

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 54 (1945)
Heft: 42

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 15.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender 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. Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 2 79 34. Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.O., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Vierundfünfzigster Jahrgang



Cinquante-quatrième année

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

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

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

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

Wirtschaftlich planen, Ihr Herren Architekten!

Die Verwendung öffentlicher Gelder zu Sanierung und Erneuerung von Hotels lässt sich nur für Häuser rechtfertigen, die an sich lebensfähig sind.

O. Zipfel, Delegierter für Arbeitsbeschaffung

In seiner Blütezeit war der Fremdenverkehr eine der wichtigsten Quellen des schweizerischen Volkswohlstandes. Er brachte unserem Lande Einnahmen bis zu 600 Millionen Franken pro Jahr. Dieser Einkommensstrom floss, wie der Delegierte für Arbeitsbeschaffung in seinem Vortrag an der ETH-Tagung für Arbeitsbeschaffung im Jahre 1943 ausführte, durch viele Kanäle in feinsten Verästelungen bis in die hintersten Alpentäler und befruchtete neben der Hotellerie die Verkehrsunternehmen, das Gewerbe und die Landwirtschaft. Eine lange Krisenperiode und vollends die letzten sechs Kriegsjahre haben die zahlungsbilanzmässige Bedeutung des Fremdenverkehrs stark herabgemindert. Gleich aber wie der Fabrikat-Export eine Lebensfrage ist für unser Land, so ist der unsichtbare „Export“ in der Form der Beherbergung ausländischer Gäste für unser wirtschaftliches Wohlergehen eine Frage von vitaler Bedeutung. Förderung des Fremdenverkehrs muss somit Ziel einer vernünftigen staatlichen Wirtschaftspolitik sein.

Eine der wesentlichen Voraussetzungen eines Wiederaufblühens unseres Fremdenverkehrs bildet die Erneuerung unserer Hotellerie in baulicher und betrieblicher Beziehung. Unsere Hotels müssen den ausländischen Gästen mindestens jene Annehmlichkeiten bieten, die sie von zu Hause gewohnt sind und die sie in den Hotels anderer Länder finden. Nun ist es ein offenes Geheimnis, dass namentlich der krisenempfindlichste Teil, die auslandorientierte Saisonhotellerie, die seit vielen Jahren an fortschreitender Substanzabschwächung leidet, auserstehende Investitionen auf sich zuwenden und sich neuzeitlichen Forderungen anpassen. Diese Tatsache und die Erkenntnis der volkswirtschaftlichen Bedeutung der Hotellerie hat die Behörden veranlasst, bei der Aufstellung des grossen Arbeitsbeschaffungsprogrammes des Bundes, der Hotel- und Kurorterneuerung den ihr gebührenden Platz einzunehmen. Darüber hinaus hat das neue Hotellschutzgesetz im Instrument der Meliorationshypothek die Möglichkeit geschaffen, unabhängig von den zeitlich erst mit Eintreten der Arbeitslosigkeit realisierbaren Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen, mittels Erneuerungsdarlehen, den dringendsten Erneuerungsbedarf sicherzustellen.

Im Rahmen der Arbeitsbeschaffung war bisher die Hotelerneuerungsaktion auf solche Arbeiten beschränkt, die sich zeitlich innerhalb eines Teiles des Jahres ausführen liessen. Diese sog. Winteraktion hat, wie wir vor einiger Zeit berichten konnten, eine Ausdehnung erfahren und gleichzeitig sind auch vom Bund die erhöhten Subventionsätze für die eigentliche Erneuerungsaktion zugestanden worden. Trotz alledem will die Hotelerneuerung, die ja von der privaten Initiative getragen sein muss, nicht recht in Fluss kommen. In vielen Kantonen hapert es noch mit der Bewilligung der kantonalen Beiträge, so dass die im Kanton ansässigen Hoteliers keine Eile haben, sich in Projektierungskosten zu stürzen.

Glücklicher als die Hoteliers sind gewisse Architektenkreise, die mit der Inventarisierung und der Ausarbeitung von Reorganisationsvorschlägen zur baulichen Neu- und Umgestaltung von Kurorten betraut worden sind. Bei ihnen haben sich die Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen unmittelbar positiv ausgewirkt, und diese Architekten haben sich mit dem Feuer heiliger Begeisterung daran gemacht — auf dem Papier —, alte Bausünden einer vergangenen Epoche auszumergen. In einer Grosszügigkeit, die in Hotelierskreisen Verwunderung und Bewunderung zugleich auslöst, wurde und wird noch immer frisch drauflos projektiert, in der Annahme, dass offenbar von der Milliardensumme, die im Arbeitsbeschaffungsprogramm des Bundes für Arbeitsbeschaffungszwecke vorgesehen sind, genügend für die Hotel- und Kurorterneuerung abfallen werde, um aus unseren klassischen Fremdenzentren wahre Kleinodien des Kur- und Ferienlebens zu schaffen. Es gilt bei diesen Architekten als eine ausgemachte Sache, dass unsere Kurorte und unsere Hotels hoffnungslos überaltert seien; wenigstens behaupten sie das mit einem starken Schuss Verallgemeinerung und Übertreibung. Nur eine Erneuerung an Haupt und Gliedern, die über blosses Flickwerk hinausgehen und grundsätzlich Neues schaffen, könne die Hotellerie vor dem drohenden oder bereits eingetretenen Verlust ihrer internationalen Konkurrenzfähigkeit bewahren.

Ein Bankrottprojekt

Wie stark solche Überlegungen neuerdings sogar die private Initiative zu beeinflussen vermögen, davon zeugt das Projekt eines Luxushotels, das kürzlich die Werkstatt des Architekturbüros Zollinger und Vetterli in Zürich verlassen hat und in der Presse erörtert worden ist. Glaubt da ein Konsortium mit dem Bau eines Musterhotels „dernier cri“ auf Schweizerboden einen Weltattraktionspunkt schaffen zu können, von dem eine magische Kraft auf unseren Fremdenverkehr ausströmen werde, unsere Hoteliers aus ihrer lethargie herausreissen und zu neuen Realisationen auf dem Gebiete des Hotelbaues anspornen werde! Wir haben in Nr. 38 der Hotel-Revue, französischer Teil, über die Einzelheiten dieses Projektes eines „Palace du Léman“ berichtet. Hören wir noch, was die NZZ. darüber sagt:

