

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 31

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: 15.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 31

BASEL, 30. Juli 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 31

BALE, 30 juillet 1942

INSERATE: Die einseitige Nominationsliste oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclame Fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel

Compte de chèques
postaux No. V 85

Bund mit der Heimat

Der Acker, die Trift sind heilige Erde,
Sie geben dem Leben Halt und Sinn;
Der Kleine wird gross im Drang der Beschwerde
Und von der Mühe tiefinn' dem Gewinn.

Der Berg muss die roten Feuer entzünden,
Als Trutzburg, wie von innen durchglüht,
Er muss von verborgenen Tälern künden,
In denen das Lied vom Heimweh erblüht.

Wir lieben die Freiheit. Uns graut vor Ketten,
Wie unsere Ahnen sie jäh geprenzt.
Ein Leuchten liegt über geweihten Stätten,
Das uns mit heiligen Schauern bedrängt.

Das Leuchten ist kein gewaltsam Wehen,
Der Väter Mahnen hat stillere Macht.
Wir müssen vor uns selber bestehen,
Dann halten die guten Geister Wacht.

Es gibt eine Heimat, es gibt eine Liebe,
Die nicht kann verwehlen im Wandel der Zeit.
Die Tage sind ernst, nur der Himmel ist trübe —
Wir schaffen, wir hoffen, wir sind bereit.

Alfred Hugenberg.

Zur Bundesfeier-Aktion 1942

Das Ergebnis der diesjährigen Bundesfeier-Aktion ist dem Schweizerischen Samariterbund und der Schweizerischen Nationalspende zugeordnet. Beides sind Werke, die unsere warme Sympathie verdienen. Durch die Nationalspende helfen wir Schweizerischen Wehrmännern und ihren Familien, die irgendwie durch den Dienst am Vaterland in Not geraten sind. Das Bundesfeierkomitee will dem Schweizervolk neuerdings Gelegenheit geben, seinen Dank an die Armee und an unsere wackeren Wehrmänner durch eine hochherzige Tat zu bekunden. Das Schweizervolk wird am 1. August diesen Ruf verstehen und freudig seine enge Verbundenheit mit der Armee aufs neue bekräftigen. Der Schweizerische Samariterbund entfaltet eine ungemein rege und fruchtbare Tätigkeit. Er hat im Laufe dieses Jahres die Zahl seiner Sektionen auf über tausend erhöht und will so durch das ganze Land ein Netz hilfsbereiter Stationen legen. Seine Mitglieder, die eine gute Ausbildung geniessen, sind stets bereit, bei Unfällen und Katastrophen selbstlos einzuspringen und die für den Erfolg oft entscheidende erste Hilfe zu bringen. In gewaltiger, bewundernswürdiger Anstrengung werden hier die Kräfte bereitgestellt, um in der Stunde der Not dem Lande wie der Armee zu dienen, Wunden zu verbinden und zu heilen. Auch dieses grosse Werk christlicher und vaterländischer Liebe darf auf unsern Dank und auf unsere werktätige Unterstützung Anspruch erheben.

Gedenken wir alle am 1. August dieser beiden Werke und damit auch des Vaterlandes, dem sie dienen. Schmücken wir stolz unsere Brust mit dem Bundesfeier-Abzeichen, das wie immer so auch dieses Jahr das Zeichen unserer Zusammengehörigkeit und unsern dankbaren Treue zum Lande sein soll!

Ph. Etter,
Bundespräsident.

Frankreich schützt den Wein

Wein — das ist in Frankreich kein Luxusgetränk, kein Genussmittel, sondern eine Nahrung für das Volk. Der Wein ist so etwas wie die Milch der vielen grossen Kinder Frankreichs. Aus ihr trinken sie ihren unvergänglichen Humor, ihren tiefen Sinn für alles Menschliche. Nichts in dieser Zeit der Mangelwirtschaft hat der Durchschnittsfranzose schmerzlicher entbehrt als seinen „Pinard“. Dass Fleisch, Milch und Butter knapp, Eier und Fische, Wild und Geflügel rare Delikatessen wurden, ja selbst dass das tägliche Brot spärlich und schlecht aussah, ertrug diese Nation der historischen Viel- und Feinschmecker mit Fassung, ja mit Bewundernswerter Heiterkeit. Aber dass es erst Déjeuners, dann Dinners und schliesslich ganze Tage ohne Wein gegeben hat und noch geben soll, das will keinem Franzosen in den Kopf.

Als bald nach Einbruch der weinlosen, der schrecklichen Zeit, gewissenlose Spekulanten

minderwertigen Verschnitt oder in aller Eile zusammengepanschten Landwein als „grand vin“, mit hochtönenden Namen auf alten Etiketten, in den Handel brachten, ging durch das gesamte weintrinkende Frankreich ein Sturm der Entrüstung. Und mit Recht. Denn die „grands crus“ des Bordelais und der Bourgogne, die Schaumweine der Champagne, wie die Mousseux d'Anjou sind jedem Franzosen Begriffe. Weiss er doch zu gut, dass die schlanken und dickbäuchigen Flaschen aus weissem oder grünem Glas, mit den vielfarbigem Kapseln und der Bezeichnung „appellation contrôlée“ seit Jahrhunderten nicht nur treue Begleiter der französischen Küche, sondern auch Sendboten französischer Kultur in aller Welt gewesen sind. Kaum je zuvor wurde ein Gesetz bei Weinbauern und Weinhandlern, bei Weinkennern und Weintrinkern mit freudiger Zustimmung begrüsst, als jenes Dekret des Marschalls Pétain vom 17. April 1942, das Handelsbezeichnungen wie: clos — château — domaine — tour — mont — côte — moulin — monopole usw. auf allen Flaschen streng untersagt,

die nicht wirklich und nachweisbar ein edles und unverfälschtes Gewächs beherbergen. Gesetzlich geschützt sollen fürderhin in Frankreich auch alle berühmten Herkunftsbezeichnungen sein, die historisch oder regional begründet sind, das heisst, die mit „Saint“ beginnen oder mit „ac“ endigen. Mit Entschlossenheit wird fortan jeder Franzose den geringsten unlauteren Wettbewerber mit der Würde seiner Weinkönige und der Pracht seiner Weinheiligen abwehren.

Die ehrwürdig-staubbedeckten Boutellen, deren bordeaux-roter Inhalt den Kenner in Entzücken und den Laien in erstaunliche Beschwingtheit versetzt, die vielen Flaschenweine, die seit dem Waffenstillstand in verborgenen Kellern und Lagern ruhen, können nun getrost den Tag ihrer Wiederauferstehung erwarten. Keiner der nichtsnutzigen Hochstapler aus den Jahrgängen 41 und 42 wird es mehr wagen, sich den Titel eines der Fürsten aus den Châteaux Lafitte oder Margaux mit dem Zusatz Pouillac anzueignen, geschweige denn als Saint-Julien, Saint-Estephe oder sonstwie als fälscher Helliger durch die Lande zu pilgern. All die „Graves“ von Persac,

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Ausblick auf den Nachkriegs-Tourismus — Der Fremdenverkehr im Mai 1942 — Kleine Chronik — Auslandschronik — Personalrubrik — Fachecke. Seite 3: Aus den Verbänden — Wirtschaftsnotizen — Büchertisch.

wurde ausgerechnet im Ferienland Europas der Konjunkturaufstieg im Fremdenbesuch hintangehalten.

Der Pfeil fiel dann allerdings schon damals auf den Schützen zurück, denn die Landwirtschaft war schliesslich die Mitteltragende in diesem circulus vitiosus. Noch in der letzten eidg. Session bestätigte es ein Bauernvertreter, dass die Landwirtschaft unter dem Rückgang von Industrie und Fremdenverkehr gelitten hat. Die damalige Lektion sollte doch allen Wirtschaftskreisen genügen. Sie muss zum zwingenden Ansporn werden, dieses Mal im Landesinteresse einen Ausgleich zu finden. Der Anspruch der Landwirtschaft auf Schutz der Produktpreise ist unbestritten, was auch an der Tagung der Maschinenindustriellen klar zum Ausdruck kam. Deshalb sollte die Exportwirtschaft auch auf das Verständnis der Agrarkreise zählen können. Sonst mag das Schlagwort von der teuren Schweiz wieder neu erstehen und die Erfolgsaussichten der Ausfuhr und des Tourismus für die Nachkriegszeit müssten bereits im Keime ersticken.

Umschau

Zu einem dritten fleischlosen Tag

Mit der Herabsetzung der Zuteilungsquote für Fleisch an kollektive Haushaltungen, die das Gastgewerbe vor neue Schwierigkeiten stellt, wird auch wieder die Frage nach einem dritten fleischlosen Tag akut. Wie bereits wiederholt ausgeführt, besteht allerdings da und dort, so vor allem beim Schweizerischen Bauernverband, eine ausgesprochene Abneigung und Opposition gegen einen weiteren Tag ohne Fleisch. Es erscheint deshalb fraglich, ob sich die Behörde zu dessen Einführung entschliessen kann, obwohl man ihn in gastgeberischen Kreisen als eine sehr zweckmässige Ausgleichsmassnahme erachtet. Unter diesen Umständen scheint es nicht abwegig, wenigstens einen für das ganze Gastgewerbe obligatorischen dritten fleischlosen Tag zu erwägen. Damit erhielten die Gaststätten doch einen begrüssenswerten Schutz vor allzu grosser Begehrlichkeit des tit. Gastpublikums. Es zeigt sich nämlich immer mehr, dass beim Ferienpublikum und in besonderen bei Reisegesellschaften oder Banketteilnehmern die irrtümliche Auffassung besteht, als sichere ihnen der Mahlzeiten-coupon unter allen Umständen einen Anspruch auf Fleischverpflegung an den nicht fleischlosen Tagen.

Mit der künftigen Zuteilung ist es aber ein Ding der Unmöglichkeit, wöchentlich zehn Hauptmahlzeiten mit Fleisch abzugeben. Die Portionen müssten derart klein ausfallen, dass kochtechnisch die grössten Schwierigkeiten ent-

Martillac, Cadajac, Preignac und Barsac können sich wieder hoffnungsvoll um ihren König, jenen köstlichsten aller weissen Bordeaux scharen, dessen Tron im Schloss Yquem bei Sauternes steht. Und selbst Saint-Emilion aus Figeac, der Höchste unter den vincolen Würdenträgern des Landes „d'entre deux Mers“, kann friedlich in seiner Krypta ruhen, bis ihn die Friedenspossaunen zu neuen, festlichen Gelagen laden.

Eitel Lust und Freude herrscht auch im Lager der roten und weissen Burgunder; die leichtschwungte Gilde der Clos, Grenouilles und Lamoutone, die unter dem Sammelnamen Chablis Austern, Fische und Schalentiere so lieblich zu würzen pflegen, die gewichtigeren Chambertins und Clos-Vougeots, die vollmundigen Saint-Georges, Richebours, Vosne-Romanées und Beaux-Monts aus dem vornehmen Geschlechte der „Côte de Nuits“, die edlen Gesellen von Beaune; der schwere Pomard; der stattliche Clos-Tavannes, der Volnay und der Charlemagne — nicht zu vergessen die feinen Fräuleins von Chassagne, Montrachet und Saint-Jean — sie alle jubilierten und moussierten, je nach Temperament

ständen. Berücksichtigt man die 25-prozentige Knochenverlust, sowie die Paruren, ferner den Gewichtsverlust beim Kochprozess, so ergibt sich für eine Fleischmahlzeit durchschnittlich noch eine Fleischportion von etwa 35 g (in Worten: fünfunddreissig Gramm!), also ein Fleischmüchlein in der Grösse eines Drittel Servelat!

