

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 54 (1945)
Heft: 16

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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



SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Vierundfünfzigster Jahrgang



Cinquante-quatrième année

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

INSEDATE: Die einspaltige Nonpareillezeile 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. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION: Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen. Check- und Orkono: V 85. Telefon 27934. Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

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: à 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. Compté de chèques postaux No. V 85. Téléphone 27934. Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Gedanken über die Zukunft der Stadthotellerie

Wir freuen uns, hier Betrachtungen eines führenden Repräsentanten der Stadthotellerie, Herrn Dr. H. Schmid, Hotel Bellevue-Palace, Bern, Mitglied unseres Zentralvorstandes, in Anlehnung an ein in französischer Sprache abgefasstes Vortragsmanuskript wiederzugeben, die zweifellos auch in unserem Leserkreis Beachtung finden dürften. (Die Red.)

Die Völker wie die Individuen, jede menschliche Tätigkeit auf Erden haben ihre Höhen und Tiefen. Nichts ist stabil auf dieser Welt. Auf politischem Gebiet sehen wir, wie die verschiedenen Parteien der Reihe nach an die Macht gelangen, und die Wirtschaft ist dauernden strukturellen und konjunkturellen Wandlungen unterworfen. Auch für die schweizerische Hotellerie gibt es keine Stabilität. Die Hotellerie trägt diesem Gesetz des Wandels zu wenig Rechnung. Sie ist von einem konservativen Geist erfüllt geblieben. Bekennen wir frei und offen, dass wir die internationale Führungsstellung auf dem Gebiet der Hotellerie, die wir im letzten Jahrhundert inne hatten, verloren haben.

Die Stadthotellerie vor neuen Problemen

Nur diejenigen Individuen, die sich anzupassen verstehen, vermögen sich zu behaupten. Die anderen stossen sich an unzähligen Schwierigkeiten und bringen es über ein armseliges Vegetieren nicht hinaus. Man muss sich einmal darüber klar werden, dass die Methoden von 1914 oder selbst diejenigen von 1929 nicht mehr diejenigen von 1945 sein können. Welches war nun die Entwicklung? Der Krieg von 1914/18 hat uns schon zahlreiche Reformen aufgedrängt, zu denen noch die neuen Anforderungen der Kundschaft hinzugekommen sind. Blickt man etwa ein Vierteljahrhundert zurück, so erfreute sich damals die Hotellerie einer befriedigenden Frequenz; sie beherbergte eine ausgewählte Kundschaft zu hervorragenden Bedingungen. Man kannte damals im allgemeinen die der Öffentlichkeit zugänglichen Restaurants oder Hotels nicht, kannte auch nicht die Tea-Rooms, die Conisseries, die Grills und die Bars. Man gab sich

mit grossartigen Empfängen und Familienfesten zufrieden. Dagegen hätte man sich allgemein geweigert, unsere Hotelräumlichkeiten für alle möglichen Arten von Festen und Anlässen zur Verfügung zu stellen, Dancings, Terrassen- oder Gartenrestaurants und ähnliche Neuerungen einzurichten.

Früher bildeten für die Stadthotellerie die Beherbergung und die Pension die hauptsächlichsten Einnahmequellen, mit andern Worten: Küche und Keller. Da man damals mit einer Bettenfrequenz von 60—80% rechnen konnte und die Preise hoch waren, stellte die Leitung unserer Hotel keine sehr hohen Anforderungen an den Hotelier und seine Tätigkeit barg keine grossen Risiken in sich. Das alles hat sich stark geändert und wird sich noch mehr ändern. Der Kunde jener Zeit hatte die Gewohnheit, sich im allgemeinen längere Zeit an einem Ort aufzuhalten. Mit dem Aufkommen des Automobils und dem Luftverkehr hat sich die Aufenthaltsdauer erheblich verkürzt und mit der weiteren Entwicklung der Zivilaviatik wird sich diese Tendenz noch verstärken. Auf der anderen Seite — wie er das in den grossen Städten besonders in London und Paris schon immer gemacht hat — weigert sich der Gast mehr und mehr, für die Mahlzeiten und Zwischenverpflegungen an das Hotel gebunden zu sein. Im Gegenteil findet er sein Vergnügen darin, möglichst viel auszugehen. Dem kam eine andere Entwicklung entgegen. Bäcker, anstatt sich auf die Brotherstellung zu beschränken, begannen Tea-Rooms und Conisseries zu eröffnen, die kleine Weinstube oder das kleine Restaurant von gestern hat sich vergrössert und ist zu einer komfortablen, oft luxuriösen Gaststätte geworden. Wie Pilze sind Dancings und Bars aus dem Boden geschossen. Dadurch ist der Frequenz der Speisesäle unserer Hotels und unseren „Halls“, in denen die Gäste früher den Nachmittagstea zu nehmen pflegten, ein harter Schlag versetzt worden. Alle diese Tatsachen haben der Stadthotellerie einen grossen Teil ihrer Einnahmen und ihrer Möglichkeiten weggenommen. Aus diesem Grunde sieht sich die schweizerische Stadthotellerie, die sich früher

ausschliesslich auf die Beherbergung der Reisenden beschränkte und später ihre Tätigkeit auf die Erschliessung neuer Einnahmequellen richtete, gezwungen, im Hinblick auf das Schwinden der stabilen Kundschaft, sich nach neuen gewinnbringenden Möglichkeiten umzusehen.

Notwendige Umstellung

Selbstverständlich bleibt eine Pension eine Pension, und das eine oder andere Hotel wird aus diesem oder jenem Grunde kaum in der Lage sein, von heute auf Morgen seinen Betrieb umzustellen. Es ist aber ohne weiteres klar, dass Unternehmungen eines gewissen Umfangs, wenn sie es nur auf eine mittlere oder kleine Frequenz bringen, darnach trachten müssen, sich neue Einkommensquellen zu erschliessen. In dieser Beziehung haben die Londoner Hotels Vorbildliches geleistet, um die auswärtige Kundschaft an sich zu ziehen.

Auf diesem Gebiete gibt es kein universelles Heilmittel. Jeder muss selbst den für seinen Betrieb angemessenen Weg suchen. Um eine Anpassung kommen wir aber nicht herum. Wenn wir in unseren Städten den mannigfaltigen persönlichen und sozialen Verpflichtungen nachkommen und uns durch die Lebenskostenverteuerung nicht an die Wand drücken lassen wollen, dann haben wir in der Hotellerie die Pflicht, reichlich darüber nachzudenken, was getan werden kann, um mit der Zeit Schritt zu halten. Die reiche Kundschaft von gestern ist nicht mehr in genügendem Ausmass vorhanden. Derjenige, der in vermehrter Masse die Schweizer Kundschaft anzuziehen versucht hatte, war deshalb wohl beraten.

Natürlich ist es ausgeschlossen, dass ein jeder eine Bar eröffnen, seinem Betrieb einen Coniserie-Tea-Room, ein Grill oder ein Stübli angliedern kann. Auch eine Terrasse kann nicht jeder seinen Gästen bieten und die Eröffnung eines öffentlichen Café-Restaurants ist ebenfalls nicht überall möglich. Jeder Hotelier aber, der unter einer unbefriedigenden Frequenz leidet, sollte es sich angelegen sein lassen, alle Möglichkeiten gründlich zu prüfen, wie sein Hotel umgestaltet werden kann, um ihm eine grössere Attraktionskraft zu sichern. Bei der an vielen Orten herrschenden Wohnungsnot ist es sicher auch richtiger, heute kleine Appartements zu vermieten als viele Räume leer stehend zu haben.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Gedanken über die Zukunft der Stadthotellerie — 50 Jahre Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften (Feuilleton). Seite 2: Mustermesse 1945. Seite 3: Kriegswirtschaftliche Massnahmen. Seite 4: Aus den Sektionen — Totentafel — Letzte Meldung.

Angesichts der Verheerungen, die der Krieg rings um uns herum verursacht, wäre es eitel, auf eine baldige Wiederkehr der guten Zeiten zu hoffen. Es wird voraussichtlich ein halbes Dutzend Jahre verstreichen, bevor der internationale Reiseverkehr wieder den erwarteten Aufschwung nimmt. Abgesehen von der Währungsfrage wird das hauptsächlich von den Ausreisereicherungen abhängen, die die fremden Länder ihren Staatsangehörigen einräumen werden.

Wie dem auch sei, wird die schweizerische Hotellerie gut beraten sein, wenn sie die ihr im Falle einer Arbeitslosigkeit vom Bunde in Aussicht gestellten Kredite benützen wird, um ihre Häuser zu erneuern und zu modernisieren. Die schweizerische Hotellerie, diejenige der Städte miteingeschlossen, ist ziemlich stark überholt. Wohl stehen einzelne Stadthotels mit ihren Einrichtungen restlos auf der Höhe der Zeit, aber die grosse Mehrzahl ist erneuerungsbedürftig. Man wird es unseren Behörden nicht häufig genug wiederholen können, dass die Entwicklung einer Stadt viel vom Zustand und der Qualität ihrer Hotels abhängt.

Betriebsführung nach kaufmännischen Grundsätzen

Da die Stadthotels mit viel höheren Lasten rechnen müssen, als die Saisonhotels in den Berggegenden, ist es unerlässlich, dass sie nach streng kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Grundsätzen geleitet werden. Auf diesem Gebiete bleibt noch viel zu tun. Vergessen wir nicht, dass die Hotellerie einen sehr wichtigen Faktor unserer nationalen Wirtschaft repräsentiert und dass die grossen in unseren Betrieben investierten Kapitalien einer dauernden und aufmerksamen Überwachung bedürfen. Wir sollten uns jeden Monat ein Bild über den Stand unserer Betriebsrechnung machen können. Die Küchen-

50 Jahre Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften

Dieser Tage ist uns die Jubiläumsschrift zum 50jährigen Bestehen des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften auf den Redaktionstisch geflogen gekommen — ein hübsches Bändchen, das den Leser auf über 100 Seiten vom Wesen, Werden und Wachsen dieses gemeinnützigen Unternehmens in Wort, Zahl und Bild unterrichtet. Mit einem Bazar, dessen Erlös für die Eröffnung einer Kaffeebude bestimmt war, hat die Geschichte der Zürcher Frauenvereins ihre Anfang genommen. 17 000 Fr. brachte dieser Bazar ein — für die damalige Zeit ein glänzendes Zeugnis für die Opferwilligkeit jener Kreise, die sich für die damals kühne Idee alkoholfreier Gaststätten hatten gewinnen lassen. Diese Summe erlaubte es den Initiantinnen, am 17. Dezember 1894 in Zürich die erste „Kaffeebude zum Kleinen Markthof“ zu eröffnen. Am 22. Januar 1895 konstituiert sich der Verein unter dem bis 1910 beibehaltenen Namen „Frauenverein für Mässigkeit und Volkswohl“ mit Frau Oberst Huber-Werdmüller als Präsidentin. Die Frau aber, die in der Geschichte des Vereins zur Pionierin, zum Inbegriff der ganzen Bewegung der Wirtschaftreform geworden ist und die „Seele des Vereins“ war, war Frau Prof. Susanna Orelli, die von der medizinischen Fakultät Zürich als erste Frau mit dem Ehrendoktor der Medizin ausgezeichnet wurde.

Seit der Eröffnung des kleinen Markthofes im Jahre 1894, welche grossartige Entwicklung! 50 Jahre später führte der Zürcher Frauenverein 18 alkoholfreie Wirtschaften, wovon drei mit Hotel- und Kurhausbetrieb verbunden sind. Aus 55 Sitzplätzen im Jahre 1894 sind deren 3166 im Jahre 1944 geworden und die Tagesfrequenz der Zürcher Frauenvereinsbetriebe hat im gleichen Zeitraum von 100 auf 14 341 zugenommen. Allein dieser äussere Erfolg berechtigt diesen von Frauen ins Leben gerufenen und ausschliesslich von Frauen geleiteten und betreuten Verein den 50. Gedenktag seines Bestehens mit freudiger Genugtuung zu feiern. Wir entbieten dem Verein, der heute unter der vorzüglichen Leitung von Fräulein Hirzel steht, zu seinem Jubiläum unsere herzlichsten Glückwünsche.

Der Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften verfolgt andere Ziele als es unsere Mitglieder-Hotels tun; auch wenn sich in unseren Reihen mehrere bedeutende Hotel-Restaurant-Betriebe ohne Alkoholanschluss befinden, so sind sie doch in der Regel als erwerbswirtschaftliche Unternehmen aufgezogen. Auch was die Angestelltenfrage betrifft, so geht der Zürcher Frauenverein eigene Wege. Aber in einer Hinsicht berühren sich seine Betriebe mit jedem andern Gastwirtschaftsbetrieb: auch sie verstehen den Zwang zu wirtschaftlich-rationaler Betriebsführung. In den unermüden und zielbewussten Anstrengungen des Frauenvereins gerade auf diesem Gebiet dürfte, zum Teil wenigstens, das Geheimnis seines betrieblichen Erfolges begründet sein. Im Kapitel „Grundsätze bewahren sich“ vermittelt die „Jubiläumsschrift einen interessanten Einblick in die betriebswirt-

schaftlichen Methoden; wir glauben, dass diese Ausführungen, mit dessen Abdruck wir nachstehend beginnen, auch bei unseren Mitgliedern lebhaftem Interesse begegnen werden. (Die Red.)

Grundsätze bewahren sich

Selbsterhaltung der Betriebe

Eine Wirtshausreform ist nicht denkbar und lässt sich nicht anders ausführen als auf geschäftlicher Grundlage. Dieser Grundsatz unseres Vereins, dass seine Wirtschaftsbetriebe auf geschäftlicher Grundlage ruhen und mit Wohltätigkeitsanstalten nicht verwechselt werden sollen, ist in seinen Statuten fest verankert. Auch ist in ihnen festgelegt, dass alle Überschüsse der Betriebe wieder für die Wirtshausreform und die Fürsorge für seine Angestellten verwendet werden müssen. Kein Mitglied des Vereins bezieht einen Gewinnanteil.

