

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **27 (1918)**

Heft 42

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

INSERATE: Die einseitige Pettisteile oder deren Raum 40 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 50 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Pettisteile, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: Die Schweizerische Hotel-Revue, Schweizer Jahrb. Fr. 12.—, halbjährl. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Für das AUSLAND werden die Frankfurterkosten 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 Hôtelières
Erscheint jeden Samstag Siebenundzwanzigster Jahrgang Parait tous les Samedis
Vingt-septième Année

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 le cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: La Revue Suisse, Douze mois fr. 12.—, Six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'étranger, on complète 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. 2404. Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85.

Ein beachtenswerter Gedanke.

Es ist hier in den letzten Jahren öfters von den Bestrebungen auf Förderung des Reiseverkehrs die Rede gewesen, die in unserem Nachbarlande Frankreich seit dem Ausbruch dieses schrecklichen Krieges mit besonderem Nachdruck aufgenommen wurden. Die *préparation du tourisme de demain* ist dort zu einem Schlagwort geworden, das alle interessierten Kreise beherrscht und selbst bis in die höchsten Sphären hinauf, im Parlament und bei der Regierung, einen guten Klang hat. Das Aktionsprogramm entwickelt mit Punkten wie: Verbesserung des Strassennetzes, Reorganisation des Transportwesens, Propaganda in und ausserhalb Frankreichs, Hebung des Gastgewerbes, Heranbildung guten einheimischen Hotelpersonals, zweckmässige Organisation der Kur- und Badeorte, Zusammenschluss der Verkehrsvereine etc., einen Strauss von Grundsätzen, welche die Fremdenverkehrskreise anderer Länder fast mit Neid erfüllen müssen. Ihre Verwirklichung setzt auch ein vollgerichtetes Mass von Arbeit voraus. Wenn diese Projekte jedoch ihre praktische Ausführung finden, so werden sie neben der Hotelserie auch der nationalen Volkswirtschaft zu hohem Nutzen gereichen; und nichts lässt an dem guten Erfolg dieser ganzen Kampagne zweifeln, nachdem sich Journalisten, Gelehrte und Schriftsteller von Ruf in der Dienst der Bewegung stellen und selbst der Staat ihr jegliche Unterstützung angeheissen lässt.

Indessen scheint die Sache doch noch ein kleines Häkchen zu haben! Man weiss auch in Frankreich, dass all die Vorbereitungen und schönen Pläne im Sande verlaufen würden, wenn es am wichtigsten Faktor, am Reisepublikum fehlen sollte, und da man sich die ungeheuren wirtschaftlichen Schäden dieses langen Krieges, die Verarmung selbst der ehemals reichsten Völker nicht verhehlen kann, so besorgt man je länger je mehr eine Verminderung der reichen, erstklassigen Kundschaft, selbst der amerikanischen, auf deren Zudrang nach dem Kriege in Frankreich noch vor Jahresfrist grosse Hoffnungen gesetzt wurden. Je länger der Krieg dauert, so argumentiert man, umso grösser auch die Reichtumszerstörung, umso höher die Not, die Sorgen, die Verschuldung der Völker, umso grössere Opfer werden demnächst die Wiederherstellungsarbeiten an Steuern und Abgaben von Einzelnen erfordern und umso kleiner wird die Zahl jener einstigen Reichen, die sich den Luxus einer längeren kostspieligen Reise oder Badekur noch gestalten dürfen. Allerdings steht der Verarmung gewisser Bevölkerungskreise auf der einen Seite der wirtschaftliche Anstieg jener andern Schichten gegenüber, der Kriegsgewinner, Spekulanten, Armeelieferanten, die zufolge der Kriegskonjunktur Riesengewinne einstecken; allein ihre Zahl verschwindet gegenüber dem Kreis der zu Verlust Geratenden, weshalb die Reiseverkehrsinteressenten aller Länder mit dem Rückgang der besser bemittelten Klientele rechnen und folglich auf ausgleichenden Ersatz aus andern Kreisen Bedacht nehmen müssen.

Hierzu stellt nun René Mathieu in der hervorragenden Pariser Fachzeitschrift *La Renaissance du Tourisme* einige Gedanken zur Diskussion, die als solche zwar nicht neu, in der Aufmachung des bekannten und gern gelesenen Autors jedoch viel Packendes bieten, zumal sie neben dem rein Wirtschaftlichen auch auf sozialen Gesichtspunkten beruhen und in ihrem letzten Grunde den volkshygienischen schönen Zweck verfolgen, die breiten Bevölkerungsschichten an Reiseverkehr mehr und mehr teilnehmen zu lassen, wodurch die Gesundheit, die Arbeitskraft und wirtschaftliche Leistungsfähigkeit des Volkes gewiss nur gewinnen könnten.

René Mathieu geht dabei von der Ansicht aus, dass es zur Wiederbelebung des Tourismus noch lange nicht genüge, das Transportwesen, die Hotels und die Propaganda auf eine höhere Stufe zu heben, sondern es dürfe, um den Reiseverkehr der Volkswirtschaft voll dienbar zu machen, dabei die Reform des sozialen Lebens mit Besserstellung der untern Volkskreise nicht ausser acht gelassen werden, die ihrerseits wiederum auf die Entwicklung des Tourismus zurückwirken werde. Nun sei es aber bekannt, dass noch Hunderttausende, ja Millionen von Angestellten, Arbeitern und Angehörigen des Mittelstandes das «Reisen» oder was man vor dem Krieg unter Reiseverkehr verstand, nur dem Namen nach kennen, aus Mangel an Zeit und Geld sich am Tourismus nie praktisch betätigen könnten. Wohl

gebe es einige unter diesen Leuten, die zur Not ein Mal des Sonntags ihrem täglichen Eimerlei enttrinnen, um ihr Butterbrot im Schatten eines kleinen Wäldchens zu verzehren; andere bringen es im Glücksfall dazu, für eine halbe Woche aufs Land zu gehen, wo sie bei Verwandten oder Bekannten einen notdürftigen Unterschlupf finden, und wieder andere besitzen oder mieten vielleicht in der Nähe der grossen Städte ein Häuschen mit Miniaturgärtchen, wo sie dann während der *belle saison* gemächlich hindämmern, ohne ihre sechs Schritte über ihr kleines Besitztum hinaus machen zu können, weil die Bahntarife, Hotelkosten, Trinkgelder usw. für ihre bescheidene Börse viel zu hoch. Die glücklichsten unter all diesen kleinen Leuten seien noch die Staatsbeamten, Lehrer und Angestellten grosser Industrie- und Handelshäuser mit ihren 14 Tagen bezahlten Urlaubs, aber auch sie gelangen in der Regel keine 50 Kilometer über ihr Domizil hinaus, weil entweder die Ferien zu kurz oder aber der Geldsack zu klein. Auf alle Fälle könne weder der obligate Sonntagsausflug, noch der gelegentliche kurzfristige Landaufenthalt bei Verwandten oder in einem Miets- hause unter dem Begriff Tourismus fallen, sondern um angenehm und voll freudiger Hingabe «reisen» zu können, dazu gehöre völlige Lostrennung von allen Berufspflichten, ein Urlaub von mehreren Wochen, ein gutes Absteigequartier und eine starke Hand voll Goldstücke, damit man nicht jeden Sous vor der Verabgabung drei-, viermal umdrehen müsse. Darum sollten die Bestrebungen auf Förderung des Reiseverkehrs mit ihrer Tätigkeit auch hier einsetzen, indem sie zunächst auf eine soziale Besserstellung der Beamten, Angestellten und Arbeiter hinwirken und alsdann diese Kreise für den Tourismus zu gewinnen trachten. Die Aktion würde keinen Schaden, sondern enormen Nutzen stiften, da dadurch dem Staat eine gesunde, kräftige Generation herangezogen, die Arbeitgeber in Industrie, Handel und Gewerbe leistungsfähigeres Personal erhalten würden. Ueber den guten Einfluss des Reisens auf die Moral und die physische Leistungsfähigkeit der Menschen sei sich ohnehin alle Welt einig, komme nun noch der wirtschaftliche Nutzen für Staat und Arbeitgeber hinzu, so erscheine eine Reform des sozialen Lebens in diesem Sinne ohne weiteres reif zur Verwirklichung.

An konkreten Vorschlägen zur Erreichung des ihm vorschwebenden Zieles stellt Mathieu folgende drei Postulate: 1. Ein dreissigtägiger, bezahlter Urlaub für jeden Beamten, Angestellten und Arbeiter; 2. Schaffung von Reisekassen und 3. Errichtung zweckdienlicher Ferienheime. Zur Begründung wird ausgeführt, nach elf Monaten angestrengter Tätigkeit an der gleichen Stelle und im gleichen Geschäft besitze jedermann ein soziales natürliches Anrecht auf eine längere Erholung. Bei 30 Tagen freier Zeit aber könne man sich die Welt ein bisschen ansehen, auch ausserhalb seiner vier Pfähle. Und was die Bedenken betreffend Stellvertretung im Geschäft, an der Werkbank, sowie die dahergingenden Kosten anbelange, so können sie mit dem Einwand entkräftet werden, dass fünf Arbeiter, Angestellte, Beamte, bei entsprechendem Erholungsurlaub das Jahr hindurch ebensoviel arbeiten wie sechs unangestrebte Kräfte, dass sie also bei zweckdienlicher Arbeitsteilung einander im Turnus vertreten können. — Auch bezüglich der Schaffung von Reisekassen sieht der Verfasser keine grossen Schwierigkeiten voraus. Sie sollen durch regelmässige Einlagen der Arbeitgeber wie des Personals gespiesen werden und dazu dienen, dem letzteren eine Ferienreise zu ermöglichen, wobei keineswegs die Deckung sämtlicher Kosten gedacht wird. Die Kasse soll nur eine Zuschuss an die Reiseauslagen leisten und dadurch dem Urlauber gestatten, sein Reiseziel etwas weiter zu stecken oder unterwegs ein besseres Hotel zu beziehen etc. Für die Prinzipalität würde die Speisung der Reisekasse allerdings eine neue Last bedeuten. Allein bei Licht betrachtet könnten philanthropische Institutionen als Lasten überhaupt nicht angesprochen werden und wenn man bedenke, welchen Einfluss der sichere, regelmässige Erholungsurlaub auf die Leistungsfähigkeit des Arbeitspersonals ausüben müsste, welche neue Kraft- und Energiequelle dadurch dem Wirtschaftsleben erschlossen würde, so können daneben die Opfer, die der Prinzipalität zugemutet werden, kaum in Betracht fallen, ganz abgesehen davon, dass derartige Leistungen des Patrons auf der Gegenseite eine Fülle von Dankbarkeit auslösen, die sich durchwegs in besserer Arbeit zu äussern pflege.