Freiwillige Tage ohne Fleisch lassen sich aber in den Gaststätten nicht durchführen, weil der Gast dann einen Betrag gegen den auszuspielen und seine Runde bei den Restaurants oder Hotels so einrichtet, dass er mit Ausnahme von Mittwoch und Freitag immer zu Fleisch kommt. Zufolge der eben geschilderten Fleischdotierungen pro Hauptmahlzeit erscheint daher die Dekretierung eines weiteren fleischlosen Tages wenigstens für die Verpflegungsbetriebe als eine bedauerliche aber unumgängliche Ergänzung der übrigen Massnahmen im Fleischsektor. Derartige Ergänzungsvorschriften sind übrigens gar nichts Neues, sieht doch schon die Verfügung Nr. 29 vom 9. April 1942 Abgabebeschränkungen für Zucker, Butter, Speiseöl usw. vor, obwohl diese Artikel ja alle samt und sonders auch rationiert sind. Ein zusätzlich fleischloser Tag in den Gaststätten hätte jedoch nur dann seinen Sinn, wenn die beiden bisherigen fleischlosen Tage weiterhin von der gesamten Bevölkerung einzuhalten sind. Seit dem Einzug heifist keine wohl am ehesten der Montag in Frage — hätte freilich aus Gründen der Konsequenz zur Folge, dass er nicht nur auf die Gästeverpflegung, sondern auch auf die Verpflegung der Angestellten und des Betriebsinhabers Anwendung finden müsste. Ansonst wäre aus Gründen mangelnder Kontrollmöglichkeit die Massnahme zum Teil wenigstens ebenso illusorisch wie etwa gelegentlich nur höchstens, an Stelle eines dritten fleischlosen Tages, nur ein oder zwei Mahlzeiten an gewissen Tagen als fleischlos zu erklären. Es mag auf ersten Anblick hin paradox anmuten, dass aus den eigenen Reihen heraus neue Einschränkungen erzwungen werden, doch ist die Fleischzeitung derart präkar geworden, dass kaum mehr ein anderer Ausweg offen bleibt, es sei denn man spiele mit dem Gedanken, sich „schwarz“ einzudecken, welche „Lösung“ aber ganz entschieden abzulehnen ist.

Ausblick auf den Nachkriegstourismus

Im interessanten und anregend abgefassten Jahresbericht des Kurvereins Grindelwald äussert sich Kurdirektor W. Grob in folgender beachtlicher Weise zur Frage der Gestaltung des Reiseverkehrs in der Nachkriegszeit:

„Der schweizerische Binnenverkehr, der durch grosszügige Propagandaaktionen der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsfragen stark angeregt wird, kann und wird immer nur einen beschränkten Umfang haben und die grossen Einbusen des internationalen Verkehrs wettmachen, abgesehen von dessen Bedeutung für unsere Handelsbilanz. Er war denn auch für Grindelwald von unterschiedlichem Ertrag. Zeigte der erste Kriegssommer einen bisher nicht erlebten Schweizerbesuch — der zwar nur 20—25% einer normalen Saison ergab — so zeigt sich heute immer mehr eine Konkurrenz durch entlegenerer, vielleicht auch vom Fremdenverkehr bisher weniger berührte Gegenden, die aus den Ferienabnehmern in erster Linie Nutzen ziehen, und auch im Winter kann eine typische Konzentration des qualitativ besten Verkehrs in einige wenige grosse Plätze festgestellt werden, sodass Grindelwald Mühe hat, nur sein bisheriges Kontingent an Schweizergästen zu halten.“

Unser Ausblick ist damit etwas düsterer als noch vor einem Jahre, wenn auch nur insoweit, als er sich auf die allernächsten Jahre bezieht. Diese müssen wir auf alle Fälle und unter Ausnutzung aller Mittel und Möglichkeiten durchstehen. Für die spätere Zukunft unseres Tales muss uns nicht bange sein. Denn Reise- und Ferienverkehr wird auch nach diesem Kriege sein, und mag er auch ein wenig anders sein, als wir es erwarten. Die Entwicklung auf sozial-politischem Gebiete, die sich in den letzten Jahren vor dem Kriege abzeichnete und in allen Ländern Europas in dieser oder jener Form zur Anerkennung des Rechtes auf bezahlte Ferien führte und drängte, ist durch den gegenwärtigen totalen Krieg nur noch befördert und vertieft worden. Wenn Ferien noch bis vor kurzem zu einem grossen Teil als Luxus angesehen wurden, werden sie nach diesem Kriege und in einer noch intensiveren Wirtschaft als Bedarfsartikel erster Dringlichkeit angesehen werden, indem sie dazu dienen sollen, den Menschen und seine hochbeanspruchte Arbeitskraft wieder zu regenerieren.

Eine gewisse Umgestaltung des Reiseverkehrs wird dies natürlich mit sich bringen. Es wird — steuertechnisch gesprochen — nicht mehr auf dem Einkommen zweiter, sondern auf dem Einkommen erster, Klasse abgerechnet werden, doch sind Befürchtungen, dass alles zu einem unpersönlichen, nivellierten und sehr qualitätsarmen Massenbetrieb führen werde, sicher übertrieben. Denn es wird auch in einer Nachkriegszeit bei allem zu erwartendem sozialem Ausgleich mehr verdienende und weniger verdienende, anspruchsvollere und weniger anspruchsvolle Leute geben.

und Blume. Den Reigen dieser «Gouttes d'or de la Bourgogne» führen Meursault und Mercurey, und mit ihnen tanzen und freuen sich all die vielen Vasallen mit den dicken Bäuchlein... die guten Tropfen, die in schönen Friedenszeiten die Tische aller renommierten Gasthäuser der Welt zierten, ohne so unanbar vornehm, so unerschwinglich teuer zu sein wie ihre Kollegen, die man in der Sippe der Fleury, der Romanéches und der Moulins-levent, der Weine aus dem schönen Beaujolais und den nahen Rebgebieten von Macon. Sie alle hoffen, dass wieder einmal eine Zeit sein wird, da sie alle Fürsten, Vasallen und Gefolge — in ihren dunkelgrünen oder hellweissen Gewandungen, feierlich angetan mit blauen oder gelben Halskragen aus Stanniol, mit Kappen aus rotem oder braunem Stiegellack, vom Reich der Tafelrunde der Chevaliers de Testevin zu Beaune paradiere dürfen, ohne befürchten zu müssen, dass ihnen zwischen Pseudofürsten den Rang oder den Titel mit falschen Etiketten streitig machen.

Bis in das kleinste Weindorf abseits der grossen Strassen dringt jetzt die frohe Kunde, dass der Marschall von Frankreich des Bodens edelstes Gebüht mit allen ihm zu Gebote stehenden Mitteln gegen Verfälschung und Verwässerung, aber auch

Diese Tendenzen rechtzeitig zu erkennen und zweckdienlich auszuwerten, wird ein unserer wichtigsten Aufgaben sein, wenn sich einmal ein Ende des gegenwärtigen Kriegswürens abzeichnen wird.“

Der Fremdenverkehr im Mai 1942

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Die saisonale Entwicklung des Fremdenverkehrs wird im Frühjahr durch die zeitliche Lage von Ostern und Pfingsten bestimmt. Fallen die beiden Feste, wie in diesem Jahr, auf April und Mai, so darf für den Ostermonat — gleichartiges Wetter vorausgesetzt — infolge der grösseren Zahl von Feiertagen, mit einer besseren Frequenz gerechnet werden als im Mai. Tatsächlich zeigten die Übernachtungen in der Berichtsperiode mit 84,000 einen leichten Rückgang um rund 3% gegenüber dem Vormonat, wogegen die Ankünfte mit 194,000 annähernd gleich geblieben sind. Verglichen mit dem Mai 1941 ist die Zunahme der Übernachtungen um 14% verständlich, fielen doch im Vorjahr die schönen Pfingsttage erst in den Juni. Die stärkere Vermehrung der Zahl der ankommenden Gäste um 20% im gleichen Zeitraum bringt deutlich die Kurzfristigkeit der Pfingstreisen zum Ausdruck.

Gleiert man die Gäste nach ihrem Herkunftsland, so ergibt sich allerdings, dass das Gesagte tendenziell nur für die Besucher aus dem Inland zutrifft: ihre Ankünfte erhöhten sich um 20% auf 184,000, ihre Logiernächte um 13% auf 683,000. Beide Zahlen stellen für den Binnenverkehr im Mai neue Höchstwerte dar. Umgekehrt wurden aus dem Ausland nur 10,800, d. h. 9% mehr Besucher gezählt als im Vorjahr, für die aber 157,000 Übernachtungen eingetragen werden konnten, ein Plus von 20% gegenüber dem Mai 1941. In dieser ungleiche Erhöhung der Arrivées und der Logiernächte spiegelt sich die leichte Vermehrung der ausländischen Dauergäste, vor allem von Patienten in den bekannten Höhenstationen.

Wohnland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	1941	1942	1941	1942
Inland	151 905	183 256	606 456	684 742
Ausland	9933	10 838	130 730	157 127
Zusammen	161 838	194 364	737 186	841 869

Der bessere Besuch unserer Hotels und Gaststätten liess die durchschnittliche Besetzung der verfügbaren Betten von 20 auf 23% ansteigen; von 100 vorhandenen Betten, waren jedoch im Mittel nur 14 beansprucht gegen 12 vor Jahresfrist. In den eigentlichen Fremdengebieten betrug die Quote sogar nur 13%, während sie in der übrigen Schweiz immerhin 23% erreichte.

Entsprechend der Jahreszeit hatten die einzelnen Regionen recht verschiedenen Anteil an der Frequenzerhöhung gegenüber dem Mai 1941. Den relativ grössten Mehrbruch wies das Berner Oberland (+32% Übernachtungen) auf, insbesondere die Gegenden am Thuner- und Brienzsee. Die absolute Zunahme war mit 8600 allerdings nicht sehr erheblich, sodass dieses klassische Ferien- und Reisegebiet sich mit einer Besetzung der vorhandenen Betten von nur 4% — der geringsten von allen Fremdenregionen — begnügen musste. Das starke Anschwellen der Übernachtungen um je 28% in den Waadtländer Alpen und in Graubünden war — hier ausschliesslich, dort überwiegend — der grösseren Zahl ausländischer Erholungsbedürftigen in den Sanatorien von Leysin und Davos zuzuschreiben. Dabei verzeichnete Leysin einen bedeutenden Anstieg an Inlandgästen, der den bescheidenen Mehrbesuch aus der Schweiz in den übrigen Fremdenorten der Waadtländer Alpen bei weitem überwiegt. Demgegenüber registrierte Graubünden auch im Inlandsektor eine bemerkenswerte Erhöhung der Logiernächte, an der wiederum Davos, dank einem bedeutenden Pfingst-Sportverkehr, überragenden Anteil hatte. Der Jura konnte trotz einem Rückgang der Ausländer-Logiernächte um mehr als die Hälfte eine Frequenzerhöhung von rund 28% melden. Als eigentliche Frühjahrsreisengebiete verzeichneten die GenÈvegegend (+17% Logiernächte) und die Zentralschweiz mit dem Vierwaldstättersee (+13%) wieder einen beträchtlichen Strom von Besuchern anzuziehen. Auch die Ferienorte im Säntisgebiet und im Wallis waren im allgemeinen besser besetzt. Dagegen konnte der Tessin nur in bescheidenem Umfang (+1%) von den kurzfristigen Pfingstferien profitieren. Bemerkenswert ist dabei eine nicht unerhebliche Verlagerung des Besuches von Locarno nach Lugano.

Kleine Chronik

Fleischrationierung und Umtausch in Mahlzeitencoupons

Die Tatsache, dass die Lebensmittelkarte für den Monat August die Fleischcoupons sowohl für den August als auch für den September enthält, hat uns veranlasst, beim KEA

gegen Entehrung durch Minderwertige zu schützen versteht.