Hier liegt der Unterschied zwischen einem gemeinnützigen Vereins- und einem Privatbetrieb. Bei guter Oberleitung hat ein Verein, der durch seine Statuten eine gemeinnützige Verwendung der Vorschläge sichert und allen Privatgewinn ausschliesst, die meiste Aussicht auf Gelingen. Er geniesst das Zutrauen der Gäste, er hat den Vorteil bei richtiger Organisation, dass ihm Mittel für die Fürsorge seiner Mitarbeiter und für den Ausbau seiner Bewegung zur Verfügung stehen. Wie immer die Verhältnisse auch liegen, auf einen kleinen Überschuss muss hingezielt werden, denn Gewinn und Verlust liegen im Wirtschaftsbetrieb nahe beieinander. Ein

kleiner Gewinn von wenigen Rappen auf den Cass kann bei guter Frequenz ansehnliche Summen ergeben, während ein kleiner Verlust von wenigen Rappen auf jeden Gast den Ruin des Wirtschaftsbetriebes verursachen kann.

Wir finden wir daher unsere Rechnung, da wir doch die ändern Grundsätze unseres Vereins, wie nämlich billige Verkaufspreise im Interesse unserer Gäste, gute Belohnung und Fürsorge für die Angestellten, kein Trinkgeld, keinen Trinkzwang, keinen Konsumationszwang, aufrecht erhalten wollen?

Wir kommen auf unsere Rechnung, weil wir rechnen. Das Rechnen beginnt beim Einkauf. Alle Ware muss von erster Qualität sein, denn das Beste bewahrt sich als das Billigste zugleich.

Wir rechnen bei der Zubereitung der Speisen, wir rechnen beim Franchieren des Fleisches, wir rechnen, dass nichts zugrunde geht, jede Portion ist abgemessen und genau geprüft, wir zählen die Broststücke an der Brotschneidemaschine. Immer und immer wieder stellen wir Berechnungen auf für unsere Menus und Gerichte. Unser Rechnen gibt in einer genauen und pünktlichen Buchführung, sie beginnt beim Lieferschein des Lieferanten, sie wird fortgeführt in der Buchung aller Einnahmen und in den Ausgaben jeden Tages, die belegt sein müssen. Sie endet in der Buchführung jedes einzelnen Betriebes mit dem regelmässigen Monatsabschluss, der Einblick gewährt in die Geschäftslage des Betriebes. Eine doppelte Revision bürgt für die Richtigkeit der Abrechnung.

Wir haben in unsern Betrieben das Kassasystem eingeführt. Jeder Gast bezahlt seine

kontrolle, oder anders ausgedrückt, die Verifikation des Küchenertrages sollte täglich erfolgen. Es ist ausserordentlich wichtig, dass die Einkäufe und die Ausgaben hierfür sehr genau überwacht werden. Jeder Franken, den wir bei unseren Einkäufen einsparen können, stellt einen Gewinn dar. Bei jedem Fr. 50.— übersteigenden Einkauf sollte man die Konkurrenz spielen lassen, indem man Offerten von verschiedenen Geschäften einholt, bis einmal die Frage einer neuen Einkaufsorganisation für die schweizerische Hotellerie gelöst sein wird. Da unsere Betriebskosten auch in Zukunft noch steigen werden, drängt sich eine richtige Preispolitik auf. Allzulange waren wir der Spielball unserer Kundschaft. Wir müssen unsere Preise unbedingt so kalkulieren, wie es der Industrielle auch tut, und bestrebt sein, für unsere Betriebe wieder eine gesunde Rentabilität zu finden. Leider scheint die Preiskontrolle in Montreux-Territt über die wirklichen Betriebskosten der Hotels nicht im Bild zu sein.

Ausblick

Kriege von langer Dauer haben immer Umwälzungen mit sich gebracht, und auch der jetzige wird uns neue Schwierigkeiten bringen. Der Augenblick wird aber kommen, wo der Reiseverkehr wieder aufleben wird. Die vielen tausende von Soldaten, die sich in Europa geschlagen haben, werden eines Tages mit ihren Familien und Freunden zurückkommen. Bis zu diesem Zeitpunkt besteht unsere Aufgabe darin, uns auf diesen

Mustermesse 1945

Wie wahrhaft glücklich dürfen wir uns preisend! Lachender Sonnenschein, schnelle Blüten und schwellige Knospen im ganzen Land. Es ist das Zauberkraft des stets mit elementarer Kraft wiederwachenden Frühlings. Man fühlt sich versucht, sich mit ausgebreiteten Armen in einen frischgepflügten Acker zu werfen, um zu riechen, zu fühlen, was die Erde uns geben will.

Die gleiche grosse Anziehungskraft, dieselbe Freude, dasselbe Entzücken übt auch alljährlich die wiederkehrende Mustermesse aus. Wunder über Wunder schenkt sie uns, dem geniesend schauenden ebenso wie dem am Sachlich-Gegenständlichen Interessierten. Was aber jedem Besucher die tiefere Bedeutung der diesjährigen Messeveranstaltung in sinnfälliger Weise veranschaulicht, ist das rot-weiße Band, das sich in ebenmäßigen Spiralen in die Höhe windet und jeden Besucher der Messstadt schon auf dem Bahnhof oder auf dem Messeplatz grüsst, gleichsam als Symbol für den Lebenswillen und den Zukunfts glauben unserer Wirtschaft. In der 6. Kriegsmesse, die, wie keine frühere, die in unserer Wirtschaft wirksamen Kräfte machtvoll zum Ausdruck bringt, zeigt unser Volk sich als ein Volk des friedlichen, dem Aufbau dienenden Gestaltens.

Tag der Eröffnung — Tag der Presse

Wie jedes Jahr vereinigen sich am Eröffnungstage die Vertreter der gesamten Schweizerpresse im Mustermessegebäude, um hier zunächst den Eröffnungsworten des Direktors der Mustermesse, Prof. Dr. Brogle, zu lauschen und anschließend zum Rundgang durch die Messehallen anzutreten, alles um als erste dem Schweizer Volk ihre Eindrücke von der gewaltigen nationalen Leistungsschau zu vermitteln. Prof. Brogle konnte sinngemäß auf die „nochmalige unübliche und fast unerklärliche Steigerung der schweizerischen Wirtschaftskraft“ hinweisen, die die Messe zum Ausdruck bringt. Wiederum musste das Ausstellungsareal um zirka 10 000 m² vergrößert werden, die Ausstellerzahl beläuft sich auf 1800, die weitaus grösste bis jetzt erreichte Ziffer, und trotzdem mussten mehrere hundert Firmen wegen Platzmangels abgewiesen werden.

Konsumation sogleich in bar, jedes Kreditieren ist ausgeschlossen. Dadurch wird uns viel Arbeit und Ärger erspart und wir kennen jeden Tag unsere Einnahmen.

Wir unserseits bezahlen auch unsere Einkäufe bar oder regelmässig alle Monate. So haben wir immer sauberen Tisch.

Da wir mit kleinsten und kleinsten Einnahmen des einzelnen Gasten rechnen müssen, so spielt die Frequenz unserer Wirtschaftsbetriebe eine grosse Rolle. Der Erfolg unserer Wirtschaften ist von ihrer Frequenz abhängig. So sind wir verpflichtet, durch gute Wirtschaftsführung diese Frequenz zu steigern und sie uns zu erhalten. Nur so können unsere Lokale gedeihen.

Im ersten Monat unseres Bestehens betrug die durchschnittliche Tageseinnahme Fr. 27.—, im dritten Monat erreichte sie schon Fr. 32.—, im sechsten Monat Fr. 53.— und nach einem Jahr Fr. 100.—.

Im Jahr 1944 weisen wir in unsern 18 alkoholischen Betrieben eine durchschnittliche Tageseinnahme von Fr. 17 000,48 auf bei einer Tagesfrequenz von 14 341 Personen zu Fr. 1.18 Konsumation.

Unser ganzes Werk hat sich aus sich selbst entwickelt und sich aufgebaut auf eigener Kraft. Zu Beginn unserer Tätigkeit wurde uns ein Teil der bezahlten Patentgebühren aus dem Alkoholzehntel zurückerstattet, das hörte aber zur Zeit des ersten Weltkrieges auf. Andere staatliche Zuschüsse haben wir nie erhalten.

(Fortsetzung folgt)

neuen internationalen Tourismus vorzubereiten. Eine neue Gästeklasse wird in Erscheinung treten: Der Angestellte und der Arbeiter. Man wird weniger den Grossluxus verlangen, sondern, abgesehen vom guten traditionellen Service, vor allem Gewicht auf den Zimmerkomfort, auf die sanitären Installationen, Telefoneinrichtungen und gute Garagen legen. Auch die langen Menüs früherer Zeiten werden der Vergangenheit angehören, denn die Einschränkungen, die uns das Rationierungsregime der letzten Jahre gebracht hat, werden auch hier ihre dauernden Spuren hinterlassen, und nach dem Kriege wird man nach einer Speisekarte verlangen, die nur eine beschränkte Anzahl gepflegt, nicht allzu teure Platten aufweist. Es besteht somit aller Anlass, dass wir die Lehren der Rationierungszeit beherzigen.

Das gute Schweizer Personal wird beim Wiederaufbau unserer Hotellerie eine grosse Rolle zu spielen berufen sein. Die Frage eines tüchtigen Berufsnachwuchses ist deshalb von grösster Bedeutung. Das heikle Problem, wie qualifizierte Leute wieder für die Hotelangestelltenlaufbahn gewonnen werden können, muss unbedingt gelöst werden. Die Stadthotellerie ist im besonderen Masse dazu berufen.

Wenn sich die schweizerische Hotellerie den veränderten Umständen anpassen weiss, wird man ihrer Zukunft mit Vertrauen entgegensehen dürfen. Vielleicht wird die Heilung der Wunden, die der Krieg unseren Völkern geschlagen hat, rascher vor sich gehen, als viele glauben.

Bedeutungswandel

Eine erstaunliche Wandlung hat sich in den letzten Jahren im strukturellen Aufbau der Messe vollzogen. Während in früheren Jahren das heimische Gewerbe der Grundpfeiler der Schweizer Mustermesse bildete und die exportorientierten Firmen, vor allem die der Maschinen-, der Textil- und chemischen Industrie an der Mustermesse nur schwach vertreten waren, hat die Erkenntnis, dass von unserer Mustermesse neue Wege zu einem neuen Weltmarkt führen können, auch die ausserhalb der Exportindustrien in das Rampenlicht dieses Marktes gelockt. Unser Land will und muss aus seiner wirtschaftlichen Isolierung herauskommen, da für grosse Teile des Schweizervolkes auf die Dauer eben die Lebensbedingungen jenseits der Grenze liegen. Der Kleinstaat Schweiz will aber seine Bewährungsprobe nicht nur bestehen, um die Existenz seines Volkes auch für die Zukunft zu sichern, sondern auch, um am geistigen und wirtschaftlichen Aufbau einer neuen Welt oder doch eines neuen Europas mitzuwirken.

Beteiligung des Auslandes?

Die Messehaltung hat das Projekt, die Mustermesse zu einem internationalen Warenmarkt auszubauen, in ständiger Kontakt mit der lebendigen Wirtschaft, mit unsern Vertretern im Ausland, mit Konsuln und Gesandten und ausländischen Messefreunden aufmerksam geprüft und wissenschaftliche Untersuchungen und Enqueten durchzuführen lassen, so dass nun ein umfangreiches Aktenossier seiner praktischen Auswertung harret. Wichtig ist, dass die Raumfrage durch den vom Grossen Rat bewilligten Ankauf neuen Geländes um zirka 3000 m² auf längere Sicht als gelöst betrachtet werden darf. Das neue Gelände wird, wenn es in einigen Jahren ganz zur Verfügung stehen wird, auch eine Reihe von Häusern und Pavillon aufnehmen können, in denen das Ausland seine Messeware zur Schau stellen kann. Eine solche Beteiligung des Auslandes an den Messeveranstaltungen in Basel könnte dem Grundsatze unserer künftigen Wirtschaftspolitik, dass der Export von morgen im Dienste des Importes stehen muss, weitgehend Rechnung tragen.

Stände, die den Hotelier interessieren

Wer im Hauptgebäude seinen Rundgang beginnt, der stösst in der Säulenhalle auf den Stand der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung, die auf dem Gebiete der Verkehrs- und Kulturwerbung so Vorbildliches leistet. Ihr diesjähriges Standes- und Thema „Kunst in der Schweiz“ gewidmet; mit über 150 Grossaufnahmen wird auf den Reichtum an Kunstdenkmälern hingewiesen, der unser Land auszeichnet; zusammen mit der jenseits des Mittelganges untergebrachten Bücherschau ist gewissermassen eine Stätte des Geistes geschaffen, an welcher der Besucher sich in die neue schweizerische Literatur vertiefen und sich beim bescheidenen Betrachten von Kunstwerken der Architektur ausruhen kann. Ein Verweilen am Stande unserer Verkehrsorganisation gestaltet sich zu einem zugleich interessanten, ästhetisch erfreulichen und anregenden Betrachten.

Die Messe selbst ist trotz der Umgruppierung und Vergrößerung im allgemeinen die gleiche geblieben und die Verknüpfung der Degustations-Ständen in der Halle X hat sich für den bescheidenen Besucher nur gut ausgewirkt, indem das Gedränge im Hauptgebäude endlich gewichen ist und jedermann leicht an das ihn Interessierende herankommt und mit Musse seine Geschäfte tätigen kann. Umwälzende Neuheiten findet man wenige. Alle sind zu sehr bemüht,

mit den noch verbleibenden Rohstoffen ihr Bestes zu leisten und ihre Kundschaft noch mit der bekannten Qualität zufriedenzustellen zu können. Lobenswert ist die viele Mühe, die unser Handwerk und Gewerbe aufbringt, um seinen Dienst am Kunden aufrecht zu erhalten.

