

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 27 (1918)
Heft: 40

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 HOTELS



INSERATE: Die einspaltige Pettizelle oder deren Raum 40 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 50 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Pettizelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 12.—, halbjährl. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Für das AUSLAND werden die Frankalkosten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

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

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 40 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 50 cts., réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: Douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ÉTRANGER, on compte en outre les frais d'affranchissement. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85.	Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.	TÉLÉPHONE No. 2406.	Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.	Compte de chèques postaux No. V, 85.
------------------------------------	---	---------------------	--	--------------------------------------

Armee-Betten.

Um im kommenden Winter auf alle Eventualitäten gerüstet zu sein, bedarf die schweizerische Armee-Sanität noch weitere 1000 bis 1500 eiserner Betten, komplett ausgerüstet mit drei Paar Leintüchern, ein Kopfkissen und eine Wolldecke.
 Demzufolge gelangt die Sanitätsabteilung an das unterzeichnete Zentralbureau mit dem Ersuchen, an dieser Stelle einen Aufruf zu veröffentlichten, die Hotelierie möchte ihr die gewünschte Anzahl Betten zur Verfügung stellen.
 Die Betten sollen zunächst nur auf Pikett gestellt werden. Es wird zu diesem Zwecke ein Verzeichnis der angemeldeten Hotels und Bettenzahl angelegt, damit im geeigneten Moment eine sofortige Verpackung und Spedition erfolgen kann.
 Des weitern behält sich die Armee vor, die angemeldeten Betten im Bedarfsfalle sofort freihändig anzukaufen, doch ist, im Interesse der Hotels, zur Preisfestsetzung eine Expertenkommission vorgesehen, in welcher beide Teile eine entsprechende Vertretung haben werden.
 Wir laden alle Hotels, die in der Lage sind, der Armee eine grössere oder kleinere Anzahl eiserner Betten zur Verfügung zu stellen, dringend ein, uns tunlichst bald hiervon in Kenntnis zu setzen und hoffen, um des Wohles unserer braven Soldaten willen, auf eine starke Beteiligung an diesem Liebeswerke.

Basel, 18. September 1918.
Zentralbureau
des Schweizer Hotelier-Vereins.

Fachschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Gegründet 1892.

Eröffnung des Höheren Fachkurs mit 6-monatiger Dauer, für Damen und Herren, am 15. Oktober.
 Auskünfte und Lehrpläne durch die
**Direktion der
 Hotelfachschule in Cour-Lausanne.**

Versorgungs-Schwierigkeiten.

Die Versorgung unseres Landes mit den notwendigen Bedarfsartikeln gestaltet sich von Monat zu Monat immer mühevoller. Die schönen Hoffnungen ob der ausgezeichneten Getreideernte, die noch bis vor kurzem manchen Illusionist leichter aufatmen liessen, haben plötzlich einer starken Gemütsdepression Platz gemacht, nachdem aus den besten Landesgegenen Klagen über den geringen diesjährigen Obstertrag einlaufen und die Milchversorgung da und dort schon wieder ersten Schwierigkeiten begegnet. Nicht genug damit, haben jedoch die breiten Konsumentenkreise in letzter Zeit zwei neue grosse Enttäuschungen erlebt, die wie kein anderes Ereignis dieses Herbstes im Volke ganz besonders aber in unseren grossen Städten, starke Beunruhigung über die Ernährungsverhältnisse im kommenden Winter und Frühling auslösten. Diese Enttäuschungen betreffen einmal die Fleischversorgung, zum andern die Kartoffelversorgung, welche letzterer namentlich in den Armeren Volksschichten eine so hervorragende Bedeutung zukommt.
 Soweit die Fleischversorgung in Frage kommt, muss zunächst daran erinnert werden, dass der Bauernsekretär Dr. Laur vor etwa Monatsfrist in der «Bauern-Ztg.» die Ausfuhr von 50,000 Stück Vieh befürwortete und zwar auf Grund der Futtermittelnot. Diese Stückzahl ist ungefähr drei Mal stärker, als Deutschland — das hier hauptsächlich beührt wird — im letzten Wirtschaftsabkommen unsererseits zugestanden wurde. Das Postulat des Bauernsekretärs hat denn auch in städtischen Konsumentenkreisen starke Besorgnis hervorgerufen, deren Willen umso höher gingen, als kurz darauf von zwei Kantonsregierungen (Schwyz und Graubünden) im Bundeshaus auf beschleunigte Exporte gedrängt wurde. Man erhob in der Presse gegen

dieses Begehren entschiedene Proteste, in denen betont wurde, es dürfe nur die unbedingt erforderliche Ausfuhr gestattet werden und auch diese nicht eher, als die inländische Gefrierfleischreserve — ohne die die städtische Bevölkerung im Frühling der Hungersnot ausgesetzt sein wird — eine alle Hungersgefahr beseitigende Höhe erreicht habe. Nach einer Mitteilung der «Nat.-Ztg.» wurde dieser Standpunkt in Bern, sowohl von grossen wirtschaftlichen Verbänden wie von Städte-Vertretern mit aller Entschiedenheit vertreten; allein diese Vorstellungen fruchteten nichts, vielmehr ist jetzt, wie wir im gleichen Blatte lesen, die ausserordentliche Ausfuhr von 15,000 Stück Jungvieh bewilligt worden, während zur Anlage einer ausreichenden Gefrierfleisch-Reserve so gut wie alle Vorkehren unterblieben. Die Bauern haben also wieder einen «schönen Schnitt» gemacht, die wiederholt angekündigte Baisse der Fleischpreise kann demzufolge unterbleiben, der Städter und andere Konsumenten aber werden selbst sehen müssen, wie sie sich im Frühling des Hungers erwehren, nachdem die Produzenten ihren Willen abermals diktiert und durchgesetzt haben.

Die andere grosse Enttäuschung ist den städtischen Konsumenten durch die Verfügung des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartements über die Kartoffelrationierung zuteil geworden und sie wirkt umso bitterer, als man allgemein glaubte und hoffte, die massgebende Behörde würde wenigstens in diesem Bedarfsartikel für eine ausreichende Zuteilung Sorge tragen, sei es durch strikte Erfassung der inländischen Ernte, sei es durch grössere Importe aus dem Ausland, wo bei rechtzeitiger Bestellung wohl einige Tausend Tonnen erhältlich gewesen wären. Die Behörde scheint jedoch weder das eine noch das andere getan zu haben, sondern sie hat, nachdem einmal durch amtliche Erhebungen eine schwache inländ. Mittelernte errechnet war, in ihrer Weisheit einfach die Ration des Einzelbezügers stark beschneiden (90 Kilo pro Kopf und Jahr) und glaubt damit ihre Pflicht erfüllt zu haben, es im übrigen den Konsumenten überlassend, wie sie sich aus dem Dilemma ziehen werden. Das ist natürlich eine sehr bequeme Versorgungspolitik, die aber den einen grossen Nachteil aufweist, dass wohl auf der einen Seite die Bauernsamen mit Vorräten gesegnet ist, der überwiegende Grossteil der Bevölkerung aber voraussichtlich in wenigen Monaten schon am Hungertode wird nagen müssen, zumal die Rationen in Brot, Milch, Fett und Käse ebenfalls klein sind und für die fehlenden Kartoffeln keinen Ersatz zu bieten vermögen. Allerdings hofft die Behörde, «sofern die Ernteergebnisse nicht weitere Enttäuschungen bereiten», den minderbemittelten Familien anfangs nächsten Jahres eine bescheidene Zusatzration an Kartoffeln abgeben zu können, aber selbst diese «bescheidene» Hoffnung zerfliesst nach eigenem Zugeständnis der Behörde in nichts, da sie auf das nächste Jahr eine starke Ausdehnung des Kartoffelanbaus ins Auge fasst und daher zuerst das hierzu erforderliche Saatgut sichern muss. Es wird deshalb bei den 90 Kilo pro Person bleiben, das Volkswirtschaftsdepartement mag den Produzenten noch so warm aus Herz legen, der Allgemeinheit soviel Kartoffeln als nur irgendwie möglich zur Verfügung zu stellen. Man braucht die Bauern bekanntlich nicht zu lehren, wo Barstel den Most holt, und wenn gegen sie kein Zwang zu stärkerer Ablieferung ausgeübt wird, dürfte der Appell an ihre bessere Einsicht ohne Wirkung verpuffen und die städtische Bevölkerung im nächsten Winter bitterer Not ausgeliefert sein.

Ob übrigens bei den Landwirten sogar ein behördl. Zwang etwas fruchten, die Ablieferungsquote erhöhen würde, ist ebenfalls noch sehr die Frage. Bei ihrer notorischen Selbstsucht und Gleichgültigkeit gegenüber dem Elend der Städte darf füglich angenommen werden, die Bauernsamen würde auch dann noch Mittel und Wege finden, ihre Vorräte zu verheimlichen oder dem Schleichhandel, dem reichen Hamster zu hohen Preisen auszuliefern. Der Bauernsekretär hat es denn auch bei dieser Geistesverfassung seiner Klienten für nötig gefunden, diesen einmal selbst ins Gewissen zu reden, ihnen ihre Verpflichtungen gegenüber den Mitbürgern, gegenüber der Allgemeinheit in Erinnerung zu rufen. Aber wird diese Ermahnung — die als Symptom beginnender besserer Einsicht immerhin sehr erfreulich ist — von wirklich nachhaltiger Erfolg begleitet sein? Dr. Laur war bisher kein Mittler zwischen Stadt und Land, seine Mahnungen zur Einschränkung, zur Mässigung

waren stets und mit Vorliebe an die Adresse der erstern gerichtet, und es ist noch sehr die Frage, ob ihm seine Bauern auf dem Wege zur Selbstsucht, zur Rücksichtnahme gegenüber den Konsumenteninteressen Gefolgschaft leisten werden? Vorläufig braucht daran zwar niemand zu zweifeln, denn die geistige Macht, der Einfluss dieses Mannes sind gross und «wo ein Wille, da ist auch ein Weg!» Allein es wäre auch hier töricht, sich zu schönen Illusionen hinzugeben; dagegen wird es auf alle Fälle zweckmässig sein, vielleicht für spätere Ereignisse festzuhalten, dass kein geringerer als Dr. Laur sich zu der Erklärung herbeilässt: «es sei an der Zeit, dass die Bauern in ihren Preisforderungen Zurückhaltung zeigen, sie sollten soviel Kartoffeln wie immer möglich in die Städte liefern, es sollte unter allen Umständen eine Erhöhung der Milchpreise im nächsten Herbst vermieden werden, auch beim Obst sollen sie Zurückhaltung in den Preisforderungen üben.» Und die Konsumenten werden sich ferner daran halten, dass Herr Dr. Laur beständig: «die Einkommensverhältnisse der Bauern seien heute durchaus befriedigend, wer Ackerbauprodukte in grösserer Menge zu verkaufen hat, habe sehr gute Zeiten, für die Schweiz als Ganzes genommen, dürfe das Jahr 1918 für die Landwirtschaft zu den guten zu zählen sein.» — Diese Feststellungen sind zumindest sehr wertvoll und machen ein für allemal den Klagen der Landwirtschaft über schlechte Zeiten ein Ende. Es ist danach auch zu hoffen, der Bund werde sich mit grösserer Energie für das Wohl der Konsumenten ins Zeug legen, denn im Gegensatz zur Landwirtschaft ist das Jahr 1918 für viele andere Erwerbszweige, namentlich die Hotelierie, ein sehr schlechtes und steigert ihre bisherige Not fast zur Unerträglichkeit.

