

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 53 (1944)  
**Heft:** 42

**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>**

\*\* An das Forschungsinstitut  
für Fremdenverkehr, Bern.  
Gurtengasse 6

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSEDATE:  
Die einspaltige Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamieren  
Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatte.

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 Girokonten: V. 83. Telefon 2 79 34.  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreißigjähriger  
 Jahrgang



Cinquante-troisième  
année

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

ANNONCES:  
La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par  
ligne. 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. 50; 3 mois 5 fr.; 1 mois 1 fr. 80. Abonnement à la  
poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les  
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

REDACTION ET ADMINISTRATION:  
Bâle, Gartenstrasse 112.  
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.  
Compte de chèques postaux No. V. 83. Téléphone 2 79 34.  
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 42 Basel, 19. Oktober 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 19 octobre 1944 N° 42

## Rationierung und Kriegszeit

A. Muggli,

Chef der Sektion für Rationierungswesen des KEA

Am 1. November 1944 werden fünf Jahre verfließen sein seit der Inkraftsetzung der ersten Lebensmittelkarte der gegenwärtigen Kriegsperiode. In den hinter uns liegenden 60 Monaten haben sowohl die kriegswirtschaftlichen Behörden, wie auch die Wirtschaft und die Bevölkerung wertvolle Erfahrungen positiver und negativer Art sammeln können. Auch wenn das Datum des Kriegsendes heute noch keineswegs feststeht, wenn vor allem der Zeitpunkt der Aufhebung der kriegswirtschaftlichen Lenkungs- und Einschränkungsmassnahmen gegenwärtig noch nicht vorausgesehen werden kann, so dürfen wir uns doch heute schon fragen, welche Lehren wir aus der Rationierung für die Nachkriegszeit ziehen können.

Wenn der Einzelne von seinem persönlichen Standpunkt ausgeht, wird er als ein durch die Rationierungsmassnahmen Betroffener vor allem die negativen Aspekte sehen: Etwa die Beschränkung der Konsumfreiheit, die grosse Belastung der Hausfrauen und Betriebsinhaber, den Zwang zur Umstellung und zur Aufgabe von althergebrachten Ernährungsgewohnheiten. Erst wenn wir von den Bedürfnissen des ganzen Volkes ausgehen, werden uns die positiven Seiten der Rationierung bedeutsam und sichtbar. Ist nicht die Sicherung des gerechten Anteils am kleiner und kleiner werdenden Vorrat eine aufbauende Aufgabe? Die Verhinderung der Hamsterei und ihrer unsozialen Auswirkungen, die Mithilfe bei der Preisniedrighaltung und die Vorsorge für die künftigen Monate und Jahre sollten keine solche Selbstverständlichkeit geworden sein, dass wir sie nicht als positive Resultate einer notwendigen Massnahme zu erkennen vermöchten. Trotzdem bleibt unbestritten, dass im helvetischen Alltag diese Betrachtungsweise gerne beiseite gelassen wird zugunsten des rein persönlichen und teilweise auch egoistischen Standpunktes. Es bleibt das Papier und es bleibt der Zwang als sichtbarer und unmittelbarer Ausdruck der Rationierungsmassnahmen. Aber gerade deswegen dürfen und sollen wir uns einmal fragen, was die Rationierung uns und in diesem Zusammenhang vor allen den Betriebsinhabern von Gaststätten zu lehren hat in bezug auf unser Handeln und Denken in der Nachkriegszeit.

Rationierung heisst einteilen, dem Einzelnen eine bestimmte, auf ihn zugeschnittene Ration zuteilen. Schon vor dem Kriege hatte die Hausfrau und in besonderem Masse das Hotel und die Gaststätte diese Aufgabe zu lösen. Der Mangel und die eingeschränkten Bezugsmöglichkeiten von Lebensmitteln, die früher im Überfluss zur Verfügung standen, erforderten sparsames Einteilen und zweckmässige Verwendung des Vorhandenen. Für viele war dieser Zwang eine heilsame Schule, die sie heute schon als eine positive Auswirkung der mangelbedingten Einschränkungsmassnahmen empfinden. Auch in der Nachkriegszeit, wenn die Güter wiederum im Überfluss zur Verfügung stehen, werden diese Fähigkeiten von Bedeutung sein.

Der neu geweckte Sparwille zeitigt aber seine Auswirkungen nicht nur bei Nahrungsmitteln und anderen Gütern, er wirkt sich auch in der schärferen Erfassung der Kostengestaltung aus. Viele Betriebe wurden durch die Vorschriften der Preis-

kontrolle und die Einschränkungsmassnahmen der Sparverfügungen des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes gezwungen, ihre Kostenberechnungen einer genaueren Überprüfung zu unterziehen. Auch wenn in der Nachkriegszeit die Hemmnisse der freien Gestaltung der Menus und der Preise wegfallen, so dürfte die Erkenntnis, dass nur eine genaue Kosten- und Erfolgsberechnung den Betrieb konkurrenzfähig erhalten kann, von Bedeutung sein.

Die Nachkriegszeit wird von uns vielleicht noch in höherem Masse als die Zwischenkriegszeit als Hemmnisse der freien Gestaltung der Menus und der Preise empfunden. Die Kriegswirtschaft gefährdet aus unvermeidlichen Gründen in erheblichem Masse die Bereitschaft der Betriebsinhaber, auf eigenen Füssen zu stehen und Risiken zu übernehmen. Um eine Gewöhnung an unnatürliche Verhältnisse soweit als möglich zu verhindern, haben wir ja immer wieder versucht, unsere Massnahmen so zu gestalten, dass sie der Initiative und der persönlichen Gestaltung im Rahmen der mangelbedingten Einschränkung grösstmögliche Bewegungsfreiheit belassen. So hatten wir stets darnach getrachtet, die für Verteilungsmassnahmen administrativ einfachste Lösung zu treffen, dagegen Initiative tödende Massnahmen der Kontingenterierung, wenn immer möglich, zu vermeiden.

Der Mahlzeitencoupon stellt einen Versuch — und wir dürfen heute feststellen, einen gelungenen Versuch — in dieser Richtung dar. Die flexible, anpassungsfähige und den Vorkriegsverhältnissen des Leistungsprinzips sich anpassende Lösung hat sich bewährt. Nach einer kurzen Übergangsregelung mit Kontingenzteilung wurde im April 1941 der Mahlzeitencoupon eingeführt. Vergleiche der Zuteilungen auf Grund von Mahlzeitencoupons mit früheren Kontingenzansprüchen ergaben bei vielen Betrieben starke Verschiebungen. Einzelne gutgeführte Betriebe verdoppelten, ja vervielfachten ihren Umsatz, während schlechtgeführte Gaststätten nur noch einen Bruchteil ihres früheren Kontingentes beanspruchen konnten.

Die im Rahmen dieser kriegswirtschaftlichen Einschränkungsmassnahme den einzelnen Betrieben zugestandene grössere Bewegungsfreiheit und Entwicklungsmöglichkeit hat die Gastbetriebe davor bewahrt, einer sterilen Anpassung an starre Kontingenzverhältnisse zu verfallen und die Initiative des Einzelnen zu ertöten. Nicht die Höhe eines Kontingentes, sondern vor allem die Berufstüchtigkeit des Einzelnen blieb massgebend für den Erfolg seines Betriebes. Aus diesen Erfahrungen dürfte die Erkenntnis abgeleitet werden, dass eine immer gründlichere Berufsausbildung, eine laufende Ergänzung und Erweiterung der vorhandenen Kenntnisse und die weitere Förderung der Berufstüchtigkeit auch beim Hotelier und Gastwirt von grösster Wichtigkeit ist. Wenn bei anderen Wirtschaftszweigen die Qualität des Produktes und die rationelle Warenvermittlung ausschlaggebende Faktoren für den Erfolg sind, so kommen beim Gastgewerbe psychologische Faktoren hinzu, deren Bedeutung jedem erfolgreichen Hotelier und Gastwirt bewusst sind. Nicht nur in der Familie, auch in der Gaststätte gilt das Sprichwort, dass die Liebe durch den Magen geht. Die Sorgfalt, die bei der Zubereitung von Speisen ver-

wendet und die Aufmerksamkeit, die dem Gaste beim Auftragen geschenkt wird, bildet ein wesentliches Erfolgselement im Gastgewerbe. Dürfte sich daraus nicht auch für den Hotelier- und Wirtstand die Erkenntnis ableiten lassen, dass in der Nachkriegszeit der vertieften Berufsausbildung und dazu den Fragen der menschlichen Beziehungen noch vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werde?

Die in der Kriegszeit zum Ersatz fehlender Nahrungsmittel herbeigezogenen weniger bekannten Lebensmittel, wie Eipulver, Fruchtsaftkonzentrate u. a. m., haben mitgeholfen, die geistige Beweglichkeit der Betriebsinhaber zu erhalten. Wenn auch viele anfänglich nur mit Widerstreben diese neuen Produkte verwendeten, so haben doch die meisten zuletzt Mittel und Wege gesucht und gefunden, um ihre Menus damit bereiten zu können. Auch die zwangsläufige Umstellung unserer Ernährung von einer mehr tierischen auf eine vorwiegend vegetarische Ernährungsweise stellte die Küchenchefs vor neue und unerwartete Probleme. Die vermehrte Verwendung von Gemüse und Kartoffeln erforderte Phantasie in der Zubereitung, um eintönige und wenig abwechslungsreiche Menus zu vermeiden.

