

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 41

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 Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen
Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern 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 Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V. 85. Telefon 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

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

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

REDAKTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. 55. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Dreißigste
Jahrgang



Cinquante-troisième
année

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

N^o 41 Basel, 12. Oktober 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 12 octobre 1944 N^o 41

Zur Frage der Hotelerneuerung

Nach neuen Verhandlungen mit dem Delegierten des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung in Bern, Laupenstr. 1, teilen wir unseren Mitgliedern folgendes mit:

Die Winteraktion für Reparaturen und Renovationen

1. Die Winteraktion für Reparaturen oder Renovationen in den Hotels, wie sie in den vergangenen Wintern stattfand, wird auch im kommenden Winter 1944/45 fortgesetzt. Es werden nach wie vor solche Arbeiten subventioniert, die zwischen dem 1. Oktober 1944 und dem 15. Mai 1945, für Saisonbetriebe bis 15. Juni 1945, ausgeführt werden. Die Subventionsgesuche sind vor Beginn der Bauarbeiten bei der kantonalen Regierung einzureichen, die frei entscheidet, ob sie ihrerseits eine kantonale Subvention gewähren kann oder nicht. Nur wenn der Kanton eine solche Subvention spricht, gibt der Bund seinerseits den doppelten Betrag. Das Maximum der Bundessubvention beträgt 25% des Bauvoranschlages, das des Kantons also 12,5%, doch gewähren die Behörden diese Maximalbeiträge nur selten. Unsere Mitglieder müssen also darnach trachten, die Kantone für eine Subventionierung ihrer Bauvorhaben rechtzeitig zu gewinnen. Unser Zentralbureau steht ihnen, wenn dies gewünscht wird, zur Verfügung.

Die eigentliche Hotelerneuerung

2. Die eigentliche Hotelerneuerung betrifft grössere Umbauten am Hotel und eine innere Umgestaltung des Betriebes. Auch solche Erneuerungsarbeiten können im Rahmen der Winteraktion zur Durchführung gebracht werden, sofern sie in der vorgeschriebenen Zeit zu Ende geführt werden können. Umfangreiche Erneuerungsarbeiten fallen daher ausser Betracht. Bei der Projektierung derartiger Erneuerungsarbeiten empfiehlt es sich, mit dem Zentralen Studienbureau für die bauliche Sanierung von Hotels und Kurorten in Zürich Fühlung aufzunehmen, um die Erfahrungen dieser Stelle mitzubersichtigen. Für diese Erneuerungsarbeiten kommen Bundesbeiträge bis maximal 35% in Frage, unter Voraussetzung eines Kantonsbeitrages von mindestens der Hälfte der Bundessubvention. Indessen kommen diese Maximalansätze wie gesagt nur selten zu Anwendung.

Die eidgenössischen Behörden haben uns nochmals ausdrücklich erklärt, dass sie die Leistungen von Subventionen für die eigentliche Hotelerneuerung nicht unabhängig von der Arbeitslosigkeit in Betracht ziehen können. Infolgedessen wissen wir heute noch nicht, ob unsere Hotellerie für solche Erneuerungsarbeiten je Bundes- und Kantonskredite erhalten wird. Dennoch hat der Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung den Wunsch, sobald wie möglich eine Übersicht zu erhalten, in welchem Umfang die Hotellerie grosse Erneuerungsarbeiten in ihren Betrieben vorzunehmen gedenkt. Der Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung will für den Fall einer Krise auf dem Arbeitsmarkt dann so rasch wie möglich seine Dispositionen für die Gewährung von Baukrediten treffen können. Da damit gerechnet werden kann, dass die Hotelerneuerungssaktion nach einem etwaigen Waffenstillstand auf breiterer Ba-

sis zur Durchführung gelangt, empfiehlt es sich, die Projektierungsarbeiten ohne Verzug in Angriff zu nehmen, schon um dem Delegierten für Arbeitsbeschaffung einen Überblick zu geben über das in der Hotellerie auslösbare Arbeitsvolumen.

Wir wiederholen daher unseren Appell an die Mitgliedschaft, den wir schon im Juni anlässlich unserer ordentlichen Delegiertenversammlung ausgegeben haben, die Projekte und Pläne für die grosse Erneuerung ihrer Betriebe so rasch wie möglich und jedenfalls bis Ende dieses Jahres an die obige Adresse zu übermitteln, damit dort die Überprüfung der Projekte erfolgen kann.

Bekanntlich werden die Pläne der Architekten bis zu 50% der Kosten ebenfalls subventioniert, unter allfälliger späterer Anrechnung bei einer Subventionierung der Erneuerungsarbeiten. Entsprechende Gesuche können ebenfalls bei den zuständigen kantonalen Stellen eingereicht werden.

Das Zentralbureau stellt den Mitgliedern seine Mithilfe bei der Übermittlung der Projekte ebenfalls zur Verfügung.

Die Erneuerung des Hotelmobiliars

3. Die Erneuerung des Hotelmobiliars: Wir sind der Ansicht, dass bei den Erneuerungsarbeiten für unsere Hotels in erster Linie an die innere Ausstattung gedacht werden muss. Aus gewerblichen Kreisen wurde uns daher die Prüfung der Frage angeregt, ob nicht eine grosse Aktion durchgeführt werden könnte, um das zum Teil veraltete Hotelmobiliar irgendwie und so rasch wie möglich abzustossen und durch neues Mobiliar zu ersetzen. Vermittelt einer solchen Aktion wäre gleichzeitig eine bedeutende Arbeitsbeschaffung für unser schweizerisches Möbelgewerbe gegeben. So verlockend eine solche Anregung klingt, so schwer ist deren Durchführung. Vorerst stellt sich, wie bei allen diesen Renovationsfragen, das Problem nach den Finanzen. Bund und Kantone stellen, da es sich bei der Mobiliarerneuerung um eine grosse Arbeitsbeschaffung handelt, wie unter Ziffer 2 erwähnt, noch keinerlei Kredite zur Verfügung. Auch wenn Subventionen gewährt werden, sind sie ja höchstens bis zu einem fast nicht erreichbaren Maximum von 52 1/2% des Voranschlages denkbar, so dass der Hotelier immer noch nahezu die Hälfte des Betrages aus eigenen Mitteln aufbringen muss. Ob er aus abzustossenden alten Möbeln einen grösseren Teil an diese Hälfte bezahlt erhält, ist sehr fraglich.

Der Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung wünscht dennoch aus den vorher genannten verständlichen Gründen, über den Umfang der bestehenden oder in Aussicht genommenen Projekte für die Erneuerung des Hotelmobiliars (Zimmer und öffentliche Räume) so rasch wie möglich ebenfalls orientiert zu sein. Sollten doch Kredite in absehbarer Zeit gewährt werden können, so müssen die Behörden wissen, mit welchen Zahlen sie zu rechnen haben.

Wir ersuchen daher unsere Mitglieder, die an eine Erneuerung ihres Hotelmobiliars denken und Subventionen des Bundes und der Kantone beanspruchen möchten, bezügliche Vorhaben dem Zentralbüro in Basel zuhanden des Delegierten des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung so

rasch wie möglich und bis spätestens Ende November 1944 zu übermitteln. Unser Zentralbüro wird diese Projekte nach Bern weiterleiten.

Es ist nicht erforderlich, dass die Projekte für die Neumöblierung des Hotels in allen Details vorgelegt werden. Notwendig ist aber:

- eine summarische Zusammenstellung über das alte Inventar mit seinem ehemaligen Fakturawert,
- eine Zusammenstellung über das gewünschte neue Möbelinventar mit Angaben über den heutigen Fakturawert,
- ein kurzer Kommentar über die Gründe der gewünschten Hotelerneuerung.

Wir erwarten dringend, dass unsere Mitglieder ihre Anmeldungen gemäss obigen Wünschen und Darlegungen rechtzeitig machen und nicht, wie schon oft, erst dann an uns oder an die Behörden gelangen, wenn die gestellten Fristen längst verpasst sind.

Die Direktion des Zentralbüros.

Der Bedürfnisnachweis

Ein beachtlicher Walliser Entscheid

Seitdem der Bund und eine Reihe von Kantonen die Zügel in der Bewilligungspraxis zur Eröffnung oder Erweiterung von Beherbergungsbetrieben auf Grund des einschlägigen Bundesratsbeschlusses vom 19. Dezember 1941 etwas straffer angezogen haben, verfallen die Gesuchsteller auf alle möglichen Künste und Kniffe, um den zuständigen Behörden doch ein Jawort abzulisten. Kürzlich gab ein solcher Fall dem Walliser Hotelierverein Gelegenheit, in seiner Vernehmlassung zu einem Gesuch die Methoden etwas zu beleuchten, welche mit Vorliebe eingeschlagen werden, um nachgesuchte Bewilligungen zu erwirken.

Die Schläulinge gehen dabei recht behutsam vor. Sie appellieren mit ihren Gesuchen mehr an das Gefühl, als an den nüchternen Verstand der löblichen Kantonsregierungen. Vor allem hüten sie sich wohlweislich, eine Konzession für einen grösseren Betrieb mit dreissig, vierzig oder gar mehr Gastbetten nachzusuchen, weil nach Lage der Dinge zum voraus mit einer Absage zu rechnen wäre. Man bescheidet sich und versucht es mit einer Bewilligung für fünf, zehn oder fünfzehn Betten, in der nicht ganz abwegigen Vermutung, dass derartige Gesuche mit erheblich weniger Strenge und Gründlichkeit beurteilt würden. Im Hintergrund besteht auch schon die vorerst noch heimliche Absicht, nach einigen Jahren einen erneuten Vorstoss zwecks Erweiterung des Betriebes zu unternehmen und dabei wieder den Anschein der Harmlosigkeit und Bescheidenheit zu erwecken. Die Vernehmlassung weist aber mit Recht nach, dass eine Vielheit von konzessionierten Kleinunternehmen der Wirtschaftlichkeit der bestehenden Häuser ebenso gefährlich zu werden vermag. Auch die Summe aller Betten in bescheidenen Beherbergungsstätten steigere das Überangebot an Unterkunft in recht abträglicher Weise. Die bedenklliche Konkurrenzierung der vorhandenen Gasthöfe und Hotels sei gerade im Zeichen der kriegswirtschaftlich gelenkten Verpflegung doppelt spürbar, weil doch in weiten Gästekreisen die Meinung bestehe, als winke in etwas abgelegenen und kleinen Gastbetrieben eine noch wesentlich reichhaltigere Verpflegung, indem es jene Wirte

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Zur Frage der Hotelerneuerung — Der Bedürfnisnachweis. Seite 2: Erfahrungsaustausch in der Hotellerie — Kleine Chronik — Vermischtes — Frage und Antwort. Seite 3: Höchstzulässige Produzentenpreise für Inlandweine — Ueber die kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Personalarubrik — Aus den Verbänden — Aus den Sektionen — Veranstaltungen — Büchertisch.

mit den Rationierungsvorschriften weniger streng zu nehmen brauchten und auch durch die Kontrollen nicht sonderlich „belästigt“ würden.

Es lässt sich ferner feststellen, dass sich die Gesuche aus Örtlichkeiten mehr, die ausserhalb der üblichen Routen des Touristen- und Fremdenverkehrs und abseits der Fremdenstationen liegen. Die Begehren stammen aus kleinsten Dörfern und Weilern, aus Maensässen- und Alpidweilen, wo von wirklichem Touristenverkehr gar nicht die Rede sein kann und wo auch kein Mensch anzuhalten gedächte, wenn hiezu nicht besondere Veranlassung vorhanden wäre. Ein Bedürfnis besteht jedenfalls keines, weil in erreichbarer Nähe dieser Örtlichkeiten genügend Gaststätten vorhanden sind, die allen vorkommenden Anforderungen zu entsprechen vermögen. Nicht selten wird das Bedürfnis künstlich geschaffen, indem Bewirtung und Beherbergung vorerst ohne Bewilligung erfolgt. Die Unterkunftsmöglichkeit spricht sich dann in Touristenkreisen etwas herum und so entsteht ganz von selbst eine gewisse Frequenz. Diese wird angerufen, um den nach Recht und Gesetz erforderlichen Bedürfnisnachweis erbringen zu können.

Als ein weiteres Argument, zugunsten der Neueröffnung, wird der Umstand herangezogen, dass in der fraglichen Gegend oder dem betreffenden Weiler noch kein Wirtshaus oder Hotel existiert. Wollte man sich diese Auffassung zu eigen machen und würde die Genehmigung zur Eröffnung eines Gasthauses in jedem unbedeutenden Dörflein oder auf jeder Anhöhe mit einiger Aus- und Fernsicht erteilt, so müsste die Zahl der Gastbetten in den Gebirgs- und Fremdenverkehrskantonen bald ins Ungemessene steigen. Das hätte alle unerfreulichen wirtschaftlichen Folgen eines recht ungesunden Überangebotes zur unausbeleblichen Folge. Die Walliser Berufsorganisation gab zu verstehen, dass die gesetzlich eingeführte Bewilligungspflicht nicht nur unter dem Gesichtswinkel einer engungrenzten Kirchturnspolitik, sondern nach regionalen und nationalen Überlegungen zu handhaben sei.

Der Walliser Staatsrat liess sich denn auch nicht durch die mehr gefühlbetonten Gesuche beeindrucken und entschied im Sinne der Vernehmlassung gegen den Antragsteller. Er erwog dabei, dass vorab kein Bedürfnis in der besagten Gegend für die Eröffnung eines Beherbergungsunternehmens bestehe. Allerdings wurde versucht, ein solches zu schaffen, indem der Alpbisitzer Passantenaufnahme, sie ohne hiezu ermächtigt zu sein, gegen Entgelt verköstigte oder beherbergte. Ferner verwies die Kantonsbehörde darauf, dass die Touristen jener Gegend in verhältnismässig geringer Entfernung und nach beiden Richtungen des Bergtales hin Gelegenheit haben, sich zu stärken oder ihr müdes Haupt unter einem gastlichen Dach niederzuliegen. Nachdem heute aus triftigen Gründen die Tendenz bestehe, die Zahl der Gastbetriebe abzubauen, sei es nicht angängig, die Errichtung neuer Gasthöfe in allen jenen Ansiedlungen gutzuheissen, wo noch kein derartiges Unternehmen vorhanden sei. Wenn sich schliesslich

noch die Eröffnung einer kleinen Wirtschaft rechtfertigen liesse, so sei das kein Grund, um gleich die Konzession für ein Beherbergungsunternehmen zu erteilen. Schliesslich habe die kantonale Behörde bei der Prüfung derartiger Gesuche nicht auf Einzel- und Privatinteressen abzustellen, sondern das Wohl der Allgemeinheit im Auge zu behalten.

Diesem Beschluss kommt offensichtlich auch grundsätzliche Bedeutung zu, indem die Walliser Regierung damit bekundet, dass sie nicht erst dann einen strengen und rein objektiven Massstab anzulegen gedankt, wenn es sich um Projekte von grösserem Ausmass und bedeutenderer finanzieller Tragweite handelt. Sie ist dabei entschieden gut beraten, denn bekanntlich sind viele Hunde jedes Hasen Tod.

Die Fachecke

Erfahrungsaustausch in der Hotellerie

„Die ERFA II SHV“ — ein Fähnlein von 7 Aufrechten — in vollem Marsche!

Unter dem Vorsitz ihres Obmannes fand sich im Monat Mai in Zürich gegründete Erfahrungsaustauschgruppe von Hotels der Zimmerpreisklasse von ca. Fr. 6.— in Genf zu ihrer 2. Sitzung zusammen.

Die Tagung stand im Zeichen einer erfreulichen Manifestation des guten Willens aller Teilnehmer und die Verhandlungen wickelten sich in einer solchen Atmosphäre der Aufgeschlossenheit und gegenseitigen Vertrauens ab, dass aus diesem Geist beruflichen Gemeinsinn und vorbildlicher Kollegialität sich ohne weiteres die Möglichkeit zu sofortiger praktischer Arbeit ergab.

Der Obmann weist einleitend noch einmal darauf hin, wie, getragen vom Willen, die Existenzprobleme ihrer Berufsangehörigen tunlichst aus eigener Kraft zu lösen und mit dem Vorsitz, die Wirtschaftlichkeit ihrer Geschäfte zu fördern, zuerst im Detachement zur Gründung von Erfahrungsaustauschgruppen geschritten wurde, und erwähnte die ausgezeichneten Ergebnisse dieser beruflicher Zusammenarbeit.

Die Nützlichkeiten eines Erfahrungsaustausches auch in der Hotellerie wurde von unsern Vereinstinstanzen sofort erkannt und die Bildung solcher Gruppen in der Hotel-Revue angeregt. Das Bedürfnis einer vertrauensvollen Diskussion von Betriebsproblemen verschiedenster Natur wurde übrigens schon oft in Kollegenkreisen empfunden, doch schienen die Bedenken hinsichtlich einer Preisgabe vermeintlicher Geschäftsgeheimnisse vorerst als unüberwindliche Schranken sich aufzutürmen.

So war denn auch die endgültige Gründung unserer Gruppe keine ganz mühelose Angelegenheit und es liefen auch uns gewisse Enttäuschungen keineswegs erspart. Es bedurfte eines ungebrochenen Einsatzwillens und der Überzeugung von der absoluten Notwendigkeit dieser Pionierarbeit, um allen Widerständen zum Trotz auf dem als richtig erkannten Weg mutig weiterzuschreiten.

