

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Band:** 27 (1918)  
**Heft:** 8

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

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

### **Conditions d'utilisation**

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

### **Terms of use**

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

**Download PDF:** 17.11.2024

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

# Schweizer Hotel-Revue

## Revue Suisse des Hôtels

N<sup>o</sup> 8  
**BASEL**  
23. Februar  
1918

N<sup>o</sup> 8  
**BALE**  
23 Février  
1918

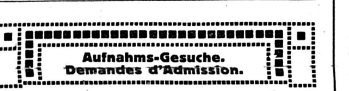
**INSERATE:** Die einschaltige Pettizelle oder deren Raum 30 Cts. für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts. für die Anzeigen inländischen Ursprungs. Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.  
Reklamen für 1.25 per Pettizelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs 1.40. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.  
**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 10. —, halb/öhrl. Fr. 6. —, viertel/jährlich Fr. 3.50. 2 Monate Fr. 2.50. 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Postzuschlag): jährlich Fr. 15. —, halb/öhrl. Fr. 8.50, viertel/jährl. Fr. 4.50. 2 Monate Fr. 3.20. 1 Monat Fr. 1.60.

**Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins**  
**Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers**  
Erscheint jeden Samstag | Siebentundzwanzigster Jahrgang | Parait tous les Samedis  
Vingt-septième Année

**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 proportionnel dans les 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 (fruits 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.

### Siehe Warnungstafel!



- Hr. Carl Amsler, Hotel-Pension Villa Minerva, Lugano . . . 20
- Patent:* HH. J. Fassbind, Hotel Continental-Beauregard, Lugano, und W. Amstler-Hünerwadel, Hotel Quellenhof, Baden.
- Hr. Carl Zimmermann, Kurhaus Elm, Elm (Glarus) . . . 98
- Patent:* HH. Fritz Hauger-Simmen, Tonhalle, und Georges Wild, Grand Hotel National, Zürich.
- Hr. Henry Wagner, Kurhaus Lichtort und Sanat. Miramonti, Sorongo-Lugano . . . 15
- Patent:* HH. J. Bisinger, Hotel Weisses Kreuz, und J. Cereda, Hotel Garni Walter, Lugano.
- Hr. Bernh. Mittler, Hotel Bubenberg, Bern . . . 40
- Patent:* HH. Rob. Haase, Hotel Jura, und C. Schobel, Hotel de la Poste, Bern.
- Mr. René Sygielski, Directeur, Hôtel-Pension Liliانا, Lausanne . . . 40
- Patent:* MM. O. Egli, Directeur, Beau-Rivage Palace, Ouchy, et Ad. Haerberli, Hôtel Mirabeau, Lausanne.
- Frau Emmy Zschokke-Luchsinger, Wald-hotel Villa Bellary, Grindelwald . . . 35
- Patent:* HH. Joh. Hausler, Hotel Belvédère, und E. Gsteiger, Hotel Terminus, Grindelwald.
- Hr. Albert Machan, Hotel Excelsior, Davos-Platz . . . 50
- Patent:* HH. Ch. Elsener, Dir., Gd. Hotel u. Belvédère, und A. Stiffler-Vetsch, Central-Sporthotel, Davos-Platz.
- Frau E. Lauener, Hotel Waldrand, Wengen . . . 60
- Patent:* HH. E. Schöni, Hotel Victoria, u. H. Abühli, Hotel Jungfrauhof, Wengen.
- Hr. Jules Jaggi, Hotel Beatrice, Beatenberg . . . 70
- Patent:* HH. R. Müller-Egli, Kurhaus Beatenberg, und K. Howald, Hotel Blimlisalp, Beatenberg.
- Hr. P. A. Scarpatelli, Hotel-Pension Post, Conters i. A. . . . . 45
- Patent:* HH. Chr. Schmölzer, Hotel Alpula, Tiefencastel, und Caspar Spinas, Kurhaus Piz Michel, Savognin.

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprüche erhoben werden, gelten obige Aufnahme-gesuche als genehmigt.  
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

### Anzeige betreffend Hotelführer.

An sämtliche Mitglieder mit Hotels in der Schweiz ist dieser Tage ein Zirkular betreffend Herausgabe einer **Supplementausgabe 1918** des Hotelführers versandt worden. Wir machen auch auf diesem Wege darauf aufmerksam, dass die Frist zur Einreichung der zu publizierenden Preisangaben mit dem

**25. Februar**

zu Ende geht. Die verehrl. Mitglieder sind dringend gebeten, im Interesse des rechtzeitigen Erscheinens des Führers sich an obigen Termin halten zu wollen.

Infolge Preiserhöhung allfällig notwendig werdende Änderungen können bis zu einem noch festzusetzenden Datum berücksichtigt werden.

**Schweizer Hotelier-Verein  
Das Zentralbureau.**

### Avis concernant le Guide des Hôtels.

A tous les sociétaires avec hôtels en Suisse il vient d'être envoyée une circulaire concernant l'édition d'un **supplément 1918** du Guide des Hôtels. Nous désirons rappeler aux intéressés aussi par cette voie que le délai pour fournir les indications de prix à publier se termine le

**23 Février.**

Les honorables membres sont priés avec instance d'observer exactement ce terme afin de permettre l'apparition du supplément en temps utile.

Les corrections qui peuvent être nécessaires par suite d'une augmentation éventuelle des prix, seront reçues jusqu'à une date qui sera fixée ultérieurement.

**Société Suisse des Hôteliers  
Bureau central.**

### An unsere Leser!

Unser Blatt erscheint mit der vorliegenden Nummer in neuer Aufmachung. Die prekären Verhältnisse in der Papierversorgung nötigen uns zu einer starken Reduktion des Umfangs unseres Blattes, das auf Beschluss des Vorstandes von heute an abwechselungsweise nur mehr mit sechs und vier Druckseiten herausgegeben wird.

Der Textteil des Blattes, seine Qualität als Fachzeitschrift sollen durch diese Änderung nicht berührt werden; die Vereinsleitung verfügt daher, solange der Papiermangel andauert, unser Organ mit dem neuen, vereinfachten Titelkopf zu versehen. Diese Sparmassnahme erlaubt uns, einen Grossteil des durch Beschränkung der Seitenzahl verlorenen Raumes zurückzugewinnen und gestattet uns dergestalt, den Inhalt des Blattes nach wie vor auf der Höhe der Zeit zu erhalten. Die Abonnenten und Leser sollen daher durch die nachgerade dringlich gewordene Einschränkung in ihren Rechten nicht verkürzt werden; im Gegenteil, es wird auch inkünftig unser Bestreben bilden, ihren Anforderungen an ein gediegenes Fachblatt nach bestem Wissen und Können nachzukommen und der Ausstattung unseres Organs die zweckdienliche Aufmerksamkeit zu widmen. Wir ersuchen deshalb alle Freunde und Mitarbeiter, unsere Aufgabe auch in Zukunft durch nachhaltige Förderung und Unterstützung erleichtern zu helfen.

**Redaktion und Verlag  
der Schweizer Hotel-Revue.**

### Zur Abschaffung des Pensions- resp. Einführung des „à la carte“-Systems.

(Korrespondenz.)

W. M. Nachdem über dieses sehr aktuelle Thema in der «Hotel-Revue» bereits verschiedene Voten gefallen sind, seien auch einem Mitgliede, welches das Experiment praktisch versucht hat, zu der Frage einige Worte gestattet.

Der «Bund» hat in No. 411 vom 3. Sept. 1917 den Reigen in dieser Sache eröffnet. In No. 40 der «Hotel-Revue» vom 6. Oktober ist der «Bund»-Artikel ebenfalls gebracht und daran eine Erweiterung eines Berner Oberländer Kollegen sowie ein eigenes Urteil der Redaktion geknüpft worden. Der Oberländer Kollege, wie auch die Redaktion unseres Blattes nehmen in Sachen einen ablehnenden Standpunkt ein. Ihre Argumente lassen sich kurz dahin resümieren, dass eine Abschaffung des Pensionsystems speziell deshalb unmöglich sei, weil dann unsere ganze Clientèle in die Pensionen abschwanken würde. Ueberdies könne ein Anrecht von Seite des sich längere Zeit in einem Hotel aufhaltenden Gastes auf einen Rabatt — denn das sei das Pensions-system doch wohl — nicht gut bestritten werden. Auch hätten die umfangreichen Menüs mit dem Pensions-system nichts zu tun. Gleichzeitig gibt aber die «Hotel-Revue» zu, dass die Anregung eines andern Korrespondenten, betreffend Abschaffung der *Table d'hôte*, eher diskutierbarer wäre, die *Table d'hôte*, an der sich jeder Gast (also auch der Pensionär), und gerade dieser speziell, weil er sich nach und nach am Tische sehr heimisch fühlt) à discrétion vollstopfen könne.

Hier liegt offenbar ein Widerspruch vor. Auf der einen Seite das Pensions-system beibehalten, auf der andern Seite die *Table d'hôte* abschaffen, wie sollen wir da den Rank finden? Der Pensionär nimmt doch seine Mahlzeiten an der *Table d'hôte* ein. Oder soll die *Table d'hôte* nur für den Passanten, d. h. für den Gast abgeschlossen werden, welcher weniger als fünf Tage im Hotel wohnt und daher 30 bis 40 % mehr für die Verpflegung bezahlt? Doch wohl nicht! — Da kommt uns denn unser anderer Berner Oberländer Kollege S. T. in No. 46 der «Hotel-Revue» vom 17. November zu Hilfe und führt uns zahlenmässig vor, dass wir uns mit dem jetzigen System ruinieren, mit welcher Begründung er vollkommen recht hat. Ich bin zwar mit seinem Vergleich der «à la carte»-Preise mit dem entsprechenden fixen Preis nicht ganz einverstanden, da bei der Herstellung von Mahlzeiten mit fixem Preis eben nicht die gleichen Normen angesetzt werden können, wie bei der Herstellung von «à la carte»-Mahlzeiten, bei welchen letzten auf Zubereitung und Auswahl der Stücke grössere Sorgfalt verwendet werden muss. Schon hieraus geht hervor, dass das «à la

carte»-System, für welches ich hier eine Lanze brechen möchte, ein Qualitätssystem und nicht ein Quantitätssystem ist, wie die *Table d'hôte*. Im allgemeinen bin ich mit seinen Ausführungen einverstanden. Die Tageskarte kann aber, ohne dem Sparen Eintrag zu tun, mannigfaltiger gestaltet werden, immer vorausgesetzt, dass unser Kollege nicht doch noch so quasi am alten *Table d'hôte*-System hängen bleiben, resp. die betreffenden Platten seinen Gästen bereit, d. h. fertig gekocht zur Verfügung halten will, was nicht in mein Programm passen würde, da ich, wie das Nachstehende beweisen soll, mit dem alten System radikal breche und für das «à la carte»-System eintrete. In dieser Absicht werde ich ferner noch bestärkt durch einen weiteren Artikel der «Hotel-Revue», deren No. 2 von Anfang Januar d. J. einen Vortrag des Herrn Gottlob aus Frankfurt enthält, in welchem dieser Fachmann die billigen Menüs zugunsten des «à la carte»-Systems aus unserem Betrieb ausschalten möchte, aber eben doch gleichzeitig von der Beibehaltung der *Table d'hôte* spricht.