Für das Gastgewerbe insbesondere gestalten sich die Versorgungsschwierigkeiten nachgerade zu einer harten Plage, durch welche die Existenz vieler Betriebe direkt in Frage gestellt wird. Die Einschränkungsverschriften, denen die Hotelierie unterworfen ist, vermögen daran wenig zu ändern; ihre Wirkungen bleiben illusorisch, wo überhaupt die Versorgung, der Einkauf beschneiden sind, oder dann nur zu horrenden Preisen, vielfach auf dem Wege des Schleichhandels, der benötigte Tagesbedarf gedeckt zu werden vermag. Wenn hier Remedium geschaffen werden, Besserung Platz greifen soll, muss daher das Uebel an der Wurzel gefasst werden, m. a. W.: Die Nationalwirtschaft muss die Vorräte bei den Produzenten voll erfassen und sie auf den Markt bringen. Geht es dabei nicht ohne Zwang ab, nun, so soll Mutter Helvetia auch einmal gegen ihr liebstes Kind die Zuchtrute schwingen und es zur Raison bringen. Es geht nicht länger an, dass ein Bevölkerungskreis fortgesetzt von der Notlage aller andern profitiert, während diese langsam aber sicher dem wirtschaftlichen Sichteum verfallen, sondern eine kluge Staatsleitung wird für den zweckmässigen Ausgleich Sorge tragen, ehe es zu spät ist. Die Hotelierie vor allem aber muss sich mit allen Bestrebungen auf Besserung der Landesversorgung solidarisch erklären, wenn sie nicht, wie im benachbarten Ausland, zum Grossteil auf den Schleichhandel abstellen oder aber vollends zu Grunde gehen soll. Selbst die Bauernsamen könnte indessen dieser letztern Alternative nicht ganz gleichgültig gegenüberstehen, weshalb man vielleicht hoffen darf, dass neben der Not der Städter auch die Not des Gastgewerbes nicht verfehlt wird, den landwirtschaftlichen Produzenten etwas mehr Gemeinsam beizubringen, als sie bislang in sehr vielen Fällen bekundeten.

Noch erscheint es nicht zu spät, im Sinne eine gleichmässigen Versorgung aller Bevölkerungsschichten Massnahmen zu treffen. Der Herbst steht vor der Tür, die Ernte ist in mancher Hinsicht (Gemüse, Äpfel) zufriedenstellend, der Ertrag an Kartoffeln keineswegs so gering, wie die Bauern uns glauben machen wollen; wenn somit die verantwortlichen Amtsstellen mit festem Griff zugreifen, für richtige Ablieferung der auf dem Lande überschüssigen Vorräte Sorge tragen, so wäre für die Städte noch manch schönes Quantum herinzubringen und auch zur Versorgung der Hotels würde noch Einiges abfallen. So wie die Dinge aber heute liegen, bedeutet die Verproviantierungsfrage, mit all den einschränkenden Bestimmungen und Rationierungen wichtiger Artikel für die Hotelierie eine endlose Kette von Schwierigkeiten, welche die Aufrechterhaltung eines geordneten Betriebes und damit die Existenz des Gastgewerbes nachgerade verunmöglichen. In führenden Kreisen der

Hotelierie ist deshalb schon allen Ernstes die Frage erörtert worden, ob es angesichts der mangelhaften Versorgung unseres Gewerbes, wie angesichts der bestehenden und noch kommenden Rationierungen nicht geschäftlich zweckmässiger wäre, den Küchenbetrieb der Hotels überhaupt einzustellen, ähnlich wie dies in Deutschland mancherorts geschah, nachdem die dortigen Gastgeschäfte lediglich auf den Schleichhandel angewiesen waren und trotzdem vielfach harte Strafen über sich ergehen lassen mussten. Es steht immerhin zu hoffen, unsere Behörden werden derartigen Vorkommnissen durch Schaffung ausreichender Versorgungsmöglichkeiten vorbeugen wissen; sollten sie jedoch hierzu die nötige Energie nicht aufbringen, so wird in absehbarer Zeit der Moment eintreten, wo viele Hotels aus Mangel an Lebensmitteln ihre Küchenbetriebe schliessen müssen. Manchem Hotelinhaber dürfte dieser Entschluss übrigens umso leichter fallen, als bei der heutigen Teuerung aus der Küche obnein kein Verdienst herauskommt, vielmehr fast durchwegs mit Schaden gearbeitet wird und demnach die Einstellung des Küchenbetriebes auch wirtschaftlich betrachtet, kein Fehlschuss wäre. Jedefalls haben schon viele Hoteliers diesen Gedanken offen und im Geheimen erwoogen und wenn sie bisher noch vor der ausführenden Tat zurückscheuten, so liegt der Beweggrund darin, der Welt das lächerliche Schauspiel zu ersparen, das Fremdenland *par excellence* seine Hotelindustrie wegen Verproviantierungsschwierigkeiten, hervorgegangen aus mangelhafter Energie der Behörden, Egoismus und Verständnislosigkeit der Bauern, mit setzen zu sehen. Not kennt jedoch kein Gebot! Und wenn nicht die verantwortlichen Amtsstellen in eifriger Stunde noch zum Rechten sehen, so dürfte unserem einst so weltberühmten Gastgewerbe auch diese Blamage kaum erspart bleiben.

Sanierungsfragen.

In der «Neuen Zürcher Zeitung», die seit Jahren der Hotelierie grosses Wohlwollen bekundet, ist kürzlich die Ansicht verfochten worden, um der Hgtelindustrie in ihren Sanierungsbestrebungen beizustehen, sollte der Bund, unter Mitwirkung von Kantonen und interessierten Gemeinden, die notleidenden Hotelunternehmen aufkaufen, um sie auf eigene Rechnung und im wirklichen Interesse der Schweiz zu betreiben. Dieser ebenso originelle wie in der Praxis kaum ausführbare Gedanke hat dann in den Spalten des gleichen Blattes einer Antwort gerufen, die sich über den Bund als künftigen «Hotelunternehmer grossen Stils» weidlich lustig machte, die Bundeshilfe nur in Form eines von Staats wegen finanzierten, kapitalstarken Bankinstut zur Aufnahme notleidender Betriebe für möglich hält, dagegen aber dem Plane das Wort redet, dem Gastgewerbe durch eine andere Rettungsaktion mehr sozialpolitischer Natur unter die Arme zu greifen. Bei Erörterung dieses Problems wirft der Verfasser die Frage auf, warum denn heute Gemeinden, Arbeiter- und Angestelltenverbände, gemeinnützige Gesellschaften und industrielle Grossunternehmen nicht in vermehrter Masse von der Möglichkeit Gebrauch machen, gut ausgestattete, aber notleidende Hotels in schöner gesunder Lage als Sanatorien, Erholungshäuser, Ferienheime zu sehr vorteilhaften Preisen zu erwerben, zu welcher Frage folgendes ausgeführt wird:
 «Gewiss eignet sich nicht jedes notleidende Hotel für die hier in Betracht kommenden Zwecke; aber die Zahl gut und hygienisch eingerichteter Unternehmen, welche weit unter dem ursprünglichen Anlagekapital verkauft werden müssen, nimmt leider beständig zu, und damit wächst auch die Auswahl für die verschiedenen Kreise der erwählten Erwerber. Es wäre auch sehr gut denkbar, dass sich zur Verwirklichung solcher Käufe geradezu Genossenschaften von Interessenten bilden. Deshalb sollte es, um nur ein Beispiel herauszugreifen, etwa dem «Verband schweizer. Bankangestellter» nicht möglich sein, eine «Ferien-genossenschaft» zu finanzieren, die in kommenden Jahren in der Lage wäre, den Mitgliedern einige zu günstigen Bedingungen erworbene ehemalige Hotelunternehmen in schöner Berglage zu Vorzugspreisen zur Verfügung zu stellen? Auch grosse nationale und lokale Vereinigungen gemeinnützigen Charakters könnten für Fürsorgezwecke ähnliche Wege einschlagen. Ferner wäre, wie erwähnt, der Versuch zu machen, die schweizerische Grossindustrie im Sinne der vorteilhaften Erwerbung von Arbeitererholungsheimen an der Aktion zu interessieren, und der Bund selbst könnte, als grösster Arbeitgeber des Landes, hier ebenfalls mit in Wettbewerb treten. Nicht zuletzt aber wäre die Frage der Erwerbung wert, ob nicht eine Quote der

Armeespende unter den gegenwärtigen Verhältnissen zweckmäßig für den Kauf von dauernd verwendbaren Soldaten-Erholungsheimen herbeigeführt werden könnte.

Natürlich gilt es auch auf diesem Gebiete, wenn etwas für beide Teile wirklich Nützlich zustande kommen soll, dafür zu sorgen, dass sich Angebot und Nachfrage treffen. Liesse sich nun, so fragen wir, nicht in ähnlicher Weise, wie es kürzlich von seiten der «Vereinigung für industrielle Landwirtschaft» für andere Zwecke geschehen ist, eine Zentralstelle schaffen, bei welcher Offerten und Kaufgesuche eingereicht werden könnten, welche fachtechnischen und organisatorischen Rat erteilen und die Interessen von Käufern und Verkäufern in gleicher Weise wahr würde? Vielleicht ergreift das neuerschaffene Schweizerische Verkehrsmittel die Initiative zur Schaffung einer solchen Institution, welche, zweckmässig ausgebaut, eventuell ein wichtiger Hilfsfaktor zur Sanierung des schweizerischen Gastgewerbes werden könnte.

Dies die Ausführungen der «N. Z. Ztg.». — Wir verkennen die guten Absichten ihres Verfassers natürlich keinen Augenblick, möchten aber nicht unterlassen, auf die ersten Bedenken hinzuweisen, die vom Standpunkte der Hotellerie der Verwirklichung dieses auf den ersten Blick gewiss sehr verführerischen Vorschlags entgegenstehen. Vielen notleidenden Unternehmen wäre mit dieser Lösung ohne allen Zweifel aus der Patsche zu helfen, allein man verschärfte sich auf der andern Seite die Verengung der Konkurrenz, welche durch die übrigen Hotels, die trotz aller Beschwerden durchhalten, durch Errichtung so zahlreicher Erholungshäuser und Ferienheime erwachsen würde. Diese Heime mit ihrer soliden finanziellen Grundlage und der sichern ständigen Kundschaft würden vielfach mit stark ermäßigten Preisen arbeiten können, demnach den andern Betrieben ihre Gäste weglocken und dadurch zu gefährlichen Konkurrenten nammentlich der kleinen und mittleren Hotels werden, deren Klientele sich vorwiegend aus dem Mittelstand rekrutiert. So gut also die Anregung der Umwandlung von Hotels in Erholungs- und Ferienheime auch gemeint sein mag, wir müssen sie aus diesem Grunde doch ablehnen, denn durch Schaffung neuer Konkurrenz kann die Lage der Hotellerie nur noch erschwert werden. Der Gedanke, überzählige Hotels ändern Zwecke dienbar zu machen, ist an und für sich vorzüglich, indessen dürfen dabei die Häuser nicht an quasi Konkurrenzunternehmen verschachert werden, um wiederum Herbergswesen zu dienen, sondern dieses Ziel kann rationell nur erreicht werden durch Verwendung solcher notleidender Hotels etwa als Banken, Verwaltungsbüroaus, Pensionsinstitute, Schulen, Erziehungsanstalten, Spitäler usw., wie dies in einem früheren Aufsatz hier bereits nachdrücklich gefordert wurde. Und da könnte natürlich die Privatinitiative sowohl wie Bund und Kantone ihr Teil dazu beitragen, durch Aufkauf von notleidenden Hotelunternehmen die Krisis in unserm Gewerbe mildern zu helfen.

In einem spätem Artikel der «N. Z. Ztg.» wurde sodann auf die Bedeutung der Schweiz für das Studium fremder Sprachen hingewiesen und dabei verlangt, unser Land solle sich in dieser Hinsicht seine Chancen und führende Rolle wahren, sowie durch Errichtung von Instituten und Sprachschulen sich rechtzeitig auf die Nachkriegszeit vorbereiten. Hier ergäbe sich vielleicht ein weiterer Berührungspunkt, an den anzuknüpfen wäre, um überschüssige Hotels zu andern Verwendungszwecken und Unternehmungsformen hinüberzuleiten. Auf alle Fälle aber, so wenig wir den Bund als Hotelunternehmer grossen Stils zum Konkurrenten wünschen, — vielmehr die Hilfskassen des Staates mit Zinsenamortisationskasse, Verlängerung der Stundung, Erstreckung der Pfandhaft als ausreichend erachten —, so wenig können wir uns von der Umwandlung von Hotels in Ferienheime Gutes für das Gastgewerbe versprechen. Eine solche Entwicklung würde die Notlage der Hotellerie wohl vorübergehend etwas mildern, nach dem Kriege aber zu unerquicklichen Konkurrenzverhältnissen führen, deren Schaden den gegenwärtigen Nutzen dieser Art Lösung bei weitem übersteigen dürfte.