Wenn die Ernährungsphysiologie durch die Mangelangabe starke Impulse in der Richtung vertiefter und erweiterter Forschung erhielt, so sind nicht zuletzt auch die Gastbetriebe Nutzniesser dieser Entwicklung. Vielleicht dürfte es auch in Zukunft im Interesse dieses Berufsstandes liegen, in vermehrtem Masse sich die wirtschaftlichen Erkenntnisse der Ernährungsphysiologie zu Nutze zu ziehen. Der Gesundheitszustand eines Volkes ist von einer derartigen Bedeutung für die gesamte Volkswirtschaft, dass die zweckmässige Verwendung der Nahrungsmittel und die ernährungsphysiologisch günstigste Zubereitung und Zusammenstellung von Speisen die Herbeizugung der wirtschaftlichen Erfahrungen als zweckmässig erscheinen lässt.

Die Organisation der Wirtschaft in Berufsverbänden, in genossenschaftlichen Konsum- und Produzentenorganisationen usw. erleichterte in hohem Masse die Aufgabe der schweizerischen Kriegswirtschaft. Die so vielgestaltigen und komplexen Probleme, die im Rahmen der Kriegswirtschaft gestellten Aufgaben zu bearbeiten waren, konnten nur durch engste Zusammenarbeit zwischen den staatlichen Organen und den Verbänden der Wirtschaft in zweckdienlicher Weise gelöst werden. Je besser die Verbände organisiert sind, je weniger sie einseitig ihre Gruppeninteressen vertreten und je mehr sie die Lösung ihrer Probleme in den Zusammenhang der Gesamtwirtschaft hincinstellen, um so leichter können die notwendigen Aufgaben einer tragbaren Lösung entgegengeführt werden. Wenn es gelungen ist, mit dem Mahlzeitencouponsystem dem schweizerischen Gastgewerbe einen noch viel grösseren Papierkrieg zu ersparen, so ist diese erfreuliche Tatsache auf die enge und aufbauende Zusammenarbeit der gastgewerblichen Verbände und der Kriegswirtschaft zurückzuführen. Ohne dieses Zusammenwirken wäre es auch kaum möglich gewesen, den Gastbetrieben ein so differenziertes Zuteilungssystem und so weitgehende Freiheit in der Auswahl der Waren zugestehen. Die vor uns liegenden Aufgaben erfordern Verbände, welche sich aufgeschlossen zur Zusammenarbeit mit anderen Verbänden und dem Staate bereithalten. Die Erfahrungen der Kriegszeit beweisen, dass unsere Wirtschaft in der Nachkriegszeit lebenskräftige, initiative und aufbauwillige Verbände dringend benötigt.

### Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Rationierung und Kriegszeit — Der Beschäftigtenstand im Hotelgewerbe. Seite 2: Personalrubrik — Auslandsnachrichten — Frage und Antwort — Totentafel — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Quotentabelle für kollektive Haushaltungen. Seite 3: Aus dem Leserkreis — Aus den Sektionen — Wirtschaftsnotizen — Büchertisch.

Das Bewusstsein der Schicksalverbundenheit beschränkt sich nicht nur auf Verbände und einzelne Wirtschaftszweige. Eine zweifellos erfreuliche Auswirkung der mangelbedingten Anordnungen besteht ja gerade darin, dass uns allen Zusammenhänge in der nationalen Wirtschaft neu sichtbar geworden sind. Nicht nur die einzelnen Hersteller-, Verarbeitungs- und Fabrikationsbetriebe, sondern auch die Vermittler und Konsumenten traten aus ihrer Isolierung heraus und fügten sich in den lebendigen Zusammenhang der nationalen Wirtschaft. Jeder spürte wiederum, dass er ein Glied einer Gesamtheit ist und dass er seine bestimmte Funktion zu erfüllen hat, um das Leben des Ganzen zu ermöglichen. Die Erhaltung dieses lebendigen Zusammengehörigkeits- und Gemeinschaftsgefühls ist eine wichtige Aufgabe unserer Nachkriegszeit. Die gastgewerblichen Betriebe sind wie wenige Wirtschaftszweige dazu berufen, mitzuhelfen, dass diese Aufgabe positiv gelöst werde.

### Der Beschäftigtenstand im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1944

Vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit

Durch die auf repräsentativer Grundlage durchgeführte Erhebung über den Beschäftigtenstand im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1944 sind insgesamt 1332 Betriebe mit 81 409 Gastbetten erfasst worden. Der mittlere Beschäftigtenstand in den Monaten Juni bis August 1944 übertrifft das Vorjahresergebnis um 6%. Im Vergleich zum Tiefstand der Sommersaison 1940 ergibt sich eine Zunahme um 30%, während der Ausfall gegenüber dem Sommer 1939 noch 23% beträgt.

Die Beschäftigtenzunahme gegenüber dem Vorjahr ist am ausgeprägtesten in den Kantonen Graubünden und Waadt (+7%); im Kanton Bern beläuft sich die Zunahme auf 6%, im Kanton Tessin auf 4% und im Kanton Luzern auf 3%. Nicht ganz erreicht wurde der letztjährige Beschäftigtenstand im Kanton Wallis (—1%). In den Grosstädten beläuft sich die Zunahme auf 7% und in den übrigen städtischen Fremdenzentren auf 2%. In der Gliederung nach der Höhenlage ist der letztjährige Beschäftigtenstand vor allem in den voralpinen Stationen (+16%) übertroffen worden; in den alpinen Stationen beträgt die Zunahme 7%, in den Tieflandstationen 5% und in den hochalpinen Stationen 4%.

In der Gruppierung nach der Betriebsgrösse steht einer Beschäftigtenzunahme seit Jahresfrist um 9% bei den Grossbetrieben eine solche um 2% bei den Mittel- und Kleinbetrieben gegenüber. Die Gliederung nach Rangklassen ergibt sowohl für die unteren als auch für die oberen Hotelkategorien eine Zunahme um 6%.

Eine Unterscheidung der beschäftigten Personen nach dem Geschlecht zeigt gegenüber der letztjährigen Sommersaison die folgenden Vergleichszahlen:

Beschäftigtenstand im Sommer 1944, wenn Sommer 1943 = 100		
	männlich	weiblich
Durchschn: Juni-Aug.	106	106
	106	106

Wie aus dieser Übersicht hervorgeht, liegen die Beschäftigtenzahlen im Durchschnitt der diesjährigen Sommermonate sowohl beim männlichen als auch beim weiblichen Personal um 6% über Vorjahresstand. Von 100 in den erfassten Betrieben beschäftigten Personen waren im Berichtszeitraum gleich wie im Vorjahr 40% männlichen und 60% weiblichen Geschlechts.

# Personaltubrik

## Rücktritt vom Geschäft

Herr Fritz Zutter nahm diese Tage Abschied vom Hotel Blume in Interlaken, das er während dreissig Jahren sorgfältig und fachmännisch geführt hat. Zu diesem Rücktritt vom Geschäft schreibt das „Oberländische Volksblatt“:

„Es sind gerade 30 Jahre her, seit Herr Zutter das im Jahre 1905 von seinen Eltern erbaute und gegründete Hotel Blume an der Jungfraustrasse übernahm. Die nun folgenden Kriegs- und Krisenjahre liessen auch den jungen Hotelier die die Schattenseite der Hotellerie reichlich erfahren. Mit nie erlahmender Energie wusste er aber unter tatkräftiger Mithilfe seiner Gattin seine Geschäftsbeziehungen immer mehr zu erweitern und zu stärken, bis die Blume zu einer weit und breit bekannten und beliebten Gaststätte wurde. Neben seinem Geschäft galt seine besondere Sorge den Berufsverbänden. So gehörte er 25 Jahre dem Hotelier-Verein an; dem Wirtverein jahrzehntlang als Vorstandsmitglied und später als Präsident. Der Gemeinde Interlaken diene er während vielen Jahren in den verschiedensten Kommissionen und im Grossen Gemeinderat. Ein vor Monaten erlittener Unfall, der ihn seit einiger Zeit im Gebrauch seines rechten Armes hinderte, half mit, in Herrn Zutter den Entschluss reifen zu lassen, sich vorübergehend ins Privatleben zurückzuziehen.“

## Neue Direktion

Wie bereits vor einiger Zeit bekanntgeworden war, ist das Aktienkapital der Hotelunternehmung „Elite“ in Biel in andere Hände übergegangen. Das hat nun auch einen Wechsel in der Direktion des Hauses zur Folge. Herr W. M. Meier legt die Leitung des umfangreichen Betriebes nieder und soll dem Vernehmen nach der Hotellerie überhaupt Valet sagen, um sich einer anderweitigen Tätigkeit im Wirtschaftsleben zuwenden. Als neuer Direktor und zugleich Delegierter der Aktiengesellschaft, welche das Hotel, erworben hat, tritt Herr R. Lendi sein Amt an, der während neun Jahren das Villars-Palace leitete.

## Vermählung

Herr Hermann Amstutz vom Hotel Waldheim auf Bürgenstock und Fr. Hedy Borsinger vom Hotel Krone in Lenzburg zeigen ihre bevorstehende Vermählung an. Wir freuen uns, dass sich wiederum zwei Hotelkinder für den gemeinsamen Lebensweg gefunden haben und wünschen ihnen hiezu frohe Fahrt in eine hoffentlich bessere Zukunft unseres Gewerbes.

## Auslandsschweizer-Nachrichten

Wie wir erfahren, ist unser Mitglied, Herr J. A. Vogel von der seinerzeit die Direktion des Strand-Hotel in Rangoon (Burma) innehatte und später die Leitung des Mariana Hotel in New-Delhi übernahm, nunmehr zum Direktor des Grand Hotel Leopold Deux in Elisabethville (Belgisch Kongo) bestellt worden. Diese den Angehörigen von Hrn. Vogel telegraphisch bekanntgewordene erfreuliche Nachricht ist zugleich seit langem ein erstes Lebenszeichen von ihm. Alle seine hiesigen Bekannten werden mit Genugtuung davon Kenntnis nehmen, dass sich Herr Vogel wohl auf befindet und gleichzeitig ein neues Kapitel seiner bisher so erfolgreichen Auslandspraxis beginnt.