Wenn zur Zeit auch die «grands vins» und die «vins fins», ja selbst die dritte Güteklasse der französischen Weine, die «grands ordinaires», längst aus der Öffentlichkeit geflüchtet sind und sich in die tiefsten Winkel privater Weinkeller ziehen, in die Etalagen der Hotelkellereien zurückgezogen haben, von wo sie nur ausnahmsweise, bei feierlichen Anlässen, auf die Tafel einer Hochzeitsgesellschaft oder auf den Tisch eines reisenden Krösus steigen, der sie feierlich entkorkt, wenn auch Bordeaux, Burgunder, Rosé d'Anjou und Champagne brut aus den Restaurants verschwinden sind und nur noch auf Vorkriegswinkerkarten ein literarisches Dasein fristen... das Volk von Frankreich weiss jetzt, dass sein unsterblicher «Grands Crus» in guter Hut sind, dass ihr Andenken geht und gepflegt, ihr guter Ruf betreut wird, auch wenn man sie nicht oder kaum mehr schlürft. Es weiss, dass einst der Tag kommen wird, wo der köstliche Saft seiner Reben nicht mehr «verarbeitet», nicht mehr zu Treibstoff denaturiert zu werden braucht, wo der in Flaschen eingeklagene Sonnenchein, in man Weingeist nennt, nicht mehr tote todbringende Maschinen treibt, und befeuert, sondern lebendige, lebensfrohe, lebensbejahende Menschen. ... W. B.

Rückfrage zu halten über die Möglichkeiten des Umtauschs dieser Karten in Mahlzeitencoupons. Wie uns nun mitgeteilt wird, ist eine Regelung getroffen worden, die jede Ungerechtigkeit vermeidet. Der Mahlzeitencartenbesitzer erhält beim Umtausch einer ganzen August-Lebensmittelkarte 500 Fleischcoupons zurück, statt, die er im Monat September brauchen kann. Umgekehrt aber verlangt das Kriegsernährungsamt beim Umtausch einer September-Lebensmittelkarte in Mahlzeitencoupons zusätzlich wieder die Abgabe von 500 Fleischcoupons. Die Regelung ändert auch entsprechend Anwendung beim Umtausch von halben Karten.

Hotel als Schulhaus

Seit einiger Zeit sind die Kinder von der Schwyzer- und Luzernerseite auf der Rigi in einer eigenen Schule zusammengeschlossen. Da es an einem eigenen Rigischulhaus fehlt, wird der Unterricht in der Dépendance des Hotels First abgehalten. Allerdings, so berichten die „LNN“, trägt man sich in Schulkreisen mit dem Gedanken, ein eigenes Schulhaus zu bauen. Im Hinblick auf den unbefriedigenden Geschäftsgang der dortigen Hotellerie, wird es vorderhand wohl keine Schwierigkeiten bieten, die Schule fernerhin in einem Hotelgebäude unterzubringen. Kommen dann wieder bessere Zeiten, dann kommt auch Rat. Es ist dann immer noch früh genug, einen Schulhausbau in Angriff zu nehmen.

Umstrittene Betriebseinstellung

Das Hotel „Hecht“ in Teufen, einer der führenden appenzelischen Gasthöfe, der auf eine Tradition von rund 250 Jahren zurückblickt, wurde um den Preis von Fr. 110 000.— an den Inhaber einer dortigen Apotheke verkauft. Es bestand die Absicht, das Hotel verlassen zu lassen und das Gebäude anderen geschäftlichen Zwecken dienbar zu machen. Wie nun aus Teufen berichtet wird, hat sich darüber in der Gemeinde eine lebhaft Diskussion entsponnen, indem man aus dieser Stillehung eine beträchtliche Schädigung der örtlichen Verkehrsinteressen befürchtet. Der Käufer soll sich nun bereit erklärt haben, die Weiterführung des Hotelbetriebes zu ermöglichen, um die historische „Hecht“-Tradition nicht enden zu müssen. Die nächsten Wochen werden nun über das Schicksal dieses weitherum bekannten Gasthofes entscheiden.

Auslandsschronik

Ein deutsches Gaststätten-Museum

DV. Die an Sehenswürdigkeiten reiche Stadt Frankfurt am Main soll auch ein Reichsgaststätten-Museum erhalten, und der Grundstock der interessanten Sammlung hat schon in den Räumen des Forschungsinstitutes für den Fremdenverkehr eine vorläufige Unterkunft gefunden. Zahlreiche Vitrinien sind bereits gefüllt mit seltnem und schönem Gerät, das einst in den alten Gaststätten der Stadt benutzt wurde; dort soll das Museum mit seinen sehenswerten Sammlungen seine Heimstätte finden, und dem Besucher einen Querschnitt durch die gesamte deutsche Gaststättenkultur der Jahrhunderte geben. Naturgetreue Modelle der berühmtesten Gaststätten sollen in einem Raum zur Schau gestellt werden. Einzelne Räume werden Wiedergaben bekannter Gaststuben enthalten. Die Halftafelung eines Fremdenstube befindet sich schon im Besitze des Museums.

Für die Zukunft hat das Museum noch viel weitergehende Pläne. In Frankfurt soll ein historisches Museum erworben werden; dort soll dann das Museum mit seinen sehenswerten Sammlungen seine Heimstätte finden, und dem Besucher einen Querschnitt durch die gesamte deutsche Gaststättenkultur der Jahrhunderte geben. Naturgetreue Modelle der berühmtesten Gaststätten sollen in einem Raum zur Schau gestellt werden. Einzelne Räume werden Wiedergaben bekannter Gaststuben enthalten. Die Halftafelung eines Fremdenstube befindet sich schon im Besitze des Museums.

Die „Categorie exceptionnelle“ im Pariser Hotelieregewerbe

Ein nicht uninteressanter Versuch, die Reglementierung der Hotelverpflegung durch Ausnahmestimmungen zu Gunsten der Erhaltung einer Qualitätsküche zu mildern, wurde in Paris unternommen. Vor einigen Monaten wurde eine Reihe von bekannten Luxusrestaurants behördlich offiziell gestattet, unter Ausserachtlassung jeglicher Rationierungs- und Kartenbestimmungen und selbstverständlich ohne jede Preisbindung Mahlzeiten von bekannter Friedensqualität und -quantität an ihre durchwegs zahlkräftige Kundschaft zu verabreichen. Angehlich mussten die Inhaber der betreffenden Restaurants als Gegenleistung einen entsprechenden Anteil ihres Tagesverdienstes an den „Secours National“ abführen. Durch diese Sondersteuer zu Wohltätigkeitszwecken hoffte man die unliebsamen sozialen Rückwirkungen der Ausnahmestimmungen abzuschwächen. Doch scheint diese Hoffnung sich nur bis zu einem gewissen Grade erfüllt zu haben. Inzwischen sind die Verpflegungsverhältnisse auf dem allgemeinen Rationierungsvorschriften unterworfenen Lebensmittelmarkt offenbar so präkar geworden, dass die Einführung einer Sonderkategorie von Gaststätten für Bemittelte sich nicht mehr vertreten liess. Einer soeben in der „Pariser Zeitung“, einem von den deutschen Besatzungsbehörden herausgegebenen Blatt, erschienenen Bekanntmachung zu Folge: „zwingt die derzeitige Ernährungslage dazu, im gesamten Gaststättengewerbe die Preis- und Bewirtschaftungsvorschriften von jetzt ab genauestens und ausnahmslos einzuhalten.“ Damit muss die Vergünstigung, die bisher sechs in Paris gelegenen Restaurants der sogenannten „Categorie exceptionnelle“ zugebilligt worden ist, ab 15. Juli 1942 wegfallen und damit entfällt auch die bei Erlasse der Ausnahmestimmungen ins Auge gefasste Möglichkeit, „für gewisse Anlässe den Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben Spielraum für die freiere Gestaltung der Verpflegung zu belassen und somit der Aufrechterhaltung der wertvollen Tradition der französischen Küche zu dienen.“

Die zuständige Behörde weist bei dieser Gelegenheit ausdrücklich darauf hin, dass in Zukunft die Einhaltung der Preis- und Reglementierungsvorschriften in allen Pariser Restaurants von den überschwebenden Dienststellen mit verstärktem Einsatz nachgeprüft werden soll und dass alle festgestellten Verstösse mit schweren Strafen belegt werden. W. Bg.

Hotel für Frauen in Amsterdam

In Kürze erwartet man in Amsterdam die Fertigstellung eines grossen Hotelbaus, dessen Zimmer und Wohnungen ausschliesslich Frauen-Gästen vorbehalten bleiben.

Personalrubrik

80. Geburtstag

Diese Woche feierte in Liestal Herr Theophil Hartmann, Hotelier zum Engel, seinen 80. Geburtstag. Er begiebt diesen Ehrenstag in noch voller geistiger und körperlicher Kraft und Frische. Hiezu berichten die „Basler Nachrichten“, dass es in zwei Jahren fünf Dezennien sind, da Herr Hartmann das Hotel Engel in Liestal käuflich erworben. Er hat das Hotel zu hoher Blüte gebracht und den Ruf des Gasthofes weit über die Landesgrenzen getragen. Wie sehr Herr Hartmann von seinen Mitbürgern in Liestal geschätzt wird, lehrt der Umstand, dass er vor Jahren ohne seinen Willen in den Gemeinderat und in die Gemeindekommission in Liestal gewählt wurde. Er trat aber jeweils sofort zurück in der Erkenntnis, dass sein Platz, der Öffentlichkeit zu dienen, das Hotel sei, das in der Tat unter seiner Leitung zum Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens der Kantonshauptstadt und des ganzen Baseltiefs geworden ist. Wir gratulieren unsererseits bestens und wünschen fernerhin gute Gesundheit und Wohlergehen.

Die Fachecke

Bundesfeier-Menus

Der Tag der Bundesfeier wird alter Tradition gemäss in den Hotels recht festlich begangen. Dabei bietet sich auch dem Küchenchef eine willkommene Gelegenheit, sein kulinarisches Können, aber auch seine Originalität in der Abfassung und Darstellung des Menus unter Beweis zu stellen. Wir kommen gerne dem Wunsche dankbarer Gäste nach und veröffentlichen nachstehend als gelungene Muster zwei letztjährige Menus, die offenbar Freude bereitet haben. Das erste stammt aus „einem gepflegten Kleinhotel in Lenzerheide“, das zweite hat Herr E. Scheiderhans, Küchenchef im Posthotel Rössli in Gstaad zum Verfasser:

Der Zeit entsprechendes Bundesfeier-Menu

Währschafte Bündner Suppe

Ein selbstgenusstes Schwein offeriert seine an der Bündnerluft getrockneten Flossen

Der Spargelstecher vom Wallis möchte dabei auch zur Geltung kommen

Die Guggeli der Lenzerheide krähen bei uns eine Zeitlang nicht mehr

Butterbohnen und Tomaten, wie sie im Tessin wachsen

Berner Orangen, wie sie der Schweizer liebt

Obervazer-Salat mit OKK-Sauce

Süsser Firnschnee vom Piz Bernina

Waffeljächer

SOUPER

du rer août 1941 à l'

Hôtel poste et rössli, gstaad:

Consommé suisse

Et les paillettes dorées au gruyère.

Le saumon du Rhin poché,

les pommes

Vapeur

Et la sauce helvétique.

