

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 52 (1943)
Heft: 36

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: 02.04.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen
Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabätt.

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: jährlich Fr. 15.—, halbjährlich
Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnem-
ente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riessen.
Druck- und Girokonto: V. 85. Telefon 2 79 34.
Postcheck- und Girokonto: V. 85. Telefon 2 79 34.
Besitz von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweihundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-deuxième
année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

ANNONCES:
La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par
ligne. Rabatts 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'étranger abonnement direct: 1 an, 15 fr.;
6 mois, 8 fr.; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 50. Abonnement à la
poste: demander le prix aux bureaux de poste étrangers. Pour les
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riessen.
Compte de chèques postaux No. V. 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie., S. A., Bâle.

Basel, 9. September 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 36

Paraît tous les jeudis

Bâle, 9 septembre 1943

Aus dem Zentralvorstand

Sitzung vom 2./3. September 1943 im Hotel Bellevue-Palace in Bern

Unter dem Vorsitz des Zentralpräsidenten, Herr Dr. H. Seiler versammelte sich der Zentralvorstand zu einer anderthalbtägigen Sitzung, die zur Hauptsache den Fragen der Sanierung gewidmet war. An den Beratungen nahmen die Herren V. Wiedeman, Vizepräsident, R. Bieri, F. Bortler, A. Fancioli, T. Halder, F. X. Markwalder, R. Mojonnet und H. Schmid teil. Wegen Militärdienst war Herr F. E. Hirsch am Erscheinen verhindert. Vorigen hatte sich die Fachschulkommission versammelt, um ihre laufenden Geschäfte zu erledigen und die Berichterstattung an die Vereinsleitung festzulegen. Im weiteren fanden auch Besprechungen mit einer Delegation des Schweizer Wirtvereins über die Stellungnahme des gesamten Gastgewerbes zu den kommenden Nationalratswahlen statt. Vom Zentralbüro waren die Herren Dr. Dr. M. Riessen und Dr. A. Büchi anwesend.

Fachschule Lausanne

Die Herren Jaussi, Kommissionspräsident, und P. Cottier von der Schulleitung berichten über den vor einiger Zeit mit recht gutem Erfolg abgeschlossenen ersten Einführungskurs. Alle Schüler, die dafür in Frage kamen, sind in Lehrstellen plaziert worden und haben ihre praktische Tätigkeit bereits aufgenommen. Die gesammelten Erfahrungen aus dem Unterricht und den Examen werden bei der Gestaltung des Unterrichtsplanes für den nächsten Kurs, der eben begonnen hat, berücksichtigt. Dieser hat mit 15 Schülern eingesetzt, welche Beteiligung als sehr zufrieden-
gestellt zu bezeichnen ist. Wenn man bedenkt, dass im August keine Austritte aus anderen Schulen erfolgen, sondern weiterhin erst im Frühjahr erfolgen. Die Betriebsrechnung für das erste Quartal bewegt sich im Rahmen der budgetierten Zahlen. Wenn keine unerwarteten Ereignisse eintreten, so ist die Schule in finanzieller Hinsicht bis Frühjahr 1946 durchaus gesichert und zwar vor allem dank des Subskriptionsfonds. Von Bedeutung ist uns inwieweit, dass bis dahin die eigentlichen Vereinsfinanzen durch die Schule nicht beansprucht werden. Dagegen mussten sich allerdings die zur Verfügung stehenden Fonds (Baufonds der Schule und Tschumifonds) einen fühlbaren Aderlass gefallen lassen, der die Wiederaufnahme des Schulbetriebes und die Renovation der technischen Einrichtungen erhebliche Aufwendungen notwendig machte. Die Modernisierung der Schulküche ist noch nicht abgeschlossen, indem die Elektrifizierung der Einrichtungen noch erweitert werden soll. Gemäss den gestellten Anträgen bewilligt der Zentralvorstand zusätzliche Kredite von Fr. 550.— für die Anschaffung eines elektrischen Grills, elektrischer Bratpfanne und weitem Küchenzubehör. Im Hinblick auf die Wahl von Herrn Cottier in den engeren Stadtrat von Gené wird auch die Frage der Schuldirektion einer eingehenden Prüfung unterzogen. Der Schulkommission werden die nötigen Richtlinien erteilt, um hier eine Lösung zu treffen, die den Interessen des Institutes und des Vereins entspricht.

Künftige rechtliche Schutzmassnahmen

Wie bereits an unserer Delegiertenversammlung bekannt wurde, hat die Leitung der Hotel-treuhand in Zusammenarbeit mit dem Rechts-spezialisten, a. Bundesrichter Dr. Jaeger, den Entwurf zu einer Verordnung über rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotellerie ausgearbeitet, der bereits dem zuständigen eidg. Departement eingereicht ist und von dem auch unsere Vereinsleitung in Kenntnis gesetzt wurde. Die gegenwärtig geltenden Vorschriften sind bis Ende des Jahres befristet, so dass auf Neujahr neue Bestimmungen in Kraft treten müssen, wenn kein Unterbruch in der Wirkung der gesetzlichen Schutzvorschriften eintreten soll. Unser Verein hat schon in früheren Vernehmlassungen und auch in der Konferenz mit Herrn Bundesrat von Steiger betont, dass es sich nicht einfach um eine Verlängerung der laufenden Verordnung handeln könne, sondern dass die Schutzmassnahmen erweitert werden müssten und dass vor allem einmal das Problem der Entschuldung tatkräftig an Hand und einer praktischen Lösung zugeführt werden solle. Der vorliegende Entwurf macht nun in dieser Richtung einen ersten entscheidenden Schritt, indem als Novum die Barabfindung ungedeckter Kapitalforderungen kodifiziert ist. Allerdings sind damit Kautelen verbunden, die einen teuren Preis für den in Aussicht gestellten Fortschritt darstellen. Der Zentralvorstand will daher das Projekt nach allen Seiten gründlich prüfen und wägen, bevor er abschliessend dazu Stellung nimmt. Eine genaue Analyse ist um so mehr am Platze, als es sich hier nicht nur um vorübergehende Massnahmen handelt, sondern um solche von längerer Geltungsdauer. Ja

möglicherweise hat man darin den Grundstein oder gar das Hauptstück des eigentlichen Entschuldungsgesetzes zu erblicken, um das sich die Hotellerie nun schon seit Jahren bemüht. Die Auswirkungen und Konsequenzen der vorgeschlagenen Neuerungen wollen also wohlwogen sein.

Provisorische Orientierung

Zur Einführung in die Materie und zur Erläuterung der Auffassung der Projektverfasser hat sich Herr Dr. Ammann von der Direktion der SHTG zur Verfügung gestellt, der in einem wohlwollenden Exposé den Entwurf charakterisiert und ausgebaut werden. Der neue, von den zuständigen Stellen wiederholt überarbeitete Entwurf stellt eine erfreuliche Synthese zwischen Bestehendem und dem als praktisch erreichbar zu erachtenden Künftigen dar. Das Projekt ist als Verordnung überschrieben, in der Annahme, dass sie in Form eines Bundesratsbeschlusses auf Grund der Vollmachten dekretiert wird. Dies ist schon deshalb zu wünschen, weil ein Bundesgesetz Parlament und Kommission beschreiben müsste und damit wertvolle Zeit verstreichen würde, ja dass der wertvolle Zeit verstreichen würde, ja dass der Entwurf stellt eine erfreuliche Synthese zwischen Bestehendem und dem als praktisch erreichbar zu erachtenden Künftigen dar.

Das Projekt ist als Verordnung überschrieben, in der Annahme, dass sie in Form eines Bundesratsbeschlusses auf Grund der Vollmachten dekretiert wird. Dies ist schon deshalb zu wünschen, weil ein Bundesgesetz Parlament und Kommission beschreiben müsste und damit wertvolle Zeit verstreichen würde, ja dass der wertvolle Zeit verstreichen würde, ja dass der Entwurf stellt eine erfreuliche Synthese zwischen Bestehendem und dem als praktisch erreichbar zu erachtenden Künftigen dar.

Wesentliche Teile der bestehenden Verordnung sind in den Entwurf hinübergenommen worden, ja der ganze Rahmen ist eigentlich der nämliche geblieben. Die Neuerungen und Ergänzungen liessen sich gut in das bestehende Schema einbauen. Unter den Neuerungen, die zwar von etwacher Wichtigkeit sind, ohne jedoch hohe Wellen zu schlagen, sei die Bemerkung erwähnt, dass eine der Voraussetzungen für die Anrufung der Verordnung die ist, dass der Gesuchsteller mindestens 5 Jahre im Besitz des Unternehmens sein muss. Ferner genügt künftig für einen aussergerichtlichen Nachlass die Zustimmung von 80 Prozent der Gläubiger von Kurrentforderungen.

Die eigentliche pièce de resistance ist aber der Abschnitt über die Barabfindung der ungedeckten Kapitalforderungen. Er stellt den grössten Fortschritt innerhalb der organisatorischen Weiterentwicklung, aber auch die einschneidendste Massnahme dar, indem das Pfandkapital zwangsmässig zur Abfindung mit Kapitaleinschlag herangezogen werden kann. Bei der Entschuldung durch Kapitalabfindung muss es eine Grenze geben, die dort liegt, wo das Pfand aller Wahrscheinlichkeit nach eine volle Befriedigung bietet, d. h. wo das Kapital noch als gedeckt erscheint. Da dieser Punkt nicht mathematisch genau ermittelt werden kann, so ist man auf die Schätzung angewiesen. Diesen Ausweg hat man auch hier eingeschlagen, wobei der Schätzer der mittlere Ertragswert der letzten zehn Vorkriegsjahre (1930—1939 inkl.) zu Grunde gelegt wird. Die Richtlinien für die Schätzung werden in einem separaten Reglement niedergelegt. Die Schätzung wäre durch eine dreigliedrige Kommission unter neutralem Vorsitz vorzunehmen. Der Befund soll ein endgültig sein, d. h. er könnte nicht an eine Rekursinstanz weitergezogen werden.

Die Voraussetzungen für die Bewilligung einer solchen Entschuldung sind einmal die allgemeine Art, welche für alle rechtlichen Schutzmassnahmen gelten, wie unverschuldete Notlage, Hilfswürdigkeit, Ermöglichung zur Fortführung des Betriebes usw. Ferner diejenigen, welche im besonderen auch für die Gewährung der variablen Verzinsung gelten, nämlich Führung einer zuverlässigen Buchhaltung, keine übermässigen Privatbezüge in den letzten Jahren, sowie hinreichende Gewähr für sachgemässe Führung des Betriebes. Dazu kommt noch die Verpflichtung, sich während der Dauer von 20 Jahren der Kontrolle der SHTG zu unterstellen, sowie der Eintrag einer Verfügungsbeschränkung im Grundbuch. Diese Sicherungskautelen sind nicht nur im Interesse des Gläubigers und der öffentlichen Hand, sondern auch zugunsten des Hotelgewerbes in seiner Gesamtheit vorgesehen, indem nur dadurch verhütet werden kann, dass Spekulation, Preisfischerie, Neuverschuldung, unkaufmännische Geschäftsführung, überhaupt illiquide Konkurrenz auf den entschuldeten Betrieben aufkommt.

Was nun die Modalitäten der Entschuldung betrifft, so scheidet man also durch die Schätzung das ungedeckte vom gedeckten Kapital, wobei

das erstere unter die Abfindung fällt und zwar gemäss einem zum Voraus aufgestellten Tilgungsplan, der entweder Pauschalabfindung oder dann Abschlagzahlungen vorsieht. In beiden Fällen hat der Gläubiger einen entsprechenden Nachlass auf sich zu nehmen, der bei der Pauschalabfindung natürlich höher liegt. Der Entwurf sieht für die sukzessive Tilgung in Raten einen zwangsläufigen Nachlass des Gläubigers in gleicher bis doppelter Höhe der Abfindung und bei sofortiger Pauschalzahlung einen solchen in höchstens vierfacher Höhe der Dividende vor. Innerhalb des gesetzlichen Rahmens stuft sich die Abfindung nach dem Rang und Deckungsverhältnis der zu tilgenden Forderung ab. Wird eine Entschuldung durch Abschlagzahlung durchgeführt, so soll der Gläubiger innert 15 Jahren befristet werden, doch ist die ganze Aktion auf 20 Jahre erstreckbar, wenn sich die Sistung einzelner Raten als notwendig erweist. Wichtig ist im ferneren die Bestimmung, wonach die ungedeckte Kapitalforderung grundsätzlich unverzinslich und unkündbar ist, so lange die Amortisationen pünktlich entrichtet werden. Andererseits bleibt dem Gläubiger das Pfandrecht in vollem Umfang bis zum Schluss erhalten, während sein Forderungsrecht sukzessive erlischt, wobei es stetig sich um den Betrag der Abzahlung plus den von seiner Seite zu gewährenden Nachlass vermindert.

Der Entwurf enthält keinerlei Bestimmungen, welche etwa den Bund verpflichten würden, für die Entschuldung erforderliche Mittel vorzustellen. Es ist lediglich vom „dritten Geldeberg“ der dem Schuldner die Mittel für die Kapitalabfindung vorstreckt und seinen Rechten die Rede. Es steht somit jedem Hotel-schuldner frei, sich in seinem Bekannten- und Verwandtenkreis nach der Möglichkeit der Mittelbeschaffung umzusehen, um in den Genuss der Entschuldung durch Pauschalzahlung zu kommen.

Schon der frühere Entwurf (von 1938) sah eine Bestimmung vor, dem Gläubiger für seinen Ausfall eine Bescheinigung zu geben, die ihm die Haftung liess, vielleicht noch einmal etwas ein-zubringen. Auch in der jetzigen Vorlage ist eine solche Vorschrift enthalten. Er erhält eine dem Verlustschein wesensverwandte Ausfallbescheinigung. Kommt der Schuldner innert 20 Jahren zu neuem Vermögen (also nicht nur zu ausreichendem Verdiensten) oder wird bei vorherigem Verkauf ein Übererlös erzielt, so haben Gläubiger und Bürgen Anspruch auf wenigstens teilweise Wiedergutmachung ihres Verlustes. Besondere Bestimmungen erwiesen sich als notwendig in der Fall einer Eigentumsänderung, wobei drei Hauptfälle unterschieden werden, nämlich der gewöhnliche Verkauf, der Erbgang und die Zwangsverwertung.

Die vorgesehene Verfügungsbeschränkung wird nicht überall das nötige Verständnis finden. Sie wird aber als Gewähr der Nachhaltigkeit der durchgeführten Entschuldung bewertet. Die Öffentlichkeit interveniert nicht und legt dem Gläubiger keinen Zwangsnachlass auf, da mit der Entschuldung der Hotelier nicht nur das Durchhalten zu erleichtern und den Schuldenabbau in die Wege zu leiten, sondern sich auch vor einer Überalterung der Einrichtungen zu bewahren, um ihre Konkurrenzfähigkeit auf dem internationalen Sektor zu erhalten. Bereits 1940 wurden die Darlehen zum Zwecke der Aufrechterhaltung des Betriebes und der Betriebsbereitschaft geschaffen, doch reichten die Subventionen bei dem erhöhten Finanzbedarf und dem angestauten Erneuerungsbedürfnis nicht aus. Jedenfalls konnten keine eigentlichen Renovationenprojekte umfassend finanziert werden. Der neue Entwurf geht nun auch hier einen Schritt weiter und sieht die eigentliche Meliorationshypothek vor, wie sie bereits der Entwurf von 1938 kannte. Die Hotel-treuhand wird damit ermächtigt, Beträge vorzustrecken, um über den ordentlichen Unterhalt hinausgehende Erneuerungen vorzunehmen, ohne welche das Unternehmen nicht wirtschaftlich betrieben werden kann und die den Wert des Pfandobjektes verbessern. Die Kreditbewilligung ist allerdings nach oben zahlenmässig begrenzt, indem Beträge bis maximal 15% der bereits bestehenden Hypotheklast gewährt werden. Diese verhältnismässig hohe Begrenzung zeigt, welches Gewicht und welche Bedeutung man der Aufgabe der Renovationen beimisst.