## Auslandschronik

### Staatl. Förderung der Hotellerie in England?

Wie der „N. Z. Z.“ berichtet wird, hat eine führende englische Organisation des Fremdenverkehrs eine Denkschrift herausgegeben, die sich mit der Frage der Zukunftsgestaltung der Fremdenverkehrswirtschaft in Grossbritannien befasst. Es wird dabei die Forderung erhoben, den Fremdenverkehr vermehrt in die staatliche Einflusssphäre einzubeziehen und ihn als ein wichtiges Objekt staatlicher Nachkriegspolitik zu betrachten. Ein weiteres Postulat geht dahin, es sei von der Regierung eine offizielle nationale Organisation für den Fremdenverkehr zu schaffen und vom Staate zu finanzieren. Endlich wird angeregt, man möge der Hotellerie vermehrt staatlichen Schutz gewähren und sie durch Steuererleichterungen und geeignete gesetzliche Vorschriften begünstigen, um ihr so die Möglichkeit einzuräumen, den notwendigen Ausbau der Einrichtungen vorzunehmen und den Standard ihrer Dienstleistungen zu erhöhen. Wir werden auf diese Schrift eingehender zurückkommen, sobald sie auch schweizerischen Interessenten zur Verfügung steht.

### Vorsichtige Beurteilung des Auslandsreiseverkehrs

Im Rahmen einer Arbeitstagung des Heidelberger Institutes für Betriebswirtschaft des Fremdenverkehrs, äusserte sich Herr F. Gabler, Leiter der Wirtschaftsgruppe Beherbergungsgewerbe zum Thema der Wirtschaftlichkeit durch Reiselenkung. Dabei machte er in bezug auf den Auslandsreiseverkehr die folgenden sehr zurückhaltenden Feststellungen: Über die Lenkung des Auslandsreiseverkehrs lasse sich noch nichts abschliessendes sagen. Der ausländische Gast sei unbestreitbar für bestimmte deutsche Gebiete von grosser Bedeutung gewesen. Aber je grossräumiger und voluminöser der Binnenreiseverkehr werde, desto unabhängiger würden seine örtlichen Träger von dem allen Schwankungen der Weltpolitik unterworfenen Auslandsverkehr sein. Zu einer vollen Freizügigkeit werde es ohnedies vorläufig nicht kommen, weder herein noch hinaus.

## Treu und Glauben

sollen in unserer Wirtschaft wieder in vermehrtem Masse zur Geltung kommen. Darum am 28./29. Oktober 1944 ein

## JA

für das Gesetz über den unlauteren Wettbewerb.

# FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 292: Lagerung von Boskoop-Äpfeln. Der in der Schweiz stark vertretene Boskoopapfel, der auch in der Hotellküche eine vielseitige Verwendung findet, ist bei der Lagerung sehr heikel. Können Sie mir vielleicht angeben, unter welchen Bedingungen sich diese Äpfel am besten halten?

Antwort: Die Lagerung bei konstanten Temperaturen von 0° und 4° und im gewöhnlichen Hauskeller erlauben, dass eine konstante Temperatur von 4° C. für den Boskoop weitaus am zuträglichsten ist. Obschon diese Feststellung durchaus nicht neu ist, so ist es doch notwendig, auf diesen Punkt hinzuweisen, da die Praxis immer wieder dazu neigt, diese Sorten bei 0° oder 1° C. einzulagern, schrieb kürzlich die „Schweiz. Zeitschrift für Obst- und Weinbau“. Alles lässt darauf schliessen, dass die Haltbarkeit des Boskoop einen sehr labilen Gleichgewichtszustand darstellt, der durch Irgendwelche von aussen einwirkende Faktoren sehr leicht gestört werden kann. Der Boskoop ist und bleibt auf dem Lager ein „Sorgenkind“, also sollte man ihn immer bei 4° C. einlagern. Dies zur Verhütung grösserer Schäden!

## Totentafel

Frau Marie Bon-Nigg †

Nach Abschluss des Blattes erreicht uns die Nachricht vom Hinschiede von Frau Marie Bon-Nigg, der Gattin des bereits vor Jahren verstorbenen, weltbekannten Hoteliers, Herrn Anton Bon. Wir werden in der nächsten Nummer auf das Leben und Wirken der im 87. Altersjahre im Suvretta-Haus in St. Moritz verstorbenen Frau Bon zurückkommen und beschränken uns heute darauf, den Angehörigen und vor allem ihren Söhnen, sowie deren Familien unser aufrichtiges Beileid zu bekunden.

# Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

## Die Lebensmittelrationierung im November 1944

Auf Grund der neuen Quotentabelle für den Bezugsantrag Ende Oktober/Anfang November ergeben sich für die kollektiven Haushaltungen folgende Änderungen gegenüber dem Vormonat:

**Warengruppe A:** In der Bezugsgruppe 1 (Betriebsangehörige) wird die Zuteilungsquote von 250 g auf 325 g pro 100 Mc erhöht, doch wird die Höchstbezugsgrenzung für die Bezugsgruppe 1 (Zucker) von 100% auf 80% herabgesetzt.

**Warengruppe B:** Die Bezugsmöglichkeit für die Bezugsgruppe 2 (Reis) wird aufgehoben.

**Warengruppe C:** Erhöhung der Bezugsmöglichkeit für Bezugsgruppe 19 (Speck, Schweinefleisch) in allen Bezugsgruppen von 10 auf 25% der Gruppenquote.

**Warengruppe D:** In der Bezugsgruppe 1 (Betriebsangehörige) wird die Bezugsquote von 1 Stück auf 0,5 Stück pro Mc herabgesetzt.

**Warengruppe F:** Reduktion der Zuteilungsquote in der Bezugsgruppe 1 (Betriebsangehörige) von 700 auf 600 Punkte pro 100 Mc.

## Keine zweite Brennstoffzuteilung

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt teilt mit:

In Verbraucherkreisen besteht die Meinung, die Aussichten für die Brennstoffversorgung des Landes hätten sich infolge der Kriegsentwicklung derart verbessert, dass diesen Winter mit einer zweiten Brennstoffzuteilung für die Hausbrandversorgung gerechnet werden könne. Diese Meinung ist irrig. Die Kohleneinfuhr ist zurückgegangen und die Möglichkeiten neuer Kohlenimporte sind noch auf längere Frist hinaus sehr beschränkt. Unter diesen Umständen kann von einer zweiten Brennstoffzuteilung im laufenden

den Heizjahr nicht die Rede sein. Die Verbraucher werden erneut aufgefordert, mit den ihnen zugeteilten Brennstoffen äusserst sparsam umzugehen und die Kohlenvorräte nach Möglichkeit mit Ersatzbrennstoffen zu strecken.

## Couponschulden

Die Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft teilt folgendes mit:

Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt hat davon Kenntnis erhalten, dass in einzelnen Fällen Betriebsinhaber von kollektiven Haushaltungen bei ihren Lieferanten Couponschulden auflaufen liessen, indem sie rationierte Lebensmittel bezogen, ohne die erforderlichen Grossbezügercoupons abzugeben.

Es wird darauf aufmerksam gemacht, dass nur diejenige Menge rationierter Lebensmittel bezogen werden darf, für die der Betriebsinhaber Grossbezügercoupons zugeeilt erhalten hat. Die Übergabe der Grossbezügercoupons an den Lieferanten hat entweder Zug-um-Zug oder gemäss den vom Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt erlassenen Vorschriften über den Konto-Korrent-Verkehr zu erfolgen.

Im Interesse einer geordneten Durchführung der Rationierung ist es notwendig, dass die Vorschriften über die Abgabe und den Bezug rationierter Lebensmittel genau befolgt werden. Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt hat die zuständigen Stellen aufgefordert, durch vermehrte Kontrollen das Einhalten dieser Vorschriften zu überwachen. Nachsichtswidrige Überbezüge im Konto-Korrent-Verkehr sowie das Eingehen von Couponschulden müssen nachsichtlich in Strafverfolgung gesetzt und geahndet werden.

Die kollektiven Haushaltungen und Lieferanten werden hiermit erneut aufgefordert, die Vorschriften über die Couponsübergabe einzuhalten, um empfindliche Konsequenzen zu vermeiden.