Lassen wir uns also von noch so schönen Anregungen nicht die Augen blenden, denn die Sanierung der Hotellerie liegt auf ganz andern, keineswegs so leicht gangbaren Wegen.

Basler Treuhandstelle für das Hotelgewerbe.

Das Polizeidepartement des Kantons Basel-Stadt erlässt unterm 26. September nachstehendes Schreiben an die Basler Hotels:

An die Gasthofinhaber in Basel!
Am 24. August 1918 fand eine Besprechung zwischen Vertretern des Regierungsrates des Kantons Basel-Stadt und des Basler Hotelvereins statt, in welcher als Massnahme zur Linderung der Notlage des hiesigen Gasthofgewerbes die Errichtung einer Treuhandstelle beschlossen wurde. Dieser Beschluss ist vom Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt genehmigt worden.

Wir beehren uns, Ihnen zur Kenntnis zu bringen, dass die Treuhandstelle eröffnet worden ist und denjenigen Gasthofinhabern, welche ihre Dienste in Anspruch zu nehmen wünschen, zur Verfügung steht. Sie wird unter Herrn Notar Dr. Peter

Schmid als Verwalter gemäss den folgenden Bestimmungen arbeiten.

Reglement betr. die Treuhandstelle für das Hotelgewerbe.

1. Das Polizeidepartement des Kantons Basel-Stadt errichtet mit Ermächtigung des Regierungsrates eine Treuhandstelle für das Hotelgewerbe. Als Verwalter dieser Stelle wird Herr Notar Dr. Peter Schmid bezeichnet.

2. Aufgabe der Treuhandstelle ist die Prüfung der finanziellen und wirtschaftlichen Lage derjenigen Hotels, die sich hinsichtlich der Treuhandstelle wenden, und die Einleitung und Durchführung der Massnahmen, die geeignet sind, die Aufrechterhaltung des Betriebes bis zum Eintritt vermehrten Verkehrs zu ermöglichen, und Konkurs und gerichtliche Stundung zu vermeiden.

3. Zu diesem Zwecke sollen mit den Gläubigern und Bürgen Verhandlungen gepflogen werden über Stundung oder Reduktion von Forderungen und über Konsolidierung von Schulden. Ergibt die Prüfung, dass die Verhältnisse schon vor dem Krieg unhaltbar waren, so ist von neuen Massnahmen auf Rechnung des Polizeidepartements abzusehen.

4. Die Treuhandstelle macht dem Polizeidepartement Vorschläge, falls durch allgemeine behördliche Anordnungen wesentliche Verbesserungen der Lage des Hotelgewerbes herbeigeführt werden können.

5. Diejenigen Gasthofinhaber, welche die Treuhandstelle in Anspruch nehmen, haben ihrem Verwalter die übliche Vollmacht zu erteilen und sind zur Vornahme der vorgeschriebenen Handlungen gegenüber verpflichtet. Bei unrichtiger Darstellung der Lage oder Verschweigen von wichtigen Tatsachen kann das Polizeidepartement einen Gasthofinhaber von der Vermögensgegenstände ausschließen.

6. Der Verwalter der Treuhandstelle ist zur direkten Behandlung der Geschäfte verpflichtet. Er erstattet dem Polizeidepartement periodisch Bericht.

7. Er stellt dem Polizeidepartement für seine Bemühungen Rechnung. An die Kosten der Rechnungen haben die betreffenden Gasthofinhaber ein Drittel bis die Hälfte dem Polizeidepartement zurückzuerstatten. Die Höhe des Kostenanteils wird von dem Polizeidepartement nach Anhörung der Treuhandstelle bestimmt.

Policeidepartement.

Anmerkung der Redaktion. Wir ersuchen die «N. Z. Ztg.» die in ihrer letzten Nummer die Nachricht von der Gründung der Basler Treuhandstelle mit der maliziösen Frage: «Und für die Angestellten?» begleitete, um Abdruck auch des vorstehenden Reglements. Wird den Hoteliers durch den vorliegenden Bericht die Notwendigkeit der Durchführung der Interessen des Personals gedient sei, ist doch das Wohl der Prinzipalität in dieser Beziehung gleichbedeutend mit dem Wohl der Angestellten. Mit hämischen Bemerkungen ist jedenfalls die Behandlung der Geschäfte verächtlich, noch kann dadurch die Bereitwilligkeit des Staates verstärkt werden, die Not der Hotellerie und damit auch die Not des Personals zu lindern. Aber vielleicht steht es um die Mentalität eines Teils des Personals wirklich derart, wie in Hotelkreisen schon lange behauptet wird: Möge dabei die Hotellerie zugrunde gehen oder nicht, wenn nur die Bestrebungen und Forderungen der Angestellten ihre Verwirklichung finden. Dieser Standpunkt entspricht zwar dem berechtigten Wort des Sonnenkönigs: *Après nous le déluge*, er scheint aber nicht von vielen der Beteiligten geteilt zu werden, die in ihrer Kurzsichtigkeit verkennen, dass der Ruin der Prinzipalität zugleich den Ruin des Personals bedeuten würde.

Nicht auf den Leim gehen.

Von Tag zu Tag werden die Lebensmittel knapper. Die Rationsmarken erlauben nur den Bezug von sehr beschränkten Quantitäten. Wir haben Brot, Fett, Mehl, etc. Karten und damit die meagre Portionen während der ganzen vorgeschriebenen Zeit ausreichen, heisst es sparen, sparen und nochmals sparen. In dieser Zeit des allgemeinen Mangels taucht nun Ersatz um Ersatz auf und der bedrängte Mensch nimmt Zuflucht zu diesen Mitteln. Eine sich in der Regel zu fragen, ob einen Notwendigkeit dazu vorhanden.

Eines dieser Ersatzmittel, dem eine Notwendigkeit nicht zugesprochen werden kann, sind die verschiedenen Arten im Verkehr gebrachten Salatsaucen.

An und für sich wäre eigentlich gegen diese Ersatzmittel nicht viel einzuwenden, sofern sie zweckdienlich sind und nicht zu Rüberpreisen verkauft werden. Das erstere ist sehr selten, das letztere dagegen sehr oft der Fall, so dass heute viele Hausfrauen und selbstredend auch Hotels, für ganz minderwertige Waren horrend Preise bezahlen müssen.

Lassen wir über diese beiden Fragen dem Chemiker des Verbandes Schweizer Konsumvereine, Basel, das Wort, der hierüber im «Genossenschafts-Vokal» schreibt:

Seit Einführung der Fettrationierung tauchen im Inseratenteil der Zeitungen in stets wachsender Zahl Anpreisungen von verschiedenen Salatsaucen und Salatwürzen auf. Wir hatten Gelegenheit, eine ganze Anzahl solcher Erzeugnisse zu untersuchen. Die Ergebnisse wirken nicht gerade ermutigend, und wir wollen deshalb nicht verfehlen, sie unseren Genossenschaftlern bekanntzugeben. An Hand der Analyse kann man sich ungefähr einen Begriff davon machen, in was für einem Verhältnis die Phantasiepreise dieser Erzeugnisse zum wirklichen Werte stehen. Wir lassen nun die Untersuchungsergebnisse folgen. Damit aber die verschiedenen «Erfinder» nicht aufeinander neidisch werden, wollen wir die Erzeugnisse nicht, mit ihrem Namen, sondern mit einfachen Nummern versehen. Wir beginnen mit Nr. 1, einer Sauce, die nach der Behauptung ihres Erzeugers «ganz famos» sein soll.

	Nr. 1	Nr. 2
Wasser	94%	95%
Essigsäure	1,7%	1,5%
Gelatine (Leim)	ca. 4%	1%
Kochsalz	—	2%

Beide Produkte sind gelb gefärbt und mit Gewürzauflösung versetzt. Beide stellen nichts weiteres als verdünnte Essige dar, die nicht einmal den Anforderungen des Lebensmittelgesetzes (mindestens 2% Essigsäure) entsprechen. Durch den Leimzusatz wird erzielt, dass die Flüssigkeit

etwas schwer beweglich aussieht; ist dazu noch das Ganze sehr gefärbt, so erhält man den Eindruck, als ob ein Öl vorliege. In beiden Säucen ist aber keine Spur von Fett vorhanden.

Neben dem Phantasienamen kommt noch gewöhnlich die Appretur «Ohne Fettmarke erhältlich» Es fehlt nur noch die verheissungsvolle Einladung: «Darf auch gehamstert werden». Nun wird ja ohne diese Einladung gehamstert. Wie wir erfahren haben, gab es Haushaltungen und Wirte, die sich Vorräte bis zu 50 Liter von diesen Produkten aneigneten. Einmal geschah dann der Heister, dass sich Vorräte eines durchdringenden Leimergusses zeigen, noch etwas später beginnt das Zeug zu stinken, so dass ein Salat mit einer solchen Beigabe ungeniessbar wird. Die Ware wird beanstandet, es soll an der Qualität des verwendeten Leimes gefehlt haben. Nach meinem Dafürhalten muss diese Erscheinung auch bei Verwendung der besten Gelatine eintreten, denn Leim- und Gelatineauflösungen sind ein guter Nährboden für Bakterien, die besonders beim Eintreten der warmen Witterung ihre Zersetzungstätigkeit hegen. Die Essigsäure ist ebenso wenig in stande, zu konservieren, wie die Milchsäure, die das Kasein der Milch vor Zersetzungen nicht zu schützen vermag.

Wir kommen nun zu einer andern Reihe von «Saucen», die Mehl (Stärke) als Grundlage aufweisen. Diese sind wie folgt zusammengesetzt:

	Nr. 3	Nr. 4	Nr. 5
Essigsäure	2,7%	2,8%	0,7%
Feste Bestandteile, hauptsächlich aus Stärken, Gewürzen (Salz, Gewürz, Lauch, Zwiebeln etc.) bestehend	16,3%	9,0%	5,5%
Oel	—	1,0%	Spur

Dazu noch 1—2% Kochsalz, der Rest ist Wasser. Auch hier sind es verdünnte Essige, die mit Mehl, Gewürz, Gewürzauflösungen und Kochsalz (10—20 Gr. pro Liter) vermischt in den Handel gebracht werden. Die Kosten der Herstellung betragen 25—50 Rp. pro Liter, der Kleinverkaufspreis 2 Fr. 50 (für Nr. 1 und 2) bis 5 Fr. pro Liter.

Wir persönlich halten die meisten Salat-Ersatzmittel für überaus gefährlich, da sie nicht nur ein wenig Leim, sondern auch ein gewisses ätzendes (Pfeffer, Senf usw.) unangenehm gewirkt. Wie wir gesehen haben, enthalten die Salatsaucen der ersten Kategorie neben Essig, Gewürz und Kochsalz nur noch Leim. Und da es eben leider immer noch genug Leute gibt, die gerne den Leim schmecken, werden die betreffenden Fabrikanten wohl auch weiterhin gute Geschäfte machen.

Wirtschaftliche Massnahmen.

Grünobstversorgung. (Mitgeteilt von der Schweizer Obstversorgung, Hauptbureau Zug.)

Die bisherigen Erfahrungen in der Obstkontingentierung haben gezeigt, dass die Bahnsperrung allein für den Obsttransport nicht genügt, um die Obstversorgung auf ganzer Linie gerecht zu betätigen. Man glaubte mit Freigabe des Kleinhandels und einer scharfen Ueberwachung der Höchstpreise die Versorgungsmöglichkeit der Konsumenten am weitestgehenden zu sichern. Dieses Entgegenkommen ist aber, wie das der Zwischenghandel zeigte, von vielen arg missbraucht worden. Ist es doch vorgekommen, dass der gleiche Konsument am gleichen Tage, an ein und dieselbe Adresse ein Dutzend mal mehr als 100 kg Sendungen von Zwischenghandlung ausfuhrte, um so seine Ware der Kontingentierung zu entziehen.