„Es ist ein vierstöckiger Haupttrakt mit nur nach der Saisseite hin gelegenen Zimmern vorgesehen; ein fünfstöckiger Rundtrakt mit Appartements bildet das Gegengewicht zum ebenfalls rund vorspringenden Trakt der Speiseäle, Restaurants, Offices, Küchen, Personalwohnungen usw. Durchlaufende Terrassen geben dem ganzen Bau etwas leicht Sanatoriumhaftes; mit Materialwechsel und Farbgebung soll der Eindruck der Monotonie, der dem Modell noch anhaftet, gemildert werden. Der königliche Baumbestand des alten Parkes und die Situation der langen Front gegen Südwesten, gegen die mehrfache Frontartigkeit des Genfersees hin, ergäben einen einmaligen Rahmen für diesen in seiner ganzen Organisation auf Ferienleben und Erholung hin konzipierten Hotelneubau. Der Kostenvoranschlag rechnet mit einer Bausumme von acht Millionen Franken. Nach Auffassung der Initianten rechtfertigt sich eine solche Ausgabe, da ein wirklich modernes Hotel einen Magnet für diese ganze mit unzähligen Hotelmillionen belastete Region darstellen könnte und zugleich für die Hotelerneuerung eine Wegweisung bedeuten würde, wie dies ein Umbau, ein blosses Flickwerk nie sein wird. Diese Überlegungen machen es ver-

stündlich, dass dabei auch die Frage aufgeworfen wurde, ob nicht am Ende von den Arbeitsbeschaffungskrediten, die ohnedies für die Hebung des Niveaus unserer Hotellerie vorgesehen sind, Subventionen auch für einen Neubau abgezwängt werden könnten. Dies liesse sich vielleicht um so eher rechtfertigen, als ein solcher Musterbau dazu beitragen könnte, im Ausland den Ruf der Verfallung unserer Hotellerie zu bekämpfen. Eine solche „Verbürgung mit Tatsachen“ wird aber um so nötiger sein, als die ausländische Hotellerie, die notgedrungen neu bauen muss, unsern Hotelstandard sonst allzu leicht in den Schatten stellen könnte.“

Die Finanzierung scheine noch reichlich ungeklärt, bemerkt die NZZ. einleitend. Das verstehen wir sehr gut und verstehen auch, dass die Promotoren dieses ultramodernen Luxushotels auf Arbeitsbeschaffungssubventionen spekulieren. Grundsätzlich scheint uns kein Hinderungsgrund für die Inanspruchnahme öffentlicher Gelder für die Verwirklichung eines solchen Baues zu bestehen: Ein bestehendes Hotel wird abgebrochen und ein neues, nach modernsten Grundsätzen erbautes an seine Stelle gesetzt. Aber die Sache hat einen Haken. Das Hotel muss nach Herrn Zipfel „an sich lebensfähig sein“, soll sich die Verwendung öffentlicher Mittel rechtfertigen. Wie verhält es sich mit dieser Voraussetzung?

Es ist keine einfache Sache, das wirtschaftliche Schicksal eines solchen Hotelbaues vorauszusagen. Schon oft haben sich neu ins Leben gerufene Unternehmungen trotz allen Pleitepropheten zu behaupten vermocht, wie auch andererseits Gründungen, deren wirtschaftliche Fundiertheit über alle Zweifel erhaben schienen, mit einem jämmerlichen Fiasko endigten. Nun werden leider von den Promotoren selbst keine Überlegungen angestellt, die uns die Beurteilung ihres wirtschaftlichen Kalküls ermöglichen würden. Wohl wird da von einer magnetischen Anziehungskraft, dieses Hotel und mit ihm die ganze Region auf die Auslandskundschaft ausüben werde, gesprochen. Aber das ist auch gerade alles. Offenbar herrscht die Auffassung vor, „dernier cri“ genüge, um der Kundschaft sicher zu sein. So einfach scheinen uns denn doch die Dinge nicht zu liegen. Wir möchten aber hier nicht auf alle Aspekte der Frage eingehen, sondern uns mit einigen lapidaren Feststellungen begnügen.

Der „Palace du Léman“ soll 8 Millionen Franken kosten. Dazu kommen 1 Million Fr. für das Grundstück. Das sind zusammen 9 Millionen Fr. Anlagekosten. Bei einer Bettenzahl von rund 200 macht das eine Bettenbelastung von 45000 Fr. Die SHTG. erachtet eine Bettenbelastung von 12000 bis höchstens 15000 Fr. für ein Hotel allerersten Ranges als wirtschaftlich tragbar. Die Differenz lässt erkennen, welch tollkühnes Mass von Optimismus hier nötig ist, um eine solche Investition verantworten zu können. Nach einer anderen Betrachtungsweise müsste ein solches Hotel, um rentabel sein zu können, zirka einen Jahresumsatz von 3 Millionen Fr. erzielen. Das macht pro Bett 15000 Fr.*) oder, Vollbesetzung während des ganzen Jahres angenommen, über 40 Fr. pro vorhandenes Bett und pro Tag. Bei einer 50%igen Besetzung, was für einen Hotelbetrieb, dem der Saisoncharakter nicht abgesprochen werden könnte, schon eine ganz vorzügliche Frequenz bedeuten würde, müssten pro Bett 80 Fr. Tageseinnahmen erzielt werden. Aus der Geschichte der schweizerischen Hotellerie wissen wir auch, dass die Luxushäuser zu jenen Hotelbetrieben gehören, die in stärkstem Masse krisenempfind-

*) Nach den Erhebungen des SHV. für die Schweizerische Landesausstellung 1939 betragen die durchschnittlichen Einnahmen (aus Hotels, Restaurants) der Hotels I. Ranges pro vorhandenem Bett Fr. 4300.— (Jahresbetriebe); Fr. 2600.— (Zweisaisonbetriebe) und Fr. 1200.— (Einsaisonbetriebe).

Spezialpreislise der Wintersporthotels

Die Wintersportstationen sind dieser Tage eingeladen worden, die Unterlagen für den Druck der Ausgabe 1945/46 bis

31. Oktober

dem Zentralbureau SHV. einzusenden. Wünsche auf Abänderung der bisherigen Eintragung und Neuanmeldungen für die Liste beliebe man rechtzeitig an die zuständige Ortssektion zu richten und nur wenn es sich um Einzelmitglieder handelt, direkt an das Zentralbureau.

lich sind — ein Grund mehr, um die Rentabilitätsaussichten pessimistisch zu beurteilen. Wir glauben annehmen zu dürfen, dass auch die SHTG. kaum zu einer Bejahung der Lebensfähigkeit eines solchen Hauses käme, womit ja auch die Frage der Subventionswürdigkeit entschieden wäre. Die Baukosten stehen zu den erzielbaren Hotelpreisen in einem derartig offensichtlichen Missverhältnis, dass die Erzielung einer Rendite als ausgeschlossen betrachtet werden muss. Es würde wohl auch in weiten Kreisen unserer Bevölkerung kaum verstanden werden, wenn öffentliche Mittel heute in der Zeit des sozialen Tourismus ausgerechnet für ein Luxushotel bewilligt würden. Da ohnehin die Subventionsgelder nicht unerschöpflich sein werden, es sei denn, die Politik der Vollbeschäftigung münde in eine Inflation aus, so müssten die für den Bau eines solchen Hauses abgezweigten öffentlichen Gelder für andere, bescheidenere, aber unseres Erachtens dringlichere Hotelerneuerungszwecke fehlen. Unsere Hotellerie wird nicht durch ein paar ultramoderne Häuser, bei denen eine Rendite höchstens nach vorgängigem, den Verlust des grössten Teiles des investierten Kapitals nach sich ziehenden Bankrott erzielbar wäre, wieder auf die Beine geholfen. Hotelpaläste kann auch das Ausland in gleicher Qualität bauen und uns darin sogar übertrumpfen. Auf diesem Gebiete einen sinnvollen Wettlauf mitzumachen wäre, wirtschaftlich gesehen, ein ebenso unvernünftiges Unterfangen, wie seinerzeit der Wettlauf in der Gründerperiode der Hotellerie oder gewisser Grossmächte im Bau von Luxus-Überseedampfern. Halten wir uns an die Hotelerneuerung im Kleinen und wirtschaftlich Vertretbaren und lassen uns nicht durch den Kult des Kolossalen blenden. Sollten aber die Herren Promotoren des Hotelprojektes von Vevey der Meinung sein, dass von ihrem Luxushotel eine unüberstehliche Anziehungskraft auf die Geldaristokratie der ganzen Welt ausgehen werde, oder dass mit einer Geldwertentwicklung, die den Schuldner reich und den Gläubiger arm macht, zu rechnen sei, so dass ihnen das Risiko der zu investierenden 9 Millionen Fr. im Vergleich zu den „Gewinnchancen“ tragbar erscheint, dann mögen sie den Bau wagen. Aber die Hotellerie mache man dann für eine solch sichere Fehlinvestition nicht verantwortlich, wie man sie für Bau- und Investitionsünden früherer Zeiten heute vielfach verantwortlich zu machen sucht, weil man sich der Architekten- und Spekulantengruppe nicht mehr entsinnt, denen so viele Fehlleistungen zu verdanken sind. So sehr wir verstehen, dass es für Architekten natürlich einen besonderen Reiz hat, luxuriöse Millionenbauten zu projektiert, so sehr möchten wir ihnen doch ans Herz legen, nicht nur immer technisch zu planen, sondern bei ihren Projektierungen auch die wirtschaftliche Vernunft mitsprechen zu lassen.