## Quotentabelle für kollektive Haushaltungen

Bezugsquoten pro 100 Mahlzeitencoupons (Mc) und Zuteilungsquoten für Kaffee, Tee, Kakao (KTK-Waren) für Ende Oktober 1944/Anfang November 1944

Betriebsangehörige		Bezugskategorie I.																					
Betriebsinhaber oder Leiter Angehörige seines Haushaltes und Personal (Arbeiter, Angestellte usw.) soweit im Betrieb verpflegt		Speiserestaurants und Speisewirtschaften Vegetarische Restaurants Küchlwirtschaften Speisewagen- und Dampfschiffrestaurants Militärcantinen und Soldatenstuben	Hotels Hotels Garni Gasthöfe Fremdenpensionen mit hotelähnlichem Charakter	Gastwirtschaften Cafés Kaffeestuben Tea-Rooms Bars Dancings	Selbständige Kioske und Perron-Buffets Traiteurs Wohltätigkeitsveranstaltungen																		
Bezugsgruppe Nr.	1 +	10	11	13	14																		
Art der Bezugsgruppe (siehe Erläuterungen oben links)	FMA	FMA	MA	F	Z																		
Warengruppe	Bezugsgruppe	Höchstbezug für																					
A	1, 51, 57	Zucker von der Bezugsberechtigung A maximal: 325 gr 80% FH-Waren (Konfitüre usw.) " " 100% Schokolade- u. Zuckerwaren-Halbfabrikate/Konditoreihilfsstoffe von der Bezugsberechtigung A maximal: 0%	600 gr	550 gr 60% 100%	700 gr 30%																		
B	2, 3, 4, 75, 76, 14, 6, 30	Reis von der Bezugsberechtigung B maximal: 800 gr + Teigwaren " " 0 Hülsenfrüchte " " " Hafer (Hirse) " " " Gerste (Hirse) " " " Mehl (Hirse) " " " Mehl/Mais (Hirse) " " " Käse " " "	1400 gr	2200 gr 0% 50% 100% 10% 10% 40% 0% 30%	3000 gr 0% 100% 100% 100% 25% 0%																		
C	17, 7, 10, 13, 19, 12	Speiseöl von der Bezugsberechtigung C maximal: 300 gr + Fett(Öl) " " 0% Butter " " 100% Bäcker margarine " " 50% Speck/Schweinefett " " 100% Rahm, 2 1/2 dl = 100 gr " " 25% 0%	500 gr	500 gr 0% 100% 50% 100% 25% 0%	600 gr 0% 100% 100% 100% 25% 0%																		
D	35, 36, 37	Schaleneier von der Bezugsberechtigung D maximal: 0,5 St. Eiprodukte " " 100% Vollpulver " " 100% 0%	1,5 St.	1,5 St.	—																		
F	45	Fleisch	600 P.	2000 P.	3000 P.	3000 P.																	
J	60	Brot	4200 gr	4400 gr	3000 gr	7000 gr 6000 gr																	
M	70	Milch	5,5 lt	5,5 lt	3 lt	10 lt																	
KTK	20, 21	Zuteilungsquoten für KTK-Waren in % des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes. Sonderzuteilung von Milch-Gc: Je 100 P. der Bezugsgruppen 20., 21. und 22. höchstens 1,5 dl Milch.				50% (A) 50% (B)																	
Umtauschmöglichkeiten und Umtauschverhältnisse:		<table border="1"> <tr> <td>A in B (nur Käse) 100 gr = 100 gr</td> <td>F in B 100 P. = 50 gr</td> </tr> <tr> <td>C in B 100 gr = 200 gr</td> <td>A in J 100 gr = 150 gr</td> </tr> <tr> <td>F in B 100 P. = 50 gr</td> <td>A in M 100 gr = 5 dl</td> </tr> <tr> <td>M in B 1 dl = 15 gr</td> <td>C in B (nur Käse) 100 gr = 200 gr</td> </tr> <tr> <td></td> <td>C in J 100 gr = 350 gr</td> </tr> <tr> <td></td> <td>C in M 100 gr = 10 dl</td> </tr> <tr> <td></td> <td>J in M 100 gr = 3,5 dl</td> </tr> <tr> <td></td> <td>M in A 1 dl = 15 gr</td> </tr> <tr> <td></td> <td>M in J 1 dl = 25 gr</td> </tr> </table>				A in B (nur Käse) 100 gr = 100 gr	F in B 100 P. = 50 gr	C in B 100 gr = 200 gr	A in J 100 gr = 150 gr	F in B 100 P. = 50 gr	A in M 100 gr = 5 dl	M in B 1 dl = 15 gr	C in B (nur Käse) 100 gr = 200 gr		C in J 100 gr = 350 gr		C in M 100 gr = 10 dl		J in M 100 gr = 3,5 dl		M in A 1 dl = 15 gr		M in J 1 dl = 25 gr
A in B (nur Käse) 100 gr = 100 gr	F in B 100 P. = 50 gr																						
C in B 100 gr = 200 gr	A in J 100 gr = 150 gr																						
F in B 100 P. = 50 gr	A in M 100 gr = 5 dl																						
M in B 1 dl = 15 gr	C in B (nur Käse) 100 gr = 200 gr																						
	C in J 100 gr = 350 gr																						
	C in M 100 gr = 10 dl																						
	J in M 100 gr = 3,5 dl																						
	M in A 1 dl = 15 gr																						
	M in J 1 dl = 25 gr																						
Zeitpunkt des Umtausches von Bezugsberechtigungen: Jede Art des Umtausches einer Bezugsberechtigung in eine andere darf nur im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages F 3c erfolgen. Ein Umtausch von bereits zugeteilten Gc einer Ware in andere Gc darf unter keinen Umständen vorgenommen werden.																							
Hinweise: Die KHK der Bezugskategorien I, II, III und IV können bei Belegung von Bezugsgruppe 13 die Warengruppen A, C und M (Milch) bzw. die Warengruppen A, C und J in Warengruppe M (Milch) umtauschen; diese Umtauschmöglichkeiten sind geschaffen worden im Hinblick auf die Verpflichtung, gegen 1 Mc 100 gr Brot oder 4 dl Milch abzugeben.																							
Bemerkungen:		<p>† Für die Bezugsgruppe 1 sind die gleichen Höchstbezugsgrenzungen (ausgenommen bei Warengruppe A und Warengruppe D) und Umtauschmöglichkeiten wie für die jeweilige Bezugskategorie des Betriebes anzuwenden.</p> <p>⊕ Die KHK sind verpflichtet, mindestens 30% der Bezugsberechtigung B in Hülsenfrüchten (Bezugsgruppe 4) zu beziehen.</p>																					

**Aus dem Leserkreis**

**Ein Gedanke zur Abstimmung vom 29. Oktober 1944**

Unlauterer Wettbewerb kann auch im Gastgewerbe bei dieser Gelegenheit an einer Wurzel gefasst werden. Der Entwurf zum Bundesgesetz über den unlauteren Wettbewerb enthält in Art. 1 die Bestimmung, dass gegen die Grundstücke von Treu und Glauben beispielsweise verstösst, wer über die eigenen Waren, Werke, Leistungen unrichtige oder irreführende Angaben macht. Das kommt nun auch bei uns sehr häufig vor. Wie oft erhalten wir Menus und Speisekarten vorgesetzt, die eine Platte offerieren, welche aber mit Haut und Haar nicht dem entspricht, was angeboten wird. Gerade die verschiedenen ausgesetzten Fleischarten, Fischplatten, Geflügelarten usw. müssen mit ihrem guten Namen gehalten, doch ist ihre Provenienz eine ganz andere. Die verschobene Zubereitungsart entspricht nur in ganz seltenen Fällen jener von uns adoptierten Rezeptlinie des Altküchenmeisters Escoffier.

Ein Tuchhändler ist heute gezwungen, den Prozentsatz von Ersatzstoffen in den von ihm angebotenen Tüchern bekanntzugeben. Die Leinenwebereien haben den gleichen Verfügungen zu gehorchen und mit ihnen so viele andere unzählige Fabrikationsbetriebe. Unsere Küche ist auch Fabrikationsbetrieb. Man war der Auffassung, dass zufolge der Mangelwirtschaft diesem Überstände von falschen Plattenbezeichnungen endlich einmal Einhalt geboten werden könnte; leider ist dem nicht so.

Ich erinnere mich, dass anfangs der dreissiger Jahre in Frankreich im Kreise der Grands Restaurateurs und der erstklassigen Hotellerie dahintendierte wurde, jedes veröffentlichte Menü oder Speisekarte müsse den Namenszug des verantwortlichen Küchenmeisters tragen. Viele Umstände haben dazu beigetragen, dass diese gut gedachte Anregung nach kurzer Zeit in Vergessenheit geriet. Es wurde wieder weitergeworfen. Über den Aufzug vom Nichterhalten der Garniturbezeichnung wollen wir hier gar nicht sprechen. Die Abweichungen von der Bezeichnung verschiedener Speiseweisen wollen wir lieber auch nicht erwähnen. Die Dehnbarkeit des Zubereitungsprozesses, der sorgfältigen manuellen Vorarbeiten, der Qualität ist und bleibt ein Moment, das den Nichteingeweihten schwer täuschen kann. Scheinbar gleichlautende Angebote machen, die in der Regel von Betrieb zu Betrieb preislich enorm differieren, weil es sich in vielen Fällen um ganz verschiedene Rohprodukte und Zubereitungen handelt. An dieser Stelle sei besonders den verantwortlichen Küchenchefs wieder einmal mehr der Wunsch nahegelegt, dort, wo Betriebsleiter oder Inhaber solche Angebote machen, dahin zu arbeiten, dass nach allen Regeln der Kunst an der Würdigkeit ihres so schönen Berufes keine Nachlässigkeit geduldet wird. A.L.T.

**Aus den Sektionen**

**Hotelier-Verein Glarnerland und Walensee**

Nach längerem Unterbruch kamen unsere Mitglieder Ende September im Hotel Alpina in Braunwald zu ihrer ordentlichen Hauptversammlung zusammen.

Präsident Gantenben eröffnete die Tagung mit einem markanten Begrüßungswort und bedauerte, dass wegen seiner fortwährenden starken militärischen Beanspruchung verschiedene Versammlungen ausbleiben mussten, wodurch der Vereinsbetrieb in Mitleidschaft gezogen wurde. Er hofft, dass sich nun fürderhin die Zusammenkünfte wieder in normalem Turnus abwickeln können und dankt den Mitgliedern für ihre Treue und Nachsichtigkeit.

Nach der Protokollverlesung durch Aktuar Ziltener gibt Kassier Luchsinger Aufschluss über den Finanzhaushalt. Das bescheidene Vereinsvermögen hat im abgelaufenen Jahre einen unbedeutenden Rückschlag erfahren. Die Rechnung wird genehmigt.