Der Obmann hob hervor, wie die Betriebswirtschaft der Hotellerie heute ein eigentliches wissenschaftliches Fach geworden sei, und erinnerte an den vom Forschungsanstalt für Fremdenverkehr veranstalteten „Kurs für Praktiker“, bei welchem Anlass die Grundsätze einwandfreier Kalkulation, die Erfassung der Betriebskosten und die neuesten Ergebnisse betriebswirtschaftlicher Forschung dargelegt wurden. Er vergass auch nicht die Tätigkeit der Gewerbe-Hotel-Treuhand-Gesellschaft zu erwähnen, die ihre reichen Erfahrungen in der kaufmännischen Betriebsführung nicht nur sanierungsbedürftigen Geschäften, sondern der Hotellerie ganz allgemein zur Verfügung stelle.

Aber ebenso wie der fortschrittliche Praktiker nicht auf die theoretische Untermauerung und Vertiefung seiner Berufskennntnisse verzichten möchte und könne, ebensowenig vermöge auch der Wissenschaftler die Hilfe der Praktiker zu entbehren. Theorie und Praxis sind laufend aufeinander angewiesen und müssen sich die Hand reichen.

Um der Wissenschaft vollwertige Einblicke in die Struktur und die tatsächlichen Ertragsmöglichkeiten unseres Gewerbes liefern zu können, müssen wir aber unsere Geschäfte mehr als bisher erforschen lassen. Eine Analyse, d. h. diese Durchleuchtung der Betriebe, kann aber nur dann schlüssige Ergebnisse zeitigen, wenn wir unsere Unternehmen nicht isoliert für sich und nur mit unsern eigenen Augen betrachten, sondern wenn wir unsere eigene Betriebsorganisation und unsere Kosten- und Ertragsverhältnisse mit ähnlich gelagerten Betrieben vergleichen.

Die aus solchem Vergleich gewonnenen Zahlen und Ergebnisse dienen nicht nur zur Selbstkontrolle und als Ansporn zu durchdachter Betriebsführung, sondern sie vermögen der Berufsallgemeinheit nützliche Fingerzeige zu geben und der Verbandsleitung für ihre Unterhandlungen mit Behörden (Preiskontrolle und andern Vertragspartnern, auch mit der Personalvertretung) wertvolles Material an die Hand zu geben.

Die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens, d. h. die Ertragssteigerung, ist und bleibt das Kernproblem jeder umsichtigen Geschäftsführung. Unsere Betriebe müssen einem dem Aufwand entsprechenden Ertrag abwerfen. Ohne genügende Rentabilität verliere unsere Arbeit ihren Sinn.

Zur Sicherstellung dieses Zieles und aus einem Gefühl der Verantwortlichkeit für die eigenen Betriebe und die Gesamtheit unseres Gewerbes hat die ERFA II als Ausdruck fortschrittlicher Gesinnung ihrer Mitglieder sich gemeinsamer Arbeit zusammengefunden. Sie ist gewillt, auf dem Boden von Treu und Glauben, und unter der Devise:

„Freundschaft im Berufe ist Dienst am Gast auf höchster Stufe“

ihre Bemühungen zu intensivieren und in kollegialen Geiste bahnbrechend zum Erfolg zu führen.

Nach diesen einleitenden Worten des Obmannes konnte zur Besprechung des 1. Betriebsvergleiches, umfassend das Geschäftsjahr 1943, geschritten werden.

Die Auswertung der in den Gruppen-Betrieben ermittelten Zahlen und Ergebnisse wurde bekanntlich der Abteilung Statistik der SHTG. (Herr Rob. Mader) übertragen. Der erste sog. Auswertungs-Bogen wurde den Mitgliedern vor der Sitzung zugestellt. Die Resultate der einzelnen Häuser figurieren unter einer Kennziffer, die nur dem betreffenden Betrieb bekannt war, so dass fürs erste die Diskretion gewahrt blieb.

Der Auswertungsbogen gibt Aufschluss über die prozentualen Ergebnisse der Bettenbesetzung, Einnahmen-Moyenne per Logiernacht (nur Hotel, ohne Restaurationsbetrieb), Logis-Moyenne, Durchschnittseinnahme pro Bett, Küchenbetriebs-Ergebnis (nur Waren), Küchenbetriebs-Ergebnis, (inkl. Löhne und Feuerung), Küchenbetriebs-Ergebnis (nach Gutschrift der Personal-Verpflegung), Keller-Ergebnis, Prozentuales Betriebs-Ergebnis I, Prozentuales Betriebs-Ergebnis II (mit Reparaturen und Unterhalt Mobilen und Immobilien).

Es folgt dann:

1. die prozentuale Aufteilung der Betriebs-Einnahmen nach den verschiedenen Departementen Küche, Keller, Logis usw.;
2. die Verteilung der Ausgaben auf 25 Betriebsausgaben- und Unkostenpositionen.

Der Obmann erläuterte die einzelnen aufschlussreichen Zahlen, und es ergab sich daraus eine gemeinlich interessante Ausdrucksache, aus der jeder Teilnehmer Gewinn zog und die eine oder andere wertvolle Anregung gewann.

Man einigte sich bezüglich der Verteilung des Pensionspreises auf die Norm: $\frac{1}{2}$ Logis, $\frac{1}{2}$ Küche, während für die Personalverpflegung unter Berücksichtigung der verschiedenen Personalschichten, der Zwischenverpflegung usw., ein Durchschnittssatz von Fr. 2.50 per Tag und Person vereinbart wurde.

Die Notwendigkeit eines einheitlichen Kontoplanes für die gesamte Hotellerie wurde erneut festgestellt und der Obmann beauftragt, die bereits angebahnten Verhandlungen mit der SHTG und der wirtschaftlichen Beratungsstelle des SHV wieder aufzunehmen und möglichst vor Jahresende zu einem glücklichen Ende zu führen, damit die Ausgangspositionen im kommenden Jahr alle auf derselben Grundlage erfassbar seien.

Die Wünschbarkeit der Erstellung und des Vergleichs von Halbjahres- und später auch Quartalsbilanzen wurde absolut anerkannt. Die durch militärische Einberufungen und allg. Personalangelang bedingten Schwierigkeiten sind aber gegenseitig so einschneidend, dass vorläufig die Beschränkung auf den Vergleich der Jahresbilanz gegeben war.

Die Mitglieder werden aber dem Ausbau ihrer Betriebs- und Finanzbuchhaltung und damit der Erfassung der Betriebskosten ihr ganzes Augenmerk zuzuwenden, und die Gruppe hofft so, durch gegenseitigen Gedankenaustausch zur Verbesserung und Vereinfachung der Betriebsorganisation ganz allgemein beitragen zu können.

Im Sinne einer schrittweisen Ausführung des an der Gründungsversammlung genehmigten Arbeitsprogrammes wurde vorerst die Zirkulation eines Fragebogens beschlossen, der über die an den verschiedenen Orten praktizierten Preise für Fleisch und Wertwaren, Werktagen (Gas, Wasser, Elektrizität, Kehrichtabfuhr usw.) und über den täglichen Verbrauch in Kbm und Kw von Gas, Wasser, Elektrizität sowie die Löhne für einzelne Personal-Kategorien Aufschluss geben soll.

Die Gruppenmitglieder sollen Beobachtungen, Anregungen und Fragen laufend dem Obmann melden, damit gewisse Probleme bis zur nächsten Zusammenkunft abgeklärt, und deren Behandlung beschleunigt werden kann.

Die nächste Zusammenkunft der Gruppe wird bereits Mitte Dezember stattfinden, die Besprechung der Jahresbilanz 1944 auf die ersten Märztage anberaunt.

Diese erste engere Fühlungnahme und eingehende Aussprache der Gruppenteilnehmer gestaltete sich zu einem derart erfreulichen Kontakt und zeigte eine solche Übereinstimmung in den Ansichten, dass alle Voraussetzungen für eine erfolgreiche Wirksamkeit der ERFA II SHV gegeben sind.

H. Weissenberger

Kleine Chronik

Kennzeichnung der Hotels in Grenznähe

Über die Kennzeichnung der Gebäude in Grenzgebieten veröffentlicht das Armeekommando eine Mitteilung, die auch für die Hotellerie in diesen Gegenden von Wichtigkeit ist, indem es ebenso sehr in ihrem Interesse liegt, die Liegenschaften deutlich und nicht nur mit einem niedlichen kleinen Fähnchen, das an einem bescheidenen Maste baumelt, zu markieren. Nachfolgend der militärräumliche Wortlaut der Verlautbarung:

Das Armeekommando hat den kantonalen Regierungen empfohlen, alle wichtigeren Ortschaften des Grenzgebietes mit Schweizerfahnen zu beflaggen und die Dächer der grösseren Gebäude, hauptsächlich der Bahnhöfe, mit weissen Kreuzen auf rotem Feld zu bemalen.

Das Armeekommando stellt mit Genugtuung fest, dass diese Massnahmen von der Bevölkerung mit viel Verständnis durchgeführt worden sind. Die von unsern Fliegern gemachten Beobachtungen und photographischen Aufnahmen geben jedoch zu folgenden Bemerkungen Anlass:

- a) Sowohl die Fahnen als auch die auf die Dächer gemalten weissen Kreuze auf rotem Grund sind oft zu klein.
- b) Sollen diese Hohheitszeichen von Flugzeugen aus erkannt werden, die mit Stundengeschwindigkeiten von zirka 500 km und in wechselnden Höhen fliegen, so müssen sie eine Seitenlänge von 6 m oder mehr haben.

c) Die verwendete Farbe muss wetterfest und von beständiger Leuchtkraft sein. Es ist angezeigt, die Kennzeichen neu zu überstreichen, die durch die Regenfälle der letzten Tage stark geblutet haben sollten.

Hotels gehen ein.

Im Gebiete des Gurnigels ist der Fremdenverkehr immer mehr im Kräfteabgang. Das hatte bekanntlich schon die Stilllegung des weltbekannten Bades Gurnigel zur Folge. Nun soll auch das auf halbem Wege zwischen Wattenwil und Gurnigel gelegene Kurhaus Staffelfeld verschwinden. Jedenfalls ist die Gesamtliquidation des Hotelmobiliars ausgeschlossen, und es ist kaum anzunehmen, dass das Haus in absehbarer Zeit wieder seiner ursprünglichen Bestimmung zugeführt wird.

Als Aeschi wird gemeldet, dass das wohlbekannte Hotel Bären dort den Betrieb einstellt. Nicht genug damit, ist die Gebäulichkeit zum Abruch bestimmt. Die Demolierungsarbeiten sind zur Konkurrenz ausgeschrieben. Aus dem Hotelregister von Klosters-Dorf verschwindet endgültig das Hotel „Albeina“. Nachdem der eigentliche Hotelbetrieb schon längere Zeit eingestellt wurde und das Gebäude als Internat für Flüchtlinge ausländischer Flüchtlinge diente, ist die Liegenschaft nun als Heim für Auslandschweizer erworben worden.

Mit diesen drei Häusern geht wieder ein einst so erfreuliches Kapitel der schweizerischen Hotellerie in die Geschichte ein.

Handel und Wandel im Hotelwesen

Das Hotel „Weisses Kreuz“ in Meiringen geht aus dem Besitze von Frau Wwe. A. Christen an die Familie Mettler-Urfer über.

Letzte Woche kam das in Zürich wohlbekannte Hotel Belvoir in Rüschlikon auf die Gant. Über dessen bisheriges Schicksal lesen wir folgende Angaben in der NZZ:

Seit Mitte des Jahres 1933 betrieb eine Genossenschaft das Hotel, um diesen in nächster Nähe von Zürich gelegenen Ausflugsort, wie es seinerzeit in der offiziellen Bekanntmachung der Kauftransaktion hiess, „wieder auf seine frühere Bedeutung zu bringen“. Die Liegenschaft soll teuer erworben worden sein; dann waren es die Zeitverhältnisse in den Dreissigerjahren und schliesslich die Kriegswirtschaft mit ihren für das Gastgewerbe besonders einschneidenden Massnahmen, zudem aber auch andere hemmende Umstände, die es der Besitzerin unmöglich machten, das Ziel zu erreichen. Seit 1940 schwebte ein Sanierungsverfahren mit Zahlungsstundungen, was die im Lastenverzeichnis aufgeführten hohen Zinsforderungen erklärlich macht.

Die Liegenschaft, ein Wohn- und Gasthaus mit Saal, weist nach einer Vorkriegsschätzung einen Asekurswert von zusammen Fr. 418 500 auf; die konkursamtliche Schätzung geht auf Fr. 270 000, worin Fr. 20 000 für Hotelmobiliar und Inventar inbegriffen sind.

Ein schriftlich vorliegendes Angebot lautete auf Fr. 170 000. Zwei Interessenten boten gegenseitig, bis das Objekt zu Fr. 286 000 dem Vertreter der Immobilien-A.-G. am See, Zürich, zugeschlagen wurde. Die neue Besitzerin wird, wie uns versichert worden ist, so bald als möglich den Hotelbetrieb pachtweise weiterführen und vor allem darauf achten, die Leitung einem tüchtigen Fachmann, wie sie die heutige schwierige Zeit verlangt, zu übergeben. Damit soll der Ruf und die Frequenz, welche die bisherige Inhaberin zu heben im Auge hatte, verwickelt werden.

Das Hotel Belvoir dürfte, obwohl es nicht jene Geschichte hat, die dahinter liegende ehemalige Nidelbad, dank seiner Lage und Aussicht doch alle Voraussetzungen in sich schliesst, dass sich gewisse geschäftliche Hoffnungen wieder erfüllen. Der Ursprung der Hotelierliegschaft geht auf das historische Nidelbad zurück. In einer alten Chronik liest man, dass es zuerst ein kleines „Lusthaus“, eine Art Pension zum Bad war und um die Wende des achtzehnten Jahrhunderts erbaut wurde. Später wurde es zu einer eigentlichen selbständigen Gaststätte ausgebaut. Das Belvoir hatte seine Blütezeit, als der Pächter der Militärkantine in Zürich, Hotelier Brunner, die Liegenschaft käuflich übernahm und sie samt ihrem Umgebende zu heutigen Gestalt ausbaute.

Neues alkoholfreies Hotel

Der Thurgauer Regierungsrat hat der Genossenschaft Volkshäuser den Bau eines Hotels in Frauenfeld bewilligt. Voraussetzung ist allerdings, dass bei dessen Eröffnung das bisherige Gasthaus „Helvetia“ geschlossen wird, so dass die Zahl der Hotels in der Thurgauer Metropole also keine Vermehrung erfährt.

Vermischtes

50jähriges Berufsjubiläum

Im Oktober 1894, also vor 50 Jahren, trat bei Herrn Ad. Zähringer im Hotel des Balances in Luzern der junge, kaum 15jährige Jean Haecy in die Lehre, damals wohl noch nicht ahnend, dass er einst selbst Patron in diesem traditionsreichen Unternehmen werden würde. Die fünf Jahrzehnte, die seither vorübergingen, waren für den heutigen Berufsjubilaren so vielseitig und angefüllt mit wertvollen Erfahrungen, Beziehungen, Pflichten, Kämpfen, aber auch Erfolgen, dass sie manchem jungen Anwärter auf die Hotelierlaufbahn als Ansporn dienen mögen, weshalb wir — allerdings mehr in Form von Stichworten — auf diese in ihrer Art einmalige und doch wieder für die Hotellerie typische Geschichte etwas näher ins Gedächtnis der Gäste des Gastgewerbes entretten wollen.

Die der Lehre folgenden üblichen Wanderjahre brachten den tatendürstigen jungen Mann nach Nizza und San Remo, zwischenhinein wieder zurück ins Hotel National nach Luzern. Dann folgte die damals unerlässliche Praxis in

England, wo er in der Weltstadt London die allen dort tüchtig gewesenen Hoteliers bekannten; ups und downs durchkostete. Kaum, dass er als schneidiger Kavallerist seine Rekrutenschule hinter sich hatte, zog es ihn wieder ins Ausland. Verschieden Mal ging ins u. a. nach Russland und in einem seiner Tüchtigkeits und Gewandtheit im Umgang mit den Gästen, als Zweundwanzigjährigem, die erste Direktion anvertraute. Seine damaligen Arbeitgeber wollten ihn zur Erweiterung seiner Berufskennntnisse und Lebenserfahrungen verhehlen und sandten den wissbegierigen und reiselustigen Direktor in andere Länder. Die Reisen führten ihn u. a. nach Rußland und in eines der führenden Hotels von Moskau. Dort lernte er seine zukünftige Gattin in der Tochter des Herrn Generaldirektors kennen. Nach seiner Verheiratung half er im Betriebe des Schwiegervaters mit, dessen Leitung nach dem Tode der Schwiegereltern an ihn überging. Nach einiger Zeit zog es den trotz seiner Weltaufgeschlossenheit mit der Heimat verwurzelten Luzerner in die Vaterstadt zurück. Im Jahre 1906 tat er den grossen Schritt und übernahm käuflich das Hotel des Balances. Im Verlaufe der Jahre wurde das altehrwürdige Haus geschmackvoll umgestaltet und modernisiert.

