

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 27 (1918)
Heft: 46

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: 13.10.2024

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

SCHWEIZER HOTELIER-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N^o 46
BASEL
16. November
1918

N^o 46
BALE
16 Novembre
1918

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: Jährl. Fr. 12.—, halbjährl. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50.
Für das AUSLAND werden die Frankfortkosten 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 | 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 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.

Schweizer Hotelier-Verein.

Société Suisse des Hôteliers.

EINLADUNG

CONVOCATION

Ausserordentl. Generalversammlung

Assemblée générale extraordinaire

Donnerstag, den 28. November 1918, vormittags 8 1/4 Uhr präzise im Stadtkasino in Basel.

Jeudi, le 28 Novembre 1918, à 8 h. 1/4 précises du matin au Casino de la Ville, Bâle.

TRAKTANDEN:

ORDE DU JOUR:

1. Statutenrevision und event. Bestellung des neuen Zentralvorstandes *ad interim*.
2. Hilfsaktion.
3. Preisnormierung und Kontrolle.
4. Kleiner Hotelführer 1919.
5. Hotelliste Basler Verkehrsverein.
6. Terrainverkauf Fachschule.
7. Angestelltenfragen.
8. Diverses und Mitteilungen.
9. Persönliche Anregungen.

1. Revision des statuts et éventuellement nomination du nouveau Comité central *ad interim*.
2. Action de secours.
3. Réglementation des prix et contrôle.
4. Petit Guide des hôtels 1919.
5. Liste des Hôtels du Verkehrsverein de Bâle.
6. Vente de terrain de l'Ecole professionnelle.
7. Question des employés.
8. Divers et communications.
9. Propositions individuelles.

Zu den Verhandlungen haben **nur Vereinsmitglieder** Zutritt. Die Beschlüsse der Generalversammlung sind für alle Mitglieder verbindlich, welches auch die Zahl der Anwesenden sein möge.

Les Sociétaires sont seuls admis à la séance. Les décisions de l'Assemblée générale sont valables pour tous les membres, quel que soit le nombre des sociétaires présents.

Gemeinschaftliches Mittagessen im Stadtkasino zum Preise von Fr. 6.— ohne Wein. Am Vorabend der Generalversammlung in Basel ankommende Mitglieder treffen sich von 8 Uhr an im Hotel Storchen.

Dîner en commun au Casino de la Ville au prix de fr. 6.— vin non compris. Pour les Sociétaires arrivant à Bâle la veille, rendez-vous à l'Hôtel de la Cigogne dès 8 heures.

In Erwartung zahlreicher Beteiligung zeichnet mit kollegialischem Gruss Hochachtungsvoll

Dans l'attente d'une participation nombreuse, nous vous présentons, chers collègues, nos salutations les plus cordiales.

Für den Vorstand des Schweizer Hotelier-Vereins:
Basel, im November 1918. Der Präsident: **Dr. O. Töndury.**

Pour le Comité de la Société Suisse des Hôteliers:
Bâle, en Novembre 1918. Le Président: **Dr. O. Töndury.**

Die Statutenrevision des Schweizer Hotelier-Vereins.

Bekanntlich hat die im letzten Frühjahr stattgefundene Generalversammlung unseres Vereins den vom Aufsichtsrat genehmigten ersten Entwurf für die neuen Verfassungssatzungen, die Spezialkommission für die Statutenrevision zurückgewiesen. In ihrer Beratung der Vorlage gelangte die Generalversammlung nicht über die Eintretensfrage hinaus; denn schon bei Eröffnung der allgemeinen Diskussion wurde gegen die vorgesehene neue Struktur des Vereins heftige Opposition gemacht. Diese richtete sich hauptsächlich gegen die Neueinteilung des Vereinsgebiets in elf Kreise (an Stelle der bisherigen sechs) und gegen die Schaffung besonderer Kreisorganisationen in jedem Kreise. Man befürchtete, dass diese Organisationen in verschiedenen Kreisen nicht geschaffen werden können, weil die darin bestehenden Lokalvereine und Kurorte oft keine gemeinsamen Interessen zu vertreten haben oder sich bei deren Wahrung sogar direkt entgegenstehen. Die Spezialkommission war nach eingehenden Beratungen zu dieser Struktur gelangt, die ein Bindglied zwischen dem reinen Sektions-system und demjenigen der Einzelmitgliedschaft werden sollte; denn nur ein Jahr vorher hatte die Generalversammlung beschlossen, von der Einführung des schon wiederholt angeregten Sektions-systems abzusehen. Als die Generalversammlung die Vorlage zur nochmaligen Prüfung an die Statutenrevisionskommission zurückwies, lehnte sie ab, dieser irgend welche Weisungen für die Aufstellung einer neuen Vorlage zu erteilen, sondern wollte der Kommission vollständig freie Hand lassen.

Um für die Vorarbeiten auch die Stimmung der Mitglieder kennen zu lernen, erliess die Vereinsleitung in der 'Schweizer Hotel-Revue' die Aufforderung, ihr alle Wünsche und Anregungen in Bezug auf die Statutenrevision bekannt zu geben. Eine grosse Anzahl von Zuschriften wurde in der Folge als Antwort an die Vereinsleitung, davon zumteil sehr wertvolle und einflussreiche Ausführungen, die wir im Vereinsorgan zum Abdruck gebracht haben. Es gehört aber nicht in den Rahmen dieses Berichtes, hier auf Einzelheiten näher einzutreten.

Dass auf diese Weise erhaltene Material gab der Spezialkommission die Unterlage für den Aufbau der neuen Statuten. Es zeigte sich, dass das reine Sektions-system nicht gewählt werden konnte, weil ungefähr die Hälfte der jetzigen Vereinsmitglieder keinem lokalen oder regionalen Berufsverband angehören. Solche bestehen leider noch nicht überall und es hätte daher keinen Sinn gehabt, die jetzigen Einzelmitglieder, die keinem Lokalverein angehören können, weil es keinen in ihrer Nähe gibt, von der Zentralorganisation ausschliessen und sie dadurch als Mitglied zu verlieren. In Anbetracht dieser Tatsachen ging die Statutenrevisionskommission davon aus, nur dort Einzelmitglieder zuzulassen, wo keine lokalen oder regionalen Verbände, die dem Zentralverein als Sektion angehören, bestehen. Dadurch erhielt man zwei Arten von Mitgliedern: 1. die Sektionen und 2. die Einzelmitglieder.

Als Sektionen können lokale und regionale Hotelier-Vereinigungen aufgenommen werden. Mitglieder, welche ein Gastgeschäft betreiben, erforderlich.

Lokale Hotelier-Vereinigungen, die als Sektion einem regionalen Hotelierverbande angehören, sind berechtigt, neben diesem direkt dem Schweizer Hotelier-Verein als Sektion beizutreten. Ihnen stehen die gleichen Pflichten und Rechte, wie den übrigen Sektionen zu.

An einem Ort darf nur eine Lokalsektion bestehen. Mit diesen Bestimmungen wollte die Spezialkommission alle bestehenden Berufsvereinigungen zur Mitarbeit beim Zentralverein heranziehen. Die neue Vorlage sucht den Fehler des ersten Entwurfes, der die Schaffung von Kreisorganisationen vorsah, also auf etwas aufbauen wollte, was noch gar nicht existierte, zu vermeiden. Wir rechnen also heute mit den Verhältnissen, wie sie sind und nicht mit einem Zustande, der zuerst geschaffen werden muss, von dem wir überhaupt nicht wissen, ob er sich nach unserem Willen schaffen lässt. In dieser Hinsicht bedeutet der neue Entwurf gegenüber dem abgelehnten umbedeutend einen grossen Fortschritt. Es sind zwar der Spezialkommission auch noch Anträge zugegangen, die nur kantonale oder regionale Vereinigungen, nicht aber die Lokalvereine als Sektion aufnahmefähig erklären wollten. Indessen ist es überall viel leichter, lokale Organisationen zu gründen, während die Schaffung von regionalen Sektionen in verschiedenen Landesteilen absolut unmöglich sein dürfte. Die letzte Generalversammlung hat hierfür den Beweis erbracht, wo auch darauf hingewiesen worden ist, dass in vielen Gegenden die Zusammenarbeit von Lokalvereinen direkt ausgeschlossen ist. Wir dürfen also nicht abwarten, bis überall regionale oder kantonale Organisationen geschaffen werden können, sondern sind froh, mit den bestehenden und noch zu gründenden Lokalvereinen zusammenarbeiten zu können. Denn sie bilden einen so wichtigen Faktor in unserem Verein, der nach wie vor nur an die Durchführung der Preisnormierung und der -Kontrolle erinnert —, dass wir auf ihre Mitarbeit nicht verzichten dürfen.

Die neuen Statuten wollen den Sektionen in der Ausübung ihrer örtlichen Tätigkeit volle Selbständigkeit wahren; sie behalten ihre juristische Persönlichkeit bei und konstituieren sich vollständig frei. Der Zentralverein verlangt von ihnen nur, dass ihre Statuten mit den seinen in Einklang sind und dass die Lokal- und Regionalverbände alle Bestrebungen und Arbeiten des Zentralvereins unterstützen und für gewissenhafte Ausführung seiner Beschlüsse sorgen.

Alle Mitglieder der Sektionen, soweit sie dem Hotelierstand angehören, sind ohne Rücksicht auf die Höhe des Pensionspreises ohne weiteres Mitglied des Zentralvereins, der nach wie vor nur aus Berufsangehörigen bestehen soll.

Die Aufnahme von Sektionen als Mitglied unseres Vereins bildet also die erste wesentliche Änderung, die uns der neue Statutenentwurf gegenüber den bisherigen alten Statuten und dem ersten Entwurf bringt.

Die Zulassung von Einzelmitgliedern an Orten, wo keine Sektionen bestehen, ist, wie bereits er-

wähnt, auch im neuen Entwurf, ungefähr unter den gleichen Bedingungen wie bisher, vorgesehen.

Der zweite Punkt, welcher die Seele unserer künftigen Organisation am innigsten berührt, ist deren Struktur. Die eingehenden Beratungen in der Spezialkommission, wie auch im Vorstand haben gezeigt, dass in der Behandlung der statistischen Geschäfte viel zu grosse Doppelpurigkeit herrscht. Die einzelnen oberen Instanzen des Vereins mussten zu viele Zeit der Abwicklung dieser Angelegenheiten widmen, sodass meistens für gerade die wichtigsten Angelegenheiten keine oder zu wenig Zeit übrig blieb. Besonders die Generalversammlungen waren seit Jahren zu sehr mit Arbeit überladen, als dass von ihnen eine fruchtbare Tätigkeit erwartet werden konnte.

Durch die Heranziehung der Lokal- und Regionalverbände zur Lösung aller wichtigen Vereinsaufgaben kann die jetzige Generalversammlung sehr entlastet werden und hat daher die Spezialkommission beschlossen, dieses Organ in der bisherigen Form eingehen zu lassen. An Stelle der jetzigen Generalversammlung würde der Schweizer Hotelier-Tag treten, der alljährlich im Frühjahr abgehalten werden soll. Der Zutritt ist allen Sektionen- und Einzelmitgliedern frei und können zu dieser Zusammenkunft auch Gäste eingeführt werden.

Dem Schweizer Hotelier-Tag stehen folgende Befugnisse zu:

- a) Entgegennahme der ihm vom Zentralvorstand vorgelegten Referate über aktuelle Fragen, welche das Hotelwesen und den Fremdenverkehr betreffen;
- b) Fassung von Resolutionen über solche Fragen;
- c) Diskussion über Fragen, welche die Interessen des Vereins und des Hotelierstandes überhaupt betreffen;
- d) Entgegennahme von Anregungen und Wünschen in Vereins- und Berufsfragen zum Studium durch den Zentralvorstand und die Sektionen.

Durch diese Veranstaltung sollte es möglich sein, viele Berufskreise zusammenzuführen und namentlich auch den Behörden und der Presse Gelegenheit zu geben, sich über unsere Tätigkeit zu orientieren.

Als eigentliche Vereinsorgane sehen die neuen Statuten die folgenden vor:

- A. Die Delegiertenversammlung.
 - B. Der Zentralvorstand.
 - C. Der geschäftsleitende Ausschuss.
 - D. Das Zentralbureau.
 - E. Die Kontrollstellen.
- Dennach ist zukünftig die Delegierten-Versammlung das oberste Organ des Vereins. Sie besteht aus den Vertretern der Sektionen, sowie aus den Einzelmitgliedern. Diesen letzteren musste Gelegenheit gegeben werden, ihre Mitgliederrechte an der Delegiertenversammlung auszuüben, da ihrsammlung in ihrer bisherigen Form sonst nicht mehr möglich geworden wäre.
- Jeder Sektion zustehende Vertreterzahl wird in nachstehender Weise bestimmt:
- | | |
|---------------------|---------------|
| bis 1000 Gastbetten | 1 Delegierter |
| 1001—2000 | 2 Delegierte. |
| 2001—3000 | 3 |
| über 3000 | 4 |

Je fünf Einzelmitglieder eines Verkehrsbezirks können einen stimmberechtigten Delegierten bezeichnen.

Zutritt haben nur Zentralvereinsmitglieder. Im Gegensatz zum Schweizer Hotelier-Tag ist die Delegiertenversammlung eine geschlossene Gesellschaft.

Zur Leitung des Vereins wählt die Delegiertenversammlung einen neungliedrigen Zentralvorstand; er wird aus dem Zentralpräsidenten und acht Vertretern der Sektionen gebildet. Bei der Wahl der Sektionsvertreter sollen die verschiedenen Landesteile und Geschäftskategorien angemessene Berücksichtigung finden. Aus einem Verkehrsgebiet soll nur ein Sektionsvertreter in den Zentralvorstand gewählt werden. Die Amtszeit der Zentralvorstandsmitglieder beträgt drei Jahre.