In welchem Punkte ich aber mit dem Kollegen S. T. besonders einig gehe, das ist dort, wo er sagt, der Wandel in der Sache müsse von oben kommen, d. h. von der Behörde eingeleitet werden. Eine Erniedrigung des Hotelierstandes — wie beispielsweise eine ganze Anzahl von Kollegen — vermag ich darin keineswegs zu erblicken, wohl aber eine sichere Garantie, schnell zum Ziele zu gelangen, vorausgesetzt, dass die Materie auf eidgenössischem und nicht auf kantonalem Boden geregelt wird. Ich weiss zwar, dass unsere Generalversammlung in Bern entgegengesetzter Meinung war und eine einschlägige Anregung zur weiten Erdauerung an den Vorstand überwiegt. Wir müssen uns aber doch einmal darüber klar werden, dass unser Verein, solange er nur einen Bruchteil aller Interessenten umfasst, von sich aus ohnmächtig ist, dieses Problem zu verwirklichen. Wäre die Macht unser, so würde ich eine Bevormundung von oben entschieden ablehnen, denn ebensogut, wie die nun ziemlich glatt durchgeführte Preisregulierung, wären einheitliche Vorschriften über die Anzahl der Gänge der Mahlzeiten vermittelt Vereinsbeschluss durchführbar. Unser Verein hat auch auf diesem Gebiete schon sehr schöne Erfolge zu verzeichnen, — die jetzigen reduzierten Menüs sind auf sein Aktiv-Konto zu schreiben —, die fortschreitende Teuerung und der zunehmende Mangel an Lebensmitteln verlangen aber gebieterisch weitere Einschränkungen und eine Neuorganisation des Küchenbetriebes, wenn anders wir die horrenden Kiichendefizite des letzten Jahres nicht noch weiter anwachsen sehen wollen. Was hindert übrigens den Schweizer Hotelier-Verein, in Sachen voran zu gehen und mit einem auf die Abschaffung des Pensions- resp. die Einführung des «à la carte»-Systems hinzielenden Beschluss seitens der nächsten Generalversammlung vor den Bundesrat zu treten, ihn zu ersuchen, ein Uebriges zu tun und unsern Beschluss für unser gesamtes Gewerbe obligatorisch zu erklären? Damit wäre einerseits unsere Ehre gerettet und andererseits hätten wir uns den Dank des Landes erworben. Ohne die Hilfe von oben aber erscheinen in dieser speziellen Sache alle unsere Anstrengungen vergeblich und all unser Geschreibsel würde danach am besten unterbleiben.

Und nun zu meinen konkreten Vorschlägen! Von den meisten Fachleuten werden sie wohl als undurchführbar abgelehnt werden. Ich hoffe aber doch, dass sich die Diskussion in dieser Sache in unserm Blatte weiterspinnen möge. Wir kämen dadurch nicht nur einem Wünsche unserer Redaktion nach, sondern gelangen vielleicht zuguterletzt doch noch zu einem praktischen Resultat, welches angesichts unserer prekären Lage auch bitter nötig wäre.

Was ist nun Pensions-, und was ist «à la carte»-System? — Bei dem erstern schliesst der Hotelier mit dem Gaste einen Kontrakt ab, wonach diesem für eine bestimmte Summe Geldes ein Bett und eine absolut unbestimmte, vom Gutdünken des Gastes abhängige Quantität von Lebensmitteln zugewährt wird. Wohl werden bei diesem Kontrakte die Anzahl der Mahlzeiten umschrieben; aber — ausser in den kleinen Pensionen, wo die Portionen abgemessen werden, — nicht die Quantität, die Menge des Gebotenen, die sich jeder Gast ad libitum selbst bestimmt. Dabei lässt sich denn auch vielfach jene Erscheinung konstatieren, von der Herr Gottlob spricht und auf die man das von ihm zitierte Sprichwort anwenden kann, das da heisst: «Nur dem Wirt nichts schenken, lieber den Magen verrenken».

— Kann nun dieses System der unbegrenzten Quantitäten im Ernste ein kaufmännisches genannt werden? Und da hinaus, zur kaufmännisch rationalen Preispolitik, wollen wir heute doch alle. Das war der Grundton, der vornehmste Beweggrund bei Einführung des neuen Buchhaltungssystems, sowie auch bei unserer mit Ach und Krach durchgeführten Preisregulierung. Welcher Kaufmann wird uns aber in seinem Laden für einen einmal abgemachten Preis die Menge der dafür zu gehenden Waren selbst bestimmen lassen? Ich glaube, dieser Vergleich ist hier sehr wohl am Platze! Denn wie oft hat nicht schon jeder Hotelier mit Ingrimm 2 bis 3 Pouletflügel auf dem gleichen Teller verschwinden sehen, wo der Käufer, bezw. der Pensionär, doch nur auf einen ein moralisches Anrecht hatte. Und die halben Services von Omelette usw.? Und die vielen Extra-Plättchen, die ein weicherer Wirt seinem Pensionär das Jahr hindurch noch so nebenher verabfolgt, weil diese oder jene Platte des Menüs nicht nach seinem Geschmacke ist oder weil der Arzt dieses oder jenes nicht erlaubt? Nur unser wenige sind es, die da hart und streng auf strikte Einhaltung des Kontraktes bestanden und bestehen. Die vielen Extras aber sind für den Wirt eine effektive Extrausgabe, die sich jeweils am Ende des Jahres zu einer hübschen Summe auswächst. Man wird mir zwar entgegenhalten, dass ich nur die Ausnahmen anführe. Gewiss, aber ich habe selten einen Gast gefunden, der durch seine Bescheidenheit diese Ausnahmen auch nur einigermaßen ausgleichen hätte.

Dies die wirtschaftliche Seite des Pensions-systems. Aber auch vom gastronomischen Gesichtspunkte aus müssen wir diesem Regime ein baldiges Ableben wünschen. Die langweilige Abfertigung nach einem Menu, welches den Wenigsten genehm ist, hat sich einerseits überlebt und auf der andern Seite hat es uns in den Ruf einer inferiorer Küche gebracht, gewürzt mit der unabänderlichen, überall gleich sich bleibenden internationalen Sauce. Der Braten wird nach einer und derselben Schablone selten genügend gekocht, namentlich der Kalbsbraten (ebenso das Geflügel) und fast immer nur halbalt, selten recht heiss serviert. Er wird in der Regel etwa eine halbe Stunde zu früh fertig gestellt und harrt, deshalb erkaltend, des Tranchiermessers, das da früher oder später einmal kommen muss. Das Gemüse, weil auch an gros fabriciert und oft durch Auswässerung seiner besten Eigenschaften beraubt, kommt bei diesem System wöglich noch schlechter weg. Desgleichen bringen wenige Hotels eine gute Suppe auf den Tisch. Wie selten servieren wir eine wirklich gute Kartoffel? Und der Salat? Die zuletzt genannten zwei Speisen vor allem sind in unserer heutigen Küche gerade zu einer *quantité négligeable*.

Es sind dies Wahrheiten, die einmal gesagt werden müssen und die sich, wohl verstanden, nicht nur auf die Hotelerie der Schweiz beziehen, sondern auf die Hotels aller Länder, in welchen *Table d'hôte* serviert wird, was heute mehr oder weniger in der ganzen Welt der Fall ist. Es gibt allerdings rühmliche Ausnahmen; aber im grossen und ganzen hat die Schablone die Oberhand. Unsere Küchenchefs sind gewiss nicht weniger tüchtig, als ihre früheren Kollegen; allein sie sind die Sklaven eines Systems, welches nicht mehr in unsere hastende Zeit hinein passt. Daneben ist noch zu sagen, dass der richtige Kontakt zwischen Prinzipal und Chef *mancherorts* fehlt und man kann den Chefs auch den Vorwurf nicht ersparen, dass sie im allgemeinen zu selbstherrlich sind und den Prinzipal lieber ins Pfefferland wünschen, als ihn in der Küche zu sehen. Daran ändert auch eine gelegentliche Bemerkung des Korrespondenten A. A. in der «Hotel-Revue» nichts, welcher seiner Freude Ausdruck gab, dass sich die Hoteliers endlich etwas mehr mit der Küche zu befassen scheinen.

So viel über das allgemein Gastronomische des Pensions-systems, das uns nun endlich zu einer Betrachtung des «à la carte»-Systems hinüberleiten soll. Kaufmännisch genommen ist letzteres für unsere modernen Verhältnisse das einzig richtige System. Der Gast bestellt und erhält, was und wann es ihm gerade passt; er bezahlt nicht weniger und nicht mehr als was er erhält. Es gibt keine Ueberraschungen, weder beim Gast noch beim Wirt, vorausgesetzt, dass Service und Kontrolle tadelloso funktionieren. Der Gast bestellt nach der Karte, nach dem Preiscourant. Der Wirt liefert die frisch gekochte, extra zubereitete Ware schön warm und einladend angerichtet. Einladend will nicht heissen; mit allen mög-

lichen und unmöglichen Garnituren versehen. Letzteres reservieren wir uns für die Festessen, im gewöhnlichen Tagesbetrieb ist es zu zeitraubend und geschieht fast immer auf Kosten der Temperatur der Platten. Aber eine glücklich präparierte Platte, die nie überladen sein darf, regt unzweifelhaft den Appetit an und erhöht das Wohlgefühl des Gastes.

Also kaufmännisch genommen: bestimmte Quantitäten! G a s t r o n o m i s c h betrachtet: vervollkommneter Service auf eigener Platte frisch, warm und einladend angeht!

Ja, wie soll ich denn diese Neuerung einführen, nachdem mein ganzer Service auf *Table d'hôte* eingerichtet ist? Wie wird mein Küchenpersonal da nachkommen können? Meine Küche ist zu klein; mein Kellerpersonal ist für den *Table d'hôte-Service*, nicht aber für den *Restaurantservice* erzogen. Diese und ähnliche Einwände wird vielleicht mancher Kollege gegen meine Darlegungen vorzubringen haben. Zu ihrer Beruhigung sei erstens einmal bemerkt, dass ich hier kein eigentlich neues System vertreten oder erfunden habe, wie jeder Fachmann zur Genüge weiss. Das «à la carte»-System existiert bei uns in den grossen und erstklassigen Restaurants der Großstädte überall, in Oesterreich speziell fast allgemein. Die Pariser und Wiener Küche ist als ausgezeichnet bekannt und dies nicht, weil die Chefs oder die Waren dort besser wären, sondern weil dort ausnahmslos à la carte serviert und deshalb besser serviert wird als bei uns. In den grossen österreichischen Kurorten wie: Castein, Karlsbad usw. speist man nach der Karte. Warum wäre dies bei uns nicht zu machen? Die grossen Serviceplatten dienen für 3 bis 6 Personen. Für die kleinen 1–2 Personen-Services wären bei uns zwar einige Neuschaffungen zu machen; in den meisten Häusern, speziell da, wo ein starker Restaurationsbetrieb heute schon besteht — und dies ist in allen erstklassigen Hotels und wohl auch in vielen zweiklassigen der Fall —, wäre dagegen eine Mehrausstattung kaum notwendig, da in diesen Betrieben die Mahlzeiten nicht zur gleichen Zeit eingenommen werden und die Platten verhältnismässig weniger zahlreich sind. Beim Küchenpersonal wird allerdings der sogenannte *«coup de feu»* etwas intensiver sein und länger dauern, andererseits aber durch teilweisen Ausfall der Vorarbeiten kompensiert werden. Ueberdies arbeitet der tüchtige Chef mit viel mehr Interesse im Restaurationsbetrieb als in der en gros-Fabrikation, was schon ein gutes Omen wäre für das zukünftige «à la carte»-System. Da, wo aber eine Arbeitskraft mehr eingestellt oder einige Anschaffungen gemacht werden müssten, würde doch das Endergebnis die entsprechenden Mehrausgaben mehr als rechtfertigen.