Auch die regelmässigen Insistenten der Schweizer Hotel-Revue geben ihr Bestes und beweisen damit, dass auch Sie zu der Elite unserer Wirtschaft gehören.

So zeigt in Halle I die Porzellanfabrik Langenthal A.G. in einem geschmackvollen überhöhten Stand neben ganz Modernem ihre gediegenen Stil-Services. Trotzdem der Auftragsbestand gegenüber den Lieferungen immer grösser wird, war es aber immer noch möglich, die Kunden zu befriedigen. Das feuerfeste Kochporzellan und die hübschen Hotel-Services sind in jeder Beziehung anerkanntswert. — H. Béard S.A., Argenterie lourde pour hôtels et restaurants, Montreux, ist auch noch am gewohnten Platz zu finden und präsentiert in reichster Auswahl ihre Alpaca-Metallwaren in bester alter Qualität aus 80% Kupfer und 20% Nickel. Auch nach dem Dekore will die Firma ohne weiteres mit dem Ausland konkurrenzfähig sein. — Feinste Farb- und Reproduktionen der Graphischen Kunstanstalt Schwitzer A.G., Basel, werden für Drucksachen in höchster Vollendung.

Im ersten Stock der Halle I, in den Musterzimmern, sieht die Embru Werke A.G., Rütli/Zürich, etabliert. Da gilt das Motto: Gute Matratzen — gute Betten. Die bewährten Dea-Einlagenmatratzen, sowie die hygienischen, nicht rostenden Stahlröhren-Federmatratzen sprechen für hochqualifizierte Erzeugnisse. Einfach normierte Holz- und Stahlbetten und die beliebten Liegebetten zeugen von ausgesuchter Formschönheit. — Einige Schritte weiter hat die A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus ihre ausgesprochen für Hotel- und Restaurant-Einrichtungen fabrizierten Stühle und Tische ausgestellt, die sich hauptsächlich die Bugmöbel durch besondere Solidität auszeichnen.

Auf der Galerie II finden wir inmitten einer Standdekoration wie nach einem Märchen aus „Tausend und einer Nacht“ die Polsterfabrikate der Schlaraffia A.G., Basel-Dreispietz. — Die Basler Eisenmöbelfabrik A.G., vormals Th. Breunlin & Co., Sissach, zeigt zierliche Salon-Ameublements und gediegene Formen von Betten und Conches in Holz und Metall.

Die Säulenhalle ist dieses Jahr hauptsächlich den Verkehrsanstalten zur Verfügung gestellt und gleich am Eingang in die Halle III erhalten wir den Eindruck, dass die B.A.G. Bronze-warenfabrik A.G., Turgi, mit den herrlichen Beleuchtungskörpern alle Sorgfalt walten liess, um die reiche Auswahl auf den Kunden einwirken zu lassen. — Die blendend weisse Standdekoration ist effektiv beleuchtet. Vigoretten über die Vorzüge der Waschmittel der Firma Henkel & Co. A.G., Basel, wirkt sehr eindrucklich. — Dass uns das Sterilisieren von Früchten, Gemüse und Fleisch so leicht als möglich gemacht wird, dafür sorgt die Glashütte Büllach A.G. mit Einmachgläsern und Flaschen aller Dimensionen. — Bedauerlicherweise mussten die Geschäfte der Gruppe Metall-Werkzeug A.G., Luzern, durch die Unterbindung der nötigen Metallzufuhr ihre Fabrikation einschränken, können heute jedoch noch aus den Beständen liefern und nehmen noch gerne alle Reparaturen in Arbeit. — Brütsch & Co., Zürich, empfiehlt die Bodenreinigungsmaschine „Bühler“, sie spant, blöcht, schieft, fegt, ist leicht transportfähig und passt sich den Bodenverhältnissen an. Der Staub-sauger „Bühler“ ist handlich und stets betriebsbereit. — Eine Kaffeemaschine mit einem nepatentierten Brühhverfahren im direkt eingebauten Kaffeevorratsbehälter mit automatischer Mischvorrichtung führt uns die Teka A.G., Basel, vor. Ebenfalls auf diesem Gebiet haben gemeinsam die Firmen Egloff & Co. A.G., Gebrold & Co. A.G., Bern, und Suter-Söhne, Luzern, ausgestellt. Ihre Tisch- und Gross-Kaffeemaschinen werden immer noch in Vorkriegsqualität hergestellt, ohne irgendwelche Ersatzmetalle. Man findet hier Modelle für jeden Bedarf, für das kleinste bis zum grössten Etablissement in ansehnlich variabler Auswahl. — Neben Bienna 7, dem schweizerischen Waschmittel, bietet die sich befürchtete Gebr. Schnyder & Co. A.G., Biel, für besonders fett-schmutzige Wäsche das punktfreie „Bio 38“ als letztes Präsent an. — Eine Neuigkeit bringt neben den bekannten Präzisionswaagen die A.G. van Berkels Patent & Co., Zürich-Altstetten, mit einer kleinen, elektrischen Aufschmittmaschine mit und ohne Leisenschrankanker, die ihre Entstehung der Metallknappheit verdankt, sich aber so vorteilhaft bewährt hat, dass sie nach dem Kriege wieder fabriziert wird, wie so manches, das die Not geboren. An originellen Erfindungen, die in Basel, finden wir bei allen Hoteliers zur Zubereitung von Confituren bekannte „Conf-Gel“, ferner „Contra-Schmerz“-Tabletten, eines der führenden Präparate zur Schmerzabkämpfung. — Die Firma Frigorrex A.G., Luzern, zeigt eine besonders reichhaltige Auswahl an transportablen, vollautomatischen Kühlmöbeln. Es handelt sich dabei um Kühlschränke für Hotels, Pensionen, Restaurants. Ferner ist eine Glacegefrieranlage mit sinnreich angebautem Kühlbehälter ausgestellt und grosses Interesse dürfte auch eine Tiefkühltruhe für die Lagerung der Tiefgefrierkonserven erwecken. — Neben der altbewährten Bodenputzmaschine „Universal“ sehen wir das letzte Modell „Junior“ der Suter-Söhne in Luzern. So beliebt wegen der damit möglichen Einsparung an Bodenwischen und Arbeitskräften. — Eingeführt auf elektrische vollautomatische Glacemaschinen mit versenkbarem Antrieb sind die Standard Werke A.G., Zürich, Kühlschränke und Kühlanlagen für die Hotellerie in verschiedenen Grössen und Ausführungen. — Prädigst stehen die Glacemaschinen der Firma Schwabenland & Co. A.G., Zürich, auf dem Korpus und staunenswert praktisch mutet die vielfache Verwendung der Küchenmaschinen „Universal“ und „Imperator“ an. — Autofrigo A.G., Zürich, offeriert Glacelanagen und als Neues eine Tiefkühltruhe für Aufbewahrung von tiefgefrorenen Gemüse und Früchten nebst einer verschiedenen kombinierten vollautomatischen Kühlschränke.

Am Durchgang in der Halle IV finden wir die Kellereiarbeiten, wie Flaschenpülmaschinen, Flaschenabfüll- und -verorkmaschinen, nebst den Flaschenkorben erster Qualität, Marke „Stern“, der Hans Scheidegger A.G., Laufen. — Im

†

Todes-Anzeigen

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr
Walter Marti-Ammann
Hotel Bahnhof, Rorschach

am 10. April nach längerem, geduldig ertragenem Leiden im Alter von 70 Jahren in die ewige Heimat abgerufen wurde.

In seinem 54. Lebensjahre ist

Herr
Jacob Menn-Egger
Besitzer des Privat-Hotel „Cecil“
Films-Waldhaus

am 10. April nach langem Leiden in die ewige Heimat abgerufen worden.

Am 12. April ist im Alter von 57 Jahren

Herr
Adolf Spiegelhalder
Hotelier zu den „Drei Königen“
Rheinfelden

von seinem schweren, tapfer ertragenen Leiden erlöst worden.

Nach längerer, geduldig ertragener Krankheit ist am 15. April

Herr
Joh. Zwahlen-Bächler
Hotel Sternen, Lenk i. S.

im Alter von bald 62 Jahren in die ewige Heimat abgerufen worden.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

gleichen Raum sehen wir die prachtvolle elektrische Wäsche-Trockenmaschine „Avro dry tumbler“ von Ingenieur Albert von Roltz, Basel, die belgischer Schöner der Wäsche bis zu 600 Leintüchern im Tag zu trocken vermag. — In der Halle V begegnen wir W. Delz & Co., Zürich, dessen elektrische Brat- und Backöfen, kombiniert mit Wärmeschrank, auch als Pá-iseriebacköfen in jetziger Zeit speziell gesucht und an sämtliche Raumverhältnisse anpassbar sind. — Besondere Aufmerksamkeit verdient die Albiswerk Zürich A.G., die in der Schweiz als einzige Firma Radioröhren herstellt. Nicht zu vergessen sind ihre Telefon- und Lichtanlagen für Hotels, Bureaux und Spítaler. — Neben den bekannten Kühleinrichtungen bringt die Therma A.G., Schwanden, eine Kühlvitrine für Bratbröten in variabler Ausführung. Der kombinierte Kühlschrank mit oben normaler Lagertemperatur und unten Gefriertertemperatur ist durch seine vielseitige Verwendungsmöglichkeit sehr begehrt. — Die Gegensprechanlagen der Autophon A.G., Solothurn, zur Verbindung von Küche, Keller und Restaurant sind eine sehr grosse Erleichterung für Leitung und Personal. Um unsern Gästen das Leben noch wohnlicher zu gestalten, wird die am Stand gezeigte Idee des Telefonrundsprechens in jedem Hotelzimmer eine Zukunft haben. — Für elektrische und kombinierte Gross- und Kleinküchen in jeder individuellen Einteilung, für Kippessel und Bratpfannen, alles für die kleinste bis zur grössten Küche, dürfte die Feok, Sursee, führend sein. Absolute Vorkriegsqualität, sehr starke Wärmeisolation sind beachtenswerte Vorzüge. Die Offenfabrik Sursee hat auch in Halle IIIb einen zweiten Stand für Gas- und Holzherde und Öfen. — Neue wirtschaftliche Holzvergaser-Hotelherde, auch elektrisch kombinierbar, begegnen wir am Stand Nr. 1333 der Sarina S.A., Fribourg. — H. Billerbeck, Zürich, will uns mit seinem Unterdenkblase Hilfe und Erleichterung verschaffen. Dasselbe ermöglicht, das zur zugeleitete Heizmaterial bis ins Letzte auszunutzen und sogar Abfallstoffe derart zu verbrennen, dass glühende Herdplatten erzielt werden können. — Bei Jakob Lips, Udorf, sehen wir die drehbare „Combrex“-Küchenmaschine mit automatischer Schmiering, bei der jeder angeschlossene Apparat in die gewünschte Lage gedreht werden kann. Ihre schärfste Probe hat „Combrex“ in den vielbesuchten Landi-Restaurants mit Erfolg bestanden. — Immer noch in alter Qualität stellt die Ferrum A.G., Rapperswil, ihre neue Wäsche-trockenmaschine neben Wasch- und Glättmaschinen in modernster Ausführung aus. — Für Aufzüge jeglicher Art sind die Schindler & Cie. A.G., Luzern, führend.

In der riesigen Halle VI möchten wir den neuen Generator für Verwertung jeden Holzabfalles der Firma S.A.G. A.G., Lausanne, erwähnen.

Gegenüber dem Messehauptgebäude stellt in der Halle VIII Suter-Strehler Sohn & Co., Zürich, ihre Besteckwagen, Patisserie- und Tabakkasten in Leichtmetall, Hallenmöbel und als Spezialität verschliessbare und offene Flaschen-

gestelle aus. — Die bekannten zuckerhutförmigen Feuerlöscher der Minimax A.G., Zürich, in gutem Vorkriegsmaterial, von jedermann leicht bedienbar, sollten als Schutzgeist in keinem Hause fehlen. — Der moderne helle Raum wird vorteilhaft beleuchtet mit der hygienischen „Galban-Tapete“, lichtecht und abwaschbar, der A.G. für Papierindustrie, Burdorf.

Beim Eintritt in die Halle VIII empfängt uns heimliche Wohllichkeit durch die schönen Ausstellungen der Firma Woodtly & Cie., Aarau. — Liebhaber von handgeschrittenen Möbeln, die ein hohes handwerkliches Können bezeugen, werden von P.M. Zurbriggen, Saas-Fee, zufriedengestellt.

Durch herrliche Gartenanlagen gelangen wir in die Halle IX, wo die Sifrag, Spezialapparatebau Frei A.G., Bern, ihre vielfachen lufttechnischen Einrichtungen vorführt.

Feststimmung und Fröhlichkeit herrschen in der neuen Halle X, wo wir jetzt die Degustationsstände besuchen, denn es ist Zeit geworden, auch etwas an das leibliche Wohl zu denken. Regen Zuspruch hat die Risi-Nahrungsmittelfabrik A.G., Basel, durch ihren Bouillon-Ausschank, Risi-Salatsauce, Konserven, Dörrfrüchte und Dörrgemüse, Pudding- und Backpulver sind beliebt, vorzüglich ist sogar noch reines Saccharin. — In der Nähe haben auch die Vereinigten Zürcher Molkereien ihre Kostproben für die bekannte Oxo-Bouillon bereit. Aber auch Delix-Mayonnaise, Salatsauce Salfine, beide punktfrei, sind heute für den Gourmand ein Begriff geworden. Zur Butterersparnis sind Vollmilch- und Speisequark unentbehrlich. — Fremo-Süssmost, Apfelsaft spezial und Obstessig sind die Produkte der Freiamter-Mosterei, Muri/Aargau. — Wer zum Abschluss Lust hat zu einem prickelnden Glas Champagner, der meldet sich bei Mathiss & Co., Champagne Strub, Basel, nachdem er in der Zwischenhalle XXII noch den Stand der National-Registrierkassen A.G., Zürich, besucht hat.