Gegenüber den bisherigen Statuten sieht der neue Entwurf vor, dass der Zentralvorstand alljährlich durch Neuwahl eines Drittels seiner Mitglieder erneuert wird. Mit Ausnahme des Zentralpräsidenten soll kein Mitglied dem Zentralvorstand ohne Unterbruch mehr als zwei Amtsperioden angehören. Dadurch soll der Vereinsleitung regelmässig frisches Blut zugeführt werden, eine Ueudung die sich bei andern grossen Verbänden aufs beste bewährt hat. Eine Ausnahme wird nur beim Präsidenten gemacht; denn in Zukunft dürfte es die Regel bilden, dass das Haupt des Vereins aus dem Kollegium der Vorstandsmitglieder hervorgeht.

Zur unmittelbaren Geschäftsführung bestellt der Zentralvorstand aus seinem Schoosse einen geschäftsleitenden Ausschuss, der aus dem Vereinspräsidenten, dem Vizepräsidenten und einem Beisitzer besteht.

Die Zusammensetzung des vorgesehene neuen Zentralvorstandes, sowie die Schaffung eines besonderen geschäftsleitenden Ausschusses bilden gegenüber dem jetzigen Zustande eine wichtige Neuerung, die jedenfalls von vielen Mitgliedern begrüssigt werden dürfte. An Stelle des bisherigen Vorortsystems, bei dem ein einziger Kreis den Vorstand stellte, werden zukünftig die verschiedenen Landesteile in der Vereinsleitung vertreten sein, wodurch eine innigere Fühlung mit den Berufskreisen des ganzen Landes geschaffen wird. Zur Erledigung dringender Geschäfte, sowie zur Vorbereitung der Zentralvorstandssitzungen wird, wie bereits erwähnt, der geschäftsleitende Ausschuss gewählt.

Eine weitere Neuerung, die uns der vorliegende Statutenentwurf bringt, ist die Erhebung des Zentralbureaus zu einem Organ des Vereins. Durch die unserem Verein erwachsenden zahlreichen neuen Aufgaben, welche die Reorganisation mit sich bringt, wie z. B. die Preisnormierung und -Kontrolle, der Verkehr mit den Sektionen usw., muss dem Zentralbureau zukünftig eine neue Stellung eingeräumt werden, mit genau umschriebenen Kompetenzen und Pflichten. Dabei ist ein Ausbau des Bureaus vorgesehen, der den neuen Bedürfnissen Rechnung tragen soll.

Als letztes Organ sind noch die Kontrollstellen, die Rechnungsrevisoren, zu erwähnen. Die neuen Statuten scheiden die Kompetenzen der einzelnen Instanzen genau aus, ebenso enthalten sie alle notwendigen Bestimmungen über die Institutionen des Vereins, wie z. B. die Ver-

TARIF 1: Fixbesoldetes Personal — Personnel à appointements fixes.

Minimal-Monatslöhne für Jahresstellen — Salaires minima par mois pour places à l'année.

Tarifklasse — Classification	1	2	3	4
	Loon- u. I. Rang-Hotels mit 250 und mehr Betten Hotels de luxe et 1er rang avec 250 lits et plus	I. Rang-Hotels unter 250 Betten Hotels 1er rang au-dessous de 250 lits	II. Rang-Hotels Hotels 2me rang	III. Rang-Hotels Hotels 3me rang
1. Bureau et Réception:				
Chef de récept. et Chef de service	350	275	230	
Kassier, Sekr.-Kassier und Buchhalter Caissier, secr.-caissier et comptable	300	250	230	180
1. Sekr. Aide-Chef de réc., Journalführer und Kontr. 1er Secr., Aide-Chef de réc., comptable et contrôleur	250	200	150	
Übr. Personal, Telephonist, Postsekr., Hilfsbuchhalter etc. Autre personnel, téléph., secr. p. poste, aide-compt. etc.	150	130	120	100
Weibl. Personal höchstens 1/2 weniger Personnel féminin 1/2 au plus de moins				
2. Küche: — Cuisine:				
Chef de cuisine	700	500	350	250
Sous-Chef et Chef Restaur.	400	300	—	—
Saucier	—	250	200	—
Uebrigste Chefs de Partie Autr. Chefs de Partie, sowie Pâtisseries allein (seuls), Aides Selbst. Koch Cuisinier seul	300	200	150	120
Commis de cuisine Communiard	120	100	100	—
Kaffeekoch Cafetier	150	130	100	—
120	100	100	—	
Chefköchin oder selbst. Köchin Kaffee-, Hilfs- oder Angestelltenköchinnen Casserolier	80	80	80	80
80	150	120	120	
Uebr. ungelernetes, männl. Personal Autres pers. n'ayant pas fait d'apprentissage	90	90	90	—
3. Weiteres männl. Personal: — Autre personnel masc.:				
Kellermeister Chef-caviste	200	140	100	—
Wäscher Laveur	120	100	100	—
90	70	70	70	
4. Weiteres weibl. Personal: — Personnel féminin:				
Gouvernante générale	220	200	180	—
Büffeldamen Gouvernanten, I. Lingère, Oberglätzerin u. Oberwäscherin Gouvernantes, 1re Repasseuse et 1re Laveuse	150	130	120	120
140	120	100	100	
2. Gouvernanten, Glätzerinnen (rep.), Lingères, Wäscherinnen (lav.) Office-mädchen (file d'off.), Angestellten-Serviermädchen (serv. p. empl.), Küchenmädchen (file de cuis.)	100	90	90	90
80	70	70	70	

Zuschlag für Saisonengagements: — Supplément pour engagements de saison:

bei einer Saisondauer von wenigstens 6 Monaten — pour une durée de saison d'au moins 6 mois

25 %	5	30 %
30 %	4	40 %
40 %	3	50 %
50 %	2	70 %
70 %	unter 2	100 %

Saison-Engagements sind zeitlich zu fixieren. — Les engagements de saison sont à fixer temporairement.

Extras: Chef Fr. 25. — pro Tag (par jour) oder (ou) Fr. 4. — per Stunde (par heure); übr. gelerntes Personal (autre personnel professionnel) Fr. 15. —, bzw. (respect.) Fr. 2. — per Stunde (par heure), zuzüglich Reise-Entschädigung (en plus indemnité de voyage).

TARIF 2: Bedienungspersonal — Personnel de Service.

Garantiertes Monatslohn und Verteiler mit der Bestimmung, dass ein Fünftel des garantierten Einkommens dann ausbezahlt werden muss, wenn der Ertrag des Bedienungsgeldes auch das garantierte Mindesteinkommen übersteigt.
Revenu mensuel garanti et répartitions, avec la disposition qu'un cinquième du revenu garanti doit être payé aussi lorsque le produit du supplément perçu pour le service dépasserait le revenu minimum garanti.

Tarifklasse — Classification	1	2	3	4	Verteiler
	Loon- u. I. Rang-Hotels mit 250 und mehr Betten Hotels de luxe et 1er rang avec 250 lits et plus	I. Rang-Hotels unter 250 Betten Hotels 1er rang au-dessous de 250 lits	II. Rang-Hotels Hotels 2me rang	III. Rang-Hotels Hotels 3me rang	
1. Service.					
Oberkellner, allein oder u. über Saal u. Rest. 1er Maître d'hôtel, seul, ou ayant sous ses ordres chef de restaurant et chef de salle	400	250	200	160	20
Restaurant-Oberkellner, selbständig Chef de restaurant indépendant	400	200	180	160	16
Saal-Oberkellner, selbständig Chef de salle indépendant	300	180	150	140	14
Chef de restaurant unter Oberkellner Subordonné au maître d'hôtel	250	150	120	100	10
Chef de salle u. Chef d'étage unter Oberkellner Subordonné au maître d'hôtel	180	160	140	120	8
Chefs de rang, Hall- und Barkellner, Trancheur Sommeliers de hall et de bar, Wine Buttlers Commis und Kürr.-Kellner Sommelier de cour	100	80	80	80	7
60	50	50	50	50	4
25	20	20	20	20	1
180	150	140	140	140	10
80	70	70	70	70	5
70	60	60	60	60	3
25	20	20	20	20	1
2. Vestibul.					
Concierge	225	180	150	150	16
Nachtconcierge Concierge de nuit	200	170	150	150	7
Nachtporlier Portier de nuit	120	120	120	120	3
Conducteur Portier-Conducteur	180	150	130	130	10
Portier allein oder mit 1 Unterporlier Portier seul ou avec 1 sous-portier	80	70	70	70	4
Unterporlier über 20 Jahre alt (Sous-port.) Chass. au-dessus de 20 ans unter 20 Jahre alt au-dessous de 20 ans	60	50	40	40	3
60-140	50-120	40-100	40-100	40-100	3-6
Liftiers Garderobiers, männl. und weibl. masculin et féminin	90	80	80	80	5
3. Etage-Personal — Personnel d'étage.					
Etageportier Portier d'étage	120	110	100	100	7
Zimmermädchen Femmes de chambre	100	90	80	80	5
Badmeister (fixer Grundlohn)	60	50	50	50	nach Vereinh.

Saisonzuschläge: Je 10% mehr wie bei dem Tarif 1. — Supplément pour saison: 10% de plus sur tous les positions du tarif 1.

Extras: 1. Angestellte (empl. sup.) Fr. 20. — pro Tag (par jour) oder (ou) Fr. 4. — p. St. (p. h.); Gelerntes Hilfspersonal (personnel auxiliaire professionnel) Fr. 12. — oder (ou) Fr. 2. —; ungelernetes Hilfspersonal (personnel n'ayant pas fait d'apprentissage) Fr. 8. — oder (ou) Fr. 1.25 pro Stunde (p. h.).

einzeitschrift, die Propagandakasse, den Hotel-Führer, die Preisnormierung, die Verdienstabellen, die fachliche Fortbildungsschule und den Tschumifonds. Durch die statistische Regelung aller dieser Angelegenheiten sind die Satzungen unseres Vereins ziemlich umfangreich geworden, aber sie sind nun so abgefasst, dass jedermann, der sie liest, sich ein genaues Bild über die Zwecke und Ziele unseres Vereins machen kann.

Der grosse Fortschritt, den uns die neuen Statuten bringen, konzentriert sich auf die Kräftigung unserer gesamten beruflichen Organisation, welche absolut notwendig ist, wenn wir mit den veränderten Zeiten Schritt halten wollen. Die gewaltigen Umwälzungen auf wirtschaftlichem Gebiet, welche wir in den nächsten Jahren un-zweifelhaft erleben werden, sollten auch unser Berufsstand endlich einmal aufrütteln und ihn daran erinnern, dass nur eine starke Organisation, die alle Berufsgenossen umfasst, die kommende neue Weltordnung mit Erfolg bestehen kann. Nehmen wir uns ein Beispiel an unsern eigenen Angestellten. Ihr kräftiges Zusammenhalten und gemeinsames Vorgehen hat ihnen erlaubt, mit Forderungen an uns zu gelangen, deren Tragweite, wenn sie alle erfüllt werden sollten, noch bei weitem nicht abgesehen werden kann.

Je stärker und geschlossener heute eine Organisation ist, desto mehr kann sie erreichen. Während früher bei beruflichen Vereinen mehr das ideale Motiv in den Vordergrund trat, spielen heute die wirtschaftlichen Probleme und deren Lösung die erste Rolle. Unsere neuen Statuten wollen hauptsächlich diesen Forderungen gerecht werden und deshalb wäre es für unsern Verein ein Unglück, wenn die schon längst notwendig gewordene Statutenrevision auch diesmal wieder von unserer Generalversammlung abgelehnt würde.

Wenn auch die neuen Statuten nicht allen Wünschen entsprechen und vielleicht noch manches enthalten, das verbesserungsbedürftig erscheint, so darf aber nicht vergessen werden, dass bei der Redaktion der Statuten auf sehr weit auseinandergehende Ansichten und Interessen Rücksicht genommen werden musste. Aber einen Statut aufzustellen, der allen passt, ist nicht möglich. Deshalb sollten persönliche Wünsche und Lieblingen vor den gesamtinteressen zurücktreten, damit wir endlich ein Verbot aus dem überlebten Schlandrian herauskommen, um ein neues blühendes Leben beginnen zu können. Unsere jetzigen Statuten geben dem Vorstand z. B. gar keine Vollmachten hinsichtlich einer zwangsweisen Durchführung der Preisnormierung und der Kontrolle. Wenn heute ein Verbot beschliesst, nicht so, so erklärt einfach seinen Rücktritt aus dem Verein, damit er machen kann, was er will. Dieser Zustand ist nicht zum geringsten Schaden daran, dass die innere Sanierung im schweizerischen Hotelgewerbe noch so rückständig ist, zum Schaden von uns allen.

Indem die Vereinsleitung der Generalversammlung den revidierten Entwurf für die neuen Statuten unterbreitet, spricht sie die Erwartung aus, dass alle Mitglieder des Aufsichtsrates an der Generalversammlung für die Statuten auf sehr weit auseinandergehende Ansichten und Interessen Rücksicht genommen werden musste. Aber einen Statut aufzustellen, der allen passt, ist nicht möglich. Deshalb sollten persönliche Wünsche und Lieblingen vor den gesamtinteressen zurücktreten, damit wir endlich ein Verbot aus dem überlebten Schlandrian herauskommen, um ein neues blühendes Leben beginnen zu können. Unsere jetzigen Statuten geben dem Vorstand z. B. gar keine Vollmachten hinsichtlich einer zwangsweisen Durchführung der Preisnormierung und der Kontrolle. Wenn heute ein Verbot beschliesst, nicht so, so erklärt einfach seinen Rücktritt aus dem Verein, damit er machen kann, was er will. Dieser Zustand ist nicht zum geringsten Schaden daran, dass die innere Sanierung im schweizerischen Hotelgewerbe noch so rückständig ist, zum Schaden von uns allen.