Aufhebung der Rationierung von KTK-Waren

1. Allgemeines.

Vom 15. Oktober 1945 an sind für Abgabe und Bezug von Kaffee, Kaffee-Extrakt, Kaffee-Zusatz, Ersatz-Kaffee, Kakao, Nahrungsmitteln und Tee keine Rationierungsausweise mehr entgegenzunehmen bzw. abzugeben. Mit Wirkung ab diesem Datum werden die Bezugsgruppen 20, (KTK-Waren mit Bohnenkaffee), 21. (KTK-Waren ohne Bohnenkaffee) und 22. (Tee) aufgehoben.

2. Kollektive Haushaltungen.

Die in der Quotentabelle für Ende Oktober/Anfang November 1945 für den Monat November festgelegten Zuteilungsquoten für KTK-Waren sind aufgehoben.

Nach nicht eingelöste Gc der Bezugsgruppen 20, 21 und 22 werden nicht zurückverlangt.

Die bisherige Sonderzuteilung für kollektive Haushaltungen von höchstens 1,5 dl Milch je 100 P. der Bezugsgruppen 20. und 21. wird beibehalten. Die Zuteilung von Gc „Milch“ (70.) für die erwählte Menge erfolgt ab 15. Oktober 1945 pro 100 P. KTK-Waren des festgestellten früheren durchschnittlichen Monatsverbrauchs.

Neuordnung der fleischlosen Tage

Mit Verfügung Nr. 147 hat das Eidg. Kriegsernährungsamt die Regelung der fleischlosen Tage neu geordnet. Ab 15. Oktober 1945 sind z. B. die privaten Haushaltungen an keine fleischlosen Tage mehr gebunden. Die Gaststätten sind dagegen weiterhin gehalten, ihre Gäste an Montag, Mittwoch und Freitag fleischlos zu verpflegen. Immerhin sind für die Fleischabgaben an Markt- und Festtagen einige Erleichterungen vorgesehen. Die Abgabe von Fleisch und Fleischwaren in Metzgereien und Handelsbetrieben ist nur noch an Sonntagen und Montagen den ganzen Tag, am Mittwoch während den vom Kanton festgesetzten Zeiten sowie am Freitag bis 14 Uhr untersagt. Im speziellen gilt über die

Fleischabgabe in kollektiven Haushaltungen nach Verfügung Nr. 147 des KEA vom 13. Oktober 1945 folgendes:

Art. 1.

Unter Vorbehalt von Art. 2 sind den kollektiven Haushaltungen Anbieten und Verarbeiten von Fleisch und Fleischwaren von Warmblütern an Gäste und Pensionäre jeden Montag, Mittwoch und Freitag von 04.00 Uhr bis 04.00 des nächsten Tages untersagt.

Art. 2.

Art. 1 findet keine Anwendung auf das Anbieten und Verarbeiten von Fleisch und Fleischwaren:

a) am Montag und Mittwoch in ärztlich geleiteten Krankenanstalten und Tbc-Sanatorien, in Kantinen von Bauten im nationalen Interesse sowie in Kantinen von Betrieben, die über eine

Bewilligung der zuständigen kantonalen Zentralstelle für Kriegswirtschaft verfügen;

b) in Arbeits- und Flüchtlingslagern, Kochschulen, Kochkursen, Klöstern, Altersasylen, Anstalten, Instituten, Internaten und Waisenhäusern;

c) an Kranke, die durch Diätetischen ärztlich geleiteter Krankenanstalten und Tbc-Sanatorien verpflegt werden oder die einen ärztlichen Ausweis vorlegen, wonach ihnen der Arzt täglich Fleischkost vorschreibt. Für die Ausfertigung solcher Ausweise gelten die Richtlinien für Ärzte des eidgenössischen Kriegsernährungs-Amtes;

d) an **Neujahr, Weihnachten und Silvester;** an **Feier-, Markt- und Werktagen** mit öffentlichen Veranstaltungen, die von der zuständigen kantonalen Zentralstelle für Kriegswirtschaft bestimmt werden. Diese Erleichterung kann jährlich an 6 Tagen, im Jahre 1945 noch an zwei Tagen für das ganze Kantonsgebiet oder für ganze Gemeinden, nicht aber für Einzelbetriebe bewilligt werden.

Am Montag und Mittwoch können in allen kollektiven Haushaltungen Blut- und Leberwurst sowie nicht rationierte Sommerblutwürste angeboten und verabreicht werden.

Diese Bestimmungen gelten ab 15. Oktober 1945. Mit Inkrafttreten dieser neuen Verfügung werden die Verfügungen Nr. 113 und 115 des KEA über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln vom 26. April 1944 und 24. Mai 1944 aufgehoben. Die während der Gültigkeit der aufgehobenen Verfügungen eingetretenen Tatsachen werden nach deren Bestimmungen beurteilt.