Die Küchen, welche beim jetzigen System, bei dem alles sozusagen zur gleichen Zeit serviert werden muss, gross genug sind, werden es auch beim «à la carte»-System sein, wo die Arbeit sich auf längere Zeit ausdehnt. Was das Kellerpersonal anbelangt, so wird es sich ebenfalls schnell einarbeiten, da vorerst und wohl für eine längere Zeitspanne kaum an komplizierte Karten gedacht werden kann, für welche letztere allerdings immer ein oder mehrere Hilfskräfte vorhanden sein müssen. Im Nachstehenden seien noch kurz meine Erfahrungen gestreift, wie ich sie bei Aufhebung des Pensionssystems und Einführung der Karte in meinem Geschäft gesammelt habe. Ich schicke voraus, dass es sich um ein Haus I. Ranges unserer Kategorie B handelt, und dass fast regelmässig Pensionäre mit zwanzig-, zehn-, acht-, fünf- und zweijährigem, mitunter auch kürzerem Aufenthalt in Frage stehen. Es war da, wie man sich denken kann, teilweise mit altgewohnten Privilegien aufzuräumen. Dass dies nicht so ohne Ach und Krach abliefe, will ich auch nicht verschweigen.

Ich avisierte also meine Gäste zunächst per Zirkular von meiner Massnahme, indem ich hervorhob, dass die Kargheit der Lebensmittel, wie anderswo, so auch in der Schweiz es den Hotels zur patriotischen Pflicht mache, mit dem bisherigen Pensionssystem zu brechen und dass «à la carte»-System einzuführen, bei welchem letzterer jeder Gast nur das bestellen möchte, was er bei der jetzigen Situation als gerechtfertigt finde. Durch die Neuerung einen erhöhten Geschäftsgewinn erzielen zu wollen, liege mir ferne; vielmehr sehe ich einen angemessenen, der fortschreitenden Teuerung entsprechenden Gewinn lediglich in der Ersparnis, in dem, was ich dem Gaste nicht mehr bieten müsse, bzw. in der Verminderung der üblichen Gänge. Um meinen verehrlichen Pensionären entgegen zu kommen, würde ich ihnen auf das Zimmer und das erste Frühstück einen dem alten Pensionssystem entsprechenden Rabatt gewähren und überdies eine für die Pensionäre ausschliesslich geltende Speisekarte herstellen.

Soweit das Zirkular! Folgt die Anwendung: Die Zimmer wurden je nach Lage und Grösse von Fr. 4.— an pro Bett berechnet mit 25% Rabatt, also Fr. 3.—; Frühstück im Zimmer Fr. 1.75 anstatt Fr. 2.—, im Saal Fr. 1.50 anstatt Fr. 1.75. Diese Zahlen wurden so vereinbart und in Journal und Rechnung eingetragen, so dass also die unliebsamen Abzüge am Ende der Woche wegfelen. Die revidierte Speisekarte wies fixe Preise auf, die natürlich den Schwankungen des Marktes unterworfen waren. Hierin — und auf das möchte ich speziell hinweisen — liegt der eminent wirtschaftliche Vorteil dieses Systems. Die Preise steigen automatisch oder fallen je nach den Launen des Marktes. Bei der Berechnung dieser Pensionärspeisekarte liess ich mich nun

ausser von den gerade bestehenden Marktpreisen noch von folgenden Gesichtspunkten leiten:

Unsere jetzige Speisekarte ist reformbedürftig, sie leidet am gleichen Uebel wie die *Table d'hôte*, sie ist nicht ökonomisch. Je nach dem Range des Hauses wird viel zu large serviert. In den meisten erstklassigen Hotels wird ein *Entrécôte* ca. 300 Gr. wiegen. Der Gast lässt die Hälfte zurück. Auch *Filet grillé* und *Escalope de veau*, also die *Grillades*, welche im Restaurantbetrieb die Hauptrolle spielen, wenigstens im alltäglichen (und der beschäftigt uns hier ausschliesslich), die *Grillades* werden zu reichlich serviert. Es gehört des sozusagen zum guten Ton, der die Hotels aber leider teuer zu stehen kommt. Auch bei Fischen wird viel gesündigt und ebenso bei Gemüsen, Kartoffeln und Puddings. Ebenso Mass hält man schon bei den Eiern, aus dem einfachen Grund, weil es da nach der Stückzahl geht; doch wird auch mit diesem Artikel bei Saucen und Süßspeisen manchmal in geradezu unverantwortlicher Weise verfahren.

Die Chefs werden mir entgegenhalten, dass ein *Entrécôte* oder *Filet* nicht zu dünn geschnitten werden darf, weil es sonst nicht «*saignant*» gekocht werden kann. Dieser Einwurf stimmt! Der Gast, der sein *Filet*, sein *Entrécôte* extra «*saignant*» wünscht, soll es bekommen können, wenn wir wieder einmal normale Zeiten erleben sollten. Er wird sich aber bequemem müssen, dafür auch den angemessenen Preis zu bezahlen. Wir aber bezahlen den Metzger für das Fleisch, das er uns liefert, beim Gewicht. Warum nun sollten wir es dem Gaste nicht per Gewicht verkaufen dürfen? Z. B. *Entrécôte* 175—250 Gr., *Filet grillé* 150—200 Gr., *Escalope* 100—150 Gr. usw. Warum sollen diese Gewichtszahlen nicht auf unserer Karte figurieren mit dem entsprechenden Preis für die verschieden grossen Portionen? Technische Schwierigkeiten bieten sich doch hier kaum. Der Kellner schreibt einfach auf seinen Bon z. B.: Ein *Entrécôte*, 175 Gr., ein *Escalope*, 100 Gr., damit der Chef sofort die Grösse weiss. Er wird sich in kurzer Zeit daran gewöhnen, die Stücke richtig zu schneiden. Einmal wird's etwas mehr, das andere mal etwas weniger sein, so dass sich die Sache ausgleicht.

Von diesen Erwägungen ausgehend, d. h. die Portionen auf ihr richtiges Mass zurückführend, konnte ich an die Berechnung der Karte für die Pensionäre gehen. Dieselbe sieht folgende Gerichte vor. Von der Veröffentlichung der Preise sehe ich vorläufig ab.

Couverts 25 Cts.
Hors-d'œuvre
Suppe
Verschiedene Eierplatten
» Pâtes
» Fische
» Grillades
» Geflügel
» Kaller Aufschnitt
» Gemüse
» Süßspeisen
» Früchte
1 Plat du jour

Ich habe diese *Plat du jour* am Ende genannt, um daran folgende Bemerkung zu knüpfen: Diese Platte konnte enthalten: *Entrée*, *Grosse pièce garnie*, *Rôti*. Hiezu gehörte ein Gemüse nebst Kartoffeln (wenn es weiche gab) oder Salat. Diese Gerichte waren stets zum voraus fertig und wurden ziemlich reichlich serviert. Damit wollte ich hauptsächlich den Pensionären entgegenkommen. Nun wird man mir entgegenhalten, dass ich damit wieder in die en gros-Fabrikation zurückfalle. Beileibe nicht! Das Stück *Bœuf* oder *Veau* oder Geflügel wurde auf die Zeit der Mittags- resp. Abendtafel fertig gemacht, nicht vorher. Hierauf kam es auf den Wagen. Der Jus war der Saft des Fleisches, der Knochen und üblichen *Zalogen*, kein Universaljus, ein richtiger guter *Höme-Braten*. Die Pensionäre fanden sich meist um die bestimmte Zeit ein. Diejenigen, welchen das Gebotene nicht behagte, bestellten sich eine weisse, bzw. schwarze *Grillade* oder auch bloss eine Eierspeise, ein Gemüse und etwa eine Frucht oder ein Pudding. Die erste Platte verschwand in der Folge beinahe ganz, die Süßspeise auch; Fische wurden nur noch ganz selten bestellt. Jeder schränkte sich ein. Es wurde fast unheimlich mit dem Sparen, denn alles wurde à part berechnet.

Nach und nach zeigte es sich dann aber, dass verschiedene Pensionäre nicht gerne jede Mahlzeit extra bestellen wollten, während anderen das System behagte. Ohne Ausnahme aber waren die Erstem mit der oben beschriebenen Tagesplatte, bzw. einer Eierspeise, einem Gemüse und einer Frucht vollkommen befriedigt. Ich hatte also an meinem System nichts zu ändern, da die Anzahl Platten mit meinem Minimalpensionspreis im Einklang stand. Die übrigen Gäste, also Nicht-Pensionäre, fanden sich mit dem «à la carte»-System sehr wohl ab. In der Küche wurden bedeutend weniger Waren verbraucht. Jeder Artikel aber, welchen ich verkaufte, brachte mir einen bescheidenen Gewinn.

Wenn ich also beim ersten Anlauf mit dem reinen «à la carte»-System nicht ganz durchgedrungen bin, da ich den Pensionären wie oben bemerkt, etwas entgegenkam, so halte ich dagegen meine Mahlzeiten für diese letzteren bedeutend vereinfachen können, dank, ich möchte fast sagen, einer Erziehung der Gäste zur Sparsamkeit, durch Vorlage einer kaufmännisch einwandfreien Speisekarte. Wenn die Pensionäre sich nach dieser sehr modest angelegten, den heutigen Marktpreisen rigoros entsprechenden Karte einen Lunch oder ein

Diner zusammenstellen, wie wir sie heute noch überall haben, so schossen sie eben um Fr. 5.— bis 6.— über das Niveau ihrer Pensionspreise hinaus. Sie sahen dann sogleich ein, dass ich im Rechte sei und keiner hätte deshalb mein Haus verlassen. Ich hatte also den doppelten Zweck erreicht: Einsparen von Waren für den Staat, d. h. die Allgemeinheit, und Verminderung meiner Küchenauslagen mit dem Resultat eines bescheidenen Gewinnes. — Es gab Gäste, welche mich zu meinem Vorgehen direkt beglückwünschten und hofften, ich möchte viele Nachahmer finden. Darunter befanden sich Schweizer sowohl wie Ausländer.

In letzter Zeit habe ich von Kollegen oft bittere Klagen gehört über die Schwierigkeiten, heute eine erste Platte zu geben. Eier sollen nicht serviert werden mit Fleisch, die Teigwaren sind rar, der Fisch im Preise oft unerschwinglich. Bleibt also die Suppe, die bei unserer internationalen Clientele nicht besonders beliebt ist. Ich kann diesen Kollegen mein Vorgehen nur bestens empfehlen; aber eben: die Furcht vor der Konkurrenz! Da hilft nur eine Verordnung von oben, welche unser ganzes Gewerbe umfassen muss.

Vorstehendes ist als Kriegsmassnahme gedacht und für die Zeit des Lebensmittelmangels geschrieben. Persönlich bin ich zwar für allgemeine Einführung und dauernde Beibehaltung des «à la carte»-Systems aus den oben angegebenen Gründen. Man würde mir aber entgegenhalten, dass, was heute als ein Gebot der Not vielleicht gerechtfertigt erscheint, in normalen Zeiten unbedingt ein grosser Fehler wäre, indem unsere Konkurrenten ringsum uns dabei nicht folgen würden, deshalb wir ihnen gegenüber dann im Nachteil wären. Dürfte aber nicht vielleicht gerade das Gegenteil der Fall sein? Sollten wir nicht gerade durch Einführung des neuen Systems vor unsern Nachbarn einen Vorsprung gewinnen? Der Krieg hat in der Ernährungsweise der Völker gar manches geändert, manche festgewurzelten Gebräuche und Ansichten über den Haufen geworfen. Und ist denn an unserm alten System nicht immer und immer wieder bittere Kritik geübt worden? Warum sollten wir uns deshalb nicht mit einem kräftigen Ruck davon befreien?

Zum Schlusse noch diese Bemerkung: Ich hatte die Absicht, in einem folgenden Artikel eine Gegenüberstellung der Lebensmittelpreise von 1914 und Ende 1917 zu bringen, um an Hand derselben den Nachweis zu leisten, dass unsere jetzigen Hotelpreise entweder nochmals erheblich erhöht werden — was zwar dem Zweck der Einsparung von Lebensmitteln nicht dienen würde — oder aber im Sinne meiner vorstehenden Ausführungen mit unserem heutigen Verpflegungssystem gebrochen werden müsste. Der M.-Korrespondent in der No. 6 der «Hotel-Revue» hat dies in einem ausgezeichneten Artikel bereits getan. Ich sage ihm Dank dafür.