Bald war der Ratschlag und die Mitwirkung von Herrn Haecy so geschätzt, dass ihn eine Reihe massgeblicher Hotelunternehmen zur Rate zog. So war er massgeblich bei der Gestaltung des Hotels Ritz in Budapest beteiligt. Dann wieder benötigte man ihn bei der Gründung eines Hotels in Bern, das auf seine Initiative hin mit einem für die damaligen Verhältnisse noch wenig bekannten eleganten französischen Restaurant verbunden wurde. Dem unversieglischen Unternehmertum setzte der erste Weltkrieg jählings engste Grenzen. Als die Hotellerie lahmgelegt wurde, kreuzte Herr Haecy nicht etwa die Hände im Schosse, sondern schritt zur Gründung seines Basler Importunternehmens, das eine sehr erfreuliche Entwicklung nahm und dem verschiedene weltbekannte Firmen der Lebens- und Genussmittelbranche ihre Vertretung anvertrauten.

Kaum dass sich die Wirtschaft zu den schweren Schlägen des ersten Weltkrieges zu erholen versuchte, richtete Herr Haecy seinen Blick wieder ins Ausland. Er beteiligte sich zusammen mit einem früheren Direktor des Baur au Lac in Zürich am Hotel St. Petersburg in Paris. Dazu kam die Beteiligung am Kurhaus Bad Weissenburg.

Alle seine den privaten Geschäftskreis betreffenden Verpflichtungen, die für viele anderen an gereicht hätten, um das Pensum zu erfüllen, hinderten Herr Haecy nicht, sich den grossen Fraktionen des Fremdenverkehrs der Hotellerie zu widmen. Dabei ging es ihm stets darum, das Ansehen des schweizerischen Gastgewerbes zu festigen und zu fördern. Deshalb fand er sich auch bereit, die Schweiz an einer Reihe internationaler Veranstaltungen würdig zu vertreten. Noch sind seine Erfolge als Leiter der Ausstellungs-Restaurants an den Weltausstellungen Expositionen von New York und Paris oder anlässlich der schweizerischen Sonderveranstaltungen in Stockholm und Lissabon in bester Erinnerung.

Daneben liegen ihm die Berufsbildungsfragen in der Hotellerie sehr am Herzen. Der Berufsorganisation stellte sich Herr Haecy in vielen Chargen, „nicht zuletzt“ als Mitglied des Zentralvorstandes und der Fachschulkommission, in unermüdetster Weise zur Verfügung. Die zahlreichen Reisen, die ihn auch noch in der gegenwärtigen Kriegszeit ins Ausland führten, benützte er immer wieder, um die Verbindungen mit der Hotellerie in anderen Staaten zu pflegen und die dabei gewonnenen Anregungen seinem eigenen Hause, wie auch den weiteren Berufskollegen dienbar zu machen.

Vieles liesse sich noch aus diesem halben Jahrhundert der Zugehörigkeit von J. Haecy zu der Hotellerie berichten. Vielleicht entschliesse sich der Jubilar, einmal rückblickend seine Lebensreise selbst zu beschreiben. Da er die Feder gut zu führen weiss und sie wiederholt auch in den Dienst unseres Blattes stellte, so dürfte man sich auf hochinteressante und anregende Schilderungen gefasst machen. Inzwischen reihen wir uns unter die Mitarbeiter ein, die sich bemühen, damit die Dankes des Vereins und der Schweizer Hotellerie für das von Herrn Haecy im Gesamtinteresse geleistete Werk.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 290: Lagerung von Kartoffeln. Wiederholt sind die eingelagerten Kartoffeln süß geworden. Wie kann ich diesen Lagerschaden verhüten?

Antwort: Trockene, luftige Einlagerung bei einer Temperatur von 2—6 Grad Celsius ist das Richtige. Bei dieser Temperatur können aber die Kartoffeln süß werden, indem mehr Stärke in Zucker umgewandelt wird, als die Kartoffel veratmet. Süß gewordene Kartoffeln sind aber als Speiseware verwendbar. Werden sie einige Tage vor dem Verbrauch in einen Raum von 12—15 Grad gebracht, so entsüssen sie sich wieder. Auf die Saatgutqualität übt das Süßwerden ebenfalls keinen nachteiligen Einfluss aus. Häufig werden für die Einlagerung von Kartoffeln Konservierungsmittel empfohlen. Die Beobachtungen und Versuche der Eidgenössischen Orliken haben aber gezeigt, dass die Lagerfähigkeit am besten ist, wenn die Kartoffeln gut getrocknet und gut gelüftet an einem luftigen, kühlen Orte eingelagert werden. So ist ein Konservierungsmittel überflüssig. S.

Frage Nr. 291: Taxzuschläge beim Hoteltelefon. Bestehen für die Berechnung der Taxzuschläge für die Benützung des Hoteltelefons durch Gäste gewisse Richtlinien oder liegt deren Berechnung im Ermessen des einzelnen Betriebes?

Antwort: Um eine gewisse Einheitlichkeit auch auf dem Gebiete der Telefonanzuschläge zu erreichen, hat unser Verein bereits vor längerer Zeit unverbindliche Normen herausgegeben, die in vielen Betrieben Anwendung finden. Sie gehen dahin, dass bei Lokalgesprächen ein Zuschlag von 10 Rp. bei Inlandsgesprächen ein Zuschlag von 20 Rp. pro dreiminütiges Gespräch und bei Auslandsverbindungen ein Zuschlag von 10 Prozent der amtlichen Gesprächstaxe zur Anwendung kommen soll.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Höchstzulässige Produzentenpreise für Inlandweine der Ernte 1944 bei Übernahme „trüb ab Presse“

Mit Verfügung Nr. 195 B/44 der Eidg. Preis- und Kontrollstelle über Inlandweine der Ernte 1944 (vom 3. Oktober 1944) sind die neuen, höchstzulässigen Produzentenpreise bei Übernahme „trüb ab Presse“ festgelegt worden.

Mit Ausnahme der Walliser Weine liegen die Höchstpreise im allgemeinen um 10 Rappen tiefer als im letzten Herbst.

Infolge der diesjährigen besonderen Ernte-Verhältnisse in der Ost- und Nordschweiz werden die höchstzulässigen Produzentenpreise dieser Gegenden für Weinmost „trüb ab Presse“ später in einer gesonderten Verfügung festgelegt.

Was die allgemeinen Bestimmungen anbetrifft, so halten sie sich im Rahmen der letztjährigen Verfügung über die Inlandweine der Ernte 1943. Insbesondere machen wir darauf aufmerksam, dass bei Direktverkauf vom Produzent an das Gastgewerbe für Lieferung einzelner Posten bis 2000 l ein Zuschlag von höchstens 10 Rappen je Liter auf die festgesetzten Höchstpreise zulässig ist. Für Lieferungen von mehr als 2000 l fällt jeder Zuschlag weg.

Die Vorräte an einheimischen Weinen der Ernte 1943 können auf Grund der in der Verfügung Nr. 195 A/43 der Eidg. Preis- und Kontrollstelle vom 28. September 1943 festgesetzten Preise abgegeben werden.

Alle Besitzer (Produktion, Handel, Gastgewerbe usw.) von einheimischen Weinen der Ernten 1942 und 1943 sind verpflichtet, ein genaues Inventar per 5. Oktober 1944 zu erstellen, worin alle an diesem Tage in ihrem Besitz befindlichen Lagerbestände aufzuführen sind. Die Eidg. Preis- und Kontrollstelle behält sich vor, die Richtigkeit dieser Lagerinventare jederzeit zu überprüfen.

Ferner ist jeder Besitzer (Produktion, Handel, Gastgewerbe usw.) von einheimischen Weinen der Ernte 1944 verpflichtet, ein stets nachgeführtes Eingang- und Ausgangsbuch zu halten. Die ein- und ausgehenden Weinsorten sind genau der vorliegenden Verfügung entsprechend zu bezeichnen (Preisklasse und Herkunft). Sie müssen detailliert aufgeführt werden, so dass eine rasche und genaue Kontrolle über Kauf, Verwendung, Verkauf, sowie über die bezüglichen Vorräte möglich ist. Die Eidg. Preis- und Kontrollstelle behält sich jederzeit eine Kontrolle vor.

Die Verfügungen Nr. 195 B/43 vom 31. Dezember 1943 und Nr. 195 A/44 vom 25. März 1944, betreffend die Zuschläge im Handel und Gastgewerbe für in- und ausländische Weine, bleiben bis auf weiteres in Kraft.

Im übrigen verweisen wir auf die neue Verfügung selbst, die wir wegen ihres Umfanges leider nicht vollinhaltlich wiedergeben können. Einzellexemplare geben wir unsern Mitgliedern auf Verlangen gratis ab, solange unser Vorrat ausreicht. Ferner kann die Verfügung direkt beim Drucksbureau der Schweizerischen Bundeskanzlei, Bern, bezogen werden.

Preise für Einschnidekabis und Sauerkraut

Mit Verfügung Nr. 408 A/44 vom 3. Oktober 1944 hat die Eidg. Preis- und Kontrollstelle mit sofortiger Wirkung den Produzentenhöchstpreis für Einschnidekabis auf Fr. 10,75 per rook netto, franko Sammelstelle, Bahnstation, Verlade- oder Verarbeitungsbetrieb, im Lokalrayon des Produzenten (5 km-Kreis) festgesetzt.

Für die Vermittlung bzw. den Verlad darf ein Zuschlag von höchstens 50 Rappen per 100 kg netto erhoben werden.

Für die Lagerung von Einschnidekabis (Schwund und Verderb inbegriffen) dürfen zum Produzentenhöchstpreis folgende Lagerzuschläge berechnet werden:

- ab 1. Dezember 1944 Fr. 2.— per 100 kg netto.
- ab 1. Januar 1945 Fr. 3.— per 100 kg netto.

Mit Wirkung ab 23. Oktober 1944 gelten für den Verkauf von vollwertigem Sauerkraut folgende Höchstpreise:

- a) bei Lieferung an Wiederverkäufer (inkl. Metzgereien) franko Konsumort in Mengen von mindestens 20 kg bfn. Fr. —.48
- Bei Lieferungen unter 20 kg bfn. gehen die Transportkosten zu Lasten des Empfängers.
- b) bei Lieferungen an Gastgewerbe u. andere Grossverbraucher franko Konsumort in Mengen von mindestens 20 kg bfn. Fr. —.53
- Bei Lieferungen unter 20 kg bfn. gehen die Transportkosten zu Lasten des Empfängers.
- c) Netto-Detailspreis an sämtlichen Konsumorten Fr. —.63

Feststellung des Schlachtgewichtes bei Haus- und Privatschlachtungen

Den Weisungen Nr. 58 der Sektion Fleisch und Schlachtvieh des Eidg. Kriegsernährungsamtes, betreffend Feststellung des Schlachtgewichtes (vom 26. September 1944) entnehmen wir unter anderem folgendes:

Nach Artikel 13 der Verfügung KEA Nr. 120, vom 28. August 1944, über die Selbstversorgung und Direktversorgung mit Fleisch und tierischen Fetten ist der zuständige Fleischschauer oder der von der kantonalen Zentralstelle für Kriegswirtschaft beauftragte Waagbeamte in den nachgenannten Fällen vom Bewilligungsinhaber rechtzeitig von der Schlachtung zu benachrichtigen und auf eigene Kosten zur Feststellung des Schlachtgewichtes und des Rohfettertrages beizuziehen:

- a) von kollektiven Haushaltungen (Gastbetrieben, Anstalten usw.); für sämtliche Haus- und Privatschlachtungen. (Ist Fleisch zur Abgabe an Metzgereien oder Verwendung in kollektiven Haushaltungen bestimmt, so ist gemäss den Fleischschauvorschriften auch die Fleischschau anlässlich der Schlachtung vorgeschrieben);
- b) von privaten Haushaltungen: für alle Hausschlachtungen von Stieren, Ochsen, Kühen und Tieren der Pferdegattung sowie für sämtliche Privatschlachtungen zugekauften Tiere. Ferner für Hausschlachtungen von Schweinen, Kälbern, Ziegen und Zickeln, sofern die Abgabe von Fleisch, Fleischwaren, Speck oder Fett an Metzgereibetriebe vorgesehen ist. (Ist Fleisch zur Abgabe an Metzgereien oder Verwendung in kollektiven Haushaltungen bestimmt, so ist gemäss den Fleischschauvorschriften auch die Fleischschau anlässlich der Schlachtung vorgeschrieben). Ausserdem kann vom Inhaber der Schlachtbewilligung für Hausschlachtungen von Schweinen, Kälbern, Schafen, Ziegen und Zickeln die amtliche Gewichtsfeststellung verlangt werden, um in den Genuss der prozentualen Belastung mit Fleisch- und Fettcoupons zu gelangen. Wird für Hausschlachtungen in privaten Haushaltungen das Schlachtgewicht der vorgenannten Tiere nicht amtlich festgestellt, so wird die Höchstbelastung in Fleisch- und Fettcoupons gemäss Artikel 15 der Verfügung KEA Nr. 120 angerechnet. Für Schweine ohne amtliche Gewichtsfeststellung wird infolgedessen auch dann die Höchstbelastung von 36 kg Fleisch und 12 kg Fett angerechnet, wenn sie geschlachtet weniger als 120 kg wiegen.

Für die Feststellung des Schlachtgewichtes haus- und privatschlachteter Tiere gelten ebenfalls Artikel 51 bis 57 der eidgenössischen Fleischschauverordnung.

Ist indessen in kollektiven oder privaten Haushaltungen die amtliche Wägung ganzer

oder halber haus- und privatschlachteter Schweine mangels passender Waagen oder infolge ungünstiger Verhältnisse mit Schwierigkeiten verbunden, genügt es, einen hinteren, frischen Schinken zur Gewichtbestimmung dem Fleischschauer oder Waagbeamten an seinem Wohnort oder am Schlachtor vorzuweisen.

Werden vom gleichen Tierhalter gleichzeitig zwei oder mehr Schweine geschlachtet, so sind zur Vermeidung von Verwechslungen entweder nur die rechten oder die linken Schinken zu wägen.

Die Berechnung und Eintragung des Schlachtgewichtes auf Grund des Schinkengewichtes wird durch die zuständige Rationierungsstelle bei Rückgabe der Schlachtbewilligung vorgenommen und dem Bewilligungsinhaber sofort bekanntgegeben. Dieser ist berechtigt, die nachträgliche Feststellung des Schlachtgewichtes des ganzen Schweines durch den Fleischschauer oder Waagbeamten auf seine Kosten zu veranlassen, in welchem Falle dieses Schlachtgewicht für die Berechnung der Couponschuld massgebend ist.

Hilfstablelle für kollektive Haushaltungen zur Umrechnung von Mahlzeitencoupons in Grossbezogercoupons

Im Selbstverlag ist von Herrn W. Howald, Bernstrasse 43, Solothurn, eine Hilfstablelle für kollektive Haushaltungen zur Umrechnung von Mahlzeitencoupons in Grossbezogercoupons herausgegeben worden. Diese Tabelle ermöglicht die rasche Ausrechnung der monatlichen Bezugsanträge in den verschiedenen Warengattungen.

Das Eidg. Kriegsernährungsamt, dem die Tabelle zur Prüfung vorgelegt wurde, hat sich hierüber wie folgt geäußert:

„Nach Einsichtnahme Ihrer Tabelle glauben wir versichern zu können, dass Ihre Hilfstablelle für kollektive Haushaltungen ein sehr brauchbares Instrument bei der Aufstellung der monatlichen Bezugsanträge sein wird. Diese Tabelle dürfte bei richtiger Anwendung eine zeitsparende und eine arithmetische Fehler zu einem grossen Teil ausschliessende Berechnung der Bezugsanträge auf Grund von Mahlzeiten-coupons erlauben.“

Die Tabelle kann beim obenverwähnten Selbstverlag zum Preise von Fr. 2.50 bezogen werden (Postcheckkonto Nr. Va/2626, Solothurn).

Sauber und anständig in der Gesinnung, sauber und anständig im Konkurrenzkampf!

Ein JA dem Wettbewerbsgesetz!



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

Gesucht in Stadthotel (Ostschweiz) Restaurations-Tochter

fachkundig und freundlich. Eintritt nach Ueber-einkauf. Offerten erb. unter Chiffre R.T. 2598 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

FEINE BORDEAUX UND BURGUNDER RHEIN UND MOSEL Flaschenweine

BAECHLER & CIE, ZÜRICH 6 IMPORTATION — TEL. 801 05 — TURNERSTRASSE 37

Wird in vielen erstklassigen Hotels regelmässig verwendet!

Verlangen Sie plombierte Originalgebilde



Speiseöl AMBROSIA

Ihre
Gäste werden sich immer an einem „mords-guet“-Käsl im Lunchsack freuen! (4 Käsl $\frac{1}{4}$ fett für 150 Punkte!)

Gesucht
10–20 ovale, gut erhaltene
Silberplatten
38–39 cm lang, evtl. auch abgeteilt. Offerten an Alkoholf. Restaurant Apollo-Theater, Stauffacherstr. 41, Zürich 4.