In diesem Zusammenhang ist noch ein Hinweis auf das Verhältnis zu anderen Plänen angebracht. Sowohl der Plan Meili als das Projekt Cottier haben enge Berührungspunkte, indem bei beiden auf das Erneuerungsbedürfnis der Hotellerie abgestellt wird. Der vorliegende Entwurf geht nun mit dem Gedanken der Meliorations-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Verhandlungen des Zentralvorstandes (Fortsetzung) — Abänderung der Menzuzusammensetzung — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 3: Kellner-Statut Seite 4: Aus den Sektionen — Kleine Chronik — Büchertisch.

darlehen einen eigenen und selbständigen Weg, ausgehend von der Erkenntnis, dass die Vordringlichkeit dieser Aufgabe eine baldigste Annahme auf realen Boden erheischt, denn nur wer rasch hilft, hilft hier wirksam. Die vorgesehene Renovationenkredite stehen aber in keinem prinzipiellen Gegensatz zu den erwähnten Aktionen. Da die Höhe der Darlehen begrenzt, andererseits aber ein sehr grosser Erneuerungsbedarf vorhanden ist, bleibt noch genügend Raum für die Verwirklichung weiterer Aufgaben und Pläne.

Zusammenfassend ist zu sagen, dass der Entwurf in seiner jetzigen Gestalt einen erheblichen Fortschritt im Sinne auch der Bestrebungen des Schweizer Hoteliervereins darstellt. Im Ganzen gesehen dürfte er sich mit den Wünschen und Erwartungen der Hotellerie decken, auch wenn diese das und dort noch Feilenstriche ansetzen möchte.

Der erste Eindruck

Herr Dr. Riessen unternahm es, in einem Korreferat zu zeigen, wo nach Auffassung unserer Vereinsinstanzen die Feile anzusetzen wäre. Was die bisherigen Massnahmen anbetrifft, die zum Teil unter etwelchen Verbesserungen in die neue Vorlage übernommen wurden, so ist vor allem festzuhalten, dass man im Rahmen für die Gewährung des variablen Zinses nichts geändert hat. In der Konferenz mit Herrn Bundesrat von Steiger wurde uns aber die Versicherung gegeben, dass man eine größere Praxis und Anwendungsmöglichkeit in Aussicht nehmen wolle. Sehr zu begrüssen ist die Einführung der Meliorationshypothek, womit dem dringenden Bedürfnis nach der Hotelrenewierung stattgegeben wird.

In Bezug auf die Entschuldungsbestimmungen, die neu aufgenommen wurden, so hat man grundsätzlich dem Postulat nach einer endgültigen Abtragung des Schuldenberges ebenfalls Rechnung getragen. Die gewählte Lösung lässt allerdings noch einige Wünsche offen, doch muss man bei einer solchen Vorlage sich immer wieder vor Augen halten, was praktisch erreichbar ist. Der Referent hat ja selbst schon die wundeste Stelle berührt, wenn er der Befürchtung Ausdruck gab, dass die zwanzigjährige Kontrolle durch die Einschränkung des Verfügungsrechtes die Hotellerie sehr hart ankommen werden. Gegen beide ist im Grunde genommen nichts einzuwenden, doch soll diese Einengung der persönlichen Handlungs- und Bewegungsfreiheit zeitlich nur so bemessen sein, dass jeder Betriebsinhaber sie aufrechten Sinnes und ohne Gefühl der Selbsterniedrigung eingehen kann.

Was die Massnahmen selbst anbetrifft, so bedeuten sie für manches Unternehmen eigentlich nur die Kodifizierung des bereits bestehenden und durch die Praxis erprobten Zustandes, bringen also für den jetzigen Zeitpunkt in vielen Fällen keine Änderung, sondern sind vielmehr ein Check auf die Zukunft. Die Entlastung macht sich dann am wirksamsten und nachhaltigsten bemerkbar, wenn sie sich nicht auf Schwachhypotheken beschränkt, sondern auch die erste Hypothek erfassbar.

Die von der Direktion geäusserten Bedenken werden vom Zentralvorstand durchwegs geteilt. Bei aller Anerkennung für die Bestrebungen, aus dem Stadium der vorübergehenden und befristeten Teilmassnahmen herauszukommen, ist nicht zu verhehlen, dass die Vorlage in verschiedener Beziehung noch mancherlei Wünsche von seiten der geplagten Schuldnerschaft offen lässt. Wenn sich die Verfasser des Projektes teilweise durch das bürgerliche Entschuldungsgesetz leiten lassen, so ist dem entgegenzusetzen, dass sich die Verhältnisse deshalb nicht vergleichen und die Massnahmen nicht angeschlossen lassen, weil die Hotellerie in ihrer Gesamtheit aus Gründen, die ausserhalb ihres Einflusses liegen, in die Notlage geraten ist, was bei der landwirtschaftlichen Verschuldung wohl kaum behauptet werden kann.

Es handelt sich übrigens jetzt erst um eine Fühlungnahme mit den neuen Vorschlägen und um keine grundsätzliche oder abschliessende Stellungnahme. Eine solche bleibt dahingestellt, solange das Projekt offiziell noch gar nicht zur Diskussion steht und die noch zu stellende eidg. Expertenkommission ihrerseits das Projekt noch nicht in Behandlung gezogen hat. Der Zentralvorstand wird auf den Entwurf wieder zurückkommen müssen, sobald einmal bekannt ist, welche Beurteilung dieser in der Kommission erfährt und ob dessen Einführung als Verordnung auch sichersteht.

Der Zentralvorstand beauftragt die Direktion, eine Eingabe an das eidg. Justizdepartement auszuarbeiten, in der eine vorläufige Stellungnahme und eventuelle Gegenvorschläge zu den einzelnen Abschnitten und Vorschriften der Verordnung zusammengefasst wird. Der Entwurf dieser Eingabe geht den Mitgliedern des Vorstandes zur nochmaligen Rückauswertung zu und wird, sofern notwendig, in einer weiteren Sitzung nochmals durchberaten. Im weiteren ist uns in dem vom Departement zu bestellenden Expertenkommission, in welcher unser Verein vertreten sein wird, Gelegenheit, unsere Einwände und Änderungsanträge anzubringen. Dann ist auch das noch ausstehende Schätzungsreglement einer Durchsicht zu unterziehen. Der Hotelierhand, die zusammen mit a. Bundesrichter Dr. Jaeger für die Vorlage eine umfassende Vorarbeit geleistet hat, wird eine Kopie unserer Eingabe zugehen. Mit deren Direktion sollen auch verschiedene noch umstrittene Punkte intern abgeklärt werden.

Der Plan Cottier

Man wird sich noch daran erinnern, welchen vorzüglichen Eindruck die erstmalige Bekanntgabe der Vorschläge zur Sanierung der Hotellerie durch ihren geistigen Vater anlässlich der Delegiertenversammlung machte. Man war allgemein überrascht von der scheinbaren Einfachheit der Lösung und mancher Zuhörer hat uns das Empfinden, das bei ihm herrschte, als er die Mittel gefunden, das der notleidenden Hotellerie wieder auf den grünen Zweig verhelfen werde. Der Zentralpräsident deutete schon damals an, dass einige der Vorschläge noch einer einlässlichen Prüfung auf die praktischen Anwendungsmöglichkeiten unterzogen werden müssten und er sicherte eine solche durch die Vereinsleitung in Bälde zu. Nachdem in der Zwischenzeit das eidg. Amt für Verkehr den erstmals als einen persönlichen Vorschlag von Herrn Dir. Cottier erklärten Plan zum seinigen machte und damit das Projekt offiziellen Charakter annahm, lag vermehrte Veranlassung vor, demselben alle Aufmerksamkeit zu schenken.

Herr Dr. Riessen unternahm es nun im Anschluss an die Besprechung des Verordnungsentwurfes der Treuhänder, diesen weiteren eminenten Versuch, das Hotelgewerbe aus dem jetzigen wirtschaftlichen Engpass herauszuführen, vom Standpunkt des beteiligten Wirtschaftskreises aus zu bewerten. Einmal erfolgt die Beurteilung von der Überlegung aus, dass mit diesem offiziellen Projekt die Bereitschaft und der gute Wille eines massgeblichen eidg. Amtes bekundet ist, der Hotellerie hilfsbereit an die Hand zu gehen. Schon allein diese Bereitschaft ist für uns sehr wertvoll und wird auch dementsprechend eingeschätzt. Das Projekt wird uns auch deshalb nähergebracht, weil in seinem Mittelpunkt der Gedanke der Selbsthilfe steht, den auch die organisierte Hotellerie in ihren Sanierungsbestrebungen immer wieder in vordere Linie rückt. Ferner kommt ihm durch das behördliche Patronat natürlich auch ein anderes Gewicht zu, als wenn nur ein Privatmann dafür einstehen würde. Auch wenn sich der Verwirklichung rechtliche Schwierigkeiten entgegenstellen sollten, so ist durch die Diskussion, doch der Gedanke der Sanierung und der Erneuerung weiter in die Öffentlichkeit und in die Bundesverwaltung eingedrungen und hat hier hoffentlich die günstigsten Voraussetzungen für eine vermehrte Hilfsbereitschaft gegenüber dem Hotelgewerbe geschaffen.

Vom rein wirtschaftlichen und rechtlichen Standpunkt aus ist die Vorlage ohne jegliche Sentimentalität zu beurteilen. Die rein objektive Betrachtungsweise steht dem ganzen Ideengang auch in ein etwas anderes Licht. Es fragt sich vor allem, ob sich durchwegs die notwendigen juristischen Grundlagen und Formulierungen finden lassen, um den Solidarbeitrag, das Zentralstück des ganzen Planes, richtig zu verankern und in die Hotelpreise einzubauen, die Beitragspflicht aller gewerbmässig betriebenen Beherbergungsunternehmen zu ordnen, den Kreis der Teilnehmer aus der Hotellerie zu umschreiben, die Mitarbeit der Kantone zu sichern und die Wirksamkeit der notwendigen Kontrolle zu gewährleisten u. a. m. Dort wo der Solidarbeitrag in den Dienst der Hotelerneuerung gestellt wird, bleibt auch noch die Frage offen, ob die zur Verfügung stehenden Erneuerungsbeträge bei dem gewaltigen angestauten Renovationsbedürfnis auch nur annähernd ausreichen werden und ob es möglich ist, die anteiligen Bundesbeiträge ohne Rücksicht auf die Lage des Arbeitsmarktes flüssig zu machen.

Der Zentralvorstand knüpft an diesen Bericht eine ausgiebige Diskussion, an der noch eine Menge weiterer Gesichtspunkte berührt und zahlreiche zusätzliche Fragen aufgeworfen werden. Man ist sich einig darüber, dass der Plan viel Bestechendes für sich hat und vor allem durch den eingeschlagenen Weg der Selbsthilfe auf der Grundlage des Solidargedankens sympathisch berührt. Dagegen tauchen einige Bedenken auf, weil es nicht leicht falle, die geeignete rechtliche Grundlage zu finden für den Einbau des Beitrages in das Preisgefüge, die Gestaltung der notwendigen Preisnormierung, die Mitarbeit der Kantone, die Verteilung der Mittel, die Grenzziehung für die Partizipation u. a. m.

Der Zentralvorstand kommt schlussendlich zu folgender

Entschliessung:

Die Vereinsleitung stellt nach Entgegennahme des einleitenden Referates von Dir. Dr. Riessen sowie einem ausgiebigen und gründlichen Meinungsaustausch fest, dass dem ganzen Vorschlag ein grosses Verständnis für die Hotellerie und eine durchaus wohlwollende Einstellung ihr gegenüber zugrunde liegt. Der Plan verdient daher von Seiten des SHV ernste Prüfung.

Es fragt sich nun in erster Linie, wie weit die Verwirklichung der Ideen in rechtlicher Hinsicht möglich ist. Es bleibt daher den eidg. Instanzen vorbehalten, in dieser Richtung die notwendige Abklärung vorzunehmen. Eine baldige Stellungnahme ist schon im Hinblick auf die gegenwärtige Behandlung der Sanierungsvorlage der SHTG dringend erwünscht. Ist die rechtliche Frage einmal im befähigten Sinne erledigt und wird in der Folge ein fest umrissenes Projekt vorgelegt, so ist der Zentralvorstand bereit, sich mit dem Plan erneut und in allen Einzelheiten zu befassen.

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

50jähriges Bestehen — Vom Staate anerkannt und subventioniert
Prächtige Lage am Genfersee.
JÜNGLINGE / TÖCHTER
INTERNAT / EXTERNAT

NEUE KURSE: BEGINN 4. OKTOBER

Kurse:	Dauer:
Kochkurs	8 Monate
Einführung in den Hotel-Restaurationsbetrieb	8 Monate
Hotel-Sekretärkurs	8 Monate
Hotel-Betriebsführung	3 Monate

Jünglinge und Töchter

Nehmt an unseren Kursen teil. Eure Zukunft ist gesichert! Alle Schüler der vorausgegangenen Kurse sind gegenwärtig plaziert.

Bezahlte Praxis in gutem Schweizerhotel.

Bereitet euch vor, um im Hotelgewerbe von morgen eine führende Stellung einzunehmen. Unsere Schüler werden dabei die Bevorzugten sein. Macht euch das zunutze!

Vollkommen renovierte elektrische Küche.

Im Jubiläumsjahr 1943 (50 Jahre seit Gründung) Pension und Schulgeld inbegriffen von Fr. 150.— an per Monat. • Stipendien für besonders verdiente Schüler.

Nähere Auskünfte durch die Direktion Ecole Hôtelière de la S.S.H.
Avenue de Cour, Lausanne

Kriegswirtschaftliche Fragen

Herr Schmid referiert als Kommissionspräsident über die Geschäfte der wirtschaftlichen Beratungsstelle und über die Ergebnisse der letzten Kommissionsitzung. Die Neuregelung der fleischlosen Tage bringt mit Bestimmtheit eine Verschlechterung der Küchenrendite mit sich. Entsprechend den Anträgen der Kommission beschliesst daher der Zentralvorstand, bei den eidg. Preiskontrollstelle vorstellig zu werden, und zwar in dem Sinne, dass die Vieh- und Fleischpreise gesenkt werden sollen oder eine Lockerung der Preisbestimmungen für das Gastgewerbe einzutreten habe, um diesem eine angemessene Anpassung der Mahlzeiten- und Pensionspreise an die durch Aufhebung des dritten fleischlosen Tages aufgezogenen Mehrleistungen zu ermöglichen. Im weiteren wird der Verein auch an das Kriegsernährungsamt gelangen, um dieses zu veranlassen, keine Massnahmen zu ergreifen, welche eine weitere Verteuerung der Küchenkosten zur Folge haben müssten.

Aus Fischereikreisen sind Bemühungen im Gange, die Sektion für Fleischversorgung zu veranlassen, das Fischgericht als ersten Gang wieder zuzulassen, auch wenn im zweiten Gang Fleisch serviert wird. Das Begehren wird mit Absatzschwierigkeiten motiviert. Der Zentralvorstand ist aber mit der Kommission der Meinung, dass von einem Fischüberfluss und dementsprechenden Angebot bis dato nichts zu beobachten gewesen wäre. Dagegen würde die angebotene Regelung nur dazu beitragen, die Fischpreise weiter ansteigen zu lassen, während es andererseits dem Gastgewerbe durch die eidg. Preiskontrollstelle verunmöglicht ist, seine Preise dementsprechend zu erhöhen. Einem saisonmässigen Angebot könnte sehr leicht durch eine entsprechende Kürzung der Fischpreise abgeholfen werden, da auf diese Weise der Absatz am besten und wirksamsten gefördert würde. Eine Lockerung der geltenden Bestimmungen käme daher einzig für Hochzeitsessen in Frage, weil hier die Voraussetzungen für die Menükalkulationen etwas anders liegen.