Aufhebung der Textilrationierung

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

„Eine merkliche Erleichterung wird sodann auf dem Gebiete der industriellen Erzeugung und Versorgung geschaffen, indem am 15. Oktober die Textilrationierung und mit ihr alle Produktionsvorschriften für Textilien dahinfallen. Die Fabriken können von nun an wieder nach eigenem Ermessen Artikel aus reiner Baumwolle und Wolle herstellen. In Kraft bleiben jedoch noch die Vorschriften über die Rohstoffzuteilungen an die Fabrikationsbetriebe und die Exporteinschränkungen.“

Es kann im allgemeinen nicht damit gerechnet werden, dass die üblichen Vorkriegsqualitäten bereits in aller nächster Zeit verfügbar sind. Wohl aber ist im Laufe des nächsten Jahres eine allmähliche Normalisierung der Textilversorgung auch in qualitativer Hinsicht zu erwarten. Im übrigen hat sich die Zellwolle für manche Textilergzeugnisse sehr bewährt; man darf annehmen, dass sie auch weiterhin für bestimmte Zwecke verwendet werden wird.“

Zur Aufhebung der Textilrationierung möchten wir unserers its noch folgende Bemerkungen anbringen:

Während der Kriegszeit resp. der Dauer der Textilrationierung war es vielen Hotelbetrieben nicht mehr möglich, die abgehende Wäsche in vol-

lem Masse wieder zu ersetzen, weshalb unter Umständen nun nach der Aufhebung der Textilrationierung eine gesteigerte Nachfrage nach Wäsche einsetzen könnte. Obwohl in letzter Zeit viel Baumwolle und auch wieder Leinen importiert worden ist, deren Verarbeitung aber noch gewisse Zeit in Anspruch nimmt, ist voraussichtlich mit grösseren Lieferungsfristen zu rechnen. Wir möchten unseren Mitgliedern empfehlen, vorläufig mit Bestellungen von Wäsche noch einige Zurückhaltung zu üben, namentlich, da auch eine Verbesserung der Qualität wohl in der zweiten Hälfte des Jahres 1946 zu erwarten ist. Eine Preiserhöhung ist nicht zu befürchten, hingegen dürfte eher mit einer Preissenkung zu rechnen sein, was ebenfalls dafür spricht, vorläufig mit grösseren Bestellungen von Wäsche noch zuzuwarten.

Verbilligung des Brotes

Vom 15. Oktober an wird der Preis des dunklen Brotes (Vollbrot) um 8 Rappen je Kilo ermässigt, soweit es sich um Laibe von 500 g und mehr handelt; der Detailpreis des Einheitsmehles wird um 8 Rappen je Kilo und derjenige der Hirseprodukte um 20 Rappen je Kilo reduziert.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen

Lebensmittelrationierung im November 1945

Die für den Bezugsantrag Ende Oktober/Anfang November 1945 gültigen Zuteilungsquoten weisen gegenüber denjenigen des letzten Monats folgende Änderungen auf:

Warengruppe A: Erhöhung der Zuteilung in der Bezugsgruppe 1 (Betriebsangehörige) von 250 g auf 325 g pro 100 Mc, unter gleichzeitiger Herabsetzung der Höchstbezugsberechtigung für Zucker (Bezugsgruppe 1) von 100% auf 80%.

Warengruppe B: Erhöhung der Quoten in allen Bezugsklassen und zwar pro 100 Mc wie folgt:

Bezugsgruppe 1 von 950 auf 1000 g
Bezugsgruppe 10 von 1000 auf 1100 g
Bezugsgruppe 11 von 1500 auf 1650 g
Bezugsgruppe 14 von 2100 auf 2300 g

Die Rationierung von Hirseprodukten ist ab 15. Oktober aufgehoben.

Die Bezugsmöglichkeit für Hülsenfrüchte (Bezugsgruppe 4) wird in allen Bezugsklassen wieder eingeführt und zwar mit einer maximalen Bezugsberechtigung von 10%.

Die maximale Bezugsberechtigung von Mehl (Bezugsgruppe 14) wird in allen Bezugsklassen von 20% auf 30% erhöht und für Käse von 60% auf 100%.

Der Pflichtbezug für Mais (Bezugsgruppe 15) wird in allen Bezugsklassen aufgehoben.

Warengruppe C: Die für den Oktober nachträglich gewährten Zuteilungsquoten werden auch für den Monat November gewährt. Die maximale Bezugsberechtigung wird für Fett(Öl) (Bezugsgruppe 7) und für Bäckermargarine (Bezugsgruppe 13) von 80% auf 90% erhöht, dagegen für Butter (Bezugsgruppe 10) von 60% auf 50% herabgesetzt.

Der Pflichtbezug von Speck/Schweinefett (Bezugsgruppe 19) wird in den Bezugsklassen 1, 10 und 11 von 20% auf 10% herabgesetzt.

Die Umtauschmöglichkeiten von Warengruppe B in Butter für die Bezugsklassen 10 und 11 wird aufgehoben; an deren Stelle tritt eine Umtauschmöglichkeit von Warengruppe B in Warengruppe C im Verhältnis von 100 g = 40 g.

Warengruppe D: Reduktion der Bezugsquoten für Schmaleneier (Bezugsgruppe 35) in allen Bezugsklassen und zwar pro 100 Mc wie folgt:

Bezugsgruppe 1 von 1 auf 0,5 St.
Bezugsgruppe 10 von 1 auf 0,5 St.
Bezugsgruppe 11 von 1,5 auf 0,75 St.

Durch die Aufhebung der Rationierung von Eiprodukten fällt die Bezugsgruppe 36 dahin.

Warengruppe F: Erhöhung der Quoten in allen Bezugsklassen und zwar pro 100 Mc wie folgt:

Bezugsgruppe 1 von 600 P auf 700 P
Bezugsgruppe 10 von 1800 P auf 2000 P
Bezugsgruppe 11 von 2700 P auf 3000 P
Bezugsgruppe 14 von 2700 P auf 3000 P

Warengruppe J: Die im Oktober nachträglich erhöhten Quoten bleiben auch für den November in Kraft.

KTK-Waren: Die KTK-Waren-Rationierung ist ab 15. Oktober aufgehoben. Die Berechnung der Sonderzuteilung von Milch-Gc erfolgt inskünftig auf dem festgestellten früheren durchschnittlichen Monatsverbrauch für sämtliche KTK-Waren (pro 100 P = 1,5 dl Milch).

Die PAHO im Jahre 1945

Auszug aus dem Geschäftsbericht

Der günstige finanzielle Stand der Kasse erlaubte den Kassenergänzungen, dem Bundesratsbeschluss vom 11. Januar 1944 folgend, die Taggelder der Versicherten der höchsten Versicherungsstufe ohne Veränderung des Monatsbeitrages ab dem 1. Oktober heraufzusetzen. Diese Verbesserung der Leistungen und die übrigen von der Kasse ihren Versicherten gebotenen Vorteile (kleine Monatsbeiträge, hohe Taggelder, Freizügigkeit in der ganzen Schweiz, unentgeltliche Anmeldung zur Stellenvermittlung bei den Facharbeitsnachweisen, Gewährung von Unterstützungen während des Fachschulbesuches, Reiseentschädigungen zum Antritt einer Stelle) veranlassen im Jahre 1944 763 Angestellte zum Beitritt zur Kasse. Der Bestand an Versicherten ist damit auf 3453 angewachsen. Der ständige gleichmässige Mitgliederzuwachs lässt

AUTO-DOPPIK
die Losblätter-Buchhaltung
mit zwangsläufiger Gruppierung nach dem Normal-Kontenplan der schweizerischen Hotellerie
KOHLER-BUCHHALTUNG A.G., BIEL
(Auto-DoppiK) Telefon (082) 2 40 29

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

UM- und NEUGESTALTUNG
IHRER HOTELRÄUME
MEER · BERN
WERKSTÄTTEN
FÜR MÖBEL UND INNENAUSBAU
Verlangen Sie unseren Prospekt
«Kultiviertes Wohnen»

Ihre Studien für:
**TOURISMUS
FREMDENVERKEHR
GASTGEWERBE**
in *Neuchâtel*

Abteilung für Fremdenverkehr der höheren Handelsschule Neuchâtel: Interessanter, vielseitiger Lehrplan, der das ganze Gebiet der Verkehrserziehung umfasst und Gelegenheit zu intensiver Vorbereitung auf alle touristischen Berufe bildet. Direktor: Dr. J. Grize.
Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe, Neuchâtel: Theoretische und praktische Kurse in Küche und Service und in Verbindung mit der höheren Handelsschule Neuchâtel: Französisch- und Handelsfächer. Kursbeginn: Anfang November.
Direktor: A. Montandon. Kurs.
Prospekte und Auskunft durch die Leitung obiger Lehranstalten.