Tochter sucht Stelle als II. Zimmermädchen
Eintritt sofort. — Hanny Bachmann, Fahrni ob Steffisburg.

33jähriger Mann sucht Winterengagement in gutgehendem Betrieb als
Conducteur, Concierge-Conducteur
Vier Sprachen, Eintritt nach Ueber-einkauf. Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre H. O. 2597 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss
... nur bei In-terentzen kaufen!

Bouchons Schlittler Koken
GEBR. SCHLITTLER TEL. 44150 NAFELS

Die beste Reklame für den Hotelier oder Wirt
Ist das, was er seinem Gast aus Küche und Keller auf den Tisch bringt. Aber ebenso wichtig ist es, wie er es auf den Tisch bringt. Ohne hilfsaufbereites Glas, Besteck und Geschirr schmeckt das Beste Essen nicht. Wenn Sie

Spierlin OPUR
das ideale Spül- und Reinigungsmittel in Ihrer Küche verwendet, wird Ihr Geschirr glänzen vor Sauberkeit. OPUR ist nicht nur hervorragend in seiner Qualität, sondern auch äusserst sparsam im Verbrauch. Kaufen Sie OPUR bei Ihrem Grossisten oder direkt ab Fabrik.

Spierlin A. G. Chemische Fabrik, Zug
Zu mieten gesucht im Tessin (Gugano, Locarno, Ascona oder Umgebung), nette, komfortable
Pension
von 20–30 Betten. Antritt nach Ueber-einkauf. Offerten unter Chiffre B. R. 2633 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Der Lenzburger-Garten

Unsere erste Mitteilung in diesem Rahmen scheint eine sympathische Aufnahme gefunden zu haben. Heute können wir unsere neue Lenzburger Preisliste 1944/45 ankündigen. Sie wird gegen Ende dieses Monats herauskommen. Die Preise bleiben sich gleich, es gibt keine Aufschläge. Nicht daß keine Gründe dafür vorliegen! Im Gegenteil: seit 2 Jahren — unsere Preise basieren ja auf der Fabrikation 1942 — haben eine Anzahl wichtigster Rohmaterialien, um nur Zucker und Weißblech zu nennen, weitere empfindliche Preiserhöhungen erfahren. Diese und eine Reihe anderer Mehrkosten nehmen wir auf uns, damit unsere Lenzburger Produkte, welche für die Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe geradezu unentbehrlich sind, selbst im angefangenen 6. Kriegsjahr noch zu möglichst niedrigen Preisen gekauft werden können.

Wir dürfen mit Befriedigung feststellen, daß es uns gelungen ist, trotz ungünstiger Verhältnisse, auch während des Krieges mit einer überaus reichen Auswahl an Confitüren und Conserven zu dienen und, was vor allem wichtig ist, durchwegs in unveränderter Vorkriegs-Qualität. Unsere Confitüren wurden, soweit dies überhaupt möglich war, sogar noch verbessert. Wenn einige wenige Artikel

fallen gelassen werden mußten, weil das erforderliche Rohmaterial aus dem Ausland nicht mehr erhältlich oder im Inland nicht in geeigneter Qualität zu beschaffen war, so bitten wir um Nachsicht. Das Schweizer Hotel-Frühstück mit «Lenzburger»-Confitüre wurde von unseren ausländischen Gästen von jeher sehr geschätzt. Aber auch der Schweizer Hotel-Gast legt Wert auf ein wahrhaftes Frühstück mit einer wirklich guten Confitüre, und zwar jetzt um so mehr, als die Portion zufolge der Rationierung begrenzt ist. Mit «Lenzburger»-Confitüren werden Sie Ihren Gästen stets Freude machen.

Im Rahmen der Erbsen- und Bohnenconserven sind unsere Petits Pois des Gourmets und Haricots des Gourmets eine Klasse für sich. Der stets zunehmende Verkauf dieser beiden Spezialitäten ist uns ein Beweis dafür, daß deren überragende Qualität, namentlich auch in Kreisen der Hotellerie, anerkannt und geschätzt wird.

Ihr Conservenlieferant wird Ihnen auf Wunsch die neue Lenzburger Preisliste 1944/45 unmittelbar nach ihrem Erscheinen gerne zustellen.

Auch unsere Früchteconserven (Kompotte) bilden als Dessert im Hotel-Menu eine willkommene und gesunde Abwechslung.

Conservenfabrik Lenzburg
vorm. Henckell & Roth

Personaleubrik

Direktor Dr. G. Willi sechzigjährig

Herr Direktor Willi vom BIGA ist uns eine wohlvertraute Persönlichkeit, betraut er doch das Amt in Bern, mit dem wir am stärksten verbunden sind. Seitdem er dessen Leitung übernommen hat, stehen wir mit ihm in regen Beziehungen. Er hat uns und der Hotellerie immer freundliches Entgegenkommen gezeigt, soweit es die Verhältnisse möglich machten. Man erkannte in ihm stets den Bündner, der die Hotelverhältnisse keineswegs unbekannt sind. Für alle Fragen der Sozialpolitik zeigte er grösste Aufgeschlossenheit. Er ist u. a. der Schöpfer und tatkräftige Förderer der Ausgleichs- und Verdienstkassen, eines grossartigen Werkes, das auch wir von der Arbeitgebererschaft aus als einen markanten Fortschritt auf sozialem Gebiete anerkennen. Herr Dr. Willi ist zudem die oberste Instanz in den Fragen des Lehrlingswesens, der Arbeitsvermittlung und der Notmassnahmen für gefährdete Wirtschaftszweige. Deshalb sitzt er auch im Verwaltungsrat der SHTG, wo er ein massgebliches Wort spricht. Wir wissen, dass uns Herr Dr. Willi auch bei der Frage der Preisregulierung zu einer neuen entscheidenden Lösung verholfen hätte, wenn es die Verfassung oder das Vollmachtsregime erlaubt hätte.

Herr Dir. Willi kann an seinem 60. Geburtstag auf eine erfolgreiche Tätigkeit zurückblicken. Wir entbieten unsere herzlichste Gratulation und verbinden damit die Hoffnung auf eine weitere segensreiche Tätigkeit in seinem jetzigen Amte!

F. X. Markwalder 60jährig

Am morgigen Tag, Freitag, den 13. Oktober 1944, feiert unser geschätztes Zentralvorstandsmitglied, Herr F. X. Markwalder, seinen 60. Geburtstag. Gleichzeitig kann er auf seine grossen Erfolge während über 20jähriger Tätigkeit in den beiden sehr bekannten Häusern, Hotel Verena Hof und Ochsen, zurückblicken. Die Häuser gelten als ein Muster feiner, wohllicher Ausstattung und Bewirtung. Herr Markwalder hat noch grosse Pläne für den Ausbau des Badeortes Baden in Vorbereitung. Hoffen wir, dass er sie zum Nutzen des ganzen Platzes und in voller Gesundheit durchführen kann.

Vermählung

Herr Rudolf Hartmann vom Hotel Engel in Liestal vermählte sich letzte Woche mit Fräulein Anny Raetz vom Hotel du Sapin in Fernet-Dessous. Es war also wieder einmal eine richtige Hoteliers-Hochzeit, wie man sie im Interesse der guten Tradition in unserem Gewerbe nur begrüssen kann. Dem jungen Paare wünschen wir einen recht glücklichen Hausstand und eine erfolgreiche berufliche Zukunft!

Aus den Verbänden

Aus dem Schweizerischen Gewerbeverband

Am 2. Oktober tagten unter dem energischen Vorsitz von Herrn Nationalratspräsident Dr. P. Gysler im Kursaal in Baden die Präsidenten und Sekretäre der kantonalen Gewerbe- und schweizerischen Berufsverbände zur

Behandlung einer ansehnlichen Reihe von Tagesfragen, von denen wir erwähnen:

Altersversicherung im Gewerbe: Der Schweizerische Gewerbeverband bemüht sich seit längerer Zeit um die Durchführung einer selbständigen Versicherung. Die Verhandlungen sind auf gutem Wege. In welcher Weise allerdings eine solche Versicherung durchgeführt werden kann, ist noch nicht völlig abgeklärt. Der Verband hätte die Möglichkeit, eine eigene Versicherungskasse zu errichten. Andererseits kann man auch auf dem Weg einer Gruppenversicherung im Anschluss an die bestehenden Versicherungen bei den grossen Gesellschaften vorgehen.

Über die Vorarbeiten zu einer eigenständigen Versicherungsvorlage referierte ein Mitglied der bestellten eigenständigen Expertenkommission, Herr Dr. Nabholz, in sehr klarer Weise. Er führte namentlich aus, dass für ein eigenständiges Versicherungswerk zwei Hauptfragen schwer zu lösen sind, einerseits die Übernahme der bestehenden Versicherungssummen, andererseits die Vermeidung eines grossen Beamtenapparates. Für beide Fragen sind praktische Lösungen vorgeschlagen und es steht in Aussicht, dass man die Schwierigkeiten doch überbrücken kann.

Bundgesetz über den unlauteren Wettbewerb: Der Berichterstattung war zu entnehmen, dass die Kampagne für die Abstimmung vom 20. Oktober günstig steht, obschon noch einige Schwierigkeiten zu überwinden sind. Aus den zahlreichen Voten der Versammlung ergab sich, dass ein grosser Teil des schweizerischen Publikums der Vorlage gegenüber eher gleichgültig ist oder sie gar nicht versteht. An alle Gewerbetreibenden wird ein Appell gerichtet, das Gesetz mit allen Kräften zu unterstützen. Es wurde betont, dass die Abstimmung über den unlauteren Wettbewerb nicht allein das Gewerbe angeht, sondern die gesamte Wirtschaft. Das hat in einer kürzlichen Ansprache Herr Bundespräsident Dr. Stampfli ganz deutlich erklärt. Auch die Industrie habe ein Interesse daran, dass die illoyale Konkurrenz bekämpft und beseitigt werde.

Einführung des Fähigkeitsausweises im Gewerbe: Aus der Berichterstattung des Referenten, Herrn Dr. A. Gutersohn, ergab sich, dass in nächster Zeit der Entwurf eines Bundesratsbeschlusses für das Obligatorium des Fähigkeitsausweises im Gewerbe zu erwarten ist. Man ist sich im klaren, dass die Einführung eines solchen Fähigkeitsausweises auf weniger grosse Schwierigkeiten stösst als die Bedürfnisklausel. Auch beim Fähigkeitsausweis stellen sich, wie die Diskussion zeigte, wichtige Probleme der Durchführung. Wie steht es z. B. mit den Doppelbetrieben, welche namentlich auf dem Land und in gebirgsreichen ausserordentlich zahlreich vorhanden sind? Muss da der Fähigkeitsausweis für beide Betriebsformen erworben werden, wenn beispielsweise gleichzeitig ein Merceriegeschäft und eine Bäckerei betrieben werden? Die Frage ist noch nicht gelöst. Wie steht es ferner in ländlichen Bezirken, wo für einen Betrieb nur sehr einfache Verhältnisse vorliegen? Wieweit kann man bei solchen Betrieben auf einen Fähigkeitsausweis verzichten, wenn andererseits in diesen ländlichen Gegenden Gewerbetreibende vorhanden sind, welche den Fähigkeitsausweis besitzen und sich darauf berufen?

Die Durchführung der Arbeitsbeschaffungspolitik: Über diesen Gegenstand referierte in einlässlicher Weise Herr Dr. E. Fischer vom Schweizerischen Baumeisterverband. Seinen Ausführungen war zu entnehmen, dass grosse Vorbereitungsarbeiten getroffen werden müssen für den Fall, dass die Arbeitsbeschaffungskredite des Bundes in absehbarer Zeit gewährt werden können. Der Referent begrüssst es, dass der Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung ein Hauptgewicht auf die Förderung der für das Land wichtigen Wirtschaftszweige legt. Mit allem Nachdruck muss der Exportverkehr unseres Landes gefördert werden. Zu diesem Zweck müssen die industriellen und gewerblichen Einrichtungen vorhanden sein und auf der Höhe stehen. Mit Recht stellt der Delegierte des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung die Erneuerung unseres Wirtschaftsapparates in den Vordergrund. Bei diesem Anlass erwähnte der Referent, dass es bedauerlich wäre, wenn bei der Hotellerie diese Erneuerungsarbeiten durch die Schwierigkeiten der Finanzierung zurückgestellt werden müssten.

Eine Reihe von anderen Problemen, wie die Bedeutung der Betriebswirtschaft und der Statistik, die Frage des Abzahlungskredites, Verlagerung des Warenhausbereiches, Richtlinien für die Gewerbepolitik der kommenden Monate, wurden eingehend besprochen. Wir können auf alle diese Punkte wegen Platzmangel nicht näher eingehen.

Die zwei Tage dauernden Verhandlungen hatten für die Teilnehmer jedenfalls die Bedeutung, dass sie ihnen einen guten Überblick über den gegenwärtigen Stand aller Wirtschaftsprobleme vermittelten, welche mit dem Gewerbe in Zusammenhang stehen. Man wurde über vieles aufgeklärt, Vorbereitungen und Massnahmen bei den Behörden, das nicht in den Zeitungen steht und auch in den einzelnen Verbänden nicht bekannt ist. M. R.

Aus den Sektionen

Hoteller-Verein Thun und Umgebung

Die Monatsversammlung fand am 20. September im Hotel Schönau in Hilterfingen statt. Der Präsident, Herr Hunziker, leitete die gutbesuchte Versammlung, die der allgemeinen Aussprache diente. Neben diversen verkehrswichtigen Fragen kam auch die am 25. Oktober nächsthin stattfindende Sitzung des Verkehrsvereins zur Sprache. Die Neubesetzung der Direktion, sowie die Verlegung der Bureau des Verkehrsvereins ist speziell für die Hotellerie Thuns von grosser Wichtigkeit.

Veranstaltungen

Ostschweizerische Hoteller-Tagung in St. Gallen

Die seinerzeit verschobene Versammlung der Ostschweizerischen Hoteller-Vereinigung findet nun definitiv am Dienstag, den 17. Oktober, 10 Uhr, im Hotel Hecht in St. Gallen statt.

Das Tagesprogramm sieht u. a. die Behandlung von Angestelltenfragen vor, ferner die bauliche Unterhaltung der Gasthöfe in der Ostschweiz. Über das Thema „Verkehrsprobleme der Nordostschweiz im Lichte des Fremdenverkehrs“, im speziellen über die Bahnvorlängerung nach Wildhaus, wird Herr Dr. Kesselring, Direktor der Bodensee-Toggenburg-Bahn, referieren. Herr Dr. Streiff, wirtschaftlicher Berater des Schweizer Hoteller-Vereins, wird in einem Referat die aktuellen Preisfragen behandeln. Sodann findet noch ein Lichtbildvortrag von Herrn Ing. Weder von der Eidg. Materialprüfungsanstalt, über die

Behandlung und Reinigung der Hotelwäsche statt. Im weiteren enthält die Traktandenliste Wahlen in den Vorstand, allgemeine Umfrage usw. Abschliessend findet ein gemeinschaftlicher Besuch der OLMMA statt.

Alle Mitglieder und deren Berufsgenossige, insbesondere auch Frauen und Töchter, werden höchlichst ersucht, an dieser interessanten Tagung teilzunehmen. Es wird Gelegenheit geboten, sich über alle Berufsfragen auszusprechen.

Bücherfisch

Unsere Bundesräte seit 1848 in Bild und Wort. Eine Sammlung biographischer Essays über die 62 Bundesräte, mit einleitendem Überblick über die schweizerische Geschichte seit 1848, von Dr. E. Teucher. Mit einem Geleitwort von Bundesrat Dr. h. c. E. M. Gasser. Gebunden, 357 Seiten, Matkonusdruckpapier, mit 67 Bildern im Text. Preis Fr. 22.50. — 62 Männer, die eine ausgesprochene Friedenspolitik verfechten und sozusagen als „Fachleute“ der Freiheit gelten, hinterlassen manche Reden und Antworten, die nicht zu überbieten sind. Von Jonas Furrer bis zu Ernst Nobs enthält eines jeden Tätigkeit etwas Grundsätzliches, eine vom andern verschiedene und dennoch bodenständige Haltung zum Leben und zur Welt, die zu den unveränderlichen Elementen unseres Nationalcharakters gehört. So werden Tausende, die sonst keine Historienbücher und keine Memoiren lesen, den Zusammenhang zwischen 1848 und 1944 begreifen. G. E.

So lernt man Englisch. Von L. Hamilton. Zweite, durchgesehene Auflage. Verlag von Reclam & Cie. Zürich. Fr. 9.60. — Dieses Sprachwerk unterscheidet sich vorteilhaft von den zahlreichen Lehrbüchern ähnlicher Art, weil einerseits die Grammatik auf ein Mindestmass beschränkt und andererseits die Aussprache grösste Beachtung geschenkt wird. Dazu ist die Aufgabe des Lernens (vor allem im Selbststudium) dadurch erleichtert, dass die Lektionen durch ein vielgestaltiges Bildmaterial bereichert und aufgeleitet werden. Die Illustrationen sind vielfach den Tageszeitungen entnommen und lehnen sich somit an das tägliche, praktische Leben an, mit dem ja der Fremdsprachenbessene zuerst vertraut werden sollte.