Zu der Frage der Schaffung von Ferienhäusern äussert sich der Verfasser schon weniger zuversichtlich. Auch hiebei denkt er zwar an die Mithilfe der Prinzipalität, meint jedoch, es wäre vorzuziehen, wenn das Personal sich hiebei die Initiative wahren würde. Die Häuser sollen in gesunden, angenehmen, möglichst Reiseverkehrsgegenden liegen, einfach aber sauber eingerichtet werden, über die Finanzierung der Anlagen aber gleitet der Autor stillschweigend hinweg, indem er lediglich an die Reiseverkehrsorganisationen appelliert, auch diesem Punkte ihre besondere Aufmerksamkeit und ihre Unterstützung angedeihen zu lassen. Das ist natürlich ein grosser Nachteil der sonst so gesunden Ideen und zeigt jedenfalls, wie sehr das Projekt René Mathieus eigentlich noch in der Luft hängt. Immerhin darf der Artikel einige Beachtung auch seitens der schweizerischen Reiseverkehrskreise beanspruchen. Nach den enormen finanziellen Lasten und Steuern, die dieser Krieg allen Völkern zum langen Gedenken hinterlassen wird, kann auf einen baldigen Aufschwung des internationalen Reiseverkehrs im einstigen Ausmasse kaum gerechnet werden. Unsere Hotelserie muss daher mit ihren Bestrebungen zuerstlerst auf die Förderung des inneren, des Heimatsverkehrs abzielen, und wenn dabei, vermittelt einer sozialen Hebung der weniger bemittelten Volkskreise, wie sie René Mathieu für Frankreich propagiert, dem Bäder- und Kurortbesuch, der Touristik, den Vergnügungsreisen neuer Impuls verliehen werden kann, so dürfen die massgebenden schweizerischen Organisationen des Fremdenverkehrs einer solchen Reform ihre Mitwirkung nicht versagen, wobei dann selbstredend die soziale Besserstellung auch des Hotelpersonals nicht zu kurz kommen dürfte. Zur Verwirklichung der vorstehenden Ideen müssen allerdings die Industrie-, Handels-, Gewerbe- und Verkehrskreise einmütig zusammenstehen und Hand in Hand mit ihrem Personal, ihrer gesamten Arbeiterschaft in Aktion treten, damit ein ganzer Erfolg gewährleistet werden kann. Getrenntes Vorgehen könnte hier nur Flickwerk zeitigen. Vielleicht wird der Krieg, der ja alles auf den Kopf zu stellen droht, auch zu dieser Entwicklung hindrängen, im Interesse der Volksgesundheit, der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit, derer wir morgen zur Bestehung des Existenzkampfes noch mehr bedürfen als heute. Noch sind wir in der Betätigung sozialer Bestrebungen indessen nicht so weit gelangt, dass jeder Arbeitende seinen regelmässigen längeren Urlaub beanspruchen, sein Recht auf eine Erholungsreise geltend machen dürfte. Vielleicht bleibt dieses Postulat sogar auf ewig eine schöne Illusion. Sollte aber jemals an die Verwirklichung des Gedankens herangetreten werden, so sind wir des einen sicher: die schweizerische Hotelserie wird mit in den vordersten Reihen ihrer Befürworter stehen, denn auch sie darf die *préparation du tourisme de demain* keinen Augenblick aus ihrem Gesichtskreis verlieren.

25 Jahre Fachschule.

Die Hotelfachschule in Cour-Lausanne konnte am 16. Oktober das 25jährige Jubiläum ihres Bestehens feiern. Ein Vierteljahrhundert bezeichnet auch im Leben einer solchen Institution sozusagen den ersten markanten Ruhepunkt, wo rückschauend das Fazit der bisherigen Tätigkeit gezogen zu werden pflegt; darum sei auch uns gestattet, hier des Ehrentages, des Werdeganges unserer Fachschule mit einigen kurzen Worten zu gedenken.

Als in der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts das früher einfache Gastgewerbe sich in stetem Aufstieg zur vornehmen Hotelindustrie entwickelte, wuchsen in entsprechendem Masse auch die Anforderungen an die geistigen Fähigkeiten, die Kenntnisse, die Weltgewandtheit, die kaufmännische Bildung und die Kapazität der Hoteliers; es erweiterten sich aber auch die Ansprüche an das berufliche Können, das Wissen und die Leistungsfähigkeit des Personals. Immer dringender und lauter erhob sich daher der Ruf nach einer zweckmässigeren, den modernen Verhältnissen angepassten Vorbildung namentlich des Saal- und Bureaupersonals, zeigte sich doch, dass die herkömmliche fachtechnische Ausbildung der Angestellten den neuzeitlichen Anforderungen nicht mehr genüge, mit der Entwicklung der Hotelserie nicht Schritt zu halten ver-

mochte. Diese Rückständigkeit stellte sich mit dem Aufschwung unseres Gewerbes als äusserst schwerwiegender Mangel dar, dem nach dem Urteil berufener Sachkennner nur durch Schaffung einer geeigneten Bildungsstätte abgeholfen werden konnte, welcher man die schöne Aufgabe zuweisen durfte, durch tüchtigen praktischen wie theoretischen Unterricht die Heranbildung einer jungen Generation von Fachmännern vorzubereiten, die nachher als betriebstechnisch und volkswirtschaftlich geschulte Leiter den Hotelunternehmen vorzustehen in der Lage seien. Zu Beginn der neunziger Jahre wurde das Bedürfnis nach einem solchen Institut geradezu dringend, weshalb es in Hotelierkreisen mit einem Gefühl wahrer Erleichterung aufgenommen wurde, als nach langen Vorarbeiten die Generalversammlung des Jahres 1892 die Gründung einer Fachschule in Lausanne beschloss und für diesen Zweck die notwendigen Gelder bewilligte.

Am 16. Oktober 1893 konnte dann der erste, sechs Monate dauernde Kurs im Hotel d'Angleterre in Lausanne eröffnet werden. An der bescheidenen Eröffnungsfeier — für die gesamte Hotelserie ein bedeutungsvolles Ereignis — nahmen eine ganze Anzahl angesehener Hoteliers teil, darunter Träger prominenter Namen, von denen, ach, so viele heute nicht mehr unter uns weilen. Die Schule wurde von Anfang an als Internat betrieben; als Leiter waltete zunächst Herr John Müller vom Hotel Angleterre, der den Zöglingen manches Jahr hindurch ein fürsorglicher Hausvater und treuer Berater war. Mit 27 Teilnehmern wurde der erste Kurs eröffnet, in der Folge steigerte die Frequenz der Schule sich dann auf das zwei- und dreifache, um leider heute unter dem Zeichen des Weltkrieges wieder auf den früheren Umfang zurückzusinken.

Nach achtjährigem Bestand machte sich dann das Bedürfnis nach Erweiterung der Schule sowie nach Umwandlung der Semesterkurse in Jahreskurse bemerkbar, womit zugleich das Projekt auftauchte, dem Institut ein eigenes Heim zu verschaffen. Bei der Lösung dieser wichtigen Frage kam es der Schule, gleich wie bei der Gründung, wiederum zu statten, dass ein so zielbewusster, von seiner Aufgabe innerlich durchdrungener Mann, wie Herr J. Tschumi, vom Hotel Beau-Rivage Palace, an der Spitze der Schulkommission stand. Seiner Initiative, seiner unermüdeten Arbeit und Werbetätigkeit vor allem ist es zu danken, wenn das Institut zustande kam und heute sein eigenes Heim besitzt. Da gab es Widerstände und Bedenken aller Art zu beseitigen, insbesondere die Finanzierung schien manchmal an den vielen scharfen Klippen zu scheitern, allein Tschumis Energie überwand alle Bedenken und als im Oktober 1904 die Schule in ihr eigenes Heim einzog, da war ihre Existenz endgültig gesichert und zugleich ein Lieblingsgedanke vieler weitblickender Hoteliers realisiert. Mit neuem Eifer und Hingabe trat darauf die Schulkommission an ihre Aufgabe heran, das Institut zu einer führenden Bildungsstätte des Gastgewerbes auszubauen. Der Lehrkörper wurde verstärkt und der Schule in der Person des Herrn A. Raach ein tüchtiger Direktor gegeben, unter dessen bewährter Leitung das Institut zu hoher Blüte gelangte und sich bald auch in Hotelierkreisen des Auslandes grosser Anerkennung erfreute. In diese Zeit der Entwicklung fällt auch die Errichtung des Tschumifonds, der aus einem Legat des Herrn Th. Baur hervorging, durch freiwillige Gaben der Vereinsmitglieder bis heute auf die hübsche Summe von Fr. 65,000.— erhöht wurde und dazu bestimmt ist, die Existenz der Schule für alle Zeiten zu sichern.

War der Lehrplan des Instituts zunächst auf allgemein vorbereitende Unterrichtsfächer wie: Sprachen, Verkehrsgeographie, Buchführung, Warenkunde, Service-Lehre, Anstandslehre etc. zugeschnitten, so stellte sich im Laufe kurzer Jahre schon eine diesbezügliche Erweiterung als dringende Notwendigkeit heraus. So herrschte in der beruflichen Ausbildung bis dahin insofern eine Lücke, als z. B. in der Oekonomie des Küchenbetriebes und der rationellen Preispolitik vielen Hoteliers, Direktoren, Sekretären und Kellnern noch vielfach die elementarsten Kenntnisse abgingen. Es war daher ein wichtiger Fortschritt, als im Jahre 1913 die Abhaltung von Kochkursen neu in den Lehrplan der Fachschule aufgenommen wurde. Die Verwirklichung dieses Projektes bildete jahrelang den sehnlichsten Wunsch des Gründers der Fachschule, Herrn Tschumi; allein es war ihm leider nicht vergönnt, den Gedanken noch selbst zu realisieren, so dass dem neuen Präsidenten der Fachschulkom-

mission, Herrn Ch. Fr. Buttica, der dem Institut seit dem Jahre 1912 vorbildlich vorsteht, die Aufgabe zufiel, diese Idee seines Vorgängers glücklich zum Ziele zu führen. Die Kochkurse wurden seither unter der Leitung anerkannt tüchtiger Lehrer (Küchenchefs) abgehalten, sie haben sich gut bewährt und in der Folge mit dazu beigetragen, bei der jungen Hoteliergeneration das Verständnis für den rationellen Küchenbetrieb mächtig zu heben, der nun einmal zu den Grundpfeilern der Hotellerie gehört. Ebenso wichtig war auch die Schaffung eines höheren Fachkurses für angehende Hoteliers, Direktoren und höhere Angestellte, der erstmals im Jahre 1915 zur Abhaltung gelangte. Mit diesem Kurs wurde die hotelgewerbliche Ausbildung auf eine besonders hohe Stufe gestellt; die Kursteilnehmer erhalten abschliessenden akademischen Unterricht in allen wichtigen Fächern der Hotelbetriebslehre, in Verkehrs- und Hotelrecht, der Handelswissenschaft, der Warenkunde, Weinbehandlung, Hotelpolizei, Hotelarchitektur, Innendekoration usw. und vermögen sich dadurch all jene Kenntnisse anzueignen, die sie zur höheren Hotelkarriere befähigen. Ausserdem wird den Kandidaten, die sich am Schluss des Kurses durch Examen über erfolgreichen Studiengang ausweisen, ein Abgangsdiplom ausgestellt, das ihnen den Weg zu leitenden Stellungen im Hotelwesen ebnet.

So hat sich die Hotelfachschule in den ersten 25 Jahren ihres Bestehens zu einer Bildungsstätte des Hotelgewerbes entwickelt, die in drei Abteilungen sowohl bescheidenen wie hohen Anforderungen zu dienen bestrebt ist. Den jüngeren Leuten vermittelt sie im Vorbereitungskurs wie im Kochkurs eine gründliche theoretische und praktische Ausbildung, welche zur Bekleidung von Saal- und Bureaustellen befähigen; zur oberen Hotelkarriere leitet der höhere Fachkurs hinüber, indem er die Kursteilnehmer zuzugewandten mit akademischer Bildung ausstattet.

Der Schweizer Hotelier-Verein selbst hat sich seine Fachschule ein Vermögen kosten lassen. In den Immobilien der Schule sind heute nicht weniger als 320,000 Fr. investiert, alljährlich bleiben dem Verein grössere Betriebsdefizite zu decken und darüber hinaus ist der Tschumifonds bis zur Höhe von 65,000 Fr. geöffnet worden. Gewiss ein schönes Zeichen von Opferfreudigkeit zu gunsten der Schule!

Das Institut, seine Entwicklung und seine Leistungen haben diese Opfer jedoch voll und ganz gerechtfertigt. Eine grosse Zahl ehemaliger Schüler von Cour-Lausanne stehen heute in geachteten, leitenden Stellungen und verkünden den Ruhm der Schule bis in die fernsten Erdteile. In andern Ländern sind sogar nach dem Vorbilde unserer Schule ähnliche Lehranstalten ins Leben gerufen worden und wo immer vor dem Kriege über die führende Rolle der Schweizer Hotelindustrie geschrieben und berichtet wurde, da ward auch die Fachschule genannt, als Musterbeispiel hoteltechnischer Ausbildungsstätten.

Heute steht die Hotelindustrie im Zeichen des wirtschaftlichen Niederganges. Vier Jahre Weltkrieg haben ihr schier unheilbare Wunden beigebracht. Schon zeichnen sich jedoch am blutigen Horizont die Konturen einer neuen Weltordnung ab, in der auch der Hotellerie neue wichtige Aufgaben und Entwicklungsmöglichkeiten harren. Der hotelgewerblichen Ausbildung aber dürfte im kommenden Aufstiege unserer Industrie eine grosse Rolle zukommen, rastlos wirkender Tätigkeit beschienen sein und darum hoffen wir, unsere Hotelfachschule in Cour-Lausanne möge auch in den kommenden Jahren den ihr zugewiesenen Platz im fachtechnischen Bildungswesen voll und ganz ausfüllen, zur Ehre und zum Ansehen unseres Vereins.