Sodann gibt der Vorsitzende Orientierungen über eine im September d. J. stattgefundene Konferenz des SHV. in Bern, das eidg. Arbeitsgesetz betreffend. Auch der Vorschlag der Union Helvetica wurde zur Kenntnis gebracht und sodann die verschiedenen Fragen, wie Arbeits- und Ruhezeit, Überzeitarbeit, Ferienvergütung, Versicherung usw., kurz besprochen.

Über die Tätigkeit des Verkehrsbiros Glarnerland und Walensee in Glarus referierte dessen Inhaber, F. Gallati, in einem ausführlichen Bericht. Seine mit Interesse entgegengenommenen Ausführungen berührten vor allem den Auskunftsdiens, die Prospekt-, Plakat- und Schaufensterwerbung, Kollektivklame, Vortragswesen, Tagungen usw. Mit den bescheidenen Mitteln ist wiederum eine grosse Werberbeit geleistet worden. Erfreulicherweise kann von einem verhältnismässig befriedigenden Ergebnis der Sommerreise in unserem Kurbgebiet berichtet werden.

Ein Traktandum „Diskussion über die heutigen Preise für Gesellschaften, Vereine usw.“ gab Anlass zu gegenseitig gut benützter Aussprache. Man konnte hier die Beobachtung machen, dass namentlich die grösseren Häuser mit festem Personal in der Vor- und Nachaison etwas billiger rechnen als die kleinen Hotels, die bei solchen Anlässen mit zusätzlichem Personal arbeiten müssen.

Die allgemeine Umfrage wurde nur sehr spärlich benützt. Das Jahr 1945 wird als Wahljahr avisiert.

Mit einem herzlichen Schlusswort und den besten Wünschen beendigte hierauf Präsident Gantenben die in kollegialem Geiste verlaufene Herbsttagung. G.

**Wirtschaftsnotizen**

**Tarasp-Schulser-Gesellschaft A.-G., Tarasp**

Es ist dem Unternehmen im Jahre 1943 gelungen, die Gästefrequenz etwas zu erhöhen, was insbesondere der recht guten Voraison zu verdanken ist. Die Nachaison konnte nicht ausgebaut werden, da der Betrieb infolge der militärischen Einberufungen frühzeitig geschlossen werden musste. Immer mehr Schwierigkeiten verursachte die Beschaffung von Qualitätswaren für Küche und Keller. Das Betriebsergebnis von 193000 (177800) Fr. gestattet, einen vollen Jahreszins in der Höhe von 121450 Fr. an die Hypothekargläubiger zu bezahlen. Die Zinsrückstände betragen immerhin noch 137700 Fr. Da noch rund 61000 Fr. Abschreibungen gemacht werden konnten, darf das Ergebnis in Anbetracht der Zeiterhältnisse befriedigen. Die Immobilien bilanzieren bei einem Aktienkapital von nur 250000 Fr. mit 2,45 Mill. Fr., die Mobilien mit 422400 Fr., die Bankguthaben wesentlich höher mit 102800 Fr. Die Hypothekenschulden betragen ohne die erwähnten Zinsrückstände 2,63 Mill. Franken. Die Kreditoren stehen mit 26500 Fr. niedriger zu Buch. Im Bericht wird darauf hingewiesen, dass es noch mehrerer guter Saisons bedürfte, um die Bilanz zu konsolidieren, da verschiedene Aktiven zu hoch bewertet seien.

**Hotel Celerina und Cresta Palace AG., Celerina**

Das Hotel blieb auch im Geschäftsjahr 1943/44 geschlossen, so dass in der Ertragsrechnung keine Einnahmen zu verzeichnen sind. Die Belastungen für Zinsen, Steuern und Unkosten betragen 41300 Fr., so dass der vorzutragende Passivsaldo sich auf 134115 Fr. erhöht hat. Dagegen gegenüber steht bei einem unveränderten Aktienkapital von 344500 Fr. eine Sanierungsreserve von 62460 Fr. Die Hypothekenschulden von 95000 Fr. haben keine Veränderung erfahren, ebenso stehen die Darlehen der Schweizerischen Hotelreuhand-Gesellschaft wieder mit 131763 Fr. zu Buch. Dagegen haben die Korrentschulden auf 118300 Fr. zugenommen. Die zu 2,18 Mill. Fr. versicherten Immobilien bilanzieren mit 0,93 Mill., die Liegenschaften mit 0,21 Mill. und die Mobilien und Installationen im Versicherungswert von 0,95 Mill. mit 0,33 Mill. Fr. (alles wie im Vorjahre).

**Bücherfisch**

**Frühe Freunde des Tessins.** Sechs Reiseberichte aus zwei Jahrhunderten, mit 11 Abbildungen. Von W. A. Vetterli. Artemis-Verlag, Zürich. Preis in Ganzleinen gebunden, Fr. 14. So. — Dr. W. A. Vetterli, ein junger Basler Philologe, hat hier einen prachtvollen Fund ge-

macht: aus halb- oder ganzvergessenen Büchern, die in irgendwelchen Bibliotheken verstaubten, zog er sechs Reiseberichte vergangener Jahrhunderte ans Licht und stellte sie zu einem Band zusammen, der zum Schönen gehört, was je über den Kanton Tessin erschienen ist. Überrascht steht der heutige Freund der Tessiner vor den Schilderungen seiner frühen Freunde, denn sie bewiesen ihre Liebe mit der liebevollen und ersten Aufmerksamkeit, die sie dem Lande widmeten, mit der sie die Sitten und Gebräuche studierten, ihren Blick auch auf die kleinen Dinge richteten und sich so eine Kenntnis des Gegenstandes aneigneten, die ihnen zur Ehre und uns zur Freude gereicht. Vieles, was sie entdeckten, hat heute noch Gültigkeit, anderes besitzt kulturgeschichtlichen Wert alles aber ist lebendig und ansprechend, abwechslungsreich und gehaltvoll. Die Abbildungen nach alten Stichen, eingestrent in den Text, sind eine anmutige Garnierung des schmucken Bandes.

**Ein Toter steht auf.** Von L. Ford. Bd. 55 der „A.-M.-Auswahl“-Reihe, Albert Müller Verlag A. G., Zürich. Kart. Fr. 3.20. — Leslie Ford ist eine so vorzügliche Schriftstellerin, begabt mit so viel Einfühlungsvermögen, dass die kriminalistische Handlung kaum notwendig wäre, damit der Leser ihrer Schilderung gebannt folgt. Ihr neuer Kriminalroman gehört die „erste Klasse“ dieser Literaturgattung, denn er bietet nicht nur Spannung, sondern auch eine glänzende Charakterisierung der Haupt- und Nebenfiguren. Dazu kommt ein lebendiger Dialog, der im Verein mit der ausgezeichneten Milieuschilderung die Lektüre zu einem Genuss macht. W.

**Wir bereiten uns vor!** Aufgaben und Probleme der Nachkriegszeit. Schriften zur Berufsförderung Nr. 2. Herausgegeben von H. G. Stokar, unter Mitarbeit von Dr. Charles J. Steiger; Dr. E. Berner; Oberst Schumacher; H. G. Stokar; Dr. P. Gysler; Dr. R. Boss; Dr. R. Bühler; Dr. A. Ith; Dir. D. Hagmann; Dr. jur. W. Staehelin. Bildungsvorlag, Gropengrieser, Zürich 31, 1944, 108 Seiten, 148/210 mm, brosch. Fr. 5.—. — Noch ist es unmöglich, die genauen Verhältnisse der Nachkriegszeit eindeutig zu erkennen. Eines aber ist schon heute sicher: Die Nachkriegszeit wird an jeden von uns neue Aufgaben stellen. Wer sich rechtzeitig auf die Lösung solcher Aufgaben vorbereitet, wird sie besser und schneller zu lösen vermögen. Die Handlungen sind die Folge von Entscheidungen, und Entscheidungen sind sehr weitgehend bedingt durch vorausgehendes Denken. Leitende Menschen werden daher heute schon vorausdenken. Um Fehlentscheidungen vorzubeugen, muss man den Blick weitlen und seine Aufgaben der grossen Gesamtentwicklung einordnen. Diese Blickweite erstrebt der Kurs unter der Leitung von H. G. Stokar auf dem Rigi. Die Vorträge werden nun durch das vorliegende Buch einem weiteren Kreise zugänglich gemacht.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

**SHERRY & PORT**  
**DELAFORCE**  
Generaldepôt für die Schweiz:  
**JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL**  
**1000 linges blanc en pur coton**  
neufs, dimensions 50/60 cm., etc. sans coupons textiles, au prix de frs 1.40 pièce vendue. Minimum 50 pièces.  
Maxor S. A., Eaux-Vives, Genève.

**St. Galler**  
**Birnensaft - Konzentrat**  
Ernte 1944  
ist kein „Ersatzprodukt“, sondern ein naturreiner, hochkonzentrierter, teilweise entsäuert und entgerber, glanzheller Birnensaft, 41° Bé. - Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten:  
**zum Frühstück und als Süßmittel für die Küche**  
Preis:  
Fr. 2.95 per kg netto, in Eimern à 12½ kg 2% Skonto, Franklieferung  
**CONSERVENFABRIK ST. GALLEN A.G.**  
Tel. 381 21

**Vorteilhafte Putzmittel (COUPONFREI)**  
**Händereinigungs- und Putzpaste KESTA- und BLITZ-Schneepulver** in Dosen und offen  
**BEKO-Spül- und Entfettungsmittel**  
**KELLER & Cie, KONOLFINGEN**  
Chemische und Seifenfabrik Stalden

**HOTELIER**  
routin. Fachmann, Inhaber eines Sommerbetriebes, **sucht passendes Engagement während der Wintermonate**  
in Hotel- oder Restaurantbetrieb. Die Art der Tätigkeit spielt keine Rolle; Hauptsache ist die Möglichkeit einer Beteiligung während dem Winter. Offerten wolle man gefl. richten unter Chiffre O. R. 2636 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Das **Hotel Terminus in Vitznau**  
ist auf 1. Januar 1945 oder später **zu verpachten**  
Das Haus liegt direkt am See in unmittelbarer Nähe der Schiffs- und Rigibahn-Station, 45 Betten, grosser Restaurationsraum, Wirtschaftsgarten, Nebenwirtschaft im Stationsgebäude der Rigibahn. — Auskunft erteilt die Betriebsleitung der Rigibahn.