Wie befreit man sich von Hemmungen? Von Dr. med. A. Filin. Verlag Organisations AG., Zürich. Fr. 3.— — Kein einziger Mensch ist frei von Hemmungen, also geht dieses kleine Buch uns alle an. Im Privatleben und im Beruf hindern Hemmungen den Aufstieg, verursachen Konflikte. Allen gehemmten Menschen hilft der Verfasser das Übel erkennen und zeigt Wege zu dessen Beseitigung.

Rationeller Haushalten. Wie man den Haushalt führt, Schrift 17 der Reihe „Beruf und Leben organisieren“ von Ernst Lattmann. Bildungsverlag, Gropengießer, Zürich 31, 1943, 57 Seiten, mit Skizzen und Beispielen, brosch. Fr. 2.50.

Ein erfahrener Organisator überträgt in dieser Arbeit seine betriebswirtschaftlichen Erfahrungen auf das «kleinste Unternehmen», den Haushalt. Er weiss uns eine grosse Menge von wertvollen Anregungen zu geben und Erfahrungstatsachen zu vermitteln. Lattmann sagt, wie die erwünschten Ergebnisse mit möglichst geringem Arbeitsaufwand und möglichst geringer Arbeitszeit erzielt werden können.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi



Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

Zu verkaufen

an einem bestbekanntesten Sommer- u. Winterkurort des Berner Oberlandes in ausgezeichnetem und zentraler Lage ein gut bekanntes

Zweitklass - Hotel

mit Tea-Room-Dancing und Bar

Das Haus hat 80 Betten, grosse Gesellschaftsräume und betrieblichen Umschwung. Für junge, tüchtige Fachleute aussichtsreiche Existenz. Grössere Anzahlung wird verlangt. Offerten unter Chiffre S. W. 2553 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Modell „SUPRA“

mit Gas oder elektr. Boiler von 8 Liter Inhalt. Vollautomatisch. Ausführung in 10 Varianten mit und ohne Kaffeebehälter oder zusätzlichen Milchbehältern von 2 und 3 Liter Inhalt. Expressarmatur, Teewasser- und Dampfzapfhahn.

Egrot

Kaffeemaschinen

Verkauf durch:

Christen & Co. A.G., Bern
Marktgasse 28 Tel. 2 56 11

A. Grüter-Suter Söhne, Luzern
Hirschwaldstr. 9 Tel. 2 54 40

Sanitas A.G., Basel
Spitalstr. 18 Tel. 4 78 20

Hersteller und Fabrikservice: Egloff & Co. A.G. Röhrdorf, Aargau, Tel. 056 3 31 33

Service-Stellen:

P. Bappager, Basel, Hähmstr. 40 Tel. 2 59 00
H. Fuchs & Co., Zürich, Florstr. 43 Tel. 2 95 98
Ch. Mignol, Lausanne, Rue Pichard 13 Tel. 3 41 60
W. Stucki, Bern-Wabern, Strandweg 33 Tel. 5 26 54



Die Qualitätsmarke für schalldichte Telefonkabinen Türen u. Isolationen

ANTIPHON A.G.
Zürich, Tel. 2 15 00

Jüngerer Wirt sucht wieder Stelle als

Hotelsekretär, Portier oder anderen

Vertrauensposten

evtl. mit Frau, auch in Betrieb mit Landwirtschaft, da bewandert. Wenn gewünscht, Interesseneinlage von Fr. 10 000.—, Disposition. Deutsche oder weilsche Schweiz. Offerten unter Chiffre H. S. 2600 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Absolut vertrauenswürdiges Friseur mit gewisser Erfahrung sucht Stelle als

Stütze des Patrons

Beste Zeugnisse und Referenzen. Off. unter Chiffre O. N. 2602 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Gewinn



Optimus

der bessere Kunstharz-Klobsettsitz

mit Patentscharnieren Keine oxydierbaren Metallteile

schwarz weiss mahagoni

HUB HANS U. BOSSHAU D. A.G. SANITÄRE APPARATE IN GROS ZÜRICH-Giesshübel LUZERN

ON DEMANDE:

une première de salle, sérieuse, expérimentée, place à l'année

une première de restaurant, sérieuse, expérimentée, place à l'année

un jeune commis de cuisine, sérieux, place à l'année. — Faire offres à l'Hôtel Hérité (sans alcool) Montreux. Prière de joindre certificats et photographie.

Junges Mädchen

gesucht, seriös und feink,

als Stütze der Küchengouvernante

Seltene Gelegenheit, die franz. Sprache und Betriebskenntnisse zu erlernen in einem Hotel der Westschweiz. Offert. un. Chiffre G. E. 2570 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mise en adjudication de l'affermage du Buffet de la gare de Vallorbe.

La Direction du 1er arrondissement des chemins de fer fédéraux, à Lausanne, met en adjudication, pour le 1er avril 1945, l'affermage du Buffet de la gare de Vallorbe.

Les prescriptions générales d'affermage, ainsi que les conditions propres à l'exploitation de cet établissement et les plans de situation peuvent être consultés dès maintenant au bureau du chef de gare de Vallorbe ou au bureau N° 104 du bâtiment II d'administration, avenue de la gare 41, à Lausanne.

Ne peut être prise en considération que la candidature de gens du métier, de nationalité suisse, solvables, ayant une expérience suffisante dans la branche.

Délai d'inscription: 21 octobre 1944.

Joindre à la soumission certificats (copies) et photographies, lesquels seront restitués ultérieurement; ne se présenter personnellement que sur convocation.

Direction des chemins de fer fédéraux 1er arrondissement.

Le sixième été de guerre

Tous ceux qui, ces derniers jours, se sont rendus dans nos stations de montagne auront constaté, en voyant les rues des villages si peu animées, les courts de tennis abandonnés, les portes et les volets d'hôtel fermés, que la saison d'été 1944 était bien terminée, malgré la beauté des jours, si lumineux de cette clarté fôhnesque particulière à ce début d'automne. En comptant les angoissantes semaines de juillet et août 1939 qui, avant le début des hostilités proprement dites, furent déjà caractérisées par un ralentissement inquiétant du trafic international, nous avons derrière nous une demi douzaine d'étés de guerre. Notre plus cher espoir est d'avoir vécu cette année le dernier de ces étés et de nous trouver l'année prochaine dans une Europe probablement encore lourde de souffrances, mais qui aura retrouvé la paix.

Même dans les conditions anormales dans lesquelles le trafic touristique suisse s'est déroulé depuis le début de la guerre, et malgré la gravité de la situation provoquée par la perte provisoire de la clientèle étrangère, on discerne cependant dans notre tourisme une certaine régularité. Elle est caractérisée par la faiblesse de la fréquence pendant les avant et arrière-saisons et par la pointe de trafic qui monte en flèche pendant les courtes semaines apportant à nos stations — ce qui est à la fois illusion et réalité — une forte animation, et leur assurant pendant quelques jours une pleine occupation. Cette conjoncture favorable constitue une réalité, en ce sens que, contrairement aux pronostics pessimistes, le tourisme interne a pris, pendant ces années de guerre, une ampleur imprévue, passant de 8 millions de nuitées en 1937 à 11,2 millions en 1943, soit une augmentation de 40%, ce qui, pour un petit peuple de 4 millions d'habitants, est un exploit remarquable. Mais d'autre part cette évolution du tourisme interne constitue cependant une illusion, du fait qu'il est étroitement limité dans l'espace et dans le temps et que ce trafic ne permet malgré tout pas d'entretenir notre hôtellerie tout entière. Cette intense activité de l'été n'est au fond qu'un instantané pris dans une lumière favorable, mais qui laisse dans l'ombre le complet chômage des longs mois qui suivent et précèdent cette saison.

L'été 1944 a présenté lui aussi un aspect semblable. Après une languissante avant-saison, on se vit en présence d'une haute saison qui eut quelque peine à se mettre en train. Les mobilisations partielles, l'inquiétude que suscite le rapprochement de nos frontières du théâtre des opérations, et le mauvais temps qui ne cessa de régner pendant la première moitié de juillet, exercèrent une fâcheuse influence et provoquèrent bien des hésitations dans l'exécution des projets de voyages et de vacances. On choisit en général, à cette époque, des buts de vacances pas trop éloignés, en attribuant à la note alimentaire une importance toute spéciale, c'est ainsi que l'Emmental, par exemple, fut une des contrées préférées. Ce n'est qu'avec la venue du beau temps, au cours de la deuxième moitié du mois de juillet, que commença véritablement l'invasion pacifique tant attendue de nos chemins de fer et stations, invasion qui permit de rattraper le retard du début de la saison. Il n'y a pas de doute non plus que la chaleur tropicale qui a régné en plaine dès le 15 août a contribué à prolonger la saison, de nombreux hôtes préférant demeurer dans la fraîcheur de nos climats alpins. Mais, à fin d'août, il fallut bien constater que, dans la majorité des stations, la saison était finie et cette nouvelle expérience nous prouve une fois de plus que le flot des hôtes indigènes qui se concentre sur ces quelques semaines de juillet et d'août ne peut, à lui seul, alimenter une véritable saison d'été.

Comme nous ne sommes pas encore en possession des documents indispensables que nous fournit la statistique fédérale du mouve-

ment des étrangers, nous devons nous baser sur quelques indications ou traits particuliers pour nous faire une image de la fréquence qui anima nos hôtels. La statistique touristique cantonale annonce, pour le canton des Grisons, un léger accroissement des nuitées qui, pour la période du 1er avril au 31 août 1943, étaient de 1,310 million et qui, pendant la même période de cette année, ont atteint 1,397 million. On enregistre donc une augmentation de 87,000 nuitées, soit de 6,64%. Comme la fréquence, également en hausse, des malades étrangers est comprise dans ce chiffre, l'augmentation du nombre de nuitées d'hôtes indigènes n'est au fond que de 20,000 environ passant de 1,092 million à 1,121 million. Ce résultat doit être imputé au fait que la capacité de la clientèle suisse approche de son point de saturation. Pour les autres contrées, nous n'avons pas encore de données statistiques, mais la région du Lac des Quatre cantons, l'Oberland bernois et la Suisse française parlent, en général, d'une fréquence satisfaisante équivalant à celle de l'année dernière. Le Valais et la Suisse orientale furent particulièrement privilégiés, tandis que certaines régions frontalières, telles que le Tessin, subirent les répercussions des événements militaires qui se déroulèrent dans les pays adjacents. L'intérêt manifesté pour nos sources curatives continua à être très vif, et nos stations balnéaires bénéficièrent d'une réjouissante occupation.

Cette revue générale de l'évolution de la fréquence ne permet toutefois pas de porter un jugement définitif sur le résultat financier de la saison. Pour l'hôtellerie, la tendance des hôtes à passer leurs vacances dans des chalets ou appartements privés constitue un danger qu'il ne faut pas prendre trop à la légère. On a constaté cet été que cette coutume s'étendait encore davantage, ce qui est dû probablement à l'attrait de meilleures possibilités de ravitaillement. Mais, d'autre part, la brièveté de la saison d'été fait ressortir clairement combien il est difficile, en ces quelques semaines de forte occupation, d'encasser des recettes suffisantes pour couvrir tous les frais d'exploitation et, en particulier, les frais fixes, tels que intérêts, amortissements, impôts, etc., qui courent pendant toute l'année. Si l'on ajoute à cela la pénurie de personnel qui est toujours sensible et les prescriptions de l'économie de guerre qui continuent à compliquer singulièrement la gestion des entreprises, ce sixième été de guerre demeurera, malgré les manifestations de solidarité de la population suisse à l'égard du tourisme, comme un des anneaux de cette chaîne de soucis et de peines dont la guerre nous aura dotés, mais qui, espérons-le, ne seront bientôt plus pour nous que des souvenirs. K.

A propos de la loi fédérale sur le commerce et l'industrie

Le Comité central a eu raison de convoquer, le 27 septembre, les représentants des sections de la SSIH qui avaient demandé à être entendus au sujet du projet de Loi fédérale sur le commerce et l'industrie, actuellement à l'étude. Il y a, en effet, urgence à décider de notre attitude, car le Conseil fédéral a l'intention très arrêtée de mettre cette loi sous toit avant la fin de l'année en cours.

L'avenir est plus qu'incertain. Il est même inquiétant. Nos hautes autorités pensent, à juste titre, qu'une saine organisation du travail est nécessaire si l'on veut pouvoir éviter à temps les troubles sociaux qui suivent presque toujours les grands bouleversements de l'histoire. La Suisse, qui a été longtemps à l'avant-garde du progrès, s'est maintenant laissée sérieusement distancer dans ce domaine par de nombreux pays du Vieux et du Nouveau Monde. C'est ce que ne semble pas avoir réalisé ceux qui, bien intentionnés sans doute, se sont opposés, le 21 septembre, à l'entrée en matière.

Ce projet, comme tous les autres du même ordre, ne va pas sans heurts ni difficultés de tous genres. Patrons et employés défendent ce qu'ils considèrent comme leurs droits légitimes et l'hôtellerie, qui n'a encore jamais connu une telle réglementation, paraît quelque peu interloquée. Cette loi est inapplicable, entend-on dire, elle entraîne une augmentation considérable du personnel au moment précis où ce dernier est quasi introuvable sur le marché du travail. Cette affirmation, tout d'abord, n'est pas exacte. L'effectif du personnel, dans la très grande majorité des

entreprises, ne subira aucune augmentation du fait de cette loi. Il appartient à l'hôtellerie de rédiger un texte suffisamment souple pour que toutes les possibilités soient permises. Quant au principe lui-même, il ne résiste pas à l'examen. La loi classique de l'offre et de la demande joue, ici, sans réserve. L'employé ne cherche ailleurs ce que sa profession ne peut plus lui donner. Que l'on apporte à la profession ce qui lui manque et l'employé payera de retour. C'est dans cet axiome que réside tout le problème du recrutement et des conditions de travail de notre personnel. Ainsi il devient de plus en plus évident que l'assainissement financier et l'assainissement technique de notre hôtellerie, qui sont aujourd'hui officiellement reconnus comme une nécessité impérieuse et urgente, doivent être complétés par un assainissement non moins radical du statut social de notre profession. C'est là le seul moyen de permettre à nouveau une exploitation normale de nos entreprises.

D'ailleurs, le président de la Confédération l'a dit lui-même dans un discours prononcé récemment: «L'avenir est au social». Comment en serait-il autrement? Peut-on imaginer un seul instant que les millions d'hommes qui combattent depuis plus de cinq ans pour un avenir meilleur et pour leur liberté acceptent, après la guerre, des conditions de travail moins favorables que celles dont ils bénéficieraient avant le début du conflit? C'est évident. Du reste, les décisions qui se prennent actuellement dans les pays qui nous entourent et même chez nous sont suffisamment claires et précises pour que nous ne soyons pas tentés de l'oublier.

Mais il y a un autre aspect du problème, peut-être plus sérieux encore. L'hôtellerie et le tourisme ont été jusqu'à cette guerre les principaux éléments de notre économie nationale sur lesquels reposait l'équilibre de notre balance commerciale. Or, cette sorte de monopole international que détenait autrefois notre pays a, aujourd'hui, disparu. Demain, nous aurons à lutter plus que jamais contre la concurrence étrangère; chose plus grave: ces difficultés surgiront au moment même où, sur le plan national, l'hôtellerie voit petit à petit pâlir son étoile au profit de la grande industrie qui a pris, au cours de ces 50 dernières années un tel développement que l'on se demande, dans certains milieux, si notre tourisme est encore réellement indispensable à l'équilibre de notre commerce extérieur.

L'hôtellerie, pourtant, a tenu. Elle s'est adaptée. Elle doit, maintenant, participer à ce mouvement de reconstruction économique et sociale qui prépare l'après-guerre. L'avenir de la Suisse est axé sur la qualité de son travail. Nous devons, plus que jamais, faire bloc avec nos grandes industries; une occasion inespérée nous est offerte aujourd'hui, saisons-nous; perfectionnons nos méthodes, rationalisons nos entreprises, tout en conservant à notre hôtellerie ses qualités helvétiques qui ont fait son prestige dans le monde, se rend-on suffisamment compte de ce qu'il lui adviendrait de notre tourisme s'il devait un jour ne plus être reconnu comme une nécessité nationale? Nous l'avons du reste si bien senti que nous avons éprouvé le besoin de rouvrir notre Ecole hôtelière qui, de vague institut qu'elle était autrefois, est devenue une véritable école professionnelle.

Aussi la présente loi peut-elle être considérée comme un nouveau pas en avant de notre hôtellerie suisse. Gardons-nous cependant de considérer les normes qui nous sont proposées comme une sorte de contrat collectif fédéral; ce serait la plus grave des erreurs. En adoptant cette loi, l'hôtellerie suisse se donne un costume dont l'étoffe sera la même pour toutes les entreprises, mais dont la coupe sera ajustée aux différentes régions et catégories d'hôtels de notre pays. Depuis nos grandes maisons en ville qui auront, ainsi qu'il se doit, l'habit le mieux ajusté, nous passerons par toute la gamme des coupes les plus diverses jusqu'aux petits hôtels de montagne qui auront travaillé à leur aise dans un habit plus ample et moins serré aux entournures. Ainsi, la loi fédérale conçue d'une manière suffisamment large donnera à chaque région, à chaque ville, à chaque catégorie d'hôtels, la possibilité de se mouvoir commodément dans le cadre qui lui est dévolu. Elle permettra la libre conclusion des contrats de travail individuels ou collectifs qui répondront à leurs besoins si divers de notre hôtellerie suisse. La loi fédérale sur le commerce et l'industrie peut donc être tenue pour notre pays en général et pour l'hôtellerie en particulier, comme un progrès social auquel nous devons souscrire non seulement sans réticence, mais avec la conviction d'accomplir, purement et simplement, notre devoir. F. Collier.