## Versorgung des Landes mit Speisefetten und Speiseölen.

### Fettkarte.

Das Schweizerische Volkswirtschaftsdepartement, gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 15. Januar 1918, verfügt:

Art. 1. Zur Ernährung bestimmtes Fett (Butter, andere Speisefette und Speiseöle) darf in der ganzen Schweiz nur gegen Abgabe von Fettkarten verabfolgt oder erworben werden. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen betreffend Selbstversorger, Anstalten und anstaltsähnliche Betriebe (Art. 6 und 16 hienach).

Art. 2. Die normale Ration, die pro Monat und Kopf an die Verbraucher abgegeben wird, beträgt vorläufig 500 Gramm. Das Volkswirtschaftsdepartement behält sich Abänderungen der Ration vor.

Art. 3. Im Einverständnis mit dem eidgen. Milchamt bestimmt die Fettzentrale innerhalb der normalen Ration das quantitative Verhältnis von Butter einerseits und sonstigem Speisefett bzw. Speiseöl anderseits.

Der Fettzentrale steht, nach Anhörung des Milchamtes und eventuell des Gesundheitsamtes der Entscheid über die Bezugsberechtigung und das Quantum allfälliger Zusatzkarten oder Zuschläge zu.

Art. 4. Die Fettkarten werden von der eidg. Fettzentrale den Kantonen zuhanden der Gemeinden sowie einer Anzahl grösserer Gemeinden direkt zugestellt. Sie sind den Bezugsberechtigten vor Beginn der betreffenden Rationierungsperiode zuzustellen. Die Kantonsbehörden sind für die richtige und rechtzeitige Verteilung durch die Gemeindebehörden verantwortlich.

Art. 5. Zum Bezuge der ganzen Fettkarte sind berechtigt, soweit sie nicht einen Vorrat von Fett (Butter, anderen Speisefetten und Speiseölen) von zusammen mindestens 1000 Gramm pro Kopf besitzen:

- alle Haushaltungsvorstände für sich und die mit ihnen in ungeteilter Haushaltung lebenden Familienangehörigen und dauernd angestellten und verpflegten Bediensteten,
- alle einzelstehenden Privatpersonen.

Nur die Teilkarte für Butter erhalten diejenigen, welche Fettvorräte von mehr als 1000 Gramm besitzen, sowie die Selbstversorger in Speisefetten (ausser frischer Butter) und Speiseölen.

Wer sich nur mit frischer Butter selbst versorgt, erhält den Fettkartenteil für 450 Gramm Speisefett bzw. Speiseöl gemäss Art. 16 Zif. 1 hienach.

Art. 6. Anstalten und anstaltsähnliche Betriebe erhalten keine Fettkarten, sondern von den Gemeindefettkartenzellen ausgestellte Bezugsbescheinigungen für Butter und andere Speisefette bzw. Speiseöle, letztere beiden zusammengekommen, und zwar im Maximum zusammen 500 Gramm pro Monat und Kopf. Die Bezugsbescheinigungen werden ausgestellt nach der Zahl der Insassen und der aus der gemeinsamen Küche verpflegten leitenden und bediensteten Personen, sowie allfälliger Familienmitglieder derselben. Dabei ist abzustellen auf die Durchschnittszahl der Zeit vom 1. Juli bis 31. Dezember.

Sofern und soweit Anstalten und anstaltsähnliche Betriebe sich mit Butter, andern Speisefetten oder Speiseölen selbst versorgen, so werden die Bezugsbescheinigungen nach Massgabe der in Art. 16 hienach enthaltenen Vorschriften ausgestellt.

In Anstalten und anstaltsähnlichen Betrieben haben diejenigen Personen, welche nicht alle Mahlzeiten dort einnehmen, jeweiligen entsprechenden Fettkartenabschnitte abzugeben. Diese Personen dürfen nicht als Insassen gemäss Absatz 1 hievorig angesehen werden.

Schülerappanaten können von der Gemeindefettkartenzelle von der Abgabe der Fettabschnitte befreit werden. Sie erhalten alsdann gemäss der Zahl der Verpflegten und der von diesen eingenommenen Mahlzeiten Bezugsbescheinigungen im Sinne von Abs. 1 hievorig.

Art. 7. Gasthofbesitzer, Wirte, Pensionsinhaber, Bäcker und Konditoren, sowie die Inhaber von konzessionierten Gross- und Klein-Fettverkaufsstellen (Art. 17 B. R. B.) mit Ausnahme der Inhaber von Schlächtereien (Art. 11 B. R. B.) gelten für sich und ihre Haushaltungsglieder nur dann als Selbstversorger, wenn die Voraussetzungen von Art. 16 hienach zutreffen.

Alle ihre Vorräte sind für den Gewerbe- oder Handelsbetrieb anzurechnen und unterliegen den Bestimmungen über die Bestandsaufnahme in gewerblichen, industriellen, Groß- und Kleinhandelsbetrieben und über den Handel mit Fett und die Kontrolle der Versorgung.

Art. 8. Ohne Abgabe der entsprechenden Abschnitte oder Zusatzkarten und Zuschlagsausweise darf Fett in keiner Form, weder offen noch verpackt, kauft- oder tausch- oder schenkungsweise abgegeben oder entgegengenommen werden. Unter diese Vorschrift fällt auch die gewerbmässige Abgabe von Speisen, in welchen Fett verarbeitet ist.

Art. 9. Wer gewerbmässig Fett in Speisen verarbeitet und solche abgibt, hat den Inhalt an Fett (und zwar mit der Unterscheidung ob Butter oder anderes Speisefett bzw. Speiseöl) für jede Speise gemäss den von den betreffenden wirtschaftlichen Organisationen ausgearbeiteten und von der Fettzentrale genehmigten Listen für den Abnehmer recht erkennbar zu bezeichnen und den entsprechenden Fettkartenabschnitt vor der Abgabe zu verlangen.

Hotelliers, Wirte und dergleichen sind verpflichtet, die Fettskala in ihren Lokalen allgemein sichtbar anzuschlagen. Der Fettinhalt der einzelnen Speisen muss auf den Speisekarten angegeben werden.

In Gasthäusern, Wirtschaften und Pensionen ist die Abgabe von Saucen, welche nur aus Butter und Öl hergestellt sind, verboten.

Art. 10. Die Gemeindefettkartenzellen können gegen ärztliche Bescheinigung über die unbedingte gesundheitliche Notwendigkeit Zusatzkarten oder sonstige Zuschlagsausweise, sowie Bewilligungen für den Bezug einer entsprechenden Anzahl Abschnitte von Butter an Stelle anderer Speisefette bzw. Speiseöl oder umgekehrt abgeben an Stoffwechselerkrankte, an sonst schwer kranke oder von schweren Erkrankungen rekonvaleszente Personen.

Die ärztliche Bescheinigung hat womöglich die Art und die voraussichtliche Dauer der Krankheit anzugeben.

Missbräuchliche Ausstellung und Verwendung von ärztlichen Bescheinigungen ist strafbar.

Die Bescheinigungen sind von den Gemeindefettkartenzellen unverzüglich der kantonalen Kontrollstelle für die Fettversorgung zuzustellen. Sie unterliegen der Revision der eidgen. Fettzentrale.

Art. 11. Haushaltungsvorstände und Einzelpersonen, die zwar einen Fettvorrat von mehr als 1 Kg. pro Kopf besitzen und deshalb gemäss Art. 5 hievorig nicht zum Bezuge der ganzen Fettkarte berechtigt sind, deren Vorrat aber nur oder zum grössten Teil aus einer Fettart besteht (Speisefette inkl. Butter einerseits oder Speiseöl anderseits) können von der Gemeindefettkartenzelle eine Teilkarte für Speiseöl bzw. Speisefett bis zu 100 Gramm pro Kopf und Monat verlangen. Solche Teilkarten sind an dem Fettvorrat anzurechnen und es ist die Vorratsfrist entsprechend zu verlängern.

Art. 12. Wer nach Massgabe der Bestimmungen dieser Verfügung keine Fettkarte oder nur eine Teilkarte erhält, kann für Mahlzeiten, die er auswärtig einzunehmen gezwungen ist, bei der

**Gemeindefettkartenstelle eine Reisekarte erheben.** Diese ist auszustellen gemäss der voraussichtlichen Dauer der Abwesenheit und berechtigt nicht zum Ankauf von Fett.

An eine Familie wird in der Regel nur eine Reisekarte abgegeben. Sie ist auf das festgesetzte Monatsquantum anzurechnen und es muss die Vorratsfrist entsprechend verlängert werden.

Art. 13. Verloren gegangene Fettkarten werden in der Regel nicht ersetzt. Die kantonale Kontrollstelle kann, wenn die Verhältnisse dies besonders rechtfertigen, jedoch die Ergänzung einer verloren gegangenen Fettkarte gestatten.

Art. 14. Für Personen, die vom Auslande in die Schweiz kommen, wird von der Heerespolizei, resp. von den Zollorganen eine kurzfristige Karte ausgestellt, die nach Ablauf am Aufenthaltsort gegen eine dem Rest der Rationierungsperiode entsprechende Fettkarte umzutauschen ist, sofern die Voraussetzungen für den Bezug einer ganzen Fettkarte oder einer Teilkarte gegeben sind.

Art. 15. Für Neugeborene kann die Fettkarte mit den entsprechenden Abschnitten bei der Gemeindefettkartenstelle erhoben werden.

Die Fettkarten von Verstorbenen müssen mit den von denselben oder für sie nicht benutzten Abschnitten 5 Tage nach dem Ableben den Gemeindefettkartenstellen abgegeben werden und sind von diesen der kantonalen Kontrollstelle zuzustellen.

Art. 16. Die Rationierung der Selbstversorger richtet sich nach folgenden Regeln:

a) Wer Milchkühe hält, gilt in der Regel als Selbstversorger in Butter. Er ist berechtigt, von seiner Buttererzeugung bezw. von seinen Butterbezügen aus der Milchverarbeitungsstelle bis 300 Gramm pro Kopf und Monat für seine Haushaltung zu verwenden oder daraus einen entsprechenden Vorrat für 6 Monate anzulegen. Eine Butterkarte kann ihm nur dann zugesprochen werden, wenn er nachweist, dass der Milchhertrag seiner Kühe im Jahresdurchschnitt nicht über den Bedarf an Trinkmilch hinausgeht oder dass er unter Verzicht auf jede eigene Milchverarbeitung die Milch zum Konsum abliefern. In letzterem Falle kann dem Milchlieferanten die Berechtigung zum Bezuge von höchstens 300 Gramm Butter pro Kopf und Monat zugestanden werden.

b) Wer nach lit. a sich selbst mit Butter versorgt und zugleich noch anderes Fett gewinnt (Hauseschlachtung, Gewinnung von Pflanzenöl usw.) erhält weder den Butter- noch den Fettteil der Fettkarte.

c) Wer nur Speisefett oder Speiseöl, aber keine Butter erzeugt, erhält nur den Butterteil der Fettkarte.

d) Der Gesamtverbrauch der Selbstversorger darf 750 Gramm pro Kopf und Monat betragen und ist in der Regel im Verhältnis von höchstens 300 Gr. Butter und 450 Gr. anderem Fett und Öl zu decken.

e) Die Fettzentrale ist ermächtigt, von obigen Vorschriften in Einzelfällen Ausnahmen festzusetzen.

Art. 17. In Gasthöfen, Wirtschaften, Pensionen und sonstigen Gewerbebetrieben ist die Abgabe von nicht in Speisen verarbeiteter Butter auch gegen Butterabschnitte vollständig untersagt.