Keine Putzorgen mehr . . .

mit der neuen BÜHLER-Bodenreinigungsmaschine. Rasch und mühelos — mit einem Minimum an Putzmaterial — reinigen Sie damit alle Böden: Parkett, Euböölth, Inlaid, Kork, Stein. Sie spant, sie fegt, sie blocht, sie schleift.

20 Extra-Vorteile machen die BÜHLER zur idealen Bodenreinigungsmaschine für Säle, Hallen, Kegelbahnen usw.

Gegen Einsendung des untenstehenden Bons überlassen wir Ihnen gerne kostenlos unsern illustrierten Prospekt mit allen Angaben.

BÜHLER

Die neue Bodenreinigungs-Maschine
Generalvertr.: Brüttsch & Co., Zürich, Parkring 21



BON
H.R. 3

Firma Brüttsch & Co., Böhler-Generalvertrieb, Zürich, Parkring 21

Ich interessiere mich für die Böhler-Bodenreinigungsmaschine und bitte Sie mir kostenlos und unverbindlich den illustrierten Prospekt zukommen zu lassen.

Name:

Adresse:

Hotels

Kuranstalten
Sanatorien
Pensionen
Gasthöfe
Restaurants

vermittelt
streng reell und diskret

G. KUHN

Hotel-Immobilien
Rennweg 58, Zürich

Erstes und ältestes
Treuhand-Bureau
auf diesem Gebiete

Erstklassige Referenzen

Telephon 23 63 64

elektr. Heizofen

Die Brennstoffzuteilung ist knapp und ungewiss... deshalb sichern Sie sich am besten schon heute einen
mit Stufenschaltung 400—800—1200 Watt. 220/230 Volt
Vom SEV, geprüft und genehmigt Preis Fr. 59.50 incl. Vant., Franco-Lieferung, Prospekte u. Auskunft durch Paul Essig-Wymann, Basel 10.

Assurance vieillesse et caisses de compensation professionnelles

(Note de la Réd.) On se souvient que lors de notre assemblée des délégués à Genève, M. F. Tissot, président de l'Association suisse des stations climatiques et d'altitude, et président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers a interpellé le Comité central en exposant les avantages des caisses d'allocations et des caisses de compensation professionnelles et en proposant que l'on crée une telle caisse professionnelle pour l'hôtellerie suisse. Il faut rendre hommage à M. Tissot de sa prévoyance et de son intuition puisque, à ce moment, si l'on se doutait de la réalisation de l'assurance vieillesse, cela paraissait encore bien lointain, puisqu'on parlait de 1948, et que l'on ne savait nullement ce que deviendrait les caisses de compensation à la fin du service actif. M. Tissot est allé de l'avant sans se laisser détourner et il a réalisé dans le canton Vaud la première caisse de compensation professionnelle de l'hôtellerie suisse. C'est presque uniquement des considérations de M. Tissot et de l'expérience de la caisse professionnelle pour les hôtels et restaurants vaudois dont nous parlerons dans les lignes ci-dessous.

S'il est un sujet qui a fait couler beaucoup d'encre c'est bien celui de l'assurance vieillesse et survivants. Verra-t-elle le jour ou non s'est-on demandé pendant bien des années? Ces derniers temps, l'idée faisait son chemin, mais comme beaucoup d'idées en Suisse, elle cheminait lentement et, si l'on avait fini par avoir la certitude que l'on arriverait au but, on ne savait pas encore très bien quand. Les commissions étaient à l'œuvre, les experts expertisaient à tour de bras, les rapports s'accumulaient, mais il semblait bien qu'il faudrait attendre quelques années encore avant d'arriver au but. Or, il y a quelques jours, les journaux ont publié une nouvelle qui a dû fortement émouvoir ceux qui n'avaient plus guère la foi en cette fameuse assurance vieillesse. Le Conseil fédéral avait établi, par un arrêté basé sur les pleins pouvoirs, un régime qui servait de liaison entre l'assurance vieillesse telle qu'elle existait actuellement (c'est-à-dire à l'état embryonnaire) et le régime qui entrera en vigueur le 1er janvier 1948. Nous ne voulons pas entrer dans les détails de ce régime, ni sur ce qu'il procure au bénéficiaires de l'assurance, mais en ce qui concerne les ressources financières, nous voulons relever une phrase qui nous semble essentielle: «Le service des rentes sera assuré par le service cantonal de compensation ou par les caisses de compensation professionnelles désignées par le département de l'économie publique.»

Nous nous trouvons donc en présence de deux faits importants: les caisses de compensation ont été maintenues malgré la fin du service actif, et leur produit servira à alimenter l'assurance vieillesse dont le régime transitoire entrera en vigueur le 1er janvier 1946.

Certes, ces faits pourraient nous laisser complètement indifférents et l'on pourrait se dire, l'hôtellerie a payé jusqu'à présent ses contributions de compensation aux caisses cantonales, l'on peut donc parfaitement continuer à procéder de même. Mais, étant donné les expériences concluantes qui ont été faites dans le canton de Vaud, l'on peut se demander s'il ne vaut pas la peine de préférer, puisqu'il s'agit d'une institution maintenant permanente, la caisse professionnelle à la caisse cantonale?

Nous venons de dire que le principe des caisses professionnelles avait été admis et voici comment le rapport de la commission fédérale d'experts envisage les dernières:

«Des associations professionnelles d'employeurs et de personnes exerçant une activité professionnelle indépendante de même que des groupements de telles associations peuvent, aux fins de faciliter l'application de l'assurance vieillesse et survivants, créer des caisses professionnelles de compensation pour leurs membres et pour les salariés de ceux-ci sous réserve:

a) que l'activité de la caisse s'étende, en principe, à tout le territoire de la Confédération ou au moins à une région linguistique ou

qu'elle réunisse un nombre minimum de membres ou d'assurés.

b) que la caisse offre les garanties suffisantes d'une bonne gestion.

cc) que soient données des garanties suffisantes permettant de couvrir les dommages qui pourraient être éventuellement occasionnés à la Confédération.»

Notre association professionnelle a-t-elle donc un intérêt à créer une caisse de compensation pour l'administration de l'A.V.S.? Voici à ce sujet les conclusions de M. Tissot.

1° Les frais d'administration d'une caisse professionnelle seront toujours moins élevés que ceux d'une caisse publique.

2° Les membres de la profession affiliés à une caisse professionnelle ne reçoivent que les communications les intéressant directement, ce qui n'est pas le cas dans les autres caisses. La plupart des communications pourraient être faites par la Revue des Hôtels.