Und nun zum Schluss noch ein wichtiger Punkt. Es ist unserer Vorlage zum Vorwurf gemacht worden, dass durch den Zwang der Zugehörigkeit zu Lokal- bzw. Regionalvereinen, sowie weil solche bestehen, ein Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins zu viele und zu grosse Beiträge leisten muss. Namentlich treffe das bei den kleineren Häusern zu. Hierauf ist zu erwidern, dass die Beiträge dieser Geschäfte an die Zentralvereine durch die neuzeitliche Bedienungspersonal-Entlastung gegenüber dem bisherigen Bezugsmodus, entlastet und die grossen Häuser etwas stärker belastet werden. Ein-Saisongeschäft geniesst überdies sowohl beim Beitrag an die Vereinskasse als auch bei demjenigen an die Propagandakasse einen Rabatt von 20 Prozent. Der Verein, der speziell den kleinen Häusern so weit als nur möglich entgegenzukommen. Auf der andern Seite sollten es sich aber alle Mitglieder zur Pflicht machen, dem Verein die notwendigen Mittel nicht vorzuenthalten. Auch hier können wir uns wieder ein Beispiel an den Arbeiterorganisationen nehmen. Die von den einfachsten Arbeiter einen wöchentlichen Beitrag von 50 Cts. bis 1 Fr. an seine Gewerkschaft abzuliefern hat. Ein Hotelier, der ein eigenes Geschäft führt, sollte doch gewiss ohne grosse Mühe zu ebenso hohen Leistungen an seine Organisation anstreben können. Die hohen Ausgaben lassen sich anderweitig leicht genug wieder einholen. Ein Verband ist umso leistungsfähiger, je mehr Mittel ihm zur Verfügung gestellt werden. Gewaltige Aufgaben harren unserer Organisation in den nächsten Jahren. Wenn sie zu unserer Befriedigung und zu unsern künftigen Wohlergehen gelöst werden sollen, so muss jedes einzelne Mitglied dazu seine Opfer bringen. Die Früchte werden dann gewiss nicht ausbleiben; — allein, ohne Saat keine Ernte!

Angestellten-Fragen.

III. Die Trinkgeldabläßung.

1. Der Zuschlag zur Rechnung.
Jeder Gast bezahlt von seinem ganzen Rechnungsbetrag abzüglich besonderer ärztlicher Honorare, Badegelder und ähnlicher Kurabgaben, der Kurtaxen, der Debours, der Vergütungen für Fahrten mit eigenen oder fremden Gefährten, an die Totalkasse als Bedienungsgeld an das Personal an Stelle des bisherigen Trinkgeldes einen Zuschlag, der sich bemisst:
auf 15 % des anrechenbaren Fakturbetrages für die ersten sieben Tage des Aufenthaltes;
auf 10 % für den längern Aufenthalt bei allen Häusern der Tarifklassen 2 bis 4;
auf 12 % für längern Aufenthalt bei den in Tarifklasse I eingerechneten Luxus- und Grossbetrieben;
auf 10 % für alle Barverkäufe in Restaurant, Bar und Halle.

Das Minimum an Bedienungsgeld für Gäste z. B. die nur eine Nacht im Hotel übernachten, wird ohne weitere Konsumation, muss Fr. 1.20 betragen.
Das Bedienungsgeld ist Eigentum des anspruchsberechtigten Personals. Es ist an das Personal verfallen mit der Rechnungsstellung an den Gast und nicht erst mit der Bezahlung der Hotelrechnung.

2. Der Verteiler.

Er ist hiernach einheitlich aufgestellt; von ihm soll auch durch besondere Vereinbarungen nicht abgewichen werden können, weil sonst Einhaltung

und Kontrolle und gerechte Verteilung illusorisch gemacht würden.

Tschische Erwägungen führen hinsichtlich der Bar und Halle zu folgenden Vorschlägen:

Wo eine eigentlich: Bar besteht, ist, wie schon erwähnt, der Barman nicht in die Ablösung eingegliedert, wobei immerhin zu sagen ist, dass er neben eventl. fixem Lohn und dem provisionsweisen Anteil am Umsatz oder Gewinn der Bar keinerlei Anspruch an Trinkgelder der Gäste haben soll. Im übrigen sind auch für die Verkäufe in der Bar die 10 % Zuschlag zu erheben und gesondert unter das Barpersonal (exklusiv Barman) nach dem gleichen Verteiler zu verteilen. Hieher rechnet auch das Vestibulservice, soweit es von der Bar aus besorgt wird.

Besorgt indessen das Restaurant Bar und Halle, so fließt der Zuschlag in die allgemeine Bedienungskasse und es hat das diesen Dienst besorgende Personal Anspruch auf dieselben Anteile, wie das übrige Restaurationspersonal.

Familienangehörige des Besitzers oder Pächters haben in der Regel keinen Anspruch an das Bedienungsgeld; begründete Ausnahmen kann die Tarifstelle bewilligen.

Die übrigen sonstigen Reservestellungen, darf dem Bedienungsgeld nichts entzogen werden.

3. Der garantierte Mindestlohn.

Verschiedene Überlegungen, insbesondere aber die Erwägung, das Personal von Ertrag der Bedienungsgeldentnahme nicht wie bisher vom Trinkgeld fast völlig abhängig zu machen und darum nach wie vor den grössten Schwankungen auszusetzen, sodass auch im Hinblick auf das Endziel, das sich die Personalorganisation gesetzt hat (endgültige Trinkgeldbeseitigung), die Einführung einer Stelle fixer, unter allen Umständen zahlbaren Mindestlöhnen garantierte Mindesteinkommen für das bedienende Personal vorzusehen. Man beachte wohl den Unterschied zwischen diesen beiden Formen.

Das garantierte Mindesteinkommen ist so verstanden:

Ein Fünftel seines Ansatzes, ungefähr den heute üblichen fixen Löhnen entsprechend, ist im Hinblick auf Kleideraufwand etc. auch dann vom Hotel auszuzahlen, wenn der Ertrag des Bedienungsgeldes über das garantierte monatliche Mindesteinkommen hinausgeht; dies vor allem um gutgehende Geschäfte nicht zu sehr zu privilegieren.

In denjenigen Monaten hingegen, wo das Bedienungsgeld unter dem garantierten Mindesteinkommen bleibt, hat der Bedienstete stat dieses Fünftels einfach denjenigen Betrag zum Bedienungsgeld zuzuschlagen, der nötig ist, um das garantierte Einkommen zu erreichen. Es wird derart Monate geben, wo er aus seiner Tasche dem Conducteur in Tarifklasse z. B. nur das fixe d. h. dem Fünftel des Gehaltens, d. h. Fr. 32 Fr. zu bezahlen hat, dann nämlich, wenn der Bedienungsgeldertrag der vorgesehene Fr. 160 überschreitet, wozu er vier Monate haben wird, in denen der Bedienungsgeldertrag auf 100, 80, 60, 40 Fr. heruntersinkt, und der Ertrag des Bedienungsgeldes auf 32, 60, 80 oder 100 Fr. zuzuschlagen hat.

Auf solche Weise werden die Einkommen, ohne dass der Angestellte die Chance reichlicherer Bedienungsgeldentnahmen in der Hochsaison verliert, etwas zugunsten geschäftslauerer Monate gestreckt.

Dergestalt können die garantierten Mindesteinkommen fixiert werden auf eine Höhe, die ungefähr liegt zwischen den heutigen ungenügenden fixen Löhnen und minimalen Normallöhnen. Das Einkommensrisiko, respektive Einkommensschwankung, die bisher infolge des Trinkgeldes und der geringen fixen Löhne fast ausschließlich den Angestellten belastete, wird solcherart wenigstens zum Teil auf den Arbeitgeber überwälzt, ohne dass im Hinblick auf die derzeitige schwierige finanzielle Lage der Hotellerie augenblicklich soweit gegangen werden muss, wie in andern Berufen, wo alle Risiken infolge der dort üblichen Normallöhne völlig dem Arbeitgeber obliegen, d. h. wo der Arbeitgeber seine vollen Normallöhne ohne Rücksicht auf den mehr oder weniger guten Gang des Geschäftes bezahlen muss. Ohne sofort zur idealen Lösung zu gelangen, ist auf diese Weise doch das bis jetzt allzu bescheidene Lohnkonto an verantwortlichere Stelle getrickelt.

IV. Ausführungsbestimmungen.

Allwöchentlich per Mittwochabend (mit Rücksicht darauf, dass im Hotelgewerbe üblicherweise der Donnerstag Austrittstag ist) sind die Wochenentragnisse des Bedienungsgeldes aus dem Hoteljournal den Angestellten auf besonderes Lohnbuch zu überschreiben und den einzelnen Angestellten in Lohnbuch nach Masszahl des Vertreibers gutzubringen. Die Verrechnung der Anteile und die Einhaltung der Mindestlöhne muss aus dem Lohnbuch ersichtlich sein. Die Guthaben sind monatlich auszuzahlen. Tritt ein Angestellter von sich aus an einem andern Tag als Donnerstag an, so er in der Regel Bedienungsgeld nur zu gut ab dem nachfolgenden oder (beim Austritt) bis zum vorausgezogenen Donnerstag.

Die Summe des rechnungsmässigen Bedienungsgeldes wird durch die Anzahl der am Gutschriftliche anteilsberechtigten Teile dividiert, was den Ertrag pro Teil ergibt, und es erhält nun jeder dazu berechnete Angestellte so viel mal diesen Ertrag zugeschrieben, als er nach Verteiler Anteil zu gut hat. Zum Beispiel der Wochenentrag sei 1400 Fr., berechnete Teile rund 200, 1400 : 200 gleich 7 Fr. Ein Chef de service hat 7 Teile zu gut, also 7 x 7 Fr., gleich 49 Fr. Wochenverdienst vom Bedienungsgeld.

Ueber jede Lohnzahlung, einschliesslich des Bedienungsgeldes, muss der Angestellte eine mit den Einträgen im Lohnbuch übereinstimmende Quittung unterschreiben, welche als Betrag aufzubewahren ist.

Jede Hotel- und Restaurantrechnung erhält einen noch zu vereinbarenden gleichlautenden Aufdruck, worin der Gast dringend ersucht ist, sich einen Trinkgeldbetrag zu geben, zu worin er auf die Gefahr hingewiesen wird, die dem Angestellten bei Widerhandlung gegen diese Vorschrift droht. Dieses Ersuchen ist auch in den Zimmern und Sälen anzuhängen.

Freiwillige Mehrleistungen sind nicht abgelehnt, aber sie sollen wiederum in irgend einer Form der Gesamtheit der Angestellten und nicht dem einzelnen zugute kommen, weil wir sonst wieder den schönsten Trinkgeldunfug haben werden.

Die wöchentliche Verteilung und monatliche Abrechnung im Lohnbuch ist durch zwei Vertrauensleute des Personals unterschrieben im Lohnbuch zu bestätigen.

Die aus Vertretern der Arbeitgeber und Arbeitnehmer zusammengesetzte Tarifstelle, der regionalen Tarifkommissionen zu Mitgliedschaft beizugehören werden können, soll berechtigt sein, die Richtigkeit der dem Lohnbuch gutgebrachten Bedienungsgelderträge nachzuprüfen.
Die Erhebung des Zuschlages zur Rechnung ist obligatorisch zu erklären, dergestalt, dass er auch einem Gast gegenüber wiederum in irgend einer mit nicht einverstanden erklären will. Der hierzu nötige Rechttitel muss durch Aufdruck der Zuschlagsbestimmung auf den Preisprospekten etc. oder eventuell durch behördliche Verfügung gewonnen werden.

Weitere Ausführungsbestimmungen bleiben den kommenden Beratungen vorbehalten.

Lucern, Genève, Zürich, Lausanne,
den 21. September 1918.

Die Generaldirektion der Union Helvetica.

Der Präsident: Der Sekretär:
Jos. Strebel-Zuth. Baumann.

Das Zentralkomitee
des Verbandes der Schweizer Köche.

Der Präsident: Der Sekretär:
Louis Paris. E. Portulés.

Landesverwaltung Schweiz des Verbandes d. Köche.

Der Präsident: Der Sekretär:
Th. Schott. J. Vogel.

Landesverwaltung Schweiz des Genferverbandes.

Der Präsident: Der Kassier:
Fritz Müller. Alb. Gruber.

Landesverwaltung Schweiz der Union Ganymed.

Der Präsident: Paul Rischoff.

Das Komitee des Schweizer Verbandes für
weibliche Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellte.

Die Sekretärin: N. Alber.

Société de secours mutuels des Cuisiniers de Genève.

Le président: Le secrétaire:
Ls. Dechoudens. L. Mellet.

Société de secours mutuels des Cuisiniers
de Lausanne.

Le président: Le secrétaire:
O. Jallat. Gs. Berthoud.

Namens des Lohnausschusses.

Der Präsident: Der Sekretär:
J. Fenner. W. Spiess.

Versorgungsfragen.

Fleischversorgung.

Die eidgen. Anstalt für Schlachtviehversorgung hat Einrichtungen getroffen, um grössere Fleischreserven anzulegen. Das überschüssige Vieh soll jetzt, als im Moment des höchsten Schlachtwertes, übernommen und im Frühjahr, zurzeit des knappen Angebotes, verwendet werden. Leider ist das

Angebot von Schlachtvieh bis jetzt hinter den Erwartungen zurückgeblieben. Mit Rücksicht auf die quantitativ geringe Futtermittel, den absoluten Mangel an Kraftfutter, sowie den Mehrverbrauch von Ackerfrüchten ist eine Reduktion des Viehstandes absolutes Bedürfnis. Durchhungern ist der schlechteste Ausweg, den man wählen kann. Das überschüssige Vieh soll jetzt abgeschoben werden, wo es in gutem Nährzustand ist. Die Anstalt für Schlachtviehversorgung richtet daher einen Appell an die Landwirte, alles überschüssige Vieh sobald als möglich abzuliefern.