Das Schweizer Volkswirtschaftsdepartement sah sich daher im Einvernehmen mit der eidgen. Kommission für Obstversorgung gezwungen, die Bahnsperrung zu verschärfen, wenn jene Ungehörigkeiten sich nicht auch auf die Tafelobstversorgung ausdehnen sollten. Die betr. Verfügungen sind bereits in Kraft getreten. Die schweizerischen Transportanstalten werden für ein und denselben Versender nunmehr bloss noch alle zwei Tage für den gleichen Empfänger eine Obstsendung bis zum Gewichte von 100 kg ausführen. Alle Sendungen über 100 kg bedürfen einer Transportbewilligung von der zuständigen Zentrale. — Auch hier wäre natürlich noch ein Schritt möglich. Es wird derselbe aber, wo er sich immer zeigt, streng bestraft werden.

Recht häufig ist es sodann vorgekommen, dass unberechtigte Einzelpersonen und Personenverbände unter dem Namen «Fürsorgekommission» oder «Hilfskommission» bei den Obstzentralen Bestellungen eintrugen. Wenn die gemeindliche Gemeindefürsorge dasselbe dann ebenfalls tat, so wurden solche Leute auf Kosten der andern doppelt bedient. Diesem beabsichtigten oder unbeabsichtigten Missbrauch der Bezeichnung «Hilfs- oder Fürsorgekommission» musste gesteuert werden, wenn bei der bevorstehenden Tafelobstkontingentierung nicht weitere Ungehörigkeiten unterlaufen sollten. Die Obstzentralen sind angewiesen, nur mehr von solchen Fürsorge- und Hilfskommissionen Obstbestellungen entgegenzunehmen, die im Dienste der Gemeinde oder des Staates stehen. Obstbestellungen von Einzelpersonen werden nicht mehr berücksichtigt.

Wer sich also für den Winter durch die Zentralstellen mit Obst zu versorgen wünscht, hat seine Bestellung unverzüglich bei der Gemeindefürsorgekommission zu machen. Die Gemeindefürsorgestellen werden sodann bis längstens den 7. Oktober, falls dies nicht bereits geschehen ist, eine amtlich beglaubigte Gesamtbestellung für ihre Ortschaft bei der zuständigen Zentrale einreichen. Spätere Bestellungen riskieren bei der Kontingentierung nicht mehr berücksichtigt zu werden.

Kleine Chronik.

Basler Hotelkrisis. Am letzten Mittwoch nachmittags besprach die hotelistische Delegation des Basler Hotelgewerbes, nach einer eingehenden Prüfung der Situation hatten die Herren Ständer Dr. Paul Scherrer und Nationalrat Dr. E. Götschheim eine Unterredung mit Bundespräsident C.

Reisekandaken des S. H. S. Die Schweizerische Vereinigung für Heimatschutz hatte im Dörfli-Basar der Landesausstellung zum erstenmal den Versuch

gemacht, künstlerische Reise- und Ausstellungsandenken zu verkaufen und so ein kleines Gebiet unserer Gewerbkunst zu fördern, das seit langer Zeit arg vernachlässigt worden war. Der Dörfli-Basar ist sodann durch die Gründung der Verkaufsgenossenschaft S. H. S. in eine dauernde Organisation erweitert worden. Die Verkaufsgenossenschaft S. H. S. bezweckt den Zusammenschluss von Künstlern, Kunstgewerblern, Heimatarbeitern und Handwerkern zur Herstellung und zum Verkauf guter schweizerischer Reiseandenken. Sie steht unter dem Protektorat der schweizerischen Vereinigung für Heimatschutz. Alle ihre Arbeiten tragen das gesetzlich geschützte Zeichen S. H. S., das den Charakter einer Qualitätsmarke besitzt. Obschon die Genossenschaft, kurzweg S. H. S. genannt, in einer denkbar ungünstigen Zeit gegründet worden ist, so hat sie sich doch glücklich durchgesetzt und blickt bereits auf eine dreijährige, fruchtbringende Tätigkeit zurück, die die Zuversicht ihrer Gründer rechtfertigt und die beweist, dass der Sinn für gute handwerkliche Leistungen in unserm Volke wieder erwacht und erstarkt ist. Die schönen Leistungen unserer Klöpplerinnen, so in Chur, Genf, Winterthur, St. Gallen, Basel, Zürich; ständige Filialen führt sie in Arosa, Engelberg, St. Moritz, Rheinfelden, Ragaz, Lugano, Neuenburg, Genf und Zürich. Die Verkaufsgenossenschaft verfolgt neben den rein künstlerischen Zielen namentlich gemeinnützige. Die missliche Lage der bedrängten Heimarbeit soll gebessert werden, aber nicht durch Almosengeben und allgemeine Unterstützungen, sondern dadurch, dass man ihre Arbeiten auf die Höhe wirklicher Wertarbeit hebt und ein möglichst grosses Absatzgebiet für sie schafft. Der fremden Konkurrenz aber tritt man am erfolgreichsten entgegen, wenn die Arbeit des eigenen Landes zur Qualitätsarbeit steigert und durch Einkäufe beweist, dass Sinn und Verständnis für gute schweizerische Waren bei uns noch vorhanden sind. Den Ferien-Gästen dürfen deshalb die ständigen Filialen des S. H. S. bestens empfohlen werden.



Falsche Verkehrspolitik.

Ueber die Verkehrspolitik der deutschen Eisenbahnverwaltungen und über die heutigen Zustände im Reiseverkehr in Deutschland äusserte sich kürzlich ein Mitarbeiter in der Zeitschrift «Das Hotel» des internationalen Hotelbesitzervereins. Wenn auch die Gründe, die zu den starken Verkehrseinschränkungen geführt haben, in Deutschland grösstenteils wesentlich andere sind als bei uns in der Schweiz, so trifft doch manches von dem, was der Mitarbeiter für Deutschland sagt, auch für unsere schweizerischen Verhältnisse zu. Wir lesen dort u. a.: «Erinnern wir uns, dass die Eisenbahnverwaltungen in vorübergehlicher Absicht, den inländischen Reiseverkehr zu vermindern, die Fahrpreise im Sommer damals nicht mehr mit — im Laufe des vorigen Sommers eine grosse Reihe Schnell- und Eilzüge im Fernverkehr ausfallen liess. Wie voraussehend war, verfehlte das Mittel den angelegten Zweck. Wohl nicht zum Leidwesen des Eisenbahnfiskus. Wurde doch trotz der um die Hälfte verringerten Zugzahl die gleiche, wenn nicht gar grössere Anzahl von Personen befördert wie früher und die Ueberfüllung der noch verkehrenden Züge blieb daher willkommenen Anlass, die Preisschraube ganz gewaltig anzuziehen. Man führte doppelte Fahrpreise ein, und siehe da, das Geschäft blühte nach wie vor. Ja, es nahm infolge des beängstigenden Anwachses in den Zügen allmählich einen Umfang an, dass selbst den Eisenbahnverwaltungen dabei etwas schwebel wurde und man es für angezeigt hielt, mit Hilfe der Gesetzgebung die Doppelfahrpreise durch eine sogenannte Eisenbahntarifreform zu ersetzen. Wer aber geglaubt hatte, dass mit dem Inkrafttreten dieser Tarifreform am 1. April 1918 die Eisenbahnfahrpreise wieder auf ein vernünftiges Mass zurückgeführt würden, sah sich in seinen Erwartungen bitter getäuscht. Die Neuordnung erfolgte nur, um der ihr vorausgegangenen provisorischen Massnahme der Eisenbahnverwaltungen ein legales Mäntelchen anzuhängen. Mit den neuen erhöhten Tarifsätzen begnügte man sich nicht, sondern es wurde die so ausserordentlich erziehbare Ergänzungsgebühr — welche harmlose Bezeichnung — in etwas veränderter Form beibehalten. Wer fortan das zweifelhafte Vergnügen hatte, sein kostbares Leben dem Eisenbahnfiskus anvertrauen zu müssen, war gehalten, im Schnellzugverkehr nicht nur den ordnungsmässig zustandekommenden Fahrpreis für die von ihm benutzte, sondern darüber hinaus auch noch den Mehrpreis für die nächsthöhere Wagenklasse und im Nahverkehr einen unverhältnismässig hohen Zuschlag zu entrichten. Da die finanzielle Wirkung derjenigen des früheren Verfahrens praktisch gleichkommt, so bedeutet diese Neuordnung weiter nichts als eine Umschreibung der Doppelfahrpreise. Welche Wirkung hat nun aber diese, den Charakter eines Dauerzustandes annehmende Verkehrspolitik auf den Reiseverkehr selbst aus? Hat sie die angelegten Ziele der Eisenbahnverwaltung angestrebt? Verminderung des Verkehrs, verbeführt Ein Blick in die Bahnhöfe und in die Züge gibt hierauf eine berechtigte Antwort. Es herrscht dort dauernd ein geradezu lebensgefährliches Gedränge. 20 bis 25 Personen in einem Abteil 3. Klasse, 10 bis 20 in einem Abteil 2. und 1. Klasse bilden die Regel. Die Wagenfülle der 2. Klasse strömen vor Menschen und Gepäckstücken. Wer nicht mit einer guten Dosis Rücksichtslosigkeit ausgestattet ist und seine Ellenbogen zu gebrauchen versteht, der läuft in den vollgepfachten Zügen förmlich Gefahr, erdrückt zu werden. Durch die mit Kriegesnotwendigkeiten begründete Einschränkung des Reiseverkehrs in Wirklichkeit aus. Die Eisenbahnverwaltungen aber sehen diesem Treiben mit

1806
Champagne REIMS COGNAC

verschränkten Armen zu lassen sich die dem reisenden Publikum zur Qual werdende Beförderung mit unerhörten Preisen bezahlen. Grenz ein solches Verfahren nicht an Ausbeutung? Man wende ja nicht ein, dass es jedem freistehet, sich ausbeuten zu lassen oder nicht. Die wirtschaftlichen und gesundheitlichen Verhältnisse haben sich so gestaltet, dass weitaus der grösste Teil des Volkes zum Reisen gezwungen ist, teils aus gesundheitlichen, teils aus Ernährungsgründen.

Einführung des elektrischen Betriebes bei den Schweizerischen Bundesbahnen. Die Generaldirektion und die ständige Kommission legen dem Verwaltungsrat der Schweiz. Bundesbahnen das Programm über die Einführung des elektrischen Betriebes auf dem Netze der S. B. B. vor. Einleitend stellt die Generaldirektion fest, dass infolge des Weltkrieges die Bedeutung des elektrischen Betriebes ganz enorm zugenommen hat, so dass entgegen der bisherigen Ansicht mit der Elektrifikation des Bundesbahnnetzes an verschiedenen Punkten gleichzeitig zu beginnen sei. Nachdem früher die Elektrifikation der Bundesbahnen auf eine halbe Milliarde berechnet wurde, muss nunmehr mindestens eine Ausgabe von drei viertel Milliarden in Aussicht genommen werden. — Die Durchführung der Elektrifikation soll nunmehr in einem Zeitraum von ungefähr 30 Jahren erfolgen, wofür im Mittel eine jährliche Bauausgabe von 25 Millionen Franken erforderlich ist. Für die Durchführung der Elektrifikation soll das Netz der Bundesbahnen in drei Gruppen eingeteilt werden, in der Meinung, dass für jede dieser Gruppen ungefähr der Zeitraum eines Jahrzehnts zu beanspruchen sei. Für den elektrischen Betrieb auf dem ganzen Netze der S. B. B. wird im Mittel eine Kraft von 200,000 HP ab Turbinenwelt nötig sein. Für die Erzeugung von 150,000 HP besitzen die Bundesbahnen bereits die nötigen Konzessionen, bzw. stehen in Unterhandlung für die Erlangung von solchen. Zu dem noch fehlenden Viertel werden die Bundesbahnen nach Umständen weitere Konzessionen zu erhalten suchen oder sich bei zu erstellenden Kraftwerken beteiligen oder elektrische Kraft bei Kraftwerken mieten. — Für die Durchführung ist folgende Gruppeneinteilung in Aussicht genommen. Gruppe I. (erstes Jahrzehnt): a) Erstfeld-Bellinzona (Elek-