Beim Verlassen der Messe, die auch dem Hotelier so viele Anregungen bietet, wollen wir uns für all das Schöne dankbar erweisen und nicht kaltherzig und mit abgewandtem Kopf an den unerträglich sammelnden Rotkreuzwestern vorbeigehen. Müde, doch beglückt nehmen wir die tausendfachen Eindrücke des Gesehenen mit und sind stolz auf die prächtigen Erzeugnisse, auf das Schaffen und Wirken unseres kleinen Landes.

Die Muba vom Basler Hotelier aus gesehen

Der Basler Hotelier-Verein hat kürzlich zum Verpflegungs- und Unterkunftsproblem während der Mustermesse Stellung genommen. Zu nächst gab der Präsident A. Kienberger seiner Freude darüber Ausdruck, dass der Direktor der Schweizer Mustermesse, Prof. Dr. Broglie, zugunsten Basels den Gedanken einer internationalen Messe aufgegriffen hat und sich für eine solche Messe, die eine völkerverbindende Mission nicht abgesprochen werden kann, mit allen Mitteln einsetzt. — Bei der bedeutenden räumlichen

und sachlichen Ausdehnung der gegenwärtigen Messe gewinnt die Frage der Verlängerung der Messe sowie auch die Frage der Organisation von Sonderveranstaltungen steigende Bedeutung. Für den Hotelier wäre eine Ausdehnung der Messedauer in höchstem Masse erwünscht, damit das alljährlich schwieriger werdende Problem der Unterbringung aller Gäste und Besucher im gegenseitigen Interesse von Gast und Hotelier einfacher gelöst werden könnte.

Es muss immer wieder darauf hingewiesen werden, dass eine erfolgreiche Durchführung der Mustermesse aufs engste mit der Möglichkeit der Unterbringung der Gäste und ihrer Verpflegung zusammenhängt. Die Hoteliers sehen sich hier vor ausserordentlich schwierige Probleme gestellt, die sie nur meistern können, wenn ihnen die Behörden etwas mehr Verständnis für ihre Notlage entgegenbringen. Vor allem denken sie hier an die knappe Brennstoff- und Gaszuteilung, mit der in Zeiten eines Massenandranges, wie ihn die Mustermesse bringt, einfach nicht auszukommen ist. Was die Frage der Unterkunft betrifft, so ist diesem Problem für

die Zukunft alle Aufmerksamkeit zu schenken, obschon es, sobald einmal der Automobilverkehr wieder einsetzt, wieder an Aktualität verlieren wird. Dagegen ist die Verpflegungsfrage während der Mustermesse eine sehr ernste Angelegenheit. Die Lebensmittelverknappung und die bedrückenden Einschränkungen veranlassen die Basler Hoteliers, in der Menuegestaltung auf die sehr knappen Lebensmittelvorräte Bedacht zu nehmen. Sie haben deshalb beschlossen, an den Mustermessungen einheitlich die Speisekarte nur mit einem Menü und einer ganz geringen Anzahl Tagesplatten zu versehen, um damit einerseits den Rationierungsvorschriften Genüge zu leisten und andererseits der übermäßigen Beanspruchung der Vorräte entgegenzutreten, denn der Hotelier muss seinen Küchenbetrieb für das ganze Jahr sicherzustellen trachten. Aus diesem Grunde muss auch der Kaffeeauschank auf gewisse Tageszeiten beschränkt bleiben. Die Mustermesse 1945 steht im Zeichen der Kriegsstg.; dem bitten die Basler Hoteliers ihre Gäste verständnisvoll Rechnung tragen zu wollen. stg.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen

Herabsetzung der Bezugsmöglichkeiten und Zuteilungen

Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt teilt uns zu der bereits in der letzten Nummer der Hotel-Revue gemeldeten Kürzung der Lebensmittelzuteilungen an kollektive Haushaltungen folgendes mit:

Durch die Ausführungen von Herrn Bundesrat Stampfli vom 27. März 1945 im Nationalrat wurde die Bevölkerung darüber orientiert, dass trotz des glücklichen Abschlusses der Verhandlungen mit den alliierten Wirtschaftsdelegationen unsere Versorgungslage nach wie vor überaus angespannt und ernst bleibt. Die uns für die nächsten Monate zugestandenen Zufuhrmöglichkeiten vermögen auch bei voller Ausnützung nicht einmal den täglichen Bedarf zu decken. Auch können wir für den Anfang nicht mit den eingeräumten Zufuhrmöglichkeiten von maximal 2200 Tonnen je Tag (von Toulon zwei Züge je Tag à 200 Tonnen und von Cerbere drei Züge je Tag à 600 Tonnen) rechnen. Die Verkehrsverhältnisse gestatten vorläufig nur eine monatliche Einfuhr von 30 bis 35000 Tonnen Gütern gegen durchschnittlich 62000 Tonnen Waren aller Art in den Vorkriegsjahren.

Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt sieht sich unter diesen Umständen leider gezwungen, weitere Einschränkungen und Rationierungen vorzunehmen anzuordnen. In Anpassung an die bereits herabgesetzten und teilweise sogar aufgehobenen Rationen der Lebensmittelkarten müssen verständlicherweise auch die Bezugsmöglichkeiten in den Warengruppen B und C und die Zuteilungsquoten für KTK-Produkte für kollektive Haushaltungen herabgesetzt werden.

Durch die neuen Kürzungen werden den Gastwirtschaftsbetrieben hinsichtlich der Aufrechterhaltung ihres guten Rufes als Verpflegungsstätten zweifelsohne weitere Schwierigkeiten erwachsen müssen. Wir sind dankbar, feststellen zu dürfen, dass anlässlich der kürzlichen Besprechung mit den Vertretern der kollektiven Haus-

haltungen über die bevorstehenden neuen Senkungen der Zuteilungen der ersten Situation volles Verständnis entgegengebracht wurde.

Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt weiss, dass es auch in Zukunft auf die positive Mitarbeit und die disziplinierte Befolgung seiner Vorschriften durch die meisten kollektiven Haushaltungen zählen darf. Um jene Gastwirte und Hoteliers, die sich an die auferlegten Einschränkungen halten, vor unvollem Konkurrenz zu schützen, wird das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt seinen Inspektionsdienst erweitern und der gespannten Versorgungslage anpassen.

Auch das Verständnis der Gäste für kriegswirtschaftliche Einschränkungen muss durch geeignete, ständig wiederholte Aufklärung weiter gefördert werden. Dem Gastgewerbe liegt die schwere und als Mitarbeiter bei der Verteilung der knappen Lebensmittelvorräte auch verantwortungsvolle Aufgabe ob, durch eigene Disziplin gegenüber den kriegswirtschaftlichen Bestimmungen und als Bindglied zwischen Behörde und Bevölkerung der Allgemeinheit zu dienen und dadurch mitzuhelfen bei der Aufklärung. Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt wird seinerseits der Bevölkerung von den neuen scharfen Herabsetzungen der Bezugsmöglichkeiten der kollektiven Haushaltungen durch die Tagespresse Kenntnis geben, damit die in Gaststätten sich verpflegenden Personen keine ungebührlichen Ansprüche stellen.

Einnachzuckerzuteilung 1945

Private Bezugsberechtigte

1. **Einnachzucker-Karte 1945.** Trotz stark erschwelter Versorgungslage erhält die Bevölkerung auch dieses Jahr eine besondere Zuteilung von Einmachzucker. Die feste Ration, welche mit der ab 1. Mai 1945 gültigen Einmachzucker-Karte 1945 bezogen werden kann, beträgt je-

doch nur 3 kg gegenüber deren 4,5 kg im letzten Jahr.

Die Einmachzucker-Karte 1945 (fortan EZ-Karte genannt) ist eingeteilt in 12 Coupons à 250 g Zucker mit Aufdruck der Monate Mai 1945 bis und mit April 1946. Diese Coupons sind Wechselcoupons und berechtigen nach freier Wahl zum Bezug von Einmachzucker oder von eingemachten Früchten (FH-Waren) gemäss der für FH-Waren festgesetzten Bewertung (250 g Zucker = 500 g Konfitüre/Honig oder 200 g Kompott/Früchtebrotaufstrich). Ausser diesen EZ-Coupons enthält die EZ-Karte 1945 3 blinde Coupons (EZ-1945, A-C), welche sofern sich die Versorgungslage in Zucker wesentlich bessern sollte, vom KEA, im Laufe des Sommers in Kraft gesetzt werden könnten.

Einmachzucker ist wie folgt beziehbar:

1. Rate von 1,5 kg ab 1. Mai bis und mit spätestens 6. November 1945 mit den Coupons der Monate Mai, Juni, Juli, August, September und Oktober 1945.
2. Rate von 1,5 kg ab 1. Juli bis und mit spätestens 6. November 1945 mit den Coupons der Monate November und Dezember 1945, sowie Januar, Februar, März und April 1946.

FH-Waren sind wie folgt beziehbar:

Mit den Coupons der Monate Mai, Juni, Juli, August, September und Oktober 1945 in der Zeit vom 1. Mai bis 6. November 1945, also unabhängig vom aufgedruckten Monat.

Mit den Coupons der Monate November und Dezember 1945, sowie Januar, Februar, März und April 1946 vom 1. Juli bis 6. November 1945, nachher jedoch nur noch im aufgedruckten Monat.

Alle bis und mit 6. November 1945 nicht in Einmachzucker bzw. in FH-Waren eingelösten Coupons der Monate Mai, Juni, Juli, August, September und Oktober 1945 sind ab 7. November 1945 ungültig. Coupons der Monate November, Dezember 1945, sowie Januar, Februar, März und April 1946, welche bis und mit 6. November nicht in EZ- oder FH-Waren eingelöst worden sind, berechtigen in der Folge ausschliesslich und nur im aufgedruckten Monat zum Bezug von FH-Waren. Die Gültigkeitsdauer der FH-Coupons erstreckt sich jeweils bis zum 6. des dem aufgedruckten Monat folgenden Monats.

2. **Abgabe der Einmachzucker-Karte.** Die Abgabe der EZ-Karte 1945 hat zusammen mit der LK des Monats Mai zu erfolgen. Sie ist in jedem Fall (auch bei monatlicher Abgabe der EZ-Coupons) von der abgabeberechtigten GK im Bezugsausweis bzw. in der Stammkontrolle des Bezugsberechtigten einzutragen.

3. **Bezugsberechtigung für Einmachzucker-Karten.** Jeder Bezugsberechtigte für Lebensmittelkarten hat grundsätzlich Anspruch auf die Einmachzuckerzuteilung für 1945. Somit erhalten auch Kinder, Inhaber und Angestellte von KH, sowie MC-Besitzer eine EZ-Karte.

Im Militärdienst befindliche Wehrmänner und Arbeitsdienstpflichtige im Arbeitsdienst erhalten, trotzdem sie nur ein beschränktes LK-Bezugsrecht besitzen, die ganze EZ-Karte zuteiligt. Die Abgabe der EZ-Karte an solche Bezugsberechtigte hat nur durch die für LK abgabeberechtigte GK zu erfolgen.



SHERRY & PORT
DELAFORCE
Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG



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

PER OCCASION!

grosse Couch, Länge 285 cm. — Ferner Canapés, Fauteuils, Stühle, Tische für Hallen, Fumoirs und Damenzimmer.
Schöne Brise-Bise u. Vorhänge.

Anfragen bei
WETLI & CIE., Ameublements, BERN
Gegründet 1838 Junkerngasse 1

Gesucht

Saaltochter für Saal und Restauration
Jüngerer Portier-Hausbursche
Mädchen für Office und Hausarbeiten.

Eintritt nach Uebereinkunft. — Offerten an Hotel Krone, Spiez, Thunersee.



CONSOL ELEKTRISCHE GLACEMASCHINE
100% Vorkriegsmaterial

leistet mehr konserviert besser durch Thermos-Isoliergläser durch den amerikanischen Kompressor

Wir liefern auch Konservatoren
Küchenmaschinen
Elektro-Grill

Verlangen Sie unsere ausführlichen Prospekte

F. A. SCHUMACHER
Vertrieb für elektrische Haushaltsgeschäfte
Läden und Vorführung: Zürich, Telstr. 6, Tel. 25 98 32



Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft
in Winterthur

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



Fremo-OBSTSÄFTE vergoren
Fremo-SÜSSMOST
Fremo-OBSTESSIG
Fremo-BRANNTWEINE
Fremo-KRÄUTERBRANNTWEIN (Spezialität)

FREIAMTER-MOSTEREI, MURI
TELEPHON 811 04 (AARGAU)

ERSATZ für Gasherde

in Restaurations-Küchen. — Holz- und Kohlenherde, vorzüglich in allen Grössen. — Diverse Occasionen.
E. ZEIGER, Kochherdfabrikant, Clarastrasse 17, BASEL
Gegründet 1859 Telefon 2 25 72



Bellardi Vermouth
SOLLTE AUCH IN IHREM ETABLISSEMENT NICHT FEHLEN
FÜR DIE SCHWEIZ: PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE

HOTELIERS ...
berücksichtigt die Inserenten Eures Fachorgans

Spitalpatienten haben analog der Regelung für Wehrmänner ebenfalls Anrecht auf die ganze EZ-Karte, welche durch die für LK abgabeberechtigte GK trotz der LK-Sperre auszuhandeln ist. Für den Spitalaufenthalt dürfen keine EZ-Coupons zurückverlangt werden.

Bezügler von Mc (also auch Dauerinsassen und Betriebsangehörige von KH) behalten ihr volles Anrecht auf die EZ-Karte. Beim Umtausch von LK in Mc sind deshalb von den Rationierungsstellen keine EZ-Coupons bzw. Zuckercoupons zurückzufordern.