A propos de notre approvisionnement en viande et en matières grasses

Alors que ces derniers mois la ration de viande à laquelle donnent droit les cartes personnelles de denrées alimentaires a été quelque peu augmentée par la validation de coupons en blanc, la note des attributions pour les ménages collectifs est demeurée inchangée bien qu'elle soit à un niveau extraordinairement bas et que l'offre en viande et détail de boucherie augmente toujours un peu en automne. Nous comprenons parfaitement que nos membres éprouvent une certaine déception en constatant que les attributions aux ménages collectifs n'ont pas été élevées, car cette pénurie de viande cause un grave préjudice aux hôtels.

Nous pouvons, à cette occasion, mentionner les explications que la centrale fédérale de l'économie de guerre a données à ce sujet:

«Les compensations que cette saison devait apporter à notre approvisionnement en viande ne se sont pas réalisées et les importations de bétail

Majoration des prix de pension de 50 cts.

Nous attirons l'attention de nos membres sur le fait que la majoration de 50 cts des prix de pension, autorisée en mai 1944 par le département fédéral de l'économie publique, doit être appliquée sans exception. Il s'agit d'une véritable majoration de prix, et non d'un supplément pouvant être compté à part sur la note du client. Nos membres ont l'obligation de majorer de 50 cts leurs prix de pension minima, mais nous rappelons que, par contre, les anciens prix de pension maxima ne peuvent être augmentés.

Dans la prochaine brochure des hôtels de sports d'hiver, comme dans le Guide des hôtels de 1945 qui est en préparation, tous les prix de pension minima seront donc majorés de 50 cts.

Supplément de chauffage pour l'hiver 1944/45

Conformément à la décision des organes directeurs de notre Société, les suppléments de chauffage en vigueur l'année dernière devront être appliqués sans modification, dès le début de la période de chauffage.

On comptera donc les suppléments de chauffage suivants:

- fr. 1.— pour les prix de pension inférieurs à fr. 10.—
- fr. 1.25 pour les prix de pension supérieurs à fr. 10.—
- fr. 1.50 pour les prix de pension supérieurs à fr. 14.—
- fr. 2.— pour les prix de pension supérieurs à fr. 17.—

La Direction du Bureau central.

de boucherie sont pratiquement inexistantes. Si on laissait les choses suivre leur cours normal, il y aurait des oscillations constantes dans les livraisons de viande et de produits carnés aux consommateurs, et il serait alors difficile d'organiser un approvisionnement méthodique et régulier. Les autorités ont donc cherché le moyen de remédier à ces oscillations et de compenser, par le surplus de la production d'automne, les déficiences des mois de printemps et du début de l'été. C'est en constituant de grosses provisions de viande que l'on a pu éviter ces hauts et ces bas dans les attributions.

Outre les conserves de viande qui, pour différentes raisons, sont peu importantes, et outre l'entrepôtage de viandes salées pour les charcuteries, l'office de guerre pour l'alimentation a concentré son attention sur la congélation de la viande. Les préjugés que l'on avait autrefois à l'égard de ce moyen de conservation ne sont plus justifiés depuis que l'on emploie, pour congeler la viande aussi, des procédés à très basse température.

Des quartiers entiers ou des moitiés d'animaux sont congelés, immédiatement après l'abattage, à des températures de 30 à 40 degrés centigrades en dessous de zéro. Puis ils sont conservés dans des locaux où l'on entretient une température de -15 à -20 degrés. Du fait de la rapidité de la congélation les tissus ne subissent aucune modification. On prendra soin, lorsqu'on aura besoin de cette viande de la décongeler lentement, et dans ces conditions, la viande congelée est tout à fait semblable à de la viande fraîche. L'acheteur, même si c'est un consommateur au fin palais, ne connaîtra généralement, ni lors de la préparation, ni lors de la consommation, si le boucher lui a livré de la viande fraîche ou de la viande congelée.

En automne 1942, de grandes quantités de viande ont été congelées de cette façon et entressées; au printemps 1943, pendant plusieurs mois, les besoins en viande de notre population ont été couverts pour les trois quarts en viande fraîche et pour un quart en viande congelée, sans qu'il n'en ait résulté le moindre inconvénient pour personne. Cette année aussi de la viande congelée a été livrée avec la viande fraîche. Et maintenant l'on se prépare de nouveau à congeler et à entreposer une partie de la production de cette automne, afin de pouvoir maintenir ou augmenter la cote d'attribution en viande pour les printemps prochains.

Dettes en points de viande

Un des chapitres les moins réjouissants du rationnement en viande est certainement celui des dettes en points de viande. Depuis plusieurs mois, les dettes en points de viande contractées, parfois par leur faute, mais souvent involontairement, par certains ménages collectifs sont soumises à un système d'amortissement. Bien que, maintenant, la plupart des débiteurs aient réglé leur situation et amorti leurs dettes en points de viande et qu'il existe encore quelques entreprises qui ont des dettes dans ce domaine, et pour certaines les mesures ont encore été aggravées. Or, en définitive, c'est en premier lieu le client de l'hôtel qui a des dettes en points de viande qui se voit puni

puisque'il reçoit moins de viande qu'aillours en contre-partie de ses coupons. L'hôtel n'en subira les conséquences que par la suite, en ce sens que l'hôte n'y reviendra plus. On peut donc se demander si cette procédure d'amortissement est très équilibrée et si l'on ne pourrait pas, par une autre forme de «châtiments», liquider en une seule fois ces dettes en points de viande.

Dans certains cas, du fait de l'aggravation de cette méthode d'amortissement, des hôtels ont dû subir des réductions d'attribution de 40% et il leur devient impossible d'assurer à leurs hôtes les menus auxquels ils auraient normalement droit. On ne peut, dans un hôtel, calculer les quantités de viande consommées dans un ménage privé, puisque la plupart du temps, on n'a pas à faire aux mêmes personnes. On ne peut un jour avec viande supprimer tout à fait la viande au repas du soir en disant à M. B. que M. A. a déjà mangé la ration du jour. L'hôte veut absolument avoir pour son argent et ses deux coupons un repas complet. Le fait que l'hôtel peut être assimilé à un commerce dans lequel l'hôte consomme et fait payer, malgré la concurrence les prestations qui lui trouve insuffisantes dans un établissement, exclut d'emblée toute comparaison entre les ménages privés et les ménages collectifs. C'est pourtant ce que certains offices de guerre méconnaissent encore.

Approvisionnement et prix des graisses

Il est regrettable que, depuis le mois de septembre, on ait supprimé pour les classes d'ayants droit 10 et 11 la possibilité d'échanger des marchandises du groupe d'attribution B. contre des marchandises du groupe d'attribution C (beurre seulement). De fait il disparaît une possibilité d'adaptation qui était précieuse, étant donné les différences de besoin que l'on rencontre suivant les catégories et les degrés de qualité des prestations fournies par les entreprises. Ceci est dû au recul enregistré dans la production de beurre par suite de l'affaiblissement subi pendant un certain temps dans la production du lait. C'est grâce aux provisions qui ont été constituées et à l'utilisation de toutes les ressources indigènes en graisse que l'on peut garantir pour cet hiver le maintien de la ration actuelle de matières grasses. S'il est possible de rétablir bientôt nos relations avec des ports méditerranéens et de reprendre certaines importations, il sera même possible d'élever quelque peu la cote d'attribution.

Pour remédier à la pénurie en graisse, on a cherché à développer chez nous la culture de plantes oléagineuses. On a pu cette année, sur les 6000 ha. qui y avaient été consacrés, recueillir 12000 tonnes de colza, qui produiront environ 5000 tonnes d'huile comestible, soit 5 fois plus que l'année dernière. Comme les prix de revient de l'huile indigène sont sensiblement plus élevés que ceux de l'huile importée, les autorités ont cherché à compenser ces différences de prix en englobant toutes les matières grasses disponibles en un compte général et, pour éviter une hausse du prix moyen des graisses et huiles comestibles, en amortissant les différences de prix au moyen des deniers publics. Dans ce but, le Conseil fédéral a créé une caisse de compensation qu'il a dotée d'un montant de 5 millions et qui pourra atteindre au maximum 11 millions. Cette décision montre que les autorités veulent fermement faire tout ce qui est en leur pouvoir pour éviter que le coût de la vie ne continue à augmenter. Au point de vue social, comme au point de vue économique, on ne peut que se féliciter de pareilles mesures.

Le mouvement hôtelier en juillet 1944

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Les mois de juillet et août sont d'une importance prépondérante pour une grande partie de notre hôtellerie suisse. Après que l'accroissement du mouvement hôtelier, constaté d'année en année, eut subi déjà au mois de juillet 1943 un certain va-et-vient, et que, de nouveau cette année, le mois de juin n'eût pas constitué un début de saison très prometteur, c'est avec la plus vive impatience que l'on attendait d'enregistrer les résultats du mois de juillet pour notre industrie hôtelière. Or ceux-ci peuvent être considérés comme satisfaisants, étant donné les circonstances, puisque l'on note une légère augmentation, de un et demi pour cent des «arrivées» dans les hôtels et pensions (342000 arrivées en tout) et de six pour cent des «nuitées» (1627000).

Le mouvement hôtelier en juillet 1943 et 1944

Années	Arrivées d'hôtes domiciliés			Nuitées d'hôtes domiciliés		
	en Suisse	à l'étranger	Total	en Suisse	à l'étranger	Total
Hôtels, Pensions						
1943	328406	8748	337154	1448760	87399	1536159
1944	335517	6758	342275	1533950	93111	1627061
Sanatoriums, Etablissements de cure						
1943	3391	253	3644	177632	60564	238196
1944	3551	460	4011	193294	79190	268204
Total						
1943	331797	9001	340798	1626392	148503	1774895
1944	339068	7218	346286	1727244	168021	1895265

L'accroissement d'affluence d'hôtes a de nouveau été dû, presque exclusivement, aux déplacements de vacances du public suisse. Pour ce qui concerne la clientèle étrangère, en revanche, on a noté de nouveau un gros cinquième d'arrivées de moins qu'au mois correspondant de l'année dernière, tandis que le nombre des nuitées s'est accru de 6 pour cent. L'aperçu statistique suivant montre ce que signifie, pour des parties considérables de notre pays, l'«autarcie» que les événements ont imposée au tourisme en Suisse:

Grisons	Nombre de nuitées, enregistrées en juillet 1944	
	hôtels suisses	hôtels étrangers
Oberrland bern.	225 072	200 587
nois	179 249	203 807
Suisse centrale	181 416	225 887
Vallais	133 532	164 480

La proportion des nuitées d'hôtes étrangers, au nombre global de celles qui ont été enregistrées en Suisse au mois de juillet n'a même plus atteint 6 pour cent, tandis qu'elle avait été de 48 pour cent en juillet 1937!

Un douzième environ de toutes les exploitations hôtelières comprises dans la statistique, avec un cinquième de tous les lits recensés, sont restées fermés au mois de juillet dernier, où se sont trouvés soustraits à leur destination primitive. L'affluence de clientèle hôtelière au Valais fut à peu près la même qu'en juillet 1943; d'assez notables différences y ont été constatées toutefois entre les stations de villégiature. Les nombres des nuitées qui se sont accrues d'une façon remarquable à Crans, Evolène, Salvan et Zermatt ont cependant été contrebalancés par les importantes diminutions constatées à Champex, Finkau, dans la vallée de Saas et dans les stations de la vallée du Rhône.

Les Alpes vaudoises, en revanche, ont été plus fréquentées qu'un an auparavant; les hôtels et pensions de cette région ont pu enregistrer ainsi une augmentation de 6 pour cent de leur nombre d'arrivées et de 20 pour cent de celui des nuitées. Toutes les stations de villégiature ont participé à cette forte amélioration du mouvement touristique dans cette région, à l'exception de Bex, où l'affluence des hôtes ne fut qu'un peu supérieure seulement à celle de l'année passée.

L'accroissement de un dixième du nombre des nuitées, dans la région voisine du lac Léman est dû pour les quatre cinquièmes à Lausanne et Montreux. Evolène elle aussi a accusé un nombre accru de visiteurs passagers. Mais tandis que dans les stations vaudoises riveraines du lac la proportion des «hôtes permanents» étrangers a augmenté d'un huitième, elle a fléchi à Genève d'environ un sixième. Avec un taux moyen d'occupation des lits de 40 pour cent, la contrée voisine du lac Léman accuse ainsi le taux le plus élevé de toutes les régions de tourisme (de 47 pour cent en 1937).

Le mouvement touristique interne au Tessin a encore accusé sa tendance rétrograde, avec une diminution de 4 pour cent des nuitées d'hôtes suisses comparativement à l'année dernière au même mois. L'accroissement du nombre global des nuitées enregistrées au Tessin, de 3 pour cent, avec un nombre d'arrivées de 6 pour cent inférieur, n'est exclusivement dû qu'à la présence d'hôtes étrangers dits permanents. Toutes les stations les plus connues du Tessin ont en effet annoncé des nombres de nuitées en augmentation (à Lugano, d'un quart même). Le taux moyen d'occupation des lits recensés au Tessin s'est légèrement accru et a atteint 24 pour cent au mois de juillet dernier, restant ainsi de 9 points au-dessous du taux enregistré en juillet 1937.

De même que Genève, les grandes villes de la Suisse allemande ont été plus fréquentées qu'en juillet 1943.

L'augmentation des nuitées enregistrées dans les sanatoriums et établissements de cure — due pour la moitié à chacune des deux catégories de patients suisses ou étrangers — provenait pour les deux tiers du seul canton des Grisons, où l'on comptait au mois de juillet 92 lits occupés par 100 lits recensés dans ces établissements. Dans l'ensemble des sanatoriums et établissements de cure de la Suisse, le taux correspondant d'occupation des lits fut de 81 pour cent, contre 76 en juillet 1943.

Chronique du Palais fédéral

La loi fédérale sur les mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie définitivement adoptée

Comme nous le faisons prévoir dans notre compte-rendu des débats des Chambres fédérales sur la loi instituant des mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie, la votation finale sur cet objet a pu encore avoir lieu avant la fin de cette session. Au Conseil des Etats, elle a été approuvée par 34 voix, sans opposition, et au Conseil national par 127 voix, également sans opposition. Cette loi fédérale porte la date du 28 septembre 1944, et le délai de referendum auquel elle est soumise court jusqu'au 29 décembre de cette année. Si, comme il semble probable, personne ne fait usage de ce droit de referendum, elle pourra entrer en vigueur le 1er janvier 1945 et remplacer ainsi les mesures juridiques prorogées par l'ordonnance fédérale du 17 décembre 1943, qui arrivent à terme le 31 décembre.

On ne saurait trop répéter combien nous sommes heureux de la rapidité avec laquelle les Chambres fédérales ont procédé. Elles ont ainsi prouvé qu'elles pouvaient promulguer une loi aussi vite que le Conseil fédéral pouvait édicter une ordonnance. Si les délibérations ont pu se dérouler à ce rythme, c'est, il faut le reconnaître, parce que les Chambres s'étaient rendues comptes de l'urgence de l'aide qu'il fallait apporter à l'hôtellerie et parce que la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, ainsi que les commissions des Chambres, et le département fédéral de justice et police avaient apporté un soin tout particulier à l'élaboration et à la mise au point de ce projet de loi. Maintenant que l'on a trouvé une solution qui donne satisfaction au point de vue formelle, il ne reste plus à espérer que cette loi ne trompera pas, au point de vue matériel, les espoirs que l'hôtellerie place en ces mesures de protection juridiques.

Nouvelles diverses

Une baisse de 10 centimes sur le prix de vins

La Commission fédérale d'économie viticole, qui comprend des représentants des producteurs et du commerce, s'est réunie récemment à Berne.

La commission a admis, pour la Suisse romande, une baisse de 10 centimes en dessous des prix maxima de l'année dernière. La baisse se répercutera jusqu'aux consommateurs.

La réduction ne s'applique toutefois pas au Valais, ce canton n'ayant pas une forte récolte et la demande étant très grande.

Cette baisse a été décidée par le Service fédéral du contrôle des prix.

Il est très probable que le prix des vins de la Suisse orientale subira aussi une réduction et même pour certaines régions, une réduction supérieure à dix centimes.

Il est probable que la décision interviendra au cours de la semaine prochaine.

Le feu à l'hôtel de la paix à Sion

Un peu avant 4 heures du matin vendredi, un violent incendie s'est déclaré aux bords de la Flanta à l'Hôtel de la Paix et Posté, qui appartient à M. Rémy Quennoz.