3° La création d'une caisse professionnelle de l'hôtellerie permettrait d'obtenir des renseignements statistiques et économiques d'une grande valeur pour la profession.

4° La synchronisation du contrôle des prix avec le contrôle obligatoire des affiliés aux caisses de compensation permettrait de réaliser des économies importantes.

5° La possibilité de grouper en une seule caisse l'assurance vieillesse et les caisses d'allocations familiales, d'où diminution considérable des frais d'administration. Il faut envisager l'extension des caisses d'allocation familiales à toute la Suisse, comme le prévoit l'arrêté fédéral du 21 mars 1945.

6° L'organisation professionnelle a tout à gagner, et elle est considérablement renforcée, lorsqu'elle garde en mains les institutions sociales auxquelles se rattachent ses membres. Elle peut contribuer ainsi à limiter l'étatisation d'un secteur de l'économie et faire oeuvre utile.

Les avantages mentionnés par M. Tissot se sont révélés exacts pour la caisse d'allocations familiales et de compensation professionnelle vaudoise. Il suffit pour cela de prendre connaissance des lignes suivantes extraites du rapport présidentiel présenté à l'Association cantonale vaudoise des hôteliers:

Il serait à notre point de vue une grave erreur de laisser à l'Etat seul l'organisation et l'administration des caisses. Nous devons tendre, dans tous les domaines, à obtenir que l'Etat se décharge et laisse à l'économie privée le plus de compétences possibles afin qu'il puisse se donner plus complètement à sa tâche essentielle qui est de gouverner. Nous savons d'autre part par expérience, que l'administration privée travaille à meilleur compte que celle de l'Etat, ce qui devrait être déjà un motif suffisant pour que chaque profession organise sa propre caisse et que chaque entreprise adhère à la caisse professionnelle.

Pour les 6 premiers mois d'activité de la caisse de compensation, soit les mois de février à juillet 1945, les contributions encaissées par notre caisse qui groupe 1530 affiliés ont été les suivantes:

pour perte de gain	Fr. 73.764,11
pour perte de salaire 314.194,85
pour frais de gestion 24.125,24
	Fr. 412.084,20
pour allocations familiales 74.488,38
Total des contributions	Fr. 486.672,58

ce qui représente plus de Fr. 81.000.— par mois.

Pendant cette même durée, le volume des salaires payés par nos affiliés est de près de 8 millions de francs, soit exactement une moyenne mensuelle de fr. 1.300.140.—, ce qui représente près de 16 millions de salaire par année.

Jusqu'au 18 septembre, nous avons payé fr. 184.463,05 d'allocations pour mobilisés et versé fr. 243.384,12 aux fonds centraux.

Il ne reste plus à espérer que ces chiffres auront convaincu ceux qui pensaient que l'hôtellerie et la restauration n'étaient pas assez importantes pour organiser leurs propres caisses professionnelles. La discussion est maintenant ouverte sur cet important problème, non seulement d'actualité mais d'avenir, et nous serions heureux d'avoir encore des avis autorisés à ce sujet.

Chronique

L'action des permissionnaires américains

Nos lecteurs auront trouvé dans la partie allemande du dernier numéro de notre organe un compte rendu détaillé de la visite que la délégation suisse, détalant à l'invitation de l'officier de liaison à Berne, le Colonel Lewis, a faite au général C. O. Thrasher, commandant d'étape pour la France et l'Allemagne. Cette délégation comprenait les dirigeants suisses qui s'occupent de l'action des permissionnaires, et, l'hôtellerie qui, avec les chemins de fer, est l'un des principaux piliers de cette oeuvre était représentée par M. Schmid et le Dr Riesen.

Nous ne parlerons pas ici du voyage à Reims, ni des villes et camps que la délégation a eu l'occasion de voir, puisque tous détails ont été donnés en allemand, mais nous voulons toutefois mentionner l'impression qui se dégage des négociations qui ont eu lieu à cette occasion sur la poursuite de l'action. On a insisté, au cours des délibérations sur la rapide démobilisation de l'armée américaine et sur le fait qu'à fin février 1946, il ne resterait en Europe, suivant les circonstances, que l'armée d'occupation de l'Allemagne, ce qui ne manquera pas d'avoir aussi une influence, à partir du mois de décembre, sur les contingents de permissionnaires qui se rendront en Suisse. Il n'est pas encore possible de préciser quel sera alors le nombre hebdomadaire de ces permissionnaires. Et c'est la raison pour laquelle l'on ne doit, en comptant sur cette action, ouvrir aucun des grands hôtels qui sont restés fermés jusqu'à présent. Leur occupation ne serait pas assurée, car l'armée américaine continue à ne donner aucune garantie quant aux contingents de soldats et officiers qui viendront passer leur congé dans notre pays. Il n'est guère probable non plus qu'elle puisse nous aider en fournissant du charbon.

De nos sections

Dans l'hôtellerie montreucoisienne

On annonce des changements importants dans les rangs de la Société des hôteliers de Montreux. C'est le départ tout d'abord, pour Sion, de M. Charles Amacker, directeur de l'Hôtel Terminus et membre depuis quelques années du Comité de la section locale. On regrettera son départ, car M. Amacker est un hôtelier aimable et actif, que ses collègues avaient toujours un grand plaisir à rencontrer.

M. C. Amacker était également président de la Société vaudoise des cafetiers-restaurateurs; à ce titre il a collaboré étroitement, ces deux dernières années, avec l'Association cantonale des hôteliers notamment dans les questions en rapport avec le contrat collectif du travail et la Caisse d'Allocations familiales et de Compensation H.O.C.A.R.

Tous nous vœux accompagnant M. Amacker dans son nouveau champ d'activité.

Pour le remplacer, le Cie des Chemins de fer Montreux-Glion, propriétaire de l'Hôtel Terminus, a fait appel à M. Ducloux, chef de service depuis quelques années au Buffet de la Gare de Lausanne. Ce choix a été très bien accueilli et M. R. Mojonnet, président a eu le plaisir de saluer son nouveau collègue au cours de la dernière assemblée de la Section.

Il en a fait de même à l'égard de M. Schudel, de Schaffhouse, qui s'est récemment rendu acquéreur de l'Hôtel Parc et Lac, propriété de Madame Schneider qui fut pendant de très nombreuses années un membre fidèle de la Société des hôteliers de Montreux.

D'autre part, on annonce la transformation prochaine et la modernisation de l'Hôtel Belmont, l'un des principaux hôtels de la station qui a été loué, depuis deux ans, à la Centrale pour les Réfugiés à Zurich; des travaux importants vont être exécutés durant l'hiver et l'hôtel, transformé, ouvrira ses portes au printemps. La direction de l'hôtel sera assumée par un hôtelier connu.

On salue avec une vive satisfaction cette transformation d'un important établissement; d'autres suivront sans doute.

Le 25000e permissionnaire américain à Montreux

Il est arrivé le 10 octobre, sous la forme d'une S.C.F. la Cpl. Varda Neuberger, de New York, qui faisait partie du Tour B. III.B. 105 venant de Genève.