Verwendung der EZ-Coupons in privaten und kollektiven Haushaltungen

1. Gäste und Pensionäre von kH der Bezugs-kategorien I-III und V-VIII haben ab der verpflegenden kH keine EZ-Coupons abzuliefern.

2. Dauerinsassen von kH der Bezugs-kategorie IV sind wie alle Mc-Bezügler zum Bezug der ganzen EZ-Karten berechtigt. Beim gesamtthaftigen Bezug der Ra durch die Betriebsleitung der kH (direkter Bezug oder direkte Verrechnung der Bezugsrechte der LK) ist die EZ-Karte den Dauerinsassen auszuhändigen.

Dauerinsassen der kH der Bezugs-kategorie IV (Bezugs-kategorie 40: Klöster, Altersasyle, Anstalten usw.; Bezugs-kategorie 41: Institute, Internate usw.) haben der betreffenden kH monatlich Coupons für 250 g Einmachzucker abzugeben, sofern sie eine entsprechende Menge eingemachter Früchte erhalten. Die Dauerinsassen können die EZ-Coupons monatlich abliefern oder aber die EZ-Karte gegen Quittung gesamtthaft der betreffenden kH abgeben, wobei diese verpflichtet ist, bei einem vorzeitigen Austritt die restlichen EZ-Coupons (oder Zucker-Coupons bzw. Coupons für eingemachte Früchte) diesen gegen Rückgabe der Quittung auszuhändigen (für jeden folgenden Monat bis und mit April 1946 je Coupons für 250 g Einmachzucker).

3. Angestellte von kH (Betriebsangehörige von KH) sind wie alle Mc-Bezügler zum Bezug der ganzen EZ-Karte berechtigt. Beim gesamtthaftigen Bezug der Ra durch die Betriebsleitung der kH (direkter Bezug oder direkte Verrechnung der Bezugsrechte der LK) ist die EZ-Karte den Betriebsangehörigen auszuhändigen.

Die Betriebsangehörigen haben der betreffenden kH monatlich für 250 g Einmachzucker abzugeben, sofern sie eine entsprechende Menge eingemachter Früchte erhalten. Die Betriebsangehörigen können ihre EZ-Coupons monatlich abliefern oder aber die Coupons gegen Quittung gesamtthaft der betreffenden kH abgeben, wobei diese verpflichtet ist, bei vorzeitigem Austritt die restlichen EZ-Coupons (oder Zucker-Coupons bzw. Coupons für eingemachte Früchte) diesen gegen Rückgabe der Quittung auszuhändigen (für jeden folgenden Monat bis und mit April 1946 je Coupons für 250 g Einmachzucker).

Betriebsinhaber von kH haben das Recht, von Angestellten die entsprechenden Monatscoupons der EZ-Karte nicht abliefern können und in ihrer Nahrung gleichwohl eine der monatlichen EZ-Zuteilung entsprechende Menge eingemachter Früchte erhalten, anstelle der Zucker- bzw. FH-Coupons monatlich 6 Mc zu verlangen.

4. Dauerinsassen von privaten Haushaltungen, Hausangestellte und alle an-

dern in privaten Haushaltungen regelmässig verpflegter Personen haben wie alle Bezugsberechtigten für LK einen grundsätzlichen Anspruch auf die Einmachzuckerration für 1945. Beim gesamtthaftigen Bezug der EZ-Karten durch den Logishalter bzw. Arbeitgeber hat dieser die EZ-Karten den Dauerinsassen, Hausangestellten usw. auszuhändigen.

Dauerinsassen von privaten Haushaltungen, Hausangestellte und alle andern in privaten Haushaltungen regelmässig verkostigten Personen haben den betreffenden privaten Haushaltungen monatlich Coupons für 250 g Einmachzucker abzugeben, sofern sie eine entsprechende Menge eingemachter Früchte erhalten.

Die Einmachzuckercoupons können monatlich abgeholt oder aber gegen Quittung gesamtthaft der betreffenden privaten Haushaltung abgegeben werden, wobei diese verpflichtet ist, bei einem vorzeitigem Austritt die restlichen Einmachzucker-Coupons (oder Zucker-Coupons bzw. Coupons für eingemachte Früchte) gegen Rückgabe der Quittung auszuhändigen (für jeden folgenden Monat bis und mit April 1946 je Coupons von 250 g Einmachzucker).

5. EZ-Coupons-Schulden aus der letztjährigen EZ-Periode dürfen nur mehr mit Zucker- oder FH-Coupons der LK oder Mc ausgeglichen werden. Anstelle von 250 g EZ können 6 Mc, anstelle von 375 g EZ 8 Mc abgegeben werden. Alle alten EZ-Schulden sollten bis spätestens im Sommer 1945 abgetragen sein.

Vorbezug von Zucker für kH

Nachdem die Zuteilung von FH-Waren in den monatlichen Quoten der Varengruppe A eingeschlossen ist, erhalten kH grundsätzlich keine besonderen Einmachzuckerzuteilungen. Um den kH jedoch auch dieses Jahr das Selbst-einmachen von Früchten im Zeitpunkt des Früchteanfalles in beschränktem Ausmass zu ermöglichen, können sie in der Zeit vom 1. Mai bis und mit 30. September 1945 der zuständigen Stelle auf Bezugsantragsformular KEA F 3 c einmalig einen Vorbezug von Zucker-Gc (Bezugsgruppe 1) beantragen.

Das Ausmass dieses Vorschusses darf höchstens 150 g Zucker pro 100 Mc der in der Zeit vom 1. April 1944 bis 31. März 1945 abgelieferten Gäste-Mc betragen. Es dürfen dabei nur die Gäste-Mc berücksichtigt werden.

kH, die nachweisbar eigene Obst- und Beerenkulturen besitzen und die früher immer selbst eingemacht haben, können der zuständigen KZK ein begründetes Gesuch um Erhöhung der Vorschussquote für Einmachzucker unterbreiten. In begründeten Fällen kann die KZK Vorbezüge bis zu einer Höchstmenge von 250 g pro 100 abgelieferte Gäste-Mc (siehe oben) bewilligen.

Abtragung des Vorbezuges von Zucker. Der Vorschuss ist von der zuständigen Stelle auf Kontrollformular KEA F 4 c der betreffenden kH einzutragen, wobei für erhöhte Vorbezüge ein besonderer Hinweis zu machen ist. Er ist zu Lasten der auf Grund der ab Ende März/Anfang Juni 1945 abgelieferten Gäste-Mc der kH zuzurechnenden monatlichen Bezugsberechtigung für FH-Waren abzutragen. Das Ausmass der Vorschussabtragung soll sich nach der Höhe des Vorschusses richten und monatlich mindestens die Hälfte der Bezugsberechtigung für FH-Waren betragen. Bei Saisonbetrieben haben die Abgabestellen darauf zu achten, dass monatlich

ein der Saisondauer und den besonderen Frequenzverhältnissen angemessener Teil des Vorschusses von Zucker-Gc in Abzug gebracht wird. Es ist der kH freigestellt, ausser der Bezugsberechtigung für FH-Waren auch die Bezugsberechtigung für Zucker sowie allfällige nicht verwendete und zurückgegebene gültige Gc der Bezugsgruppen 1 (Zucker) und 5 (FH-Waren) zur Vorschussabtragung zu verwenden. Der Vorschuss muss für Jahresbetriebe bis spätestens 31. Dezember 1945, für Saisonbetriebe bis zum Saisonabschluss (Ende Sommer-/Herbst oder Winteraison) abgetragen sein.

An kH, welche ihre im Jahre 1944 gemachten Vorbezüge an Einmachzucker noch nicht restlos abgetragen haben oder seither noch nicht abgedeckte Vorbezüge an Zucker- oder FH-Waren-Gc bezogen haben, dürfen bis zur vollständigen Abtragung dieser Vorbezüge keine neuen Gc-Vorschüsse für Einmachzucker abgegeben werden.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Nidwalden

Montag, den 9. April 1945, fand im Hotel Engel in Stans die ordentliche Generalversammlung des vor zwei Jahren gegründeten Vereins statt. Es konnte ein reges Berufsinteresse sämtlicher Besitzer der grösseren Hotels in Nidwalden festgestellt werden. Es haben sich zusammengeslossen 12 Hotelbesitzer oder Direktoren mit der verhältnismässig grossen Zahl von 128 Fremdenbetten. Unter dem Präsidium von Herrn P. Odermatt-Mosmann vom Hotel Fürigen fanden die Tagesaktanden eine rasche Erledigung. Besonderes Interesse galt der Hotelrenovierung und der Kurortsanierung. Die Meinung war, dass, wenn einmal ein Bundesbeschluss für die Subventionierung notwendiger Renovierungen und Neuerungen existierte, die Hotelbesitzer mit Unterstützung von Gemeinde und Kanton die Gelegenheit auf alle Fälle nutzen sollen. Vorteil aus einer solchen Initiative hätten nicht nur die Hotels selbst, sondern sämtliche durch die Erneuerung beschäftigten Berufs-klassen und indirekt auch alle Lebensmittellieferanten.

Der Vorstand wurde wie folgt bestellt: als Präsident (neu): Herr W. Wyss, Bürgerstock, für den abtretenden Herrn P. Odermatt vom Hotel Fürigen; Aktuar: Herr Rob. Hübler, Hotel Winkelried, Stansstad; als Kassier Herr O. Amstad, Hotel Mond, Beckenried, und als Delegierter Herr A. Riedi, Hotel Belvédère, Hergiswil.

Ostschweiz. Hotelierversammlung

Den Mitgliedern der Ostschweizerischen Hotelierversammlung wird hiermit in Erinnerung gerufen, dass am 24. April, 14 Uhr, im Hotel Storchen, Herisau, eine Vereinsversammlung stattfindet. Der Vorstand.

Hotel Manager's-Club

Die auf den 24. April 1945 vorgesehene konstituierende Generalversammlung muss aus zwingenden Gründen auf den Herbst verschoben werden. Die Interessenten werden rechtzeitig benachrichtigt.

Für den Hotel Manager's-Club: P. Hafén, Dir., Kursaal, Baden.

Totentafel

Walter Marti-Ammann, Rorschach †

Im Alter von 70 Jahren ist Walth Marti-Ammann, Hotelier zum „Bahnhof“, von einem schweren Leiden erlöst worden. Der Verstorbene widmete sich als strebsamer junger Mann dem Hotelfach, das er in 12jährigem Auslandsaufenthalt gründlich erlernte. Während 14 Jahren führte er das Hotel „Rätia“ in Buchs und während weitem 12 Jahren hatte er ein Restaurant in St. Gallen inne, worauf er im Jahre 1929 das Hotel „Bahnhof“ mit der „Ige“ an der Hauptstrasse nachweislich übernahm und im Jahre 1934 durch Kauf erwarb. Die Kriegsjahre mit dem Darunterliegen des frühern Passantenverkehrs haben gewiss auch ihm schwere Sorgen bereitet, aber er hat seinem Hotel durch aufmerksame gute Bedienung der Gäste und streng seriöse Geschäftsführung den guten Ruf bewahrt. Mit Herrn Marti ist ein lieber Mensch und wackerer Bürger dahingegangen. Sein Andenken bleibe in Ehren!

Adolf Spiegelhalter, Rheinfelden †

Am 12. April ist Hotelier Adolf Spiegelhalter im Alter von 57 Jahren einem langen, schweren Leiden erlegen. Mit seinem Stiefvater, Herr Oberst Glaser sel., übernahm Herr Spiegelhalter wenige Jahre vor dem letzten Weltkrieg Hotel und Restauration zu den „Drei Königen“. Im Verein mit seiner Gattin brachte er das Hotel zur vollen Blüte. Das schön gelegene Hotel mit seinem prächtigen Garten fand guten Zuspruch. Bis in die Tage seiner Krankheit war Adolf Spiegelhalter ein lebensfroher Mensch, im persönlichen Verkehr liebenswürdig und unterhaltsam. Beim Militär bekleidete er den Grad eines Hauptmanns. Tapfer und geduldig ertrug er die lange Zeit seines Leidens. Alle, die ihn kannten, werden ihm ein treues, ehrendes Andenken bewahren. Er ruhe im Frieden. Seinen trauernden Angehörigen unser herzlichste Beileid.

Frau Th. Müller-Camenind †

Nach einem arbeitsreichen Leben ist Frau Thea Müller-Camenind am 14. April im 75. Altersjahr friedlich entschlafen. Die Verstorbene hatte lange Jahre in umsichtiger und vorbildlicher Weise das Hotel Müller in Gersau geleitet. Sie gehörte von 1924 bis 1943, in welchem Jahre sie in den wohlverdienten Ruhestand trat und an ihrer Stelle Herr M. Müller die Führung des Hauses übernahm, als Mitglied dem SHV. An der Tod dieser tüchtigen und geschätzten Hotelierefrau hinterlässt im Kreise ihrer Angehörigen, Verwandten und Freunden eine schmerzliche Lücke. Der Trauerfamilie entbieten wir unser aufrichtiges Beileid.

Letzte Meldung

Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement hat das von der schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe ausgearbeitete Reglement über die Ausbildung des Servicepersonals im Gastgewerbe sowie das Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrausschussprüfungen dieses Personals genehmigt. Beide Reglemente traten am 1. Januar 1945 in Kraft.

Redaktion — Rédaction: Ad. Pfister — P. Nantermed



ERZÄHLT

und gibt Ihnen heute und in den folgenden Nummern einige beliebige Rezepte, die trotz Rationierung immer noch gut herstellbar sind. Zwar werden Ihnen die meisten davon bereits bekannt sein, so z. B. die Zubereitung eines Fruchtsalates. Aber geben Sie diesem nun einmal an Stelle von Kirsch oder Maraschino RUM CORUBA bei! Sie werden staunen, wie gut sich die reinen Aromen von RUM CORUBA und Früchten miteinander verbinden lassen. Dabei sparen Sie einen guten Teil Zucker ein, denn als Zuckerrohdestillat hat RUM CORUBA eine süssende Wirkung.