trifikation in Ausführung, elektrische Kraft aus dem Riomwerk); b) Bellinzona-Chiasso, Erstfeld-Luzern, Goldau-Thalwil-Zürich, Immensee-Wohlen-Rapperswil (Kraft aus den kombinierten Kraftwerken Amsteg und Riom); c) Iselle-Brig (bereits in elektrischem Betrieb), Brig-Sitten (Elektrifikation in Ausführung, Energie aus dem Kraftwerk an der Rhone im Massaboden); d) Sitten-Lausanne, Lausanne-Vallorbe (Energie aus dem Kraftwerk an der Barberine); e) Genè-Rebens, Lausanne-Freiburg-Bern (elektrische Kraft aus den kombinierten Kraftwerken an der Barberine und am Trient); f) Luzern-Olten-Basel (Energie aus dem Kraftwerk an der Aare bei Rapperswil); g) Scherzigen-Thun-Bern (Elektrifikation in Ausführung, Kraft vorläufig aus den Bernischen Kraftwerken), Wylerfeld-Olten-Zürich, Brugg-Pratteln (Energie aus dem Kraftwerk an der Aare bei Rapperswil, kombiniert mit andern Kraftwerken der S. B. B.); h) Zürich-Winterthur-St. Gallen-Rorschach, Oerlikon-Eglisau-Schaffhausen (Kraft aus dem Etlzwerk, event. aus andern Kraftwerken). Die Linien dieser Gruppe I umfassen 1128 Kilometer, das heisst ungefähr zwei Fünftel des Bundesbahnnetzes. Infolge ihrer Elektrifikation wird der Kohlenbedarf um mehr als die Hälfte vermindert. — Gruppe II. a) Thalwil-Chur, Zürich-Meilen-Rapperswil, Ziegelbrücke, Uznach-Ricken-tunnel-Wattwil (Kraft aus dem Etlzwerk, kombiniert mit andern Kraftwerken der Bundesbahnen); b) Gimmig-Luzern-Brügg-Olten-Solothurn-Biel, Luzern-Brügg-Interlaken (Energie aus dem Kraftwerk an der Aare bei Rapperswil, kombiniert mit andern Kraftwerken der Bundesbahnen. c) Dällens-Verdon-Neuenburg-Biel, Neuenburg-Chaux-de-Fonds - Le Locle, Zollikofen-Biel-Sombob-La Chaux-de-Fonds (Energie aus den kombinierten Kraftwerken an der Barberine und am Trient). Diese Linien der Gruppe II, die im zweiten Jahrzehnt elektrifiziert werden sollen, umfassen 601 Kilometer. Anschliessend an diese Strecken sollen womöglich noch einige weitere Linien als zur Gruppe II gehörig im zweiten Jahrzehnt elektrifiziert werden. Der Rest der Linien der Bundesbahnen fällt dann in die Gruppe III für das dritte Jahrzehnt. Die Generaldirektion verzichtet darauf, auch für diese Gruppe schon jetzt eine nähere Einteilung zu geben. — Die Generaldirektion legt

in ihrem Bericht zum Elektrifikationsprogramm des weitem dar, dass ausser der jährlichen Ausgabe für die Elektrifikation von 25 Millionen Franken für neue Linien eine jährliche Ausgabe von vier Millionen Franken, für Ergänzungsbauten eine solche von 36 Millionen und für Rohmaterial eine solche von 27 Millionen in Aussicht genommen sei, so dass also im ersten Jahrzehnt mit einer jährlichen Ausgabe von 92 Millionen Franken und im zweiten und dritten Jahrzehnt infolge der Verminderung der Anschaffung von Rollmaterial mit einer solchen von 80 Millionen Franken zu rechnen sei. Die Mittel zur Durchführung der Elektrifikation sollen beschafft werden durch kurzfristige Anleihen, die dann durch längerlaufende Kassascheine, durch feste Anleihen, oder durch Zeichnungen im Schuld-buch, dessen Einführung gegenwärtig studiert wird, ersetzt werden können. Die Generaldirektion beantragt dem Verwaltungsrat, von dem Programm in zustimmendem Sinne Kenntnis zu nehmen.

Vermischtes.

Die Speisekarte nach dem Krieg. Der Wirt hat während des Krieges manches lernen können: er lernte vor allem, sparsam und rationell zu arbeiten. Ein Fachmann weist in «Küche und Keller» auf die Wichtigkeit hin, dass die Erfahrungen, die in den Kriegsjahren gesammelt sind, auch in der Friedenszeit die ja doch kommen muss, zur Anwendung kommen. Insbesondere ist darauf hinzuwirken, dass das Küchenkonto nicht mehr, wie bisher, mit einem Fehlbetrag abschliesst, sondern mit einem entsprechenden Nutzen arbeitet. Es ist vor allen Dingen nötig, dass der Wirt richtig kalkuliert, so dass der Einkaufspreis der Ware zu dem Verkaufspreis in richtigem Verhältnis steht. Es muss geachtet werden. Ich glaube, dies hat bei manchen Gastwirten seine Schwierigkeiten. Meistens werden die Verkaufspreise der Speisen ohne jede Berechnung gemacht. Teilweise sind sie bedingt durch die Konkurrenz, welche, wenn möglich, noch überboten werden soll; auch die Einteilung der einzelnen Portionen ist ein unhaltbarer Zustand.

Diese muss stets gleichmässig vorgenommen werden. Da während des Krieges die Portionen nach Gewicht angerechnet wurden, so glaube ich, dass dies auch in Friedenszeiten möglich sein wird. Es würde dies nach zwei Seiten hin zum Vorteil dienen: Erstens hat man die Gewissheit, dass jeder Gast eine gleich grosse Menge bekommt und dadurch viel Ärger und Unannehmlichkeiten über zu kleine Portionen vermeiden wird. Zweitens ist man in der Lage — was die Hauptsache ist — berechnen zu können, wieviel gleiche Portionen aus diesem oder jenem Stück hergerichtet werden können. Danach können dann die Preise so bemessen werden, dass man auf seine Unkosten kommt und ausserdem noch ein Prozentsatz Nutzen dabei abfällt. Auch eine Reform der Speisekarte halte ich für unbedingt erforderlich. Die frühere Unsitte, die in vielen Restaurants und Hotels vor dem Kriege bestanden hat, Speisekarten in der Grösse eines Fahrplans der preussischen Staatsbahn aufzulegen, halte ich für schädigend. Der Wirt war dadurch gezwungen, eine Unmenge Speisen auf Vorrat zu halten, die leicht dem Verderben ausgesetzt und, wenn sie nicht täglich verkauft werden, schon am andern Tage wertlos geworden sind. Ich halte eine Reform in diesem Sinne für möglich und für unser Gewerbe vorteilhaft, dass nach dem Kriege auf der ständigen Speisekarte hauptsächlich die Speisen aufgeführt, die zu jeder Zeit aus Kalb-, Rind-, Hammel- oder Schweinefleisch, das ja stets vorrätig ist, hergestellt werden können. Dagegen müssen die Speisen, die vorher zubereitet sind, nach Möglichkeit verringert werden und nur jeden Abend einige Sachen zur Auswahl gestellt werden. Es liegt darin der Vorteil, dass man hievon so viel bestellen wird, wie vermutlich in einem Abend abgesetzt wird, und die Gäste würden stets gute und frische Speisen bekommen.

Achtung! Unsere Vereinsmitglieder Reklameofferten zweifelhafter oder unbekannter Verlagsfirmen dem Zentralbureau zur Prüfung einzusenden.

Bleich-Soda, Henco

Das Beste zum Einweichen der Wäsche sowie zum Putzen, Scheuern und Spülen. Altbewährt und unerreicht. HENKEL & Co. A.-G., BASEL

MEILENER Citronensaft
denn er ist feiner, gesünder und erfrischt!

MOUTARDES FRANÇAISES
véritable Bordeaux de "LOUIT" en vrac et flacons
véritable Dijon - "Amioux Frères" en bottles de 125 et 235 gr.
SAUCE WORCESTER
LEA & PERRIN
O. LÉGERET
DENRÉES COLONIALES
:: MONTREUX ::

TEPPICHAUS SCHUSTER & CO
ZÜRICH & ST. GALLEN
3264 Z. G. 1390

SCHÖPF & Cie. ZÜRICH
Alt bekannte Spezialfirma für
Papierservietten (Krepp)
Serviettentaschen „Flora“

CHAMPAGNE STRUB
BALE
3281

Kartoffel-Lagerung
Durch Verwendung der bewährten, zerlegbaren Kartoffelkisten ist durch ständige Luftzirkulation und Bewegung der Kartoffel eine zweckmässige Lagerung gewährleistet und dem Faulen und Keimen vorgebeugt. Grösstmögliche Raumersparnis, bequem zum transportieren, aufgeräumter, sauberer Aussehen.
Preis je nach Grösse Fr. 32.- bis Fr. 72.- pro Stück. Wiederverkäufer Rabatt.
Schweizerische Baubedarf A.-G., Herzogenbuchsee
vorm. Peter Kramer
Bureau und Magazin: Ecke Laupen-Murtenstrasse 2a, Bern

Gesucht als Verwaltungsleiter
für die Aktiengesellschaft „Hotel Norge“, Bergen, erstkl. Fachmann, Antritt sobald wie möglich, am liebsten Oktober 1918. Da von der Hotelkompanie Bergen, der Ban eines grossen modernen Hotel im Zentrum geplant wird, so kann der Betreffende gleichzeitig auf Anstellung als Konsulent für das Baukonto dieser Gesellschaft und später auf die als Verwaltungsleiter auch dieses neuen Hotels rechnen. Ansuchen mit Gehaltsansprüchen (event. Minimum und Tantüm) unter Beilage von Zeugnisabschriften, welche nicht zurückgesandt werden, sowie anderer Auskünfte, darunter Zeit des Antritts, werden schleunigst an die Adresse des Vorstandes der Direktion, Herr Bankdirektor **Gran Bøgh**, adr. Revisionsbanken in Bergen, erbeten. Hec 10083 2363

Hotel-Verkauf ev. Verpachtung.
Das für den Passanten- u. Kuranten-Verkehr vorzüglich an der weltberühmten u. stark frequentierten Axenstrasse gelegene
Hotel Park Rudenz in Flüelen
ist an kapitalkräftigen Fachmann zu verkaufen event. zu verpachten. 55 Fremdenbetten, grosser Garten, Gartenwirtschaft, Restauration. — Interessenten belieben sich um nähere Auskunft zu wenden an die
3735
Urner Kantonalbank in Altdorf.

Kaffee
Fremden- und Angestellten-Mischungen, roh, geröstet oder gemahlen, offeriert das Hotelspezialhaus
Ed. Widmer & Co., Häringsstr. 17, Zürich 1
Kaffee-Import • Kaffee-Grossröster 2881
Mitglied des Syndicat SISBA der SSS. — Telefon H. 2950.

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
Fondé 1796
HORS CONCOURS - MEMBRE DU JURY
Blanc • Goutte d'Or • BERNE 1914 • Rouge • Cuvée réservée

Nationalkassen
Verkauf neuer und gebrauchter Kassen, mit schriftlicher Garantie. Fachgemässe Revisionen. Reparatur-Versicherung mit spezieller Preisreduktion auf Couponsrollen.
National-Registrierkassen-Gesellschaft Zürich.
Telephon: Selnuw 1576. — Telegramm: Nacareco.

NEUCHÂTEL PERRIER
SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.
1176

Allein echtes Burgermeisterli
Liqueur
Fabr. seit 1815
Alleiniger Fabrikant
E. MEYER, BASEL.
Fabr. seit 1815

Schöpf & Co., Zürich
Unsere Geschäftslokaltäten befinden sich ab 7. Oktober a. c.
Neue Beckenhofstrasse 47
Zürich 6

SWISS CHAMPAGNE
La plus ANCIENNE MAISON SUISSE
Fondée en 1811, à Neuchâtel
EXPOSITION DE BERNE 1914
MÉDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury

Hirzel & Cattani
Zürich 1 Ingenieure Rennweg 35
liefern
Elektrische Heisswasser-Speicher
für Küche und Bad.
Wesentlich billigerer Betrieb als mit jeder andern Heizung. — Wegfall jeder Bedienung. Für Heisswasserentnahme keine Wartezeit. — Grösste Reinlichkeit. Absolute Gefahrllosigkeit. — Zahlreiche Anlagen im Betrieb. Erstklassige Referenzen.