Bei Zuwiderhandlungen werden sowohl Abgeber und Abnehmer als auch die für erstere verantwortlichen Geschäftsinhaber bestraft.

Art. 18. Ein Deziliter Öl wird gleich 100 Gramm Fett gerechnet. Die Abschnitte sind dementsprechend bei Kauf und Verkauf von offenem oder verarbeitetem Speiseöl abzugeben, resp. abzuverlangen.

Art. 19. Die Fettabschnitte berechnen sich nicht zum Bezug bestimmter Arten von Fett oder Öl, sondern nur von Speisefett und Speiseöl überhaupt. Wer einzelne Verbraucher durch Abgabe von Speisefetten und Speiseölen besserer Qualität bewusst bevorzugt, ist strafbar. Das Nähere hierüber bestimmen die Verfügungen über den Handel mit Fett und über die Organisation der Kontrolle.

Art. 20. Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieser Verfügung oder gegen Anordnungen und Einzelweisungen des Volkswirtschaftsdepartements oder der Fettzentrale werden nach Massgabe der Art. 47 und 48 des Bundesratsbeschlusses vom 15. Januar 1918 betreffend die Versorgung des Landes mit Speiseölen und Speisefetten bestraft.

Art. 21. Diese Verfügung tritt am 1. März 1918 in Kraft.

### Kleine Chronik.

**Baden-Baden.** Wie wir vernehmen, gelangt das bekannte Hotel Fürstenhof (Englischer Hof) in Baden-Baden am 21. März nächsthin auf dem Grossh. Notariat Baden I zur Zwangsversteigerung.

**Gegen das Rabattwesen in Oesterreich.** Der Reichsverband österreichischer Hoteliers hat in der am 26. November stattgefundenen Sitzung seines Verwaltungsausschusses den einseitigen Beschluss gefasst, den Hotels dringend zu empfehlen, von nun ab Rabatte und Preisbegünstigungen an Einzelpersonen, an Vereine und Korporationen, welcher Art immer, unter allen Umständen einzustellen. Diese Massnahme erscheint durch abnorm geringen Regulatorien der Hotels, durch die ausserordentliche allgemeine Schwierigkeit der Geschäftsführung, durch die bedeutend höheren Kosten der Besoldung und Verpflegung des Personals ausreichend begründet. Es wäre von zutun, wenn es in dieser Richtung auch in der Schweizer Hotellerie endlich zu lauten begäbe.

**Verständigung der Schankstellen in Deutschland.** Nach einer Mitteilung der Zentralstelle des deutschen Städtetages dürfte die Verständigung der Schankwirtschaften und des Ausschusses der Verwaltungsausschüsse den einseitigen Beschluss gefasst, den Hotels dringend zu empfehlen, von nun ab Rabatte und Preisbegünstigungen an Einzelpersonen, an Vereine und Korporationen, welcher Art immer, unter allen Umständen einzustellen. Diese Massnahme erscheint durch abnorm geringen Regulatorien der Hotels, durch die ausserordentliche allgemeine Schwierigkeit der Geschäftsführung, durch die bedeutend höheren Kosten der Besoldung und Verpflegung des Personals ausreichend begründet. Es wäre von zutun, wenn es in dieser Richtung auch in der Schweizer Hotellerie endlich zu lauten begäbe.

**Staatshilfe für die Hotellerie in Oesterreich.** Anlässlich einer Konferenz betreffend Wiederherstellung zerstörter Hotelbauten im Tirol (Pustertal und Dolomitengebiet), die voriges Jahr in Innsbruck stattfand, unterstützte Landeshauptmann Schraffl die Begierden der geschädigten Hoteliers, indem er folgendes bemerkte: Den Zielen der Gemeindefinanz sei in Wien bereits vorgearbeitet worden. Kürzlich sei das Statut der Kreditanstalt für das südwestliche Kriegsgebiet veröffentlicht worden, deren Zweck die Gewährung von Krediten für die Wiederherstellung ist. Die Anstalt soll Kredite zu niedrigem Zinsfusse oder auch unverzinslich gewähren, ausserdem sollen aber auch nicht rückzahlbare Unterstützungen gegeben werden. Die Regierung habe für die Anstalt 30 Millionen Kronen zugestimmt. Hiervon würden fünf Millionen auf Tirol entfallen, wo eine eigene Sektion unter Leitung des Staates und des Landes errichtet werden solle. Das Ziel der Vertreter des Landes im Parlamente sei, für das südwestliche Kriegsgebiet die gleiche Behandlung zu erwirken, wie für das Land Galizien, auf das bereits Hunderte von Millionen Kronen verwendet worden seien. Wenn für die westlichen Grenzgebiete das gleiche erreicht werden könne, werde es schon in absehbarer Zeit möglich sein, das Tiroler Hotelgewerbe und auch das übrige Gewerbe wieder auf die Höhe bringen.

**Besuch der internierten Kriegsgefangenen durch Familienangehörige.** Wie den «Basler Nachrichten» aus Bern geschrieben wird, bestätigt sich die Nachricht, dass die Schweiz sich gezwungen sieht, mit Rücksicht auf die Lebensmittelknappheit in bezug auf den Besuch der in der Schweiz internierten

fremden Kriegsgefangenen durch Familienangehörige einreisende Massnahmen zu treffen. Die Zentralstelle für Fremdenpolizei beim schweizerischen Justiz- und Polizeidepartement hat Mitteilung an die Konsulate und Gesandtschaften der Schweiz im Auslande gemacht, in dem Sinne dass das Visum für die Reise in die Schweiz nur noch den nächsten Angehörigen (Eltern, Frauen und Kinder, im Maximum zwei bis drei Personen) zu erteilen ist, und zwar nur für die Dauer eines Aufenthaltes von vierzehn Tagen. Das Visum für einen längeren Aufenthalt oder für einen dauernden Aufenthalt der Angehörigen der Internierten wird nur noch in Ausnahmefällen gewährt, so etwa für den Besuch eines Schwerverkranken oder für Familien von Internierten, die mit einem Evakuierungszug in die Schweiz gelangt sind und zurzeit keine eigene Heimat mehr haben. Diese Behauptung der Angehörigen von Internierten stützt sich auf den Bundesratsbeschluss vom Dezember betreffend die Grenzpolizeikontrolle, in dem vorgeschrieben wurde, dass für jede Reise in die Schweiz deren zwingende Notwendigkeit nachgewiesen werden müsste. Den zurzeit bereits in der Schweiz lebenden Angehörigen der Internierten wird der weitere Aufenthalt gestattet, so lange wenigstens, als die Verhältnisse sich nicht wesentlich schlimmer gestalten. Schätzungsweise sind zurzeit bei den 300.000 internierten Kriegsgefangenen ungefähr 60.000 Familienangehörige in der Schweiz wohnhaft, so dass die Internierung der fremden Kriegsgefangenen der Schweiz die Ernährung von annähernd 100.000 Menschen auferlegt.

**Wachsende Versorgungsschwierigkeiten im Wiener Gastgewerbe.** Unter Führung des Reichsverbandes der Wiener Gastgewerbetreibenden, unter Vorsitz von H. Hess begab sich am 25. Januar eine Abordnung des gastgewerblichen Reichsverbandes zum Ernährungsminister und überreichte ihm eine Denkschrift, in der die grossen Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Lebensmitteln für das Gastgewerbe klargestellt wurden. Es wurde darauf verwiesen, dass der Fleischkauf sehr erschwert ist, dass Trockengemüse und Hülsenfrüchte überhaupt nicht und Kartoffeln nur sehr spärlich erhältlich sind, und dass durch die Kürzung der Mehlquote durchschnittlich auf einen gastgewerblichen Betrieb in Wien täglich nicht ganz ein halbes Kilogramm Mehl entfällt. Weiter wurde darauf verwiesen, dass durch die enorme Bieereinziehung der zuloft in Wien per Monat 500 Betriebe bis zu 1 Hektoliter, 1200 Betriebe bis zu 2 Hektoliter, 589 Betriebe bis zu 3 Hektoliter, 469 Betriebe bis zu 4 Hektoliter und 585 Betriebe bis zu 5 Hektoliter Bier zugewiesen erhalten, die Gastgewerkschaft vor der Sperrung ihrer Betriebe steht. In der Denkschrift werden Massnahmen vorgeschlagen, die geeignet wären, diese Sperrung hintanzuhalten. Es wird u. a. die unverkürzte Abgabe des Mehlquantums und Verabreichung von Wild und Geflügel gefordert. Um eine entsprechende Preisbildung zu erreichen, wurde die Erhöhung von Gastgewerbesteuer und Verteilungsstellen in den Kronlandshauptstädten und deren Einreihung in die direkt zu beliefernden Organisations vorgeschlagen. Minister Hüfer nahm die Denkschrift entgegen und versprach, die in derselben niedergelegten berechtigten Wünsche der Hoteliers und Gastwirte einer eingehenden Erwägung zu unterziehen und ihnen nach Möglichkeit, soweit dies in seiner Macht stehe, Rechnung zu tragen.

### Verkehrswesen.

Die **Gurtenbahn** beförderte im verfloffenen Monat 3,569 (1917: 3,633) Personen. Total der Einnahmen Fr. 2159.- (1917: 2,419).

**Territet-Gilon-Bahn.** Im Monat Jan. 1918 beförderte diese Bahn 3891 Personen (1917: 3902) und erzielte eine Einnahme von Fr. 4101 (1917: Fr. 4213).

**Gilon-Rochers de Naye-Bahn.** Dieses Unternehmen beförderte im Monat Januar 1918 3505 Reisende, gegenüber 7270 im gleichen Monat des Vorjahres. Die Transporteinnahmen belaufen sich auf Fr. 4172, gegenüber Fr. 807 im Januar 1917.

**Vom künftigen Reiseverkehr in Deutschland.** Die «Tägl. Rundschau» schreibt: Die Zunahme des Verkehrs und die Abnutzung des vorhandenen Eisenbahnnetzes haben heute noch die Eisenbahnerwartungen gegen die allgemeine Reise-Ausweitung, aber es ist zu befürchten, dass die Verhältnisse schliesslich doch stärker werden. An einen Reiseverkehr im Sommer und zur Ferienzeit 1918 ist im Umfange, wie er noch voriges Jahr möglich war, wird jedenfalls nicht im entferntesten zu denken sein. Man wird gut tun, sich schon jetzt mit diesem Gedanken vertraut zu machen.