Tures Fleisch.

In der Schweiz Bauernzeitung wird in einer einlässlichen Auseinandersetzung der Beweis geleistet, dass bei den gegenwärtigen Höchstpreisen für Schweinefleisch nach Abrechnung aller Unkosten und Mitherbücksichtigung einer angemessenen Arbeitsentschädigung dem Metzger ein Extrageinn von 60 Cts. bis Fr. 1.30 pro Kilo Fleisch in die Tasche fliessen. Ein Kilo Schweinefleisch kommt dem Metzger, unter Berücksichtigung aller Unkosten und einer angemessenen Arbeitsentschädigung auf nicht mehr als Fr. 8.40 zu stehen. Wenn wir nun annehmen, dass sich der Mindererlös von Schmalz, Kopfstift und Füssen mit dem Erlös aus Leber, Lunge, Herz, Nieren, Blut, Magen, Därmen und Borsenfett kompensiert, so ergibt sich da der Höchstpreis für frisches Schweinefleisch 9 Fr. beträgt — über sämtliche Unkosten hinaus ein reiner Gewinn von 60 Rp. pro Kilogr. Fleisch oder von 67 Fr. für ein Schwein! Dabei ist noch zu berücksichtigen, dass mit dem Bratenfleisch Knochen als Beigabe zugelegt werden, die von andern Tieren stammen, also zu billigerem Preise angekauft sind. Auch wird heute von den Metzgern ein grosser Teil des Schweinefleisches für Charcuteriewaren verwendet, wobei eine wesentlich höhere Verwertung resultiert und auch der Gewinn sich dementsprechend erhöht.

Das gleiche ist der Fall bei der Abgabe von Schweinefleisch in gesalzenem oder geräucherem Zustande. Der Höchstpreis für gesalzenes Schweinefleisch ist auf Fr. 9.80 pro Kilo festgesetzt. Da durch das Salzen kein Gewichtverlust entsteht, hingegen für Salz und Mehrarbeit 10 Rp. pro Kilo zu rechnen ist, erhöht sich der Gewinn beim gesalzenen Fleisch auf Fr. 1.30 pro Kilo. Wenn wir dann weiter beim geräuchernden Schweinefleisch, dessen Verkaufspreis Fr. 10.80 pro Kilo beträgt, 12 % Gewichtverlust in Anrechnung bringen und 20 Rp. pro Kilo für Mehrarbeit, Salz und Süspäne berechnen, so ergibt sich hier ein Gewinn von Fr. 1.05 pro Kilo.

Kleine Chronik.

Solothurn. Das Hotel Bellevue, Solothurns lieblichster Ausflugsort, ist laut «Bund» in den Besitz des Herrn Prof. Leo Weber übergegangen, dessen Gattin dort ein Kinderheim einrichtet.

Lausanne. Die Aktien der S. A. Hotel Gibbon begegneten in letzter Zeit an der Börse starker Nachfrage mit steigendem Kurse. Wie man nun vernimmt, hat der Schweizerische Bankverein die Mehrheit der Aktien erworben zum Zwecke der künftlichen Uebernahme des Hotels. Das letztere ist als Sitz für den Bankverein in Aussicht genommen. Die Aktien des Hotels Gibbon, nominell 500 Fr., werden vom Bankverein, soweit die Aktien an der Kasse präsentiert werden, freihändig zu 1500 Fr. übernommen. Durch den Krieg sind die Betriebsergebnisse des Hotels ungünstig beeinflusst worden, während das Etablissement früher bis zu 8 Prozent Dividende verteilte.

Vevey. Société «The Majestic Palace Hotel» à Nice, mit Sitz in Vevey. Die Inhaber des 2.5 Mill. Anleihe 2. Ranges haben in ihrer Versammlung vom 14. Oktober, gestützt auf die bundesrätliche Verordnung vom 20. Februar betreffend Gläubigerschutz bei Anleiheobligationen, folgende Beschlüsse gefasst: Die Konsolidierung der unbezahlten Zinsen und Amortisationen des Anleihe 1. Ranges von ursprünglich 3.5 Mill. Fr. durch Schaffung neuer Titel im gleichen Range wird genehmigt; Herr Emery in Nizza wird beauftragt, namens der Gläubigerschaft die zur Durchführung dieses Beschlusses notwendigen Schritte zu tun. Zur Vertretung der Gläubigerschaft werden die Herren Ernest Chavannes, Bankier in Lausanne, Paul de Meuron, Gutsbesitzer in Corseaux bei Vevey, und Jules Cuénod, Bankier in Vevey, ernannt.

Vermischtes.

Mangel und Einschränkungen überall. Die wirtschaftliche Lage in Frankreich rief in einer der letzten Kammeritzungen eine lebhaft debattierte, an welcher sich die Vertreter der bedrängten Landwirtschaft beteiligten. Die Hauptsache der mangelhaften Versorgung der Bevölkerung ist auf die Minderproduktion, hervorgerufen

durch den Mangel an Arbeitskräften und an Dünger, die Krisis im Transportwesen, den Mangel an Schiffsraum zurückzuführen. Zahlreich waren die Redner, welche die Leiden der Bevölkerung, der Produzenten und Konsumenten schilderten. Ueber das Brot wird geklagt, den Mangel an Brennmaterial der Bäcker, über die Requisition der Kartoffeln durch die Militärverwaltung, welche tausende von Zentnern zugrunde gehen liess. Auch die Verteilung des Fleisches und der Essenz gab zu Klagen Anlass sowie die wenige Urlauberteilung an Landarbeiter. Andere klagten über die Verteuerung des Weins und die mangelhafte Abgabe desselben an die Bevölkerung. Ein Abgeordneter des Nordens reklamierte namens der Bierbrauer wegen des fehlenden Malzes; ein anderer beschwerte sich über den Mangel an Perlen für die Camionnage. Der Versorgungsminister erklärte, dass der Wert der Totalernte des Jahres 1918 an Nahrungsmitteln vieler Art beeinträchtigt sei durch den Mehrverbrauch von Brotfrüchten und dass dieser Ausfall die Regierung in die Zwangslage versetzt habe, dem interalliierten Komitee ein Programm für die Einfuhr von Hafer, Gerste, Bohnen und Kartoffeln vorzulegen. Die Notwendigkeit der Einschränkung sei deshalb geboten und die Anforderung, die notwendigen Bedürfnisse noch mehr einzuschränken. In bezug auf die Kartoffeln sei zu erwähnen, dass die Kartoffelernte von 1918 nur die Hälfte des vorjährigen Ertrages ergeben habe; es sei unerlässlich, den Konsum dieses Nahrungsmittels durch die Bevölkerung sowohl als durch die Armeen der Alliierten einzuschränken. Was im künftigen Jahre geschehen soll, bedürfe der sorgfältigen Prüfung und der Mithilfe der Abgeordneten. (Spezialhandel.)

Das Zentralbureau des Schweizer Hoteliers-Vereins empfiehlt sich den Herren Hoteliers für die Lieferung der kaufmännischen Geschäftsbücher, wie Hotel-Journale, Einnahmen-Rekapitulationen, Kassabücher, Memoriale, Hauptbücher, Konto-Korrente, Unkostenbücher, zu billigsten Preisen. Musterbogen gratis.

PORTO DELA FORCE

Agence générale pour la Suisse:

JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., LUCERNE.

Bleich-Soda „Henco“

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

ZU VERKAUFEN

10 Stück Millieux
AGRA
250/350 u. 200/300 cm messend; ferner Sessel für Speisesaal und Zimmer (Thonet) und 20 Plignet-Becken, alles sehr gut erhalten.
Geht. Anfragen unter V. E. 2538 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Cigaretten

Preis für 1000 Stück:
Sport, 10er Fr. 22.—
Surfine „ 24.—
Aïram „ 27.—
Russen Nr. 6 „ 29.—
„ 3 „ 30.—
sowie Araks, Laurons u. englische Cigaretten.
Versand franco gegen Nachnahme, mit Preisliste W.Nr. 2.
Grosse Auswahl in Cigaretten, Stumpen u. Virginia.
Friedrich Isler
Hauptstrasse 128
Kreuzlingen.

Per sofort zu kaufen gesucht

1 Kochherd
gebraucht aber gut erhalten, Länge ca. 2,5 m, Breite ca. 1 m, mit 4 Bratöfen. Geht. Offerten mit näherer Beschreibung und Preisangabe an Chiffre S. T. 2933 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

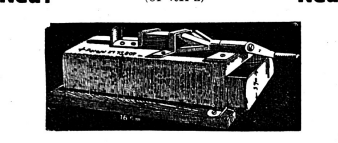
Neue und solide Wäsche-Transportwagen

sofort preiswürdig zu verkaufen. Anfragen an
(4137) Gerber & Co.
O.F. 8213B, Bern-Holligen.

Lugano. Zu verkaufen event. zu verpachten Hotel-Pension

in bester, ruhiger Lage, 55 Betten, bürgerlicher Komfort. Offerten unter Chiffre H. R. 2945 an die Annoncen-Abt. der Hotel-Revue, Basel.

Neu! (OF 7014 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!

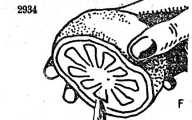
Alleinfabrikanten und Patentinhaber: 4139
Gretener & Schneebberger, Wallisellen-Zürich.
Telephon: 68 u. 78. Telegramm: „Rationell.“

NEUCHÂTEL CHÂTENAY

Fondé 1796
HORS CONCOURS - MEMBRE DU JURY
Blanc - Goutte d'Or - BERNE 1914 - Rouge - Cuvee réservée

Apéritif Allein echtes Liqueur Burgermeisterli

Alleiniger Fabrikant E. MEYER, BASEL. Fabr. seit 1816



Verwenden Sie an Stelle von gewöhnlichem Essig, den ersparenden **MEILENER Citronlessig**

ein ganz vorzügliches Produkt, welches durch besonderen Gärungsprozess aus garantiert natürlichem Citronensaft gewonnen wird.

„Citronlessig“ verursacht nie Magenbrennen und ist selbst dem schwächsten Organismus zuträglich. **KONSERVENFABRIK MEILENER.**

Saccharin, nach gesetzlicher Vorschrift 110- und 650-fach.
Dulcin, 200-fach, vorzüglich für Kochzwecke.
Vanille (Bourbon extra).
P 40 Lr. Saccharin-Dopet 5313
Theo Studer, Luzern.



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

Sie erzielen 25% Kohlenersparnis

wenn Sie Ihre Centralheizungs- und Dampfheizkessel, Kochherde, Boiler etc. durch unser Spezialverfahren gründlich vom 2841

Wasserstein entfernen und die ganzen Anlagen revidieren lassen. Referenzen zu Diensten. Unverändlicher Besuch. **A. Wolfensberger & Co. ZÜRICH, Schoffelgasse 8.** Reparaturen von Heizungs- u. sanitären Anlagen.

Gelgenheitskauf für Frühjahrs- und Herbst-Heizung.

Elektr. Heizöfen
in eleg. Ausstattung, für grössere u. kleinere Räume passend (Lichtkontakt), mit kompl. Anschlüssen, sind bedeutend unter heutigen Erstellungspreisen abzugeben. - Anfragen unter A. G. 2930 an die Anst. der Schweiz. Hotel-Revue, Basel.

Paprika

süss und ganz scharf preiswert zu verkaufen. Anfragen unter Chiffre D. R. 2946 an die Anst. Expedition der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

In feine, erstklassige Coniserie wird eine erfahrene, sprachkundige und gut präsentierende

Verkäuferin gesucht.

mit guten Umgangsformen
Offerten erbeten unter Chiffre P. 4503 Z. an Publicitas A.-G., Zürich. 5384

Inferate in der Schweizer Hotel-Revue haben den allergrössten Erfolg.

Schweizerische UNFALL WINTERTHUR

Versicherungs-A.-G.
gewährt gegen mässige feste Prämien folgende **VERSICHERUNGEN:**

- Einzel-Unfall-** Versicherungen jeder Art für Erwachsene und Kinder, mit oder ohne Prämienrückgewähr.
- Haftpflicht-** Versicherungen jed. Art für alle Betriebs- und Berufsarten, Sporttreibende, Privatleute, Hausbesitzer usw.
- Kollektiv-** Versicherungen für kaufmännische u. gewerbliche Betriebe, privates Dienstpersonal, Schulen usw.
- Einbruch-** Diebstahl-Versicherungen.
- Kautions-** Versicherungen, als Ersatz für Amts- und Dienstkautionen.
- Reise-** Versicherungen aller Art.

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hotelier-Vereins.
Auskunft und Prospekte durch die **Direktion der Gesellschaft in Winterthur** und die **Generalagenturen.**
2801 Vertreter an allen grösseren Orten.



**TEPPICHAUS
SCHUSTER & CO
ZÜRICH & ST. GALLEN**

3284/Z. G. 1399

Beste Darlehen. Näheres:
Postkarte No. 431, St. Gallen.



Eierprodukte

echte chinesische, getrocknete,
in kleinen Paketen, in den
Sorten:

**Hühnereweiss
Hühnergelb
Vollei**

Pflaumen

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

Weinbeeren

„Denia „Montfort“

Malagatrauben

„Sarcouches“ und „Choir“

Kandia-Weinbeeren

entstelt, bester Ersatz für
Rosinen

Aprikosen-Mark

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

Haselnüsse

in Schalen, la. vollkernige

Erdnüsse

3-4 kernige, spanische

Zimmt

rein gemahlen, in
kleinen Paketen

Nelken

rein gemahlen, in
kleinen Paketen

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

Kanariensaatbackmehl

Kastanienmehl — Darismehl

Mischung

Suppenmehle

in Paketen à 200-500 Gramm

Kristallsoda

Tee

gute indische Mischung,
in kleinen Paketen

Lindenblüten

offen und in Paketen

Kamillenblüten

offen und in Paketen

Vanille Bourbon

extra, givree, in Stangen, offen
und in Paketen, 16/17 cm.,
18/19 cm., 20/21 cm., in Büch-
sen à 7 und 9 Kg. und in
Kisten à 20 Kg.