Seltene Gelegenheit.
Kleines feines Kurhaus bei **Lugano** (jetziger Besitzer Vereinsmitglied) zu verkaufen. Prachtvolle Lage, vorzüg. Verbindungen mit Lugano, moderne Einrichtung, erstklassiges Inventar, 11,000 m² bestes, ertragreiches Gartenland. Für tüchtigen Fachmann (speziell Koch), Regelmässige als Spezialität betreibend, wäre ein prima Geschäft. **Grosse Zukunft** des Hauses nach demnächstigen Kriegsende. — Offerten rasch einschliessen. Selbstkäufer auf **Chiffre W. R. 2503** an die Annoncen-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue**, Basel.

Girovin
das Beste und Gesündeste zur Bereitung von **Salat, sauren Speisen und Saucen**.
Gesunden & Kranken ärztlich empfohlen.
Schweiz, Girovin-Fabrik, Ziefingen

Kurarzt
in erstklassigem Hotel. Offerten unter **Chiffre Z. E. 4630** befördert **Rudolf Mosse, Zürich.** (Z. 39126) 2362

Prima Speise-Zwiebeln
trocken und halbarste Sorte zum Einlagern, liefert von 50 kg. an, à —, 95 per kg.
K. L. Blatter, Zwiebelkultur, Goldwiler (Berner Oberland). P. 7284 Y Säcke einliefern. 2364
Closepapier
in Rollen liefern
P. Gimm & Co., St. Gallen
Musterofferten zu Diensten

Zu verkaufen.
Wir haben eine grosse Anzahl kleinere und grössere, sowie erstklassige, modern eingerichtete, altbekannte und bestrenommierte
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.
Streng reell u. gewissenhafte Vermittlung. 2858
Feinste Referenzen.

Hotel- & Restaurant-Buchführung
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe, Handrouten von Ankerungsbeschreibungen. Garantieren für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt, Prima Referenzen. Blicke auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre versachlichte Bücher. Gehe auch nach auswärts.
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte 2850
Ältestes Spezialbureau der Schweiz.

Tapeten
zu Fabrikpreisen von 80 Cts. an.
Günstige Einkaufsgelegenheit für Wiederverkäufer.
Anfragen erbeten unter Chiffre JH 8293 Z an die Schweizer Annoncen A.-G., Zürich, Seidengasse 10. (011993 Z) 2846

Kaufm. Bureau C. Volderauer, Basel
vermittelt reell diverse bekannte, rentable
Hotels Gasthöfe
mit u. ohne Landwirtschaft.
Rentables Kurhaus im Emmental, ein prächtiger Lage, aus Altersrichtigen.
Schöne Villa-Pension in Locarno, sehr gut geführt. Auskunft kostenlos.

SUTER FRÈRES
Fabrique de Charcuterie
Montreux
Jambons „Extrafin“
désossés P 2100 M
et cuits à la gelée
Grand choix de Charcuterie fine
Demandez notre liste des prix.
Holländische
Blumenzwiebeln
ausgesucht schöne Zwiebeln von Hyazinthen, Tulpen, Crocus, Sellerie, in allen Farben, zum Treiben und für Beete. Preise konkurrenzlos. Bitte Preisliste verlangen. ZAR359
Franz Häni, Samenhandlung
Kirchberg (St. Gallen). 2836

Hotelfachmann
jüngerer, tüchtiger, Schweizer, sprachkundig, sucht Stelle an Posten mit 10 Milie Beteiligung in mittlerem, erstklassigen Hause. Gefl. Offerten unter Chiffre BR 2873 an die Annoncen-Abteilung der Schweiz. Hotel-Revue, Basel.

MONTREUX.
A louer Hotel non meublé
entirement garni et débarcadere. Belle situation, 40 chambres. Confort moderne. S'adresser: London House, Montreux.

Unfallversicherung Winterthur
Einzel-Unfall-, Haftpflicht-, Reise-, Kollektiv-, Einbruch- und Kautions-Versicherungen.
Auskunft und Prospekte durch die Direktion der Gesellschaft in Winterthur und die Generalagenturen, sowie die Vertreter an allen grösseren Orten.
(Za. 1009 g/1918) 3162

Nächste Ziehung 15. Oktober 1918 — Haupttreffer Fr. 20,000

Wünschen Sie mühelos
Wird Gold
zu erlangen, dann bestellen Sie
Schweizer. Prämien-Obligationen der Typographia Bern
Jedes dieser Lose wird zurückbezahlt entweder mit einem Haupttreffer von Fr. 50,000, 30,000, 25,000, 10,000, 8,000, 7,000, 6,000, 5,000, 4,000 usw., oder wenigstens mit der Einlage von Fr. 10 laut Plan. Insgesamt 150,000 Treffer im Gesamtbetrag von Fr. 3,028,870

Wir garantieren 7 grössere Gewinne

Jedem Besitzer einer ganzen gezogenen Serie = 30 Lose innert der ersten 28 Ziehungen. Es muss somit jeder Besitzer einer ausgelosten Serie in den ersten 7 Jahren garant. 7 grössere Gewinne u. nachträglich 23 Rückzahlungen à Fr. 10 erzielen.

Auszug aus dem Ziehungssplan:	
1 Treffer à	Fr. 50,000
1 "	30,000
3 "	25,000
14 "	10,000
24 "	8,000
38 "	7,000
98 "	6,000
11 "	6,000
11 "	4,000
1 "	4,000
2 "	2,000
2 "	2,000
182 "	1,000
263 "	500

und 14,048 verschiedene Treffer à Fr. 300, 150, 100, 50, 25, 20 usw.
Die Ziehungen werden von heute gratis regelt.

Bankeffekten- u. Kommissionshaus A.-G. Bern
Bestellchein gef. ausfüllen und frankiert einsenden an Bankeffektenhaus A.-G. Bern, Monbijoustrasse 16.
Hiermit bestelle ich Stück Typographia-Obligationen à Fr. 10 Stück komplette Serie (je 30 Lose) à Fr. 300 gegen Barzahlung — gegen monatliche Zahlungen à Fr. 6 — oder Fr. 10 — (in Konto-Korrent-Rechnung). Die Einzahlungen erfolgen auf Ihr Postchekkonto — persönlich an Ihrem Schalter — siehe Sie per Nachnahme ein.
Genauere Adresse:
Monbijoustrasse 15 u. Tel. 48 30 Postchekkonto 111/1391

Jährlich 4 grosse Ziehungen:
16. April } Serienziehungen
16. Oktober }
15. Mai }
16. November } Gewinnziehungen

Preis einer Original-Obligation nur 10 Fr.
Bei Kauf von ganzen Serien auf Teilzahlung ist eine Anzahlung von mindestens 1 Fr. per Los oder 30 Fr. per ganze Serie zu leisten. Die monatlichen Abzahlungen sollen wenigstens 10 Fr. pro Serie betragen. Ausnahmen gestattet. Auf Wunsch Gratisprospekt.

KLAIBER & Co
WEINHANDLUNG ST. GALLEN
GRASSES LAGER IN FASS & FLASCHENWEINEN
2833

SOCIÉTÉ GÉNEVOISE D'INSTRUMENTS DE PHYSIQUE
8, Rue des Vieux-Grenadiers GENÈVE Rue des Vieux-Grenadiers, 8
MACHINES A FROID ET A GLACE (O. F. 2158 G.)
1500 Installations --: 40 années d'expérience

GRANDS VINS DU VALAIS
Orsat frères.
2869

Zu verkaufen.
Infolge vorgedruckten Alters und gestörter Gesundheit des gegenwärtigen Besitzers ist ein renommiertes
Zag G/1382 2860
Gasthaus mit Inventar
In einer industriellen Ortschaft (Eisenbahnknotenpunkt) des Kantons St. Gallen preiswürdig zu verkaufen. Das Objekt enthält neben schönen Restaurationslokalitäten einen geräumigen Saal und ausserordentlich gut eingerichtete grössere Kellerräume mit Aufzug, Stollungen etc. Anfragen sind zu richten unter Chiffre ZG 1382 an die Annoncen-Expedition Rudolf Mosse, St. Gallen.

An- u. Verkauf von Liegenschaften
in Stadt und Land vermittelt prompt
Gustav Rian sen., Zürich S
Florastrasse 11.

Sie erzielen
25% Kohlenersparnis
wenn Sie Ihre Centralheizungs- und Dampfheizungskessel, Kochherde, Boiler etc. durch unser Spezialverfahren gründlich vom Kalkwasserstein entfernen und die ganzen Anlagen revidieren lassen. Referenzen zu Diensten. Unveränderlicher Besuch.
A. Wolfensberger & Co. ZÜRICH, Schöffelgasse 8.
Reparaturen von Heizungs- u. sanitären Anlagen.

ETO
feinste fertige
Salat-Sauce
Vollendet im Geschmack. Praktisch und preiswert. Begutachtet von kantonalen Anstalten, Militärbehörden und Hotels I. Ranges.
Alleinige Fabrikanten:
Schneider & Graebener
Nahrungsmittelfabrik
Wattwil (Toggenburg).
General-Vertrieb:
P. Hotz-Doerr, Zürich 6.

Zürcher & Zollikofer
tolle 6tamine
Rideaux
guldure tulle 2623
ST-GALL.

MAISON FONDÉE EN 1829
SWISS CHAMPAGNE
Berne 1814
Médaille d'or avec Félicitations du Jury

MAULER & Cie
au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS
ZU VERKAUFEN
10 Stück Milieu
AGRA
250/350 u. 200/300 cm messend; ferner Sessel für Speisesaal und Zimmer (Thonet) und 20 Pique-Decken, alles sehr gut erhalten.
Gefl. Anfragen unter V. E. 2838 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Meine
Spezialitäten
Bodenöl, Terpentinöl, Bodenwische, Stahlwolle, Putzmittel, Messerputzmittel, die Prima Waschballe, Prima Waschlappen, Reibseben, Birkenbesen, vorzügliche braune Schmierseife, stets O. F. 1595 Z. 4102 zu billigsten Tagespreisen.
H. Kunz, Chem. Fabr., Zürich-Enge.
Alfr. Escherstr. 12, Tel. Selnau 6778

Demandez les prix pour
Conserves
de Tomates, Fruits, Légumes et Viande.
Sardines à l'huile (1^{er} choix).
Volailles
Expédition prompte et soignée. Se recommande
P. Obrist, Comestibles à BALE. 2837
TÉLÉPHONE 2846.

Bündner Schaffleisch
liefert billigst (Abschlag) Konsum Truss. 5369 1519 Ch

Brennholz-Kreissägeblätter
500, 550, 600, 650 und 700 mm
Blattdurchmesser, sowie
Brennholz-Kreissägen
in kräftiger Konstruktion liefern sofort ab Lager
Rud. Brenner & Cie., Basel
Konstruktionswerkstätte
Gegründet 1846 * Telephone No. 1368 und 5091

Hotel-Verkauf.
Wegen Wegzug des Eigentümers und Beteiligung desselben an einer Fabrikunternehmung ist ein sehr gut frequentiertes Höhen-Fremdenkurort des Berner Oberlandes (Nähe Bahnhof), mit Sommer- und Winterbetrieb, ein mit allem modernen Komfort eingerichtetes Hotel mit Restauration, unter ganz äusserst günstigen Bedingungen zu verkaufen. 25 Zimmer, 36-40 Betten, Zentralheizung, Bäder, elektrisch Licht. Das Objekt ist nur mit ca. Fr. 80,000 belastet, zu einem Zinssatz von 4 3/4 % und zur Hälfte fest angelegtes Privatkapital.
Kaufpreis Fr. 125,000 mit Mobiliar (Schiff und Geschirr). Anzahlung Fr. 20,000. Für Restanz Schuldbrief mit 5 % Zins.
Das Hotel ist seit Kriegsausbruch immer in Betrieb, mit nachweisbar sehr günstigem Jahresabschluss und bietet daher kapitalkräftigem, tüchtigem Erwerber sehr günstige Kapitalanlage.
Eventuell auch ganz vorteilhafte Spekulation.
Offerten an das unterzeichnete Bureau, woselbst jede weitere Auskunft kostenlos erteilt wird.
Interlaken, den 19. September 1918.
2882
Notariatsbureau Schneider.