«Crôutes aux fruits» sind ebenfalls einfach in ihrer Zubereitung und bestimmt für jedermann ein willkommener Leckerbissen. Zwischen mit Kompott belegten (Birnen, Aprikosen, Pfirsiche oder gar Ananasstranthen etc. etc.), je nach Anzahl der belegten Schnitten, gleichviel kleine Löffel Aprikosenkompott mit RUM CORUBA vermengen, warm machen, die «crôutes» übergossen und servieren.

Die kluge Hausfrau verwendet stets RUM CORUBA, den Rum mit dem reinsten Aroma!

Vorteilhafte Putzmittel (COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver in Dosen und offen BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Gesucht

für die Sommerzeit in mittl. Hotel Berner Oberland

- 1 Alleinkoch-Pâtissier
- 1 Köchin und Kaffeeköchin
- 1 Office-mädchen
- 1 Küchen-Hausbursche
- 1 Saaltöchter
- 1 Alleinportier

Offerten unter Chiffre H. B. 2369 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft, Zürich

Einundzwanzigste ordentliche General-Versammlung der Aktionäre

Montag, den 30. April 1945, vormittags 11.15 Uhr, im Sitzungszimmer der FIDES Treuhand-Vereinigung, Orell Füssli-Hof, St. Peterstrasse 11, Zürich 1

TRAKTANDEN:

1. Bericht und Rechnungsabschluss für das abgelaufene Geschäftsjahr und Bericht der Kontrollstelle.
2. Beschlussfassung betreffend Abnahme des Jahresberichtes und der Jahresrechnung. Entlastung der Verwaltung.
3. Statutenrevision.
4. Wahlen:
 - a) Verwaltungsrat;
 - b) Kontrollstelle.

Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung und Bericht der Kontrollstelle sowie die Vorschläge des Verwaltungsrates zur Statutenrevision liegen vom 14. April 1945 an in unserem Bureau (Orell Füssli-Hof, St. Peterstrasse 11) zur Einsicht der Aktionäre auf.

Zutrittskarten zur Generalversammlung können vom 14.-30. April 1945 gegen Legitimation über den Aktienbesitz am Sitze der Gesellschaft bezogen werden.

Am gleichen Ort sind die gedruckten Geschäftsberichte erhältlich. ZÜRICH, den 9. April 1945.

Der Präsident des Verwaltungsrates: Dr. A. Müller.

Commis de cuisine

est demandé

pour place à l'année. — Hôtel de la Paix, Genève.

Gesucht zu sofortigem Eintritt

Hotel-Elektriker

welcher nebenbei auch imstande ist, kleinere Maleterarbeiten zu verrichten. Offerten erbeten an Casino-Kursaal, Locarno.



Ein zufriedener Gast

denn dank guter

BELEUCHTUNGSKÖRPER

ist es ihm möglich, auch im Hotelzimmer mühelos zu arbeiten.



OCCASION ZU VERKAUFEN

Geschirrt-Spülmaschine

mit elektrischer Heizung, neu revidiert, sowie eine

Universal-Küchenmaschine

Anfragen unter Chiffre G.S. 234 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Mustermesse Basel, Musterzimmer 1840, Halle I

MUSTERMESSE BASEL STAND 1813, HALLE I, 1. ETAGE

EISHOCKEY zu Hause!

Das neue rasige Spottspiel, Tempo, äusserst Schnelligkeit, echter Kampfsport. Mod. «Ho-Ky», mit Geldauftrag, für Hotels, Restaurants, Institute, Pensionen, Clublokale etc. Mod. «Pic», zusammenlegbar, für jeden Haushalt. Schweizer Pat. No. 21611.

Max Cramer, Neuchâtel u. Zürich, Utoquai 37
Generalvertretung für die deutsche Schweiz: Ernst Beer, Biel, Bahweg 2

Hotellieferanten!

Von allen Werbemitteln in der Tat Am nützlichsten ist das Inserat!

Nehmen Sie

bei Kopfwahl, Migräne, Zahnweh, Monatschmerzen

Contra-Schmerz

In jeder Apotheke

Welschschweizerin, 30 Jahre alt, gute Erscheinung, eingeübt in alle Hotellieferanten, frei von Juni bis November, sucht Stellung als

Stütze der Hausfrau, Sekretärin od. Vertrauensposten

um sich in der deutschen Sprache zu vervollkommen. Diplome und beste Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten un. Chiffre M. D. 2361 an die Hotel-Revue, Basel 2.

L'évolution et l'avenir de l'hôtellerie des villes

Extraits d'une conférence de M. H. Schmid, Directeur, Berne

Note de la Réd. Nous avons le plaisir de publier ci-après sous forme d'article des extraits d'une conférence que M. H. Schmid, directeur du *Bellevue-Palace* à Berne, membre de notre Comité central, a présentée lors d'une récente assemblée du Syndicat des hôteliers de Genève.

Tous les pays, toutes les industries, toutes les activités de la terre ont eu leur haut et leur bas. Rien n'est stable dans ce monde, ni au point de vue politique, où les différents partis prennent tour à tour le pouvoir, ni au point de vue économique. Il en va de même de l'hôtellerie suisse. Pourtant celle-ci demeure conservatrice et ne tient compte que lentement de cette évolution. Mais nous devons être francs et reconnaître que nous ne sommes plus les dirigeants de l'hôtellerie mondiale, comme nous l'étions au siècle passé.

Evolution de l'hôtellerie des villes

Seuls ceux qui savent s'adapter trouvent leur voie, les autres se heurtent à d'innombrables difficultés et ne font que végéter. Il faut se persuader que les méthodes de 1914, ou même de 1929, ne sont plus valables en 1945. Quelle a été cette évolution? La guerre de 1914-1918 nous a déjà imposé différentes réformes auxquelles sont venues s'ajouter les exigences nouvelles de la clientèle. Si l'on regarde quelque 26 ans en arrière, l'hôtellerie enregistrait une fréquence convenable et hébergeait une clientèle de choix à d'excellentes conditions. On ne connaissait pas en général les restaurants publics dans les hôtels, ni les tea-rooms, les confiseries, les grills, les bars. On se contentait de regarder d'un bon œil les fastueuses réceptions, les grandes fêtes de famille. On se serait cru mal venu d'abriter dans les grandes salles de l'hôtel d'autres manifestations et il n'était pas question de s'annexer un dancing, des restaurants-terrasses ou autres innovations qui auraient paru révolutionnaires.

Autrefois le revenu de l'hôtel se limitait presque exclusivement aux recettes de logement et de pension, soit cuisine et cave. Comme on pouvait compter sur un taux d'occupation de 60 à 80%, que les prix étaient élevés et que les clients faisaient des séjours de longue durée, les directeurs d'hôtel avaient la tâche facile et leurs fonctions ne comportaient pas beaucoup de risque.

Mais cela a déjà beaucoup changé et cela changera encore. L'automobilisme et les facilités de déplacement ont déjà considérablement raccourci la durée des séjours et le développement de l'aviation ne fera qu'accroître cette tendance.

D'autre part, comme il l'a toujours fait dans les grandes villes, à Londres et à Paris en particulier, l'hôte s'est de plus en plus refusé à rester confiné à l'hôtel et s'est mis à chercher toutes les occasions de sortir. Parallèlement, on a vu des boulangers qui, au lieu de se borner à fabriquer du pain, ont ouvert des tea-rooms, des confiseries; la pinte ou le petit café d'hier s'est agrandi et est devenu un restaurant confortable, parfois luxueux; les dancings et les bars ont poussé comme des champignons et tout cela a fait une concurrence terrible à nos salles à manger, à nos halls, où l'on se plaisait autrefois à prendre l'afternoon-tea. Tels sont les faits qui ont privé l'hôtellerie des villes d'une partie intéressante de ses recettes et de ses possibilités.

En résumé, on voit l'hôtellerie des villes qui se bornait autrefois uniquement à loger des voyageurs, puis qui avait étendu son champ d'activité pour se procurer des recettes accessoires, obligée, devant la diminution de la clientèle stable, de chercher à mettre à profit de nouvelles possibilités de gain.

Comment s'adapter?

Evidemment qu'une pension reste une pension et que tel ou tel hôtel ne peut, pour une raison ou pour une autre, changer du jour au lendemain son genre d'exploitation. Mais il est évident que les entreprises d'une certaine ampleur, si elles n'enregistrent qu'une fréquence moyenne ou faible, doivent rechercher de nouvelles sources de revenus. Pensons aux recettes que font les hôtels de Londres en attirant la clientèle du dehors.

Dans ce domaine il n'y a pas de remède universel, mais chacun doit chercher ce qu'il lui faut, car nous avons à faire face à de lourdes charges et obligations. Rappelons en passant les impôts, les exigences sociales, le renchérissement de la vie. Il faut donc évoluer et l'on ne peut qu'approuver l'hôtel qui, autrefois, ne travaillait qu'avec la clientèle étrangère et qui, maintenant, s'est adapté à la clientèle suisse. Le grand hôtel qui serait malheureusement à moitié vide aurait également raison de profiter de la pénurie de logements qui se fait sentir dans certaines villes pour louer de petits appartements plutôt que de conserver de vastes locaux libres. Chacun ne peut pas ouvrir un bar ou un grill, ni offrir à ses hôtes une terrasse, mais chacun doit pouvoir faire quelque chose dans la limite de ses moyens. Il faut donc que tous étudient à fond ce qu'ils leur est encore possible de faire.

Etant donné le bouleversement de l'Europe et les destructions formidables qui ont eu lieu, il ne faut pas espérer que le bon temps que nous aimerions tant revoir viendra bientôt. Il s'écoulera sans doute une bonne demi-douzaine d'années avant que le trafic international ne reprenne l'ampleur qu'on peut en attendre. Cela dépendra avant tout, à côté de la question monétaire, des facilités de sortie que les pays étrangers accorderont à leurs ressortissants.

En tous cas, il est indispensable que l'hôtellerie profite des crédits qui seront mis à sa disposition par la Confédération en cas de chômage éventuel, pour remettre ses établissements en état et les moderniser. L'hôtellerie de nos villes, comme celle de toutes nos régions d'ailleurs, s'est passablement démodée. Certains hôtels sont à la page, mais la grande majorité de nos maisons doit être adaptée aux goûts du jour. Il ne faut pas se lasser de répéter aux autorités que le développement d'une ville est fonction de son hôtellerie.

Exploitation rationnelle

Les hôtels des villes ayant des charges beaucoup plus élevées que les hôtels saisonniers doivent être dirigés de la façon la plus commerciale, rationnelle et économique possible. C'est un des points où il y a parfois encore beaucoup à faire. N'oublions pas que nous représentons un facteur très important de notre économie nationale et que les vastes capitaux investis dans nos affaires exigent une surveillance intelligente et constante. Nous devons être au courant chaque mois de notre bénéfice d'exploitation. Le contrôle de cuisine ou si l'on préfère la vérification du rendement de la cuisine devrait se faire chaque jour. Il est indispensable de surveiller de très près tous nos achats et nos dépenses, en n'oubliant pas que chaque franc d'économisé dans nos achats est un franc de gagner. Fixons-nous même pour règle, pour tout achat dépassant 50 fr., de faire jouer la concurrence, c'est-à-dire de demander des offres et des prix à plusieurs maisons. Ceci en attendant que la question d'une nouvelle organisation d'achat pour l'hôtellerie suisse soit résolue. Comme nos frais d'exploitation ne feront qu'augmenter à

l'avenir, on fera bien d'appliquer une politique de prix commerciale. Voilà déjà trop longtemps que la clientèle nous mène à son gré. Nous devons absolument calculer nos prix comme des industriels et nous efforcer de gagner de l'argent.

Espérons quand même en l'avenir

Une guerre de longue durée a toujours provoqué des changements considérables, qui n'iront pas sans nous apporter de nouvelles difficultés. Pourtant le moment où le monde voyagera de nouveau reviendra tôt ou tard. Les milliers de soldats qui se sont battus en Europe tiendront certainement à revoir notre continent et le visiteront avec leurs familles. Nous connaissons alors de nouveaux beaux jours. Mais jusque là il faut que notre hôtellerie des villes s'adapte à un nouveau tourisme international. Il faut qu'elle s'appête à recevoir les ouvriers et les employés. Ceux-ci ne demanderont pas un luxe exagéré, mais ils seront sensibles à l'excellence du service, au confort des chambres. La première guerre mondiale a déjà modifié les habitudes culinaires, et les menus s'étaient déjà considérablement réduits. Les restrictions que nous avons subies ces dernières années exerceront aussi leur influence et, après la guerre, on donnera la préférence à une carte comprenant quelques mets soignés, mais pas trop chers. Nous avons toute raison de mettre en pratique ce que le rationnement nous a enseigné.

Le personnel suisse si réputé jouera aussi son rôle dans le redressement de l'hôtellerie. Il faut donc que nous retrouvions les employés qualifiés d'autrefois. C'est une question délicate, mais que nous devons résoudre, afin que des personnes capables n'hésitent plus à embrasser les carrières hôtelières. L'hôtellerie des villes doit se consacrer particulièrement à cette tâche puisqu'elle est souvent mieux placée que l'hôtellerie saisonnière pour donner aux jeunes employés la bonne formation dont ils ont besoin.

On peut avoir confiance en l'avenir de l'hôtellerie suisse, si elle sait s'adapter aux nouvelles conditions, et l'on doit espérer que le monde de demain, malgré les graves blessures qu'il aura à soigner, guérira plus vite qu'on ne le pense trop souvent.