Il y avait foule à la gare pour recevoir les 172 participants à ce tour, à qui une collation fut offerte par la Société de Développement. Quant à la Cpl. Varda Neuberger, fort émue de la surprise qui était réservée, elle reçut un montre-bracelet et fut, cela va sans dire, abondamment fleurie et photographiée.

Nouvelles économiques

Atténuations au rationnement

C'est avec un vif soulagement que les ménages collectifs auront entendu lundi que les bruits qui couraient sur une prochaine atténuation du rationnement étaient exacts.

La meilleure nouvelle que les hôteliers et restaurateurs auront apprise est bien certes celle de la fin du rationnement du café et du thé

Liste des prix des hôtels de sports d'hiver

Les stations de sports d'hiver ont été invitées ces jours à envoyer au Bureau central de la Société suisse des hôteliers les documents nécessaires à l'impression de l'édition 1945/46 de la liste de prix des hôtels de sports d'hiver, et cela jusqu'au

31 octobre

au plus tard. Les vœux relatifs à une modification des inscriptions actuelles et les nouvelles inscriptions pour cette liste doivent être adressés sans retard aux sections locales compétentes. Ce n'est que s'il s'agit de membres individuels que les dites modifications doivent être annoncées directement au Bureau central.

des extraits de café, des succédanés de café, du cacao, etc. On sait en effet l'importance qu'ont ces produits pour les hôtels et restaurants et le chiffre d'affaires que la vente de thés et des cafés permet de réaliser dans certaines entreprises. On avait été fort en peine de voir ces derniers temps les attributions de café devenir si minces, et plusieurs établissements avaient dû renoncer à servir du café pendant certaines heures. La fin de ce rationnement marque donc une étape sensible dans l'abolissement complet du rationnement qui — nous en avons maintenu la certitude — aura lieu graduellement, au fur et à mesure que la situation de notre approvisionnement s'améliorera.

Si le thé et le café sont dorénavant de vente libre, le lait demeure encore rationné et les attributions de lait aux ménages collectifs pour les thés et cafés sera, à partir du 15 octobre, sur la base de Gc «Lait» 70, et s'éleveront à 1,5 dl. de lait pour 100 points de produits CTC (moyenne des quantités mensuelles employées précédemment, proportion des boissons).

On a appris également avec plaisir que les boulangers étaient autorisés de nouveau à vendre du pain frais et que diverses modifications ont été apportées dans les proportions d'échange pain/ farine. Pour de plus amples détails, que nous ne pouvons donner faute de place, nous renvoyons nos lecteurs à la partie allemande de notre journal.

Il est encore une modification d'importance pour les ménages privés, c'est celle de la suppression des jours de viande. Dans les ménages collectifs par contre, vu les faibles attributions qui nous sont accordées et la situation difficile du marché du bétail, on verra avec plaisir que le lundi, mercredi et vendredi demeurent jours de viande. Des allègements sont toutefois apportés quant aux jours fériés, et il est loisible de servir maintenant de la viande à Noël-An, à Noël et à la St-Sylvestre, ainsi qu'aux jours fériés, aux jours de marché ou aux jours ouvrables comme tels par l'office cantonal de l'économie de guerre. Cette autorisation ne peut toutefois être accordée que pour 6 jours par année (en 1945 pour deux jours encore).

On a également annoncé un assouplissement appréciable dans le secteur industriel. C'est que le rationnement des textiles a également pris fin le 15 octobre. Il y a là un précieux allègement pour des maisons qui avaient besoin de linge supplémentaire. Toutefois, il faut se montrer prudent dans ce domaine et ne pas vouloir acheter immédiatement de trop grandes provisions de linge. Il ne faut pas oublier que la qualité est inférieure à ce qu'elle était auparavant et que la bonne qualité ne reviendra que lentement. D'autre part, il faut espérer que les prix actuels baisseront peut être un peu l'année prochaine. Ainsi, quoique la vente des textiles soit libre, on ne saurait trop recommander, pour le moment, de faire preuve de quelque patience et de se contenter de n'acheter que le strict nécessaire.

Nécrologie

E. E. Le Coultre †

C'est avec douleur que nous venons d'apprendre la nouvelle du décès, après une longue et pénible maladie, de M. E. E. Le Coultre, le distingué président de la Fédération suisse des agences de voyages. Son attachement et dévouement à cette fédération fut grand et tous ses amis et collaborateurs garderont de cet animateur, qui laisse un grand vide derrière lui, un souvenir ému et fidèle. Il a pendant de nombreuses années discuté avec notre Société les questions qui intéressaient à la fois l'hôtellerie et les agences de voyages et nous avons toujours trouvé en lui un ami sincère, plein de compréhension pour notre cause. C'est une grande perte que les milieux touristiques ressentiront profondément.

Nous prions la famille de M. E. E. Le Coultre et la Fédération suisse des agences de trouver ici l'expression de notre vive sympathie à l'occasion du deuil cruel qui vient de les frapper.

Nouvelles de l'étranger

En Syrie

La Société suisse des grands hôtels en Orient, à laquelle appartient l'Hôtel Shepherd, au Caire, et l'Hôtel King-David, à Jérusalem, projettent la construction d'un grand hôtel de luxe sur le Mont-Carmel. Il recevrait le nom de Roi-Salomon.

Winterthur
UNFALL
SEIT 70 JAHREN 1875-1945

Vergünstigungen
für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluß von Drithaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal

Im Herbst-
Mixkurs

vom 8.—21. November ist die Hälfte der Plätze bereits besetzt. Wer diesen Kurs mitmachen möchte, tut gut daran, sich baldigst anzumelden. Spezialprospekt verlangen. Tel. (041) 25551.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Im „Montana“

Junges Hotelier-Ehepaar (mit Fähigkeitsausweis) sucht kleineres bis mittleres

Hotel-Restaurant oder Tea-room

zu kaufen oder in Pacht, eventl. mit Beteiligung, zu übernehmen. Offert. unt. Chiffre P 3936 Publicitas Zürich.

A vendre
L'Hôtel du Cerf
à Estavayer-le-Lac

soit Hôtel en parfait état de 23 lits, confort et Café-restaurant, grande salle pour sociétés, garage, écurie, grand jardin ombragé. Affaire très intéressante. Pour visiter, s'adresser à A. Perrin, propriétaire et faire offres à Paul Torche, notaire, Estavayer.

TEXTON
WÜRZE

Schmackhaftigkeit ist eine der Voraussetzungen für gute Verdauung der Speisen.

TEXTON Würze verfeinert die Gerichte ohne den Eigengeschmack der Speisen zu verdrängen, sie verbessert ihn nur. Der Versuch überzeugt!

M.A.C.O. GESELLSCHAFT A.G.
GÜMLIGEN B. BERN

In bester Lage einer grossen Ortschaft der Ostschweiz ist ein ganz neu-renoviertes

Wein-Restaurant

mittlerer Grösse Umstände halber **sofort zu verkaufen**

Das bestbekannte Haus mit seinen Spezialitäten wird von einer entsprechend sehr guten Kundschaft frequentiert. Als Käufer kommen zur seriösen, tüchtige Fachleute in Frage (evtl. Küchenchef). Für solche bietet das Objekt eine sehr gute Entwicklungsmöglichkeit. Nähere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre B. G. 2395 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteliers Restaurateure

bevor Sie Ihre Herbstkäufe machen, verlangen Sie bitte Offerte von

Matter-Fischli A. G.
Weine en gros - en détail
Hinwil-Zch. Telefon 981315

Hotel mit Restaurant

bekanntem Namen, in bester Verkehrslage einer beruflichen Industrie- und Kongress-Stadt, mit gefälligen Räumen und leistungsfähiger Küche

zu verkaufen.