Sie möge blühen und gedeihen und segensreich wirken zum Wohle der Schweizer Hotellerie — dieser unser Glückwunsch begleitet sie auf ihrem Wege ins zweite Vierteljahrhundert fruchtbringender Arbeit!

Die Bundesbahnen im Jahre 1917.

Der von der ständigen Kommission des Verwaltungsrates der Schweizerischen Bundesbahnen ausgearbeitete Bericht an den Bundesrat über den Geschäftsbericht und die Rechnungen unserer Staatsbahnen pro 1917 bringt eine Reihe interessanter Bemerkungen. Einleitend wird darauf hingewiesen, dass das Jahr 1917 ganz unter den sich nun direkt bemerkbar machenden Wirkungen des Krieges steht. «Waren bisher Einschränkungen des Verkehrs ohne unsern Willen, nur als Folge der Hemmungen, die die Weltlage mit sich brachte, gewissermassen automatisch eingetreten, denen man sich anpassen musste, so sind wir im Laufe des Jahres 1917 in das Zeichen von Zwangsmassregeln eingetreten, die wir selbst dem Reiseverkehr wie dem Güterverkehr auferlegen müssen, um beide so

viel als möglich einzuschränken. Der Kohlenmangel ist zur Tatsache geworden; er wird noch in viel grösserer Masse als bisher die Tätigkeit des Unternehmens beeinträchtigen. Schon sind die Zugreduktionen im Personenverkehr auf über 50 Prozent gestiegen und daran ist es nicht genug. Wenn die Dinge sich so weiter entwickeln wie bisher, so werden wir mit derart hohen Kosten und wahrscheinlich auch mit so geringen Kohlenzufuhren zu rechnen haben, dass unser Betrieb den grössten Gefahren ausgesetzt ist, von den Nebenbahnen mit ihren geringen Hilfsquellen gar nicht zu sprechen. Bereits ertönt von ihrer Seite der Ruf nach direkter Bundeshilfe, um überhaupt noch weiter arbeiten zu können. Wohl hat bisher unsere Industrie sich als ausserordentlich anpassungsfähig erwiesen, und Arbeit und Verdienst haben in manchen Zweigen derselben nicht gefehlt. Allein, überall fehlt eine sichere Grundlage. Von einem Moment auf den andern kann diese Tätigkeit aufhören, weil völlige Stockung jeder Zufuhr, völlige planmässige Unterbindung jeder Ausfuhr, Not am Notwendigsten und damit tödlicher Stillstand Platz greift. Nicht bloss das, am Horizonte zeigen sich böse Zeichen für die zukünftige Gestaltung der Dinge. Unsere Lage zwischen unversöhnlich scheinenden Gewalten droht die bedenklichsten Folgen auch für die Zeit nach Einstellung der Feindseligkeiten (von Frieden wagt man kaum zu sprechen) in Aussicht zu stellen. Es bleibt den Kleinen nur das Abwarten, das sich anpassen, während die Grossen sich mühen, der ganzen Welt ihren alles umformenden Willen aufzuzwingen.»

Vom Kohlenmangel sprechend, konstatiert der Bericht, dass der Gesamtverbrauch für die S. B. B. von 349,300 Tonnen ein Verbrauch im Jahre 1917 von 521,200 Tonnen gegenübersteht, somit ein Mehrverbrauch von 171,900 Tonnen, um welchen Betrag die Reserven in Anspruch genommen werden mussten. Vom 1. Januar bis Ende März des laufenden Jahres sind 8888 Tonnen weniger eingegangen als verbraucht wurden. Die mit der Einschränkung des Fahrplans letztes Jahr erzielte Kohlenersparnis beläuft sich auf 130,000 Tonnen; wegen der stärkeren Zugbelastungen beträgt jedoch der Minderverbrauch an Lokomotivfeuerungsmaterial von 1916 auf 1917 nur rund 100,000 Tonnen. Ohne die Einschränkungen wäre der heutige Vorrat fast verschwinden und wir müssten nur noch von der Hand in den Mund leben.

In welchem Grade der Kohlenpreis verteuert hat, ist bekannt. Die Bundesbahnen bezahlten 1915 die Tonne mit 27 Fr., 1916 stieg der Preis auf 32 Fr., 1917 war er anfänglich 40—53 Fr. und stieg dann auf 83—96 Fr. Barzahlung, daneben war das Verkaufsgeschäft in Form der Beteiligung an der Kohlenzentrale A.-G. zu regeln. Diese Beteiligung hat bis jetzt 12,245,000 Fr. der Mittel unserer Bundesbahnen festgelegt.

Im Abschnitt über die Tarifmassnahmen, zu denen Zufucht zu nehmen man gezwungen war, lässt sich der Bericht auch über die Süstierung der Ausgabe von Generalabonnements vernehmen. Die vollständige Süstierung habe sich als eine Massregel erwiesen, die tiefer und nachhaltiger in unser Wirtschaftsleben einschneide, als vielleicht vermutet worden sei. Zuviel habe bei der Beurteilung derselben wohl die Meinung vorgewogen, dass sie der Anlass zu einer Menge ganz überflüssiger Reisen seien und sich als eine zu bekämpfende Schädigung der Interessen der Bundesbahnen darstellen. Zu wenig sei offenbar bedacht worden, dass, wer ein langfristiges Abonnement nimmt, dies offenbar nur tue, weil ihn seine geschäftlichen Verpflichtungen dazu nötigen; diese ändern sich nicht, wenn schon die Abonnements abgeschafft werden oder sie liessen sich wenigstens nicht in gleich raschem Masse anders gestalten. Allgemein werde anerkannt, dass die kurzen Abonnements nur einem meist willkürlichen Zwecke der Vielreiserei dienen und daher vermindert, bezw. im Preise erhöht, wenn nicht unterdrückt werden sollten. Einen andern Charakter trügen die langfristigen Abonnements; es werde sich kaum umgehen lassen, dieselben weiterhin als einen Verkehrsfaktor im Auge zu behalten und den Verhältnissen angepasst, zu berücksichtigen.

Wie bekannt, ist der Bundesrat auf seinen Beschluss der Süstierung der Ausgabe von Generalabonnements nach erfolgter Behandlung der Motion der Nationalräte Dr. Rob. Schmid und Konsorten zurückgekommen.

Zustimmung dürfte allgemein auch finden, was der Bericht über den Schnellzugzuschlag bemerkt. Mit diesem Zuschlag habe unser Billetsystem einen Vorzug der Einfachheit verloren, den wir schmerzlich vermissen werden. Die nachteilige Wirkung des Zuschlages, als Notwendigkeit für einmal zugegeben, sei doch darauf aufmerksam zu machen, dass er in normalen Zeiten nur beibehalten werden dürfte, wenn Neben den zuschlagspflichtigen Zügen eine entsprechende Auswahl von zuschlagsfreien Zügen bestünde, so dass der Zuschlag

nur jenem zugemutet werde, der ihn aus freiem Willen durch die Auswahl unter den Zügen auf sich nimmt, nicht aber auch jenem, der wegen Mangel an Auswahl brauchbarer Verbindungen sich zur Benützung des Schnellzuges genötigt sieht. Die innere Berechtigung des Zuschlages, über diese Abhaltungstendenz hinaus, sei zudem zweifelhaft.

Beachtung verdienen sodann die Ausführungen des Berichtes über die Frage der Elektrifizierung, die steigende Beachtung der weitesten und berufensten Kreise findet. «Unter dem Eindrucke der Schwierigkeiten im Kohlenbezuge ist überall das dringende Begehren nach geworden, den Bedarf an Kohle auf ein möglichst geringes Mass zurückzudrängen. Kein Unternehmen eher als die Bundesbahnen ist im Laie, diesem Ziele nahekommen, ja es zuzugewandten völlig zu erreichen. Es ist möglich, und wahrscheinlich geradezu geschäftlich vorteilhaft, für alle Linien unseres Netzes den elektrischen Betrieb einzuführen. Das ergibt eine Ersparnis von zirka 20 Prozent des bisherigen Gesamtkohlenverbrauchs der Schweiz. Die Industrie ist nicht so glücklich. Sie bedarf der Kohle zu kalorischen Zwecken, wofür es kein brauchbares Ersatzmittel gibt. Der Betrieb des Fahrdienstes der Bundesbahnen hingegen kann sehr wohl ausschliesslich durch aus Wasserkraft erzeugte elektrische Energie besorgt werden. Dabei bildet der Eisenbahnbetrieb einer der wichtigsten Zweise unseres wirtschaftlichen Lebens, und es ist deshalb um so wünschenswerter, ihn von den heute so erschreckend an den Tag tretenden Fährlichkeiten der Kohlenversorgung unabhängig zu machen. Aus diesen zum Teil instinktiv im ganzen Volke empfundenen Erwägungen liegt es den Bundesbahnen in besonderem Masse ob, das Werk der Elektrifikation mehr als bis anhin zu fördern. Der Ruf geht nach ununterbrochener Fortsetzung des Begonnenen; er geht aber auch nach Gewinnung einer Uebersicht über die sukzessive Durchführung im Rahmen der Mittel technischer und finanzieller Natur, die in unserem Lande zur Verfügung stehen. Man wird es als eine Entspannung ansehen können, wenn über diese Verhältnisse tünlichst Klarheit gegeben wird. Wir befürchten nicht, dass es hiezu zu früh sei und nicht, dass dadurch eine überstürzte Behandlung veranlasst werde. Naturgemäss stehen dem Fortgange mancherlei Hemmungen entgegen. Wir werden sie in den Kauf nehmen und uns manchenorts gedulden müssen. Sie dürfen aber nicht in der Zurückhaltung der Verwaltung, oder gar im Fehlen der rechtzeitigen planmässigen Vorbereitung des ununterbrochenen Fortschreitens liegen.»

Auf die erfolgte Inangriffnahme der Elektrifizierung der Strecken Scherzigen-Bern und Brig-Sitten verweisend, wird bemerkt, man werde also nicht unbedingt an dem Grundsatz festhalten dürfen, dass die ganze Elektrifikation nur von einer Zentralstelle aus sich ausdehnen könne, sondern werde unter Umständen mehr als einen Ausgangspunkt ins Auge fassen können.

«Allerdings, die Ausgaben werden gross sein. Die neuesten Vergebungen von betreffenden Arbeiten lassen es als wahrscheinlich erscheinen, dass die Bauten bis 100 Prozent, die Installationen noch mehr über die bisherigen Berechnungen zu stehen kommen werden. Allein, selbst unter diesen Umständen darf man sich nicht abschrecken lassen, denn ganz abgesehen von der Schwierigkeit, Kohlen überhaupt zu erhalten, bedeutet deren Preisverhöhung eine solche Umänderung in der seinerzeitigen Renditenberechnung, dass die finanziellen Erwägungen auch jetzt wieder für die Sache direkt sprechen. War bei einem Anlagekapital des fraglichen Teiles der Gotthardbahn, nach der Berechnung der Studienkommission, ein Brennstoffersparnis von zwei Millionen Franken bei einem Bauaufwande von 40 Millionen Franken zu erreichen, somit eine entsprechende Verzinsung des Spezialaufwandes, so wird bei der Steigerung dieser Ausgabe, wie sie jetzt vorliegt und voraussichtlich noch länger anhalten dürfte, gewiss aber in einem starken Masse überhaupt bleiben wird, auch ein entsprechend teureres Objekt sich verzinsen.»

Wirtschaftliche Massnahmen.

Monopolwaren, Doppelversorgung.

Das Eidgenössische Ernährungsamt erlässt unter dem 9. Oktober 1918 das nachstehende Kreisschreiben an die kantonalen Regierungen: Die bestehende Ordnung der Verteilung der Monopolwaren lässt es zu, dass eine Person die kantonalen Rationsmarken für Monopolwaren (Zucker, Reis, Teigwaren, Hafer, und Gerstenprodukte etc.) bezieht und für seinen Gebrauch verwendet, überdies aber solche Waren im Gasthause, in der Fabrik- oder Volksküche verzehrt. Es handelt sich hier um Doppelversorgung.