Tranches de lard grillé sur ½ poussin du pays garni

Inoubliables,

Avec de la salade mimosas.

abricots du

Valais sur glace Vanille

surprise:

chalet

LA SUISSE



GENERAL-VERTRETUNG: BERGER & CO., LANGNAU (Bern)

Aus den Verbänden

Verband Schweiz. Konzertlokalinhaber

Unter dem Vorsitz von Herrn M. Brenzikofer, Restaurant Seefeld in Biel, versammelte sich am 20. Juli gleichen Orts der Vorstand dieses Verbandes zur Behandlung der ihm zugewiesenen drei Hauptaufgaben, nämlich:

1. Bericht über den Stand der Frage betreffend Einführung des Musikersausweises. Referent war Herr Lüthi, Casino in Bern. Er legte die grossen Schwierigkeiten dar, die sich der Schaffung eines solchen Fähigkeitsausweises für Musiker und Musikkapellen entgegenstellen. Die paritätische Kommission in Bern, die bekanntlich unter dem Vorsitz des Biga steht (S.F.M.), trachtet trotzdem darnach, eine Vorlage auszuarbeiten. Sie hat die Unterstützung der Behörden. Andererseits ist notwendig, dass sich die Verbände, sowohl die Arbeiterschaft als auch die Arbeitnehmer (Musiker), schliesslich auf die Annahme einer solchen Vorlage einigen. Da ist nun zu sagen, dass namentlich bei den Musikern eine geschlossene Organisation durchaus nicht vorliegt. Deshalb werden auch diesen Kreisen die widersprechendsten Anträge gestellt, auch wenn man grundsätzlich die Notwendigkeit eines solchen Fähigkeitsausweises einsieht. Dem Verband Schweizerischer Konzertlokalinhaber, der sich zur Hauptsache aus Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins und des Schweizerischen Wirtvereins zusammensetzt, soll über diese Frage weiterberichtet werden.

2. Bericht über die Tätigkeit des S.F.M. (Schweizer. paritätischer Facharbeits-Nachweis für Musiker). Als Mitglied dieses Facharbeits-Nachweises referierte wiederum Herr Lüthi, Casino in Bern. Bemerkenswert ist aus dem Referat, dass es in der Schweiz nach wie vor an guten Musikkapellen mangelt, speziell zufolge Fehlens der Ausländer. Der Arbeitsmarkt kann immerhin in der Hauptsache zufriedengestellt werden, namentlich deshalb, weil für die Saison Alles herangezogen wird, was irgendwie als Musikkapelle in Betracht fällt. Leider werden dadurch auch die schlechten Kapellen unterstützt und zahlreiche Agenturen für die Vermittlung von Musikern tun sich auf, welche dem Fach nicht zum besten dienen. Das wirkt sich dann in der Zwischensaison aus, wo plötzlich zuviele Musiker vorhanden sind, wobei sich wiederum die schlechten Angebote eindringen und den guten Kapellen durch Unterbietungen unangenehme Konkurrenz machen. An die Konzertlokale soll ein Appell gerichtet werden, dass sie beim Engagement derartigen Kapellen und namentlich auch bei der Aufnahme von Verbindungen mit neuen Vermittlungsagenturen Vorsicht walten lassen.

Dabei besteht im Vorstand des Verbandes die einstimmige Meinung, dass man ohne Vermittlungsagenturen nicht auskommt. Eine einzige Vermittlungsstelle in Bern, mag sie auch paritätisch geordnet sein, genügt keineswegs für die richtige Vermittlung von guten Kapellen. Eine Anzahl Agenturen sind hierfür notwendig.

3. Suisa. Über die bisherigen Verhandlungen mit der Suisa erstattete Herr Th. Imfeld, Parkhotel Lugern, Bericht. Es sollen in der nächsten Zeit Erhebungen bei der Mitgliedschaft durchgeführt werden, damit eine Orientierung vorliegt, wie sich der neue Tarif für das Gastgewerbe bei den Konzertlokalinhabern auswirkt. Anhand der Resultate dieser Erhebungen werden dann die Verhandlungen mit der Suisa weitergeführt.

4. Unter „Verschiedenem“ wurde namentlich die für die Konzertlokalinhaber wichtige Frage behandelt, ob bei Beendigung eines Musikkapellen-Engagements auf Ende eines Monats nicht eine Änderung in dem Sinne beantragt werden sollte, dass, wenn das Monatsende auf einen Samstag fällt, der Abschluss der Verträge auf den Donnerstagabend festzusetzen wäre. In diesem Fall kann am Donnerstagabend noch eine Abschiedsvorstellung stattfinden und am Freitag hat dann die neue Kapelle Gelegenheit, sich einzuspielen, damit am Samstag das eigentliche Debüt erfolgen kann. Diese Regelung würde nur gelten, wenn das Monatsende auf einen Samstag fällt. Da die Lösung nicht leicht ist, soll die Frage weiterbehandelt werden.

Ähnliches trifft zu für die Frage eines Musikerfreitages. Es wurde von Basler Seite aus der Antrag gestellt, diesen Freitag bzw. den sogenannten Musiker-Sonntag, auf den Montag zu verlegen. Auch diese Frage soll weiterbehandelt werden.

Für den Monat September ist eine Generalversammlung des Verbandes vorgesehen, sofern die Traktanden dies notwendig machen. Der Schweizer Hotelier-Verein ist im Vorstand des Verbandes Schweizerischer Konzertlokalinhaber durch die Herren M. Brenzikofer, Biel, A. Bröderlin, Basel, Th. Imfeld, Lugern, Ch. Kreuzer, Freiburg, R. A. Lüthi, Bern, R. Mantel, Lausanne, G. Pfau, Zürich, und Dr. M. Riesen, Basel, vertreten. M. R.

Kurverein Mürren

An der Generalversammlung des Kurvereins Mürren, die im Hotel Bellevue, Mürren, stattfand, waren Ersatzwahlen vorzunehmen, da der bisherige Präsident, Dir. Ch. Affentranger, Palace-Hotel, seine Demission eingereicht hatte. Herr Affentranger ist seit Winter 1941/42, da das Palace-Hotel Mürren geschlossen ist, Direktor des Palace-Hotel in Davos. Als Präsident des Kurvereins Mürren wurde der bisherige Vizepräsident, Herr R. Cavin, Hotel Belmont, einstimmig gewählt. Herr E. Hansen, Hotel Regina, bisheriges Vorstandsmitglied, wurde zum Vizepräsidenten ernannt. Als Mitglieder des Vorstandes wurden neu gewählt: Herr

H. Huggler, Hotel Bellevue, und Herr A. von Allmen, Hotel Eiger. Die bisherigen Vorstandsmitglieder, Fr. B. Jung, Hotel Alpenruhe, und Dir. J. Kreuzer, Grandhotel und Kurhaus, wurden bestätigt.

Wirtschaftsnotizen

Schweizerische Hotelgesellschaft Luzern

Dieser Gesellschaft gehört seit dem Verkauf des Grand Hotel Palace in Lugano noch das erststrangige Palace Hotel in Luzern, das im vergangenen Jahre bis zum 3. November den Militärbehörden vermietet war. Auf diesen Zeitpunkt wurde das Hotel geräumt, da die bisher dort eingerichtete M.S.A. zum grössten Teil von Luzern vergetert wurde. An Miete erhielt die Gesellschaft vom Bund eine Entschädigung von 63 688 Fr., für ausserordentliche Abnutzung von Gebäude und Mobiliar eine solche von 21 666 Fr. und für verschiedene bei der Abschätzung festgestellte Beschädigungen weitere 27 953 Fr. Die beiden letztgenannten Beträge wurden direkt den Konti Immobilien und Mobilien gutgeschrieben.

Die Gewinn- und Verlustrechnung weist als einzigen Extraposten die Mietzinsen aus. Die Unkosten und Saläre stellten sich auf 30 730 Fr., am Gebäude sind lediglich die umfangreichen notwendigen Unterhaltsarbeiten ausgeführt worden. Die Ausbesserung der durch die militärische Belegung entstandenen Schäden ist auf eine spätere Zeit verschoben worden. Zu Abschreibungen wurden 14 276 Fr. verwendet, und zwar diesmal in vollem Umfange auf Immobilien und Mobilien. Im Einvernehmen mit der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft wird das Obligationenanleihen zu 2 1/2% verzinst, die Ertragsrechnung schliesst sodann mit einem kleinen Aktivsaldo von 146 Fr. ab, der auf neue Rechnung vorgetragen wird.

Boss' Grands Hotels Bär & Adler Palace A.G., Grindelwald

Der Betrieb dieses Unternehmens hat sich infolge des Brandes des Bär-Hotels Grindelwald wesentlich reduziert. Die Gewinn- und Verlustrechnung auf 31. März 1942 schliesst mit einem Verlustsaldo von Fr. 13 206, gegenüber Fr. 60 639 im Vorjahr. Damit wird der Passivsaldo, der auf neue Rechnung vorgetragen wird, auf Fr. 136 397 erhöht.

AG. Hotel Julierhof, St. Moritz-Campfer

Die Generalversammlung beschloss, das Aktienkapital von Fr. 50 000 auf Fr. 5000 abzusuchen und durch Verrechnung mit Forderungen wieder auf Fr. 50 000 zu erhöhen.

Büchertisch

Der Meistermixer. Von Harry Schraemli. Ein Vademecum für Berufsmixer und Barmaids. Verlag der Union Helvetia, Luzern. — Dieses Büchlein, das nicht grösser ist als irgend ein Notizbuch, entspringt einem Bedürfnis der Praxis. Auch dem versiertesten Mixer entfallen Rezepte und er ist demnach auf sein Fachbuch angewiesen. Für ihn bedeutet es aber unbedingt einen Zeitverlust, wenn er in einem dickleibigen Rezeptbuch nachblättern muss, bis er das Gewünschte gefunden hat. Der Autor hat nun hier eine glückliche Zusammenstellung von etwa 700 der besten Rezepte besorgt, angefangen beim alten Standarddrink bis zum neuesten alkoholfreien Frappé. Was immer in einer Bar serviert werden kann, hier findet man das Rezept dazu. Trotz seines bescheidenen Umfanges, stellt das geschmackvoll aufgemachte Büchlein so quasi ein „Lexikon der Getränke“ dar. Ein zweites Register erlaubt es dem Benutzer, jedes gesuchte Rezept im Nu aufzufinden. Wie der Titel schon sagt, handelt es sich aber nicht um ein Werk für Anfänger, sondern für „Meistermixer“. Allerdings wird das Büchlein auch zum wertvollen Ratgeber für den Hotelier, der seine Barkarte anhand der ausgewählten Rezepte ergänzen oder erneuern will. H.

Clelia und die seltsamen Steine. Von Gertrud Lendorff. Roman. („Blaue A.M.-Reihe“ Bd. 2.) 1942, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Kart. Fr. 3.60, geb. Fr. 5.40. — Die schon durch zwei Romane bekannte Basler Schriftstellerin Gertrud Lendorff hat mit diesem Buche einen spannenden Unterhaltungsroman geschaffen, in dem es einmal nicht um die Probleme der Liebe geht, sondern um Altertümer, Kunsthandel und Kunstfälschungen. Die ganze Geschichte ist mit feinem Humor erzählt, und die Verfasserin kann sich etwas darauf zugute tun, dass sie es nicht nur versteht, zu unterhalten und dabei nebenher allerlei interessante kunstgeschichtliche Dinge einzustreuen, sondern auch die feinen Schwingungen eines Menschenherzens im Rahmen des fesselnden Geschehens aufzuzeigen. W.

Die Bürgerschaft. Kurze Orientierung über das neue Recht, von Dr. Ed. Gyax, Preis Fr. 1.—, Verlag Organisator A.-G., Zürich 6. — Seit 1. Juli sind im Bürgerrecht ganz neuartige Bestimmungen in Kraft getreten, so die Vorschriften für Eigenschaftlichkeit, öffentliche Beurkundung und Zustimmung der Ehefrau. Wer mit Bürgerschaften zu tun hat, sollte deshalb die kleine, leichtverständliche Broschüre lesen.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Nächste Ziehung

13. August

Geburtstag?
Schenken Sie Lose der
Landes-Lotterie

Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Lose Fr. 50.—
(enthaltend 2 sichere Treffer), erhältlich bei allen
Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an
Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

Sardinien und Thon

Prelisliste verlangen
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 6 00 94

Mittleres, gut frequentiertes
Bahnhof-Buffet sucht per 1. September, evtl. Ende August

Chef de service

Sekretär(in) (jung., evtl. Volontär)
Restaurationskocher Buffet II. Kl.
Restaurationskocher Buffet III. Kl.
Officebursche
Küchenbursche

Offerten unter Chiffre B. A. 2118 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Mit lebenden und
küchenfertigen

Forellen



In jeder Stückgrösse exakt sortiert beliefern Sie die leistungs-
fähige Bezugsquelle für Feinschmecker prompt u. zuverlässig.
Bestellen Sie Ihren nächsten Bedarf bei der

FORELLENZUCHT MURI A.-G.