### Fremdenfrequenz.

St. Moritz. Die Statistik des Verkehrs-Bureaus ergab für den 8./9. Februar folgende Zahlen:

	8./9. II. 18.	9./10. II. 17.
Deutsche	289	244
Engländer	40	38
Schweizer	745	607
Franzosen	21	66
Holländer	31	48
Belgier	11	15
Russen	31	26
Oesterreicher und Ungarn	87	35
Portugiesen, Spanier und Griechen	62	44
Italiener	81	51
Dänen, Schweden, Norweger	15	10
Amerikaner	34	40
Angehörige anderer Nationen	58	31
Insgesamt	1462	1255

### Warnungstafel.

**Obacht, nicht einschüchtern lassen!** Wie wir verschiedenen Zuschriften aus Hotelleriekreisen entnehmen, setzt der **Schuhermesse-Lieferant August Feldheim, Zähringerstr. 41, Zürich**, seine in Nr. 2 dieses Blattes bereits gekennzeichneten Zudringlichkeiten nach wie vor mit einer Ungeniertheit fort, die schon eher an Zynismus grenzt. Der Mann operiert dabei unfehlbar nach dem folgenden Verfahren: Er schickt den Hotels, die von ihm oder seinen Reisenden als Opfer ausersuchen sind, eines schönen Morgens eine Rechnung zu, in welcher er so und soviel Kilo Schuhermesse avisiert, mit der Bemerkung, nach 10 Tagen würden keine Reklamationen mehr entgegengenommen. Wenn nun der zutätige Hotelier sich die Sendung nicht sofort verbittet, sondern deren Annahme erst bei der Postbestellung verweigert, so setzt es nachher von Seiten des Feldheim einen Schreibbrief ab, der nur so von Anzüglichkeiten und Grobheiten wimmelt, wie sie hier schon in Nr. 2 zu lesen waren. Dabei ist hervorzuheben, dass die derart heimgesuchten Hotels in der Regel von der ganzen Sache keine Ahnung haben und keine Bestellung aufgeben. Es handelt sich vielmehr um hunderte Bestellungen, wie Feldheim in einem uns vorliegenden Briefe an eines der in Frage stehenden Hotels selbst zugehen muss. Und doch wagt dieser saubere Herr, mit Betriebsbedrohungen und Plezeleien um sich zu werfen, dass es nur so eine Art hat. Es unterliegt keinem Zweifel, dass Feldheim mit dem Hinweis auf die unbenutzte Reklamationsfrist seine Opfer zur Annahme der Sendungen glauben nötigen zu können; wir möchten diesem Vorhaben gegenüber aber denn doch feststellen, dass niemand gezwungen werden kann, eine Ware anzunehmen, die er nie bestellt hat. Unser Rat geht deshalb dahin, sich von den Drohungen dieses merkwürdigen Lieferanten nicht etwa einschüchtern zu lassen, sondern seinen Schritten mit aller Ruhe entgegenzusehen.

### Verdienstmedaillen für Angestellte

können zu jeder Zeit bestellt werden. Lieferzeit 14 Tage.

Für: 5-10 Jahre bronzene Medaille oder Broche  
 " 10-15 " silberne " " " "  
 " 15-20 " goldene " " " "  
 " 20 und mehr Jahre goldene Uhr.  
 Gefl. Bestellschein verlangen vom Zentralbureau.

### Hotel-Geschäftsbücher

praktisch und billig, sind erhältlich beim Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins Basel.  
 Musterbogen gratis zur Einsicht.

# DEMANDEZ LES GRANDES MARQUES

## au négociant et à l'hôtel



**Dry Monopole**  
Reims



**ST. EMILION**  
1906  
HENRY TOURSIEUR



**Beauce**  
Boucharde Aîné & Fils



**Cordial Medoc**  
Bordeaux



**ROYAL PORT**  
DELAFORCE SONS



**COURVOISIER**  
COGNAC

**Champagne**  
**Heidsieck Monopole - Reims**

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

**Liqueur**  
**Cordial Medoc - Bordeaux**

**SCHUTZ-MARKE**

**A. SENNHAUSER'S  
HELVETIA  
Backpulver**

**Puddingpulver  
Crémepulver  
Saucenpulver**

für Hotels und Restaurants bei kiloweisem Bezuge sehr vorteilhaft.

Nährmittel-Fabrik Helvetia  
A. Sennhauser, Zürich  
Rezeptbuch gratis. 2506

**A vendre**  
Occasion exceptionnelle

**Hôtel-Pension**

50 lits, situation merveilleuse, pouvant convenir pour clinique ou sanatorium. Sur désir le propriétaire restait intéressé. 2452  
Offres sous chiffre 1800 A B poste restante, Vevey.

**Zu verkaufen**  
Wir haben gegenwärtig eine Anzahl kleinere und grössere

**Hotels**  
(Jahres- u. Saisongeschäfte) sowie

Gasthöfe, Pensionen, Cafés, Restaurants

in der ganzen Schweiz, zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen. Nie wiederkehrende Kaufgelegenheit!

Schweiz. Hotel-Industrie  
G. Kuhn-Eichacker  
Zürich  
106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes und ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.

Gute, preiswürdige Objekte werden stets zum Verkauf in Auftrag genommen.

Strengreue, gewissenhafte Vermittlung. 2484  
Feinste Referenzen.

Eine **grosse Ersparnis** bedeutet für den Hotelier besonders gegenwärtig, aber auch in normalen Zeiten, die **Selbsterstellung** des **Tafel-Kunsthonigs**.

Ein ganz vorzügliches, einfaches Rezept wird billig abgegeben. Geht Offerten an Postfach 16392, Montana (Wallis), erbeten. 2532

**Buchhaltungen**

Neueinrichtungen  
Nachtragungen  
Ordnung vernachlässigter  
Buchhaltungen  
Bilanzen. Za. 2554 g  
besorgt zuverlässig und  
diskret. 5184  
E. Isler, Zürich  
Turnerstrasse Nr. 27.

**Hotel-Silber**  
vorteilhaft zu verkaufen  
komplett für 80 Personen  
oder serienweise. Das Silber  
ist noch ungebraucht, in  
Originalverpackung von erst-  
klassiger Firma, in Privat-  
besitz. Offerten unter Chiffre  
B. S. 2524 an die Ann.-Abt.  
d. Schweiz. Hotel-Revue, Basel.

**Quatuor de dames**

cherche engagement pour la pro-  
chaine saison d'été. Bèrre à Mlle.  
Fanchiotti, Villa Mascotte, Menton  
(France). 549 L. 5220

**MONTREUX.**  
A louer Hôtel non meublé  
entre gare et débarcadère.  
Belle situation. 40 chambres.  
Confort moderne. S'adres-  
ser: London House, Montreux.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur

**Allein echtes  
Burgermeisterli**

:: nicht trübend ::  
dem neuen Gesetz entsprechend

Fabr. seit 1815 :: Alleiniger Fabrikant!  
**E. Meyer, Basel**

Prämiert: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889  
Basel 1901 Goldene Medaille 2255

**The right man!**  
**Hoteliers, Bankiers, Aktien-Gesellschaften.**

Langjähriger **Hoteldirektor**, Schweizer, 34 Jahre, mit geschäftskundiger Frau, hervorragender Organisator, perf. Kaufmann, sprachenkundig, kautionsfähig, sucht passenden Wirkungskreis auf Kriegsende. Würde auch die Leitung eines durch den Krieg lahmgelagerten Hotels übernehmen und durch neue Ideen und Impulse in ein Sanatorium umwandeln. Korrespondenzen unter Chiffre **Z 4625 G** an die **Publicitas A.-G., St. Gallen.**

Schweizerische Actien-Gesellschaft  
**BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH**  
Fabrik sanitärer Einrichtungen

SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE  
**BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH**  
Fabrication d'appareils sanitaires 2417

**Kurhaus und Pension**

ca. 900 Meter ü. M., an wunderbarer Lage der Zentralschweiz, mit mildem Klima, eigener Landwirtschaft und Quellwasser, zirka 70 Betten, nebst allem Zubehör, ist sofort vorteilhaft käuflich.

Auskunft erteilt kostenlos: 2522

**Firma C. VOLDERAUER, BASEL**  
Kaufmännisches Vermittlungs-Bureau.

**NEUCHÂTEL  
PERRIER  
SAINT-BLAISE**

HORS CONCOURS  
MEMBRE DU JURY  
BERNE 1914.

Za 1314 g 3133

**SCHWEIZERISCHES  
ERSTEN RANGES  
VERIANDTBÜRO IN ZÜRICH**

Sturzenegger & Gasser.  
Erhältlich in sämtlichen  
Mineralwasser-Geschäften.

**Hotelaktiengesellschaften  
und  
Hoteliers!**

In **Mentone, Monte Carlo, Nizza, sowie in Luzern, Montreux, St. Moritz oder Umgebung** suche ich ein **Hotel allerersten Ranges** zu kaufen. Offerten mit ausführl. Beschreibung unter **S. H. 2517** an die **Annoncen-Abteil. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

**Verkauf event. Verpachtung**  
eines  
**Grand Hotel** mit anschliessender **Kuranstalt**  
in  
erstklassigem, berühmtem **Luftkurort**  
auch sehr geeignet als Sanatorium oder Erziehungsanstalt.  
Anfrage unter Chiffre **W. R. 2472** an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

**Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“**  
Zihschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation **Amriswil**.  
**Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren**  
(Alkohol, Morphinum, Kokain usw.) \* Sorgfältige Pflege. \* Gegründet 1891.  
Hausarzt: **Dr. Wannier.** M.g. (Za 1033 g/3147) Chefarzt: **Dr. Krayenbühl.**

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

Zag. G. 949 3131

**Zu verkaufen**  
eine sich in noch sehr gutem  
Zustand befindende

**Gas-Glätte-Mänge.**

Breite 1,30. Handbetrieb, kann  
auch auf elektrischen Betrieb ein-  
gerichtet werden. **Grand Hotel  
Victoria, Basel.** 2541

**Junge Dame**

Schweizerin, mehrere Jahre  
in grossem Hotel im Aus-  
land tätig gewesen,

**sucht Stellung**  
in Bureau, Etage oder Ré-  
ception. 5221  
Offerten gefl. unter Chiffre  
**L. 632 Z** an **Publicitas  
A. G., Zürich.**

**MINERALWASSER  
BREMEN**

**SCHWEIZERISCHES  
ERSTEN RANGES  
VERIANDTBÜRO IN ZÜRICH**

Sturzenegger & Gasser.  
Erhältlich in sämtlichen  
Mineralwasser-Geschäften.

**MEILENER  
Citronensaft**  
dann ist er ist  
feiner, gesünder und  
erspart viel Geld.

**Hotel- & Restaurant-  
Buchführung**

Amerikanisches System **Frisch**.  
Lehre amerikanische Buchführung  
nach meinem bewährten System durch  
Unterrichtsbüro. Handelt von allen  
Erkennungsarbeiten. Garantiere für  
den Erfolg. Verlangen Sie Gratia-  
prospekt. Prima Referenzen. Richte  
auch selbst in Hotels und Restau-  
rants Buchführung ein, auf Wunsch  
auch das System des Schweizer Ho-  
telier-Vereins. Ordre verschalteter  
Bücher. Gehe auch nach Auswärts.  
Alle Geschäftsbücher für  
Hotels auf Lager.

**H. Frisch, Zürich I**  
Bücherexperte 2124  
Ältestes Spezialbureau der Schweiz

**Schmierseife**

weiss und gelb, in Kübeln von  
35—65 Kilogramm, garantiert  
3169 gute Qualität (Za. 1717g)  
A Fr. 1,50 pro Kilo.

**Lagerhaus  
Wetti-Furrer A.-G.**  
Müllerstrasse 16, Zürich.

**Zu verkaufen.**  
Für Hotel passendes **Bur-  
ret, Nussbaum, 195 breit,  
samt Anrichte; dito in  
Eiche, 160 breit, mit einem  
Divan samt Umbau und  
grossem Spiegel. Alles in  
tadellosem Zustande; sehr  
preiswürdig.** 2539

**E. Köllmüller-Hirt, Winterthur.**

**Offerierte  
la Waschlupfer**

per Kilo Fr. 1.50.  
**Grössere Bezüge billiger.**  
Zürich I, Neumarkt 5.  
**Chemische Fabrik**

O. F. 1097 Z. **H. Kunz** 4077  
Zürich-Engel, Alfr. Escherstr. 12.

**A vendre  
ou à louer**  
pour cause de décès, à proximité  
de Bex,

**hôtel de montagne**

d'ancienne renommée. S'adresser  
aux notaires **Pallard et Jaquenod**  
à Bex. P 25814 L. 3225

MAISON FONDÉE EN 1829

**SWISS  
Bern  
Médaille  
d'or**

**CHAMPAGNE  
1914  
avec félicitations  
du Jury**

**MAULLER & CIE**  
au Prieuré St-Pierre  
**MOTIERS-TRAVERS**

**Hotelier  
sucht Direktion**

(eventuell mit geschäftskun-  
diger Frau) oder sonstigen  
Vertrauensposten. Beste Ver-  
bindungen im In- und Aus-  
land. Offerten unter Chiffre  
**S. R. 25 25a** an die Annoncen-  
Abteilung der Schweizer  
Hotel-Revue, Basel.