Les pompiers, immédiatement alertés, mirent tout en œuvre pour réfréner le sinistre. L'établissement avait été complètement rénové l'an dernier. Le feu a pris à l'Ermitage, un carnet de style ancien qui se trouve à l'aile droite du bâtiment. Il se propagea ensuite à la brasserie et au

1er étage, dans une chambre particulière, non sans déteriorer grandement les plafonds, les boiseries et le mobilier. Des tableaux de valeur et diverses œuvres d'art ont été également endommagés. Le carnet de la brasserie sont méconnaissables. Les dégâts, qu'on évalue à 80,000 fr., sont couverts par les assurances.

L'incendie est attribué à la défectuosité d'une cheminée, celle du carnetet où hier soir on avait fait un feu de bois qui devait, comme d'habitude, se prolonger dans la nuit.

De nos sections

Société des Hôtelières de Lausanne-Ouchy Le nouveau président

Réunie en assemblée extraordinaire, la Société des Hôtelières de Lausanne-Ouchy a pris acte avec regrets de la démission de M. le colonel J. A. Muller, président depuis 1941. Elle a désigné son successeur en la personne de M. Jacques Imfeld, directeur de l'Hôtel de la Paix, et récemment nommé au comité central de la Société Suisse des Hôtelières.

L'assemblée a décerné à M. le colonel Muller le titre de membre d'honneur en reconnaissance des services rendus.

Nous présentons au nouveau président nos vœux les meilleurs pour son activité prochaine à la tête des hôtelières lausannoises.

Nécrologie

Henri Germanier †

C'est avec surprise et tristesse que l'on a appris il y a quelques jours la nouvelle de la mort inattendue, après une courte maladie, de Henri Germanier, chef de cuisine de l'Hôtel des Bergues à Genève. Avec lui, c'est un des grands chefs de cuisine que comptait notre pays qui disparaît, un des grands maîtres qui ont su porter l'art culinaire à son degré le plus élevé et qui ont, par là-même, contribué à affermir la réputation de notre hôtellerie. Henri Germanier, qui n'était âgé que de 61 ans, avait l'intention de se retirer après la guerre dans son Valais natal, mais le sort en a décidé autrement.

Dès son jeune âge, il s'était lancé dans la carrière, commençant à Genève, puis faisant son apprentissage de cuisinier au Rigifirst. C'est la belle époque où les cuisiniers peuvent faire des saisons dans les divers pays d'Europe et maîtriser ainsi parfaitement leur art, en se mettant au courant des spécialités nationales et régionales. C'est ainsi que Henri Germanier travailla non seulement dans les principales villes de Suisse, mais encore à Milan, à Mulhouse, en Russie même. Puis il fonctionna au Ritz, au Carlton et au Savoy à Londres, au Ritz à Paris. Pendant la guerre de 1914-1918, il demeura en Suisse, et dirigea les brigades du Montreux-Palace, faisant la saison d'hiver à St-Moritz. C'est en 1920 qu'il devint le chef de cuisine de l'Hôtel des Bergues où il pu faire apprécier ses capacités culinaires par toutes les grandes personnalités politiques de ce monde. Rappelons que Briand avait reconnu sa valeur en lui remettant un jour solennellement les insignes d'Officier du Mérite agricole.

Henri Germanier s'est aussi beaucoup préoccupé des questions intéressant l'organisation et le développement de sa profession. Depuis des années il présidait la Société suisse des cuisiniers et, à ce titre, eut à maintes reprises l'occasion de négocier avec les organes directeurs de notre Société. Celles-ci purent apprécier ses manières obligantes et son attitude compréhensive pour les divers problèmes communs, bien qu'il sut défendre ardemment et avec conviction les intérêts de l'Association qu'il représentait. L'hôtellerie tout entière, et notre Société en tant qu'organisation professionnelle, garderont d'Henri Germanier un souvenir durable et reconnaissant.

C'est ce que M. Schmid, directeur à Berne, sut mettre en évidence dans le discours qu'il prononça lors des funérailles de ce pionnier de l'art culinaire qui se déroulèrent à Conthey. Au nom du Conseil d'administration de l'Hôtel des Bergues comme au nom du Comité central de la S.S.H., M. Schmid appuya ainsi au disparu un dernier hommage du patronat. Nous prions la famille du défunt, de même que la Société suisse des cuisiniers, en deuil par la mort brutale de son président, de trouver ici l'expression de notre vive et sincère sympathie.

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG
Der gute "WAADLANDER"
trägt die Garantie-marke
L'OFFICE DES VINS VAUDOIS
LAUSANNE
QUALITÄTSGECHHEIT

Gesucht
treue, selbständige, kathol.
Serviertochter
in sehr gut eingerichteten Restaurant. Nur für den Service.
Gr. Quartier an Familie Gustav Hestaly-Joker, Restaurant
Schweizerhalle, Mümliswil (Sol.)
Etablissement médical de 1er ordre, Suisse romande,
cherche
DIRECTEUR COMMERCIAL
expérimenté dans la direction hôtelière suisse et étrangère.
Adm. off. réf. références et cur. vitae sous chiffre
P 531 - 10 L à Publicitas Lausanne.

ESCHENZER
Birnensaftkonzentrat
ca. 41° Bé aus Ernte 1944, hell geschönt, entsäuert, entgerbt mit Spezialbehandlung für die Verwendung in verarbeitenden Betrieben.
Bestellungen zur Lieferung werden entgegengenommen von den Einkaufsgenossenschaften Ihrer Fachverbände, Ihrem Grossisten oder Bezugsnachweis von der Herstellerfirma.
UNIPEKTIN AG.
ZÜRICH / BAHNHOFSTRASSE 22
Neue Preise!

STADT RACHSCHILD
DIE MÜNSTERSTRASSE
Schweiz.
Hotelfachschule Luzern
MIXKURS 9.-22. NOV.
In der Bar des Hotels Montana
Kursleiter: Harry Schramm. Die einjährige Gelegenheit zur theoret. und prakt. Fortbildung in Getränken u. Weinkunde im allg. u. in Bar (Miseen, Kalkulation, Kontrolle usw.) im besonderen.
Spezialprospekt verlangen. Tel. 2 65 51.
«MONTANA» LUZERN
Für die Vorwärtstretenden!

Küchen - Maschinen
Kartoffelschälmaschinen
kauft man am vorteilhaftesten bei der Spezialfirma
ALBERT DUDLI • LUZERN
Für jeden Betrieb das richtige Modell!

Für den Waschtage:
Kellers **AKO-Bleichwaschmittel** m. Sauerstoff
Kellers **Selbentflocken** waschen und schäumen wundervoll
Kellers **Ölkerseife** sparsam und gut
Kellers **Bleichsoda** zum Einweichen, Kochen und Spülen
KELLER & Cie, KONOLFFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden.

Gesucht
von grösserem Basler Verein ein geeignetes Objekt mit ca. 40-50 Betten swachs Durchführung von Skiförern für die Dauer von 2-4 Wochen, im nach Höchstpreis im Februar oder März. Gewünscht wird Offerte: 1. für Haus in eigener Regie mit Ausnahme des Restaurationsbetriebes; 2. für volle Pension für ca. 50 Personen.
Offerten sind zu richten an:
Emil Hanauer, Leimgrubenweg 36, Riehen/Basel

Stellen-Anzeiger N° 41
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder S.H.V.	Nichtmitglieder	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	4.-	5.-	6.-	8.-
Jede ununterbrochene Wiederholung	2.50	3.50	4.-	5.-

Spesen jeweils extra und Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Buffetkocher für Café-Restaurant-Tea-Room in Höhenkurort gesucht. Selbständiger und bestbezahlter Vertrauensposten. Dauerstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1163

Commis de cuisine für sehr in erstklassiges Hotel der franz. Schweiz gesucht. Sehr gute Gelegenheit, die franz. Sprache zu erlernen. Offerten mit Zeugnisfotos u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1163

Gesucht für die Winteraison nach San Bernardino für 40 Betten: 1 Alleinkocher, entremetteurkündl., 1 Serviertochter (auch Saalservice), deutsch, für Italienisch und Französisch sprechend, 1 Zimmermädchen (Mithilfe im Saal), 1 Alleinportier-Hausbursche, 1 Küchenmädchen, 1 Wäscherin-Glättlerin. Offerten mit Zeugnisfotos, Photo und Verdienstanträgen unter Chiffre 1164

Gesucht in Jahresstelle nach Zürich junger, selbständiger Hotel-Zimmermädchen, gut nähen kann und auch etwas Hausarbeiten macht. Eintritt 1. Nov. oder nach Übereinkunft. Offerten an Chiffre 1168

Gesucht in mittleres Hotel in Wengen für die Winteraison: Tüchtige Saalkocher, junge Mädchen zum Anlernen für Zimmer- u. Saalservice, Küchenbursche, Kaffeeköchin, Wäscherin. Chiffre 1180

Kochschüler für gutgehenden Restaurationsbetrieb, per sofort gesucht. Offert mit Zeugnisfotos, Photo und Anfertigung an Bahnhofstr. Rapperswil, A. S. (1160)

Saalkocher, sprachkundig, zu sofortigem Eintritt in gute Jahresstelle gesucht. Apparateneinsatz Zürich. Offerten an Fach 107, Zürich-Eng. (1165)

Wäscherin-Glättlerin. Gesucht nach Graubünden in bestbezahlten Hotel-Restaurantbetrieb, für ein bis zwei Wäscherinnen. Selbständige Vertrauensstelle, hoher Lohn, gute Verpflegung zugesichert. Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Hotel Chesa Grischuna, Klosters. (1166)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

- 3867 Sekretärin, mittelgr. Hotel, Lugano.
- 3868 Junge Küchen-Hausmädchen, Hotel 40 Betten, Kl. Uri.
- 3869 Hausbursche oder -mädchen, 15. Okt., mittelgr. Passantenhotel, Olten.
- 3871 Jüngerer Chasseur-Litier, Jahresstelle, Nachtportier, Hotel 125 Betten, Tessin.
- 3872 Lingère, Hotel 140 Betten, Tessin.
- 3873 Köchin, mittelgr. Passantenhotel, Schaffhausen.
- 3878 Junge Serviertochter, kleines Hotel, Kl. Aargau.
- 3879 Junges Hausmädchen oder Anfangszimmermädchen, Hotel 30 Betten, Basel.
- 3880 Nachtportier, Hausmädchen, junger Sekretär, Aide oder Commis de cuisine, Sekretärin, Hotel 80 Betten, Basel.
- 3882 Buffetkocher, Küchenmädchen, mittelgr. Hotel, Thun.
- 3887 Aide-Lingère, 15. Dez., Hotel 90 Betten, Grb.
- 3888 Glättlerin, Kaffeeköchin, Kl. Economat-Gouvernante, sofort, Grossrestaurant, Westschweiz.
- 3895 Allein Koch, Aide de cuisine, Saalkocher, Zimmermädchen, Alleinportier, Casserolier, 20. Dez., mittelgr. Hotel, Gstaad.
- 3902 Buffetkocher, Köchin, Hotel 70 Betten, Interlaken.
- 3904 Officebursche, Abwaschfrau, mittelgr. Passantenhotel, Neuenburg.
- 3909 Tüchtiger Allein Koch, Saalkocher, Zimmermädchen, Portier, Office- und Küchenmädchen, Winteraison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 3913 Demi-Chef, Commis de rang, Jahresstellen, 15. Okt., erstkl. Restaurant, Bern.
- 3916 Küchenmädchen, sofort, Hotel I. Rg., Lugano.
- 3921 Maschinenwäscherin-Mithilfe in der Lingèrie, grösseres Passantenhotel, Zürich.
- 3922 Chef de partie (Saucier, Entremetier oder Gardemanger), Commis de cuisine, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
- 3924 Warenkontrollleur, Economatgouvernante, Officegouvernante, Office-Küchenmädchen, Office-Küchenbursche, Stopp-Cl. Glättlerin, Lingèriemädchen, Commis de rang, Winteraison, Hotel I. Rg., Arosa.
- 3933 Lingère, Hotel 70 lits, Genève.
- 3934 Pâtissier, Hotel 70 Betten, B. O.
- 3935 Küchenbursche, 15. Okt., mittelgr. Passantenhotel, Zürich.

Offerten von Vermittlungsbüro

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

On cherche à acheter d'occasion et en bon état, quelques club-tauteils et divans pour hôtel.

Tüchtige Buffetdamen, gezeigten Alters, sucht

Vertrauensposten
Zeugnisse und Photo zu Diensten. Gef. Offerten unter Chiffre B. D. 2638 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als **Maitre d'hôtel**
Bevorzugt Winteraison, 37 Jahre alt, Allererstklassige Referenzen. Initiator-Mitarbeiter auch auf angrenzenden Resorts. Gef. Offerten unter Chiffre M. A. 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als Maitre d'hôtel
Bevorzugt Winteraison, 37 Jahre alt, Allererstklassige Referenzen. Initiator-Mitarbeiter auch auf angrenzenden Resorts. Gef. Offerten unter Chiffre M. A. 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als Maitre d'hôtel
Bevorzugt Winteraison, 37 Jahre alt, Allererstklassige Referenzen. Initiator-Mitarbeiter auch auf angrenzenden Resorts. Gef. Offerten unter Chiffre M. A. 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als Maitre d'hôtel
Bevorzugt Winteraison, 37 Jahre alt, Allererstklassige Referenzen. Initiator-Mitarbeiter auch auf angrenzenden Resorts. Gef. Offerten unter Chiffre M. A. 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Stelle als Maitre d'hôtel
Bevorzugt Winteraison, 37 Jahre alt, Allererstklassige Referenzen. Initiator-Mitarbeiter auch auf angrenzenden Resorts. Gef. Offerten unter Chiffre M. A. 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellengesuche - Demandes de Places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	2.50	3.50
Jede ununterbrochene Wiederholung	1.25	1.75

Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf Postcheckkonto V 85. - Für gewünschte Belegnummern beliebe man 4 Cts. extra beifügen und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratenschluss Dienstagabend. Allen Anfragen ged. Rückporto beilegen.

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau & Reception

Sekretärin, sprachkundig, sucht Aushilfs- oder Saisonstelle. Chiffre 713

Salle & Restaurant

Aide-Barman oder commis de bar, 24 ans, bonne présentation, cherche place. Ecrite sous chiffre D. 13333 L. a Publicitas, Luuauanne. [502]

Barmad, fachgewandt, gut präsentierend, 4 Hauptsprachen sprechend, sucht Winterangemenge, evtl. auch Jahresstelle. Chiffre 685

Barmad, nette, sucht Stelle in gutgehendes Hotel für die Winter- u. Sommer- u. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 712

Barmad-Buffetdamen sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 666

Berman-Obekellner, mit besten Referenzen, sucht Winter- u. Sommer- u. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 663

Buffetdamen, Vertrauensperson. Nettes, sympathisches Fräulein alleinastehend, 3 Sprachen, von zu Hause aus vom Fach, sucht gute geregelten Posten. Chiffre 693

Buffetdamen, selbständige, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in Hotel oder Bern bevorzugt. Offerten an Anneliese Moeri, Bernstrasse, Lys. (721)

Junge Tessenliti, parlant et écrivant couramment l'italien et le français, avec bonne instruction générale et notions de cuisine, cherche place commens-débutant pour salle et restaurant, dans bonne maison, en Suisse allemande. Bonnes références. Chiffre 701

3937 Anfangsköchin oder Köchin, Serviertochter, sofort, Hotel 35 Betten, Thunensee.

3938 Serviertochter (Mithilfe im Haushalt), 15. Okt., mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.

3940 Saalkocher, Barman, Economat-Officegouvernante, Küchenmädchen, 1. Lingère, Lingèriemädchen, Pâtissier, Winter- u. Sommer, Hotel 100 Betten, Davos.

3941 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hausbursche, Klinik, Davos.

3942 Office-Hausbursche, sofort, Hotel 80 Betten, Luzern.

3951 Sekretärin, Zimmermädchen, mittelgr. Passantenhotel, Genf.

3954 Aide de cuisine, Hotel I. Rg., Basel.

3956 Büro- u. Bauschaffner (gest. Alt.), sofort, Hotel I. Rg., Genf.

3963 Chef de cuisine oder Chef de partie (Saucier oder Entremetier), sofort, Commis de rang oder Saalkocher, Hotel I. Rg., Tessin.