Telephone 811 66

On demande pour places stables:

2ème demoiselle de bureau
pratique hôtelière, main-courante, bonne dactylo
en français, sténo, habitude du téléphone et autres
travaux de bureau. Sont exigés: capacités néces-
saires, zèle, amabilité, intérêt à la vie de clinique.

Cuisinière à café-Service passe-plats et rem-
placement gouvernement-économat, 25-35 ans,
capable, énergique et honnête.

Offres manuscrites avec copies certifiées, âge,
photo et références à CLINIQUE CECIL, LAUSANNE.

Tüchtiger KÜCHENCHEF

und seine Frau, die in Service wie
Economat erfahren,

suchen Posten

auf 15. Sept. Gegenwärtig als
Gozant tätig. Offerten erbeten
unter Chiffre P. E. 2112 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Die Wiederholung

vervielfacht die Wir-
kung Ihrer Inserate!

Beste ESWA Bezugsquelle

für alle Bedarfsartikel

für Ihre Wäscherei und Glättere! und
zum Reinigen.

Bewährte Qualitätswaren zu billigsten Preisen.
Prompte Bedienung bei Bestellung direkt an

ESWA Ernst & Co., ZÜRICH
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glättere!-Bedarfsartikel
Breitengraben 10 • Telefon 32.008 • Gegründet 1912

Chianti-Detting

Vino tipico della zona classica del Chianti

Wie vor 75 Jahren wird dieser köstliche Tischwein auch
heute noch, trotz Importschwierigkeiten, Tausenden von Hotels
u. Restaurants in gewohnt guter Qualität regelmäßig geliefert.

Der Verkaufspreis musste jedoch, um einigermaßen die stark
erhöhten Gesteuerungskosten auszugleichen, um 40 Cts. pro Liter,
20 Cts. pro 1/2 Liter und 10 Cts. pro 1/4 Liter ab 20. Juli
erhöht werden.

Ergänzen Sie jedoch Ihr Lager zu den heute immerhin noch
günstigen Preisen. CHIANTI-DETTLING eignet sich vor-
züglich zum Lagern in Original 7/10 Flaschen.

Dringende Bitte, leere Flaschi - auch wenn Stroh defekt -
prompt zu retournieren.



Arnold Detting

Brunnen

Chianti-Import seit 1867

FRAC

de sommelier à vendre, très peu
porté, belle étoffe d'avant guerre,
poitrine 95 cm, 100 frs.
A. Chevaux, Chemin des Ma-
tines 8, Cour, Lausanne.

Bon restaurant de Suisse rom.
cherche une bonne

Sommelière

connaissant la restauration. En-
trée à convenir. — Offres avec
photo et copies de certificats
sous chiffre P 3042 N à Publi-
citas Neuchâtel.

GRAND HOTEL DES RASSES & GOLF HOTEL S.A.

Persone capable et énergique

pouvant s'intéresser à l'ouverture éventuelle de l'hôtel
pour la saison d'été 1943

est demandée.

Ecrire à la Banque Cantonale Vaudoise,
Service des Expertises comptables,
Lausanne.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel } N° 31

Offene Stellen - Emplois vacants

Buffetdame, jüngere, gut versiert, auf 15. August, in Jahresstelle in Hotel-Restaurant gesucht. Offerten unter Chiffre 1577
Bureauvontänär oder **vontänärin** gesucht. Einführung in Hotelbuchhaltung, Organisation, Korrespondenz und Réception. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Knechtbühl, Hotel du Lac, Lugano-Paradiso. (1572)
Cassierin in Jahresstelle gesucht. Offerten unter Chiffre 1573
Cassierin auf 15. August in Jahresstelle gesucht. Offerten an Hotel Victoria, Aigle. (1575)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telephone 27938

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit **Brigato-Beläge** für die Weiterleitung an den Stellensuchenden, **HOTEL-BUREAU** (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.
 7151 Zimmermädchen, selbständig, ca. 30jährig, nach Über-eink., Hotel 30 Betten, Lugano.
 7152 Alleinportier, mittelgr. Hotel, Locarno.
 7153 1. Commis de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, franz. Schweiz.
 7155 Portier-Hausbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Waadtländer Alpen.
 7156 Glätzerin, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
 7157 Jüngere Portier-Hausbursche (ledig), mittelgr. Sanatorium, Davos.
 7158 Commis de rang, Hotel I. Rg., Luzern.
 7159 Saaltochter, Jahresstelle, Restaurant, Kt. Zürich.
 7180 Zimmermädchen, Saaltochter, mittelgr. Hotel, Locarno.
 7181 Anfangs-Zimmermädchen, Hotel I. Rg., Bern.
 7182 Hallentochter, Zimmermädchen, 1. Lingère, Wäscherin, Ende August, Hotel 30 Bt., Lugano.
 7183 Barmaid, tüchtig, 25-29jährig, Bar-tochter, evtl. Volontärin, ca. 25jährig, 1. Sept., mittelgr. Hotel, Ostschweiz.
 7184 Sommelière, hôtél 30 lits, et. de Fribourg.
 7185 Küchenbursche, 1. Buffetdame, Kontrollleur (Aush. 1 Monat), erstkl. Restaurant, Bern.
 7187 Alleinkoch, Fr. 220.— bis 250.—, 15. August bis Mitte Okt., mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.
 7170 Cassierier, tüchtig, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.

Gesucht auf 1. September: 1 tüchtiger, gesunder Hotelportier-Hausbursche, 1 seriöse Bar- und Restauranttochter. Offerten unter Chiffre 1581
Gouvernante-Volontärin resp. **Gouvernante-Hilfe** per sofort gesucht. Offerten mit Bild an Hotel Flora, Piora (Tessin). (1579)
Restauranttochter, erstklassige, sprachkundige, per sofort für allein für Hotel Motta, Airolo, gesucht. Begährte Stelle. Chiffre 1578
Serviertochter, jüngere, linke u. selbständige, für Saal u. Dessert-Restaurant, in Jahresstelle gesucht. Eintritt 1. September. Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugniskopien an Postfach 19006, Luzern. (1576)
Serviertochter, tüchtige, 2 Sprachen, für Anf. Aug. in Jahresstelle in Bahnhofbuffet III. Kl. gesucht. Offerten mit Altersangabe, Bild an Bahnhofbuffet Buchs (St. G.). (1580)
Wäscherin-Glätzerin per sofort gesucht. Offerten mit Zeugniskopien an Bezirkshospital Affoltern a. A. (1574)

Achtung! Beläge des Briefportos (lose aufgeklebt) zur Weiterbeförderung der Offerten gefl. nicht unterlassen!

7172 Restauranttochter, tüchtig, 24-30jährig, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
 7174 Zimmermädchen, Saaltochter, Commis de rang, Kaffee-Koch, sofort, Hotel 60 Betten, Luzern.
 7175 Alleinportier, sofort, mittelgr. Hotel, Schaffhausen.
 7176 Concierge, mittelgr. Hotel, Kt. Aargau.
 7177 Jüngere Buffettochter, evtl. Volontärin, Hotel 40 Betten, Arosa.
 7178 Chasseur, Hotel I. Rg., Zürich.
 7180 Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Aedelboden.
 7181 Küchenbursche, mittelgr. Hotel, Aedelboden.
 7182 Saaltochter, Zimmermädchen, auch Anfängerin, service-kundig, Aide de cuisine, mittelgr. Hotel, Badenort, Aargau.
 7183 Demi-Chef, Commis de rang, Commis de cuisine, Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Luzern.
 7187 Pâtissier-Entremetier, Commis-Pâtissier, Hotel 100 Betten, Grabindien.
 7180 Saaltochter, Jahresstelle, sofort, Hotel 30 Betten, Arosa.
 7191 Tochter für glätten und flicken (Aushilfe im Service), 1. Sept., Hotel 20 Betten, Kt. Glarus.
 7195 Kaffee-Haushaltungskochin, Hotel 60 Betten, Lugano.
 7198 Pâtissier-Entremetier, Commis-Pâtissier, 1. Aug., mittelgr. Hotel, St. Moritz.
 7201 Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.
 7202 Lingère-Stopferin, Officemädchen, Commis, Chasseur, Saalvontänär, 1. Rg., Genesve.
 7210 Hausbursche, sofort, kl. Hotel, franz. Schweiz.
 7212 Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau.
 7213 Barmaid, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.
 7214 Cassierier, Saaltochter, Saalkellner, sofort, erstkl. Hotel, Wengen.
 7216 Serviertochter (Ferienabgabe), mittl. Passantenhotel, Basel.
 7218 Köchin, n. Über-eink., kl. Hotel, Mürren.
 7219 Kaffeeköchin, Kaffeekoch, Anf. Aug., mittl. Hotel, Wengen.
 7223 Officemädchen, Kellermeister-Kontrollleur, Kellerbursche, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
 7227 Cassierier-Officemädchen, sofort, jüngerer Küchenchef, Fr. 350.— bis 400.—, nach Über-eink., mittelgr. Hotel, Locarno.
 7228 Portier, sehr, file de restaurant, file de salle, file de cuisine, hôtél 20 lits, Suisse romande.
 7229 Chef de partie, Officemädchen, Anf. Aug., mittl. Hotel, Zürich.

Stellengesuche - Demandes de Places

Salle & Restaurant

Bar-tochter, junge, gut präsentierende Tochter sucht Stelle als Bar-tochter auf Ende August. Offerten erbeten unter Chiffre 833
Barmaid, gut präsentierend, service- und sprachkundig, mit guten Referenzen, sucht Engagement. Offerten unter Chiffre 813
Obermaaltöchter, tüchtig im Fach, sprachkundig, geseteten Alters, sucht passendes Jahresengagement, auch als 1. Restauranttochter, evtl. auch für Herbstsaison oder Ferienabgabe. Frei ab 20. August. Chiffre 829
Restauranttochter, junge, tüchtige, mit sympathischem Auftreten, sucht Stelle als Bar-tochter neben tüchtigen Barmaid. Frei von Mitte September bis Mitte Dezember. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 820
Restauranttochter, zwei junge, suchen auf die kommende Herbstsaison Stelle nach dem Tessin in gutgehendem Passantenhotel. Zeugnisse und Photos zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 827

Serviertochter, tüchtige, im Fach bewanderte, sprachkundige, sucht Herbstsaisonstelle im Tessin. Chiffre 828

Cuisine & Office

Alleinkoch, 33 Jahre, mit sehr guten Zeugnissen, entrepreneur-kundig, Erfahrung in Banket und Restauration, sucht Stelle auf 15. August in mittlerem Betrieb. Chiffre 832
Hausb. Küchenbursche, Cassierier od. Etageportier sucht Stelle auf den 1. September oder früher. Chiffre 830
Koch, junger, sauber und fleißig, mit guten Zeugnissen, sucht sofort Jahres- oder Saisonstelle als Commis. Offerten an Chiffre 828
Küchenchef, im Fach äusserst gewandt, mit internationaler Erfahrung, in Banket sowie Restauration gut bewandert, sucht Posten in Jahres- oder Zeissaison-Geschäft. Auch Beteiligung wäre möglich. Offerten unter Chiffre 821

Etage & Lingerie

Lingère, selbständig und zuverlässig, sucht Jahresstelle in guter Haus. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre 835