Washseife

mit 30% Fettgehalt

Zündhölzer

P 4902 G
schwedische, paraffinierte,
„Diamond“

Schwefelzündhölzer

kaufen Sie billig und in guter
Qualität bei

Charles Osterwalder

St. Gallen

Telephone No. 935. 5374

Verlangen Sie meine letzte
Preisliste unter Bezug-
nahme auf dieses Inserat.



**SIP SOCIÉTÉ GENEVOISE
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

**KLAIBER & Co
WEINHANDLUNG-ST. GALLEN**

GROSSES LAGER IN
FASS- u. FLASCHENWEINEN

**Zentralheizungen Moeri & Cie.
Luzern**

Schauwecker, Reichart & Cie, A.-G.
Weinbau und Weinhandel
Telephon 293 Schaffhausen Telephon 293

empfehlen
Spezialitäten
in
Schweizer Weinen.

SWISS CHAMPAGNE
La plus
ANCIENNE MAISON SUISSE
Fondée en 1818 par Meunier
EXPOSITION DE BERNE 1914
MÉDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury

**BOUVIER
FRÈRES**

Gesucht
für altnormiertes, auch zur Kriegszeit bestfrequentiertes Saison-
geschäft ein erstklassigem Fremdenplatz in Graubünden

Direktor mit Einlage

Verkauf nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre M. R. 2929
an die Ann.-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

**GRANDS VINS
DU
PAYS
d'ORSAULT**

Orsault Frères.

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

**SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH**
Fabrication d'appareils sanitaires 3649

VILLENEUVE 1917
Mise en vente de 2000 bouteilles env.
à fr. 2.50

Excellente récolte de la propriété de M. Ch.-F. Buttiez, Alexandra Grand Hôtel, à Lausanne, à fr. l'on peut adresser les commandes. 2935

**Kaufm. Bureau
C. Volderauer, Basel**
vermittelt reell
diverse bekannte, rentable
**Hotels
Gasthöfe**
mit u. ohne Landwirtschaft.

Rentables Kurhaus
im Emmental, an prächtiger
Lage, aus Altersrücksichten.

Schöne Villa-Pension
in Locarno, sehr gut geführt.
Auskunft kostenlos.

**Hotel- & Restaurant-
Buchführung**
Amerikanisches System Frisch.
Lehre amerikanische Buchführung
nach meinem bewährten System durch
Unterrichtsbücher, Hunderte von An-
erkennungsschreiben, Garantien für
den Erfolg. Verlangen Sie Gratis-
prospekt. Prima Referenzen. Richte
auch selbst in Hotels und Restau-
rants Buchführung ein; auf Wunsch
auch das System des Schweizer Ho-
telier-Vereins. Ordre verpackte
Bücher. Gehen Sie nach auswärts.

**Alle Geschäftsbücher für
Hotels auf Lager.**

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte 2650
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz.

Zu verkaufen.
Wir haben eine grosse An-
zahl kleinere und grössere,
sowie erstklassige, modern
eingerichtete, albekannte
und bestrenommierte

Hotels
(Jahres- u. Saisongeschäfte)
sowie

**Gasthöfe, Pensionen,
Cafés, Restaurants**
in der ganzen Schweiz, zu
ausserordentlich günstigen
Bedingungen zu verkaufen.
Nie wiederkehrende Kaufs-
gelegenheit!

**Schweiz. Hotel-Industrie
u. Kuhn-Eichacker
Zürich**
106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes und ältestes Spezial-
Bureau dieser Branche.

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

Streng reelle, gewissenhafte
Vermittlung. 2658
Feinste Referenzen.

ETO
feinste fertige
Salat-Sauce

Vollendet im Geschmack.
Praktisch und preiswert.
Bauglaube von kantonalen
Anstalten, Militärbehörden
und Hotels I. Ranges.

Alleinige Fabrikanten:
Schneider & Graebener
Nahrungsmittelfabrik
Wattwil (Toggenburg).
General-Vertrieb:
P. Hotz-Doerr, Zürich 6.

SUTER FRÈRES
Fabrique de Charcuterie
Montreux

Jambons „Extrafin“
désossés P 2100 M
et cuts à la gelée
Grand choix de
Charcuterie fine

Demandez notre liste des prix.

**Grand et bel
HOTEL**
à vendre à Fribourg,
centre de la ville,
ancienne et nombreuse clien-
tèle, installation moderne,
beau mobilier, cour, vaste em-
placement, bonne répartition
des bâtiments, maison d'ex-
cellente réputation.

S'adresser: Agence Immo-
bilière et Commerciale Fri-
bourgeoise S. A., Rue du Port
suspendu 79 à Fribourg. Télé-
phone 4.33. 5385

Brennholz-Kreissägeblätter
500, 550, 600, 650 und 700 mm
Blattdurchmesser, sowie
Brennholz-Kreissägen
in kräftiger Konstruktion
Liefere sofort ab Lager

Rud. Brenner & Cie., Basel
Konstruktionswerkstätte
Gegründet 1846 * Telephone No. 1368 und 5091

Kaffee
Fremden- und Angestellten-Mischungen, roh geröstet
oder gemahlen, offeriert das Hotelpeszialhaus

Ed. Widmer & Co., Haringstr. 17, Zürich I
Kaffee-Import * Kaffee-Großrösterei 2881
Mitglied des Syndicat SISBA der SSS. - Telephone H. 2950.

75% Ersparnis machen Sie bei Verwendung
des garantiert reinen, nahr-
kräftigen, leicht verdaulichen
flüssigen Eiweiss (Sanovol)
zur Herstellung von Bäckereien, Dessertseisen etc.

SANOVOL ist stets gebrauchsfertig und
istatisch vorzüglich zu Schnee
schlagen, ohne Zusatz von frischem Hühnerel.

Ein Versuch wird Sie überzeugen!

Probeflaschen von 1 Liter Inhalt à Fr. 3.30 inkl. Glas, franko Zürich.
**Chemisches Laborator. Dr. Klett & Weigel
Zürich, Hofackerstrasse 11.** 2827

LA REINE DES SAUCES POUR SALADES
5321 c'est P 1700 M

LA SANS-PAREILLE
sans carte de grasse. Produit de prem. ordre, garanti naturel.
Unique pour remplacer l'huile.
Dépôt général: **O. Légeret, Montreux.**

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 Gefährlosigkeit. — Zahlreiche
Anlagen im Betrieb. Erstklassige
Referenzen. 2911

Schweizer. Musikerverband. 2610

Kostenlose Stellenvermittlung für Hotel-Orchester.
Spezialabkommen mit dem Schweizer Hotelier-Verein.
Auskunft erteilt der Präsident **R. Backhaus, Gotthelfstr., Basel.**

Ce qui a fait le succès
rapide, décisif
des
ŒUFS FRAIS ÉVAPORÉS
des
Etablissements de **JOHN LAYTON & Co. Ltd.**

c'est que même pour les gourmets les plus calés,
il est impossible de faire la différence avec des

œufs frais du jour

parce que les œufs de **LAYTON** sont pré-
parés d'une façon absolument impeccable et
scientifique. C'est la raison pour laquelle ils
sont employés par des centaines de

hôtelières, confiseurs, pâtisseries
et restaurateurs.

Le kilo fr. 24.50 mélange
(environ 100 œufs complets)

le kilo fr. 25.50 jaunes
(environ 250 jaunes).

REPRÉSENTATION GÉNÉRALE POUR LA SUISSE
11, rue du Port 11, GENÈVE. 5347
Télégrammes: „Frigidator“. — Téléphone 18.79.

MAISON FONDÉE EN 1826

**SWISS
Berne
Médaille
d'Or**

**CHAMPAGNE
1914
avec Félicitations
du Jury**

MAULER & CIE
au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

Hôtelier
Suisse français, 38 ans,
cherche Direction
pour après guerre ou de suite.
Pourrait éventuellement
s'intéresser.
Offres à H. Dénéreaz,
Gryon s. Bex. 2937

Kartentfreie Mehle:

**Darismehl
Bohnenmehl
Kanariensaatmehl
Kastanienmehl
Erbsenmehl**

Pudding- u. Crèmpulver,
sodann (O. F. 809 St.)

**Mandelnkerne Ia
Zimmt, Nelken
Pfefferersatz
Paprika
Trockengemüse Ia**
(Holländ. Julienne)
hat stetsfort zu Tagespreisen ab-
zugeben.

Man verlange Preisliste.
Josef Meienhofer
Colonialwaren
St. Gallen W. 4136

Zu verkaufen
Mit Ausnahms-Preis für Hotel
200 Stück prima luftgedörrte

Schinken
vom letzten Winter (Spezialität)
à Fr. 14.50 bei 10 Stück Fr. 14.—

**Henri Altherr
Zetzwil** (Aargau). 2944

Considérations relatives à la situation actuelle.

Il est indubitable que dans les Etats, nos voisins, on se préoccupe davantage de tourisme à l'heure actuelle que chez nous. Etant donné l'énorme préjudice que la guerre aura causé aux grandes nations civilisées, étant donné la destruction de leur commerce et de leur industrie, la régression de la production primitive et l'appauvrissement qui en est résulté, on s'est mis chez les belligérants en quête pour s'assurer de nouveaux et lucratifs revenus, afin de revenir le plus tôt possible à l'état de prospérité antérieur à la guerre. Parmi tous les plans et projets à l'étude on attend particulièrement beaucoup au point de vue de l'économie nationale du développement du tourisme et cela chez presque tous les peuples.

Les efforts tentés à ces fins par les pays, nos concurrents, sont trop connus pour que nous nous y attardions. En France de même qu'en Allemagne et en Italie, voire même en Angleterre, où autrefois on s'était plutôt montré hostile au mouvement, de puissantes forces sont aujourd'hui en jeu, dont le but est de réorganiser le tourisme sur de nouvelles bases, de le développer et de lui préparer un nouvel et brillant essor au sortir de la période de dépression que nous venons de traverser. De hautes autorités scientifiques, des gens de lettres, des hommes d'Etat prêtent à cette œuvre leur concours, forgent des armes pour permettre de soutenir avec succès la concurrence économique et les Gouvernements eux-mêmes assignent au tourisme le premier rang parmi les industries à développer. Relativement à celui-ci, dans tous les milieux compétents on est particulièrement d'accord sur un point, à savoir que tout comme au commerce et à l'industrie il faudra, sitôt la paix conclue, lui rendre sa pleine liberté de mouvement. Toutes les limitations, tant en ce qui regarde la circulation qu'en ce qui regarde l'alimentation, devront immédiatement tomber et comme auparavant on s'attachera à satisfaire les vœux ou exigences des voyageurs dans la plus large mesure possible. Mais ces propositions toutes naturelles ne sont rien encore, on va jusqu'à réclamer que l'Etat s'intéresse efficacement à l'hôtellerie et subventionne la propagande à l'étranger; bien plus on entend que, lors de la réorganisation du service consulaire, on prenne en considération les intérêts du tourisme et que l'on adjoigne aux Consuls des collaborateurs ad hoc chargés de rassembler méthodiquement les étrangers.

En Suisse, malheureusement, le tourisme, pour autant que l'Etat et les autorités sont en cause, n'a pas encore réussi à s'attirer la considération qui lui revient. Il est vrai que depuis que la Confédération subventionne l'Office central du tourisme, ce dernier s'est vu de ce fait conférer un caractère quasi officiel, ce dont il y a lieu de savoir à la Confédération hautement gré. Ceci ne représente toutefois que le premier et encore un bien petit pas dans la voie par laquelle notre profession doit parvenir à s'assurer la considération du public. Que dans celle-ci il ait encore maints préjugés à vaincre, qui en pourraient douter en voyant nos autorités s'efforcer, comme on les voit le faire, d'enrayer l'afflux des étrangers chez nous en imposant à l'industrie hôtelière des restrictions dont la mesquinerie et le caractère nettement rétrograde rappellent presque le Moyen-âge avec ses édits sur les meurs et ses lois somptuaires.

Cependant, le tourisme n'a pas chez nous qu'à souffrir de l'indifférence des autorités, il a également à souffrir — qui le croirait — de l'hostilité que lui témoigne une très forte portion de notre population. Cette inimitié à l'égard des étrangers que nous hébergeons, ce sont principalement les paysans, les ouvriers et les milieux cultivés à tendance conservatrice qui l'éprouvent, aussi, dans ces divers camps, s'est-on ouvertement réjoui des dommages que nous subissons sans s'inquiéter de la funeste répercussion que cela devait fatalement avoir sur l'ensemble de la prospérité nationale. Ce sont précisément aussi ces farouches « gardiens et défenseurs des vieilles traditions » qui ne cessent de mener campagne contre nos hôtes étrangers et les hôtels qui les abritent, invoquant les dangers de la dénationalisation et en dépeignant le tourisme comme préjudiciable aux bonnes mœurs. Or, aucune profession n'est en soi morale ou immorale, et nous ne voyons guère pourquoi l'industrie hôtelière, qui fait ici figure d'inculpée, serait plus immorale que d'autres industries. Mais voici, il est bien porté dans de certains milieux de dénigrer l'industrie hôtelière, parce qu'on se plaît à se figurer qu'on y gagne de l'argent avec plus d'aisance et de moindres peines qu'en d'autres professions. Et pourtant, les hôteliers et leur personnel ne tendent qu'à assurer leur subsistance. Le bénéfice net résulté de la plupart des entreprises hôtelières ne représentait-il pas, même dès avant la guerre, qu'un fort modeste rendement comparativement aux sommes engagées. D'autre part, l'industrie hôtelière peut se rendre l'hommage qu'elle ne s'est jamais enrichie au dé-

triment du peuple, ce que l'on est au contraire pleinement en droit de reprocher à de nombreuses grosses entreprises industrielles, financières ou s'occupant de ravitaillement. De même en ce qui touche la prétendue immoralité des pourboires, dont on fait à nouveau fort état, le mal ne peut être aussi grave que bien des gens feignent de se l'imaginer. Ne voit-on parmi les hommes d'Etat, les savants, les banquiers, assez de grosses nuques accepter sous forme de tantièmes, de gratifications, de témoignages de reconnaissance, de dons d'honneur et autres, des pourboires monstres, sans que leur honorabilité subisse pour cela le moindre accroc.