Zu mieten oder zu kaufen gesucht:  
**Pension mit Umschwung**  
freie, aussichtsreiche Lage. Seegebiet bevorzugt. Offerten unter Chiffre 5521 Schweizer Annoncen A. G. Lugano.

Zu kaufen gesucht  
**1 Geschirrspülmaschine**  
in gutem Zustand für ein Haus von 140 Betten. Angebote mit Preisangaben, Marke und Erstellungsdatum der Maschine sind zu richten unter Chiffre B. B. 2632 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre un poste de **Whisky** écossais (meilleures marques) et de **Gordon's Dry Gin**  
Livraison contre remboursement. Offres sous chiffre R.S. 2640 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

**RICHTIGE WEINBEHANDLUNG**  
Der gute **WAADTLÄNDER** trägt die Garantie-marke  
**OFFICE DES VINS VAUDOIS LAUSANNE**  
RICHTIGE WEINBEHANDLUNG

A VENDRE pour raisons de santé  
**HOTEL** de 50 lits  
dans grande ville du Val de Léman, avec tout le confort, superbe Tas-Terrasse, travail toute l'année. Convient à famille hôtelière. Capital nécessaire environ 100.000.— frs. Vu sa situation centrale et dégagée une grande plus-value après-guerre est certaine. Placement de premier ordre. L'hôtel jouit d'une ancienne clientèle fidèle. S'adresser pour renseignements à Chiffre L. L. 2635 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Suisse française, retour de l'étranger, parlant les 3 langues et notions d'anglais, cherche place comme **barmaid ou aide**  
pour la saison d'hiver. Ecrire sous chiffre M. 13992 L. à Publicitas Lausanne.

**Gesucht** tüchtige **Köchin**  
in mittleres Restaurant mit Metzgerei. Schöner Lohn und gute Behandlung. Offerten an Frau Orieider, Restaurant zur Sonne, Sisnach.

**Jeune femme** honnête, consciencieuse, connaissant son métier, fond est demandé dans café-bar de la Suisse centrale en qualité de **garçon**  
Entrée de suite. Faire offre sous chiffre M. S. 2643 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.  
Gesucht nach Neuchâtel in gutes Restaurant ein

**Koch**  
Offerten mit Zeugnissen u. Lohnansprüchen unter Chiffre P 4363 N an Publicitas Neuchâtel.

**Bütke Kaffee**  
immer frisch geröstet  
**Bürke & Co., Zürich und Landquart**  
Die Qualitätsmarke für schalldichte Telefonkabinen Türen u. Isolationen  
**ANTIPHON A.G.**  
Zürich, Tel. 21500

Suche Miete oder Leitung für **Tea-Room-Bar**  
in Winterportplatz, Kapitalkräftiger, industrieller Fachmann. Off. unter Chiffre T. R. 2638 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Fuchs - Falle**  
Mit meiner berühmten **Kastenfalle**  
fangen Sie Füchse, Marder, Iltisse, Wiesel, Eichhörnchen, Katzen, Ratten.  
Neueste Konstruktion. Leberfang. Preis nur Fr. 32.—

**Freude**  
bereiten Sie allen Gästen mit einem „nords-guet“-Streichkäse (7/8 fett).  
4 Stück für 150 Punkte!

**Fräulein**, absolut vertrauenswürdig, mit gewisser Erfahrung, sucht Stelle als **poste de confiance**  
distinguée, grande pratique hôtelière, cherche

**Stütze des Patrons**  
Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre O. N. 2602 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Serviertochter**  
gut präsentierend, deutsch und französisch sprechend, sucht per sofort Stelle in gangbaren **Landgasthof** (Kt. Bern bevorzugt).  
Offerten an Fr. Gertrud Grünwald, Landkronstrasse 28, Basel, Telefon 356 88.

**Wenn Sie**  
Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

**Kegelspiel zu verkaufen**  
in bestem Zustand. Kegeldurchmesser 13 cm., Höhe 42 cm., inkl. 6 Kugeln 12—24 cm. Fr. 50.—  
Offerten unter Chiffre R. C. 2631 an die Hotel-Revue, Basel 2.  
**Barmaid**  
mit guten Referenzen, sprachkundig sucht **Engagement**  
Offerten unter Chiffre B. A. 2629 an die Hotel-Revue, Basel 2.



## A propos des restaurations d'hôtels

A la suite des nouvelles négociations qui ont eu lieu avec le *délégué du Conseil fédéral à la création de possibilités de travail, Laupenstrasse 1, à Berne*, nous pouvons communiquer à nos membres ce qui suit:

### L'action d'hiver de réparations et de rénovations

L'action d'hiver de réparations et de rénovations dans les hôtels qui a été effectuée ces derniers hivers se poursuivra pendant l'hiver 1944/45 également. Comme précédemment, seuls les travaux pouvant être exécutés entre le 1er octobre 1944 et le 15 mai 1945 pourront être subventionnés. Les demandes de subvention doivent être adressées avant le début des travaux de construction au *gouvernement cantonal* qui décide librement s'il peut accorder de son côté une subvention cantonale ou non. Ce n'est que lorsque le canton octroie une telle subvention que la Confédération peut consentir une contribution du double de la participation cantonale. La subvention fédérale maximum ne peut pourtant dépasser le 25% du devis des travaux et celle des cantons peut atteindre, par conséquent, le 12,5%, mais il est rare que les autorités accordent ces taux maxima.

Nos membres doivent donc s'efforcer d'obtenir à temps de la part des cantons une subvention pour les travaux qu'ils se proposent d'entreprendre. Le Bureau central est à leur disposition, s'ils le désirent, pour faire les démarches nécessaires.

### Les restaurations d'hôtels proprement dites

Les restaurations d'hôtels proprement dites comprennent les transformations plus importantes de l'hôtel et des modifications techniques internes destinées à améliorer l'exploitation. De tels travaux de renouvellement peuvent aussi être entrepris dans le cadre de l'action d'hiver, à condition qu'ils puissent être exécutés dans les délais prescrits. De vastes travaux de restauration sont donc naturellement exclus. Lorsqu'on établit les plans de tels travaux de renouvellement, il est donc recommandé de se mettre en relation avec le *Bureau central d'études pour l'assainissement technique d'hôtels et de stations à Zurich*, afin de pouvoir tenir compte des expériences de ce bureau. Pour ces travaux de restauration, la Confédération accorde des subventions qui peuvent atteindre le 35% du devis, à condition que le canton contribue aussi pour un montant qui soit au moins égal à la moitié des subsides fédéraux, mais, comme nous venons de le dire, il est rare que ces taux maxima soient consentis.

Les autorités fédérales nous ont encore expressément déclaré qu'elles ne peuvent octroyer des subventions pour les travaux de restauration sans tenir compte du chômage. C'est la raison pour laquelle nous ne savons encore si notre hôtellerie obtiendra des crédits cantonaux et fédéraux pour ses travaux de restauration. Toutefois, le *délégué du Conseil fédéral à la création d'occasions de travail* a exprimé le désir d'avoir, aussitôt que possible, des indications sur l'étendue des travaux que les hôteliers ont l'intention de faire exécuter dans leurs établissements. Le *délégué à la création de possibilités de travail* veut pouvoir prendre ses dispositions aussi rapidement que possible pour que les crédits de constructions puissent être octroyés sans retard en cas de brusque crise sur le marché du travail.

Comme on peut compter que l'action de restauration d'hôtels pourra prendre une certaine ampleur à la fin des hostilités, il est recommandé de se mettre sans retard à faire des projets, ne serait-ce que pour donner au *délégué à la création d'occasions de travail*

une vue d'ensemble des travaux à effectuer dans l'hôtellerie.

C'est pourquoi nous répétons l'appel que nous avons déjà adressé à nos membres lors de notre dernière assemblée ordinaire des délégués, et nous les prions instamment de transmettre *dès que possible*, mais *en tous cas avant la fin de l'année*, les plans et projets relatifs aux grands travaux de restauration qu'ils envisagent, afin que ces projets puissent être examinés à Berne.

On sait que les *travaux de plans d'architectes peuvent être subventionnés jusqu'à concurrence de 50%*. Il sera éventuellement tenu compte de cette somme plus tard, lors du subventionnement des travaux de restauration proprement dits. Les demandes à ce sujet peuvent aussi être adressées aux offices cantonaux compétents.

Le Bureau central est à la disposition des membres pour leur aider à transmettre les projets.

### Le renouvellement du mobilier d'hôtel

Nous partons du point de vue que, dans les travaux de restauration, il faut comprendre en premier lieu le renouvellement de l'aménagement interne. C'est pourquoi, certains groupements de l'artisanat nous ont proposé d'examiner si l'on pouvait mettre sur pied une vaste action pour se débarrasser du mobilier d'hôtel vieilli et démodé, pour le remplacer par du mobilier neuf. Une telle action permettrait de procurer une importante occasion de travail aux industries suisses de l'ameublement. Une telle proposition est fort séduisante, mais sa réalisation s'avère extrêmement difficile. Comme dans toutes ces questions de rénovation et de restauration, le principal problème, ici aussi, est d'ordre financier. La Confédération et les cantons estiment bien que le renouvellement du mobilier d'hôtel constitue une importante occasion de travail, mais, comme nous le disons plus haut, il n'y a encore aucun crédit mis à disposition pour cette catégorie de travaux. Même si les subventions maxima de 52,5% étaient consenties, il n'en reste pas moins que l'hôtelier doit encore payer de sa poche à peu près la moitié du montant en question. Quant à savoir si l'hôtelier pourra recouvrer une bonne partie de sa participation en vendant ce mobilier démodé, c'est évidemment très problématique.