Neu! (OF 5819 Z) Neu!
Kreidespitzmaschine „Rationell“
+ Patent 73807 +
äusserst praktische und solid, unentbehrlich für Hotels, Restaurants, Schulen etc. Fabriziert Putzpulver. Amortisiert sich dadurch in kurzer Zeit selbst!
Alleinfabrikanten und Patentinhaber: 4131
Gretener & Schneeberger, Wallisellen-Zürich.
Telephon: 68 u. 78. Telegramm: „Rationell.“

Schweizerische Actien-Gesellschaft
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH
Fabrik sanitärer Einrichtungen
SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH
Fabrication d'appareils sanitaires 2849

Der rasche, entscheidende Erfolg der ausgedunsteten frischen Eier
der Firma
John Layton & Co. Ltd.
besteht darin, dass selbst die verwöhntesten Feinschmecker einen Unterschied mit
frisch gelegten Eiern
nicht finden können, denn die Layton-Eier werden nach absolut einwandfreiem u. wissenschaftlichem Verfahren hergestellt. Es ist dies der Grund, warum hunderte von Hoteliers, Konditoren, Feinbäckern und Restaurateuren dieselben verwenden. 5348
Fr. 27.50 p.kg. ausgedunst. frische Eier (gemischt) „ 28.50 „ „ „ „ „ (gelb)
Generalvertretung für die Schweiz
11, rue du Port, GENÈVE.
Telegramm-Adresse: „Frigidator“ — Telephone 18.79.

Lits pour l'Armée.

Afin d'être prêt pour toutes les éventualités au cas où des épidémies éclateraient l'hiver prochain, le service sanitaire de l'armée suisse a besoin encore de 1000 à 1500 lits de fer complètement pourvus de trois paires de drap, d'un oreiller et d'une couverture de laine.

En conséquence le service sanitaire s'adresse au Bureau central soussigné avec la demande de publier à cette place un appel à l'hôtellerie de mettre à sa disposition le nombre de lits demandés.

Pour le moment les lits seront seulement mis sur piquet. Il sera dressé une liste des hôtels qui se seront annoncés et du nombre de lits mis à disposition par chacun d'eux, afin qu'en cas de nécessité l'emballage et le transport puissent avoir lieu immédiatement.

En plus l'armée se réserve d'acheter à l'immédiate les lits annoncés si le besoin se présente. Dans l'intérêt des hôteliers seront équitablement représentés fixera les prix.

Nous invitons instamment tous les hôtels qui sont en mesure de mettre à la disposition de l'armée un nombre plus ou moins considérable de lits de fer à nous en informer le plus rapidement possible et nous nous attendons à une participation nombreuse en faveur de cette œuvre philanthropique dans l'intérêt de nos vaillants soldats.

Bâle, le 18 Septembre 1918.

Bureau central

de la Société Suisse des Hôtelières

Ecole professionnelle

de la

Société Suisse des Hôtelières à Cour-Lausanne.

Fondée en 1892.

Ouverture du Cours supérieur (académie hôtelière), durée six mois, pour Messieurs et Dames, le 15 Octobre.

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

Direction de

l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

Le tourisme et la guerre.

Sous ce titre, notre confrère touristique genevois, «Par Monts et Vaux», vient de publier cet intéressant article:

S'il est, aux jours que nous vivons, une joie permise entre toutes celles qui n'attendent à cette sorte de grave pudeur, que nous avons le devoir de garder — non pas rien que dans nos apparences, mais jusqu'au plus intime de nous, — s'il en est une qui ne donne point à la détente nécessaire les allures inacceptables de la liesse et de la bamboche, c'est le tourisme — je veux dire la pratique du tourisme dans notre beau pays, maintenant même.

Mieux, même! Pratiquer le tourisme selon qu'on le peut, à l'heure actuelle, chacun à sa manière et durant tous les jours qu'on peut lui accorder, c'est accomplir à la fois une action utile, un acte de ferveur, un geste de solidarité nationale.

De partout, toutes les voix autorisées, ou qui se prévalent telles, proclament à l'envi: «La guerre, pour si tragique qu'elle soit, ne doit point suspendre la vie de la nation. Cette vie doit se poursuivre, s'amplifier même.» Pour cela, il faut que les échanges reprennent, que les labours normaux se réveillent, que se réorganisent les commerces et que les industries revivent, pour que les sommes passent de mains en mains et se répartissent sur tout le territoire au profit de chacun.

Or, il est précisément une industrie, et c'est le tourisme, dont nous possédons à la fois les fonds, les moyens et la clientèle et qui peut, rien que par nous seuls, se reconstituer déjà, revivre, se réorganiser, reprendre son élan et se préparer ainsi, s'armer en quelque sorte pour être, le jour venu, le plus efficace instrument de récupération, au profit de la collectivité suisse, de ces millions que nous fûmes et sommes contraints d'exporter.

Qu'est-ce financièrement qu'un touriste? Qu'il dépense cent sous, un louis ou cent francs par jour, c'est un semeur de richesses, un acheteur toujours en mouvement, une sorte particulière de baillieur de fonds, une espèce à part de commanditaire... La part qu'il consacre au tourisme de ce qu'il a gagné sur un certain point du territoire, il la restitue en dix, vingt, cent autres points. A eux tous, les touristes, par leurs parcours et leurs séjours di-

vers, répartissent annuellement des millions entre les régions qu'ils visitent, dans la mesure où celles-ci savent les attirer et les retenir.

Comment pourrait-il venir à personne l'idée de suspecter cette sorte de décalage? Comment, au contraire, ne l'encouragerait-on pas? Il faut le dire bien haut et le répéter: le touriste, dans les circonstances actuelles, en consacrant ses loisirs à pratiquer le tourisme, remplit un véritable devoir social. Il réveille la vie, pour si peu que ce soit, partout où il passe et, il contribue d'accroître nos possibilités de rapide relèvement économique.

C'est une vérité évidente aujourd'hui, pour tous ceux qui prennent la peine de réfléchir un peu, que l'hôtellerie sera, par le moyen des étrangers venus en Suisse, au lendemain de la paix, le premier agent et le plus actif pour la récupération de l'or exporté.

Pratiquer le tourisme actuellement, nous autres, et de toutes nos forces, c'est donner à l'hôtellerie une part déjà des moyens financiers nécessaires à sa réorganisation; c'est permettre à l'hôtelier de consacrer tous les gains que nous lui assurerons à la remise en état de son hôtel; c'est lui fournir la possibilité de se tenir prêt à recevoir une clientèle plus nombreuse et à ne pas la laisser s'en aller ailleurs; c'est apporter à toutes nos régions pittoresques le pouvoir d'acclimater chez elles une clientèle qui leur vaudra une prospérité rapide et certaine.

Du tourisme, aujourd'hui, nul n'en fera jamais assez, n'en fera jamais trop. Et plutôt que de les savoir jeter leur argent à des stupidités somptuaires de tous degrés et de toutes sortes, je voudrais voir tous les touristes suisses s'en aller sur les chemins de l'Helvétie, semer dans nos belles régions des sommes qui leur vaudraient à eux des moissons de joie tout de même un peu plus noble et à la Suisse des prochaines moissons de richesses.

La mise en fermentation des vendanges.

Aussitôt que les raisins sont jetés dans la cuve, la fermentation tumultueuse se déclare, si la température est favorable, c'est-à-dire si le thermomètre marque 25 à 30°. Dans les cas, assez rares où la cueillette se fait par un temps froid, il est nécessaire de chauffer la vendange jusqu'à ce qu'elle atteigne 20 degrés. En Bourgogne, on se sert à cet effet d'appareils spéciaux nommés «onothermes». Par contre dans les pays chauds on refroidit la vendange à l'aide d'appareils réfrigérants qui donnent d'excellents résultats.

La fermentation, partie dans de bonnes conditions de température, doit commencer immédiatement après l'encuvage et se poursuivre ensuite régulièrement et sans arrêts. La durée des cuvaisons est généralement abrégée, dans les régions chaudes, tandis que sa prolongation est plutôt en faveur dans les vignobles des latitudes tempérées.

Lorsque la cuvaison est courte, les matières extractives et colorantes sont dissoutes en plus faible quantité; les vins ont une intensité de couleur un peu moindre et sont eux-mêmes moins corsés, mais, pour les crus ordinaires qui doivent être consommés dans l'année, il faut surtout rechercher la fraîcheur et la légèreté.

Afin d'activer la fermentation, il convient d'enfoncer deux ou trois fois par jour le chapeau dans le liquide. On arrive ainsi à la couleur, car, même dans les années à vins faibles, la peau des raisins noirs renferme plus de matières colorantes qu'il n'en faut pour le vin.

L'immersion du chapeau et l'élevation de la température sont les moyens que le viticulteur a à sa disposition pour faire passer dans le vin le plus possible de cette matière colorante.

Toutefois, il ne faut pas, ainsi que nous l'expliquons plus haut, que le thermomètre dépasse une certaine limite, car, alors les germes pathogènes agissent d'une façon néfaste.

L'immersion du chapeau donne des vins plus riches en couleur, mais généralement inférieurs au point de vue du bouquet et de la finesse à ceux obtenus avec le chapeau flottant.

Lorsqu'on sulfite la vendange, il ne faut pas que le gaz acide sulfureux produise un mutage trop prolongé, et quelquefois on aère le moût pour revivifier les levures.

Dans les cas où la vendange a besoin d'être refroidie, si l'on ne dispose pas de moyens industriels pour réaliser ce refroidissement, il est préférable de découvrir le vin contenant encore du sucre et de laisser achever sa fermentation dans d'autres récipients que l'on surveille attentivement, plutôt que de laisser monter la température de la cuve à 37 degrés et au delà. Cependant en règle générale, il vaut mieux attendre pour découvrir, que le sucre du moût ait été transformé en alcool, sinon en totalité, du moins en très grande partie. Ce résultat peut être atteint dès le troisième ou le quatrième jour dans les régions méridionales, lorsque la fermentation s'est poursuivie dans des conditions normales.

Si la vendange est altérée, et si les grappes sont pourries, il devient indispensable de faire une cuvaison très rapide. Mais, au contraire, lorsque les raisins sont et été foulés par une température modérée, le séjour à la cuve peut être prolongé avec avantage.

L'emploi des levures sélectionnées assure la réussite de la vinification et évite l'apparition des ferments nuisibles.

Selon la nature du vin à obtenir, le viticulteur prolonge ou ralentit la cuvaison, en suivant, au moyen du pèse moût, les progrès de la fermentation.

(«Moniteur viticole.») Ed. Delle.

Zur „Vergewaltigung der Wäsche“

«Vom Verband Schweizer Dampfwäschereien» wird uns geschrieben:

In Nummer 22 Ihrer werthen Fachschrift lesen wir die interessanten Ausführungen, welche Sie unter obigem Titel bringen. Ganz besonders freuen uns die von Ihnen an den dem «Berliner Tagebl.» entnommenen Aufsatz geknüpften Schlussfolgerungen, welche sich voll und ganz mit den Anstrengungen decken, welche unser Verband schon seit langem im Hinblick auf die Unterdrückung des Wäschmittelschwinds macht.

Währendem sich in Deutschland die Reichsstelle für bürgerliche Kleidung mit dem Erlass von Strafbestimmungen gegen unzuverlässige Wäschereibesitzer befasst, um dieselben zu zwingen, keine schädlichen Wäschmittel anzuwenden, liegen bei uns in der Schweiz die Verhältnisse umgekehrt, indem in unserem Lande gerade die Dampfwäschereien es waren, welche schon zu Friedenszeiten gegen den damals schon blühenden Wäschpulverschwindel kämpften und sich seit Kriegsausbruch in noch höherem Masse gegen dieses Uebel ins Zeug legten. Unglaublicherweise fanden wir aber keine behördliche Unterstützung, indem unsere diesbezüglichen Eingaben an das Volkswirtschaftsdepartement ohne Antwort blieben.