Nachdem die Fettsstoffzu teilung einer fortschreitenden Kürzung unterworfen wurde, so dass die Bezugsrechte von einstmals 1000 g pro 100 MC bereits auf 450 g gesunken sind, so mehrten sich die Stimmen, die eine Einschränkung der Buttergabe zum Frühstück propagieren. Mehrheitlich ist die Vereinseitung jedoch der Auffassung, dass am Frühstück, so wie es heute noch abgegeben werden kann, nichts mehr reduziert werden sollte, da besonders der Schweizer Gast sehr grossen Wert auf die nun einmal überkommene Zusammensetzung der ersten Tagesmahlzeit legt. Die grossen Schwierigkeiten, welche die Fettsstoffkürzungen mit sich bringen, sind freilich sehr schwer, wenn überhaupt, zu beheben. Der Mitgliedschaft dürfte in diesem Dilemma noch am ehesten geholfen sein, wenn ihr Küchen-spezialisten mit bewährten oder neuen, aber gründlich ausprobierten Rezepten an die Hand gehen, bei denen man auf eine möglichst weitgehende Einsparung an Fettsstoffen ausgeht. Möglicherweise lassen sich solche Wegleitungen mittels eines Wettbewerbes beschaffen oder dann sollen massgebliche Küchenfachleute anlässlich kommender Fachkurse für Hoteliers zu Worte kommen und die Kursteilnehmer mit der Kunst vertraut machen, schmackhaft zu kochen und doch mit den wenigen 100 g Fett pro 100 MC auszukommen. Nach einlässlicher Prüfung kommen Kommission und Zentralvorstand ferner zum Schlusse, einen Vorschlag abzulehnen, der dahingehend, Mahlzeiten vorzusehen, die aus Suppe und einem Gericht aus Hülsenfrüchten sowie Gemüsebeilagen zu bestehen hätten und die gegen 1 MC abzugeben wären. Man verspricht sich nämlich von dieser Neuerung keine ins Gewicht fallende Absatzförderung von weissen Bohnen und Linsen. Zudem bestehen ausreichende anderweitige Verwertungsmöglichkeiten für Hülsenfrüchte, ohne dass man deswegen vom Grundsatz der Bewertung aller Mahlzeiten zu wenigstens 2 MC abzugeben braucht.

Die Aktion „Nationale Disziplin“ möchte in gastgewerblichen Betrieben ein Plakat zum Aushang bringen, das den Zweck verfolgt, die Gäste vermehrt im Sinne kriegswirtschaftlicher Disziplin zu erziehen. Grundsätzlich hat der Vorstand gegen eine solche Aufklärung und Erziehung der Gäste nichts einzuwenden, doch ist er der Meinung, dass der Aktion mehr Nachdruck und damit auch mehr Erfolg verliehen würde,

wenn sie offiziell vom eidg. Kriegsernährungsamt ausginge. Zudem müsste dieses und nicht etwa noch das Gastgewerbe für die Kosten aufkommen.

Der Berichterstattung ist im weiteren zu entnehmen, dass sich die Kommission der wirtschaftlichen Beratungsstelle laufend auch mit der Brennstoff-Frage, dann mit dem Problem der Herstellungskosten und der Preisgestaltung befasst. Die Gewinnung eines einwandfreien und überzeugenden Zahlenmaterials über das Kostenproblem ist für die Hotellerie in den künftigen Verhandlungen mit der eidg. Preiskontrollstelle von ganz besonderem Werte, weshalb man es sehr begrüssen könnte, wenn die auf Abklärung der Kostenfragen hienzielen Bemühungen des Forschungsinstitutes an der Universität Bern aktiviert würden. Abschliessend nimmt der Zentralvorstand noch in zustimmendem Sinne Kenntnis von einer Demarche bei der Sektion für Textilien zwecks Bewilligung von zusätzlichen Coupons dort, wo die Beschaffung von Personaluniformen zu Härtefällen bezüglich der Textilizuteilung führt, sowie von den Bemühungen des Zentralbüros um eine bessere Berücksichtigung der Hotelangestellten bei militärischer Urlaubbewährung.

Oertliche Lohnverträge

Obwohl anlässlich der in Zürich getroffenen Vereinbarung über Teuerungszulagen ausdrücklich festgehalten wurde, dass dieser Vertrag die Lohnabmachungen auf anderen Plätzen nicht präjudizieren sollte, so stellt es sich nun doch heraus, dass verschiedenerorts der Versuch gemacht wird, die nämlichen Teuerungszulagen herauszuschlagen und diese vertraglich zu verankern. Die Verhältnisse auf den meisten Saisonplätzen liegen nun so, dass keine Verpflichtungen genereller Art eingegangen werden können, indem einzelne Unternehmen einfach nicht in der Lage

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Änderung der Menüzusammensetzung

Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt erlässt unter dem Datum vom 4. September in Abänderung der Verfügung Nr. 60 folgende Verfügung Nr. 90:

Art. 1.

Art. 2, lit. m, der Verfügung Nr. 69 des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes vom 30. November 1942 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln wird bis auf weiteres aufgehoben und durch folgende Bestimmung ersetzt:

(Kollektiven Haushaltungen ... sind untersagt.)

m. Das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten mit mehr als einem Fleischgericht. Zulässig ist indessen neben einem Fleischgericht die Abgabe eines Fischgerichtes oder eines Fleischrestengerichtes als Vorspeise.

Art. 2.

Diese Verfügung tritt am 9. September 1943 in Kraft.

Damit ist es den kollektiven Haushaltungen ab heute Donnerstag erlaubt, Fisch als ersten Gang neben einem Fleischgericht zu servieren. Grundsätzlich bleiben aber die Bestimmungen über das drei- und viertelrige Menu bestehen.

Diese Massnahme, welche mit Absatzschwierigkeiten für Fische motiviert wurde, bedarf einer Kommentierung, da sie nicht mit der Auffassung unseres Vereines im Einklang steht. Wir behalten uns vor, auf die Verfügung, welche uns unmittelbar vor Redaktionsschluss zuzug, zurückzukommen.

sind, ihr Unkostenkonto zu erhöhen und ein Hauptteil der Verteuerung der Lebenshaltung ja schon durch die Verpflegung und Unterkunft im Hause vom Arbeitgeber übernommen und von diesem wettgeschlagen wird. Dagegen ist nichts einzuwenden gegen Vereinbarungen, die eine Regelung der Teuerungszulagen von Fall zu Fall vorsehen, damit jedenfalls dort solche Zulagen gewährt werden, wo dies den Betrieben möglich ist. Das Patronat könnte sich eher mit generell verpflichtenden Lohnvereinbarungen oder Abmachungen über Teuerungszulagen befreunden, wenn es die Gewähr hätte, dass die dadurch entstehenden Mehrkosten auch in der Kalkulation berücksichtigt, d. h. mit Bewilligung der Preiskontrolle zu den geltenden Preisen geschlagen werden dürfen. Solange dies nicht der Fall ist, so führen Ortsverträge vielfach nur zu einer nachteiligen Präjudizierung der Verhältnisse in der übrigen Schweiz.

Militärentschädigungen

Die neue verschärfte Praxis der administrativen Militärinstanzen in der Klassen-einteilung der Hotels und der damit verbundenen Abstufung der Entschädigungen hat nach einem Bericht von Herrn Dr. Büchi eine Reihe von Unzulänglichkeiten zur Folge, die eine vermehrte Intervention des Zentralbüros notwendig machen. Wenn es einerseits auch abzulehnen ist, dass einfachste Gastbetriebe nur im Hinblick auf die höhere Vergütung Anspruch auf den 2. Klass-Status erheben, so ist es niemals gutzuheissen, dass nachträglich eine Reihe von Hotels deklassiert werden und von ihnen gar noch Rückerstattung von „zuviel“ bezogenen Beträgen verlangt wird. Im Hinblick auf die an und für sich schon unverhältnismässig geringen Zimmervergütungen muss sich die Hotellerie gegen derartige Rückerstattungsbegehren mit aller Energie zur Wehr setzen. Im übrigen kann man es auch denjenigen Betrieben nicht verargen, die es künftig ablehnen, Zimmer für Militärunterkunft abzugeben, wenn nur noch 60 oder 90 Rp. pro Offizier und Nacht ausgerichtet werden wollen. Dies sind Beträge, die selbst der einfachste Arbeiter für eine bescheidene Privatunterkunft ohne jeglichen Komfort und Service zu bezahlen bereit ist, ja, die vielerorts sogar für Massen- und Strohlager ausgerichtet werden. Da die Verhandlungen mit dem OKK in dieser Beziehung aus formellen Gründen zu keinem Ergebnis geführt haben, wird man die Angelegenheit an das eidg. Militärdepartement weiterziehen müssen. Die auftauchenden Schwierigkeiten dürften aber auch für alle jene Häuser einen Fingerzeig sein, die jahrelang ihre Mindestpreise für Zimmer und Pension unter allen möglichen Ausflüchten nicht niedrig genug ansetzen konnten und die nun zufolge dieser Preispraxis und der Missachtung des Minimal-Regulativs in bezug auf die Militärentschädigungen das Nachsehen haben.

Verschiedenes

Der Zentralvorstand nimmt einen Bericht über die Besprechungen mit der Delegation des Wirtvereines über die Stellungnahme des Gastgewerbes zu den Nationalratswahlen entgegen und begrüsst das in dieser Sache beschlossene weitere Vorgehen. Die Sektionen werden demnach auf dem Zirkularwege eingehender über diese Angelegenheit orientiert.

Die Schweizer Fachkommission für das Gastgewerbe hat ein Kellner-Statut erlassen, das auf 1. November 1943 in Kraft treten soll. Obwohl die Meinungen über die Zweckmässigkeit dieses Termins auseinandergehen, so anerkennt auch unser Verein diese Berufung, der grundsätzlich ja bereits in der vorletzten Delegiertenversammlung zugestimmt worden war.

Die Direktion orientiert noch über einige interne Geschäfte und muss die Berichterstattung zu weiteren Verhandlungsgegenständen auf eine nächste Sitzung zurücklegen, die in wenigen Wochen anberaumt werden soll. b.

Preise für Spezialbrot und Teige

Ab 1. September 1943 gilt folgende Regelung für die Preisbildung von Spezialbroten, soweit solche gemäss Verfügung Nr. IV des eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes über das Verbot des Verkaufes von frischem Brot vom 11. April 1942 oder auf Grund von Spezialbewilligungen der Sektion für Getreideversorgung hergestellt werden dürfen, sowie für Teige:

A. Höchstpreise für Spezialbrote

Höchstpreise für Graham- und Vollkornbrot, sowie für andere Spezialbrote, welche aus Spezialmehl zu höchstens Fr. 43.55 per 100 kg franko Domizil oder Talbahnstation hergestellt sind:

- Ohne Zutaten, verpackt oder unverpackt: Brote mit einem Laibgewicht von 500 und weniger Gramm dürfen höchstens 8 Rp. per 100 g kosten. Brote mit einem Laibgewicht von mehr als 500 g dürfen höchstens 7,5 Rp. per 100 g kosten.
- Mit Zutaten, verpackt oder unverpackt: Brote mit einem Laibgewicht von 500 und weniger Gramm dürfen höchstens 9,5 Rp. per 100 g kosten. Brote mit einem Laibgewicht von mehr als 500 g dürfen höchstens 8,5 Rp. per 100 g kosten.

Höchstpreise für Steinmetzbrot, Bircherbrot, Klopferbrot und andere Spezialbrote, welche aus Spezialmehl zu mehr als Fr. 43.55 per 100 kg franko Domizil oder Talbahnstation hergestellt sind:

- Ohne Zutaten, verpackt oder unverpackt: Brote mit einem Laibgewicht von 500 und weniger Gramm dürfen höchstens 8,5 Rp. per 100 g kosten. Brote mit einem Laibgewicht von mehr als 500 g dürfen höchstens 8 Rp. per 100 g kosten.
- Mit Zutaten, verpackt oder unverpackt: Brote mit einem Laibgewicht von 500 und weniger Gramm dürfen höchstens 8,5 Rp. per 100 g kosten.

weniger Gramm dürfen höchstens 10 Rp. per 100 g kosten.
Brot mit einem Laibgewicht von mehr als 500 g dürfen höchstens 9 Rp. per 100 g kosten.
Höchstpreise für Fruchtbrot, verpackt oder unverpackt: Der Höchstpreis für Fruchtbrot darf höchstens 200% des Einstandspreises der verwendeten Rohmaterialien betragen.

B. Abnahmepreis für Teige jeder Art

Der Abgabepreis für Teige jeder Art darf 150% des Einstandspreises der verwendeten Rohmaterialien nicht übersteigen.

C. Weitere Bestimmungen

Aufroundung. Die sich nach den vorstehenden Regeln ergebenden Preise, gegebenenfalls vermehrt um das Warenumsatzsteuerbefreissnis, dürfen auf den nächsten ganzen Rappen aufgerundet werden.

Zutaten. Als Spezialbrot aus Spezialmehl mit „Zutaten“ im Sinne dieser Verfügung gilt nur Brot, das mindestens folgende Zutaten enthält:

pro 10 kg Mehl: 120 g Diamalt/Malz
150 g Fettstoff
2 Liter Milch

Höhere Preise als die auf Grund dieser Verfügung zulässigen dürfen nur auf Grund einer besonderen Bewilligung der eidg. Preiskontrollstelle angewendet werden. Sämtliche bisher erteilten Einzelbewilligungen treten am 1. September 1943 ausser Kraft.

Umsatzsteuer. Die sich auf Grund dieser Verfügung ergebenden Preise enthalten die Warenumsatzsteuer nicht; diese kann deshalb — wo sie erhoben werden darf — zum zulässigen Preis geschlagen werden.

Konsumentenrabatt. Wer den Konsumenten Rabatt gewährt, darf den zulässigen Höchstpreis um das Rabattbefreissnis, höchstens aber um 5%, erhöhen, so dass sich nach Abzug des Rabattbefreissnisses höchstens der gemäss dieser Verfügung zulässige Preis ergibt.
Wiederverkäuferabatt. Wiederverkäufern ist der bisher gewährte Rabatt in gleicher prozentualer Höhe zu gewähren.

Preise für eingesottene Butter

Die eidg. Preiskontrollstelle verfügte:

Höchstpreise

Die Verkaufspreise für eingesottene Butter dürfen nachfolgende Höchstansätze nicht übersteigen:

In Dosen	1 kg Dosen Fr./Dose	800 g Dosen Fr./Dose	400 g Dosen Fr./Dose
Verkaufspreise an Grosshandelsfirmen in Sendungen von mindestens 30 kg	8.87	7.10	3.66
Verkaufspreise an Detailisten	9.02	7.22	3.72
Verkaufspreise an Konsumenten	9.65	7.72	3.98

Visura
TREUHAND-GESELLSCHAFT
ZÜRICH, Mischelerstr. 44, Telefon 73833
GENÈVE, 10, Rue D'Isy, Telefon 48310

Spezial-Abteilung für das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe

- Aufnahme von Inventaren
- Fachexpertisen
- Einführung u. Überwachung von Betriebsbuchhaltungen
- Organisation und Führung von Buchhaltungen
- Liquidationen
- Steuerberatung und Vertretungen

durch unseren

Hotelfachmann und Bücherrevisor

Eigener Jurist und Steuerfachmann

Bei Kopfweh, Migräne, Zahnschmerzen, Monatschmerzen
In jeder Apotheke
Contra-Schmerz
DR. WILD & CO. BASEL
Zahnweh, Monatschmerzen
es hilft!