Non, l'industrie hôtelière, le tourisme, ne sont rien d'immoral et ils risquent d'autant moins de compromettre la santé morale de notre peuple que celui-ci, dans sa grande majorité, prend à peine contact avec les étrangers et que les deux centièmes de notre population au maximum gagnent leur vie dans les hôtels. Par contre, l'industrie hôtelière et le tourisme peuvent se vanter de profiter grandement à l'économie nationale. Ils ont durant des décades maintenu la prospérité économique de contrées, voire de cantons entiers, ils ont répandu l'aisance autour d'eux et conservé ainsi à la patrie des dizaines de milliers de travailleurs dont elle se fut vue privée sans cette source de revenus. Nous ne contestons pas que maint emplacement historique, que maint site idyllique de notre patrie ait pu être profané par la présence des étrangers, toutefois, toutes les considérations éthiques, morales et culturelles sont impérieusement dominées par la lutte pour l'existence. On ne fera jamais rien là contre, le conflit mondial actuel ne nous le démontre que trop, et aussi longtemps qu'en ce monde habitera quelque chose qui approche des hommes, les peuples actifs exploiteront les ressources qu'ils trouveront à leur disposition. Or, depuis plus d'un siècle la Suisse est le paradis international des étrangers. Aucun autre pays ne possède des beautés naturelles en une telle abondance, aucun n'est aussi pareillement attrayant et enchanteur que notre contrée de montagnes et de glaciers — ainsi donc serait-ce véritablement un crime que d'exploiter ces avantages pour le plus grand profit de la communauté, que de faire rapporter à ce capital le plus possible d'intérêts afin d'améliorer le sort de tout un peuple.

Aucun homme intelligent ne pourrait souhaiter que de tels trésors restassent inemployés, car cela équivaudrait à mépriser la faveur du sort. Habitant un sol avarié et un pays pauvre en matières premières, notre peuple, dans l'avenir comme par le passé, est appelé à dépendre en une forte mesure du mouvement des étrangers s'il entend vivre; c'est là la seule importation qui nous soit peu coûteuse en même temps que cela constitue pour notre vie économique un inépuisable aliment qui nous fait oublier la stérilité de notre sol. Après la guerre, plus que jamais, nous devons utiliser toutes nos ressources si nous voulons affronter avec des chances de succès le rude combat international qui reprendra immédiatement avec vigueur sur le terrain économique. Or, pour nous ménager ces chances, il conviendra en premier lieu de ne rien négliger dans l'organisation du tourisme, car cette source de revenus paraît la plus propre à fermer un jour les blessures que nous a causées la guerre.

Si bas que le tourisme soit actuellement coté dans l'opinion publique, d'ici à peu d'années, il aura donné de tels résultats que ses adversaires, aujourd'hui les plus déterminés, s'en verront désormais contraints à se taire.

Questions d'employés.

Réforme des salaires et abolition du pourboire.

(Suite.)

III. L'abolition du pourboire moyennant indemnité.

1° Le supplément à ajouter au compte. Déduction faite des honoraires de médecin, du prix des bains et des applications thérapeutiques, des taxes de cure, des débours, des indemnités pour des courses avec les voitures de l'hôtel ou des voitures étrangères, chaque hôte paie à la caisse de l'hôtel, pour les services que lui rend le personnel, en lieu et place des pourboires en usage jusqu'à présent, un supplément de 15% du montant total de sa note pour les 7 premiers jours de son séjour à l'hôtel, de 10% pour un séjour de plus longue durée dans tous les établissements des classes de tarif 2, 3 et 4, de 12% pour un séjour de plus longue durée dans les hôtels de luxe et les grands établissements qui figurent dans la classe 1 du tarif, de 10% pour toutes les ventes au comptant dans restaurant, hall et bar.

Le minimum du supplément, pour des hôtes par exemple qui ne logent qu'une nuit à l'hôtel, souvent sans y rien consommer, doit être de 1 fr. 20. Le supplément pour le service est la propriété du personnel qui a le droit de l'obtenir. Il arrive à échéance lors de la remise de la note à l'hôte et pas seulement lors du paiement de celle-ci.

2° L'échelle de répartition.

Elle est établie ci-après d'une manière uniforme (voir la partie aléatoire de ce numéro); il n'est pas permis de conclure des arrangements particuliers qui s'en écarteraient, parce que sans cela le contrôle et une juste répartition du supplément deviendraient illusoire.

En ce qui concerne le bar et le hall, des considérations d'ordre technique servent de base aux propositions suivantes:

Là où existe un véritable bar, le bar-man n'est pas compris, comme il a déjà été dit, dans le projet d'abolition des pourboires moyennant indemnité; il touchera des appointements fixes, à titre de provision proportionnée au chiffre d'affaires ou aux bénéfices du bar, mais n'aura pas droit à une part du supplément pour le service. Toutefois, le supplément de 10% sera perçu aussi pour les ventes dans le bar et réparti entre le personnel du bar (à l'exception du bar-man) suivant la même échelle de répartition qui s'applique également au service du vestibule, s'il est fait par le personnel du bar.

Dans le cas où c'est le personnel du restaurant qui dessert le bar et le hall, le supplément perçu est versé dans la caisse générale des suppléments et le personnel qui sert le service a droit aux mêmes parts que l'autre personnel du restaurant.

Les membres de la famille du propriétaire ou du tenancier n'ont, règle générale, aucun droit au supplément pour le service; l'Office des tarifs peut cependant faire des exceptions, s'il les trouve justifiées, par exemple, aussi dans le cas où le produit du supplément pour le service excède le revenu minimum mensuel garanti; cela surtout afin de ne pas trop privilégier les établissements qui font de bonnes affaires.

3° Le salaire minimum garanti.

Différentes considérations, notamment la ferme intention de ne pas rendre le personnel complètement dépendant du produit des suppléments pour le service comme il l'est aujourd'hui du produit des bonnes-mains, puis aussi le but final qui se sont proposés la société du personnel abolitionniste définitive des pourboires, ont engagé à prévoir pour le personnel du service, en lieu et place de salaires minima fixes, exigibles dans tous les cas, des revenus minima garantis. Nous prions de bien remarquer la différence qui existe entre ces deux formes.

Le revenu minimum garanti s'entend comme suit: Un cinquième de ce revenu fixe, correspondant à peu près aux salaires fixes d'aujourd'hui, devra être payé par l'hôtel, en considération des dépenses pour l'habillement, etc., aussi dans le cas où le produit du supplément pour le service excède le revenu minimum mensuel garanti; cela surtout afin de ne pas trop privilégier les établissements qui font de bonnes affaires.

Dans les mois, par contre, où le supplément pour le service est au-dessus du revenu minimum garanti, l'employeur, au lieu de payer ce cinquième, ajoutera au supplément la somme qui est nécessaire pour que ce dernier atteigne le revenu garanti.

Il y aura donc des mois où le patron n'aura à payer de sa poche, par exemple au conducteur de la classe de tarif 1, que le minimum fixe de 32 fr. qui correspond au cinquième; cela sera le cas lorsque le produit du supplément pour le service excède les 160 fr. prévus, tandis qu'il y aura d'autres mois où le patron s'abaissera à 100 ou 80 ou 60 fr., et où le patron devra ajouter, au lieu de 32 fr., 60 ou 70 ou 100 fr.

De cette façon, la recette provenant du supplément pourra être un peu augmentée en faveur des mois où les affaires vont moins bien, sans que l'employé en profite, et d'autre part un plus fort supplément pendant la haute saison.

Par ce moyen, les revenus minima garantis seront fixés à un chiffre qui se trouvera à peu près entre les salaires fixes minima d'aujourd'hui et les salaires minima des hebdomadaires du supplément du revenu, qui jusqu'à présent, par suite des pourboires et des faibles salaires fixes, grevaient presque exclusivement les recettes de l'employeur, seront ainsi, en partie du moins, supportés par l'employeur, sans qu'on ait besoin, vu la situation financière difficile de l'hôtellerie, d'augmenter actuellement aussi loin que dans d'autres professions, où les salaires normaux qui y sont en usage ont pour effet de mettre tous les risques à la charge de l'employeur, c'est-à-dire où ce dernier doit payer complètement ses salaires normaux, quelle que soit la marche plus ou moins bonne de son entreprise. Sans arriver immédiatement à une solution idéale, le montant des salaires, si modique jusqu'ici, sera un peu augmenté selon la justice.

IV. Dispositions d'exécution.

Chaque semaine, le mercredi soir — étant donné que dans les hôtels le jeudi est le jour habituel de départ — les profits hebdomadaires du supplément pour le service sont transcrits du journal de l'hôtel dans un registre spécial des salaires, et chaque employé est crédité dans ce registre de sa part fixée suivant l'échelle de répartition. Le compte des parts et l'observation des salaires minima doivent être constatés au moyen des inscriptions au registre des salaires. Les sommes dues aux employés leur seront versées tous les mois. Si un employé commence ou quitte volontairement son service un autre jour que le jeudi, il n'a droit au supplément qu'à partir du jeudi suivant ou (en cas de départ) jusqu'au jeudi précédent. Le montant du supplément à porter en compte est divisé par le nombre des parts d'ayants droit qui existent le jour de l'inscription dans le registre, ce qui donne le produit par part, et à l'avoir de chaque ayant droit est alors inscrit autant de fois ce produit que cet employé a de parts suivant l'échelle de répartition. Exemple: Le produit de la semaine est de 1400 fr. et le nombre des parts d'ayants droit de 200. 1400 : 200 = 7 fr. Un chef de rang a, d'après l'échelle de répartition, 7 parts, il obtient donc 7 x 7 = 49 fr. pour ce qui lui revient sur le supplément de la semaine pour le service.

Pour chaque paiement de salaire, le supplément compris, l'employé signera au reçu dont le montant doit concorder avec les inscriptions du registre des salaires; ce reçu sera conservé comme pièce justificative.

Sur chaque note d'hôtel et de restaurant il y aura un même avis imprimé — dont le texte est encore à établir — invitant instamment l'hôte à s'abstenir de donner des bonnemens et l'informant que, s'il continue à cette prescription, il mettrait l'employé en danger d'encourir une peine. Cet avis sera affiché dans les chambres et les salles. Deux hommes de confiance du personnel doivent signer dans le registre des salaires une déclaration confirmant la répartition hebdomadaire et le compte mensuel qui y figurent.

L'Office des tarifs, qui se compose de représentants des employeurs et des employés, et auquel peuvent être adjointes des commissions régionales des tarifs pour lui faciliter son travail, doit être autorisé à vérifier l'exactitude des produits des suppléments inscrits dans le registre des salaires.

La perception du supplément pour le service doit être déclarée obligatoire, c'est-à-dire que ce supplément doit être payé aussi par l'hôte qui s'y

refuserait. Le titre nécessaire pour l'y contraindre s'obtiendra au moyen d'un arrêté imprimé sur des prospectus, etc., ou, s'il y a lieu, au moyen d'un arrêté officiel.

D'autres dispositions d'exécution pourront encore être établies lors d'ultérieures délibérations. Agréés, Messieurs, l'assurance de notre parfaite considération.

Lucerne, Genève, Zurich, Lausanne, le 24 Septembre 1918.

Die Generaldirektion der Union Helvetica.

Der Präsident: Der Sekretär:
Jos. Strebel-Muth. Baumkranz.

Comité central de l'Union des Cuisiniers Suisses.

Le président: Le secrétaire:
Louis Paris. E. Portaldès.

Landesverwaltung Schweiz des Verbandes d. Küche.

Der Präsident: Der Sekretär:
Th. Schott. J. Vogelin.

Landesverwaltung Schweiz des Genferverbandes.

Der Präsident: Der Kassier:
Fritz Müller. Alb. Graber.

Landesverwaltung Schweiz der Union Ganymed.

Der Präsident: Paul Rüschoff.

Das Komitee des Schweizer Verbandes für weibliche Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellte.

Die Sekretärin: N. Alber.

Société de secours mutuels des Cuisiniers de Genève.

Le président: Le secrétaire:
Ls. Dechoudens. L. Mellet.

Société de secours mutuels des Cuisiniers de Lausanne.

Le président: Le secrétaire:
O. Jallat. Gs. Berthoud.

Au nom du Comité des salaires.

Le président: Le secrétaire:
J. Fenner. W. Spiess.

Association Suisse des Hôtels d'Internés.

Procès-verbal de la séance du Comité

du 25 Octobre 1918, à 10^h du matin, à l'Hôtel de la Poste à Berne.

Sont présents:

a) du Comité:

MM. Th. Häcky, Interlaken, président;
A. Frey-Martin, Clarens, caissier;
E. Stigeler, Bâle, secrétaire;
F. Mett, Gollere, suppléant;
A. Müller, Flielen, «
O. Rohrer, Yverdon, «

b) de la Commission de ravitaillement:

MM. A. Riedweg, Lucerne, président;
Ch. Nicodet, Montreux, suppléant;
Ad. Odermatt, Engelberg, «
M. Schurter, Davos, «

c) comme délégués des sections:

MM. P. Barben, Spiez, délégué, section de l'Oberland bernois (Secteur B)
Treicher, Gstaad, délégué, section de l'Oberland bernois (Secteur B)
P. Corboud, Leysin, délégué, section de la Suisse romande.