Pour les raisons bien compréhensibles énumérées ci-dessus, le *délégué du Conseil fédéral à la création de possibilités de travail* aimerait se rendre compte de l'étendue des projets existants ou envisagés en vue de renouveler le mobilier d'hôtel (chambres et locaux généraux). Il aimerait être renseigné à ce sujet le plus tôt possible. Si des crédits devaient être consentis dans un avenir plus ou moins rapproché, il faut naturellement que les autorités sachent sur quels chiffres elles doivent se baser.

**C'est pourquoi nous prions les membres de la Société suisse des hôteliers qui songent à renouveler leur mobilier d'hôtel, et qui aimeraient bénéficier d'une subvention fédérale et cantonale, de transmettre les projets y relatifs au Bureau central à Bâle, à l'intention du délégué du Conseil fédéral à la création d'occasions de travail, et cela le plus vite possible, le dernier délai étant fixé à fin novembre 1944. Notre Bureau central enverra lui-même à Berne les projets qui lui seront parvenus.**

Il n'est pas nécessaire que les projets de renouvellement de mobilier d'hôtel englobent tous les détails. Ce qui est nécessaire c'est:

a) une énumération sommaire de l'ancien inventaire avec son prix d'achat d'autrefois;

b) une énumération du nouveau mobilier d'hôtel désiré avec des indications sur sa valeur d'achat actuelle;

c) un bref commentaire sur les raisons pour lesquelles on désire renouveler le mobilier de l'établissement.

Nous espérons beaucoup que nos membres voudront bien envoyer leurs projets à temps, en tenant compte des explications et des désirs exprimés ci-dessus, et ne s'adressent pas à nous ou aux autorités, comme ce fut hélas souvent le cas, que longtemps après l'échéance du délai fixé.

La Direction du Bureau central.

## Conflits entre clients et hôteliers

Plus il y a de monde dans les hôtels et plus il y a naturellement de possibilités de conflit entre clients et hôteliers. Le fait que nous ayons eu cet été à nous occuper davantage que ces dernières années de réclamations d'hôtes, et à donner à des hôteliers plus de conseils juridiques que précédemment n'est donc pas en soi même un mauvais signe.

En général, on constate deux sortes de cas qui donnent lieu à des réclamations: La première catégorie englobe les *cas des hôtes qui abrègent leur séjour* et la seconde ceux des *hôteliers qui ne sont pas en mesure de mettre à la disposition de leurs hôtes des chambres réservées*. Dans un cas comme dans l'autre, on voit tout de suite que l'on se trouve en présence de relations contractuelles dont la *rupture unilatérale* aura forcément des conséquences juridiques. Si cette rupture a cependant lieu, la partie lésée pourra faire valoir ses droits à une *indemnité*. Il arrive assez souvent qu'une famille descende dans un hôtel, qu'elle occupe pendant quelques jours les chambres qu'elle a réservées pour un certain temps, et qu'elle quitte brusquement l'établissement en question, soit que celui-ci ne lui convienne pas, soit qu'elle aille dans un autre hôtel pour être avec des connaissances qui séjournent dans la même station, soit que, pour un motif quelconque, elle ait été obligée d'interrompre son séjour et de regagner son domicile. Dans de tels cas nous avons toujours estimé que l'hôtelier devait agir le plus loyalement possible, car c'est évidemment dans l'intérêt même de sa maison et de sa réputation. Il faut chercher à tenir compte le plus possible des désirs des hôtes et nous avons pu constater que nos hôteliers évitent ou liquident une foule de conflits de cette façon.

Mais il est des circonstances où l'hôtelier a parfaitement raison de vouloir être dédommagé des pertes que lui font subir ainsi certains hôtes. Or, souvent l'hôtelier n'est pas au clair sur les *dédommagements* qu'il peut réclamer. On doit se baser sur les *conditions de séjour* qui ont été prévues. L'on ne puisse réclamer que le montant des dommages effectivement subis. L'on ne peut donc sans autre compter par exemple 14 jours de pension à un hôte qui aurait effectivement déclaré qu'il resterait deux semaines et qui veut partir le 3<sup>e</sup> jour déjà. Si l'hôtelier peut louer immédiatement la chambre de l'hôte en question, et cela pour la durée complète du séjour prévu, il n'en résulte pour lui aucun dommage et il doit laisser partir son hôte sans autre. Pourtant il est un point que les clients ont de la peine à comprendre dans un tel cas, c'est qu'ils ne peuvent bénéficier du prix de pension pour les 2 jours qu'ils ont passés dans la maison et que l'hôtelier est en droit de leur appliquer les *prix prévus pour chaque prestation séparément*. Les prix de pension ne peuvent être appliqués puisqu'ils constituent un avantage consenti aux personnes qui font de longs séjours. L'hôte doit aussi payer le taux de pourboire de 12 ou 15% et non celui de 10% valable pour des séjours de plus de 3 jours.

Dans d'autres cas, si la perte subie est sérieuse, le *dommage* devra être exactement calculé. La S.S.H. dispose à ce sujet d'un tarif, quelque peu vieilli, il est vrai, mais qui peut toutefois jouer encore le rôle de droit coutumier.

Quelle est maintenant la situation de l'hôtelier qui a réservé des chambres à des clients et qui n'est pas en mesure de le leur fournir? C'est arrivé fréquemment cet été dans nos stations de montagne, car, étant donné les bonnes conditions météorologiques sur les hauteurs et la chaleur qui régnait en plaine, beaucoup d'hôtes ont prolongé leur séjour et ne voulaient simplement pas quitter l'hôtel. Il est évident, d'un côté, que l'hôtelier ne peut simplement mettre de tels clients à la porte. Quant il y a encore de la place dans la maison, et qu'il est averti à temps, l'hôtelier peut proposer à ces clients de changer de chambre, mais il se peut que cela même soit impossible, l'hôtel étant complet.

Il faut alors que l'hôtelier fasse immédiatement le nécessaire pour que ces clients puissent trouver de la place dans une autre maison. Si cela n'est pas possible non plus, il doit alors chercher à se mettre sans retard en relation avec les hôtes pour lesquels les chambres avaient été réservées et chercher avec eux une autre solution ou leur demander d'ajourner leur séjour. En général, les hôtes font preuve de compréhension et il n'arrive presque toujours à résoudre le problème. Si l'hôtelier ne prend pas ces précautions, les *hôtesses lésées sont en droit de réclamer des indemnités*. Nous avons vu des hôtes qui, ne pouvant disposer des chambres qu'ils avaient retenues, sont descendus dans un hôtel dont les prix étaient plus élevés et qui ont exigé que l'hôtelier paie la

## Van la votation populaire sur la loi fédérale sur la concurrence déloyale

Un des grands avantages de la loi, c'est d'accorder une action plus rapide et moins coûteuse. Elle permet d'intervenir avant qu'un dommage trop important soit causé. Elle simplifie l'administration des preuves.

C'est pourquoi nous votons

OUI

le 29 octobre 1944!

différence. L'hôtelier a donc tout intérêt à empêcher qu'un conflit de ce genre aille si loin.

Mais, en général, et si l'on songe au nombre d'arrangements de pension conclus au cours d'une saison d'été, on est étonné du nombre minime d'incidents qui surgissent entre clients et hôteliers. M. R.

## Nouvelles de l'étranger

### L'Hôtellerie belge au début de l'année 1944

De récentes statistiques officielles permettent de se faire une idée générale quant à la situation actuelle de l'hôtellerie belge. On sait que depuis 1935 existe un *statut de l'hôtellerie*, imposant certaines conditions aux établissements d'hébergement pour pouvoir porter la dénomination «Hôtel». Ces conditions comportent notamment un minimum de chambres, suivant l'importance des localités envisagées, l'obligation d'avoir les chambres équipées d'eau courante; un nombre minimum de salles de bain et d'autres commodités. Fin 1943 les services officiels du *Commissariat général du tourisme* avaient reconnu 1667 hôtels, auxquels le *panonceau* avait donc été délivré. 651 hôtels sont fermés temporairement pour la durée de la guerre ou sont totalement réquisitionnés; 249 hôtels sont détruits ou définitivement fermés. Au cours de l'année qui vient de s'écouler, 19 établissements se sont retirés l'écusson officiel pour des motifs divers. Par contre 27 établissements ont été acceptés, parce qu'ils ont pris l'engagement, d'améliorer leur installation dès que possible.

On sait d'autre part que les autorités militaires avaient fait évacuer certaines zones du littoral belge. Le nombre d'hôtels situés dans cette zone est compris dans les chiffres que l'on vient de citer. Il n'est donc pas exagéré de dire qu'en ce qui concerne les grandes villes, il reste à peine quelque 50 hôtels à la disposition de la clientèle. D'autre part, les difficultés de transport obligent énormément de voyageurs à loger à l'hôtel; cette situation résulte uniquement des circonstances actuelles et c'est à cause de celles-ci qu'il devient extrêmement difficile de trouver des disponibilités de logement.