„Hotelsilber“-Reparaturen

nur durch die

Berndorfer Werkstätten in Luzern

In Bleicheimern	Bleicheimer von	10 kg	10 kg
Verkaufspreis an Grosshandelsfirmen in Sendungen von mind.	5 kg	Fr./kg	Fr./kg
30 kg	8.75	8.67	
10 kg	8.82	8.74	
Verkaufspreise an Detailisten		8.90	8.82
Verkaufspreise an Konsumenten in ganzen Eimern	9.50	9.35	

aus den Eimern ausgetochen
500 g 4.80
1 kg 9.55

Verkaufspreise an Gewerbe (Konditor, Hotels, Spitäler etc.)
bei Bezug von 10–45 kg . . . 9.25
bei Bezug von 50 und mehr kg 9.20

Vorstehende Preise verstehen sich per Kilo netto, Packung inbegriffen.
Bei Bezug von mindestens 30 kg in Büchsen (Originalkiste) und 10 kg in Eimern müssen die Lieferungen an Wiederverkäufer und gewerbliche Verbraucher franko Normalbahnstation des Empfängers erfolgen. Sofern kleinere Lieferungen ausgeführt werden, darf die Fracht zu Lasten des Empfängers gehen.

Diese Verfügung tritt am 1. September 1943 in Kraft. Gleichzeitig wird Verfügung Nr. 674 A/43 aufgehoben.

Butterpreise

Die eidg. Preiskontrollstelle verfügte:

Buttersorten

- Bis auf weiteres sind im Handel erhältlich:
 - Vorzugstafelbutter (Markenbutter) = Butter aus gesammeltem, pasteurisiertem Rahm („Floralp“ und andere, nach den gleichen Vorschriften hergestellte Markenbutter).
 - Käseerei- (und Koch-) Butter = Milchzentrifugenbutter, Schotenzentrifugen-, Milchbutter und andere gleichwertige Qualitäten.
 - Eingesottene Butter (Preise gemäss Verfügung 674 B/43 vom 31. August 1943).

Preise für Frischbutter

2. Die bisher gültigen Preise dürfen unter Vorbehalt von Ziff. 4, lit. a–d ab 1. September 1934 maximal wie folgt erhöht werden:

Bei Verkauf an	Vorzugstafelbutter (aus gesammeltem, pasteuris. Rahm)	Käseerei- (u. Koch-) Butter	Eigenfabrikat der Käseereien
	Fr./kg	Fr./kg	Fr./kg
Grosshandel	—25	—25	—
Kleinhandel	—27	—27	—
Konsumenten	—27	—27	—25

3. Die zulässigen Gesamtpreiserhöhungen betragen seit Ende August 1939 je kg

Bei Verkauf an	Vorzugstafelbutter	Käseerei- (u. Koch-) Butter
	Fr.	Fr.
an Grosshändler	2.55	2.50
an Kleinhändler	2.62	2.56
an Konsumenten	2.82	2.67

4. Nach den gemäss Ziff. 2 durchgeführten Aufschlägen dürfen ohne schriftliche Bewilligung der eidg. Preiskontrollstelle folgende Nettopreise nicht überschritten werden:

Verkauf an Detailisten (übliche Lieferungsbedingungen)	Vorzugstafelbutter (aus gesammeltem, pasteuris. Rahm)	Käseerei- (und Koch-) Butter
	Fr./kg	Fr./kg
stockweise	7.02	6.86
modelliert	7.17	7.01

Verkauf an Konsumenten	Vorzugstafelbutter (aus gesammeltem, pasteuris. Rahm)	Käseerei- (u. Koch-) Butter	Eigenfabrikat der Käseereien
	Fr.	Fr.	Fr.
100 g	—81	—79	—77
500 g	3.92	3.79	3.70
1 kg	7.82	7.57	7.40

5. Der Verkauf von „Käseerei- (und Koch-) Butter“ und gleichwertiger Qualitäten zum „Vorzugstafelbutter“-Preis stellt eine strafbare Überschreitung der vorgeschriebenen Höchstpreise dar.

Diese Verfügung tritt am 1. September 1943 in Kraft. Gleichzeitig wird Verfügung Nr. 637 A/42 vom 31. Oktober 1942 aufgehoben.

Herabsetzung der Punktbewertung für Schaffleisch

Mit Wirkung ab 1. September wurde die Punktbewertung für Schaffleisch auf 50 Punkte je 100 g Fleisch mit Knochen herabgesetzt.

Das Kellnerstatut

Zur Einführung

Nach jahrelangen Bemühungen um die Hebung des Kellnerstandes hat die S. F. K. für das Gastgewerbe das nachstehende Kellnerstatut auf den 1. November 1943 in Kraft erklärt, nachdem der „Biga“ demselben zugestimmt hat. Die Berufsverbände haben im Jahre 1937 die Bildung einer paritätischen Kellner-Kommission gutgeheissen, welche die Aufgabe hatte, alle einschlägigen Fragen, welche die Hebung dieses Berufsstandes fördern könnten zu prüfen und der Sch. F. K. zu Handen der Verbände ihre Beschlüsse und Anträge bekannt zu geben. Die Anträge dieser Kommission wurden im Jahre 1939 den Berufsverbänden zur Besprechung und Ratifizierung übermittelt. Leider haben die Kriegsergebnisse die Behandlung dieses Trak-

tandums verzögert. Im Jahre 1942 haben alle der Fachkommission angehörigen Verbände das Statut genehmigt.

Es war schon lange der Wunsch der beteiligten Verbände, den bisher stark vernachlässigten Kellnerberuf zu heben und ihm durch die Ordnung einer Lehre und durch die Einführung einer Berufsrangordnung jenes Ansehen zu verschaffen, das ihm die Bedeutung geben würde, welche ihm, als eigentlichem Schlüsselstellung im Gastgewerbe zukommt.

Ein tüchtiger Kellnerstand muss richtig ausgebildet und herangezogen werden, damit uns dieser beim Wiederbeginn des internationalen Reiseverkehrs zur Verfügung steht. Es handelt sich dabei gar nicht um die Heranziehung einer grossen Anzahl Kellner, sondern in der Hauptsache darum, ein dienstbereites Kader heranzubilden, das befähigt ist, führende Stellen im Schweizerhotel einzunehmen und dem Nachwuchs Lehmeister, Erzieher und Vorbild zu sein. Eine Massenausbildung von Kellnern kommt schon deshalb für den Augenblick nicht in Frage, weil eine ganzjährige Beschäftigung in gegenwärtiger Zeit nicht möglich wäre.

Was aber bitter notwendig ist, das ist die Bereitstellung leistungsfähiger Kräfte im Kellnerstand, da dieser vielfach die Vorstufe für den Aufstieg in höhere Stellungen bildet. Wir müssen Sorge dafür tragen, dass die führenden Stellen im Kellnerstand dem Gastgewerbe dem Schweizer Kellner vorbehalten bleiben und dass die Überfremdung des Kellnerberufes, hauptsächlich in den oberen Chargen, in der Zukunft vermieden wird.

Die Deckung des Spitzenbedarfes in den unteren Chargen kann im Notfall durch Aushilfspersonal oder durch kurzfristig-saisonmässig zugelassene ausländische Saisonarbeiter gedeckt werden. Eine der vornehmsten Aufgaben des Gastgewerbes ist es, neben der beruflichen Erziehung des schwachen Kellnerstandes auch für seine soziale Festigung zu sorgen, so dass es dem berufstätigen Kellner möglich ist, seinem gelernten Berufe treu zu bleiben, auch soll ihm der Weg in die höheren Chargen des Kellnerberufes offenbleiben und die Voraussetzung geschaffen werden, eine eigene Familie zu gründen und zu erhalten.

Der Zweck dieses Kellnerstatuts ist die Steigerung des Berufsstandes und der Berufsehre, was dem gesamten Gastgewerbe schlussendlich zugute kommt. Der Kellnerstand wird durch seine Förderung und Hebung in breiter Öffentlichkeit das Ansehen eines vollwertigen Berufs erreichen und dadurch einem vermehrten Interesse bei der vor der Berufswahl stehenden Jugend begegnen.

Das Kellnerstatut regelt im Kellnerberuf die Rangordnung und will dem Berufstätigen den Aufstieg innerhalb des Berufes ermöglichen, gemäss seinem Können und gemäss seiner praktischen Fähigkeit. Die oberste Stufe im Kellnerberuf ist diejenige des Serviceleiters oder Oberkellners und kann nach Ablauf einer Karenzzeit nur erreicht werden durch eine umfassende Prüfung über theoretisches und praktisches Wissen und Können. Der Titel eines Oberkellners entspricht, nach dem Sinn des Kellnerstatuts dem Meistertitel in anderen Berufen. Nur wer sich über ein umfassendes Wissen im Berufe ausweist, soll befugt sein, Lehrlinge auszubilden. Die Lehrlingsausbildung ist eine sehr ernst zu



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

GESUCHT

für mittelgrosses Hotel in Zürich

- Kaffeeködlin 15. September
 - Kaffeeködlin-Küchenmädchen, sofort
 - Personalzimmermädchen 15. Sept.
 - Saal-Restaurantflotier tücht., Mitte Sept.
- Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre H. Z. 2242 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Escoffier
der grösste Meister der Kochkunst kannte zwar die
TEXTON-Würze
nicht, aber er hätte nie die Berühmtheit erlangt, wenn er es nicht verstanden hätte, seinen Gerichten durch allerlei feine Gewürze und würzige Zutaten diejenige geschmackliche Feinheit und Vollendung zu geben, die dem Gast das Maximum an Genuss bereiten.
Dieses Ziel möchten und können auch Sie erreichen, verehrter Herr Chef! Die ausgezeichnete, feine, den Eigengeschmack der Gerichte nicht übertönende

Ich bin Käufer von
Franz. Flaschenweinen
jedes Quantum. Detaillierte Offerten an
Fritz Pauli, Kaufmann, Neugasse 28, Bern

Hôtel de la Suisse française cherche
FEMME DE CHAMBRE
place à l'année, entrée le 1er octobre;
BON CUISINIER
place à l'année, entrée le 1er octobre.
Ecrire sous chiffre S. W. 2241 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht für den Herbst
PIANISTIN evtl. **PIANIST**
in nette Bar. Guter Flügel vorhanden. Offert. unt. Chiffre P. P. 2240 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Pour cause départ à vendre de suite:
3 jeux de tapis de table, machine à couper la viande, machine à passer, plats à hors-d'œuvre en porcelaine, plats argent différents, grands, 2 poissonnières, servier-boys, corbeilles à papier, radio-amplificateur, le tout très peu employé à l'état de neuf, 1 grill marque Sirgos H 2, neuf, jamais employé.
Ecrire sous chiffre D. B. 2243 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Revue-Insertate haben stets Erfolg!

Erstklassiges Hotel in Zürich sucht in Jahresstille tüchtiges
Zimmermädchen
Sprachkundige und routinierte Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugniskopien und Bild einreichen unter Chiffre H. Z. 2242 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

nehmende Sache, denn sie entscheidet oft über den weiteren Lebensweg vieler junger Leute.

Die Schweiz, F. K. und mit ihr alle angeschlossenen Berufsverbände des Gastgewerbes erwarten, dass die Mitglieder dieser Verbände ihre Bestrebungen zur Hebung des Kellnerstandes unterstützen und dem nachfolgend publizierten Statut nachleben.

H. Golden-Morlock.

Das Statut

Die in der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe zusammengeschlossenen Berufsverbände (Schweizer Hotelier-Verein, Schweizerischer Wirtverein, Union Helvetia, Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz und Schweiz. Verband weibl. Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellten) haben sich zum Zweck der Hebung und Förderung des Kellnerberufes auf den Erlass einer einheitlichen

Berufsordnung für Kellner

geeignet.

Gestützt auf die Empfehlungen der eingesetzten paritätischen Kellnerkommission, die von den vorgenannten Berufsverbänden genehmigt worden sind, erlässt die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe im Sinne des ihr übertragenen Auftrages das nachfolgende Statut.

Jeder Betriebsinhaber, Lehrmeister und im Kellnerberuf tätige Arbeitnehmer ist verpflichtet, die Bestimmungen dieses Statuts auf das gewissenhafteste zu beachten.

Kellnerlehre

1. Die Ausbildung von Kellnerlehrlingen hat gemäss den zutreffenden Gesetzen, Verordnungen und Reglementen des Bundes und der Kantone zu erfolgen.

2. Die Lehrlingsausbildung ist nur solchen Betrieben gestattet, die das ganze Jahr ununterbrochen geöffnet sind und die für eine gute gesundheitliche und sittliche Entwicklung und für fachgemässe Ausbildung der Lehrlinge Gewähr bieten.

3. Die Betriebsinhaber und Lehrmeister sind verpflichtet, die Ausbildung und Erziehung der ihnen anvertrauten Lehrlinge mit Umsicht, Konsequenz und Verantwortungsbewusstsein zu betreiben und sich an die erlassenen und noch zu schaffenden Vorschriften und Wegleitungen zu halten.

Die Serviceleiter bzw. Lehrchefs haben dem Betriebsinhaber in einem Lehrprotokoll monatlich über die Erziehung des Lehrlings und den Fortgang der Lehre Bericht zu erstatten.

4. Lehrlinge müssen beim Eintritt der Lehre das 15. Altersjahr vollendet haben.

Die Dauer der Lehrzeit richtet sich nach den Bestimmungen des eidgenössischen Reglementes über die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe. Die ersten 6 Wochen sollen als Probezeit gelten.

Die Absolvierung eines Vorlehrcurses an einer vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit anerkannten Fachschule mit anschliessender Berufslehre kann angerechnet werden.

Der Lehre vorangegangene Hilfsdienste im Hotel dürfen an der Lehrzeit nicht angerechnet werden. Junge Leute, die sich bereits als Office- oder Küchenbursche bewährt haben und sich für den Kellnerberuf eignen, sollen bei der Lehrlingsauslese vorzugsweise berücksichtigt werden.

Die Anschaffung der erforderlichen Berufskleidung soll vom Lehrling erst nach Ablauf der Probezeit verlangt werden.

5. Der Lehrling hat im ersten Lehrjahr Anspruch auf einen Troncanteil von Fr. 30.—, nach Ablauf desselben auf einen solchen von Fr. 60.—.

Berufsranfolge für Kellner

6. Die Bezeichnung Demi-Chef ist nur für einen Kellner zulässig, welcher sich über eine mindestens vierjährige Tätigkeit als Commis (Lehrzeit inbegriffen) ausweisen kann und zudem über die für diese Berufsklasse erforderlichen Fähigkeiten verfügt.

Im gleichen Betrieb darf die Zahl der Demi-Chefs höchstens ein Viertel der beschäftigten Chefs de rang betragen. In einem Grossbetrieb dürfen maximal 4 Demi-Chefs beschäftigt werden.

7. Hat sich ein Demi-Chef ausreichend über seine Fähigkeiten zu selbständiger Arbeit ausgewiesen, so kann er vom Betriebsinhaber zum Chef de rang ernannt werden.

8. Zum Serviceleiter-Oberkellner kann ernannt werden, wer sich über eine mindestens dreijährige, erfolgreiche Tätigkeit als Chef de rang bzw. Chef d'étage ausweisen kann. Der Serviceleiter-Oberkellner soll nicht nur über die für seine Berufsklasse erforderlichen Fähigkeiten verfügen, sondern auch befähigt sein, Lehrlinge fachgemäss auszubilden.

9. Die Betriebsinhaber sind zur unbedingten Zeugniswahrheit verpflichtet; es ist ihnen insbesondere untersagt, in Zeugnissen einem Dienstpflichtigen eine höhere BerufschARGE zu bescheinigen, als er effektiv im Betrieb eingenommen hat.

10. Zur geordneten Durchführung vorstehender Berufsranfolge wird ein Arbeitsbuch eingeführt, in dem sämtliche Dienstleistungen einzutragen sind.

Die Abgabe, Führung und Gültigkeit des Arbeitsbuches wird durch ein besonderes Reglement geordnet.

Allgemeine Bestimmungen

11. Die der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe angeschlossenen Berufsverbände sind verpflichtet, für einen ordnungsgemässen Vollzug des vorstehenden Statuts durch ihre Mitglieder besorgt zu sein.