Absent:

M. P. Berthod, Château-d'Oex, membre du Comité.

Délibérations.

1° Le procès-verbal de la dernière séance est approuvé.

2° Questions de ravitaillement et d'approvisionnement.

a) Requête à l'Office fédéral d'alimentation. — Mr. A. Riedweg, président de la Commission de ravitaillement, communique un rapport détaillé concernant l'activité de la dite Commission. Vu que la question de ravitaillement devient de plus en plus difficile à résoudre, la Commission spéciale est d'avis, qu'une amélioration n'est possible que si l'Association des Hôtels d'Internés est en mesure d'importer elle-même les vivres de l'étranger, aussi y a-t-il lieu de fâcher d'obtenir l'importation directe de combustibles. A ce sujet la Commission avait, d'accord avec la Direction de l'Association, adressé une requête à l'Office fédéral d'alimentation afin d'obtenir la permission d'importation. Jusqu'à ce jour aucune réponse satisfaisante n'est parvenue au Comité. Cependant il a été promis d'examiner le projet avec bienveillance.

b) Fondation d'un Comité d'achats. — Monsieur Riedweg dit qu'il a été songé, pour pouvoir réaliser le projet d'importation, à la fondation d'une Association spéciale sous les auspices de l'Association Suisse des Hôtels d'Internés. Le projet des statuts de cette Association est déjà élaboré; il ne sera toutefois discuté, qu'après que l'Office fédéral d'Alimentation aura donné son consentement pour l'importation directe.

c) Nouvelle ration alimentaire des internés. — Mr. Riedweg développe ensuite l'élaboration d'un nouveau projet par la Commission de ravitaillement et ayant trait à une nouvelle ration alimentaire pour les soldats et officiers. A la suite de différents changements apportés à la répartition des produits monopolisés, la nouvelle ration alimentaire des hommes doit être modifiée. A la suite de cet état de choses, les organes militaires ont en différentes régions, d'accord avec les sections respectives de l'Association des Hôtels d'Internés, élaboré de nouveaux plans de ravitaillement. La Commission spéciale a jugé nécessaire de préparer un projet pour une nouvelle ration alimentaire, projet qui serait appliqué dans toute la Suisse, après ratification par le chef de l'Internement. Comme base pour l'hôtelier il a été établi, d'après la nouvelle ration alimentaire, un schéma de menu hebdomadaire qui a pour but d'obtenir un traitement uniforme pour tous les internés en Suisse en tout ce qui concerne le ravitaillement.

Aussi s'est fait sentir l'absence d'un plan uniforme de la ration alimentaire pour les officiers internés. La Commission de ravitaillement a à ce sujet élaboré également un schéma de menus hebdomadaires.

Tous ces projets sont minutieusement discutés et soumis à l'approbation du Quartier-Maitre central.

3^o Prix de pension. — M. le président Häcki porte à la connaissance de l'Assemblée que le Gouvernement Anglais a refusé de déclarer rétroactif à la date du 1^{er} Janvier 1917, l'augmentation accordée à partir du 1^{er} Juin dernier.

La réponse officielle concernant la nouvelle augmentation du prix de pension, demandée pour le 1^{er} Septembre de cette année, est encore pendante. Il a été toutefois communiqué officiellement au Comité que l'Allemagne est disposée, sous condition que les Puissances de l'Entente consentent au même jour à payer l'augmentation, ainsi que sous quelques autres conditions de nature secondaire, d'acquiescer favorablement à la demande d'augmentation du prix de pension. Rien n'a été communiqué des Puissances de l'Entente, de sorte qu'il est à craindre que celles-ci ne sont pas encore tombés d'accord. Vu le temps qui s'est écoulé depuis le moment de la demande d'augmentation, il est parvenu au Comité Central des résolutions émanantes de différentes sections. Ces sections expriment leur étonnement de ne pas encore avoir reçu de réponse jusqu'à ce jour et exigent à ce que le Conseil Fédéral Suisse s'occupe immédiatement de la solution à apporter à la question, pour que les différents hôteliers n'aient pas à supporter de plus grands sacrifices matériels en faveur de l'œuvre humanitaire de l'Internement.

Le Comité décide à l'unanimité d'adresser aussitôt une pétition au Conseil Fédéral, pétition dans laquelle on fera ressortir la nécessité d'une réponse immédiate, d'autant plus qu'elle est de la plus grande urgence pour les établissements d'internés, les approvisionnements pour l'hiver devant être

faits. Mais à cause de l'augmentation considérable du prix des denrées alimentaires cette dernière année, l'approvisionnement n'est possible que si l'augmentation requise est acceptée par les Etats belligérants. Pour le cas où aucune réponse favorable ne parviendrait avant le 15 Novembre, il serait convoqué d'urgence une assemblée des délégués, pour prendre une décision au sujet de la fermeture éventuelle des établissements d'internés.

4^o Service des corvées. — Le soi-disant service des corvées (corvées intérieures) a, ces derniers temps, à nouveau donné lieu, relativement au service des réfectoires à des réclamations, de sorte que le Comité s'est vu obligé de s'entendre avec le Quartier-Maitre Central, pour prendre une fois pour toutes, des mesures à ce sujet. L'Internement ordonne notamment, basé sur les instructions du règlement de service suisse, aussi des ordonnances pour le service des corvées dans les réfectoires. Ce service se borne à porter les mets depuis l'office jusqu'aux tables et à desservir celles-ci après les repas, en portant la vaisselle jusqu'à l'office ou monte-plat. Pour ce service l'Internement porte les conséquences des casses éventuelles. D'autres internés peuvent, en dehors de ce service, être occupés par l'hôtelier pour le service de cuisine, cave, etc. Ces internés doivent être considérés et rémunérés conformément à ceux de la catégorie III. En ce cas l'hôtelier porte la responsabilité pour tous les dégâts que ces hommes pourraient occasionner en son service. Le Comité se déclare d'accord avec ces décisions. Les autres services de corvées, comme nettoyage des chambres, escaliers, locaux publics, entrée des établissements, etc., sont maintenus et ne sont pas touchés de cette décision.

5^o Dédommagement pour frais de chauffage. — Le Comité prend connaissance de ce qu'après une communication du Quartier-Maitre Central, l'allocation pour frais de chauffage a été portée au double de ce qu'elle était l'hiver dernier. Il sera tenu comme l'année précédente, un tableau de chauffage à chaque établissement d'internés.

6^o Linge de toilette. — Le Quartier-Maitre Central communie l'Internement a approuvé la proposition du Comité relatif à remettre à chaque interné, lors de son arrivée, deux essuie-mains, avec remplacement d'un de ceux-ci chaque semaine.

7^o Inspection des chambres. — D'après ce qui résulte de certaines réclamations, il n'est pas permis en certaines régions aux tenanciers d'hôtels (propriétaires) de pénétrer ou d'inspecter les chambres d'internés sans être accompagnés du chef d'établissement. Le Comité décide de demander au Quartier-Maitre Central de donner l'ordre octroyant ce pouvoir à l'hôtelier.

8^o Evacuation des établissements d'internés. — De nombreuses réclamations sont parvenues ces derniers temps au Comité de ce que la Direction d'Internement fait évacuer un grand nombre d'hôtels et même des localités entières. Un membre du Comité a suscité à ce sujet une explication avec le chef de l'Internement. Il ressort de celle-ci que ces évacuations avaient été ordonnées pour des motifs économiques (épargne de combustibles, réduction de frais d'administration) et devaient être maintenues. Toutefois il fut assuré au membre du Comité dont il est question, que lors de nouveaux internements, il serait d'abord pris en considération les stations présentement évacuées. Vu que

le Comité prend connaissance de cet avis, il décide qu'il y a lieu de s'entendre avec le Quartier-Maitre Central, pour qu'un dédommagement soit attribué aux établissements évacués qui ne pourraient plus recevoir de nouveaux internés. Ce dédommagement se rapporterait à l'insure anormale de ces établissements.

9^o Divers. a) La réglementation uniforme devra être établie pour la question des bains. b) Les inconvénients résultant de la désospitalisation des internés dans des logements privés devront être étudiés de plus près. Le Quartier-Maitre Central sera avisé du résultat de l'enquête. c) Il sera encore écrit à l'Internement en ce qui concerne la question de loger deux officiers dans une même grande chambre. La séance est levée à 7 heures du soir.

Le président: Th. Häcki.
Le secrétaire: E. Stüelzer.

Le Bureau central de la Société Suisse des **Hôteliers** se recommande à MM. les hôteliers pour la livraison des livres de comptabilité commerciale, tels que manuscrits, livres de recettes-récapitulatifs, livres de caisse, mémoires, grand-livres, comptes-courants, livres de frais généraux, à prix avantageux. Feuilles-spécimens gratuites.

Zur Verhütung unberechtigten Stromzuges

aus dem Lichtnetz durch Kurzstekt in den Zimmern, sei es zu Heiz-, Koch- oder anderen Zwecken, empfehle ich meine verschlüsselte Fassung, welche eine widerrechtliche Stromwendung vollkommen ausschliesst.

Nähere Auskunft bereitwillig durch den Erfinder:
R. Stürzmann, Sihlfeldstrasse 10, Zürich 3. 2924

Praktische Recettenbücher (Hoteljournale)

liefert zu billigsten Preisen

Schweizer Hotelier-Verein, Zentralbureau Basel.
Musterbogen zur Verfügung.



NEUCHÂTEL PERRIER

SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.

Champagnes français:

Pommery & Greno
Roederer
Ch^o Heidsieck
Heidsieck & Cie.
O. Légeret
Vins et Liqueurs
Montreux, 1918

Zürcher & Zollikofer

tolle étamine
Rideaux
guldure tulle
ST-GALL.

A vendre à Fribourg HOTEL

situation centrale, rue principale, beau bâtiment neuf, cour, jardin, belle salle de café, deux autres salles, quatre étages, tout meublé, matériel d'exploitation, installation moderne, nombreux et ancienne clientèle, affaire excellente pour professionnel. 1918.

Stadt: Argonne Immobilien- und Commerciale Fribourgeoise S. A., Rue du Pont Suspendu 79, Fribourg. Téléphone 4.33. 5386 P 8505 F

HOTEL-DRUCKSACHEN

ALLER ART
insbesondere Hotel-Broschüren, ein- und mehrfarbige Prospekte, Plakate, Briefbogen, Postkarten in Licht-Druck und in feinsten Photodrom-Manier liefert das