7281 Saal-Restauranttochter, kl. Hotel, Bestenberg.
 7282 Köchin oder Alleinkoch, sofort, mittl. Hotel, Zermatt.
 7283 Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Grb.
 7284 Etageportier, sofort, Hotel 80 Betten, Grb.
 7285 Entremetier (Aush. f. 6 Wochen), sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
 7286 Serviertochter, 1. Aug., kl. Hotel, St. Gallen.
 7289 Serviertochter, II. Buffetdame, Sekretärin, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
 7291 Allein- oder Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Grb.
 7292 Serviertochter für Café-Rest., sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
 7293 Kaffee-Angebotellenköchin, mittelgr. Hotel, Genf.
 7294 Glätzerin-Lingère, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
 7295 Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Grb.
 7301 Etageportier, sofort, Grosshotel, Grb.
 7302 Sekretärin, Etageportier, sofort, mittelgr. Passantenhotel, St. Gallen.
 7305 Pâtissier (Aush. f. ca. 6 Wochen), Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
 7307 Aide de cuisine, Fr. 120.— bis 150.—, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Luzern.
 7308 Zimmermädchen (Mith. im Café), Mitte Aug., kl. Hotel, Zweisimmen.
 7309 Restauranttochter, selbst., sprachk., Jahresstelle, 15. Aug., Hotel 90 Betten, B. Ozerer Sekretärin, nach Über-eink., mittelgr. Hotel, Lugano.
 7310 Sekretärin (evtl. jüngerer Sekretärin), nach Über-eink., mittelgr. Hotel, Lugano.
 7311 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
 7312 Chef de réception (Aush. f. 6 Wochen), 10. Aug., erstkl. Hotel, Zürich.
 7314 Serviertochter, Köchin, Hilfs-gouvernante, nach Über-eink., kl. Passantenhotel, Solothurn.
 7315 Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Interlaken.
 7318 Zimmermädchen, Saaltochter, Officemädchen, Portier, Wäscherin, Mitte Aug., Hotel 60 Betten, Wallis.

Lehrstellenvermittlung

7182 Saaltochter, Ende Aug., erstkl. Hotel, Lugano.
 7185 Saaltochter, nach Über-eink., Hotel 60 Betten, Lugano.
 7229 Saaltochter, Anf. Sept., mittelgr. Hotel, Zürich.
 7282 Saaltochter, nach Über-eink., Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
 7251 Kochvolontärin, sofort, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.



COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON

Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Erfahrene, tüchtige Sekretärin gesucht

Bedingungen: Kaufm. Bildung, allg. gute Kenntnisse der Hotel- und Restaur.-Branche, deutsche u. französische Sprache perfekt, Stenographin und gute Maschinenschreiberin.
 Eintritt: Nach Über-einkunft.
 Offerten mit Zeugniskop. usw. gefl. an R. A. Lüthi, Casino Bern.

Hotelfachmann sucht Vertrauensstelle als Chef de réception Chef de service Sekretär od. Buchhalter

sprachkundig, initiativ, zuverlässig. Eintritt sofort oder nach Über-einkunft. Zürich bevorzugt. Prima Referenzen und Zeugnisse. Offerten erbeten unter Chiffre H. F. 2117 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Maître d'hôtel EST DEMANDÉ

de suite par Maison de l'ordre — saison jusqu'à fin septembre. — Offres avec photo et copies certifiées sous chiffre M. A. 2121 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Portions-Forellen lebend - küchenfertig Forellenzucht Stalden i.E.

Telephon: 841 21 Konolfingen

Die Küchenführung ist heute das schwierigste Problem. Unser Kochkurs gibt Ihnen die theoretischen und praktischen grundlegenden Kenntnisse, es zu meistern! Nächste Kochkurse: 2. Sept. bis 24. Okt., 27. Okt. bis 19. Nov. Prospekt verlangen! Telephone 2 55 51.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Gesucht auf Anfang September (evtl. in Jahresstelle) zuverlässiges Bureauaufräulein

für Journal, Kasse, Korrespondenz, Kontrolle und Mithilfe in Réception.

Ausführliche, handgeschriebene Offerten mit Gehaltsansprüchen an FARKHOTELJUGANO.

Kochlehrer zu verkaufen

schöne, guteingerichtete Pension (Zentralschweiz). Gebäude und Park in gutem Zustand, evtl. auch für andere Zwecke geeignet. Stock Lebensmittel vorhanden. — Gefl. Anfragen unter Chiffre P. R. 2121 an die Hotel-Revue, Basel 2.

II. Barmaid Quelle famille d'hôteliers

prendrait fille d'hôteliers, pendant un mois 1/2 désirant se perfectionner dans l'hôtelman. — Connait le BUREAU ET LE SERVICE DE SALLE

WANZEN Käfer, Motten, Mäuse Ratten etc.

vertillen wir überall mit Garantie

DESINFektionsANSTALT DESANA BERN
Mühlmattstr. 64 Tel. 37371
Staatlich konzessioniert

AIDE-SECRETÁIRE dans hôtel ou comme GOUVERNANTE D'ENFANT

Offres à P. Lomazzi, av. Cour 28, Lausanne.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen praktischen und betriebserfahrenen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Jede gründliche Ausbildung, Diplome. Weitervermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekt gratis

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Geschäftsbücher für Hotels Bonbücher

liefert in bester Qualität und zu vorteilhaften Preisen das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.



Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge

beliebe man ausschliesslich an die Administration der Hotel-Revue — nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten

Gesucht auf Mitte oder Ende August ins Wallis

1 Portier d'étage
1 Zimmermädchen
1 Saaltochter
1 Officemädchen
1 Wäscherin

nach Über-einkunft. — Gefl. Offerten unter Chiffre C. E. 2097 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort ein tüchtiges Zimmermädchen, sowie ein junger Koch neben Chefköchin

Offerten erbeten mit Zeugnissen und Altersangabe an Postfach 938, Lugano.

ENTREMETS À LA CRÈME FRAÎCHE ? OUI,

mais à la MOUSSE DE CRÈME préparée avec

Bonbons-PEC

Dr. A. Wander S.A., Bern

Hotel-Lehrling

Einem intelligenten, gut erzogenen Hotelier-Sohn wäre Gelegenheit gegeben, in einem erstklassigen Stadthotel eine 3jährige Lehre (gemischte Lehre) zu absolvieren. Geboten wird eine Lehrzeit in allen Rayons des Betriebes (Küche, Keller, Kontrolle, Buchhaltung, Journal, Aufsicht, Bankette u. The).
 Alter 17;—18 Jahre, deutsch und französisch sprechend u. mit guter Allgemeinbildung, willig durchaus seriös und zuverlässig Bedingung.
 Handgeschriebene Offerte mit Schulzeugnissen u. allen weiteren Details wolle man bitte senden unter J. 7877 Y — an Publicitas Zürich.

BESTECKE

WELLNER

Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 3 88 23

De l'urgence d'une révision des indemnités militaires

Comme il fallait s'y attendre, la question des indemnités militaires a naturellement été soulevée lors de notre dernière assemblée des délégués au début de juin à Zurich. Depuis que les instructions pour l'administration de l'armée en service actif sont entrées en vigueur, le renchérissement des frais d'exploitation des hôtels a considérablement augmenté. Le fossé qui existait déjà entre les dépenses d'exploitation et le rendement provenant des indemnités octroyées pour le logement de la troupe s'est de plus en plus élargi et, actuellement, les cantonnements militaires représentent pour un nombre toujours plus grand d'entreprises une opération tout à fait déficitaire. Les pertes qui en résultent pour le compte logement ne sont plus supportables pour les exploitants, d'autant plus que les recettes provenant de l'hébergement de civils sont aussi sensiblement réduites du fait de la diminution de fréquence.

C'est pourquoi, dès que le service fédéral pour le contrôle des prix nous a demandé l'autorisation de demander un supplément de renchérissement sur le prix des chambres, nos dirigeants ont décidé, en commun avec les organes directeurs de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs de soumettre au département militaire fédéral une série de propositions concernant l'adaptation des indemnités à la hausse du coût de la vie. Dans cette requête, nous demandons aussi d'apporter certaines corrections diverses, dispositions de ces instructions administratives qui n'avaient, en pratique, pas donné satisfaction, ainsi qu'à certains tarifs d'indemnités qui s'étaient révélés parfaitement insuffisants. Cette requête adressée au département militaire au début de mai a été, entre temps, transmise au commandement de l'armée et au département des finances pour qu'ils en prennent connaissance. Nous nous sommes récemment informés de l'état de la question et l'on nous a fait savoir que, par suite des conséquences financières que l'approbation de nos propositions pouvait avoir pour les finances de la Confédération, notre requête devait être soumise à un examen minutieux. Si, de prime abord, une telle façon de procéder est parfaitement logique et si l'on peut se réjouir de voir combien nos édiles se montrent décidés à ménager nos finances et à les administrer avec le plus grand soin, il semble pourtant que ceux-ci ne devraient suffire pour que les autorités puissent avoir, dans les grandes lignes, une première vue d'ensemble de la situation et puissent estimer ce qu'un système d'indemnité plus convenable coûterait à la Confédération. Il ne faut pas perdre de vue non plus qu'il n'y a pas seulement les intérêts de la Confédération qui sont en jeu, mais aussi ceux bien légitimes d'une branche importante de notre économie nationale.

Il y a trois mois, le Service fédéral pour le contrôle des prix nous autorisait de demander un premier supplément de renchérissement sur les prix des chambres, car ce service, sur la base de statistiques, calculs et renseignements que nous lui avions fournis, a pu se convaincre que, sans une telle augmentation, l'exploitation commerciale d'entreprises hôtelières n'était plus possible. Cette modeste adaptation ne pouvait évidemment se limiter au domaine civil, car le renchérissement poursuivi sa marche en avant sans se demander si l'hôtelier héberge des civils ou des militaires. Il serait en outre invraisemblable que l'on autorise des fournisseurs de l'armée ne puisse faire usage, dans les commandes qui lui sont fournies, des nouveaux prix majorés qu'on lui a permis d'appliquer. L'administration de l'armée ne peut nullement échapper au renchérissement en se référant aux anciennes conditions d'achat. Bien que faisant tous leurs efforts pour ménager nos finances nationales, ni l'administration de l'armée, ni le commissariat central des guerres ne peuvent éviter une hausse des prix de revient. On l'a vu clairement, lorsque le département militaire fédéral a fait publier le prix de revient des équipements de diverses catégories de soldats. Or, qu'ils le veuillent ou non, ils sont obligés de mettre toujours davantage à contribution les crédits militaires pour se procurer le matériel nécessaire ou compléter les provisions. Or ces commandes ne peuvent guère être ajournées de plusieurs mois. On se demande donc pourquoi l'armée cherche à adopter une autre attitude à l'égard des prestations qui lui sont fournies par l'industrie hôtelière. Pourquoi faut-il, en ce qui nous concerne, d'interminables enquêtes sur les répercussions possibles d'une hausse de prix de revient? Et pourquoi demandent-on à une industrie fortement atteinte par la crise de prendre à son compte, pendant des semaines, les conséquences d'un renchérissement général de la vie. Il semble difficile de répondre clairement à ces questions. En tout cas, il n'y a aucune raison pour que l'industrie hôtelière continue à jouer, parmi les fournisseurs de l'armée, ce rôle de cendrillon qu'on lui attribue depuis trop longtemps déjà, au prix de sacrifices financiers considérables.