Diese Doppelversorgung bildet schon oft einen Stein des Anstosses, namentlich soweit sie sich auf die Gasthausverpflegung bezieht. Verkehrsreiche Gegenden beklagen sich, dass sie von den ihnen zufallenden Monopolwaren einen beträchtlichen Teil für die Gasthausverpflegung abgeben müssen, wo

durch die ortsansässige Bevölkerung verkürzt werde. Es fällt denn auch nicht an, die Lösungen einzelner Kantone, die Doppelversorgung nach Möglichkeit auszuschalten. Nach der Natur der Sache ist aber Abhilfe nicht auf kantonalen, sondern nur auf eidgenössischem Boden möglich. Das ist der Fall sowohl für Doppelversorgung im Restaurant, wie für diejenige in den Volksküchen. Wir haben um so weniger Grund, einen Unterschied zwischen diesen beiden Sorten von Doppelversorgung zu machen, als den vermehrten Bedürfnissen, namentlich der auf Massenspeisungen angewiesenen Bevölkerungsklassen, in Form von erhöhten Rationen von Monopolwaren entgegenzusetzen sind. Wir verweisen diesbezüglich übrigens auf unser Kreisschreiben betreffend «Massenspeisung» vom 9. Oktober 1918.

Eine Ausschaltung der Doppelversorgung mit Monopolwaren ist in der Hauswirtschaft durch Einführung einer eidgenössischen Karte für Mahlzeiten, die ausser dem Hause eingenommen werden.

Wir stellen uns die Lösung wie folgt vor:

1. Wir müssen vorerst unterscheiden zwischen Zucker einerseits und den andern rationierten Monopolwaren andererseits. Der Zucker wird im Wirtschafts- und Gasthausgewerbe allerdings teils zur Zubereitung von Mahlzeiten, besonders aber zur Verabreichung von gezuckerten Getränken verwendet. Diese beiden Verwendungszwecke sind unabhängig von einander. Wer eine Mahlzeit im Gasthause einnimmt, konsumiert nicht in allen Fällen gezuckerte Getränke. Wir würden also den Zucker für das Gastwirtschaftsgewerbe bei der Mahlzeitkarte ganz weglassen, oder aber allenfalls nur so weit berücksichtigen, als bei der Zubereitung der Speisen handelt. Dagegen dürfte es angezeigt sein, im Interesse der Einschränkung des Zuckerverbrauchs Vorschriften zu erlassen, z. B. Verbot der Abgabe von Zucker zu Milch, Milchkaffee und Schokolade. Verabreichung von nur einem Stück Würfelzucker von 7—8 gr zu je einer Portion schwarzen Kaffees oder Tees.

2. In bezug auf die übrigen rationierten Monopolartikel ist Grundsatz, dass jeder Einwohner berechtigt ist zum Bezuge der kantonalen Rationsmarken. Diese Rationsmarken haben aber für ihn nur dann Wert, wenn er sie in seinem Hause oder in einer Familie ständig verpflegt. Wer gezwungen ist, ständig oder auch nur vorübergehend die Hauptmahlzeiten (Mittag- und Abendessen) ausserhalb seines eigenen Haushaltes oder seiner Familienpeisung einzunehmen, verlangt an Stelle der kantonalen Rationsmarken

3. Die Mahlzeitkarten würden in perforierten, unbeschränkt geltenden und übertragbaren Coupons, welche je nach Wunsch den ganzen oder nur Teilen der Monopol-Rationen gleichkommen, abzugeben.

Bei der Einreise aus dem Auslande erhalten die Reisenden vom Grenzposten der Grenzpolizei oder vom Grenzkontrollamt eine Mahlzeitkarte mit so viel Abschnitten, als bei vorübergehendem Aufenthalt notwendig sind für die Einnahme der Hauptmahlzeiten. Handelt es sich um Einreise zu längerem Aufenthalt, so erhält der Reisende eine Karte mit den erforderlichen Abschnitten bis Ende des laufenden Monats. Für den neuen Monat und die folgende Zeit ist die Karte mit der Brot- und Fettkarte etc. am Wohnort zu erheben.

4. Für jede ausserhalb des eigenen Haushaltes öfters der Familienpeisung in einem Etablissement (Wirtschaft, Gasthof, Hotel, Pension etc.) eingenommene Hauptmahlzeit (Mittag- oder Abendessen) ist je ein Abschnitt der Mahlzeitkarte abzugeben, gleichgültig, ob bei dieser Mahlzeit rationierte Monopolartikel verabreicht werden oder nicht. Das muss so sein, weil bei einer Mahlzeit, die z. B. Risotto oder Teigwaren enthält, mehr als bloss $\frac{1}{2}$ der Monatsration verabreicht wird.

5. Die Abschnitte der Mahlzeitkarte erhalten einen zu bestimmenden Wert für die Einlösung der Monopolwaren durch die Gasthausbesitzer etc. bei ihren Lieferanten.

Es muss ein Ueberschussverhältnis in der Weise geschaffen werden, dass die Wirtschaften, Gasthäuser, Hotels, Fremdenpensionen etc. für den ersten Monat unter der neuen Ordnung noch Monopolwaren nach dem bisherigen Verfahren erhalten, so dass sie einen gewissen Betriebsvorrat besitzen.

Die Verrechnung mit den Kantonen wird in folgender Weise vor sich gehen: Nehmen wir an, dass die Mahlzeitkarten erstmals im Dezember 1918 ausgegeben werden, so wird zu dem Monatskontingent für die Zivilbevölkerung ein Zuschuss als Betriebsvorschuss für das Wirtschaftsgewerbe gemacht, soweit die Kantone nicht in der Lage sind, diesen Betriebsvorschuss aus ihren eigenen Vorräten zu liefern.

Allmonatlich haben die kantonalen Lebensmittelämter zu melden, wie viel Mahlzeitkarten im betreffenden Monat abzugeben und wie viel Abschnitte von Mahlzeitkarten von den Verkaufsstellen für Monopolwaren eingelöst worden sind.

Der Warenwert der abgegebenen Mahlzeitkarten wird vom folgenden Monatskontingent in Abzug gebracht und derjenige der eingelösten Abschnitte dazugeschlagen.

8. Gastwirtschaften oder Anstalten, welche Mahlzeiten ohne Abnahme der Coupons verabreichen, werden bestraft, im Wiederholungsfall geschlossen.

Die Mahlzeitkarten wären nun aber nicht nur für das Gastwirtschaftsgewerbe, sondern auch im Betriebe der Volksküchen und Fabrikküchen zu verwenden. Wo nicht ganze Mahlzeiten, sondern nur Suppen verabreicht werden, kann eine Mahlzeitkarte für zwei oder mehr Supperationen anzurechnen werden. Wir verweisen diesbezüglich auf unser Kreisschreiben vom 9. Oktober 1918 betreffend «Massenspeisungen».

Wir haben die Vor- und Nachteile, welche durch diese Massnahme entstehen, wohl erwogen. Als Nachteil ist die Einführung einer neuen Karte und die damit verbundene Arbeit zu erwähnen. Wenn man sich aber vergegenwärtigt, dass man für die schlimmsten Verhältnisse, wo die Waren noch knapper werden, gerüstet sein muss, so fällt dieser Nachteil nicht in Betracht. Er wird einzig durch denjenigen Vorteil aufgewogen, der darin besteht, dass mit einer solchen Mahlzeitkarte viele unliebsame Beschwerden bei kantonalen und eidgenössischen Stellen wegen teilweise Gasthausverpflegung der Bessersituierten vermieden werden könnten. Es würde nicht nur die abschließende Doppelverpflegung verunmöglicht, sondern namentlich auch die Verpflegung im Reiseverkehr und im Kurhausbetrieb in einer annehmbaren Weise geregelt. Vermieden würden auch die zahlreichen Begehren um

PORTO DELAFORCE

Agence générale pour la Suisse: JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., LUCERNE.

besondere Monopolverlieferungen einzelner oder in kleinen Detachementen vereinmter Militärs, die auf Selbstverpflegung in Gasthäusern oder in schaftigen dauernd oder vorübergehend angewiesenen sind.

Auf 1. Dezember 1918 soll die Abgabe der Monopolverwaren neu geordnet werden, nach dem Prinzip der Differenzierung der Rationen je nach der Versorgungsmöglichkeit der einzelnen Gebiete und der verschiedenen Bevölkerungsschichten. Es sollte bis dahin auch die vorstehende Angelegenheit endgültig behandelt sein, damit allenfalls die Maßzahlkarte auf den gleichen Zeitpunkt eingeführt werden kann. Wir möchten Sie daher dringend ersuchen, uns Ihre Ansicht über die aufgeworfene Frage baldmöglichst, spätestens bis am 25. Oktober, zur Kenntnis zu bringen.

Dem Gastwirtschaftsgewerbe wird von uns aus Gelegenheit geboten, sich ebenfalls bis zum genannten Zeitpunkt auszusprechen.

**Eidgen. Ernährungsamt,
von Goumoëns.**

Anmerkung der Redaktion. Das Eidgenössische Ernährungsamt hat sich auch an den Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins gewandt und ihn eingeladen, zu den aufgeworfenen Fragen Stellung zu nehmen und allfällige Wünsche bis zum 25. Oktober einzubringen. Der Vorstand wird in Verbindung mit den Lokalvereinen die Anträge der Hotelier rechtzeitig geltend machen.

Neue Höchstpreise für Import-Speisefette und -Öle.
(Mittezeitlich von der Eidg. Fetzentrale.)

Die Einstandspreise für Import-Speisefette und -Öle haben sich seit Erlass der Höchstpreisverordnung vom 5. März 1918 unter dem Druck der Kriegslage ganz erheblich erhöht. Es wurde deshalb von den interessierten Kreisen schon seit geraumer Zeit eine Neufixierung der in jener Verfügung festgelegten Speisefett- und Ölpreise gefordert. Eine solche wurde solange eingehalten, als sich nicht aus der Beibehaltung der alten Höchstpreise eine direkte Unbilligkeit und Schädigung des Importhandels ergab. Eine solche liegt nun aber tatsächlich in einer Beibehaltung der alten Engrospreise. Derselben wurden daher den neuen Verhältnissen entsprechend fixiert und demzufolge die Verfügung des Schweizer Volkswirtschaftsdepartement vom 5. März 1918, soweit dieselbe im portierte Speisefette und Speisefette, sowie aus ausländischen Rohstoffen hergestellte Kuchfette betrifft, auch hinsichtlich der Detailpreise einer Revision unterzogen.

Speisefette: Im Detailverkauf gelten nun folgende Höchstpreise: Olivenöl, per Liter Fr. 6.90, Cotton-, Arachid-, Sesamol- und raffiniertes Sojaöl Fr. 5.70 per Liter.

Speisefette: Ausländisches Schweinefett Fr. 6.50, Kuchfett, aus ausländischen Rohstoffen hergestellt, Fr. 6.90, Kokosfett hart und weich, Fr. 6.90 p. Kg. Bei Überschreitung dieser Höchstpreise werden sowohl Abnehmer und Abnehmerin auch die für erstere verantwortlichen Geschäftsinhaber bestraft. Die Verfügung vom 5. März 1918 bleibt lediglich in Kraft für inländisches Schweinefett, Nieren-, Ochsen-, Rinder-, Küttel-, Kälber-, Schaf-, Ziegen- und Pferdefett.

Ueber die Gros-, Migros- und Detailpreise der inländischen Öle und der im Inland aus ausländischen Rohstoffen hergestellten Öle entscheidet nach Prüfung der Herstellungskosten die Eidgen. Fetzentrale unter Vorbehalt des Rekurses an das Eidgen. Ernährungsamt.

Die Lage im Weinmarkte.

(Korrespondenz.)