Über Meinungsverschiedenheiten betreffend die Auslegung dieses Statuts entscheidet die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe. Diese kann auch, wenn es von den beteiligten Verbänden gewünscht wird, Einzelkonflikte behandeln oder deren Behandlung den Kreiskommissionen übertragen.

12. Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe behält sich vor, nach Schaffung der erforderlichen Voraussetzungen im Einvernehmen mit den ihr angeschlossenen Berufsverbänden

den und den zuständigen Behörden sowohl für die Lehrlingsausbildung als auch zur Wiederherstellung einer geordneten Berufsranfolge und Hebung des Kellnerberufes ergänzende Wegleitungen und Massnahmen anzuordnen.

Dieses Statut tritt nach erfolgter Publikation in der Fachpresse am 1. November 1943 in Kraft.

Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe.

Aus den Sektionen

Sektion Baden

Die größte Sorge bereitet uns die Beschaffung von geeignetem Personal — speziell für die Küche, die ja selbstverständlich in erster Linie auf der Höhe gehalten werden muss, um unsere körperlich leidende Kundschaft wieder herstellen zu können. Die Thermalbäder helfen natürlich — nebst guter Verpflegung — zur Heilung der Leiden. Aber dazu gehört gewiss auch ein guter Tropfen Wein als Medizin. Und dieser Wein wird in unsern Rebbergen, an der Goldenen Wand und im Geissberg, unter kundiger Leitung des Rebchefs und des Personals der Badhotels gebaut und gepflegt. Wir dürfen unsern Kollegen im Lande herum bekanntgeben, dass die letztjährige Traubenernte derart gut ausgefallen ist, dass ein ganz erstklassiger Wein produziert werden konnte. Anlässlich der am 22. August durch den Vorstand des Argauischen Weinproduzenten-Verbandes in Baden veranstalteten Weinausstellung, an welcher Regierungsräte und bekannte Weinfachleute teilgenommen haben, wurden nachverzeichneten Mitgliedern unseres Verbandes das Diplom 1. Klasse (alle mit der Höchstpunktzahl 18) erteilt.

J. Brodbeck, Hotel Sonne, Ennet-Baden (Goldwandler); H. Joos, Hotel Waage, Baden; Kursaal Baden (Herr Dir. Hafel); Nieveselt & Schneider, Badhotel Sternen (Goldwandler und Geissberger); O. Wüger, Badhotel Hirschen-Rebstock.

Herr Dr. Schellenberg aus Wädenswil, Präsident des Schweizerischen Weinbauvereins, erklärte, dass der Aargau im grossen und ganzen mit allen seinen Weinen die Probe glänzend bestanden habe. Die Weinkultur steht auf hoher Stufe. Unser Schweizer Weinbau wird unbedingt wieder besser gepflegt werden müssen, wenn weniger ausländische Weine eingeführt werden sollen. Die gut verlaufene Wein-Tagung hat alle Interessenten hoch befriedigt, und wir hoffen, dass sie auch weiterhin gute Früchte zeitigen wird.

Nvt.

Kleine Chronik

Zur Plazierung der Fachschüler

Es wird auf das Inserat unserer Hotel-Fachschule in der heutigen Nummer der Hotel-Revue aufmerksam gemacht. Anfangs Oktober wird an der Schule der erste Hotelsekretärkurs, Kochkurs und Servierkurs abgeschlossen. Die Absolventen dieser Kurse sind verpflichtet, nunmehr

eine 5-6monatige Praxis in einem guten Hotel zu bestehen. Hierfür werden von der Schule geeignete Stellen gesucht. Die Schüler und Schülerinnen haben eine gute Vorbildung erhalten und es können an sie dementsprechende Anforderungen gestellt werden. Die Mitglied-hotels, welche einen solchen Schüler aufnehmen wollen, sind gebeten, bis am 20. September 1943 der Direktion der Hotelfachschule Mitteilung zu machen. Der Stellenantrag hat spätestens bis am 15. Oktober zu erfolgen. Es liegen bereits mehrere Anmeldungen vor; es wird den zuerst eingehenden Anmeldungen der Vorzug gegeben.

Wechsel

im Forschungsinstitut für Fremdenverkehr

Der bisherige Leiter des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern, Prof. A. Waltherr, wurde vom Regierungsrat unter Verdankung der geleisteten Dienste aus dieser Stellung entlassen. Als Vorsteher wurde Dr. A. Krapf, Sekretär des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes in Bern, neu gewählt. Der Gewählte wird zum Lektor an der juristischen Fakultät der Universität Bern ernannt. Sein Lehrauftrag lautet auf Fremdenverkehrslehre.

Vermählung

Herr Ernst Gass vom Hotel Stadthof in Basel und Fräulein Marly's Küchler vom Hotel Beau-Rivage in Weggis geben bekannt, dass sie im September den gemeinsamen Lebensweg beginnen. Zu diesem Start und der weiteren Wanderschaft entbieten wir den beiden trefflichen Repräsentanten unseres Gewerbes die besten Wünsche und ein herzliches „Frohe Fahrt“.

Bücherfisch

Clelia und der gläserne Fisch. Roman von Gerud Lendorff. („Blaue A. M.-Reihe“ Bd. 8.) — 1943. Zürich, Albert Müller Verlag, A. G., Kart. Fr. 3.60, geb. Fr. 5.40. — Heiter, reizvoll und spannend erzählt die Basler Schriftstellerin von der jungen Schweizer Kunstgeschichtsstudentin Clelia, die eine Studienreise nach Italien unternimmt und, ehe sie sich's versieht, in höchst merkwürdige Abenteuer verwickelt wird. Einen besonderen Reiz dieses scharf und flott erzählten Romans bildet der Wechsel des Hintergrunds, vor dem sich das bunte und spannende Geschehen abspielt.

Gertrud Lendorffs Humor, ihre Erzählweise, ihre Kenntnisse auf dem Gebiet der Kunstgeschichte kommen hier, wie auch in einem schon früher in der „Blaue A. M.-Reihe“ erschienenen Roman wiederum vorteilhaft zur Geltung.

Saisoneröffnungen

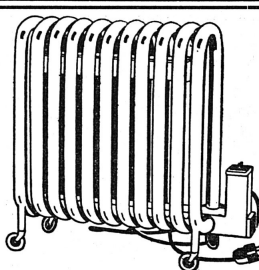
Orselina-Locarno: Kurhaus Victoria A. G., 10. September.

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



Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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



„Die ölgefüllten“
FORSTER
Elektro-Stahlradiatoren

stehen in hygienischer Beziehung — milde Strahlung, glatte, reinigungsfähige Heizfläche, mässige Oberflächentemperatur — an erster Stelle.“

So schreibt Dipl.-Ing. ETH Hermann Meier in der „Schweizer Hotel-Revue“ No. 44 vom 30. Okt. 1941.

Verkauf durch konzessionierte Elektro-Installationsfirmen oder durch den Fabrikanten

Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telephon 183

Wenn Sie Konfitüre im Grossen herstellen,

dann nur nach dem Confi-PEG-Verfahren!

Sie sparen Geld und Zucker und erhalten ohne Zusatz schädlicher Chemikalien eine tadellose, wohlschmeckende und haltbare Konfitüre.

Verlangen Sie unser Rezept.

Dr. A. Wander A.G., Bern Telephon 2 17 33



Cuisinier

Restaurant 1^{er} ordre cherche commis ayant fait apprenticeship dans très bonne maison. Entrée de suite. Faire offres avec copies certificats, photo et préférences: Restaurant Plat d'Argent, Genève.

Junger, tüchtiger Koch sucht

Chef-Stelle

in mittleres Hotel oder großes Restaurant. Bin zur Zeit aus Sommeraison zurück und kann sofort antreten.

J. Diethelm, Gotthardstrasse, Thalwil-Zsch., Telefon 92 14 89.

Gesucht treue, feisige

Tochter

für Zimmer und Hausarbeiten. Gute Lohn und familiäre Behandlung. — Anmeldungen bei J. Lüthy, Gasthof u. Metzgerei zum Löwen, Schöffland.

Rationierungsfrei!

Traubenkonzentrat aus Trocken Trauben

türkischer und spanischer Provenienz

Hoher Zuckergehalt (ca. 75%)

Ersetzt den Zucker in der Zubereitung von:

Konfitüren, Konserven

Kompotten, Puddings, Crêmen, Biskuits, Pâtisserie, Glaces, Sirup usw.

Als Brotaufstrich ausgezeichnet!

IN DER SCHWEIZ HERGESTELLT DURCH

RAISIN D'OR

CHEZ-LE-BART (Ntel) S. A.

Verkauf in Läden, Handlungen, Drogerien usw.

Verl. Sie von Ihrem Lieferanten das „Rezeptbüchlein“ (Fr 250 — 2 N)

Gesucht in Berghaus der Ostschweiz

junger, tüchtiger

Alleinkoch für Wintersaison, pâtisserieskundig, sowie ein ehrlicher **Küchen-Hausbursche**

Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre B.H. 2222 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Voceitilhafte Putzmittel

(COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
in Dosen und offen

BEKO-Spüli- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Erfahrener **Hotelier-Restaurateur** mit besten Ausweisen und Referenzen sucht Anstellung als

Direktor oder Gérant

für Stadt- oder Saisongeschäft. — Würde eventuell auch Vertretung oder Unterstützung des Inhabers für kürzere Zeit übernehmen. Offerten unter Chiffre H.R. 2237 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Prima Existenz für Fachmann

In Basel sind in nächster Nähe der neuen Universität, an zentraler Lage, zwei Stockwerke mit insgesamt 12 sonnigen, hellen Zimmern u. Küche, in welchen seit über 30 Jahren eine Pension betrieben wird, neu zu vermieten. Aller Komfort, fließendes kaltes und warmes Wasser, Balkons, Zentral-u. Ofenheizung, Waschküche m. Ringmaschine, Boiler, Lift und sonstigem Zubehör. Sehr günstiger Mietpreis. Die Pension ist in Betrieb u. voll besetzt. Es bestünde die Möglichkeit, Pensionäre der jetzigen Pension zu übernehmen. Bezug nach Übereinkunft mit dem jetzigen Mieter. Auskunfts:

Ad. Schmid, Ecke Spalen/Leonhardsgraben 2, Basel.

Alte Flaschenwein-Bestände

kauft

Weinhandlung Voss, Zürich 5, Tel. 5 13 41

Sehr günstiger Gelegenheitskauf für Hotel!

Eine elektrisch heizbare

MANGE

2 Meter Arbeitsbreite, 27 cm Walzendurchmesser mit Motorantrieb, zu sehr günstigem Preis zu verkaufen. Zustand wie neu. Offerten unter Chiffre G. K. 2244 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Weinhandlung in Zürich sucht in Jahresstelle tüchtigen

Kellerburschen

In allen Kellerarbeiten bewanderte Bewerber beliebigen Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild, sowie Gehaltsansprüchen bei freier Kost oder freier Station einzureichen; unter Chiffre W. H. 2261 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire

masc. ou fém.

volontaire, pour l'administration d'un sanatorium. Entrée de suite ou à convenir. Nourri, logé, blanchi. Salaire fixe. Faire offres avec copie de certificats et photo à Administration du San. Universitaire à Leysin (Vaud).

Unser

Mixkurs

bedarf ja keiner Empfehlung mehr. Alle Teilnehmer freuen sich über den hohen fachlichen Gewinn, den sie aus diesem Kurs mitnehmen!

Nächster Mixkurs:

4. bis 16. Oktober

Spezialprospekt verlangen. Tel. 2.55 51. Anmeldefrist: 27. September.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern.

Du Comité central

Séance du 2 et 3 septembre 1943 au Bellevue-Palace à Berne

Le Comité central, réuni à Berne, a tenu, sous la présidence du Dr H. Seiler, président central, une séance d'un jour et demi qui a surtout été consacrée au problème de l'assainissement de l'hôtellerie. M. V. Wiseman, vice-président, les MM. R. Dieri, F. Bortler, A. Fanciola, F. Halder, F. X. Markwaldler, R. Mojonnet et H. Schmid étaient présents, alors que M. F. E. Hirsch, retenu par le service militaire, ne pouvait assister à la séance. Le Bureau central était représenté par le Dr M. Riesen et le Dr A. Büchi. La commission scolaire s'était réunie auparavant afin de liquider les affaires courantes, pour pouvoir ainsi présenter un rapport sur les questions scolaires aux organes directeurs de la Société. En outre des discussions avaient encore lieu avec une délégation de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs au sujet de l'attitude de l'hôtellerie et de la restauration à l'égard des prochaines élections au Conseil national.

Ecole hôtelière de Lausanne

MM. H. R. Jaussi, président de la commission scolaire, et F. Cottier, rapportèrent sur le cours préparatoire d'introduction à l'hôtellerie qui vient de se terminer et qui a remporté plein succès. Tous les élèves qui devaient bénéficier d'une place d'apprenti ont pu être placés et ont déjà commencé leur activité pratique. On a tenu compte, en établissant le programme et l'horaire du prochain cours qui vient de commencer, des expériences faites lors du précédent semestre et des examens. 15 élèves participent à ce nouveau cours, ce qui doit être considéré comme très satisfaisant, si l'on songe que les autres écoles terminent généralement leur année scolaire au printemps seulement, et que ce n'est qu'à cette époque qu'elles libèrent des élèves. Les comptes d'exploitation pour le premier trimestre sont conformes au budget et, s'il ne survient pas d'événements inattendus, l'avenir de l'Ecole est assuré au point de vue financier, en tous cas jusqu'au printemps 1946, cela surtout grâce au fonds de souscription. Ce qui importe, c'est que jusque là les finances de la Société ne soient pas affectées par des déficits de l'Ecole. Il faudra par contre opérer une saignée sensible dans les fonds qui sont à la disposition de l'Ecole (fonds de construction de l'Ecole, fonds Tschumi), car la reprise de l'exploitation de notre institut et la rénovation des installations techniques ont occasionné des dépenses considérables. La modernisation de la cuisine de l'Ecole n'est pas encore terminée, car l'électrification des installations doit encore être parachévé. Conformément aux propositions faites, le Comité central a voté un crédit supplémentaire de fr. 5,500 pour l'acquisition d'un gril électrique, d'une rôtissoire électrique et d'autres ustensiles de cuisine. La question de la direction de l'Ecole a aussi été examinée à fond, du fait de l'élection de M. F. Cottier au Conseil administratif de Genève. La commission scolaire a reçu les directives nécessaires pour trouver à ce sujet une solution qui réponde aux intérêts de notre institution scolaire et de la Société.

Futures mesures de protection juridiques

On sait, puisque cela a déjà été annoncé lors de notre dernière assemblée des délégués, que la direction de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie a, en collaboration avec M. Jaeger, ancien juge fédéral et spécialiste de ces questions juridiques, élaboré un nouveau projet d'ordonnance relatif aux mesures juridiques de protection en faveur de l'hôtellerie. Les dispositions actuelles ne sont valables que jusqu'à la fin de cette année et il faut donc que de nouvelles prescriptions puissent entrer en vigueur au début de l'an prochain, si l'on veut qu'il n'y ait pas d'interruption dans l'application de ces mesures légales de protection. Dans de précédents exposés, ainsi que lors de la conférence auprès de M. von Steiger, conseiller fédéral, notre Société a insisté sur le fait qu'il ne pouvait s'agir de proroger purement et simplement la présente ordonnance, mais que les mesures devaient être étendues, et surtout qu'il fallait en fin de compte aboutir effectivement à une solution pratique pour le problème du désendettement. Le nouveau projet fait au moins un pas décisif dans cette direction en ce sens que le système d'amortissement en espèces de créances en capital non couvertes y est codifié. Toutefois, les précautions envisagées dans ce domaine rendent ce progrès fort onéreux. C'est pourquoi le Comité central veut examiner ce projet à fond et en peser le pour et le contre avant de prendre définitivement position à son sujet. Une analyse fouillée de la question est d'autant plus justifiée qu'il ne s'agit plus de mesures provisoires, mais de mesures à longue portée. Il est possible qu'on voit là en effet la pierre de touche ou même l'essence de la loi de désendettement que l'hôtellerie s'efforce d'obtenir depuis des années. Les effets et les répercussions des innovations proposées doivent donc être minutieusement étudiés.