Dans un exposé qui accompagnait notre requête, nous avons démontré que les indemnités militaires accordées jusqu'à maintenant représentent pour l'hôtelier par rapport aux nouveaux prix des chambres, une diminution de recettes qui atteint de 50 à 70 pour cent. Dans la pratique, cette proportion est souvent encore plus forte puisque, normalement, l'hôtelier devrait obtenir pour ses chambres un prix moyen sensiblement supérieur aux prix minima qui ne sont applicables que pour les chambres les plus simples. Il est donc particulièrement injuste et arbitraire de continuer à exiger que l'hôtelier fasse de tels sacrifices pécuniaires. Il s'agit sans doute d'un cas unique, car l'armée, d'après ce

que nous savons, n'a pas l'habitude de procéder de la sorte avec ses autres fournisseurs.

Les résultats déplorablement donnés par une telle méthode d'indemnité sont clairement illustrés par l'exemple d'un hôtel, maintenant voué à la démolition et qui, depuis 1939, sert de cantonnement à la troupe. La maison avait naturellement besoin chaque année de réparations mais, avec la meilleure volonté du monde, il fut impossible aux propriétaires de faire procéder aux remises en état, mêmes les plus nécessaires, car ils n'avaient pas les moyens indispensables. Les indemnités militaires qui leur étaient attribuées représentaient annuellement fr. 1882.— alors que les charges fixes de l'entreprise s'élevaient à fr. 4.515.—. Le fait que, sans les cantonnements militaires, l'hôtel serait resté fermé n'a donc aucune importance puisque les bâtiments et les locaux n'auraient pas été mis aussi fortement à contribution et n'auraient par conséquent pas subi une telle usure; en outre, il ne vient à l'idée de personne que l'administration de l'armée octroie des indemnités aussi insuffisantes, se chargeant ainsi de fournir des clients à la S.F.S.H. ou aux entreprises de démolition. Il ne s'agit point ici d'un cas isolé, mais nous le citons parce que les chiffres en question nous sont garantis par un plan d'assainissement et qu'ils sont assez significatifs.

Et pourtant, dans ce cas-là, les conditions étaient encore plus favorables qu'elles ne le sont en général, du fait que l'hôtel était occupé pendant toute l'année, donc y compris les saisons mortes, et qu'il appartenait à une Société anonyme et non à une famille d'hôtelier qui devrait pouvoir prélever sur les indemnités versées les sommes nécessaires à son entretien. Et malgré cela, les indemnités accordées pour ces cantonnements militaires ne permettent pas de couvrir la moitié des obligations courantes du débiteur.

Qui pourrait donc, dans de telles conditions, blâmer l'hôtellerie des changements profonds qui sont survenus dans son attitude à l'égard de cette question de cantonnements militaires. Il ne reste guère de trace des joyeux préparatifs qui ont été faits pendant les premiers mois de mobilisation pour mettre les locaux d'hôtel à la disposition de l'armée, alors qu'un grand nombre d'hôteliers s'inscrivaient volontairement pour recevoir des militaires. Au contraire, sous le régime actuel des indemnités militaires, l'hébergement de la troupe et des états-majors est une charge qui est ressentie toujours plus fortement et les hôteliers à qui elle est imposée ne sont plus guère un objet d'envie de la part de leurs collègues. Il serait tout à fait faux de conclure que cette attitude est le résultat d'un manque de patriotisme ou de compréhension envers l'armée de la part des membres de notre profession. Mais personne ne peut demander à un hôtel, qui est une entreprise industrielle, d'héberger à perte pendant des mois et des semaines des soldats et des officiers et obliger ainsi l'exploitant, à côté de la peine et du travail que cela lui a occasionné, de couvrir le déficit de sa poche. En plus de cela, il y a encore le fait que le matériel d'exploitation utilisé (les ustensiles de cuisine et surtout le linge et la literie) ne peut, lorsqu'il est complètement usé, que très difficilement être remplacé et à des prix exorbitants bien que la qualité soit toujours moindres.

Si nous faisons abstraction de cas spéciaux qui résultent de conditions particulièrement favorables, on est obligé de constater, d'après les expériences faites dans ce domaine, qu'aucune autre industrie n'a subi de telles pertes financières dans ses relations économiques avec l'armée. Et pourtant les principes selon lesquels la Confédération a le devoir d'indemniser complètement les personnes physiques ou morales pour les biens privés mis à la disposition de la troupe ou des autorités militaires, sont toujours en vigueur.

A ce propos, il n'est pas mauvais de rappeler ce qui prévaut à l'étranger dans ce domaine afin que l'on puisse procéder à quelque comparaison. C'est ainsi qu'en Allemagne, un nouveau pas vient d'être fait au sujet des indemnités pour les hôtels, pensions, sanatoriums, maisons de vacances, etc., réquisitionnés. L'Etat ne verse plus seulement les indemnités qui avaient été minutieusement fixées dans tous les détails peu après le début de la guerre, mais prend encore à sa charge une partie des pertes de kurtaxe que ce genre d'hébergement occasionne aux stations. Ainsi donc, afin de maintenir les stations de villégiature et les stations balnéaires, le ministère de l'intérieur du Reich verse pour chaque lit, soustrait de cette façon à la kurtaxe normale, et ceci pendant toute la durée de la réquisition, une contribution de remplacement qui s'élève au 50% de la kurtaxe journalière normale.

Le commentaire officiel expliquant cette mesure déclare que les réquisitions militaires d'hôtels, de sanatoriums, etc., occasionnent aux communes qui prévoient des kurtaxes des pertes considérables, et que celles-ci doivent être compensées, puisque les stations de villégiature et les stations balnéaires remplissent une tâche d'utilité publique en recevant des militaires. Ce principe doit être appliqué chez nous également, car on ne voit pas pourquoi il appartiendrait à l'hôtellerie de prendre à sa charge des dépenses qui intéressent la communauté puisqu'elles concernent notre armée. Si, en tant que possible, il y a moins d'une année, de s'entendre avec le département militaire fédéral sur une réglementation complètement nouvelle des indemnités militaires, il ne devrait pas être difficile d'adapter ces prescriptions et surtout ces tarifs au montant du coût de la vie et des frais d'exploitation qui ont considérablement augmenté depuis lors. Les considérations financières devraient faire place à un domaine à des principes de justice et d'équité.

Divers

Coupons de viande et échange de cartes

Le fait que les cartes de denrées alimentaires du mois d'août contiennent les coupons de viande des mois d'août et de septembre, nous a obligés à demander à l'Office de guerre pour l'alimentation ce qu'il advenait, dans ce cas-là, des possibilités d'échange des cartes alimentaires en coupons de repas. On vient de nous informer que l'on a trouvé une solution qui évite toute injustice. Les personnes qui échangent leur carte de denrées alimentaires du mois d'août contre des coupons de repas reçoivent en retour 500 points de coupons de viande qu'elles pourront utiliser en septembre. Inversement lors de l'échange d'une carte de denrées alimentaires du mois de septembre contre des coupons de repas, l'Office de guerre pour l'alimentation exigera qu'on lui rende 500 points de viande. Cette règle est aussi valable pour l'échange de demi-cartes.

Dispenses pour le personnel des services complémentaires féminins

On nous a informé de différents côtés que la pénurie d'employés d'hôtel est encore accrue par le fait qu'il est très difficile d'obtenir des dispenses pour le personnel d'hôtel des services complémentaires féminins. Nous avons alors pris contact avec les autorités compétentes dans ce domaine qui nous ont fait savoir que, jusqu'à présent, à quelques exceptions près, on avait toujours fait droit aux demandes qui avaient été présentées, mais que celles-ci étaient rares et qu'on pouvait en conclure qu'il n'y avait que peu d'employées d'hôtel dans les services complémentaires féminins. Les bureaux officiels nous ont assuré que les demandes présentées seraient examinées avec bienveillance et qu'elles seraient agréées pour autant que les conditions, du point de vue militaire, le permettent. Par contre, on a, hélas! dû constater que des demandes de libération de service n'étaient pas toujours suffisamment motivées ou qu'elles ne contenaient pas d'indications exactes. Les cas qui n'auraient pas été liquidés à la satisfaction des employeurs, peuvent être portés à la connaissance des autorités militaires pour un nouvel examen. Mais il n'est évidemment pas possible de dispenser automatiquement pendant la saison toutes les employées d'hôtel qui font partie des services complémentaires féminins.

Rendement de l'hôtellerie et revendications sociales

Comme il fallait s'y attendre, le reste, la statistique des dividendes se rapportant à l'année 1940 enregistrée, pour l'hôtellerie, des résultats encore inférieurs à ceux de l'année précédente. Pour un capital versé de 82 millions environ, il n'a été produit que 245.000 francs de dividende, ce qui correspond à un rendement moyen de 3 pour cent. En outre, le 94 pour cent des entreprises n'a payé aucun dividende. Les pertes subies par l'hôtellerie au cours de cette première année complète de guerre apparaissent d'autant plus clairement que, en général, le dividende moyen de l'ensemble du capital-action de la Suisse accuse une légère augmentation par rapport à 1939 et s'élève à 5,23 pour cent. L'hôtellerie figure hélas! en queue de liste et c'est elle qui, avec les entreprises de transports, doit se contenter du plus faible rendement de capital.

Enfin, si l'on parcourt les bilans des sociétés hôtelières pour 1941, on constate que le rendement a encore diminué et que la situation devient toujours plus critique. C'est pourquoi l'on est d'autant plus surpris de lire, dans l'organe de l'Union du personnel, dans un exposé relatif aux contrats collectifs de travail et au règlement professionnel qui avait été proposé par l'Union Helvétique, que celle-ci veut continuer ses efforts en vue d'arriver à la conclusion de contrats collectifs d'entreprise. Cette proposition part de l'idée que les grandes exploitations citadines qui marchent très bien! doivent appliquer à leur personnel des conditions qui correspondent à leur capacité de rendement et ne pas profiter de la situation pénible d'autres entreprises ou du malaise qui règne temporairement sur le marché du travail pour mal rémunérer leurs employés. Or, dans la plupart des cas, les grands hôtels citadins sont précisément des Sociétés anonymes et il peut paraître ironique de parler d'affaires qui vont très bien! puisque les 82 millions de capital versés n'ont pratiquement rien rapporté. Les critères pour juger de la bonne marche d'un affaire ont dû considérablement évoluer ces derniers temps, puisqu'on en vient à désigner comme maisons prospères, les hôtels dont la fréquence et le chiffre d'affaires semblent proportionnellement meilleurs que ceux des autres exploitations hôtelières de nos villes. Mais finalement, c'est le résultat définitif du compte d'exploitation qui doit nous renseigner sur la marche des affaires et, tant que l'on peut compter sur le capital-action ne rapporte aucun intérêt, il semble un peu hardi et bien inutile d'invoquer les bons résultats obtenus pour aboutir à des contrats collectifs d'entreprise.

Tealpic et Toucisme

M. le conseiller fédéral Celio dans l'Oberland bernois

Dernièrement, M. le conseiller fédéral Celio, chef du Département fédéral des Postes et Chemins de fer a visité l'Oberland bernois.

Ce voyage faisait partie du programme de tournées que notre ministre des communications entreprend pour étudier la situation économique de différents régions touristiques suisses. Outre la visite des entreprises de bateaux à vapeur et

de chemins de fer de montagne, une attention particulière fut vouée aussi à l'hôtellerie, qui se trouve dans une situation précaire. Les constatations faites seront prises en considération dans le programme fédéral de création de possibilité de travail. Il nous paraît intéressant de souligner certains passages du discours prononcé par M. le conseiller fédéral Celio au Interfronjoch.

L'Oberland bernois, dit-il, devait devenir le but de voyage et de vacances d'innombrables touristes du monde entier. La nature l'a prédestinée à ce rôle. Mais sans l'énergie, courageux et fervent esprit d'initiative de sa population, cette région n'aurait certainement jamais pris le développement unique en son genre qui l'a rendue célèbre. Au siècle dernier ces impressions inoubliables étaient réservées à ceux qui pouvaient disposer de leur temps et se payer des voyages coûteux durant des semaines et des mois.