**Schema für Hotelbuchhaltung**  
von **H. Egli und E. Stigeler.**

Ein Leitfaden für Hoteliers, nebst Muster-  
darstellung der im Rechnungswesen eines  
Hotelbetriebes notwendigen Geschäftsbücher.  
11 separate Broschüren. **Preis Fr. 7.50.**  
(Nachnahmeporto 45 Cts.) Zu beziehen  
durch die **Schweizer Hotel-Revue, Basel,**  
oder die Buchhandlungen.

**Hotel im Engadin zu verkaufen.**

An berühmtem Kurort des Engadin ist ein altes bekanntes Hotel-  
geschäft aus Gesundheitsrückichten zu verkaufen.  
Auskunft erteilt **Alex. Béha, Lugano.** 2540

**Salat-Sauce-Escarole**

hochfein im Geschmack, fertig zum Gebrauch.  
Per Flasche oder Kilo **Fr. 3.50.** 2533

In Spezereihandlungen und Comestibles erhältlich oder durch  
**Seewer & Suter, Adelboden.**

Bei grösseren Bestellungen müssen uns Gebinde zugesandt  
werden. Die Abgabe ist beschränkt.

**Sous-Directeur, Chef de réception  
oder sonstigen Vertrauensposten.**

Schweizer, 28 Jahre alt, in allen Branchen des Hotels praktisch  
erfahren, wünscht seine seit einigen Jahren im elterlichen Hause  
(Sommer- und Winteraison) innegehabte Stellung auf einige Zeit zu  
ändern. Saison- oder Jahresbetrieb, In- oder Ausland. Beste Referen-  
zen, Zeugnisse vom In- und Ausland. Bescheidene Ansprüche.  
Offerten mit Gehaltsangabe beliebe man zu richten unter Chiffre  
**Z. V. 521** an **Rudolf Mosse, Zürich.** 3172 (Z. 507 c)

**Les Oeufs frais évaporés**  
des établissements **JOHN LAYTON & Co LTD**  
Représentation générale pour la Suisse:  
**11, Rue du Port, GENÈVE**

sonit absolument frais et excellent au  
gout, garantiis purs, sans aucun colorant  
ni adjonction de conservateurs usuels.  
S'emploient pour tous les usages culi-  
naires, comme les oeufs en coquilles.  
Economie, propreté, simplicité, sont les  
trois points essentiels réalisés par nos  
oeufs évaporés.

**Avis important.** Ne pas confondre notre produit  
avec certaines poudres offertes.  
1 kilo Mélangé, équivalent à 100 oeufs frais fr. 22.50  
1 „ Jaunes „ „ 250 jaunes „ „ 19.00

Concessionnaires exclusifs pour la vente aux hôtels:  
Région de Montreux et Valais: **O. Légeret, Montreux**  
Canton des Grisons: **H. Radutti, St. Moritz**  
du Tessin: **A. Bongni, Lugano.**

Toute commande peut être adressée directement à  
l'Agence principale. 2440  
Echantillons à disposition de MM. les hôteliers.

**Ausrangierte Hotel-Wäsche  
Leere Flaschen**

kauft: **Gesellschaft für Verwertung von Abfällen**  
vorm. **T. Levy-Siliker, Birsfelden-Basel.** 2490

FILIALEN: Basel, Zürich, Alpbisrieden, Grütze b. Winterthur, Schaffhausen,  
St. Gallen, Rorschach, Chur, Davos-Platz, Viganerio b. Lugano, Neuchâtel.

**Hôtel-Restaurant.**

Pour raisons de santé, à remettre dans grande ville des  
bords du Léman, à proximité d'une gare principale C. F. F.

**Hôtel-Restaurant meublé**  
de 50 chambres (75 lits). — Loyer modéré. — Conditions de reprise  
favorables. — Affaire d'avenir.  
S'adresser à **MM. Redard, Notaire, et Grossi, Régisseur,**  
Terreaux 2, **Lausanne.** (311. 30384 D.) 2527

**ESCHER WYSS & Co**  
Zürich

**Eis-  
und  
Kühl-  
Anlagen**

27/17

## A nos lecteurs!

Avec le présent numéro notre organe apparaît dans un vêtement nouveau. Les conditions précaires dans l'approvisionnement du papier nous obligent à réduire fortement le format de notre Revue. A partir d'aujourd'hui elle paraîtra, suivant décision de notre Comité, alternativement sur quatre et sur six pages d'impression.

La partie de l'organe consacrée au texte, sa qualité comme revue professionnelle, ne souffriront pas de ce changement, mais il paraîtra avec un en-tête simplifié et plus petit aussi longtemps que subsiste la pénurie du papier. Cette mesure d'économie nous permettra de récupérer une grande partie de la place perdue par suite de la réduction du nombre des pages et de maintenir entièrement à la hauteur le texte de la Revue. La réduction des pages qui s'est absolument imposée à nous n'aura ainsi aucunement l'effet d'écourter les droits des abonnés et des lecteurs. Au contraire nous nous efforçons aussi à l'avenir de satisfaire leurs exigences en consacrant tout notre savoir et le résultat de toutes nos expériences à la rédaction et à l'édition de notre Revue qui doit rester un organe professionnel bien fait. Nous prions donc tous nos amis et nos collaborateurs de nous aider aussi à l'avenir dans l'accomplissement de notre tâche en nous encourageant avec persévérance et en soulignant nos efforts.

Rédaction et Administration  
de la Revue Suisse des Hôtels.

## Réduction des menus.

Les difficultés d'approvisionnement augmentent de jour en jour. La vie devient toujours plus difficile, chaque semaine nous apporte de nouvelles restrictions imposant aux hôtels et aux restaurants des entraves devenues actuellement presque insupportables. L'hôtellerie avait subi déjà l'année dernière des inconvénients considérables du fait des arrêtés officiels visant les jours sans viande, la limitation du genre de vie et le rationnement étendu d'importants articles de nécessité; elle a été placée ensuite devant des difficultés encore plus sérieuses par l'Ordonnance relative à l'emploi du charbon et de l'énergie électrique et il a semblé un moment que sous l'empire des conditions générales l'exercice de la profession d'hôtelier et de restaurateur était menacé de cesser entièrement. Les représentations adressées par notre Société ont réussi, il est vrai, à obtenir des autorités un adoucissement à certaines restrictions par trop draconiennes, mais les limites dans lesquelles notre métier est obligé de travailler n'en restent pas moins très étroites de sorte que l'hôtelier, devant tous ces empiètements économiques, n'a guère lieu de se réjouir de l'existence qu'il mène.

Or, à toutes les difficultés accumulées déjà contre nous dans le passé, voici que d'ici à quelques jours viendra s'en ajouter une nouvelle, le rationnement de la graisse, qui aura spécialement sur l'hôtellerie des effets très profonds et obligera peut-être même de nombreux hôtels à fermer. La ration mensuelle de 500 gr. de graisse, telle qu'elle vient d'être fixée par le Conseil fédéral, apparaît déjà bien maigre pour les ménages particuliers, mais en ce qui concerne les exploitations hôtelières cette quantité sera tout à fait insuffisante et il sera absolument impossible à l'hôtelier et au restaurateur de contenter avec cela les prétentions de leurs clients à avoir, en matière de subsistances, le nécessaire. La nature spéciale de l'hôtellerie avec obligation de présenter constamment un certain choix de plats différents et de servir de nombreuses portions séparément ne permet pas l'emploi rationnel de la graisse de cuisine tel que cet emploi est possible dans la préparation d'un repas de ménage consistant en un menu bien arrêté d'avance. L'expérience enseigne qu'en temps normaux l'emploi de graisse dans un hôtel, compté par jour et par client, variait entre 70 et 100 grammes, sans que dans ces limites le personnel de cuisine pût se livrer à des extravagances ni à du gaspillage. Mais si la ration de graisse est abaissée à 500 gr. par mois, soit tout juste à 17 gr. par jour, cette mesure entraînera une révolution profonde dans la cuisine d'hôtel, car il est parfaitement clair que le quantum réduit à ce point-là ne permettra pas, même avec la plus grande économie, de maintenir l'alimentation de la clientèle dans le cadre assuré jusqu'ici. D'où cette conclusion obligatoire à tirer de la situation, et c'est à savoir qu'il ne restera rien d'autre à faire que de restreindre encore davantage les menus d'hôtels.

Partant de ce point de vue, la dernière assemblée générale extraordinaire de notre Société, qui avait déjà depuis le début de la guerre introduit une simplification très considérable de la table d'hôte, s'est occupée aussi d'une manière approfondie de la réduction des menus et de la nourriture à fournir

dans les hôtels. On y a souligné les difficultés sans cesse plus sérieuses des approvisionnements et, en particulier, au sujet du rationnement de la graisse, on a proclamé très énergiquement que l'hôtellerie ne devait pas attendre de nouvelles promulgations restrictives des autorités, mais devait procéder d'elle-même à des simplifications dans la manière de traiter les clients. Cette façon d'agir, y a-t-on dit, se justifie non seulement par des raisons visant à une conduite commercialement rationnelle des affaires, conduite qui laisse encore, sous de multiples égards, beaucoup à désirer dans les cercles hôteliers, mais c'est en outre un devoir patriotique de l'hôtellerie de mettre fin une fois pour toutes aux surabondances et au luxe de table qui, inconsciemment peut-être, sont encore accordés par ci par là, comme c'est son devoir de prévenir, en matière de vivres, le gaspillage intentionnel ou résultant de négligence et son devoir encore plus qu'auparavant de tenir compte des difficultés de ravitaillement du pays.

L'Assemblée générale a, on le sait, approuvé ce programme sans cependant fixer des lignes directrices plus précises pour la composition des menus. Elle a pensé, en effet, que ce devait rester l'affaire de chaque hôtel de procéder individuellement dans les limites des principes exposés plus haut. Le Comité a été chargé en même temps de continuer de s'occuper de la question, mais, vu les dispositions imminentes de la carte de graisse, il a estimé devoir prendre à ce sujet, pour le moment, une attitude expectante. La nécessité cependant s'est montrée depuis lors, dans l'intérêt des clients aussi bien que des hôtels et en raison du ravitaillement précaire du pays, d'établir aussi vite que possible des normes fixes et claires pour la réduction de la manière de vivre à l'hôtel, c'est pourquoi le Comité a reçu des cercles du Conseil de surveillance invitation à prendre définitivement en mains, par vos votes de la Société, le solutionnement de cette question. Cette invite a en vue avant tout, pour la table de midi et du soir, une simplification correspondant aux circonstances actuelles et conséquemment elle propose de rayer désormais du menu les entrées dans les hôtels de deuxième rang, voire même dans les maisons de première classe. D'après cette proposition on servirait donc au dîner et au souper seulement potage, viande, légume et plat doux (dessert). Cette proposition est basée sur le fait que si l'hôtelier et voyageur doivent se tirer d'affaire avec la ration de graisse la simplification est, quoi qu'il en soit, devenue une nécessité par suite de l'introduction de la carte. On peut espérer également que les dispositions fédérales seront respectées plus strictement si la Société Suisse des Hôtels établit pour tous ses membres des normes obligatoires touchant la composition des menus. Mais cette invitation tend encore aussi à une réglementation plus avisée du déjeuner; elle demande en effet au Comité qu'une définition exacte du déjeuner complet soit donnée une bonne fois, auquel cas la Société aurait à prescrire aux hôtels les prestations suivantes: café, thé ou chocolat avec pain, confiture et fromage (éventuellement aussi sans fromage).