F. E. Weinmarkt und Weinpreise sind diesen Herbst zur brennenden Frage geworden. Weinbauern, Weinhändler, Hoteliers und Wirte hatten sich am 4. Oktober im Café du Pont in Zürich in bedeutender Zahl zusammengefunden, um in die verworrene Lage Klarheit zu bringen und orientierende Richtlinien aufzustellen. Der Vorsitzende, Herr Schellenberg, Professor an der Obst- und Weinbauschule Wädenswil, wies einleitend auf die Faktoren hin, welche die ganz enorme Hausse in den Weinpreisen herbeigeführt habe: Steigerung der Produktionskosten, Erschwerung des Importes

und Mangel an Vorräten früherer Jahrgänge. Die zu erwartende Ernte ist in Ertrag und Qualität ungleich durchschnittlich befriedigend. Die Folgen der Periode des kalten und regnerischen Wetters bei Beginn des späten Blühens machte sich insbesondere beim Rüschling sehr ungünstig bemerkbar in den vielen kleinen unfruchtbaren Beeren. Auch der blaue Burgunder (Clevener) hat stark gelitten. Nach den Erhebungen des Schweiz. Weinbauvereins, die sich auf ca. 3000 Hektaren erstrecken, erntet man in der Zentral-, Ost- und Nordschweiz folgende Durchschnittserträge pro Hektar und Hektoliter: Aargau 25%, Baselland 30, Baselstadt 73, Solothurn 40, Bern 57, Graubünden 31, St. Gallen 35, Schaffhausen 23, Thurgau 32, Zürich 27. Der durchschnittliche Ertrag dürfte pro Hektar 31.7 hl betragen. Gesamtertrag 29,700 Hl. Es ist ein durchaus gesunder Wein zu erwarten und jeder schöne Tag, der noch der Lese vorangeht, die Qualität günstig beeinflussen, und so ist nun zu erwarten, dass durch das möglichste Ausschleichen der Lese und durch sorgfältige Sönderung dazu beigetragen werde, den 1918er zu einem guten Tropfen zu machen.

Herr Käch aus Brugg verbeitete sich sodann über die Gesamtlage der Weinerte. Diese ist in der Westschweiz entschieden günstiger, als in der Ostschweiz. In der Westschweiz ergaben sich folgende Resultate: Waadt 70—80 hl, Lavaux 70 hl, La Côte 70 hl, Neuenburg 50 hl, Gené 40—60 hl, alles pro Hektar. Das Wallis hat einen guten mittleren Ertrag, ebenso das Tessin.

Am 2. August hatte eine Versammlung der Vertreter unserer Kantonsregierungen und der Interesses in Weinbäuer und Konsumenten über die Stellung zu nehmen zu der zukünftigen Gestaltung der Weinpreise und der damit zusammenhängenden Fragen. Einig war man in der Frage des Weinexportes, der schon im Interesse des Wirtstandes unstatthaft sei und es wurden in dieser Hinsicht die Vollstreckungsbefugnisse der Kantone als Zusage gemacht. Von der Feststellung eidg. Höchstpreise wurde mit Rücksicht auf die grossen Qualitätsunterschiede Umgang genommen. Die Weinausfuhr soll sich zwei Jahre sistieren; auch fernerhin sollen keine Ausfuhrbewilligungen erteilt werden. Der Herbstmarkt kann sich also unter uns frei entwickeln. Der neue Jahrgang wird jedenfalls bedeutend höhere Bewertung finden, als der vorangegangene. Unsere Weinbestände sind gering, und die vielen Leute, die viel Geld verdienen, können sich schon einen gutbezahlten Tropfen leisten. Die Weinpreise sind bedeutend zurückgegangen, und zwar von 1,350,000 hl in den Jahren 1906—1912 auf 1,000,000 hl im Jahr 1917. Für uns handelt es sich darum, die Entwicklung unseres einheimischen Weinbaues auf eine gesunde Basis zu stellen. Die momentanen Faktoren dürften aber nicht allein massgebend sein. Es kann sich also auch für den neuen Jahrgang nur um gesunde, nicht überhöhte Preise handeln: Unsere inländischen Weine müssen auch nach dem Kriege ihre Abnehmer finden. Einkäufe von Spekulanten zu exorbitant hohen Preisen sind nicht massgebend und zudem unkontrollierbar. Eine Umfrage in den verschiedenen Weinbaugebieten hat einen voraussichtlichen Aufschlag von 30—60% ergeben. Der Weinbauverein der Bündner Herrschaft hat den Preis für den Liter auf Fr. 2.30 für trübes Proffwein und Fr. 2.50 für Weisswein festgesetzt (gegen Fr. 1.50 im Herbst 1917). Im Kanton Schaffhausen rechnet man ebenfalls mit einem Aufschlag von mindestens 50%. Als andere Ansätze werden angenommen: für Rotwein Fr. 2—2.10 (gegen Fr. 1.20—1.40 im Herbst 1917), für Weisswein Fr. 1.50 bis 1.60 (Herbst 1917, Fr. 0.90—1.10). Kanton Zürich: Weinigen Weisswein Fr. 1.50, Neftenbach Stadtwein Fr. 2.80—3.—, Wartfüller Fr. 2.50 bis 2.80. Am rechten Zürichseeufer rechnet man mit einem Aufschlag von 50—70%. Im Aargau hat eine kantonalen Wirterversammlung Anträge aufgestellt, sich in ungefähr gleichem Aufschlag zu bewegen. Für Rotwein gute Qualität werden Fr. 2—2.40 gegen Fr. 1.20—1.35 im Vorjahr gefordert. Neuenburg Fr. 1.80—2 für Weisswein und Fr. 2.20 bis 2.40 für Rotwein. Waadt: Im Lavaux gew. Weisswein Fr. 1.70—1.80, Qualitätswein Fr. 1.80 bis 2.—, Vorzugsqualitäten bis Fr. 2.70. La Côte: Bei der ziemlich massgebenden Versteigerung der Gemeineweine von Morges stieg der Preis auf Fr. 1.73 gegen 1.01% im Vorjahr, Aufschlag somit 70%. Im Wallis galten bis jetzt Fendant Fr. 1.85 bis 2.10, Dôle Fr. 2.10—2.50.

Hr. Burkhardt-Abegg, Vertreter der Weinbauern am Zürichsee, proponierte im Auftrag derselben einen Aufschlag von 60%, den der Sprecher des Weinbäuers, Hr. Ruitshausen, entschieden zu hoch fand. Für die Ostschweiz entspreche die Qualität einem solchen Aufschlag entschieden nicht; der Reifegrad der Trauben stehe zurück. Es empfiehlt sich, den Bogen nicht allzu straff zu spannen. Für Qualitätsweine konnteragen als 10—20% nicht an, aber unsere Konsumweine werden zu teuer. Wir erhalten zum Teil eine verbesserungsbedürftige Ware. Woher aber die Verschmittweine nehmen? Und findet der Verschmitt statt, so haben wir zu deklarieren und diese Deklarationen haben immer etwas Umwiesenes beim Konsumenten. Die ganze politische Lage und der Lebensmittelangel sprechen gegen eine allzu starke Erhöhung der Weinpreise. Leben und leben lassen! Rentiert unser Weinbau nur bei solchen hohen Preisen, dann ist sein Los entschieden.

Herr Anser, Präsident des Schweizer Wirtvereins, bemerkte: Der schweizerische Wirtstand hat alles getan, was in seinen Kräften stand, um den Weinkonsum zu fördern. Darum verdient er auch einige Rücksicht. Die Preise bewegen sich in einer Lage, die auch den gegenwärtigen und eines guten Tropfens schwere Bedenken einfließen lassen. Halten wir nicht Mass, so verschwinden unsere Weine von der Bildfläche. Das soll und darf nicht sein. Unser Land soll ein Weinland bleiben. Die Schweizer Landesausstellung in Bern hat darüber wohl wunderbar viel zu sagen. Die ganze Welt wird ihren Verdrüss lassen durch spanische Weinhalten, die gerade jetzt, die Situation ausbeutend, wie Pilze aus dem Boden schießen und die auch nach dem Kriege bleiben werden, also unsere einheimischen Weinbauern schweren Schaden zufügen werden. Das ist nicht zu dulden. Die ganze Aufschlag gerechtigt erscheinen; die Konsumweine sollen zu einem erschwinglichen Preise erhältlich sein. Redner richtet einen dringenden Appell an die Winzer, bei Neuanlagen den Anbau von Qualitätsweinen anzustreben. Denn nur in der guten Qualität findet der Weinbau dauernde Existenz. Eine Preiserhöhung von 40—50% für Konsumweine dürfte angemessen sein. Für Qualitätsweine darf man höher gehen. Zum Schluss empfiehlt der Redner, es sei beim Volkswirtschaftsdepartement eine Untersuchung über ein striktes Verbot der Weinausfuhr zu stellen, und zwar ausdrücklich mit Einschluss von Flaschenweinen.

Der Vertreter der Hoteliers, Herr Neithardt, schloss sich diesen Ausführungen in allen Teilen an. Herr Dr. Baragiola machte die einmüßigen Überzeugungen geltend, dass die Ernte der vorgemerkten Weinproben ein sehr mittelmäßiges Resultat, 60—70% Oechsle, ergeben; durch Mangel an Weinsäure sei konstatierbar. Wir haben viel Saft, aber recht dünnen. Die bisher bezahlten Preise waren zumeist Spekulationspreise und sind nicht mehr massgebend. Auch die Ernte der Gemeinde Morges ging an Spekulanten über. Am Verbot des Weinexportes muss jedenfalls mit aller Energie festgehalten werden; denn gegenwärtig ist die Ausfuhr von Flaschenweinen als Kompensationsware in Bewegung, und da heisst es auf der Hut sein.

Die Versammlung beschloss einmüßig, in Form einer Resolution neuerdings die strikteste Durchführung des Weinausfuhrverbotes zu verlangen. Resumierend glaubte der Vorsitzende aus den gehaltenen Vorträgen entnehmen zu können, dass für gewöhnliche Weine ein Aufschlag von 40—50% für Qualitätsweine ein solcher bis auf 60—70% als angemessen zu betrachten sei. Damit dürfte die Grundlage für die diesjährigen Weinpreise gegeben sein.

Kleine Chronik.

Gstaad. Die Herren Steudler und Pünter treten am 1. Februar 1919 von der Direktion des Royal Hotel & Winter Palace in Gstaad zurück. An ihre Stelle wurde Herr W. Michel, gewesener Direktor des Hotel des Bergues in Gené, berufen.

Meringen. Die Bernischen Kraftwerke A.-G. haben das Hotel Hasiltal in Guttannen und das Hotel Hof in Innerschönenbuch käuflich erworben, um sie für die Bauleitung der projektierten Oberhasliwerke zu verwenden.

Sierre. Die Obligationäre der Société Générale d'Hôtels in Sierre, d. h. die Inhaber des Anleiheens erster Hypothek von Fr. 700,000, herabgesetzt auf Fr. 663,000, werden auf den 28. Oktober zu einer Versammlung nach Sierre einberufen. Die Zinscoupons, die infolge der gegenwärtigen Verhältnisse nicht ausbezahlt werden konnten, sollen zu hypothekarisch im ersten Range sichergestellten Titeln konsolidiert werden.

Internierten-Hotels. Der Zentral-Quartiermeister der Internierung hat dem Vorstand der Schweizer Vereinigung der Internierten-Hotels zur Kenntnis gebracht, dass sowohl Deutschland als England die Erhöhung der Heizungsentschädigung um das Doppelte des verlossenen Jahres genehmigt haben, allerdings unter gewissen Vorbehalten, die jedoch wohl überbrückt werden können. Infolgedessen werden die Internierten-Anstalten angewiesen, dass vom 16. Oktober an, wie verlossenes Jahr, entsprechend der Instruktion der Regionskommandanten oder behandelnden Ärzte geheilt wird. Sobald die Verhandlungen mit den interessierten Staaten abgeschlossen sind, soll ein Heizungsstabulum, entsprechend der verlossenen Heizungsperiode, herausgegeben werden.