Nous sommes aujourd'hui trop portés à estimer tout naturel que nos régions de tourisme soient si parfaitement accessibles. Nous ne devons jamais oublier que pour ouvrir aussi complètement aux visiteurs les plus belles régions de notre pays, il a fallu l'activité infatigable, digne d'admiration, de pionniers clairvoyants et de générations de familles d'hôteliers. Il y a peu de régions où nous nous en rendons aussi bien compte qu'en cet Oberland bernois. N'est-ce pas une chose merveilleuse de pouvoir, grâce aux chemins de fer de montagne, aux stations de tourisme et aux hôtels, fuir si facilement l'énerveante trépidation des villes pour jouir ici de la nature et de notre terre natale? Or, nous souhaitons et nos efforts tendront à le permettre, de qu'un jour, tous puissent y prendre part, tous ceux qui sont aujourd'hui si noblement unis dans la volonté de tenir jusqu'en des temps meilleurs et pacifiques!

Petites Nouvelles

Inauguration de la «Cave» de l'Hôtel de l'Écu à Genève

Genève a maintenant aussi une «Cave», dans le genre de celle que la ville de Berne possède depuis des années déjà. En effet, au cours d'une petite manifestation à laquelle assistaient de nombreuses personnalités, parmi lesquelles on remarquait une délégation du Syndicat des hôteliers de Genève, la «Cave de l'Écu» vient d'ouvrir ses portes. Il appartenait à Madame et Monsieur Ch. Heenen, administrateurs, et à Monsieur et Madame Heenen, directeur, de faire les honneurs de ces nouveaux locaux, aménagés d'une façon fort originale et admirablement installés, à la foule des invités.

La nouvelle entrée donne sur la Rue du Rhône et quelques marches permettent de descendre dans le demi-sous-sol de l'Hôtel de l'Écu et de gagner les locaux vastes et clairs. Au fronton de la grande cheminée qui domine toute la cave et crée une atmosphère fort sympathique, l'on remarque 3 dates, 1560, 1842 et 1942. La première est celle de la fondation de l'ancien Hôtel de l'Écu qui est donc une des plus vieilles entreprises genevoises, la deuxième est celle de la construction de l'Hôtel de l'Écu d'aujourd'hui et la dernière correspond à l'ouverture de la Cave de l'Écu. Celle-ci aménagée avec un goût parfait, demeure dans le style du bâtiment de l'hôtel et doit satisfaire les plus difficiles et les meilleurs connaisseurs. La Cave de l'Écu est à la fois un restaurant, un café et une brasserie. Son mobilier confortable, son grill électrique, son aquarium avec ses truites vivantes, ne manquent pas d'attirer les hôtes de l'Hôtel et les habitants de Genève qui n'hésiteront pas à y conduire leurs amis et à choisir ce local comme lieu de rendez-vous.

L'ouverture de la Cave de l'Écu est la preuve que malgré les circonstances, l'hôtellerie genevoise ne reste pas inactives et ne se contente pas d'attendre, les bras croisés, des temps meilleurs, mais qu'elle est décidée à lutter contre les difficultés et à s'adapter aux goûts nouveaux de la clientèle. Les hôtes aiment en effet, de temps en temps quitter les grandes salles à manger de nos hôtels urbains pour dîner dans un bon restaurant tranquille et original, et changer ainsi d'atmosphère.

Après de cette manifestation, M. Heenen a pris la parole et a commenté pour les invités les divers épisodes qui ont marqué le développement de l'Hôtel de l'Écu au cours de ses 400 ans d'existence. Tous les 100 ans, malgré les transformations et réparations, il fallut reconstruire un nouveau bâtiment, car les anciens immeubles hôteliers n'étaient plus exploitables. C'est donc le 4ème bâtiment qui abrite l'Hôtel de l'Écu d'aujourd'hui.

Il est entre les mains de la famille Haake depuis 1873, et c'est aussi la 4ème fois que cette famille procède à des rénovations d'importance. L'histoire de sa construction et des ses adaptations au confort moderne peut servir d'exemple à toute l'hôtellerie suisse et montre à l'évidence combien le point de vue de la Société suisse des hôteliers est juste, quand elle affirme que dans le calcul des prix de chambre et de pension, il faut tenir compte d'amortissements élevés.

Il ne reste donc qu'à souhaiter le plus franc succès à la nouvelle Cave de l'Écu et à féliciter chaleureusement cette courageuse famille d'hôteliers pour son esprit d'initiative et pour sa volonté d'aller de l'avant malgré tout. P. S.

Nécrologie

Charles Tarlet †

Nous apprenons la nouvelle de la mort à Genève, à l'âge de 57 ans, de Monsieur Charles Tarlet, fort connu dans les milieux hôteliers de notre pays. M. Tarlet, ressortissant français, était officier de l'instruction publique et fut pendant 28 ans directeur, puis inspecteur général pour la Suisse, de la Société des auteurs et compositeurs dramatiques. Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de notre vive sympathie.

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!



Trotz allem, sie schmeckt herrlich!
dank der unvergleichlichen

EXON-Würze

Noch unbeschränkt in unveränderter
Qualität erhältlich.

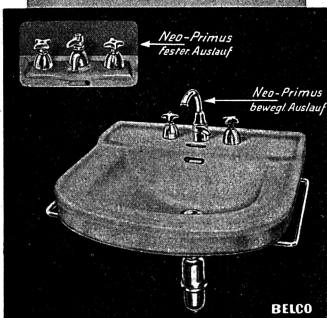
Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

ZU VERKAUFEN
wegen ärztlich verordneter Berufsaufgabe des
Hotel-Restaurant z. „Bahnhof“
Laufenburg

Für verheirateten Küchenchef vorteilhafte Sache. Inter-
essenten erhalten Auskunft durch A. Bohrer-Hürlimann,
Telephon 22, Laufenburg.

Ihr Hotel ist
zuerst besetzt

COLUMBUS TISCH
schafft zufriedene Kunden



„Columbus“-Tische sind un-
übertroffen in Form, Mass-
verhältnis und Konstruktion.
Beachten Sie die neue
Neo-Primus-Mischbatterie,
mit unserem Rex-Oberteil,
d. i. nichtsteigende Spindel
und von aussen nachzieh-
barer Stopfbüchse, daher
unverwüstlich

belco

BELCO SANITÄRE APPARATE A. G. ZÜRICH
Stauffacherquai 42 Telephon 3 86 00

Hühnervollei

getrocknet

offeriert aus frischen Sendungen



HANS GIGER, BERN

Gutenbergstrasse 3 Telephon 2 27 35

Wir offerieren couponfrei:

**Händereinigungs- und
Putzpaste**

KESTA-Scheuerpulver — Bleichsoda
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel
Ersatzwaschmittel K 11

KELLER & CIE, KOLNPFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

**SOCIETE DU GRAND HOTEL DE VEVEY
& PALACE HOTEL, VEVEY**

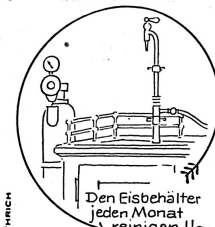
Personne capable et énergique

peuvent s'intéresser à l'ouverture éventuelle de l'hôtel
pour la saison d'été 1943

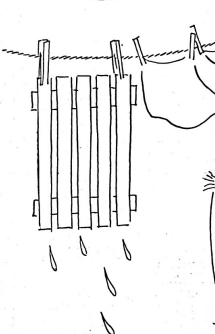
est demandée.

Ecrire à la Banque Cantonale Vaudoise,
Service des Expertises comptables,
Lausanne.

Bier-Zeitung No 5



Den Eisbehälter
jeden Monat
reinigen !!



Vom Buffet und Bierkeller.

In den Buffets und Eiskasten sollen mindestens
vierteljährlich Hauptreinigungen vorgenommen
werden, hauptsächlich im Eisbehälter, in welchem
sich durch das Eis am meisten Schlamm ansammelt.

Der Rost im Eisbehälter soll jeweils im Herbst
herausgenommen und getrocknet werden.

Auch der Bierkeller soll jährlich vierteljährlich
gründlich gereinigt und, wenn nötig, geweißt werden.

Dichten die Türen Ihres Buffets gut ab?

Wenn nicht, dann berichten Sie der Brauerei;
denn Sie haben ein Interesse daran, dass die
durch das Eis gependete Kühle möglichst aus-
genützt werde.

„Wo man Bier frisch trinken kann,
ist der Wirt ein braver Mann!“

(Aus dem Sprüche-Wettbewerb.)

**Je gepflegter der Bierausschank,
desto höher der Umsatz
und desto grösser Ihr Verdienst!**

Ketchup sem



FABRICATION SUISSE

Condiment à la tomate, aromatisé des plus fines
épices, pour grillades, rôtis, viande froide, pâtes,
sauces, hors-d'œuvre, thon, etc.

En flacon élégant et pratique pour la table ou en
bouteille de 1 litre.

PRIX

Fr. 3.50 le flacon de 400 gr
Remise 10% pour hôtels et restaurants par 6 et
12 flacons (flacons vides repris à Fr. —,30)

Fr. 6.25 le litre, par 2, 3 et 6 bouteilles, envoi franco

Demandez le flacon-essai avec la liste des dépositaires régionaux.

LA SEMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS

Wenn Sie

Hotel-Möbilar zu verkaufen
haben od. zu kaufen suchen,
dann hilft Ihnen eine Annonce
in der Schweizer Hotel-Revue

Les vins français ne parviennent en Suisse
qu'en quantités très restreintes et à des prix astro-
nomiques; ménagez vos réserves et offrez dès main-
tenant à votre clientèle les excellentes spécialités de

BLANK & CO.

Importateurs de vins rouges à
VEVEY

Le grand vin des Hauts Plateaux algériens

BLANK MONOPOLE

Le soleil d'Afrique en bouteilles

TRALEPUY

vin rosé exquis

Le délicieux vin du Portugal

MONSARAZ

Voyageurs à disposition pour échantillons et prix

Erstklassiger

Neuenburger

fassweise u. in Flaschen, zu interessanten Preisen.

**Burgunder - Beaujolais
Chateaufeuf etc.**

in Original-Fässern. Muster stehen zu Diensten.
Willy Breguet, Weinhandel, Boudry (Neuchâtel).

RESTAURATEUR

possédant établissement d'été, cherche, pour
la saison d'hiver en station, à exploiter, avec
son matériel, soit

Bar, Grill, Restaurant

Possède agencement de Bar démontable qui
peut être installé dans hôtel.

Adressez offres sous chiffre D. L. 2101 à la Revue
Suisse des Hôtels à Bâle 2.

**Versilbern!
Verchromen!
Reparaturen!**

Garantierte Silberauflage - Rasche u. billige Bedienung
P. SULGER, LANGNAU-GATTIKON (Zch)
Besteckfabrik Tel. 92 14 62

A vendre:

1 grande armoire frigorifique

très bien combinée, en très bon état (achat 3.500.—)

fr. 850.—

1 grill à gaz

fr. 75.—

1 machine à glace

5 litres
fr. 40.—

Offres sous chiffre F. R. 2113 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

ZU VERKAUFEN

in bevorzugter Lage in Hilterfingen am Thunersee, mit-
telgroßes, modern eingerichtetes

HOTEL

Antritt nach Belieben. Auskunft erteilen Kurt Maybach,
Fürsprecher u. Notar, Neuenstrasse 41, Bern, Tel. 2 48 02,
und Wilhelm Dähler, Notar in Steffisburg, Tel. 2 11 26.

Gesucht nach Zürich für Herbst 1942, Jahresstelle:

BARMAID od. BARMAN (nur la)

ferner für die Küche

HORS D'OEUVRIER

Offerten unter Chiffre B. B. 2122 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht zu möglichst baldigem Eintritt:

1 Zimmermädchen

servicekundig, und

1 Buffetkocher

Offerten u. Zeugniskopien mit Photo sind zu richten unter
Chiffre Z. B. 2119 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.