Petite chronique

Nouvelles réductions des attributions aux ménages collectifs

L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation communique:

Dans le discours qu'il a prononcé le 27 mars 1945 devant le Conseil national, M. Stampfli, conseiller fédéral, a déclaré que, malgré l'issue favorable des négociations économiques avec les délégations alliées, notre situation alimentaire demeure extrêmement précaire. Les possibilités d'importation qui nous ont été accordées ne suffiront pas, même si nous pouvons en faire un usage intégral, à couvrir les besoins courants. En outre, il ne nous est pas encore possible d'importer le maximum prévu de 2,200 tonnes par jour (2 trains de 200 tonnes par jour de Toulon et 3 trains de 600 tonnes par jour de Cerbère). En effet, les conditions de transport actuelles permettent d'importer seulement 30,000 à 35,000 tonnes par mois contre une moyenne de 620,000 tonnes de marchandises de tout genre avant la guerre.

Cela étant, l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation se voit malheureusement obligé d'ordonner de nouvelles restrictions et de diminuer derechef les rations. Celles-ci ayant déjà été réduites et même en partie supprimées sur les cartes de denrées alimentaires, on comprendra que les possibilités d'acquisition relatives aux groupes de marchandises B et C et les cotes d'attribution des produits CTC pour ménages collectifs devront également être abaissées. Certes, ces nouvelles réductions accroîtront les difficultés des hôteliers et restaurateurs soucieux de maintenir le bon renom de leur cuisine. Or, nous avons été très heureux de constater, lors de nos récents entretiens à ce sujet avec les représentants des ménages collectifs, que ceux-ci ont preuve d'une entière compréhension quant à la gravité de la situation.

L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation sait qu'il pourra compter à l'avenir comme par le passé sur la collaboration de la grande majorité des ménages collectifs et sur leur discipline dans l'observation de ses prescriptions. Afin de proté-

Assemblée des délégués 1945

Dans sa dernière séance, le Comité central a fixé définitivement les dates de notre assemblée ordinaire des délégués qui se déroulera

les 7 et 8 juin 1945 à Genève

Le programme de cette assemblée sera mis au point lors de la prochaine séance du Comité central. Mais nous prions d'ores et déjà les délégués et nos membres en général de réserver ces deux jours pour la S.S.H.

ger contre la concurrence déloyale les hôteliers et restaurateurs qui observent les mesures d'économie imposées par les circonstances, il étendra son service d'inspection et renforcera les mesures de contrôle.

Il importera également d'éveiller chez les hôtes des ménages collectifs, par des explications fréquentes et appropriées, la compréhension nécessaire à l'égard des restrictions imposées par l'économie de guerre. Cette tâche incombera en bonne partie aux hôteliers et restaurateurs, qui portent la grande responsabilité de collaborer à la répartition de réserves de plus en plus réduites; il leur appartiendra de servir les intérêts de la communauté en observant avec discipline les prescriptions de l'économie de guerre et en jouant le rôle d'intermédiaire entre les autorités et la population. L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, de son côté, informera le public des nouvelles réductions opérées sur les attributions aux ménages collectifs, afin que les hôtes de ces derniers n'élevassent pas des prétentions déplacées.

Ecole hôtelière

Les cours ont repris

Les trois cours d'été de notre école ont débuté le 2 avril. Le nombre des élèves est particulièrement élevé, puisqu'il atteint le chiffre record de 52, cela malgré la suppression du cours préparatoire.

La proportion de fils ou de filles d'hôteliers est de 60% et celle des Welches de 40%. Une autre constatation agréable: une dizaine d'élèves ont une maturité. La moyenne d'âge est de 19 ans dans le cours de cuisine, de 21 dans le cours de service, et de 23 dans le cours de secrétaires. 4 jeunes gens seulement ont été admis à la limite d'âge nouvelle de 17 ans.

Ce qui nous fait plaisir, c'est de voir un grand nombre de fils d'hôteliers que la crise avait éloignés du métier paternel et qui, maintenant, confiants dans l'avenir de l'hôtellerie suisse, entrent dans la carrière où se sont illustrés leurs ancêtres. Nous recevons un nombre considérable de demandes de renseignements de l'étranger: France, Algérie, Angleterre, U.S.A., etc. Il nous est très agréable de recevoir des lettres qui disent ceci:

«Mon père, ancien élève de votre école, désire que j'apprenne le métier à Lausanne.»

ou bien:

«La réputation mondiale de votre école m'engage à vous demander des renseignements...»

ou encore:

«Je travaille depuis quelques années sous les ordres de M. X., Suisse d'origine, et je crois que ce n'est que dans votre pays que l'on apprend...»

Le beau temps a favorisé ce début de semestre. Les terrains de sports voisins ont attiré les sportifs pendant leurs heures de liberté. Les programmes présentent toujours des nouveautés, des perfectionnements, dictés par l'expérience.

La volée Été 1945 nous paraît être de fort bonne qualité. Espérons que l'enthousiasme et la bonne volonté du début soient durables!

Hôteliers qui assisterez les 7 et 8 juin à l'Assemblée des délégués à Genève, arrêtez-vous, en passant, à Lausanne. Visitez notre école. Vous vous rendrez compte qu'on y fait du bon travail.

Georges Duttwiler, Directeur.

De nos sections

Association cantonale vaudoise

Le Comité de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers a siégé le 12 avril à Montreux, sous la présidence de M. F. Tissot (Leysin); tous les membres du Comité étaient présents à l'exception de MM. R. Mognon (Montreux) et Chaudet (Lausanne) retenus par des engagements antérieurs.

La principale question à l'ordre du jour était celle de la transformation de certains restaurants et de la construction d'un nouvel hôtel; après avoir entendu l'avis des sections intéressées et procédé à un large examen de tout le problème, le Comité de l'Association cantonale a fixé sa ligne de conduite et formulé ses préavis à l'adresse de l'autorité cantonale.

En ce qui concerne l'étude entreprise par le service spécial du Bureau central de la S.S.H.,

le Comité a décidé de centraliser les questionnaires qui doivent être remplis par tous les hôteliers du canton; avis en a été donné aux différentes Sections, à charge pour elles d'aviser leurs membres que tous les questionnaires, dûment remplis, doivent être entre les mains de l'Association cantonale le 15 mai au plus tard.

M. Tissot, président, a enfin entretenu ses collègues de diverses questions en rapport avec l'activité de la Caisse de Compensation et de la Caisse d'allocations familiales H.O.C.A.R. A.

Associations touristiques

Le nouveau président de l'Association des Intérêts de Genève

Le comité de l'Association des Intérêts de Genève vient, sur la proposition de plusieurs membres, d'appeler M. Jean-Rémy Christen, avocat, comme président de l'Association des Intérêts de Genève, en remplacement de M. Marc

Cougnard, qui occupait ce poste depuis quatorze ans.

C'est là un choix particulièrement heureux et M. Jean-Rémy Christen, président actuel des Amis de l'Instruction, où son allant est apprécié, imprimera à notre grande association un élan juvénile.

Né en 1910, M. Jean-Rémy Christen a prêté serment d'avocat en novembre 1933.

A l'Office neuchâtelois du tourisme

La Commission de direction de l'Office neuchâtelois du tourisme s'est réunie récemment à Neuchâtel, et a examiné une certaine nombre de questions intéressant la propagande du canton de Neuchâtel, notamment une campagne d'annonces en faveur de l'hôtellerie pour la saison d'été, une action recommandant nos stations à l'occasion des vacances horlogères, une commande de matériel de décoration de vitrine, l'édition de plaquettes d'art, etc.

La Commission a longuement examiné la question des logements meublés à louer pendant

la période des vacances. Il a fallu reconnaître, après enquête auprès des communes neuchâteloises, sociétés de développement et agences immobilières, que le canton n'est pas organisé pour ce genre de tourisme, pourtant si important. De ce fait, nos régions subissent un préjudice grave.

Enfin, elle a accordé son appui aux efforts qui ont été faits pour améliorer les relations ferroviaires entre Paris-Neuchâtel-Berne par la ligne du Transjurailpin.

Nécrologie

† Jean Hochuli

Tous ceux qui ont connu M. Jean Hochuli, propriétaire-tenancier de l'Hôtel de Londres, ont été douloureusement surpris d'apprendre son décès, au début de sa 60ème année, après quelques jours seulement de maladie.

M. Hochuli a fait toute sa carrière dans l'hôtellerie. Il était venu se fixer à Yverdon en décembre 1910, époque à laquelle il acheta l'Hôtel de

Londres de M. Bourgeois. Il avait auparavant travaillé dans l'hôtellerie une dizaine d'années à Lausanne, où il comptait encore de nombreux amis. Depuis quelques années, M. Hochuli était président d'honneur de la Société des cafetiers et restaurateurs d'Yverdon et environs, qu'il présida à deux reprises.

Avec M. Hochuli disparaît un hôtelier qui a honoré sa profession. Nous prions sa famille de croire à notre très vive sympathie.

† M. Simon, ingénieur

Jeu de dédicé à Vevey, à l'âge de 75 ans, l'ingénieur Simon, un des constructeurs du chemin de fer du Gornegrat. Il a dirigé l'exploitation de cette ligne de 1898 à 1901. Auteur et constructeur, avec Louis de Vallière, du pont Chauderon, à Lausanne, auteur du projet du pont Besière, à Lausanne également, il a construit les chemins de fer Aigle-Ollon-Monthey, Monthey-Champéry-Morins, Nyon-Crassier, Aigle-Sépey-Diezlys et Nyon-St-Cergue-Morex. Le défunt était bourgeois de Berne.

Gesucht

Koch oder evtl. Köchin

in gut bürgerlichen Landgasthof mit Pension. Eintritt baldmöglichst. Gefl. Offerten unter Chiffre L. C. 2388 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, fleissige

Wäscherin-Lingère

in gut bezahlte Jahresstelle. Gefl. Offerten unter Case postale No. 10276, Chaux-de-Fonds.

Grossrestaurant der Stadt Bern sucht zum sofortigem Eintritt

2. Buffetdame

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre G. R. 2389 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Gesucht

2 Etagen-Portiers
Jg. Gouvernante-Stütze der Hotelierefrau
Selbst. Lingère-Glätterin
Küchenchef Eintritt Mitte Mai
Kaffee-Köchin
Personalköchin
Casseroiler
2 Saal-Restaurantföchter
Hallentochter
Hausmädchen

Eintritt Anfang Mai. Saison bis Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Salinenhotel, Rheinfelden.

Fachkundiges, tüchtiges Ehepaar sucht

Direktion, Miete oder Kauf

eines mittelgross. Stadthotels oder Restaurants.

Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre E. P. 2386 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jetzt für Nachkriegszeit vorbereiten!

Erf. initiativer Fachm. mit tücht. Frau (seit 8 Jahren Dir. des gleichen Hauses) sucht in entwicklungsfrühem Unternehmen (Saison- oder Jahres-Betrieb von ca. 100 Betten)

DIREKTION

evtl. Pacht nicht aussgeschl. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Chiffre 8684 an Publicitas Zürich.

Neu eröffnender Restaurationsbetrieb (nahe Basel) sucht

per ca. 1. Juni in Jahresstelle folgendes, nur bestqualifiziertes Personal:

- Küchenchef
- Aide de cuisine-Pâtissier
- Buffetstütze
- Kellner (mit Barkennntnis bevorzugt)
- Rest.-Tücher
- Küchenbursche
- Hausmädchen
- Küchen- und Officemädchen
- Hausbursche
- Gärtnerbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen erbeten unter Chiffre R. B 2375 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gérant-Maitre d'hôtel

40 ans, ayant longue expérience du métier, organisateur, meilleures références, cherche place dans bon restaurant ou hôtel ler ordre, préférence Suisse-française. — Ecrire sous chiffre H. 58191 x. Publicitas Genève.

GESUCHT

für die kommende Saison ganz tüchtiger, fleissiger

Alleinkoch

Eintritt Pfingsten, Lohn Fr. 350.— bis 380.—. Offerten erbeten an Hotel Bellevédroe am See, Hergiswil.

On demande bonne

cuisinière

pour clinique. Entrée en service le 1er mai 1945. Adresser offres avec présentations et copies de certificats sous chiffre E. M. 2386 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Junger routinierter

Oberkellner-Chef de service

deutsch, franz. und englisch sprechend, mit guten Bar-Kenntnissen

samt Vertrauensposten

Sich melden unter Chiffre A. Z. 2382 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

tüchtige, sympathische

Barmaid

sowie

Bar-Service-Tochter

für Stadt-Bar. Eintritt Ende April. Gefl. Offerten unter Chiffre B. M. 2379 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Suche zu baldigem Eintritt treue fleissige

TOCHTER

als Stütze der Hausfrau. Mithilfe in Küche und Haushalt. — Offerten unter Chiffre W. H. 2390 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de ler ordre, lac Léman

cherche de suite

femme de chambre

Place à l'année. Ecrire sous chiffre H. L. 2385 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réception-, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunf und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Vertrauensposten.

Hoteliereohn, 30 Jahre alt, gelernter Koch und Pâtissier, mit in- und Ausländerreferenzen, gute Umgangsformen, sucht Stelle als

Stütze des Patron

Offerten unter Chiffre M. A. 2354 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstellung, eine tüchtige, gut präsentierende jüngere

Barmaid

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und mit baldmöglichstem Eintritt an Du Font Bar, Luzern.

Sanatorium in Davos (100 Betten) sucht

möglichst mit Antritt auf 1. Mai eine

Gouvernante

in Jahresstellung. — Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugniskopien erbeten unter Chiffre S. A. 2355 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

eine tüchtige und selbständige

Chef-Köchin

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Krone, Spiez.

Secrétaire

Jeune fille qualifiée cherchée comme secrétaire pour la saison d'été (15 juin—1er octobre). Faire offre avec photo, copies de certificats, références et indication de salaire à l'Hôtel Alpina et Savoy, Crans-sur-Sierre.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

100 Jahre

PETITAT- & YVERDON

VINS EN GROS

Linges blancs

pur coton

40/80 cm., ventre libre au prix de fr. 1.50 pièce, par 50 pièces minimum. Ech. sur dem. MAXOR SA., 69, Eaux-Vives, GENEVE.