Premier échange de vue

M. Amman, de la direction de la S.F.S.H., avait bien voulu se mettre à la disposition du Comité central pour introduire le sujet et pour commenter l'opinion de l'auteur du projet. Il caractérisa les nouvelles dispositions au cours d'un exposé fort bien documenté. Nous allons essayer de résumer ici ces explications mais, vu l'importance de ce projet de loi, nous y reviendrons en

détail dans un numéro ultérieur, afin que nos lecteurs soient parfaitement renseignés sur cette question qui nous préoccupe depuis si longtemps.

Les mesures de protection juridiques prises jusqu'à présent ne doivent pas être considérées comme étant arrivées au terme de leur développement, mais elles représentent seulement les phases d'une œuvre de secours progressive. Il s'agit donc, maintenant, en se basant sur ce qui a été fait, d'intensifier et d'approfondir cette protection. Le nouveau projet, qui vient d'être remanié par les bureaux compétents, représente une heureuse synthèse entre ce qui existait jusqu'à ce jour et ce que l'on estime pouvoir obtenir pratiquement à l'avenir.

Ce projet est conçu sous forme d'ordonnance, car on part de l'idée qu'il pourrait faire l'objet d'un décret fédéral pris en vertu des pleins pouvoirs. Ceci est fort désirable, du fait qu'une loi devrait d'abord être discutée par des commissions et par les Chambres fédérales, ce qui ferait perdre un temps précieux et la dite loi ne pourrait guère entrer en vigueur avant la fin de l'année prochaine. Une bonne partie de l'ordonnance actuelle a été reprise dans le nouveau projet, car le cadre de ces dispositions n'a pas été modifié et les innovations et les adjonctions envisagées pouvaient facilement être incorporées dans le schéma existant.

Parmi les innovations de quelque importance, signalons qu'une des conditions pour pouvoir demander d'être au bénéfice de l'ordonnance exige que le requérant soit en possession de l'entreprise depuis 5 ans au moins. En outre il suffira à l'avenir pour obtenir un concordat extra-judiciaire de l'assentiment du 80 pour cent des créanciers chirographaires.

Mais la pièce de résistance proprement dite est le chapitre qui se rapporte à l'amortissement des espèces de créances en capital non couvertes; c'est non seulement un énorme progrès au point de vue du développement de l'organisation ultérieure de ce désendettement, mais encore une des mesures les plus radicales puisque l'amortissement des créances hypothécaires provoque des remises de capitaux. Il convient de fixer pourtant une limite à ce désendettement par amortissement: celle-ci est déterminée par le point où, selon toute vraisemblance, le gage peut être jugé comme satisfaisant ou, si l'on aime mieux, au point jusqu'auquel on peut estimer que le capital est couvert par le gage. Ce point ne peut être calculé mathématiquement et l'on sera obligé de procéder par estimation. Pour cette estimation, on se basera sur la valeur moyenne de rendement des dix dernières années d'avant guerre (1930 à 1939) y compris. Les directives pour ces évaluations sont l'objet d'un règlement spécial. C'est une commission de trois membres, présidée par une personne neutre, qui procédera à ces estimations. Elle décidera sans appel, c'est-à-dire qu'on ne pourra recourir contre sa décision auprès d'une autre instance.

Les conditions pour pouvoir bénéficier de cette méthode pratique de désendettement sont les mêmes, en général, que celles requises pour profiter des mesures de protection juridiques, c'est-à-dire qu'il faut que la situation précaire dans laquelle se trouve le débiteur ne soit pas le résultat de ses propres fautes, qu'il soit digne d'aide, que l'entreprise soit reconnue viable, etc., etc. A cela s'ajoute les conditions requises pour bénéficier de l'intérêt variable, soit la tenue d'une comptabilité irréprochable, l'absence de dépenses personnelles exagérées au cours des dernières années, l'existence de garanties pour une gestion compétente de l'entreprise. Notons encore l'obligation de se soumettre, pour une durée de 20 ans au contrôle de la Société fiduciaire, ainsi que l'inscription au registre foncier d'une limitation de la capacité de disposer. Ces précautions ne sont pas seulement prises dans l'intérêt du créancier et des autorités, mais aussi dans l'intérêt de l'hôtellerie tout entière, car l'on pourra ainsi la préserver de spéculations, d'avissements de prix, d'un nouvel endettement de gestions irrationnelles et non commerciales d'entreprises, en un mot de la concurrence déloyale que pourraient faire les exploitations désendettées.

En ce qui concerne les modalités de ce désendettement, on fait une différence nette entre les capitaux couverts et capitaux non couverts. Les derniers peuvent donc être amortis selon un plan d'amortissement établi à l'avance, amortissement qui peut être soit global, soit opéré par le paiement d'acomptes. Dans les deux cas, le créancier doit prendre sur lui une certaine partie qui est naturellement plus élevée dans le cas d'un amortissement global. Le projet prévoit de la part du créancier, pour l'amortissement par acomptes, une remise qui peut être soit égale, soit s'élever au double de l'amortissement et, dans le cas de l'amortissement global qui peut atteindre au maximum 4 fois le montant de celui-ci. Dans le cadre légal, l'amortissement sera gradué selon le rang de l'hypothèque ou les conditions de garantie de la dette à amortir. Si l'amortissement s'effectue par le versement d'acomptes, il faudra que le créancier obtienne satisfaction dans les 15 ans, mais cette action tout entière peut s'étendre sur 20 ans, au cas où le paiement de l'un ou l'autre terme devrait être ajourné. Mais ce qu'il y a d'important dans ces prescriptions, c'est que, en principe, les créances en capitaux non couvertes ne doivent pas intéresser et ne peuvent être dénoncées, aussi longtemps que les amortissements sont effectués ponctuellement. D'autre part, le créancier conserve intégralement son droit de gage jusqu'à la fin, tandis que son droit à sa créance s'éteint graduellement, c'est-à-dire que celle-ci diminue continuellement du montant des amortissements effectués, ainsi que du montant des remises qu'il doit consentir.

Le projet ne contient aucune disposition obligeant la Confédération à faire l'avance des moyens financiers nécessaires pour opérer ce désendettement. Il est simplement question d'un « tiers porteur » qui avancerait au débiteur les moyens nécessaires pour opérer cet amortissement, ainsi que des droits qui lui sont conférés. Chaque hôtelier débiteur reste libre de chercher dans le cercle de ses parents et connaissances la possibilité d'obtenir les moyens financiers qui lui permettraient de bénéficier de ce désendettement en effectuant un amortissement global.

Déjà l'ancien projet de 1938 prévoyait que le créancier recevrait un certificat pour la perte qu'il aurait subie, certificat qui lui laisserait l'espoir de « toucher » peut être encore quelque chose une fois ou l'autre. Le présent projet continue à assurer une prescription semblable. Le créancier reçoit en effet un certificat de perte qui s'apparente à l'acte de défaut de bien. Si, au cours d'une période de 20 ans, le débiteur revient à meilleure fortune (ainsi donc si le gage n'est pas que ces gains s'avèrent suffisants), ou s'il obtient un surplus lors de la vente anticipée de son entreprise, les créanciers et les cautions ont droit de faire valoir une partie tout au moins de leur perte. Des prescriptions spéciales sont nécessaires pour les cas de transfert de propriété, et l'on distingue trois cas principaux: la vente habituelle, la voie de succession et la réalisation forcée.

La limitation de la capacité de disposer ne rencontrera pas partout la compréhension nécessaire, mais elle est à peu près de garantie de l'effet durable du désendettement. Si les pouvoirs publics interviennent et obligent le créancier à consentir des remises, il est juste que le débiteur ne soit pas entièrement libre de se gouverner à sa guise, et de contracter de nouvelles dettes. On veut surtout sa capacité de concurrence sur le plan international. En 1940 déjà, l'on institua des prêts destinés à permettre aux entreprises de se maintenir en état d'exploitation, mais, étant donné les difficultés financières toujours plus grandes des entreprises, et les besoins de restauration toujours grandissants, le montant des subventions s'avéra insuffisant. En tous cas, aucun projet de restauration proprement dit ne peut être envisagé sans désendettement. Le nouveau projet fait lui aussi un pas en avant dans cette direction, puisqu'il prévoit de véritables hypothèques de restauration, telles qu'elles figureraient dans le projet de 1938. La Société fiduciaire est autorisée à avancer des montants nécessaires à des travaux de restauration et de rénovation qui sortent du cadre des travaux d'entretien ordinaire, et sans lesquels l'entreprise ne pourrait être exploitée économiquement. Ces travaux contribuent d'ailleurs aussi à augmenter la valeur du gage. Le montant maximum du crédit qui peut être consenti est fixé au 15 pour cent des charges hypothécaires existantes. Cette limitation, qui est relativement large, montre quelle importance et quelle signification on reconnaît à ces travaux de rénovation.

Dans cet ordre d'idée, on peut faire des rapprochements avec les conditions prévues dans ce domaine par d'autres plans. Le plan Meili, comme le projet Cottier ont d'ailleurs d'étroits points de contact, en ce sens qu'ils sont les deux basés sur les besoins de rénovation de l'hôtellerie. Le projet dont nous parlons suit cependant indépendamment sa propre voie quant à ces prêts d'amélioration. Les auteurs du projet savent en effet que l'urgence de cette tâche exige qu'elle soit entreprise le plus vite possible, et cela sur un terrain solide car, dans ce domaine, celui qui aide promptement, aidera son efficacité. Les travaux de rénovation prévus ne s'opposent nullement en principe aux autres actions mentionnées. En effet, puisque le montant des prêts est limité mais, d'autre part, que les besoins de rénovation sont immenses, il restera toujours assez à faire pour que l'on puisse utiliser les autres projets.

En résumé, le rapporteur estime que le projet en question, en sa forme actuelle, représente un sensible progrès sur ce qui a été fait jusqu'à maintenant et est bien dans le sens des efforts que fait la Société suisse des hôteliers. Vrais dans son ensemble, il répond en effet aux vœux et espoirs de l'hôtellerie, mais si l'on doit y apporter, ci ou là, quelques modifications.

Dans un contre-exposé, le Dr Riesen entreprit de démontrer où, selon l'opinion de nos dirigeants, des corrections devaient être apportées, au sujet de certaines mesures qui ont été partiellement reportées dans le nouveau projet, sans être améliorées, il faut souligner que rien n'a été changé en ce qui concerne la mise au bénéfice de l'intérêt variable. Or, au cours de la conférence avec le conseiller fédéral von Steiger, on nous a donné l'assurance que l'on envisagerait une méthode et des possibilités d'application plus larges. L'introduction des hypothèques d'amélioration continue par conséquent une heureuse innovation qui répond à l'urgent besoin de rénovation qui se fait sentir dans l'hôtellerie.

Quant aux nouvelles prescriptions de désendettement, l'on a aussi tenu compte, en principe, de notre vœu de voir procéder à une réduction définitive des dettes qui obèrent nos maisons. La solution choisie laisse cependant la porte ouverte à certains désirs. Mais, en examinant un tel projet de loi, on doit toujours se demander ce qu'il est possible d'obtenir pratiquement. Le rapporteur a touché le point délicat en exprimant la crainte qu'un contrôle de 20 ans

et la restriction de la capacité de disposer ne soient pour l'hôtellerie des mesures bien dures. En principe, on n'a rien à reprocher à de telles prescriptions, mais elles ne doivent atteindre la liberté de commerce et de mouvement personnelle de l'hôtelier, que pour un temps plus limité et dans une mesure qui permette à chaque propriétaire d'entreprise de recourir à cette ordonnance sans éprouver un sentiment de vexation ou un complexe d'infériorité.

En ce qui concerne les mesures elles-mêmes, elles ne représentent pour la plupart des entreprises que la codification de l'état de choses actuel. Elles ne modifient pas la situation présente et représentent davantage un chèque sur l'avenir. L'allègement serait beaucoup plus sensible et effectif, s'il n'était pas limité aux hypothèques postérieures, mais englobait aussi la première hypothèque.

L'opinion exprimée par la direction est entièrement partagée par le Comité central. Malgré toute la reconnaissance que nous avons faite pour sortir du stade des mesures partielles, provisoires, on ne doit pas cacher, qu'à différents points de vue, le projet laisse place encore à de nombreux vœux de la part des débiteurs intéressés. Si l'auteur du projet s'est un peu laissé guider par la loi sur le désendettement agricole, il faut faire remarquer que les conditions ne sont pas comparables et qu'il ne peut être question de prendre des mesures identiques, puisque l'hôtellerie se trouve, en général, placée dans une situation précaire pour des raisons qui échappent à son influence, ce que l'on ne peut guère prétendre pour l'endettement agricole.

Il s'agit surtout pour le moment de prendre un premier contact avec ses nouvelles propositions et non d'une position de principe ou d'une attitude définitive. Celle-ci ne pourra être prise aussi longtemps que le projet ne sera pas mis en discussion officiellement et que la commission fédérale d'experts qu'il faut encore désigner ne se sera pas, de son côté, occupé de ce plan. Le Comité central reviendra sur ce projet aussitôt que le jugement porté par cette commission sur ces propositions sera connu et qu'on aura l'assurance que la forme d'ordonnance lui sera donnée.

Le Comité central charge la direction d'élaborer une requête à l'intention du département fédéral de justice, pour lui exposer notre position provisoire éventuellement nos contre-propositions à l'égard et de certains chapitres et de certaines dispositions de l'ordonnance. Le projet de cette requête sera soumis aux membres du Comité central pour qu'ils puissent, comme d'habitude, faire valoir leur opinion et pour autant que cela s'avérera nécessaire, il sera encore discuté lors d'une prochaine séance. Nous aurons en outre l'occasion de faire valoir nos protestations et nos propositions de modification, au sein de la commission d'experts que le département doit désigner et dans laquelle notre société est représentée. Le projet de règlement d'estimation prévu devra aussi être examiné à fond. Le Comité de notre requête sera composé de la Société fiduciaire qui, en collaboration avec M. Jaeger, ancien juge fédéral, a fourni un énorme travail préparatoire pour élaborer ce projet. Certaines questions discutées pourront encore être mises au point avec la direction de la S.F.S.H.

Le plan Cottier

On se souvient certainement encore de l'heureuse impression qu'avait faite l'exposé des propositions en vue de l'assainissement de l'hôtellerie, lors de notre dernière assemblée des délégués de Lucerne. On n'a pas oublié non plus que cet exposé avait été fait par le père spirituel de ces propositions, le Dr R. Cottier qui avait recueilli de chaleureux applaudissements, car l'on avait été en général surpris par l'apparente simplicité de la solution proposée, et de nombreux auditeurs ont pensé que l'on avait enfin trouvé le moyen sûr qui devait permettre de ramener et de remettre sur pied l'hôtellerie. Notre président central avait bien déjà signalé alors que certaines de ces propositions devraient faire l'objet d'une étude attentive quant à leur possibilité d'application pratique, et il avait donné l'assurance que les dirigeants de la Société procéderaient à cet examen dès que possible. Comme, entre temps, l'Office fédéral des transports a fait sien le plan qui n'était tout d'abord qu'une proposition personnelle de M. Cottier et, qu'il lui a ainsi donné un caractère officiel, on a d'autant plus de raisons maintenant de lui accorder toute notre attention.