3965 Winterverwalter (Economat und Etage), sofort, Hotel 100 Betten, Lausanne.

3966 Kochaushilfe, sofort, Hotel 110 Betten, Tessin.

3972 Garçon, Hotel, Südostschweiz, Basel.

3980 Serviertochter, Jahresstelle, Passantenhotel, Aarau.

3981 Portier-Hausbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.

3984 Saalkocher, Barman, Economat-Officegouvernante, Küchenmädchen, 15. Okt., grösseres Passantenhotel, Biel.

3988 Anfangsportier oder Hausbursche, Haus- oder Lingèriemädchen, mittelgr. Passantenhotel, Thun.

3992 Selbständiger Koch (im Winter n. Chf), Serviertochter, sofort, Hotel 90 Betten, B. O.

3997 Kellner, Mehrsprachig, sofort, Internatienhotel, B. O.

4000 Sekretär oder Sekretärin, Office-Officegouvernante, Winteraison, Hotel 70 Betten, Arosa.

4002 Anfangsköchin, Küchenmädchen, Elagenportier, Economatgouvernante, 15. Okt., grösseres Passantenhotel, Biel.

3988 Anfangsportier oder Hausbursche, Haus- oder Lingèriemädchen, mittelgr. Passantenhotel, Thun.

3992 Selbständiger Koch (im Winter n. Chf), Serviertochter, sofort, Hotel 90 Betten, B. O.

Restaurantkocher, sprachkundig, tüchtig, zuverlässig, gezeigten Alters, sucht Posten in gutgeführten Betrieb. Frei ab 15. Oktober. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 661

Restaurantkocher, tüchtig, gut bewandert im Service, sucht Posten in gutgehenden Jahresbetrieb. Chiffre 724

Saalkocher. Gesucht für 24jährieger Winterstation in gutbürgerliches Hotel für Saal-Service in der franz. Schweiz. Offerten unter Chiffre 702

Saalkocher, junge, sucht Engagement für die Winteraison in Hotel, Rg. Arosa bevorzugt. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 692

Saalkocher, nette, tüchtige, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in Hotel I. Rg. für die Winteraison. Offerten unter Chiffre 726

Serviertochter, sprachkundige, gewandte, gezeigten Alters, sucht Stelle in gastlicher Speiserestaurant. Zürich oder Bern bevorzugt. Offerten unter Chiffre 716

Tochter, 22 Jahre, im Saal- und Restaurant-Service schon etwas bewandert, sucht passende Stelle. Chiffre 684

Tochter, 21 Jahre alt, tüchtig, im Saal-Service bewandert, sucht Stelle in der franz. Schweiz in Café oder Restaurant zwecks Ausbildung in der Sprache. Frei ab 1. Nov. 1944. Chiffre 708

Cuisine & Office

Aide Economat sucht Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre 723

Chef, Allein Koch, Ende 30, für den Winter militärfrei, gewohnt, eine gute bürgerliche Küche zu führen, sucht Winter- u. Sommer- u. Jahresstelle. Frei ab Mitte Dezember. Offerten an Paul Herzog, Restaurant du Théâtre, Neuchâtel. (725)

Chef-Alleinkocher, 37 Jahre alt, gewohnt, eine gute bürgerliche Küche zu führen, sucht Stelle für Winter- u. Sommer- u. Jahresstelle zu Diensten. Chiffre 658

Chef de cuisine, très travailleur, économe et connaissant à fond son métier, cherche place à l'année, dans hôtel ou restaurant. Très bon caractère. (726)

Chef Koch, tüchtig, solider Arbeiter, entremets- und pâtisserieskundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 715

Chef Köchin (Alleinköchin), tüchtig in ihrem Fach, auch pâtisserieskundig, sucht Stelle in Hotel-Pension in Graubünden. Zuschriften erbeten an M. Sch. Vovak, 3 Avenue de France, Lausanne. (714)

Conditor, 24jährig, sucht Stelle für die Winteraison als Commis-Pâtissier. Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 729

Köchin, tüchtige, selbständige, mit prima Referenzen, sucht Stelle in gut gehendes Haus. Berner Oberland bevorzugt. Eintritt 15. November. Gef. Offerten unter Chiffre 687

Köchin, tüchtige, sucht auf 1. Nov. selbständige Stelle in mittel-grosses Hotel als Alleinköchin. Olten, Aarau od. Zürich u. Umgebung bevorzugt, evtl. auch Saison. Angen ab an E. Zobrist, Kuchenhof, Kuchhaus, Wädchwil a. Zugersee. (712)

Küchenchef, Allein Koch, erfahrener, sehr empfohlen, sucht Stelle. Chiffre 671

Pâtissier, tüchtig, solider, sucht Jahresstelle oder Aushilfe, Zeugnisse zu Diensten. Eintritt anfangs November. Chiffre 718

4077 Winteraison: Oberkellner, Zimmermädchen, Aide de cuisine, Saalkocher, Hotel I. Rg., Wengen.

4078 Barmad, Tanzbar, Kl. Aargau.

4079 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Kl. Schaffhausen.

4080 Kuchenschreibe (Mlle), repossante, alle d'office, clinique, Leyrin.

4081 Saalkocher, Hotel 80 Betten, Kl. Aargau.

4082 Junger Commis de cuisine, Eklines Hotel, B. O.

4083 Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Grb.

4084 Office-Hausbursche, Pâtissier, Aide de cuisine, Maschinenwäscherin, Winteraison, Berghotel 80 Betten, Zentralschweiz.

4095 2 Zimmermädchen, Jahresstellen, Hotel I. Rg., Lausanne.

4097 Portier d'étage, Hotel 60 lits, Lausanne.

4098 Küche für Restaurant und Saal, sofort, Hotel 80 Betten, Genfersee.

4099 Gouvernante lingerie, fille de ligne, fille d'employés, Saalkocher, Hotel 80 Betten, Graubünden.

4100 Glättlerin, junger Chasseur, junger Sekretär, Winteraison, Hotel I. Rg., St. Moritz.

4101 Chasseur (Mittelschlag), Telephonist oder Telephonistin, junger Commis de salle-restaurant, Hausbursche, sofort, grösseres Passantenhotel, Zürich.

4110 Küchenbursche, Fr. 100.- bis 120.-, sofort, Jahresstelle, Hotel 30 Betten, Genfersee.

4111 Küchenbursche, Heizer, Küchenmädchen, Saal-Restaurantkellner, Hotel 40 Betten, Hausbursche, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.

4112 Saalkocher, Officekommis, Köchin, Lingèriemädchen, Wäscherin, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

4113 Saalkocher, Officekommis, Köchin, Lingèriemädchen, Wäscherin, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

Etage & Lingerie

Ingenieurgouvernante, tüchtige, sucht passenden Wirkungskreis evtl. auch für Etage. Chiffre 691

Zimmermädchen, 26 Jahre, symp., feink, sauber und pflichtbewusst, sucht Stelle für sofort. Chiffre 689

Zimmermädchen, tüchtige, deutsch, franz. u. engl. sprechend, mit Saal-Service, Neb- u. Biegekenntnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle auf 15. Dez. Chiffre 710

Loge, Lift & Omnibus

Auflieger sucht Stelle in kleines Passantenhotel, Eintritt sofort. Offerten gef. an Karl Uelliger, Portier, Ferienheim, Witznau. (719)

Concierge-Conducteur oder Portier-Concierge sucht Stelle für die Winteraison. Chiffre 655

Portier, zuverlässig, sucht Aushilfsstelle (auch Militärabtugung) für ca. 8 Wochen. Frei ab 20. Okt. Offerten an Josef Hüslar, Hotel Wetzikon, Hochfluh-Hausberg. (711)

Portier sucht Winteraisonstelle. Offerten unter Chiffre 722

Divers

Gouvernante, tüchtige, sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. Aushilfe oder Ferienabholung. Chiffre 712

ORIGINALZEUGNISSE
sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

4195 Officekommis oder Bursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.

4204 Serviertochter, Hotel 35 Betten, Graubünden.

4205 Sekretärin-Sütze (evtl. tüchtige Anfängerin), ca. 30jährig, Anfang Dezember, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

4214 Maschinenwäscher (Aushilfe), Aedelboden.

4222 Jüngerer Allein Koch, Saal-Restaurantkocher, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

Lehrstellenvormittlung

- 3510 Apprentie fille de salle, hôtel 75 lits, Lac Léman.
- 3523 Saalkocher, Hotel 30 Betten, Grindelwald.
- 3837 Saalkocher oder Volontärin, mittelgr. Hotel, Thun.
- 3853 Saalkocher, 25. Okt., grösseres Passantenhotel, Basel.
- 3731 Saalkocher, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 3805 Saalkocher, mittelgr. Hotel, Zürich.
- 3848 Saalkocher oder Volontärin, mittelgr. Hotel, Gstaad.
- 4184 Saalkocher, Winteraison, Hotel 30 Betten, Engelberg.
- 4084 Saalkocher, Hotel 80 Betten, Kl. Aargau.
- 4105 Saalkocher, sofort, Hotel 40 Betten, Meiringen.
- 4181 Saalkocher, Passantenhotel, Biel.
- 3871 Buffetkocher, Hotel 65 Betten, Aedelboden.
- 4036 Buffetkocher, Passantenhotel, Bern.
- 4102 Buffetkocher, Winteraison, Berghotel, Zentralschweiz.
- 4122 Buffetkocher, I. Nov., Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
- 4185 Buffetkocher, erstkl. Restaurant, Genf.
- 4181 Buffetkocher, Passantenhotel, Biel.
- 3539 Bürovolontärin, Winteraison, Berghotel, Zentralschweiz.
- 3649 Sekretärin-Volontärin, grösseres Passantenhotel, Basel.
- 3988 Bürovolontärin, mittelgr. Passantenhotel, Thun.
- 3510 Apprentie femme de chambre, hôtel 75 lits, Montreux.
- 3538 Zimmerlehrer, Berghotel 80 Betten, Zentralschweiz.
- 3585 Zimmerlehrer, Hotel 120 Betten, Kl. Appenzell.
- 4014 Zimmerlehrer, mittelgr. Hotel, Genf.
- 3982 Zimmerlehrer, mittelgr. Hotel, Genf.
- 4122 Zimmerlehrer, Winteraison, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.

Gesucht

per sofort und Winteraison
Allein- und Etagenportiers Kellnerlehrlinge
Haus- und Kellerburschen Heizer
Office-Küchenburschen Lifter-Gchassurs
Casserolier, Wäscher Pâtissiers u. Commis
Aide- u. Commis de cuisine Kochlehrlinge
Commis de rang Schenkburschen

Zeugnisbeschreiben mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Facharbeitsnachweis des Schweizer Hotelier-Vereins).

SARDINEN UND THON
Muster und Preisliste verlangen
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 26.0094

Gesucht für ca. 1. Dezember

Gouvernante

für mittl. Hotel Berner Oberland. Offerten unter Chiffre B. O. 2801 an die Schweizer Hotel Revue, Basel 2.

Champignons

Zufolge bedeutender Erweiterung unserer Kulturanlage sind wir in der Lage, noch einige verlässliche Jahreshilfs-Hotelskudungshilfen laufend bedienen zu können. R. Banninger-Kammann, Obengraben 10, Zürich. Seon (Arg.)

Bar-Duo

sucht Engagement auf 1. Nov. oder später (Bar Dancing). Anfragen an: H. Hüglar, Musiker, Reintach bei Basel.

Tea-Room-Bar

in Winteropplatz. Kapitärlitfer-Initiator Fachmann. Off. unter Chiffre C. B. 2808 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

(auch angehend) für Sanatorium in Davos-Dorf in Jahresstelle

gesucht

Detaillierte Offerten mit Zeugnis-Kopien und Photo u. Chiffre D. D. 2608 an die Schweizer Hotel Revue, Basel 2.

Suche mich als

Leiterin

einer Hotelpension oder als Generalgouvernante

eines mittleren Hotelbetriebes zu betätigen. Bin Schweizerin und verfüge über gute Referenzen. Gute Zeugnisse. Offerten erbeten unter Chiffre F. D. 2599 an die Schweizer Hotel Revue, Basel 2.

Wir suchen gute Winteraisonstelle für unseren langjährigen, sehr bewährten

KUCHENCHEF

in mittlerem Haus. — Offerten an Direktion Hotel des Salines, Bex (Waadt).

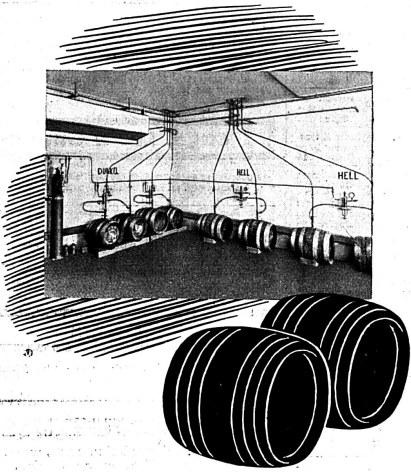
WENN SIE Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

Par suite du décès de son chef,

l'Hôtel des Bergues, à Genève

cherche un nouveau

Chef de



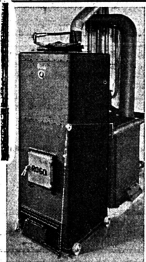
Die Pflege des Bieres ist für den Gastwirt genau so wichtig wie seine täglichen Einnahmen. Die Qualität, Glanz und Farbe des Bieres sind allerdings durch die Behandlung der Brauerei bestimmt, seine Güte kann aber nur erhalten werden durch richtiges Kühlen. Mit gut gepflegtem, vor allen Dingen aber richtig temperiertem Bier gewinnt der Ruf eines Hotel-Restaurants.

FRIGOMATIC

steigert den Bierumsatz. Mit verhältnismässig kleinen Kosten lässt sich in jeden Bierkeller und in jedes Bierbuffet eine Frigomatic-Kühlanlage einbauen. Mit „Frigomatic“ hat das Bier auch im höchsten Sommer immer die richtige Temperatur, und was das heisst, das wissen Sie ja — zufriedene Gäste und grössere Einnahmen.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Hardturmstrasse 20 Telefon 58660

Vertretungen und Servicestellen in:
Basel, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Genf, Interlaken, Lausanne
Lugano, Martigny, St. Gallen



ROGO

Holzgasgenerator für Zentralheizung

der äusserst interessante Holzgasgenerator. Wird vor den bestehenden Zentralheizungskesseln vorgeschaltet und verbrennt ausschließlich Holz, Holzabfälle (Sägemehl). Automatischer Betrieb ohne Mithilfe von elektrischer oder motorischer Kraft. Einfache Bedienung, bessere Heizung. Ideale und konstante Temperatur in jedem Lokal.

Bis über 50% Brennstoff- und Kostenersparnis, daher rasche Amortisation. Zahlreiche Referenzen.

ROGO A.G., ZÜRICH - LUGANO
Bureaux: ZÜRICH 1, Löwenstrasse 55/57, Telefon 35848

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

LANDHOTEL

bestrenommiertes, in Bezirkshauptort, Nähe Zürich, ist umständehalber zu verkaufen. Grosser u. kleiner Saal, Kino, Kegelbahn, Garage mit eigenem Benzin-Tank, Garten, Post und Laden als Untermieter. Für Küchenchef prima Existenzmöglichkeit. Offerten unter Chiffre L. H. 2556 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Mobiliär

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

Die Saison der grünen Salate geht zu Ende!

Servieren Sie daher gemischte oder russische Salate

Verwenden Sie dazu geschmeidige Mayonnaise und würzige Salatsauce, hergestellt mit

Saucenpulver DAWA

Einfache, rasche Zubereitungsart. Saucenpulver DAWA ist sparsam im Gebrauch. Verlangen Sie mit Ihrer Bestellung unsere neue Broschüre „Salate und Saucen“!

Dr. A. WANDER A.G., BERN Telefon 5 50 21

Lebensmittel-Grossimport

HANS GIGER, BERN

offeriert

Sardinen
Sardellen
Thon

prima Qualitäten
zu günstigen Preisen



JAGGI



GUTE UND BILLIGE WOLL- UND PIQUÉDECKEN!

Bei Geelhaar finden Sie noch eine nette Auswahl. Schreiben Sie uns eine Karte. Sie erhalten dann umgehend eine bemusterte Offerte.



W. Geelhaar A.-G., Bern, Hauptstr. 7 (Hôtelstrasse)
Gegr. 1899 Telefon 2 10 25



Wandlampe
Mod. 31806
Fr. 24.- bis
30.- je nach
Stoff

Gerade die Wandlampe

gibt dem Raum sein wohnliches Gepräge. So können Sie mit diesem einfachen Stück die Wirkung Ihrer Hotelzimmer bedeutend erhöhen. Dürfen wir Ihnen unsern Hotellampen-Prospekt senden?

Baumann, Koelliker
& Co. AG. Zürich, Sihlstr. 37 Tel. 2 33 733

INSERIEREN bringt Gewinn!

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.

Passanten-Hotel
Restaurant oder Pension

20-30 Betten, Jahres- oder Zweisaisonbetrieb, von jungen, fachkundigen Hoteliers

auf Frühjahr oder Sommer 1945 zu pachten gesucht

Späterer Kauf nicht ausgeschlossen! — Offerten unter Chiffre P. H. 2551 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jedes Stück Holz, ...
jedes Briquett ...
auf diesen Winter sparen!
Jetzt nur noch elektrisch heizen mit **Sigma**
Elektro-Strahlradiator
Sigma ist die idealste Heizung für die Uebergangszelt. Aber auch im Winter ist Zusatzheizung mit SIGMA für Aufenthaltsräume vorteilhaft, wenn die knappe Kohlenzuteilung einen Dauerbetrieb der Zentralheizung nicht erlaubt. Ueber erzielte rationelle Beispiele aus der Praxis orientieren wir Sie gerne.

AWAG
A. WIDMER A.G., ZÜRICH
Löwenstr. 11, Telefon 25 29 95
Elektrische Spezialartikel und Apparate, Drähte, Kabel usw.
In den führenden Fachgeschäften erhältlich.

Luftseilbahnen

Standseilbahnen
Förderwinden
Schlittenaufzüge
Eisenbahnmateriel
Zahnradbahnmateriel

Giesserei Bern
Gesellschaft der Ludw. von Roll'schen Eisenwerke A.G.