Nachdem unser Verband das Schweizerische Volkswirtschaftsdepartement auf den schwunghaft betriebenen Wäschpulverschwindel aufmerksam gemacht hatte, schlugen wir dem fraglichen Departement am 30. Oktober 1917 vor, für alle zu Wasch- und Reinigungszwecken erstellten und in den Handel gebrachten Erzeugnisse den Deklarationszwang auszusprechen, und zwar dertat, dass auf der Verpackung (für den Detail) oder auf der die Ware begleitenden Faktura (für den Engros) die genaue Zusammensetzung (qualitative und quantitative Analyse) in gut lesblicher und allgemein verständlicher Form dem Käufer mitzugeben wird.

Wir bemerkten dazu ferner:

- 1. Reine Seifen;
 - 2. Kriessseifen;
 - 3. fetthaltende Wasch- und Reinigungsmittel;
 - 4. fettlose Wasch- und Reinigungsmittel.
- Als Reinsseifen dürfen nur bezeichnet werden: Alle Seifen, die absolut frei von jedem Streckmittel (Füllkörper) und von freiem Alkali sind.

Als Kriessseifen dürfen nur bezeichnet werden: Alle Seifen, die genau nach den von Ihrem Departement mit den Seifenfabrikanten vereinbarten Normen erstellt sind.

Als fetthaltende Wasch- und Reinigungsmittel gelten: Alle Seifen, Wäschpulver, schmierige, teigige und flüssige Wasch- und Reinigungsmittel, die nicht weniger als 5 % Fettsäuregehalt aufzuweisen haben.

Als fettlose Wasch- und Reinigungsmittel gelten: Alle Wasch- und Reinigungsmittel, die weniger als 5 % oder gar keine Fettsäure enthalten. Diese Produkte sollen nur unter der Bezeichnung verkauft werden dürfen, als was sie eben hergestellt wurden, z. B. als Wasserglaslösung, Aetzatronlösung, Salmiakgeist usw.

Phantasmenamen von Wäschmitteln, wie Rag, Reudl, Nevil, Persil etc. sollen nicht auffälliger auf die Verpackung gesetzt werden dürfen, als die Angabe der Zusammensetzung der Ware. Auf den Verpackungen, Empfehlungen, etc. für Wäschmittel, welche Wasserglas, Aetzatron und ähnliche schädliche Produkte enthalten, soll ausdrücklich hingewiesen werden, dass diese Reinigungsmittel nicht zum Waschen von Geweben irgend welcher Art empfohlen werden können.

(Folgen die erforderlichen Strafbestimmungen.)

Anschließend an vorstehende Eingabe erlauben wir uns noch folgendes zu bemerken:

«Es ist uns dieser Tage angedeutet worden, dass auf Ihren Wunsch eine sogenannte Kriessseife hergestellt werden soll mit 30 bis maximum 35 % Fettsäuregehalt. Nun betonen hierzu die Seifenfabrikanten, dass einer so fettarmen Seife der zur Aufmachung in Stück- oder Teigform nötige Halt nur mittels bedeutendem Zusatz von Wasserglas verschafft werden könne.

Wir möchten nun nicht verfehlen, Sie für den Fall, dass die Herstellung einer solchen wasserglas-haltigen Seife wirklich in Aussicht genommen worden sein sollte, rechtzeitig auf die äusserst schädlichen Wirkungen des Wasserglases auf die Gewebe höflich aufmerksam zu machen. Dass bei der heutigen Knappheit an Geweben und bei deren horrenden Preisen die möglichste Schonung der Wäsche angestrebt werden sollte, liegt auf der Hand. Mit einer wasserglas-haltigen Seife würde man aber das Gegenteil erreichen. Die Beilagen, die wir Ihnen geneigten Studium empfehlen, werden Sie genügend davon überzeugen.»

Auf diese Eingabe ohne irgend welche Rückantwortung geblieben, schreiben wir am 14. Januar 1918 neuerdings an das Schweiz. Volkswirtschaftsdepartement wie folgt:

«Wir erlauben uns, Ihnen am 30. Oktober 1917 Vorschläge zur Bekämpfung des Wäschmittelschwinds und zur Klassifikation der verschiedenen Seifenqualitäten zu unterbreiten.

«Was dieser Angelegenheit seither von Ihnen bestimmt wurde, ist uns nicht bekannt. Trotzdem von einigen Fabriken bereits sogenannte Kriessseifen offeriert wurden, müssen wir annehmen, dass genaue Vorschriften über Herstellung dieser Seifenqualitäten noch nicht herausgegeben wurden. Ob letzteres der Fall ist oder nicht, gestatten wir uns mit der Bitte an Sie heranzutreten, bei Aufstellung der Vorschriften über die Seifenfabri-

*) Wiederholt zurückgestellt.

kation den Waschanstalten die Möglichkeit zu belassen, für ihre Betriebe nur normale, d. h. reine, neutrale Seifen mit einem Fettgehalt von mindestens 50 % zu verwenden, indem Sie den Fabrikanten industrieller Seifen die Erlaubnis erteilen, für unsere Branche diese Qualität noch herzustellen und zu liefern.

«Zur Begründung unseres Gesuches müssen wir Sie auf die Erfahrungen aufmerksam machen, welche laut inliegendem Auszug aus der «Deutschen Färber-Zeitung» bei unsern mündlichen Nachfragen mit den Kriessseifen und Spezialwäschmitteln gemacht wurden. Es geht aus diesen Mitteilungen klipp und klar hervor, was jeder Fachmann von vorneherein erwarten musste, nämlich dass durch Verwendung mit allerlei gefährlichen Füllmitteln hergestellter Kriessseifen die Wäsche ausserordentlich leiden muss, währenddem gerade jetzt bei den hohen Preisen und der ausserordentlichen Knappheit der Gewebe im Gegenteil für grösstmögliche Schonung gesorgt werden sollte. Letzteres ist aber dem Wäscher nur möglich, wenn ihm reine Seife in die Hand gegeben und ihm überlassen wird, dieselbe fachmännisch nach bestem Wissen und Gewissen zu verwenden. Zwingt man ihn aber mit schädlichen Produkten gefüllte oder gestreckte Seifen zu verwenden (wasserglas-, kreidehaltige Seife) so wird ihm die Arbeit ungemessentlich erschwert, sondern er wird auch gezwungen, gegen seinen Willen und gegen das Interesse seiner Kundschaft, also der Allgemeinheit, das ihm anvertraute Waschtgut den ruinösen Wirkungen solcher Seifen auszusetzen.

«Wir bitten Sie deshalb dringend, vor Festsetzung diesbezüglicher Bestimmungen die obigen Vorschläge einer wohlwollenden Prüfung zu unterziehen und in weitgehendstem Masse zu berücksichtigen.»

Auch auf dieses Schreiben erhielten wir keine Antwort.

Es blieb uns nun nichts anderes übrig, als fortzufahren, das Publikum durch entsprechende Aufklärung zu warnen, so weit es uns möglich war, wie wir es schon vor dem Kriege durch Verbreitung von Prospekten, Broschüren, etc. getan hatten und daneben zu bedauern, dass man den gewissenlosen Schwindlern gestattet, leichtgläubige Hausfrauen und andere Seifenkonsumenten täglich um grosse Summen zu prellen, durch Lieferung beinahe wertloser Ware, die nebenbei den Wäschebesitzern ganz gehörig zusetzt, findet man doch unter den fraglichen Waschprodukten solche, die fast ausschliesslich aus Aetzatronlauge oder auch aus Kreide bestehen und durch ihre unverschämte teuren Preise abgeben werden.

Was nun die schweizerischen Dampfwäschereien anbelangt, so sind wir in der glücklichen Lage, konstatieren zu können, dass gerade in diesen Betrieben ausschliesslich mit guter, wenn auch sehr teuer erworbener Seife gearbeitet wird. Fachleute können sich unmöglich mit der Verwendung der geringsten Wäschmittel befremden. Im Interesse der Erhaltung der Wäsche ihrer Kundschaft, was gleichbedeutend ist mit der Erhaltung der Kundenschaft selbst, bringen sie konstatieren zu können, dass sie die nötigen Opfer, um nur mit anstandslosem Wäschmaterial arbeiten zu können.

Wenn gegenwärtig nichtsdestoweniger ein etwas rascher Abgang der Ware konstatiert werden sollte, so ist darauf aufmerksam zu machen, dass die heutigen horrenden Preise für Wäsche durch manchen Hotelier oder Restaurateur von der Neuananschaffung abhalten. Naturgemäß bringt dies mit sich, dass der alte, immer kleiner werdende Bestand um so fleissiger in Anspruch genommen werden muss. Gleichzeitig konstatiert man schon seit einiger Zeit, dass die Wäsche im allgemeinen vielmehr ausgenutzt, also intensiver beschützt wird als vor dem Kriege, was wiederum eine stärkere Beanspruchung derselben bedeutet. Umso dringender notwendig ist es, dass man dann zu deren Reinigung nur hartnäckig Mittel anwendet, anstatt schädliche Schwindelprodukte. Auch darf bei dieser Gelegenheit vielleicht nochmals darauf aufmerksam gemacht werden, dass das nachträgliche Verwenden der vom Tisch genommenen Servietten als Staub- und Abstreifen, wie es vielerorts als «Sparsamkeitsrücksicht» (O) immer noch Usus ist, die grösste Verschwendung darstellt, die man sich denken kann, indem so missbrauchte Servietten bei diesen Putzarbeiten enormen Schaden leiden und nachher oft überhaupt nicht mehr in eine ordentliche Verfassung gebracht werden können.

Literatur.

Gedenkschrift des Verbandes schweizerischer Verkehrsvereine. Zum Jubiläum seines 25jährigen Bestehens gibt der Vorort dieses Verbandes soeben eine Gedenkschrift heraus, verfasst von Herrn R. Lehmann, Chef des Verkehrsvereins Luzern. Die Gedenkschrift schildert die Entstehung, die allmähliche Entwicklung des Verbandes und vermittelt dergestalt ein gediegenes Bild der vielseitigen Tätigkeit, die seit zweieinhalb Jahrzehnten von dieser Stelle aus zur Förderung des schweizerischen Reiseverkehrs entfaltet wurde.

Zur Verschuldung des schweizerischen Hotelgewerbes, eine Untersuchung der Verhältnisse in Interlaken, von Dr. H. A. Gurtner. Druck und Verlag von Stämpfli & Cie., Bern. Mit diesem Buch ist ein Werk erschienen, das bisher für die Hotellerie einzig in seiner Art. Dr. H. A. Gurtner hat reiches und wertvolles Material zusammengetragen und es in seinem Werke mit einem Fleiss und wissenschaftlicher Gründlichkeit verarbeitet, die allseitige Anerkennung verdient. Die Untersuchung über die finanzielle Entwicklung des Hotelwesens, über die Zunahme des Anlage- und Schuldkapitals wie über den heutigen Stand der Verschuldung stützen sich auf das Quellenmaterial des Grundbuchamtes Interlaken, wodurch das ganze Werk einen besonders Grad von Authentizität erreicht. Es wäre eine schöne und dankbare Aufgabe, eine derartige Arbeit für das Gebiet der ganzen Schweiz zu erstellen und wir sind überzeugt, dass, wenn jemals ernstlich an die Verwirklichung dieses Problems herangetreten werden sollte, Dr. Gurtners Buch der Arbeit ein Vorbild zugrunde gelegt werden dürfte. Es gebietet uns leider an Raum, momentan auf das verdienstvolle Werk näher einzutreten, doch werden wir zu gelegener Zeit darauf zurückkommen. Dem Hofetfachmann, der sich um die Lage seines Gewerbes und dessen Sanierung interessiert, können wir das Studium der Gurtners Arbeit jedem in jedem Falle empfehlen und wir wünschen dem Buche daher eine grosse Verbreitung namentlich bei den Hoteliers, denen all diese Fragen heute besonders am Herzen liegen müssen.