Fremdenwerbung. Auf der Tagung des Bundes Deutscher Verkehrsvereine in Leipzig im September dieses Jahres wurden folgende, von Konsul Schönherr, dem Leiter der wirtschaftlichen Abteilung des Uebersiedlungsamtes, aufgestellte Leitsätze aufgenommen: «Gleich Handel und Industrie erfordert auch der Fremdenverkehr eine soweit als möglich durchzuführen Freiheit der Bewegung, insbesondere auf dem Gebiete des Beförderungs- und des Erntungsweinsens und des Gaststättenwesens. Soweit Monopole, wie bei den Staatsbahnen, in Frage kommen, ist jede Ausnutzung zu Steuerzwecken nach Möglichkeit auszuschalten. Die früher geübte Rücksichtnahme auf die Wünsche der Reisenden ist wieder aufzunehmen. Die deutsche Werberbeit ist im Auslande unter Ausnutzung aller Nachrichtsmöglichkeiten über das Auslande anzustreben. Zur Erleichterung des Fremdenverkehrs ist eine Vereinfachung des Vorgehens unter geeigneter Führung anzustreben. Hierbei ist dem Bundesamt für Fremdenverkehr zu sichern. Bei der Neuordnung der deutschen Auslandsvertretungen ist zu verlangen, dass den wichtigsten Konsulaten geeignete Mitarbeiter als Berater beigeordnet werden, die die Fremdenverkehrswerbung sach- und fachgemäß bearbeiten.

Verkehrswesen.

Die **Gurtenbahn** beförderte im verlossenen Monat Sept. 12,381 (1917: 10,664) Personen. Total der Einnahmen Fr. 5,354 (1917: 4,882).

Fremdenfrequenz.

Arosa. Amtliche Fremdenstatistik. Am 9. Okt. waren in Arosa anwesend: Schweizer 251, Deutsche 433, Oesterreicher und Ungarn 38, Engländer 13. Andere Staaten 76. Total 811.

Bern. Laut Mitteilung des Verkehrsverbands Bern verzeichneten die staatlichen Gasthöfe im Monat Sept. 1918 13,872 (1917: 13,753) Personen. Davon entfallen auf die Schweiz 9,374, Deutschland 1,152, Frankreich 1,154, Oesterreich 450, Russland 284, England 284, Amerika 247, andere Länder 918.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns in der Zeit vom 1. bis 30. Sept. 1918 abgesehenen Fremden: Deutschland 270, Oesterreich-Ungarn 278, Grossbritannien 50, Vereinigte Staaten und Canada 57, Frankreich 88, Italien 72, Belgien und Holland 92, Dänemark, Schweden, Norwegen 15, Spanien und Portugal 12, Russland 125, Brasilien 168, Schweiz 398, Asien und Afrika 40, Australien 2, Verschiedene Länder 16. Total 8,243.

Achtung! Unsere Vereinsmitglieder werden hiermit gebeten, Reklameefferten zweifelhafter oder unbekannter Verlagsfirmen dem Zentralbureau zur Prüfung einzusenden.

Wleich-Soda "Hencko" Das Beste zum Einweichen der Wäsche sowie zum Putzen, Scheuern und Spülen. Aitbewährt und unerreicht! HENKEL & CO. A.-G., BASEL

MEILNER Citronensäure
denn sie ist feiner, gesünder und aspectus nicht ist.

Burgermeisterli
Alleiniger Fabrikant E. MEYER, BASEL.
Fabr. seit 1815

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

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

Eine Anzahl gut erhaltene
gebrauchte, komplette Betten zu kaufen gesucht.
Eisenbettstellen bevorzugt.
Offerten unter Chiffre X. P. 365 an Rudolf Mosse, Zürich.
(Zag. S. 512) 3995

hôtel à vendre
Premier hôtel de la ville. Séjours et passages. 85 lits. Confort moderne. Café-Restaurant en vogue. Bâtiment à l'état de neuf. — Situation de premier ordre. — Clientèle assurée. Affaire de toute garantie pour amateur sérieux.
Pour renseignements s'adresser sous P 6141 F à Publicitas S. A., Fribourg.

Hotel und Café-Restaurant zu verkaufen.
mit ca. 40 Betten, modern eingerichtet, Zentralheizung, am frequentesten Posten Merane, mit sehr gutem Betrieb, ist aus freier Hand zu verkaufen.
Anfragen unter „Rentabel 8729“ an Rudolf Mosse, Wien I, Seilerstätte 2. (Wep. 4966). 3988

Schauwecker, Reichart & Co., A.-G.
Weinbau und Weinhandel
Telephon 293 Schaffhausen Telephon 293
empfehlen
Spezialitäten
in
Schweizer Weinen.

Zu pachten gesucht
von geschäftstüchtigem, kautionsfähigem, jungem Ehepaar mittelgroße oder grössere, erstklassige
Fremdenpension
am liebsten in Thermalort oder in Luzern, am Vierwaldstätter- oder Thunersee. Gef. Offerten sind erbeten unter Chiffre D. 4820 A. L. an die Publicitas A.-G. Luzern.

Buchführung
Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen, (Za. 2889 g) Experten besorgt gewissenhaft 3841
Alb. Bär, Revisionsbureau, Zürich 2
Telephon Selnau 6392 :: Steinhaldenstrasse No. 62

HUGUENIN LUZERN

Tee und Vanille

beziehen Sie vorteilhaft durch die Firma
HUGUENIN LUZERN 3908

Saccharin, nach gesetzl. ober Vorschritt 110- und 550fach.

Dulcin, 900fach, vorzüglich für Kochzwecke.

Vanille (Bourbon extra).

P 40 Lx Saccharin-Depot 14113
Theo Studer, Luzern.

Mineral Quelle

EGLISAU

Eierprodukte
echte chinesische, getrocknete, in kleinen Packetchen, in den Sorten:

Hühnerelweiss
Hühnergelb
Vollei

Pflaumen
kalifornische, schwarzblanke, in Kisten à netto 25 Kg. Originalgewicht

Weinbeeren
Donia „Montfort“

Malagatrauben
„Surouches“ und „Choir“

Kandia-Weinbeeren
entstelt, bester Ersatz für Rosinen

Malaga-Feigen
in Matten

Aprikosen-Mark
(pulpes d'abricots) in Büchsen à 5 Kg., bester Ersatz für Marmelade und Konfitüre

Haselnüsse
in Schalen, Ia. vollkernige

Erdnüsse
3-4 kernige, spanische

Zimmt, rein gemahlen, in kleinen Packetchen

Necken, rein gemahlen, in kleinen Packetchen

Feigenkaffee
offen, garantiert rein

Schokoladepulver
„Ringmarke“

Kochschokolade
in Tabletten, „Ringmarke“

Kakaopulver
soluble, „Ringmarke“

Puddingpulver
assortiert, in 4 Aromas

Backpulver

Sardinen

Fleischkonserven
mit und ohne Gemüse

Fleischpasteten

Kastanienmehl
fein gemahlen

Kanariensaatkackmehl

Kastanienmehl — Darismehl
Mischung

Suppenmehle
in Paketen à 250-500 Gramm

Kristallsoda

Tee, gute indische Mischung, in kleinen Packetchen

Lindenblüten
offen und in Packetchen

Kamillenblüten
offen und in Packetchen

Vanille Bourbon
extra, givré, in Stangen, offen und in Packetchen, 16/17 cm., 18/19 cm., 20/21 cm., in Büchsen à 7 und 9 Kg. und in Kisten à 20 Kg.

Waschseife
mit 30% Fettgehalt

Zündhölzer 4202 • schwedische, paraffinierte, „Diamond“

Schwefelzündhölzer
kaufen Sie billig und in guter Qualität bei

Charles Osterwalder St. Gallen
Telephon No. 935. 5374

Verlangen Sie meine letzte Preisliste unter Bezugnahme auf dieses Inserat.

SIP 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. 2188 G.)

1500 Installations 40 années d'expérience

KLAIBER & Co WEINHANDLUNG ST. GALLEN

GROSSES LAGER IN FASS & FLASCHENWEINEN

Zentralheizungen Moeri & Cie. Luzern

Wünschen Sie mühelos Wein Gold

Schweizer. Prämien-Obligationen der Typographia Bern

Jedes dieser Lose wird zurückbezahlt

Wir garantieren 7 grössere Gewinne

Bankeffekten - n. Kommissionshaus A.-G. Bern

Schweizer. Musikerverband. 2510

Kostenlose Stellenvermittlung für Hotel-Orchester. Spezialabkommen mit dem Schweizer Hoteller-Verein.

Wo genug Strom

vorhanden, namentlich billiger Nachtstrom, ist die elektrische Heizung für Kochherde, Backöfen und Heizanlagen aller Arten in grossen und kleinen Betrieben mit den neuesten patent. Wärmeakkumulatoren entschieden am billigsten. Neuanlagen machen sich durch die Betriebersparnisse nachweisbar innert wenigen Jahren vollständig bezahlt, sind sauber und schalten die Kohlennot aus. Zögern Sie keinen Tag länger, sondern verlangen Sie kostenlosen Vorschlag unter Angabe Ihrer speziellen Wünsche von

H. Braun
Elektr. Heizanlagen und Apparate aller Arten
Bahnpostfach Zürich.

Zu verkaufen.
Wir haben eine grosse Anzahl kleinere und grössere sowie erstklassige, modern eingerichtete, altbekannte und bestrenommierte

Hotels
(Jahres- u. Saisonschäfte) sowie

Gasthöfe, Pensionen, Cafés, Restaurants

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

Schweiz. Hotel-Industrie & Kuhn-Eisacker
Zürich
106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes und ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.

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

Strengreue, gewissenhafte Vermittlung. 2858
Feinste Referenzen.

Transportabler elektrischer Zimmer-Radiator (Heizofen)

neueste Konstruktion. — Schweizer Fabrikat.

Alle Grössen innert 6 Tagen lieferbar.

Verlangen Sie auch Prospekte über unsere Dörrapparate für Hotels.

Musterapparate bei den meisten Elektrizitätswerken und konzessionierten Elektro-Installationsfirmen, sowie im Mustermagazin der „Deco“, Götthelstrasse 16, Stadelhoferplatz (b. Stadt-Theater) Zürich.

Verlangen Sie ausdrücklich die Qualitätsmarke „Deco“.

Deco A.-G., Küssnacht-Zürich.

TEPPICHAUS SCHUSTER u. CO
ZÜRICH & ST. GALLEN

3264/Z. G. 1399

Tüchtiger Pâtissier

24 J., sucht auf kommenden Winter Saison- oder Jahresstellung. Prima Zeugnisse zu Diensten. Eintritt auf 1. Dez. ev. auch früher. Off. unter Chiff. Z. K. 4910 befördert Rudolf Mosse, Zürich. (Z. 4080 c.) 2555

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.

Zur Streckung der Kohlenvorräte!

Schlackenkok

bewährtes Streckmittel, ist solange Vorrat noch in diversen Körnungen und zu günstigen Preisen, wagonweise abzugeben. Versand nur an Selbstverbraucher.

Interessenten belieben sich zu wenden unter Chiffre V 5823 Q an Publicitas A.-G., Bern.

Zu kaufen gesucht eine Wiener Kaffee-Maschine
zirka 15 Liter haltend.
Geft. Offerten unter Chiffre B. R. 2905 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

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 1844 • Telephon No. 1395 und 5091

SANOVOL (Wortschutz)
Eiweisspräparat garantiert reines, leicht verdauliches, nährstoffreiches
75% Ersparnis verarbeitet sich vollständig wie Hühnerelweiss. Der Gebrauch von Sanovol bedeutet für Hoteliers und Wirte.

Musterflaschen (Inhalt 1 1/2 Kilo) werden zum Preis von Fr. 3.30 inkl. Emb. franco Zürich gegen Nachn. od. Voreinsendg. d. Betr. abgegeben.

Chemisches Laborator. Dr. Klett & Weigel
(Zs. 2704 g) Zürich, Bahnhofpostfach 352. 3207

Transportabler elektrischer Zimmer-Radiator (Heizofen)

neueste Konstruktion. — Schweizer Fabrikat.

Alle Grössen innert 6 Tagen lieferbar.

Verlangen Sie auch Prospekte über unsere Dörrapparate für Hotels.

Musterapparate bei den meisten Elektrizitätswerken und konzessionierten Elektro-Installationsfirmen, sowie im Mustermagazin der „Deco“, Götthelstrasse 16, Stadelhoferplatz (b. Stadt-Theater) Zürich.

Verlangen Sie ausdrücklich die Qualitätsmarke „Deco“.

Deco A.-G., Küssnacht-Zürich.

Gegen die Mäuseplage!