Après la discussion du projet d'ordonnance présenté par la Société fiduciaire pour l'hôtellerie, le Dr Riesen entreprit de mettre en valeur le point de vue des milieux économiques intéressés sur cette brillante et hardie tentative d'adapter l'hôtellerie aux conditions actuelles. L'on doit d'abord considérer ce projet comme la preuve de bonnes dispositions et de la bonne volonté de l'office fédéral compétent manifestée à l'égard de l'hôtellerie à laquelle il est prêt à tendre la main. Cette attitude bienveillante est fort précieuse pour nous et nous savons l'apprécier à sa juste valeur. Ce projet nous est aussi particulièrement sympathique du fait qu'il est basé sur le principe d'entr'aide que l'hôtellerie organisée a toujours préconisé dans les efforts qu'elle fait pour aboutir à l'assainissement de notre industrie. Le fait que ce projet bénéficie maintenant d'un patronage officiel lui donne naturellement un bien autre poids que s'il avait été énoncé par un simple particulier. Et, même si sa réalisation devait rencontrer des difficultés imprévues, sa discussion aura en tous cas servi à faire mieux pénétrer l'idée de la nécessité de l'assainissement de l'hôtellerie dans le grand public et dans les administrations fédérales. Il aura ainsi créé un climat favorable en vue d'une aide accrue en faveur de notre profession.

Au point de vue purement juridique et économique, ce projet peut être jugé sans aucune sentimentalité. Cette façon de considérer ce plan d'une manière parfaitement objective le fait voir sous une autre lumière. On se demande surtout s'il sera possible de trouver les bases et formules juridiques nécessaires pour régler équitablement la contribution solidaire, qui représente le centre même du projet tout entier, pour l'incorporer aux prix d'hôtel et lui donner force obligatoire pour toutes les entreprises hébergeant des hôtes de façon industrielle, pour délimiter clairement les hôteliers qui pourront bénéficier de cette action, pour s'assurer la collaboration des cantons et pour instituer un contrôle qui offre des garanties d'efficacité, etc., etc. Quant à la contribution solidaire qui doit être affectée aux rénovations d'hôtel, on se demande si les montants mis ainsi à disposition seront suffisants pour répondre aux besoins toujours croissants de rénovation que l'on constate dans notre industrie, et s'il sera possible d'obtenir les subventions fédérales sans qu'elles ne dépendent de la situation du marché du travail.

Une discussion nourrie suivit ce rapport, discussion au cours de laquelle une foule d'autres points de vue furent exprimés et de nombreuses questions furent soulevées. On est unanime à reconnaître que ce plan présente un aspect fort séduisant et qu'il est surtout sympathique parce qu'il préconise l'entraide, et qu'il est basé sur le principe de la solidarité. Par contre, on doit faire de sérieuses réserves quant à l'incorporation de la contribution dans les prix d'hôtel, à l'introduction de la réglementation des prix indispensables, à la création d'un puissant appareil de contrôle. Il en va de même de la servitude qui en résulterait pour l'hôtelier, de la collaboration des cantons, du détournement de son but primitif d'une partie non négligeable des contributions, de la répartition des moyens disponibles, etc., etc.

Finalement le Comité central aboutit à la résolution suivante.

Les organes directeurs de la S. S. H., après avoir entendu un rapport de M. Riesen, directeur, sur le Plan Cottier, après l'avoir discuté à fond et après avoir procédé à un vaste échange de vue à ce sujet, constatent que le projet tout entier témoigne d'une grande compréhension et d'une attitude particulièrement bienveillante à l'égard de l'hôtelier. C'est pourquoi ce plan mérite d'être examiné avec un soin attentif par la S. S. H.

Mais il s'agit de voir en premier lieu dans quelle mesure cette idée est réalisable au point de vue juridique. Il faut donc d'abord que les autorités fédérales apportent dans ce sens les éclaircissements nécessaires. Il serait extrêmement désirable qu'elles prennent prochainement position à ce sujet, ne serait-ce qu'à cause de l'étude actuelle du projet d'assainissement de la S. F. S. H. Une fois la question juridique résolue, le projet précis et détaillé pourra être présenté et le Comité central sera alors prêt à ré-examiner ce plan dans tous ses détails.

Problèmes de l'économie de guerre

M. Schmid, président de la commission du service de renseignements économiques, présente un rapport sur les problèmes dont cette commission s'est occupé au cours de sa dernière séance. La nouvelle réglementation des jours sans viande place certainement l'hôtelier dans une situation plus défavorable encore au point de vue du rendement de la cuisine. C'est pourquoi, conformément aux propositions de la commission, le Comité central décide d'adresser une requête au Service fédéral pour le contrôle des prix, afin de demander que les prix de la viande et du détail soient abaissés, ou qu'un assouplissement des prescriptions concernant les prix d'hôtel puisse intervenir. Il faut que l'hôtelier puisse adapter comme il convient ses prix de repas et de pension à l'augmentation de frais que lui occasionnera la suppression du troisième jour sans viande. Notre Société veut en outre demander à l'Office

de guerre pour l'alimentation de ne pas prendre de nouvelles mesures qui auraient pour conséquence un enrichissement des frais de cuisine.

Les pécheries sont en train d'essayer d'obtenir de la section pour l'approvisionnement en viande, que des mets de poisson puissent être servis comme entrée, même si le plat principal comporte de la viande. Cette revendication est justifiée par le manque de débouché. Le Comité central partage toutefois l'opinion de la Commission qui constate que, jusqu'à présent, on n'a guère observé une surabondance d'offre de poisson. En outre une telle réglementation aurait pour conséquence une hausse des prix, alors que le Service du contrôle des prix ne permet pas à l'hôtelier d'élever ses prix proportionnellement. L'offre saisonnière de poisson pourrait par contre facilement être résorbée par une simple baisse des prix de ce produit, car c'est de cette façon que l'on en intensifierait le plus aisément la vente. Une atténuation des prescriptions ne pourrait être prise en considération que pour les repas de noce, car, pour ceux-ci, les conditions de la « calculation » sont un peu différentes.

Comme les attributions de graisse ont été sensiblement réduites puisqu'elles ont passé de 1000 gr. pour 100 coupons à 450 gr., on demande de divers côtés une réglementation réduisant les quantités de beurre à servir pour le petit déjeuner. Toutefois, la majorité de nos dirigeants estiment que l'on ne peut encore réduire les prestations du petit déjeuner tel qu'il est servi actuellement, car les hôtes suisses en particulier attachent une grosse importance à la composition de ce premier repas. Les difficultés que provoque cette réduction des attributions de graisse sont graves et pour beaucoup insurmontables. Il serait fort utile dans ce domaine que des spécialistes de la cuisine communiquent à nos membres des recettes nouvelles, mais éprouvées, et permettant de réaliser d'importantes économies de graisse. Un concours pourrait être organisé dans ce sens, ou bien on pourrait lors d'un prochain cours pour hôteliers donner la parole aux chefs de cuisine compétents pour qu'ils apprennent aux participants du cours à faire de la bonne cuisine tout en se tirant d'affaires avec les quelques 100 gr. de graisse qui leur sont attribués. En outre, la commission et le Comité central sont arrivés à la conclusion, après avoir examiné la chose à fond, qu'il fallait rejeter une proposition tendant à instituer des repas comprenant une soupe et un plat de légumes accompagnés de légumes, repas pour lesquels on ne devrait demander qu'un coupon. L'on ne croit pas que cette innovation permettrait de servir davantage de haricots blancs ou de lentilles par exemple. Mais il y a d'autres moyens de mettre ces légumes en valeur, sans pour cela modifier le principe qui veut que l'on exige deux coupons pour un repas.

L'action « discipline nationale » voudrait faire apposer une affiche dans les hôtels et restaurants pour inciter les hôtes à faire preuve de davantage de discipline au point de vue de l'économie de guerre. En principe le Comité central n'a rien contre cette manière de procéder à l'éducation des hôtes, mais il estime que cette action ferait plus d'effet et aurait plus de succès si elle émanait officiellement de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation et si c'était celui-ci qui en supportait les frais.

Notons encore dans le rapport de M. Schmid, que la commission s'est aussi occupée de la question du combustible et du problème des prix de revient et des prix d'hôtel. Il serait particulièrement intéressant que l'hôtelier puisse disposer d'un matériel statistique irrefutable et convaincant lors des prochaines discussions qu'elle aura avec le Service fédéral pour le contrôle des prix. C'est pourquoi l'on serait heureux si les efforts que fait l'Institut de Tourisme de l'Université de Berne pour mettre au point la question des frais pouvaient être activés. Pour terminer, le Comité central prit encore connaissance d'une démarche faite auprès de la Section des textiles pour qu'elle octroie des coupons supplémentaires dans les cas où l'acquisition d'uniformes pour le personnel donne lieu à des difficultés au point de vue des coupons, ainsi que des efforts faits par le Bureau central pour que l'on tienne mieux compte de la situation du personnel d'hôtel lors de l'octroi de congés militaires.

Contrats locaux relatifs aux salaires

Quoiqu'il ait été expressément déclaré, au moment où une convention a été passée à Zurich, au sujet de l'octroi d'allocations de renchérissement, que ce contrat ne devait avoir aucune influence sur les conventions de salaires d'autres localités, on constate que, en divers endroits, on essaye d'obtenir les mêmes allocations de renchérissement et de leur donner une forme conventionnelle. Or, les conditions dans la plupart des stations saisonnières sont telles qu'il est impossible de prendre des engagements de portée générale, puisque la plupart des entreprises ne sont pas en mesure d'augmenter encore leur compte de frais généraux et qu'une part du renchérissement du coût de la vie est déjà supportée par l'employeur qui loge et nourrit l'employé dans sa maison. Par contre, on n'a rien à dire contre des conventions qui réglementent, en certains cas, l'octroi d'allocations de renchérissement pour que celles-ci soient accordées par les entreprises qui en ont la possibilité. Le patronat pourrait admettre des conventions de salaires générales et obligatoires, ou des conventions relatives à des allocations de renchérissement, s'il avait la certitude d'être autorisé à tenir compte de cette augmentation de frais dans le calcul de ces prix, c'est-à-dire si le Service fédéral pour le contrôle des prix l'autorisait à majorer ses prix proportionnellement. Tant que ce n'est pas le cas, les contrats locaux ne peuvent qu'être défavorables aux conditions générales de la Suisse.

Indemnités militaires

Il ressort du rapport présenté par le Dr Büchi que l'application plus sévère des principes de classification des hôtels par les autorités administratives militaires a abouti à une série de décisions inadmissibles qui ont nécessité une intervention accrue du Bureau central. S'il faut d'une part s'opposer à ce que des hôtels se classent dans la seconde catégorie uniquement pour toucher des indemnités supérieures, personne ne pourra admettre que des hôtels soient déclassés ultérieurement et même qu'on leur réclame le remboursement des montants touchés en trop. L'hôtelier doit s'opposer avec la dernière énergie à ces remboursements, ne serait-ce que du fait de la modestie des indemnités accordées, qui sont hors de toute proportion avec ce que l'hôtelier serait en droit d'exiger. D'autre part, on ne pourra se fâcher si, à l'avenir, des hôtels refusent de mettre leur chambre à la disposition des militaires, s'ils ne reçoivent que de 60 à 90 cts. par officier et par nuit. Ce sont des sommes que le plus modeste ouvrier paie volontiers pour des chambres dépourvues de tout confort et que l'on demande ailleurs pour des paillasses. Comme, pour des raisons formelles, les discussions avec le commissariat central des guerres n'ont abouti à aucun résultat dans ce domaine, l'affaire devra être soumise au département militaire fédéral. Mais les difficultés survenues à ce sujet doivent constituer une leçon pour tous ceux qui, pendant des années, ont toujours cherché des échappatoires pour pratiquer des prix de chambre et de pension les plus bas possibles et qui, maintenant, par suite de leur méthode et de la non observation de notre règlement des prix minima, se voyent maintenant désavantagés à propos de ces indemnités militaires.

Divers

Le Comité central prit encore connaissance d'un rapport sur les discussions qui eurent lieu avec une déléguée de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs au sujet de l'attitude de l'hôtelier et de la restauration à l'égard des prochaines élections au Conseil national, et il est heureux qu'une décision ait été prise à ce sujet. Les sections seront prochainement renseignées à fond sur ce point par voie de la presse.

La commission professionnelle pour les hôtels et restaurants a édicté un statut du sommelier qui doit entrer en vigueur le 1er novembre 1943. Quoique les avis soient partagés sur l'opportunité de cette date, notre Société reconnaît aussi ce règlement professionnel qui a déjà été approuvé, en principe, lors de notre avant-dernière assemblée des délégués.

La direction rapporte en outre sur diverses questions internes et renvoie à une autre séance, qui aura lieu dans quelques semaines, un rapport sur d'autres objets à discuter.

Divers

Placement des élèves de noire Ecole Hôtelière de Lausanne

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur l'annonce qui paraît en allemand dans le présent No de notre journal. Les premiers cours de cuisine, de service et de secrétaire d'hôtel se termineront à l'Ecole Hôtelière de Cour-Lausanne au début d'octobre. Les élèves qui ont suivi ces cours sont obligés de faire un stage pratique de 5 à 6 mois dans un bon hôtel, et c'est pour ces élèves que l'école cherche des places appropriées. Les élèves des deux sexes ont acquis une excellente formation préparatoire et peuvent rendre de précieux services. Les hôtels qui voudraient engager un de ces élèves sont priés d'en informer la direction de l'Ecole hôtelière jusqu'au 20 septembre. L'entrée en fonction doit avoir lieu jusqu'au 15 octobre au plus tard. Il y a déjà un certain nombre d'inscriptions et la préférence sera donnée aux premières arrivées.

Sem

Les Produits Sem, Ketchup à la tomate et Worcester-Sauce, sont introduits aujourd'hui chez beaucoup de nos lecteurs. Leur qualité est unanimement reconnue de même que la forme originale et pratique de flacon a été remarquée.

L'esprit de création de La Semense ne s'est pas arrêté là. Deux nouveaux articles sont lancés sur le marché, ce sont: Le Curry powder Sem, les Quatre épices Sem.

Ces deux nouvelles spécialités sont de qualité parfaite et répondent en tous points aux exigences culinaires. Hôteliers, restaurateurs et surtout cuisiniers les apprécieront et les trouveront également dignes de la mention: fabrication suisse.

Pendant le Comptoir Suisse de Lausanne, du 11 au 26 septembre prochain, Stand 222, Galerie Halle I, vous pourrez déguster tous les produits Sem, vous convaincre de leur qualité et de leur utilité « en cuisine comme sur la table ». En outre, des échantillons gratuits sont à la disposition de nos lecteurs qui en feront directement la demande à La Semense à La Chaux-de-Fonds.

Dernières nouvelles

Modification au sujet de la composition des menus

En date du 4 septembre, l'Office de guerre pour l'alimentation a publié une ordonnance No 90 qui modifie un point relatif à la composition des menus, de l'ordonnance No 69, du 30 novembre 1942, sur l'économie des denrées alimentaires.

S'il demeure interdit aux ménages collectifs de servir des repas comprenant plus d'un plat de viande, ils sont autorisés, à partir du 9 septembre 1943 et jusqu'à nouvel avis, à servir à côté du plat de viande, un plat de poisson ou un plat confectionné avec des restes de viande, comme entrée.

En principe les prescriptions concernant les menus à 3 et à 4 services demeurent en vigueur.

Cette décision qui est motivée par des difficultés dans l'écoulement de la pêche aurait besoin d'être commentée car elle ne correspond pas à l'opinion que nos dirigeants ont sur ce point. Comme cette nouvelle nous parvient au moment de mettre sous presse, il ne nous est plus possible de le faire et nous nous réservons d'y revenir dans notre prochain numéro.



Bellardi
Vermouth

PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

FAVORISEZ...
de vos commandes les maisons de votre région dans la Revue Suisse des Hôtels

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez

BLANK & Co. - Vevey
la maison des vins rouges fins.

In St. Moritz in guter Lage

HOTEL
mit ca. 40 Betten

Zu vermieten

Auskunft erteilt Graubündner Kantonalbank, Agentur St. Moritz.