L'opportunité de ces propositions apparaîtra d'emblee très nettement à tous les gens du métier. Cependant, en raison de leur portée, elles ont besoin encore d'être mises au clair avant qu'une solution définitive puisse intervenir. Il semble donc de toute importance de provoquer sur ce sujet de nouvelles expressions d'opinion, c'est pourquoi nous engageons nos sociétaires à faire connaître, par notre journal, pour le plus grand bien de la corporation tout entière, leurs vues concernant cette question considérable. Il est quantité d'hôteliers qui effectivement ne prêteraient pas volontiers la main à de nouvelles restrictions du train de vie, car elles n'iraient pas sans de nouveaux empiètements et de nouveaux préjudices opérés contre l'hôtellerie, mais quand la nécessité et l'absence des choses parlent un langage aussi impérieux qu'aujourd'hui tous les intérêts particuliers doivent savoir se taire. Le client, encore actuellement si gâté, devra lui-même s'accommoder de certaines restrictions dans sa manière de vivre si ces restrictions, comme c'est réellement le cas, ont pour raison l'intérêt de notre peuple tout entier et l'intérêt du ravitaillement du pays. Etant donnée la gravité de la situation actuelle, des préférences particularistes de ce genre ne sauraient plus aujourd'hui être prises en considération.

## Droit d'asile.

§§. Tous les lecteurs connaissent l'histoire du bon père de famille qui, mû par des idées généreuses, reçoit les sans-foyer sans façon dans sa maison et les défend de son bras puissant contre la vengeance de leurs anciens maîtres. Dans un moment difficile où la récolte qui doit nourrir toute la maisonnée ne peut être sauvée que par l'effort uni de tous

les bras disponibles, les hôtes se refusent à la collaboration pacifique; ils s'élèvent contre les fils de famille qui, eux, sont tous à la peine, et veulent leur imposer leurs lois, leurs coutumes. Ils sont bien disposés à s'asseoir à la table commune et à partager le repas avec la famille; ils ne le sont pas cependant pour contribuer aux efforts que demande l'acquisition des aliments. Eux, les tolérés, les hôtes, se posent en maîtres. La bonne volonté des propriétaires de la maison qui les a accueillis et protégés contre les poursuites, ils veulent la transformer en droit en leur propre faveur.

Qu'est-ce que le droit d'asile? C'est un principe de droit public suisse, mais nullement un droit constitutionnel. Ce principe a ses limites; la jouissance du droit d'asile est liée à certaines conditions pour ceux qui veulent en profiter. L'article 70 de la Constitution fédérale stipule: «La Confédération a le droit de renvoyer de son territoire les étrangers qui compromettent la sûreté intérieure ou extérieure de la Suisse». Les étrangers qui sont venus se réfugier en Suisse pour se soustraire aux autorités de leur pays et jouir du droit d'asile doivent éviter toute manifestation, tout acte, toute parole dont les conséquences pourraient menacer la tranquillité de la Suisse. Nulle part ni la constitution ni notre législation fédérale contiennent un principe qui donnerait aux asilés un autre droit que celui d'être tolérés à condition qu'ils observent les règles les plus élémentaires du savoir-vivre, c'est-à-dire qu'ils s'abstiennent de tout ce qui pourrait menacer la paix dans la maison et avec les voisins.

Le droit d'asile est encore lié à une autre condition. Avant la guerre, jusqu'à ces derniers temps même, la Suisse était ouverte à tous ceux qui venaient y chercher un refuge. Mais lorsque les autorités du pays d'où ressort le réfugié réclament ce dernier à raison d'un crime ou délit commis, la Suisse en refusait l'extradition seulement lorsque l'acte pour lequel il était poursuivi pouvait être qualifié de crime ou délit politique. Les délinquants de droit commun n'étaient pas protégés par le droit d'asile. D'autre part les étrangers commettant des délits contre l'ordre intérieur ou extérieur en Suisse n'ont plus droit de réclamer l'asile en leur faveur. Ils sont expulsés par notre Gouvernement. Plus d'une fois des questions de droit d'asile ont failli compromettre la tranquillité intérieure et extérieure de la Suisse, depuis l'affaire Louis-Napoléon en 1838 jusqu'à l'extradition d'anarchistes comme celle du prince Kropotkine en 1881. Malgré toutes les menaces, les autorités fédérales ont strictement maintenu ce principe que nous sommes les maîtres chez nous et qu'il dépend uniquement de nous de juger si de tels actes justifient une extradition ou une expulsion ou non. Pour tout Etat souverain il est de la première importance de garder en mains le pouvoir et de rester le maître indiscuté sur son territoire.

Jusqu'au début de la guerre nous avons connu principalement deux classes de personnes cherchant asile sur notre sol. D'une part les différents mouvements révolutionnaires ayant éclaté en 1848 et dans les années suivantes dans les Etats environnants ont poussé en Suisse quantités de révolutionnaires et de démocrates poursuivis par les Gouvernements victorieux. Pour ménager notre situation internationale, l'Autorité fédérale s'est vue obligée d'extrader les chefs de la révolution badoise et du Palatinat, tandis que les troupes révolutionnaires qui s'étaient réfugiées chez nous y étaient tolérées aussi longtemps qu'elles restaient tranquilles. Nous avons eu un grand nombre de Polonais et de révolutionnaires italiens, à leur tête Mazzini, chez nous. Mazzini, en particulier, développa une propagande qui rendait impossible son séjour en Suisse. Les réfugiés italiens durent quitter le Tessin et furent internés dans l'intérieur de la Suisse pour des raisons de politique internationale.

Après les réfugiés politiques vinrent les anarchistes. Ceux-ci donnaient plus de fil à retordre à notre Autorité fédérale que les premiers. Les extraditions en grand nombre étaient dues uniquement aux machinations révolutionnaires et à la propagande anarchiste et révolutionnaire qui, à un moment donné, se développait avec une grande force, principalement à Zurich et à Genève.

Toujours, le Conseil fédéral a exercé ses attributs avec modération, mais en gardant une grande fermeté lorsqu'il avait pris une résolution. En 1851 le Conseil fédéral se vit obligé d'interner plusieurs réfugiés français qui se trouvaient à Genève et à Lausanne, parce qu'ils entretenaient des relations révolutionnaires pouvant compromettre la tranquillité du pays avec des amis politiques restés en France. Ces étrangers protestèrent contre cette mesure dans les journaux en la désignant comme une lésion du droit d'asile dont ils jouissaient. Le Conseil fédéral décréta immédiatement l'expulsion de tous les protestataires et il qualifia leur conduite comme «une arrogance jusqu'à lors inconnue».

Depuis la guerre un autre groupe de réfugiés s'est constitué. Il s'agit de déserteurs et des réfractaires. Nous ne voulons soulever

ici la question de savoir si ces réfugiés méritent le bénéfice du droit d'asile. Il est de fait que, du moment où ils se trouvent en Suisse, ils peuvent s'en réclamer à condition de se soumettre aux lois et aux institutions et de ne pas compromettre notre tranquillité. Mais la stricte observation de ces conditions est indispensable.

En 1888, à l'occasion d'un projet de réorganisation de la police politique, les sociétés ouvrières de Berne, la Société du Grütli de la ville de Berne et le Comité d'action de la Journée suisse des travailleurs demandèrent que, par voie législative, l'exercice de la police des étrangers fût enlevé au Conseil fédéral et transmis aux tribunaux dans ce sens qu'aucun étranger ne pourrait être expulsé de Suisse aussi longtemps qu'il n'avait commis de contrevenance à une disposition légale suisse. Cela signifie qu'à ce moment les organes ouvriers étaient parfaitement d'accord qu'en aucun cas le titre de réfugié jouissant du droit d'asile ne libérait son porteur de l'obligation de se soumettre aux lois et arrêtés. A cette occasion le Conseil fédéral s'éleva de nouveau vigoureusement contre toute tentative de créer une situation d'exception en faveur de ces gens. «Avant tout le Conseil fédéral n'accordera jamais aux étrangers séjournant en Suisse le droit de profiter de l'asile à eux concédé pour menacer la tranquillité intérieure ou extérieure de la Suisse». Cette phrase, extraite du message que le Conseil fédéral adressa à l'Assemblée fédérale le 12 Mars 1888 avec une demande de crédit supplémentaire destiné à la réorganisation de la police politique, a conservé toute sa valeur aujourd'hui encore. Elle s'applique aux déserteurs et aux réfractaires aussi bien qu'aux anarchistes. Mais ce qui a changé malheureusement, c'est l'avis des organes ouvriers. Il y a 30 ans, à peine une génération a remplacé l'autre, que même pour les socialistes il était un principe fondamental que les étrangers comme les Suisses étaient soumis aux lois sans aucune exception. Aujourd'hui les déserteurs et les réfractaires ont d'autres prétentions. Nous avons le devoir de les héberger et de partager avec eux nos minces provisions. Mais nous n'avons pas le droit de leur imposer, comme contre-prestation, l'obligation de contribuer aux travaux pacifiques de l'agriculture ou de la mélioration du sol. Eh quoi! disent-ils, nous travaillerions comme des soldats suisses, sous la surveillance de chefs militaires? Pour qui nous prenez-vous? Ne sommes-nous pas les martyrs sacro-saints d'une organisation politique déplorable; nous qui, pour conserver notre chère vie, avons mis entre l'ennemi et nous, entre notre patrie et nous, la frontière suisse? Et une partie du prolétariat suisse à les applaudir et les encourager, à exiger, sur le ton le plus menaçant, la démobilisation complète de l'armée jusqu'au 1<sup>er</sup> Mai ou la démission du Conseil fédéral.

Au point où nous en serions, si ces éléments étrangers faisaient la loi chez nous, il ne nous resterait bientôt plus d'autre issue que de demander nous-mêmes que l'on nous concède le droit d'asile en Suisse. Mais heureusement les parties sensées, même dans les milieux socialistes, sont encore dans la majorité et le Conseil fédéral est la meilleure garantie pour nous que tout restera dans l'ordre ancien des choses. Le droit d'asile sera toujours une prérogative de notre patrie dont nous sommes fiers; nous ne permettrons pas qu'il devienne une arme contre nous dans la main des étrangers que nous tolérons sur notre sol. Il est absolument nécessaire que les Autorités restent fermes et ne cèdent en rien aux exigences des asilés et de ceux qui, perdant tout sens de politique pratique, s'en font les soutiens et les porte-paroles. Les dispositions prises pour augmenter la production alimentaire doivent être mises en exécution dans la mesure du possible et en aucun cas le mauvais-vouloir des déserteurs et des réfractaires ne doit exercer d'influence sur cette mesure. Nous avons le droit et même le devoir de prévenir tout acte de la part de ces gens-là qui pourrait compromettre notre sûreté intérieure ou extérieure. La première semble particulièrement en danger, à en juger d'après les événements des dernières semaines. Est-il admissible que le droit d'asile serve de prétexte à certains éléments pour semer le désordre chez nous et mettre en danger notre existence comme Etat souverain et indépendant?

L'industrie hôtelière a fait de notre pays le rendez-vous de milliers d'étrangers qui, chaque année, viennent séjourner chez nous en paix. Elle a ainsi contribué énormément au développement de notre fortune nationale. Elle a tout intérêt à voir l'afflux des étrangers recommencer au plus tôt. Mais des hôtes qui veulent se poser en maîtres chez nous ne sont pas de ceux que nous devons souhaiter de garder chez nous. S'ils ne comprennent pas qu'il est dans leur propre intérêt de se conduire comme des personnes bien élevées dans la maison amie qui s'est ouverte à eux généreusement, s'ils veulent continuer à nous imposer la loi, il faut leur faire comprendre même par le moyen de l'internement ou de l'expulsion qu'au-dessus du droit d'asile il y a en pareil cas pour nous un autre principe: «La Suisse aux Suisses».