RATTAPAN ist das zuverlässigste Vertilgungsmittel für Ratten, Mäuse, Schwaben, Käfer, Ameisen, Wanzen etc. Sofort zum Auslegen bereit, keine kostspielige Verwendung von Köder, unschädlich für Menschen u. Haustiere. Unbedingte Wirksamkeit wird garantiert. Preis pro Karton Fr. 6.—, Schwabenpulver Fr. 2.—

M. ZIMMERMANN, chem. Produkte
P. 448 Lx. Seidenhofstrasse 10, LUZERN. 5280

LA REINE DES SAUCES POUR SALADES

5821 c'est P 1700 M

LA SANS-PAREILLE

sans carte de grasse. Produit de prem. ordre, garanti naturel.

Unique pour remplacer l'huile.

Dépot général: **O. Légarat, Montreux.**

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
Fondé 1796

HORS CONCOURS • MEMBRE DU JURY
Blanc • Goutte d'Or • BERNE 1914 • Rouge • Cuvée réservée

Hirzel & Cattani

Zürich 1 Ingenleure 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 Gefahrslosigkeit. — Zahlreiche Anlagen im Betrieb. Erstklassige Referenzen.

Nouvelles restrictions en perspective.

Nous avons exposé dans notre numéro 41 combien il était difficile pour les hôtels et les auberges de s'approvisionner en suffisance. Nous constatons à cette occasion que la faute en était imputable d'une part au manque de matières de première nécessité, mais d'autre part aussi à l'égoïsme des paysans de même qu'à une politique alimentaire défectueuse et au manque d'énergie de nos autorités. Le renchérissement, les prix de contrebande, ceci l'industrie hôtelière pourrait encore le supporter et à la rigueur l'admettre si réellement on ne peut, même chez nous, esquiver ces fruits de la guerre: ce qui est par contre au suprême degré irritant, c'est la nonchalance, c'est la complète absence d'intérêt dont on fait preuve en haut lieu pour tout ce qui touche notre industrie hôtelière.

Nous avons eu, hélas, maintes fois l'occasion de constater au cours de cet été combien l'industrie hôtelière était décidément mal vue au Palais fédéral. Lorsque la direction de notre Société eut des représentations à faire touchant la répartition du charbon, l'approvisionnement en lait et en beurre, la délivrance du sucre et les entraves apportées à la fréquentation de nos établissements par les étrangers, ce n'est qu'au seul sujet de la répartition du charbon que nous obtînmes satisfaction. Par contre, notre demande qu'il fut octroyé du lait à prix réduit au personnel des hôtels fut écartée en vertu d'arguments futiles, l'interdiction de délivrer à nos hôtes du beurre de table a été rendue, si possible, encore plus rigoureuse; quant à nos doléances relatives au fait qu'on tolérât en haut lieu qu'il fut mis obstacle à la venue des étrangers en Suisse, les autorités n'ont seulement pas encore trouvé le loisir d'y faire une réponse. Il n'a pas davantage été tenu compte de nos vœux dûment motivés touchant l'octroi de sucre pour confitures. Le Département militaire s'est à ce sujet borné à alléguer que la prise de telles mesures ne pouvait s'effectuer sans dommage pour certaines industries et il a conseillé aux hôteliers de s'adresser aux fabricants de conserves. Bref, l'industrie hôtelière ne peut en aucun cas se vanter de jouir de la faveur des autorités; la vérité, bien au contraire! est qu'à Berne on se rit de nos intérêts et de nos besoins et ne s'inquiète nullement des conséquences et des complications d'existence qu'entraîne pour l'hôtellerie toute nouvelle prescription relative aux auberges.

Les restaurateurs au reste ne sont guère à meilleure enseigne. Si les restaurants, estaminets et cafés travaillent, il est vrai, relativement mieux que les hôtels, proprement dits, il n'en reste pas moins que, pour ces entreprises également, les nombreuses dispositions restrictives sont une véritable plaie et qu'on les peut tout juste encore supporter. Il est compréhensible que le refus en particulier de délivrer aux hôtels et aux auberges du sucre pour confiture ait provoqué du mécontentement parmi les restaurateurs et l'on ne peut que se demander toujours à nouveau dans quel cerveau de bureaucrate a bien pu naître l'idée insensée de créer à cet égard une distinction entre les ménages et les hôtels, alors que dans les hôtels et les auberges la confiture tend pourtant de plus en plus à remplacer le beurre et le fromage. Quoique il en soit, considérée du point de vue de l'industrie hôtelière, la solution intervenue en la matière porte manifestement l'empreinte bureaucratique. On ne peut qu'accorder aussi son approbation au Journal suisse des Cafetiers quand il écrit: «Le Département militaire suisse aurait été un gros actionnaire de la Fabrique de Conserves Leuzbourg qu'il ne se serait guère mieux entendu à faire ses affaires». Il est un peu fort, en effet, d'obliger le restaurateur et l'hôtelier à se défaire de ses propres fruits à confitures et à se pourvoir auprès d'un fabricant de la confiture dont il aura besoin pour son entreprise. Et dire que ce n'est même pas la pénurie de sucre qui semble inspirer au Département sa conduite. Les provisions de sucre dont la Confédération dispose ne paraissent pas en effet devoir être si minimes que bien des gens seraient tentés de le supposer, les plus récentes communications des quotidiens, ne nous ont-elles pas appris que l'Office fédéral de l'alimentation était actuellement à même de délivrer du sucre en suffisance pour la fabrication de la «pquette». L'opposition de ces deux faits est assurément propre à étonner, mais il convient d'avoir présent à l'esprit que les fabricants et les consommateurs de pquette appartiennent à la classe privilégiée des paysans alors que la classe des hôteliers est traitée sans autre de quantité négligeable. C'est précisément là que réside la cause du mal. Dans notre vieille démocratie nous en venons malheureusement toujours plus au système des deux poids et des deux mesures. A cette heure, paysans et bolschewiks ont seuls voix au chapitre, les autres classes n'ont qu'à se taire. Cela ressort de la composition même de la Commission fédérale de l'alimentation où l'agriculture est représentée par six sièges, où les socialistes occupent trois sièges qui ne leur suffisent pas et où l'hôtellerie, par contre, le

groupe de professionnels le plus directement intéressé pourtant dans les questions alimentaires et dont le capital investi s'élève à environ un milliard et demi de francs, n'a pu obtenir la moindre représentation. Une telle politique est fatalement destinée à ruiner à plus ou moins brève échéance l'industrie hôtelière, si d'énergiques protestations ne s'élèvent à la fin contre cette perpétuelle négation de sa simple existence. Dans une Commission de l'alimentation il ne doit pas, en effet, ne siéger que des politiciens, il y doit aussi figurer des spécialistes entendus, donc également des hôteliers et des restaurateurs en tant que représentants d'une profession, dans l'exercice de laquelle on s'acquiert indubitablement le droit de porter des jugements sur tout ce qui touche au problème de l'alimentation. Il n'est plus admissible qu'en une matière et dans des questions aussi importantes on prenne des décisions en passant par dessus la tête des groupes les plus directement intéressés et sans écouter seulement les objections que leurs chefs et leurs représentants pourraient avoir à formuler.

Il ne suffisait pas de tout ce qui jusqu'ici déjà contribuait à rendre à l'hôtelier et au restaurateur la vie amère et difficile. Il est question d'introduire encore prochainement de nouvelles restrictions. Dès le 1^{er} Novembre entrera en vigueur la prescription d'après laquelle il ne pourra plus être servi de lait dans les hôtels et les restaurants que contre des coupons: pour le 1^{er} Décembre, au plus tard le 1^{er} Janvier 1919, on projette l'introduction d'une carte de viande et dans les milieux initiés le bruit circule déjà qu'au Palais fédéral on élaborerait un décret au fins d'obliger hôteliers et restaurateurs à réclamer dorénavant des consommateurs pour toutes les denrées rationnées les coupons correspondants. Il s'agirait d'une réglementation entièrement nouvelle touchant l'emploi de la farine, du maïs, du sucre et du riz et cela combiné avec la carte de viande placeraient hôteliers et restaurateurs devant des difficultés qu'il est presque impossible actuellement de réaliser. Que l'on songe d'une part aux tracasseries sans fin auxquelles on soumettra ainsi le consommateur et d'autre part à l'énorme surcroît de travail que le système des cartes engendrera pour le personnel et l'on se représentera aisément quel cadeau des Danaïdes cette innovation signifierait pour les hôtels et restaurants. Cela compromettrait pour le moins tout le service de la cuisine, aussi n'est-il guère surprenant qu'en prévision de telles perspectives nombre de grands hôtels soient dès aujourd'hui fermement résolus à cesser complètement de cuire aussitôt que ces nouvelles prescriptions entreraient en vigueur. Mais il n'y a pas que les hôtels qui devraient changer d'orientation; restaurants et cafés devraient désormais renoncer également à servir des mets chauds. Il est clair que pour l'industrie hôtelière une telle évolution équivaudrait à un nouveau et grave préjudice de ses intérêts, mais qu'on songe aussi où se verrait réduit le public et notamment les commis-voyageurs si hôtels et restaurants se voyaient obligés de renoncer à leur habitude invétérée de cuire.

Nous ne voulons toutefois pas renoncer à espérer qu'au Palais fédéral on entendra raison avant que le mal ne soit irrémédiable et qu'on s'abstiendra de prendre des mesures qui pour l'hôtellerie, voire même toute la vie économique, auraient les plus désastreux effets. Nous espérons en outre et exigeons qu'à l'avenir il ne soit plus décrété de mesures en des questions touchant à l'alimentation sans que les milieux hôteliers n'aient été préalablement consultés, la solution donnée à ces questions pouvant autrement équivaloir à la ruine de l'industrie hôtelière. L'hôtellerie, étant donnée son importance en tant que facteur économique, peut se prévaloir d'un droit à tout le moins moral d'être entendue en ces matières. Elle ne tolérera pas de longs temps qu'on la traite en quantité négligeable!

Mesures économiques.

Articles monopolisés. Double ravitaillement.

En date du 9 Octobre 1918 l'Office fédéral de l'alimentation adresse la circulaire suivante aux Gouvernements cantonaux.

L'organisation actuelle pour la répartition des articles monopolisés permet qu'une personne qui retire ses cartes cantonales de ravitaillement lui donnant droit à sa part d'articles monopolisés (sucre, riz, pâtes alimentaires, produits d'avoine et d'orge, etc.) et qui les emploie pour son usage personnel, peut à côté, consommer les mêmes denrées dans les hôtels, restaurants, cantines d'ouvriers et cuisines populaires, etc. Il s'agit donc ici d'un double ravitaillement.

Ce double ravitaillement a déjà occasionné maintes fois et surtout pour ce qui a trait au domaine des restaurants, hôtels, etc. Les contrées qui accusent une circulation intense de voyageurs se plaignent qu'elles doivent livrer une quantité importante de leur contingent d'articles monopolisés pour le service des restaurants, hôtels, etc., ce qui a pour conséquence qu'elles doivent restreindre les rations de la population indigène. Quelques cantons ne manquent pas de faire ce qui est en leur pouvoir pour éliminer, dans la mesure du possible, le double ravitaillement. La nature de la question ne permet pas de trouver le remède à cette situation sur le terrain cantonal, mais bien sur le terrain fédéral. C'est aussi bien le cas pour le double

ravitaillement par l'intermédiaire des hôtels, restaurants, etc. que par celui des cuisines populaires, une différence que nous ferions entre ces deux sortes de double ravitaillement ne serait pas fondée, car les besoins croissants qui se font sentir pour la classe de la population qui en est réduite aux repas en commun, devront être pris en considération, sous la forme d'une augmentation du reste à la ration des articles monopolisés. Nous vous renvoyons à notre circulaire du 9 Octobre 1918 concernant les «Repas en commun».

Une élimination du double ravitaillement en articles monopolisés est possible, dans ses grandes lignes, par l'introduction d'une carte de repas fédérale, qui serait délivrée à celui qui ne prend pas ses repas en commun.

