'hôtelier doit réaliser de bien gros bénéfices pour pouvoir admettre une marge de cette importance et, qu'il doit être, par conséquent, un exploitateur éhonté... Ce n'est pas le cas.

Certes, un changement aussi radical ne saurait se faire sans protestations de la part des hôteliers et, à plus forte raison, de leurs clients qui verront disparaître d'abusifs avantages à leur profit, mais l'époque actuelle nous semble tout particulièrement propice à l'établissement d'un nouveau régime qui, une fois implanté dans nos mœurs, pourra et devra se continuer même après que les choses auront repris leur cours normal, que l'Europe aura retrouvé son calme et que le trafic des touristes et voyageurs aura récupéré son intensité d'antan.

Les prix de toutes denrées reviendront, il faut le souhaiter, à leurs anciennes cotes et ces des vivres suivront ce mouvement mais resteront proportionnés à la consommation qui en sera faite tout comme le voyageur paie un prix plus élevé pour occuper une chambre spacieuse que pour habiter un local exigü ou moins favorablement situé.

On nous objectera, certainement, que pareille mesure présente des difficultés confinant à l'impossibilité? Nous répondrons que le service à la carte existe déjà dans bien des pays et, notamment, en Amérique, patrie du sens pratique, en Autriche, en Hongrie, etc.

A Londres, à Paris, quelques grands hôtels n'ont pas de tables d'hôtes, soit de repas à prix fixes réguliers.

Mais, pourra-t-on nous répondre encore, les hôtels-pensions ne pourront jamais adopter le système de la carte pour lequel il leur faudrait un personnel beaucoup plus nombreux et se trouveront ainsi, le voulaient-ils, dans l'impossibilité matérielle de suivre ce mouvement.

N'avons nous pas, cependant, l'exemple des restaurants à bon marché où il n'y a pas d'autre service que la carte et qui, cependant, peuvent vivre alors que les restaurants à prix fixe éprouvent de grandes difficultés à faire le tour.

Vouloir c'est pouvoir et vouloir fermement c'est chercher et trouver le moyen d'y parvenir par une action d'entente pour le plus grand intérêt de tous.

La gravité de l'époque, que nous vivons, la rareté croissante des vivres imposent à chaque citoyen le devoir de restreindre autant que possible ses besoins, est-il admissible qu'il en soit autrement pour les étrangers, qui peuvent jouir en toute tranquillité de la plus large et cordiale hospitalité de notre pays neutre, de ses avantages moraux et matériels.

X. Y.

Fourniture et commerce des fruits.

(Décision du Département suisse de l'Economie publique, du 11 Juin 1917.)

Art. 1^{er}. Les fruits de tout genre de la production indigène de 1917 ne peuvent être achetés des producteurs, en vue de la revente, que par les personnes ou maisons concessionnaires par la Division de l'Agriculture du Département suisse de l'Economie publique.

Jusqu'à nouvel avis, l'autorisation n'est pas nécessaire dans les cas suivants: a) pour les achats de fruits à baies; b) pour les achats de fruits de toute nature destinés aux besoins du ménage; c) pour les achats de fruits effectués par les commissions de secours et par les associations de consommateurs s'occupant régulièrement du commerce des fruits, à condition que le fruit soit vendu ou livré directement au consommateur pour les besoins du ménage; les personnes chargées des achats devront en tout temps pouvoir se légitimer par la production d'une déclaration délivrée en due forme; d) pour la vente par des détaillants, qui vendent le fruit directement au consommateur pour les besoins du ménage et qui exercent le commerce des fruits auparavant déjà.

La vente, aux revendeurs, des fruits achetés dans les conditions énumérées aux lettres b) à d) ci-dessus est interdite.

La Division de l'Agriculture est autorisée, si le besoin s'en faisait sentir, à restreindre le commerce des fruits, selon lettres a) à d) ci-dessus, et surtout à interdire partiellement ou complètement à certaines personnes ou maisons l'achat des fruits.

Sur demande, elle pourra aussi octroyer aux autorités cantonales le droit de restreindre ou d'organiser le commerce de détail.

Pour l'achat et la vente des pommes et des poires (lettres c) et d) ci-dessus), l'autorisation générale n'est valable que jusqu'au 10 Août 1917. De nouvelles dispositions seront édictées à ce moment-là relativement au commerce des fruits.

Art. 2. Les autorisations relatives à l'achat de fruits chez le producteur, en vue de la revente, si elles sont nécessaires, sont délivrées par la Division de l'Agriculture, selon les besoins. L'autorisation peut être limitée à une certaine région et être subordonnée à de certaines conditions: elle peut être retirée en tout temps.