On pourrait en conclure que cette partie au moins de l'hôtellerie belge connaît une activité intense et par conséquent une exploitation bénéficiaire. Ce serait cependant une erreur de tirer une conclusion aussi rapide. En effet, l'entretien des chambres, et nous comprenons par là fait même le remplacement des pièces de mobilier, des articles de literie, des tapis et autres couvertures de planchers, devient très difficile et pour ainsi dire impossible, si l'on veut le faire aux prix officiels en vigueur. Il ne faut pas oublier, d'autre part, que les prix des chambres n'ont pu subir aucune augmentation. Il est cependant incontestable que les frais généraux ont subi de fortes hausses.

Enfin, nul n'ignore que les années 1937—38—39 constituaient pour l'hôtellerie belge une période de forte crise, pendant laquelle les bénéfices ont été très minimes, voire inexistantes. Or, ces années sont prises comme base de référence pour l'estimation des bénéfices exceptionnels; c'est-à-dire, que tout bénéfice actuel supplémentaire à celui réalisé pendant cette période est taxé à 70%. On conçoit que dans ces conditions il serait exagéré de prétendre que l'hôtellerie belge, malgré une activité intense, connaît une prospérité extraordinaire.

Sous prétexte de contrôle la plupart des denrées sont retirées aux consommateurs que s'ils sont inscrits chez un détaillant. Les restaurateurs ne peuvent donc s'approvisionner de cette façon. D'autres mesures administratives encore viennent compliquer ce problème et c'est ainsi que l'on peut dire que sur une trentaine de denrées indispensables à la conduite, d'une manière fort restreinte, d'un restaurant; 10 ne peuvent être obtenues par les restaurateurs, tandis que quelques autres ne peuvent s'acheter qu'après des formalités tellement excessives que la plupart des établissements y renoncent. Peut-on dès lors faire un reproche à ceux qui malgré tout ont tenté de se débrouiller?

En conclusion, on peut dire que l'hôtellerie belge tout entière prend sa part des difficultés économiques résultant de la situation actuelle. Il est à espérer que bientôt le tourisme puisse renaitre et qu'une période de paix permette de remettre cette industrie à même de remplir sa mission.

# Schuster Teppiche Linoleum Vorhangstoffe



Er weiss es,  
das Tüpfchen auf dem *f* fehlt noch...  
aber mit

## TEXTON-Würze

erzählt der erfahrene Meister höchste  
Geschmacksvollendung seiner Speisen.  
Beziehen Sie **TEXTON**-Würze in den vor-  
teilhaften Korbfässchen.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen b. Bern

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.

## SARDINEN UND THON

Muster und Preisliste verlangen  
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 26 00 94

Es beweisen's  
1000 Referenzen,  
dass mit **Carlon**  
alle Böden glänzen!



## PROCAR A.G. ZÜRICH

Telephon 6 58 11 Wasserwerkstrasse 12

## Occasion Sehr günstig zu verkaufen elektr.

### Kaffeemaschine

«Equator» Keramik-Modell, ca. 4 Monate in Betrieb  
gewesen, vollelektrisch, mit Filtern, sehr anpassungs-  
fähiges Modell für Betriebe mit stark schwankender Fre-  
quenz, in Neuzustand. Wegen Beschädigung und Bespre-  
chung sich melden unter Postfach 7272 Basel 1.



Die gediegene Werbung für  
**Bellardi Vermouth**  
SCHAFFT VERMEHRTE NACHFRAGE

FÜR DIE SCHWEIZ: PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

## Die Saison der grünen Salate geht zu Ende!

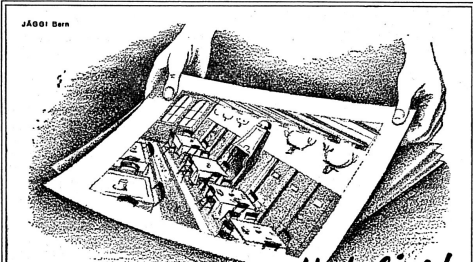
Servieren Sie daher gemischte  
oder russische Salate

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



## Herr Wirt, Herr Hotelier!

Ein Gast sagt es dem andern: „Im Restaurant zum „Weltmeister im  
Durstlöschchen“ gibt es ein ganz vorzügliches Bier, für Liebhaber auch  
einen gepflegten Wein, von einem netten Töchterlein fein kredenzt.  
Und eine Luft ist da! Du magst rauchen soviel Du willst, immer  
ist sie gleich frisch. Das wird unser neues Stammlokal!“  
„Herr Wirt, Herr Hotelier, wie steht es bei Ihnen?“  
Beschäftigen Sie Fragen der Ventilation, setzen Sie sich mit uns in  
Verbindung. Wir sind Spezialisten auf diesem Gebiet.

### Einige von uns ausgeführte Anlagen:

- Musterhotel des Schweiz. Hotellervereins an  
der Landesausstellung in Zürich
- Grand Café du Théâtre, Bern
- Café-Restaurant Rudolf, Bern
- Kursaal Schänzli, Bern (Dancing)
- Groß-Restaurant Casino, Bern
- Bahnhofbuffet Zürich (Verschiedene Anlagen)
- Hotel-Restaurant Bellevue, Kleine Scheidegg
- Berghotel Jungfrauoch 3457 m. ü. M.
- Café Huguenin, Zürich etc.



## Longue-Vue

sur pieds, grossissement 50 fois,  
Ire marque suisse (Büchi, Opti-  
ker, Bern), occasion unique, fra-  
380.—, recommandé pour hôtel  
de montagne. Entrée: Morhardt,  
Eaux-Vives 69, Genève.



## Fräulein! E subers Glas...

Dieser Ausrüst eines Gastes  
muss Sie fachtatunfähig ma-  
chen, denn in jedem Betrieb,  
ob gross oder klein, ist pein-  
lich sauberes Glas, Besteck und  
Geschirr Grundbedingung.  
Sie werden nie eine solche Re-  
klamation von Ihren Gästen  
hören, wenn in Ihrer Küche  
das ideale Spül- und Reini-  
gungsmittel



verwendet wird.  
OPUR ist nicht nur hervor-  
ragend in seiner Qualität,  
sondern auch äusserst spar-  
sam im Verbrauch. Kaufen Sie  
OPUR durch Ihren Grossisten  
oder direkt ab Fabrik

## Stierlin

A.G. Chemische Fabrik, Zug

## Champignons

Zufolge bedeutender Erweite-  
rung unserer Kulturen sind  
wir in der Lage, noch einige  
serries Jahresbetriebs-Hotel-  
kundschaft laufend bedienen zu  
können. R. Bänninger-Kammann,  
Champignon-Kulturen  
Seon (Arg.)

## Bar-Trio

sucht Engagement  
für Wintersaison. Frei ab  
1. November. Offerten unter  
Chiffre B. T. 2616 an die  
Hotel-Revue, Basel 2.

## Zu kaufen gesucht Hotel oder Kurhaus

mit ca. 30-60 Betten, passend als  
Erlangshaus. Off. mit Photo  
unter Discretion an Chiffre Q. T.  
2820 an die Hotel-Revue, Basel 2.



JÄGGI  
FINE  
**BORDEAUX UND BURGUNDER**  
RHEIN UND MOSEL  
Flaschenweine  
**BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6**  
IMPORTATION — TEL. 8 01 05 — TURNERSTRASSE 37



Umständehalber zu günstigen Bedingungen zu verkaufen  
**Hotel mit Garage**  
am rechten Thunerseeufer  
Gut unterhaltenes Objekt mit 80 Betten, in er-  
höhter Lage, mit Aussicht auf See und Alpen.  
Offerten unter Chiffre H. G. 2618 an die Schwei-  
zer 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 fédé-  
raux, 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 con-  
ditions 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 ex-  
périence 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 person-  
nellement que sur convocation.  
Direction des chemins de fer fédéraux  
1er arrondissement.



Grösseres Restaurant in Grosstadt sucht  
auf 1. November folgende Angestellte: Jünge-  
ren, tüchtigen, sprachkundigen  
**Oberkellner**  
**Chef de rang, Commis, Weinkellner**  
**2 Buffedamen, Buffelehrtochter**  
**2 Officemädchen, Pâtissier**  
**Commis-Saucier, Hausbursche**  
**Wäscherin oder Wäscher**  
Es wollen sich nur gut ausgewiesene Leute melden.  
Off. unt. Chiffre R. E. 2628 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**GESUCHT**  
in gutgehendes Hotel (70 Betten) an Wintersportplatz  
der Ostschweiz für kommende Wintersaison:  
**Pâtissier, jüngerer**  
**Sekretärin - Stütze des Patrons**  
**Zimmermädchen**  
**Restaurationskocher, selbst.,**  
mit Kenntnissen im Barservice (Mixen)  
**Hausbursche-Unterportier**  
Offerten mit Zeugnissen und Bild unter Chiffre  
W. Q. 2622 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jedes Stück Holz, ...  
jedes Brikett ...  
auf diesen  
Winter sparen!  
Jetzt nur noch elektrisch heizen  
mit **Sigma**  
Elektro-Strahlradiator  
Sigma ist die ideale Heizung  
für die Uebergangszeit. Aber  
auch im Winter ist Zusatzheizung  
mit SIGMA für Aufenthaltsräume  
vorteilhaft, wenn die knappe  
Kohlenzuteilung einen Dauer-  
betriebs der Zentralheizung nicht  
erlaubt.  
Ueber erzielte rationelle Bei-  
spiele 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.  
GROB

Um sich auf die Uebernahme eines Hotel-Restaurants in  
der Westschweiz vorzubereiten, sucht 26-jähriger Mann  
**Stelle gleich welcher Art**  
in Hotel oder Restaurant in Basel  
wo er sich in der deutschen Sprache weiter  
ausbilden könnte. Lohn nach Uebereinkunft.  
Rudr. Mermet, Soyhières (J.-B.).