Nous nous en représentons la solution comme suit:

1^o Nous devons tout d'abord faire une différence entre le sucre d'un côté et les autres articles monopolisés de l'autre. Le sucre est employé dans les hôtels et restaurants, en partie, il est vrai, pour la préparation des repas, mais particulièrement pour la confection de boissons sucrées. Ces deux modes d'emploi sont indépendants l'un de l'autre. Celui qui prend un repas au restaurant, ne consomme pas nécessairement, dans tous les cas, une boisson sucrée. Nous laisserons donc tomber complètement le sucre destiné à l'industrie des hôtels, restaurants, etc., pour les cartes de repas ou alors, ne prendrons en considération que le sucre entrant dans la préparation des repas. Par contre, il serait indiqué, dans l'intérêt d'une réduction de la consommation du sucre, de prendre des mesures restrictives, par exemple: interdire de servir du sucre avec du lait, du café ou du chocolat. Ne servir qu'un morceau de sucre de 7 à 8 grammes pour chaque portion de café noir ou de thé.

2^o Le principe admis pour les autres articles monopolisés rationnés est que chaque habitant a le droit de posséder des cartes cantonales de ravitaillement. Ces cartes n'ont pour lui de valeur que s'il se nourrit dans son propre ménage ou s'il mange en permanence dans une famille. Celui qui se trouve obligé de prendre d'une manière permanente des repas principaux de midi et du soir hors de sa famille ou si elle est pensionnaire recevra une carte de repas en lieu et place des cartes de ravitaillement cantonales.

3^o Les cartes de repas seraient établies au moyen de coupons perforés, transmissibles et d'une durée illimitée de validité égale à une partie ou à la totalité des rations d'articles monopolisés suivant les cas. A l'arrivée à la frontière, les voyageurs venant de l'étranger recevront par l'intermédiaire des postes frontières de douane ou de la douane de l'armée une carte de repas, contenant les coupons qui leur sont nécessaires pour prendre leurs repas principaux de midi et du soir pendant la durée de leur séjour. S'il s'agit d'un séjour de longue durée, les voyageurs reçoivent une carte de repas contenant les coupons nécessaires jusqu'à la fin du mois courant. Pour le ou les mois suivants, la carte sera retirée avec les cartes de pain et de graisse, au lieu du domicile.

4^o Pour chaque repas principal de midi ou du soir, pris dans un établissement (hôtel, restaurant, café, pension d'étranger, etc.), il devra être détaché un coupon, indifféremment s'il a été servi des articles monopolisés ou non. Il doit être procédé de cette façon, car si pour un repas on est servi du risotto ou des pâtes alimentaires, il a été employé pour la préparation du dit repas plus du 1/2 de la ration mensuelle.

5^o Les coupons des cartes de repas représentent une valeur à déterminer permettant aux propriétaires de restaurants, hôtels, etc., de se procurer des denrées monopolisées auprès de leurs fournisseurs.

6^o Il devra être créé un mode transitoire, pour permettre aux hôtels, restaurants, cafés, pensions d'étrangers, etc., de se procurer encore le premier mois de la nouvelle organisation, des articles monopolisés suivant les règlements actuellement en vigueur, de façon qu'ils possèdent une certaine réserve pour l'exploitation de leurs établissements.

7^o Les décomptes avec les cantons s'établiront de la manière suivante: supposons que la carte de repas soit introduite pour la première fois en Décembre 1918; il sera alors procédé, comme avance à l'intention de l'industrie des hôtels, restaurants, etc., un supplément aux contingents mensuels de la population civile et ce, pour autant que les cantons ne seront pas à même de faire cette avance au moyen de leurs propres approvisionnements.

8^o Chaque mois, les Offices cantonaux de ravitaillement devront indiquer le nombre de cartes de repas délivrées dans le courant du mois, et le nombre de coupons des dites cartes qui auront été retirés par les magasins de vente des articles monopolisés.

9^o Les cartes de repas seront réduites par les cartes de repas, sera déduite du contingent du mois suivant et celle des coupons retirés, ajoutée.

10^o Les restaurants et établissements similaires qui servent des repas sans exiger de coupons, seront punis et, en cas de récidive, fermés.

Les cartes de repas ne seront pas seulement destinées à l'industrie des hôtels, aux restaurants, etc., mais également aux cuisines populaires et aux cantines d'ouvriers. Or il n'est pas servi des repas complets, mais seulement du souper, un coupon peut être valable pour deux ou un plus grand nombre de rations. Nous vous renvoyons à ce sujet à notre circulaire du 9 Octobre 1918 concernant les repas en commun.

Aus avons bien pesé les avantages et les inconvénients que pourrait présenter cette mesure; comme désavantage il y aurait à mentionner la création d'une nouvelle carte et le travail y afférent. Mais si l'on se rend compte que nous devons prendre des mesures pour le cas où les marchandises deviendraient rares, ce inconvénient ne peut entrer en ligne de compte. Il sera largement compensé, par le seul avantage qui en découle, c'est qu'avec une telle carte de repas une quantité de plaintes désagréables pourront être évitées aux Offices cantonaux et fédéraux. Non seulement le double ravitaillement intentionnel de la classe aisée, par un ravitaillement partiel au restaurant, sera rendu impossible, mais surtout aussi, le ravitaillement des stations d'étrangers et des voyageurs pourra être réglé d'une manière simple et sans les nombreuses demandes de livraisons spéciales de marchandises monopolisées parvenant des petits détachements de troupes qui doivent se ravitailler eux-mêmes en permanence ou pour un temps plus ou moins long pourront également être évitées.

Aus en Décembre prochain la livraison des articles monopolisés devra être réglementée de nouveau, en partant du principe de la différence de

ration suivant les possibilités de s'approvisionner qu'ont certaines contrées et les différentes classes de la population. Jusqu'à cette date la question ci-dessus devrait être définitivement réglée, afin que l'introduction de la carte de repas puisse se faire pour la même époque. Nous vous prions donc instamment de bien vouloir nous faire connaître votre manière de voir concernant cette question le plus rapidement possible, toutefois au plus tard jusqu'au 25 Octobre prochain.

Nous donnerons l'occasion à l'industrie des hôtels, aux restaurants, etc., de se prononcer également jusqu'à cette date sur la question.

Veuille agréer, etc. Office fédéral de l'alimentation, de Goumoëns.

Note de la rédaction. L'Office fédéral de l'alimentation s'est aussi adressé au Comité central de la Société Suisse des Hôteliers en l'invitant de prendre position vis-à-vis de la question en cause et de lui soumettre jusqu'au 25 Octobre les propositions de l'hôtellerie. A ce but le Comité s'est mis en rapport avec les Sociétés locales professionnelles.

Errichtung von Hotels und Sanatorien in der Türkei.

In der Juni-Nummer der Berliner «Balkan-Revue» begegnen wir folgenden Anschauungen eines Herrn K. Busch, Charlottenburg, die u. E. die industrielle Zukunft der Türkei, namentlich hinsichtlich des Reiseverkehrs, wohl etwas zu rosig darstellen.

Durch den Zusammenschluss deutscher, österreichischer und ungarischer Banken in Konstantinopel sind für die wirtschaftliche Entwicklung der Türkei breite Grundlagen gegeben. Diese Vorgänge beweisen auf jeden Fall, dass man über die Zukunft des Osmanischen Reiches massgebenden Einfluss mit sich im Auge hat, und dass man sich um das Bestreben leitet, die Kapitalien für türkische Unternehmungen überall da bereit zu halten, wo sich aussichtreiche Unternehmungen darbieten und die Kapitalinvestitionen eine gute Verzinsung versprechen. Dass sich die Vorschläge für diese Kapitalanbringungen hauptsächlich in Kleinanbaugebiet der Türkei, in der Modernisierung der Landwirtschaft und der Einführung von neuen Methoden und Systemen in der Viehzucht kristallisieren, versteht sich von selbst. Aber dennoch wird die Kapitalbefreiung sich auch noch auf andere Betätigungsmöglichkeiten in der Türkei auswirken und insbesondere wird die Fremdenindustrie, das Hotelwesen, die Errichtung von Sanatorien ein Gebiet sein, das mit besonderem Interesse gepflegt werden wird. Es werden nicht nur alle Einrichtungen getroffen werden, um das Reisen nach Konstantinopel zu erleichtern, auch auf der anatolischen und Bagdadbahn werden Organisationen ins Leben gerufen werden, die für eine Unterbringung des Reisendenstroms in jeder Beziehung Garantien bieten.

Die klimatischen Verhältnisse des türkischen Reiches sind günstig für schwache Personen und Genesende, die unter milderen Himmelsstrichen einige Monate verbringen wollen. In Kleinasien gibt es eine Reihe von Städten und Orten, die nach ärztlichen Aussagen von günstiger Wirkung sind. Die Lebensmittelverhältnisse sind dort sehr vortrefflich und, was die Hauptsache ist, stellen nur geringe Ansprüche an das Portemonnaie. Der Anbau von Gemüse aller Art, die Obstkulturen, sind stark ausgebildet; alles das, was das Land nicht selbst erzeugen kann, aus dem Ausland beschafft werden. Wenn für die Anlage von Hotels und Sanatorien in richtiger Weise vorgesorgt wird, so würde innerhalb kurzer Zeit Kleinasien erfolgreich mit Aegypten rivalisieren können. Jetzt fehlt natürlich alles das, was man im Ausland kennt, und Luxus-einrichtungen sind eine unbekannte Sache. Dass also unternehmungslustige Kapitalisten bei der Errichtung von modernen Hotels und Sanatorien auf ihre Rechnung kommen würden, ist ziemlich sicher. Es kommt noch hinzu, dass von seiten der türkischen Regierung in aller Richtung der Zeit ein weitgehendes Entgegenkommen mit Bestimmtheit erwartet werden kann, insbesondere was den Ankauf von Grund und Boden und die Einführung aller jener Einrichtungen und Baumaterialien betrifft, die für die Errichtung dieser Baukulturen in Betracht kommen.

Es ist klar, dass man bei all diesen Unternehmungen in erster Reihe auf Deutschland und Österreich blickt. Französische und englische Hoteliers, die ja vor dem Kriege in der Türkei gross angelegte Hotelgesellschaften geleitet haben, werden nach demselben vielleicht in der Zukunft zurückgezogen sich nach der Türkei zu begeben. Wer aber in der Türkei gelebt hat und den Charakter des Türken näher kennt, wird der Ansicht zuneigen, dass auch die Angehörigen anderer Staaten schon bald nach dem Kriege keinen Anlass mehr finden werden, sich über die Aufnahme in der Türkei zu beklagen. Kulturell und sprachlich hat die Türkei vor dem Kriege stark unter dem Einflusse Frankreichs gestanden, und sobald wird sich das nicht ändern, wenn auch das Deutsche immer mehr an Boden gewinnt. Auch das österreichische Element hat sich bisher in der Türkei im Hotelwesen als äusserst nutzbringend gezeigt und wird zweifelsohne die günstige Entwicklung in der Nachkriegszeit sich nutzbar zu machen wissen. Ohne Frage geht das Hotelwesen in der Türkei einer ungeahnten Blüte entgegen. Man vergegenwärtigt sich nur, welche ungelagerte Anziehungskraft das Osmanische Reich auf die deutschen und österreichisch-ungarischen Reisenden ausüben wird.

In Deutschland sind bereits Wirtschaftsgruppen an der Arbeit, sich mit Konstantinopeler Unternehmern an der Organisation des osmanischen Hotel- und Sanatorienwesens zu beteiligen. Oesterreichersheits ist man durch die Errichtung des österreichischen Verkehrsvereins bereits dabei, um den zu erwartenden Reisendenstrom in der Nachkriegszeit in die richtigen Bahnen lenken zu können. Hotelschicksale, Reiserversialisten und Transportanstalten wären berufen, in der Türkei eine Modernisierung des Verkehrs, des Hotel- und Sanatorienwesens durchzuführen. In Konstantinopel selbst ist die Stadtverwaltung durch die Errichtung besonderer Abteilungen bereits dazu übergegangen, den Anforderungen zu entsprechen, die Konstantinopel zu einer Fremdenstadt allerersten Ranges emporgbringen sollen. Man kann also sicher sein, dass von seiten der türkischen Regierung und der türkischen Behörden alle Pläne eine weitgehende Förderung finden werden, die sich mit der Ausgestaltung und Verwirklichung der hier niedergelegten Gedanken beschäftigen.