Polygraphische Institut A. = G.
Clausiusstrasse 21 Zürich 6. Telefon. 4.414. 4.415. 4.416. 4.417. 4.418. 4.419. 4.420. 4.421. 4.422. 4.423. 4.424. 4.425. 4.426. 4.427. 4.428. 4.429. 4.430. 4.431. 4.432. 4.433. 4.434. 4.435. 4.436. 4.437. 4.438. 4.439. 4.440. 4.441. 4.442. 4.443. 4.444. 4.445. 4.446. 4.447. 4.448. 4.449. 4.450. 4.451. 4.452. 4.453. 4.454. 4.455. 4.456. 4.457. 4.458. 4.459. 4.460. 4.461. 4.462. 4.463. 4.464. 4.465. 4.466. 4.467. 4.468. 4.469. 4.470. 4.471. 4.472. 4.473. 4.474. 4.475. 4.476. 4.477. 4.478. 4.479. 4.480. 4.481. 4.482. 4.483. 4.484. 4.485. 4.486. 4.487. 4.488. 4.489. 4.490. 4.491. 4.492. 4.493. 4.494. 4.495. 4.496. 4.497. 4.498. 4.499. 4.500. 4.501. 4.502. 4.503. 4.504. 4.505. 4.506. 4.507. 4.508. 4.509. 4.510. 4.511. 4.512. 4.513. 4.514. 4.515. 4.516. 4.517. 4.518. 4.519. 4.520. 4.521. 4.522. 4.523. 4.524. 4.525. 4.526. 4.527. 4.528. 4.529. 4.530. 4.531. 4.532. 4.533. 4.534. 4.535. 4.536. 4.537. 4.538. 4.539. 4.540. 4.541. 4.542. 4.543. 4.544. 4.545. 4.546. 4.547. 4.548. 4.549. 4.550. 4.551. 4.552. 4.553. 4.554. 4.555. 4.556. 4.557. 4.558. 4.559. 4.560. 4.561. 4.562. 4.563. 4.564. 4.565. 4.566. 4.567. 4.568. 4.569. 4.570. 4.571. 4.572. 4.573. 4.574. 4.575. 4.576. 4.577. 4.578. 4.579. 4.580. 4.581. 4.582. 4.583. 4.584. 4.585. 4.586. 4.587. 4.588. 4.589. 4.590. 4.591. 4.592. 4.593. 4.594. 4.595. 4.596. 4.597. 4.598. 4.599. 4.600. 4.601. 4.602. 4.603. 4.604. 4.605. 4.606. 4.607. 4.608. 4.609. 4.610. 4.611. 4.612. 4.613. 4.614. 4.615. 4.616. 4.617. 4.618. 4.619. 4.620. 4.621. 4.622. 4.623. 4.624. 4.625. 4.626. 4.627. 4.628. 4.629. 4.630. 4.631. 4.632. 4.633. 4.634. 4.635. 4.636. 4.637. 4.638. 4.639. 4.640. 4.641. 4.642. 4.643. 4.644. 4.645. 4.646. 4.647. 4.648. 4.649. 4.650. 4.651. 4.652. 4.653. 4.654. 4.655. 4.656. 4.657. 4.658. 4.659. 4.660. 4.661. 4.662. 4.663. 4.664. 4.665. 4.666. 4.667. 4.668. 4.669. 4.670. 4.671. 4.672. 4.673. 4.674. 4.675. 4.676. 4.677. 4.678. 4.679. 4.680. 4.681. 4.682. 4.683. 4.684. 4.685. 4.686. 4.687. 4.688. 4.689. 4.690. 4.691. 4.692. 4.693. 4.694. 4.695. 4.696. 4.697. 4.698. 4.699. 4.700. 4.701. 4.702. 4.703. 4.704. 4.705. 4.706. 4.707. 4.708. 4.709. 4.710. 4.711. 4.712. 4.713. 4.714. 4.715. 4.716. 4.717. 4.718. 4.719. 4.720. 4.721. 4.722. 4.723. 4.724. 4.725. 4.726. 4.727. 4.728. 4.729. 4.730. 4.731. 4.732. 4.733. 4.734. 4.735. 4.736. 4.737. 4.738. 4.739. 4.740. 4.741. 4.742. 4.743. 4.744. 4.745. 4.746. 4.747. 4.748. 4.749. 4.750. 4.751. 4.752. 4.753. 4.754. 4.755. 4.756. 4.757. 4.758. 4.759. 4.760. 4.761. 4.762. 4.763. 4.764. 4.765. 4.766. 4.767. 4.768. 4.769. 4.770. 4.771. 4.772. 4.773. 4.774. 4.775. 4.776. 4.777. 4.778. 4.779. 4.780. 4.781. 4.782. 4.783. 4.784. 4.785. 4.786. 4.787. 4.788. 4.789. 4.790. 4.791. 4.792. 4.793. 4.794. 4.795. 4.796. 4.797. 4.798. 4.799. 4.800. 4.801. 4.802. 4.803. 4.804. 4.805. 4.806. 4.807. 4.808. 4.809. 4.810. 4.811. 4.812. 4.813. 4.814. 4.815. 4.816. 4.817. 4.818. 4.819. 4.820. 4.821. 4.822. 4.823. 4.824. 4.825. 4.826. 4.827. 4.828. 4.829. 4.830. 4.831. 4.832. 4.833. 4.834. 4.835. 4.836. 4.837. 4.838. 4.839. 4.840. 4.841. 4.842. 4.843. 4.844. 4.845. 4.846. 4.847. 4.848. 4.849. 4.850. 4.851. 4.852. 4.853. 4.854. 4.855. 4.856. 4.857. 4.858. 4.859. 4.860. 4.861. 4.862. 4.863. 4.864. 4.865. 4.866. 4.867. 4.868. 4.869. 4.870. 4.871. 4.872. 4.873. 4.874. 4.875. 4.876. 4.877. 4.878. 4.879. 4.880. 4.881. 4.882. 4.883. 4.884. 4.885. 4.886. 4.887. 4.888. 4.889. 4.890. 4.891. 4.892. 4.893. 4.894. 4.895. 4.896. 4.897. 4.898. 4.899. 4.900. 4.901. 4.902. 4.903. 4.904. 4.905. 4.906. 4.907. 4.908. 4.909. 4.910. 4.911. 4.912. 4.913. 4.914. 4.915. 4.916. 4.917. 4.918. 4.919. 4.920. 4.921. 4.922. 4.923. 4.924. 4.925. 4.926. 4.927. 4.928. 4.929. 4.930. 4.931. 4.932. 4.933. 4.934. 4.935. 4.936. 4.937. 4.938. 4.939. 4.940. 4.941. 4.942. 4.943. 4.944. 4.945. 4.946. 4.947. 4.948. 4.949. 4.950. 4.951. 4.952. 4.953. 4.954. 4.955. 4.956. 4.957. 4.958. 4.959. 4.960. 4.961. 4.962. 4.963. 4.964. 4.965. 4.966. 4.967. 4.968. 4.969. 4.970. 4.971. 4.972. 4.973. 4.974. 4.975. 4.976. 4.977. 4.978. 4.979. 4.980. 4.981. 4.982. 4.983. 4.984. 4.985. 4.986. 4.987. 4.988. 4.989. 4.990. 4.991. 4.992. 4.993. 4.994. 4.995. 4.996. 4.997. 4.998. 4.999. 5.000. 5.001. 5.002. 5.003. 5.004. 5.005. 5.006. 5.007. 5.008. 5.009. 5.010. 5.011. 5.012. 5.013. 5.014. 5.015. 5.016. 5.017. 5.018. 5.019. 5.020. 5.021. 5.022. 5.023. 5.024. 5.025. 5.026. 5.027. 5.028. 5.029. 5.030. 5.031. 5.032. 5.033. 5.034. 5.035. 5.036. 5.037. 5.038. 5.039. 5.040. 5.041. 5.042. 5.043. 5.044. 5.045. 5.046. 5.047. 5.048. 5.049. 5.050. 5.051. 5.052. 5.053. 5.054. 5.055. 5.056. 5.057. 5.058. 5.059. 5.060. 5.061. 5.062. 5.063. 5.064. 5.065. 5.066. 5.067. 5.068. 5.069. 5.070. 5.071. 5.072. 5.073. 5.074. 5.075. 5.076. 5.077. 5.078. 5.079. 5.080. 5.081. 5.082. 5.083. 5.084. 5.085. 5.086. 5.087. 5.088. 5.089. 5.090. 5.091. 5.092. 5.093. 5.094. 5.095. 5.096. 5.097. 5.098. 5.099. 5.100. 5.101. 5.102. 5.103. 5.104. 5.105. 5.106. 5.107. 5.108. 5.109. 5.110. 5.111. 5.112. 5.113. 5.114. 5.115. 5.116. 5.117. 5.118. 5.119. 5.120. 5.121. 5.122. 5.123. 5.124. 5.125. 5.126. 5.127. 5.128. 5.129. 5.130. 5.131. 5.132. 5.133. 5.134. 5.135. 5.136. 5.137. 5.138. 5.139. 5.140. 5.141. 5.142. 5.143. 5.144. 5.145. 5.146. 5.147. 5.148. 5.149. 5.150. 5.151. 5.152. 5.153. 5.154. 5.155. 5.156. 5.157. 5.158. 5.159. 5.160. 5.161. 5.162. 5.163. 5.164. 5.165. 5.166. 5.167. 5.168. 5.169. 5.170. 5.171. 5.172. 5.173. 5.174. 5.175. 5.176. 5.177. 5.178. 5.179. 5.180. 5.181. 5.182. 5.183. 5.184. 5.185. 5.186. 5.187. 5.188. 5.189. 5.190. 5.191. 5.192. 5.193. 5.194. 5.195. 5.196. 5.197. 5.198. 5.199. 5.200. 5.201. 5.202. 5.203. 5.204. 5.205. 5.206. 5.207. 5.208. 5.209. 5.210. 5.211. 5.212. 5.213. 5.214. 5.215. 5.216. 5.217. 5.218. 5.219. 5.220. 5.221. 5.222. 5.223. 5.224. 5.225. 5.226. 5.227. 5.228. 5.229. 5.230. 5.231. 5.232. 5.233. 5.234. 5.235. 5.236. 5.237. 5.238. 5.239. 5.240. 5.241. 5.242. 5.243. 5.244. 5.245. 5.246. 5.247. 5.248. 5.249. 5.250. 5.251. 5.252. 5.253. 5.254. 5.255. 5.256. 5.257. 5.258. 5.259. 5.260. 5.261. 5.262. 5.263. 5.264. 5.265. 5.266. 5.267. 5.268. 5.269. 5.270. 5.271. 5.272. 5.273. 5.274. 5.275. 5.276. 5.277. 5.278. 5.279. 5.280. 5.281. 5.282. 5.283. 5.284. 5.285. 5.286. 5.287. 5.288. 5.289. 5.290. 5.291. 5.292. 5.293. 5.294. 5.295. 5.296. 5.297. 5.298. 5.299. 5.300. 5.301. 5.302. 5.303. 5.304. 5.305. 5.306. 5.307. 5.308. 5.309. 5.310. 5.311. 5.312. 5.313. 5.314. 5.315. 5.316. 5.317. 5.318. 5.319. 5.320. 5.321. 5.322. 5.323. 5.324. 5.325. 5.326. 5.327. 5.328. 5.329. 5.330. 5.331. 5.332. 5.333. 5.334. 5.335. 5.336. 5.337. 5.338. 5.339. 5.340. 5.341. 5.342. 5.343. 5.344. 5.345. 5.346. 5.347. 5.348. 5.349. 5.350. 5.351. 5.352. 5.353. 5.354. 5.355. 5.356. 5.357. 5.358. 5.359. 5.360. 5.361. 5.362. 5.363. 5.364. 5.365. 5.366. 5.367. 5.368. 5.369. 5.370. 5.371. 5.372. 5.373. 5.374. 5.375. 5.376. 5.377. 5.378. 5.379. 5.380. 5.381. 5.382. 5.383. 5.384. 5.385. 5.386. 5.387. 5.388. 5.389. 5.390. 5.391. 5.392. 5.393. 5.394. 5.395. 5.396. 5.397. 5.398. 5.399. 5.400. 5.401. 5.402. 5.403. 5.404. 5.405. 5.406. 5.407. 5.408. 5.409. 5.410. 5.411. 5.412. 5.413. 5.414. 5.415. 5.416. 5.417. 5.418. 5.419. 5.420. 5.421. 5.422. 5.423. 5.424. 5.425. 5.426. 5.427. 5.428. 5.429. 5.430. 5.431. 5.432. 5.433. 5.434. 5.435. 5.436. 5.437. 5.438. 5.439. 5.440. 5.441. 5.442. 5.443. 5.444. 5.445. 5.446. 5.447. 5.448. 5.449. 5.450. 5.451. 5.452. 5.453. 5.454. 5.455. 5.456. 5.457. 5.458. 5.459. 5.460. 5.461. 5.462. 5.463. 5.464. 5.465. 5.466. 5.467. 5.468. 5.469. 5.470. 5.471. 5.472. 5.473. 5.474. 5.475. 5.476. 5.477. 5.478. 5.479. 5.480. 5.481. 5.482. 5.483. 5.484. 5.485. 5.486. 5.487. 5.488. 5.489. 5.490. 5.491. 5.492. 5.493. 5.494. 5.495. 5.496. 5.497. 5.498. 5.499. 5.500. 5.501. 5.502. 5.503. 5.504. 5.505. 5.506. 5.507. 5.508. 5.509. 5.510. 5.511. 5.512. 5.513. 5.514. 5.515. 5.516. 5.517. 5.518. 5.519. 5.520. 5.521. 5.522. 5.523. 5.524. 5.525. 5.526. 5.527. 5.528. 5.529. 5.530. 5.531. 5.532. 5.533. 5.534. 5.535. 5.536. 5.537. 5.538. 5.539. 5.540. 5.541. 5.542. 5.543. 5.544. 5.545. 5.546. 5.547. 5.548. 5.549. 5.550. 5.551. 5.552. 5.553. 5.554. 5.555. 5.556. 5.557. 5.558. 5.559. 5.560. 5.561. 5.562. 5.563. 5.564. 5.565. 5.566. 5.567. 5.568. 5.569. 5.570. 5.571. 5.572. 5.573. 5.574. 5.575. 5.576. 5.577. 5.578. 5.579. 5.580. 5.581. 5.582. 5.583. 5.584. 5.585. 5.586. 5.587. 5.588. 5.589. 5.590. 5.591. 5.592. 5.593. 5.594. 5.595. 5.596. 5.597. 5.598. 5.599. 5.600. 5.601. 5.602. 5.603. 5.604. 5.605. 5.606. 5.607. 5.608. 5.609. 5.610. 5.611. 5.612. 5.613. 5.614. 5.615. 5.616. 5.617. 5.618. 5.619. 5.620. 5.621. 5.622. 5.623. 5.624. 5.625. 5.626. 5.627. 5.628. 5.629. 5.630. 5.631. 5.632. 5.633. 5.634. 5.635. 5.636. 5.637. 5.638. 5.639. 5.640. 5.641. 5.642. 5.643. 5.644. 5.645. 5.646. 5.647. 5.648. 5.649. 5.650. 5.651. 5.652. 5.653. 5.654. 5.655. 5.656. 5.657. 5.658. 5.659. 5.660. 5.661. 5.662. 5.663. 5.664. 5.665. 5.666. 5.667. 5.668. 5.669. 5.670. 5.671. 5.672. 5.673. 5.674. 5.675. 5.676. 5.677. 5.678. 5.679. 5.680. 5.681. 5.682. 5.683. 5.684. 5.685. 5.686. 5.687. 5.688. 5.689. 5.690. 5.691. 5.692. 5.693. 5.694. 5.695. 5.696. 5.697. 5.698. 5.699. 5.700. 5.701. 5.702. 5.703. 5.704. 5.705. 5.706. 5.707. 5.708. 5.709. 5.710. 5.711. 5.712. 5.713. 5.714. 5.715. 5.716. 5.717. 5.718. 5.719. 5.720. 5.721. 5.722. 5.723. 5.724. 5.725. 5.726. 5.727. 5.728. 5.729. 5.730. 5.731. 5.732. 5.733. 5.734. 5.735. 5.736. 5.737. 5.738. 5.739. 5.740. 5.741. 5.742. 5.743. 5.744. 5.745. 5.746. 5.747. 5.748. 5.749. 5.750. 5.751. 5.752. 5.753. 5.754. 5.755. 5.756. 5.757. 5.758. 5.759. 5.760. 5.761. 5.762. 5.763. 5.764. 5.765. 5.766. 5.767. 5.768. 5.769. 5.770. 5.771. 5.772. 5.773. 5.774. 5.775. 5.776. 5.777. 5.778. 5.779. 5.780. 5.781. 5.782. 5.783. 5.784. 5.785. 5.786. 5.787. 5.788. 5.789. 5.790. 5.791. 5.792. 5.793.