GEHR. SCHLITTLER

TEL-4 4150 NAFELS

Grosse Gelegenheit für Hotels und Pensionen!

Bis auf weiteres verkaufen wir: einen grossen Posten erstklassig gearbeiteter, moderner

Occasions-Polstermöbel

im Neu-Zustand, z. T. mit Vorkriegsstoffen bezogen, zwecks Vereinfachung unseres Assortiments. Ferner: einen Posten billiger, heimeliger Hartholz- und Nussbaum-

Einzel- od. Doppel-Schlafzimmer

vorwiegend in heller Naturfarbe, schon ab Fr. 567.—! Aber auch **Kombimöbel**

aller Dimensionen und Holzarten finden Sie in unserer bekannt grössten Auswahl der Schweiz zu sehr vorteilhaften Preisen.

Besuchen Sie die jetzt laufende, hochinteressante Sonder-Ausstellung: „So möcht i' wohnen!“. Sie zeigt Ihnen auf anschauliche Weise, wie Sie auch heute noch mit wenig Mitteln Ihr Hotel sehr gastlich und gediegen einrichten können.

WICHTIG: Jeder Besucher erhält nach dem anregenden Rundgang vom begleitenden Wohnberater unverbindlich und kostenlos das fabelhafte Sammelwerk: „Gueti Schwyzmöbel!“ mit über 800 Fotos und lehrreichen Anleitungen und Wohnideen für alle, die sich mit der Verschönerung oder Neugestaltung ihrer Privaträume oder ihres Hotels befassen. Ihr Besuch dieser sehenswerten Ausstellung lohnt sich deshalb jetzt ganz besonders!

NOBEL-PFISTER A.-G.

Basel
mittlere Rheinbrücke

Bern
Schanzenstrasse 1

Zürich
am Waldplatz

Suhr b/Aarau
Fabrikstellung

Gutgehendes

Tea-room Buffet

oder kleines

evtl. gute Filiale von allentstehender solventer Wirtin zu übernehmen gesucht.

Gefl. Offerten unter Chiffre M. C. 2370 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Auf 1. Mai

Kochlehrstelle

mit Kost und Logis gesucht für 16-jährigen, kräftigen, intelligenten Burschen. Offerten unter Chiffre J. S. 2384 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mittelgrosses Hotel im Kt. Graubünden, Jahresgeschäft, sucht

Kochlehring

Gefl. Offerten von geeigneten Junglingen erbeten unter Chiffre K. L. 2373 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BARMAID

mit guten Ref., sprachkundig, sucht Stelle

für sofort in Hotelbar. Offerten unter Chiffre E. Y. 2378 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT FÜR SOFORT

Hausbursche

in neuzeitliches Hotel der Ostschweiz. Geringe Arbeitsverhältnisse. Lohn Fr. 115.— monatlich, Verpfl. u. Unterkunft, freie Waschbesorgung. Alter nicht über 25 Jahre. Offerten unter Chiffre 8 1930 W an Publicitas Winterthur.

GESUCHT

jungere, erfahrene

Barmaid

mit guten Umgangsformen. Sehr gut verdient. Jahresstelle. — Offert. an Postfach 763, St. Gallen.

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.

Gesucht

auf Ende April tüchtiger

Allein-Portier

sowie ein

Zimmermädchen

Gefl. Offerten an Hotel Merkur, Olten.

Junge Tochter

aus gutem Hause sucht Stelle als

Praktikantin

in Hotelbetrieb für die Sommersaison. Offerten befristet unter Chiffre P 1819 R die Publicitas Burgdorf.

Bin für die Sommersaison frei und interessiere mich für eine

Concierge-Conducteur-Stelle

Sprachen: Deutsch, Franz., Englisch und Ital. Beste Zeugnisse zur Verfügung. Alter 24 Jahre. Offerten sind höchst erbeten unter Chiffre M. A. 2352 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Cuisinière

de régime et à café

de 25 à 40 ans,

demandée

pour entrée immédiate. Gages: 120 à 130 fr. Place à l'année. Offres et certificats à la Direction de la clinique Val-Mont, Gléons/Montreux.

Der Erfolg Ihrer Offerte

liegt in einer guten Photo und rascher Zustellung. Ein kleiner Verat wird Ihnen stets von Nutzen sein. Senden Sie uns irgend ein gutes Bild und wir liefern Ihnen innert kürzester Zeit:

12 Photos 4,5x6 cm für Fr. 4.—
12 Photos 6x9 cm für Fr. 5.—

„FOGOPAN“ AARAU
Postfach 38

Ihre Studien für

TOURISMUS

FREMDENERKEHR

GASTGEWERBE

in

NEUCHÂTEL

Abteilung für Fremdenverkehr der höheren Handelsschule Neuchâtel: Interessanter, vielseitiger Lehrplan, der das ganze Gebiet der Verkehrswirtschaft umfasst und Gelegenheit zu intensiver Vorbereitung auf alle touristischen Berufe bildet. Direktor: Dr. J. Orize.

Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Neuchâtel: Theoretische und praktische Kurse in Küche und Service und in Verbindung mit der höheren Handelsschule Neuchâtel; Französisch u. Handelslehre. Kursbeginn: Anfang Mai. Direktor: A. Montandon.

Prospekte und Auskunf durch die Leitung obiger Lehranstalten.

Hotel Kurhaus Schwefelberg-Bad B.O.

sucht für Sommer-Saison 3 bis 4½ Monate mit Eintritt 1. bis 30. Juni:

- 1 Küchenchef, diätkundig
- 1 Aide de cuisine, gel. Pâtissier
- 1 Casseroiler, Fr. 150
- 1 Haus- u. Küchenbursche
- 1 Offic- u. Hausmädchen, Fr. 100.—/120.—
- 1 Saalföchter
- 1 Anfangs-Zimmermädchen, servicek.
- 2 Zimmermädchen, servicekundig
- 1 Lingère
- 1 I. Masseuse, dipl.
- 1 Badmalerin-II. Masseuse
- 1 Postgehilfin

Offerten sind an Dir. E. Müller, Schwefelberg-Bad B. O. zu richten.

Die

Frühjahrskurse

- Sprachen: Englisch-Kurs 24. April-16. Juni
Französisch-Kurs 24. April-16. Juni
- Kochkurs: 1. Mai-23. Juni
- Servicekurs: 1. Mai-23. Juni
- Mixkurs (Bar, Wein-u. allg. Getränkekunde): 26. April bis 9. Mai

Prospekte gratis — Tel. 255 51

Schwiz. Hotelfachschule Luzern

In schönen «Montana» Luzern

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

SOFORT ZU VERKAUFEN
Flott im Betrieb stehendes

HOTEL

mit grossem Restaurant

grosser Geschäftswirtschaft, an verkehrsreichster Lage der Zentralschweiz (grosser Wallfahrts- und Luftkurort), ist samt grossem Inventar infolge allzustark vorgerücktem Alter unter denkbar günstigen Kauf- und Zahlungsbedingungen sofort zu verkaufen. Rendite ausgewiesen. Für strebsame Leute erstklassige Existenz. Offerten sind zu richten unter Chiffre F 33463 Lz an Publicitas Luzern.

öl- und fettfrei



ersetzt
Mayonnaise

ist ausgiebig, leicht
verdaulich und im Ge-
schmack der echten
Mayonnaise nahe-
stehend. **Markenfrei.**

Delix wird verwendet:



zu sämtlichen
Salaten



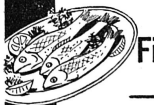
zu
Hors-d'oeuvre



zu Rohkost-
platten



zum
Aufschnitt



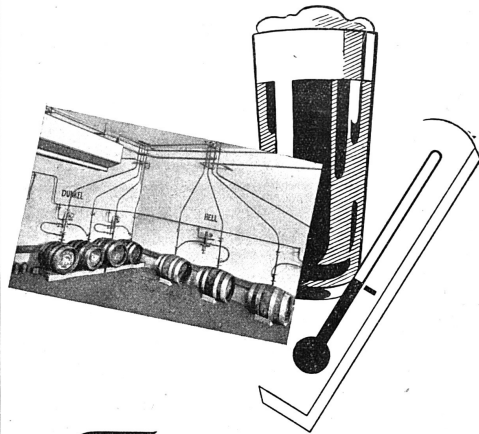
zu
Fisch-Gerichten

VERSAND
in Eimern ab 3 kg porto-
frei, inkl. Verpackung
Gratis-Muster auf Verlangen!



**VEREINIGTE
ZÜRCHER
MOLKEREIEN**

Zürich, Feldstrasse 42
Tel. (051) 25 68 10



Frigomatic

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 grossere Einnahmen.

AUTOFRIGOR A.G.

Hardturmstr. 20 Zürich Telefon 25 86 60

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

Besichtigen Sie an der Mustermesse unsern
Stand No. 881 in der Halle III

Savon liquide

vente libre, moussant bien,
pour nettoyeurs et distribu-
teurs. Frs 1.10 le litre, franco
depuis 25 litres.

Encaustique Emulsion

sans térébenthine, pour li-
noleums, congoleums, etc.
Odeur agréable, nettoie et ei-
brillat bien. Le litre frs 3.—,
depuis 25 litres franco gare.
Etabl. Maxor S.A., fabricants,
Eaux-Vives, Genève.

Zu kaufen gesucht

Wasch- maschine

mit Trommel von mindestens
800 mm Länge. Preis-Offe-
ren unter Chiffre H.D. 2350
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel

einfach aber gut eingerichtet,
mit 33 Fremdenbetten, evtl.
45 mit Dépendance, in grö-
sserem Fremdenplatz des Ber-
ner Oberlandes

zu vermieten
oder zu verkaufen

Off. unter Chiffre B. O. 2362
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
wenig getragene dunkel-
blaue

Uniform

für Portier-Chasseur

Mittlere Grösse, Vorkriegs-
stoff, für Fr. 80.—
W. Leginbühl, zur Grünau
KEMPTEN (Zsch.)

Gesucht ca. 10 Portland-

Waschfisch- Garnituren

evtl. mit Wassereimern. Gef.
Offerten mit näheren Angaben
und Preis unter Chiffre C 2510 Z
an Publicitas, Zürich.



TEXTON WÜRZE

Schmackhaftigkeit
ist eine der Voraussetzungen
für gute Verdauung
der Speisen.

Texton Würze
verfeinert die Gerichte
ohne den Eigengeschmack
der Speisen zu verdrän-
gen, sie verbessert ihn nur.
Der Versuch überzeugt!

HACO-GESSELLSCHAFT A.G.
GÜMLIGEN & BERN

Wegen Umbau zu verkaufen: LIFTANLAGE

(Personenaufzug)

für 4 Personen, Motor 3.6 PS, 950 Touren. Interessenten
erhalten nähere Angaben unter Chiffre G 7549 Y Publici-
tatis Bern.

Zu verkaufen

evtl. zu verpachten in Bezirkshauptort des
Berner Oberlandes

Hotel-Restaurant

Klasse II A, 63 Betten, Jahrespatent, in zentraler,
sehr günstiger Verkehrslage, mit Garage und
40 Aren Garten und Umachung. Anfragen er-
beten unter Chiffre V. B. 2380 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

INSERIEREN bringt Gewinn!



KEINER VERPASST DIE MUSTERMESSE BASEL

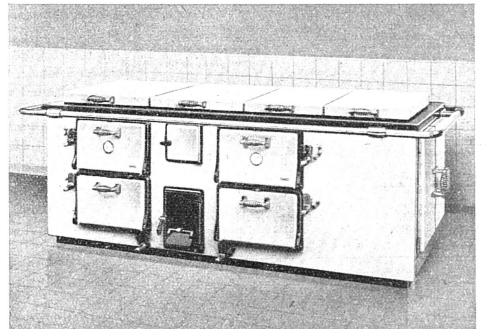
Kochgeschirre, Küchen- und Kaffeemaschinen

bei
SCHWABENLAND & CIE AG. ZÜRICH



HALLE III - STAND 875

GEKO Hotel-Kochherde für moderne Holzfeuerung



GEBR. KREBS, OBERHOFEN THUN
Kochherd- und Boilerfabrik
Telephon (033) 593 19

Inserate lesen erwirkt
vorteilhaftern Einkauf!

ROGO

Holzgasgenerator für Zentralheizung
der äusserst interessante Holzvergaser



Wird vor den bestehenden Zentral-
heizungskessel vorgeschaltet und ver-
brennt ausschliesslich Holz, Holzabfälle
(Sägemehl). Automatischer Betrieb
ohne Mithilfe von elektrischer oder
motorischer Kraft. Einfache Bedienung,
bessere Heizung. Ideale und konstante
Temperatur in jedem Lokal.

Beträchtliche Brennstoffersparnis
daher rasche Amortisation. Zahlreiche
Referenzen.

ROGO A.-G., ZÜRICH

Löwenstrasse 55 57, Telefon 23 58 48

Der überlegende Fachmann kauft nur

Beerex ELEKTRO Grill

den bekanntesten, bestbewährten, von allen hochge-
schätzten, stets zuverlässigen und vielseitigen Grill.

Unsere liebe Konkurrenz, neidisch auf unsere grossen Erfolge bei
allen wirklichen Fachleuten (siehe Referenzliste), hatte am 21. Juni
1944 eine Patentanmeldung hinterlegt und beansprucht eine Heiz-
körperanordnung, die wir schon seit 1941 (!) bei
unseren BEEREX-GRILLS anwenden.

Das Patent (wenn es überhaupt erteilt wird) ist nichtig
und wird auf Klage von den Gerichten gelöst.

Wir übernehmen jede Garantie für jeden Käufer. Dar-
um kauft den altbewährten BEEREX elektro GRILL.

Mustermesse, Halle V, Elektrizität, Stand 1261