Lebende oder unsere

Spezialität
die küchenfertige

Portionsforelle
sowie die delikate, tägliche
frischgegarocherte Forelle
(Bestier Ersatz für Lachs)
empfehlen

Restaurant
à remettre

de suite cause majeure urgente. Restaurant-pension avec campagne de 7 pièces vaudoises, 2 vaches, 2 porcs, 2 chèvres, 70 poules, lapins etc., marchandises et matériel le tout sacrifié pour 8500 à 9000 francs comptant. Convientrait spécialement à pâtissier connaissant un peu la campagne. Affaire de tout premier ordre. Loyer 100 francs par mois, bail de 3 ans. S'adresser à René Gavillet, Restaurant « Bon Accueil », Les Ecoles, Chesières sur Olon (Cl. de Vaud).

Guuitarist und Sänger
für erstklassiges Tessinerlokal, Platz Basol, gesucht.

Offerten unter Chiffre G. S. 2266 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Alein-Küchenchef

sucht Stelle ab 1. Okt. Schreiben unter Chiffre N 12041 L an Publicitas, Lausanne.

Tüchtiges Ehepaar, seit 20 Jahren im Hotellach, z. Z. in leitender Stellung in Jahresbetrieb, würde Ein- oder Zweisaisonbetrieb mittl. Grösse, für Winter- oder Sommeraison in

Pacht

nehmen. Nur Hotel in sehr gutem baulichem Zustand mit zeitgemäßem Komfort, vorzugsweise Engadin oder Arosa, kommt in Frage. Offerten zu mögl. günstigen Bedingungen erbelen unter Chiffre H. K. 2239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Geschäftstüchtige Frau
mit langjährigem Gästekreisl und Sommerhotel sucht für kommenden Winter die

Übernahme oder Leitung

eines guten kleineren Geschäftes. Gefl. Offerten sind erbelen unter Chiffre G. E. 2251 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Neue Kurse

Bellwerk 45
Telephon 8 1030
Geogr. 1075

für Handel, Verwaltung, Verkehr, **Hotelssekretariat**, sowie Vorbereitungskurse auf Bahn, Post, Zoll, Hausbeamten- und Labordienstenschule u. auf die kaufmännische Lehre beginnen am

28. September u. 28. Oktober

Diplomabschluss, Übungskontor, erstklassige Lehrkräfte. — Stellenvermittlung.

Handelsschule Rüdy, Bern
Altbewährte Fachschule — Beste Referenzen



Horgen Glarus

Zeitgemäss formschön bequem preiswert

A.-S. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

GEMÜSE

Rüben	Fr. 35.— per 100 kg
Weisskohl	Fr. 40.—
Bohnen	Fr. 40.—
Zwiebeln, grosse	Fr. 45.—
Zwiebeln, Auswahl	Fr. 60.—
Lauch	Fr. 40.—
Tomaten	Fr. 50.—
Randen für Salat	Fr. 25.—

Franko-Versandstation — Qualitätsware

ERNEST SCHALTEGGER, AVENCHES
Légumes — Tel. 831 86

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel N° 36

Stellengesuche Demandes de places

Allein Koch, Küchenchef, ruhiger, tüchtiger, erntemüdig, sucht per 1. Oktober in Jahresstelle gesucht. Elektrische Küchen-Apparate, OH mit Zeugnisbüchern u. Lohnansprüchen an Kurhaus Weissenstein (Soloth.). (1289)

Allein Köchin, gewandt im Maschinenputzen, Mangeln und Plätten, in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Angabe des Alters und der Lohnansprüche an Hotel Terminus, Neuchâtel. (1304)

Etageportier, junger, ziemlich franz. sprechend, für sofortigen Eintritt gesucht. Offerten mit Photographie an Hotel Terminus, Neuchâtel. (1305)

Formale de chambre-tournee de 23 à 25 ans, au courant d'un service soigné, demandée pour entrée immédiate dans clinique à Montreux. Place à l'année. Offres avec copies de certificats et photo sous. (1306)

Garçon de cuisine-argentin est demandé pour entrée immédiate pour Montreux. Gages fr. 100.- à 110.-. Place à l'année. Offres et certificats sous. (1307)

Gesucht per sofort von erstklassigem Stadtraum in Zürich: ein Bureauvolontär oder junger Sekretär. Offerte mit Bild, Altersangabe und Zeugnisbüchern unter. (1310)

Gesucht: Wäscherin, Glätterin, Alleinportier, Zimmermädchen zu baldmöglichstem Eintritt in Jahresstelle. Hotel Merkur, Olten. (1309)

Gesucht wird zu baldigem Eintritt oder nach Übereinkunft: eine Saaltochter, welche auch im Café-Restaurantservice mitdienen muss, ein Anfangssekretär, ein Küchen- und Hausmädchen sowie ein junger Portier. Bei Zufriedenheit sind Jahresstellen geboten. (1312)

Gesucht: 2 italienisch sprechende Restaurantköche, vorzugsweise Tessiner oder Bündnerinnen, ferner Chausseur, der auch am Buffet hilft. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter. (1314)

Gesucht von mittlerem Betrieb der Südostschweiz in gutbezahlte Jahresstellen, Eintritt Sept./Okt.: flinke II. Glätterin, Zimmermädchen-Tournee, Hausmädchen sowie solider Casserollier-Hilfskitchen. Offerten erbeten unter. (1320)

Kellerburschen und Hausburschen von Grossrestaurant in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisbüchern, Photo, Altersangabe und Lohnansprüchen unter. (1311)

Koch, junger, neben Chef in Jahresstelle in Stadtraum gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen an. (1327)

Köchin, tüchtige, zum baldigen Eintritt oder nach Übereinkunft gesucht. Auswärtsarbeiten mit Gehaltsansprüchen an Hotel Paris, La Chaux-de-Fonds. (1308)

Portier in gutbezahlte Jahresstelle gesucht. Bezahlte Ferien. Offerten unter. (1317)

Portier, tüchtiger, zuverlässiger, für Bahn- und Hausdienst gesucht. Eintritt 15. September. Jahresstelle. Offerten an Hotel J. Kessler, St. Gallen. (1319)

Saaltochter, jüngere, oder Anfangs-Serviertochter, evtl. Saal- Lehrtochter per 15. September gesucht. (1310)

Saal- und Restauranttochter, 22-30 Jahre alt, tüchtige, deutsch und franz. sprechend, ab 20. September gesucht. Jahresstelle. (1313)

Serviertochter in Grossrestaurant in Jahresstellen gesucht. Offerten mit Zeugnisbüchern, Photo und Altersangabe unter. (1310)

Serviertochter. Gesucht per 15. Oktober in sehr gutes Speise-restaurant (Schaffhausen) flinke, selbständige Person, deutsch und franz. sprechend. Nur ganz gute, ehrliche Person. Verlohn monatl. Fr. 300-500. Jahresstelle. Offerte mit Zeugnisbüchern und Bild an. (1315)

Serviertochter für Saal und besseres Restaurant gesucht. Eintritt Oktober. Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugnisbüchern an Postfach 19056, Luzern. (1318)

Offene Stellen - Emplois vacants

Bureau & Reception

Bureaufräulein, jung, gut präsentierend, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit guten Zeugnissen. (1316)

Sekretärin-Buchhalterin, 29 J., mit langjährigen Zeugnissen, sucht Stelle in Hotel, Klinik oder Sanatorium. (1322)

Serviertochter, sofort, Abblösg. bis Ende Okt., Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee. (1312)

Koch, sofort, mittlgr., Hotel, Vierwaldstättersee. (1313)

Koch oder Köchin, Hotel 70 Betten, Luusanne. (1314)

Hausbursche-Portier, Wäscherin-Glätterin, selbst., Gouvernante-Stütze, mittlgr., Hotel, Kl. Solothurn. (1315)

Anfangs-gouvernante, jg. Buffettochter, Angestellten-Zimmermädchen, grosses Bahnhöfchen, Ostschweiz. (1316)

Portier-Hausbursche, Fr. 90.-, sofort, Serviertochter für Café-Rest., Buffetdamen oder Buffettochter-Mithilfe im Service, n. Übereink., mittlgr., Hotel, Interlaken. (1317)

Garçon d'office ou de peine, 35-40 ans, place à l'année, peit hôtel, Suisse romande. (1318)

Restauranttochter, Hotel 30 Betten, Graubünden. (1319)

Aide de cuisine, Gouvernante, Hotel 80 Betten, Lugano. (1320)

Chef d'étage, Chef de rang, erstkl. Hotel, Lugano. (1321)

Koch oder Köchin, Hotel 40 Betten, Berner Oberland. (1322)

Etageportier, Serviertochter (ältere), sofort, Hotel 50 Betten, Berner Oberland. (1323)

Hausmädchen-Mithilfe im Service, sofort, kl. Hotel, Baselland. (1324)

Buffetdamen oder Buffettochter, Oberaaltal, Restauranttochter, Anfangs-portier, Küchenmädchen, Saaltochter (Anfangs-), Buffetdamen, Buffettochter-Mithilfe im Service, Lingère-Servier, mittlgr. Hotel, Bern. (1325)

Buffettochter, jg. Saaltochter aus der Lehre, 1. Okt., mittlgr. Hotel, Chur. (1326)

Saaltochter, Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Baderot, Aargau. (1327)

Entremetteur, Jahresstelle, sofort, erstkl. Hotel, Bern. (1328)

Glätterin, Stöpinin, sofort, Jahresstellen, erstkl. Hotel, Basel. (1329)

Gouvernante (evtl. Hoteltochter), Mitte Sept., mittlgr., Hotel, Lugano. (1330)

Bureauvolontär, sofort, Hotel 150 Betten, Genf. (1331)

Jg. Köchin, kl. Hotel, Baden. (1332)

Etageportier, tüchtiger, Jahresstelle, Hotel 150 Betten, Luzern. (1333)

Casserollier, Fr. 150.- bis 180.-, sofort, Kurhaus 90 Betten, B. O. (1334)

Hilfsgouvernante-Stütze, sofort, Hotel 60 Betten, Thun. (1335)

Garten-Küchenbursche, jg. Köchin, Fr. 100.-, Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Thunsee. (1336)

Fille de salle et restaurant, hôtel 20 lits, Suisse romande. (1337)

Koch, im Hotel, Aufnahme 23. Sept. bis 23. Nov., Hotel 30 Betten, Neuenburg. (1338)

Köchin, Zimmermädchen, 1. Okt., Kurhaus 40 Betten, Ostschweiz. (1339)

Saaltochter, sofort, mittlgr., Hotel, Zürich. (1340)

Saaltochter, sofort, mittleres Hotel, Luusanne. (1341)

Saaltochter, jüngere, Etagen-Gouvernante, Commis de cuisine, Hilfsköchin, Zimmermädchen, Küchen-Office-mädchen, n. Übereink., mittlgr. Hotel, Davos. (1342)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1343)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1344)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1345)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1346)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1347)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1348)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1349)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1350)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1351)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1352)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1353)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1354)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1355)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1356)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1357)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1358)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1359)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1360)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1361)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1362)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1363)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1364)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1365)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1366)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1367)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1368)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1369)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1370)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1371)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1372)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1373)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1374)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1375)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1376)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1377)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1378)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1379)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1380)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1381)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1382)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1383)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1384)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1385)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1386)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1387)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1388)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1389)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1390)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1391)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1392)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1393)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1394)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1395)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1396)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1397)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1398)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1399)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1400)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1401)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1402)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1403)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1404)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1405)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1406)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1407)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1408)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1409)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1410)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1411)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1412)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1413)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1414)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1415)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1416)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1417)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1418)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1419)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1420)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1421)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1422)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1423)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1424)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1425)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1426)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1427)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1428)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1429)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1430)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1431)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1432)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1433)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1434)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1435)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1436)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1437)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1438)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1439)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1440)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1441)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1442)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1443)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1444)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1445)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1446)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1447)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1448)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1449)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1450)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1451)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1452)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1453)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1454)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1455)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1456)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1457)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1458)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1459)

Küchenbursche, Buffetdamen, Buffettochter, sofort, mittlgr. Hotel, Basel. (1460)

Küchenbursche, Buffetdamen

JAGGI



HOTELFACHLEUTE!
Brauchen Sie Teppiche?
Verlangen Sie unsern Besuch. Seit über 30 Jahren bedient Geelhaar die Hotel-Kundschaft mit besonderer Liebe und Sorgfalt.

Teppichhaus



W. Geelhaar A.-G. Bern, Thunstr. 7 (Hotelstrasse)
Gegr. 1869 Tel. 2.10.59

PER entfettet
Küchen- und Salbenwäsche
reinigt Überkleider
spült Geschirr und Gläser



Ohne Coupons erhältlich

PER wirkt rasch und gründlich

H E N K E L & C I E. A. G., B A S E L

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

Hotel-Mobiliar
Wenn Sie oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

Für fleischlose Tage unsere
Fischmarinaden
Pilzkonserven, Fischmarinaden
Räucherfische

STOFER & SÖHNE, PRATELN
Tel. No. (061) 6 01 36
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!



Bouillons Schittler Korke
GEBR. SCHITTLER
TEL-4 4150 NAFELS

Revue-Inserate halten Kontakt mit der Hotellerie!

VOLAILLES

Poulets de 500 à 800 gr. . . 8.— le kg.
Poulets de 900 à 1200 gr. . . 9.— " "
Poules à bouillir 1^{re} qualité 7.— " "
Poules à bouillir 2^{me} qualité 6.— " "
Nous recommandons Coqs à bouillir ou pour Poulets chasseur à 5.— le kg.
Beaux lapins à 5.20 le kg.
Bel assortiment en Poissons du lac et filets

Au Magasin spécialisé
LEHNHERR FRÈRES
Magasin: Neuchâtel, Tel. 5 30 92
Domicile: Marin, Tel. 7 53 36

SCHWEIZER 24.
COMPTOIR

Einfache Billette für die Rückreise gültig
Lausanne 11.-26. September 1943

Hotelier, in besten Hotels gearbeitet, mit abgeschlossener Prüfung in allen Branchen,
sucht Stelle als

Direktor od. Gérant

in nur gutes Hotel von 100 bis 150 Betten oder Gross-Restaurant. Nur Wintergeschäft nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre N. S. 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune cuisinière diplômée
cherche place comme

Aide de cuisine

dans grande maison, Suisse française ou Grisons; libre le premier octobre. S'adresser à Klara Landau, Hôtel Right Vaudois, Glien sur Montreux.

**CURRIE POWDER
WORCESTER SAUCE
KETCHUP**



... fait de tout un égal!

Dégustation gratuite
Stand 222 - Galerie Halle I
Comptoir Suisse, Lausanne

FABRICATION:
LA SEMEUSE, LA CHAUX-DE-FONDS

... aber gewiss,
nur bei Inserenten kaufen!

Occasion Zu kaufen gesucht:

Elektrischer Pâtisserie-Ofen
ca. 135 cm breit, mit 2-3 Backöfen, minimal 125 cm tief und 85 cm breit.
Elektrischer Kochherd ca. 200 x 140 cm.
„Blitz“-Hackmaschine moderner Konstruktion.
Detaillierte Preisofferten an POSTFACH No. 205, ST. MORITZ.



Auf dem Weg zum Comptoir Suisse

besichtigen Sie diese **ESSE** Grossküche

in der Brasserie du Grand Chêne, Lausanne

Ueber diese Restaurationsküche schreibt der Besitzer u. a.:

... Einsparung des Brennstoff-Verbrauches um 50% Wegfall der Zusatzapparate und des Spiess-Grill-Salamanders Die Leistungsfähigkeit der „ESSE“-Küche befriedigt uns in jeder Beziehung; sie passt sich zudem sehr gut Stossbetrieben an und die „coups de feu“ werden mit gleicher Leichtigkeit bewältigt wie mittelst Anlagen, die mit direktem Feuer arbeiten“

Prospekte und Auskünfte durch die Fabrikationsfirma:

HÄLG & Co., ST. GALLEN Lukasstr. 30 Tel. 2 82 65 **ZÜRICH** Kanzleistr. 19 Tel. 5 80 58

Comptoir Suisse, Lausanne
Halle IV A, Stand 771 (Procalor S. A. Lausanne)