Die Liegenschaft eignet sich vorzüglich zum weiteren Ausbau als Restaurationsbetrieb oder Geschäftshaus. Anfragen unter Chiffre H. R. 2390 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre de suite
L'HOTEL DE LA TRUITE
à Reuchenette

Ce commerce qui possède une bonne clientèle convient à chef de cuisine. Chiffre d'affaire intéressant. Pour tous renseignements et pour visiter, s'adresser à Me Gaston Girod, Notaire à Bienna.

Hôtelier

expérimenté, parlant hollandais, français, allemand, anglais et russe, avec clientèle, cherche à louer (ou direction)

Hôtel de 50—80 lits

évent. achat. Capital disponible. — Offres sous chiffre C. 1981 à Händler, Annonces, Zürich 3.

FERME-RESTAURANT

avec terrains à volonte en plein développement à vendre dans station d'altitude au-dessus du lac Léman. Situation splendide. — Ecrire sous chiffres P 939-6 L à Publicitas Lausanne.

Junger Bursche, Mitinhaber eines Sommer-Hotels, sucht

Stelle um den Service zu erlernen

Es kommt nur welsche Schweiz in Frage. Eintritt per sofort, Offerten unter Chiffre K. R. 2281 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zwei Schwestern mit Sprachkenntnissen suchen zusammen für die Wintersaison in gutgehendes Hotel Stelle als

Zimmermädchen

Guter Verdienst und Behandlung wird erwünscht. Offerten an Luzia Janser, Verrozio 9, Moutier J. B.

Gesucht per 1. November jüngerer, tüchtiger

KOCH

neben Lehrling in kleinerem Passantenhotel. Offerten mit Gehaltsansprüchen unt. Chiffre E. F. 2405 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Nur frisch geschlachtetes

Geflügel- und Kanindien

liefert gegen Kassa: F. Schmid, Luzern, Zürichstr. 11, Tel. 20969.

Hotelfachmann

3 Hauptsprachen mit gründlichen Kenntnissen im Hotel-Restaurations- u. Barbetrieb sucht Engagement zur Stütze des Patrons evtl. Beteiligung Offerten unt. Chiffre P 51609 an Publicitas, Zürich.

Confiseur

21 ans, cherche place dans hôtel-tea-room pour la saison. Bons certificats. Adresse off. sous chiff. PL. 14833 L à Publicitas, La Chaux-de-Fonds.

Tüchtiger, selbständiger

Küchenchef

sucht Stelle als solcher in Restaurations-Küchen oder mittleres Hotel.

Gute Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Offerten an A. Häfner, Küchenchef, Lungern (Obwalden).

Jüngerer routinierter

Pianist

sucht Engagement in Hotel. Evtl. Mitarbeit Reception-Büro. 4 Sprachen. Offerten unt. Chiffre E 58440 G. an Publicitas St. Gallen.

Barman

expérimenté, 4 langues cherche place pour la saison d'hiver

gérance

Offres sous chiffre No. 6128 T. à Publicitas Thoune.

Gesucht
Chef-Kontrollleur
in Grossbetrieb nach Zürich

Eintritt nach Uebereinkunft. Jahresstelle. Nur bestausgewiesene Bewerber mit langjähriger Erfahrung wollen ausführliche Offerte mit Gehaltsansprüchen einreichen unter Chiffre G. Z. 2387 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

sehr gut erhaltener

Gas-Küchenherd

„Surzee“, 2,15x1,35 m, mit Presslufatabell, 4 offenen Kochstellen, 1 Fortkochplatte, 2 Bratöfen. Hotel Mostrose, Luzern.

Demoiselle qualifiée, grande pratique hôtelière, cherche poste de confiance, soit

direction, secrétaire, aide du patron, gérance, etc.

pour la saison d'hiver, ou à l'année. De préférence Suisse romande. Excellentes références. — Ecrire sous chiffre N. A. 2332 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Junger Mann, strebsam im Hotelfach mit Auslandspraxis sucht

Vertrauensposten als rechte Hand des Patrons

Grat oder Chef de Service. Zeugnisse und Referenzen stehen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre H. K. 2394 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELFACHMANN

Direktor erstklassiger Häuser des In- und Auslandes, guter Organisator, in allen Branchen des Hotel-Restaurations- und Brasseriebetriebes versiert, sucht

passenden Vertrauensposten

in Saison- oder Jahresgeschäft. — Offerten unter Chiffre H. F. 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

MILCHMANGEL?
Dann hilft Felchlin's

DESSERT-PULVER
für Puddings und Glacen
denn es enthält

90% Milchpulver

Verlangen Sie gratis Muster und Rezepte

Fr. 18.- per kg

felchlin
MAX FELCHLIN SCHWYZ

Solange Vorrat!

THON weiss in Olivenöl
brutto f. netto, Dosen zu ca. 2,9 u. 1,65 kg per kg 13.80

THON la Qualité in Olivenöl . . . per Dose 2.95
175 g Inhalt

THON la Qualité in Olivenöl . . . per Dose 2.95
1/8 Dosen, beschränkt lieferbar . . . per Dose 1.75

SARDINEN in Olivenöl . . . per Dose 1.75
Inhalt 125 g netto . . . per Dose 1.75

Alles Weissblechdosen!

Bestellungen nimmt entgegen
A. Häfner-Bühler, Handlung, Nebikon, Tel. 851 68.

Küchenchef

mit besten Zeugnissen und Referenzen **sucht Stelle.**

Eintritt nach Uebereinkunft. — Offerten unter G 10308 Y an Publicitas Bern.

Allein- oder Etagenportier

sprechenk. an ein sauberes, selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Saison, Jahres- oder Aushilfsstelle in gutgehendes Hotel. Offerten an Postlagerkarte No. 33, Basel 2.

Stelle als:

Burcau-Volonfärin oder Stütze der Hausfrau oder Aide-Economai

sucht Tochter mit guten Vorkenntnissen im Hotelfach. Bevorzugt franz. Schweiz zur weitem Sprachausbildung. Offerten an Postfach 40, Vitnau.

Chef de Service

per Anfang November zur Ferienablösung in Grossrestaurant gesucht.

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre G. F. 2403 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Pardenn und Sporthotel Parsenn, Klosters

Gesucht für Wintersaison in Hotel mit 80 Betten, Erstklassbetrieb:

1 Chef de service-Aide Bureau (möglichst englisch sprechend)
1 Kaffeeköchin
1 Saaltochter
1 Barmaid

Eintritt ca. 10. Des. Offerten an Hotel Pardenn, Klosters.

Junge, gutaussehende Tochter, deutsch, französisch und etwas englisch sprechend,

sucht Anfangsstelle

in Bar, neben Barman oder Barmaid, evtl. in Tea-Room. Offert. unt. Chiff. B. H. 2385 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner

mit langjährigen Referenzen erstkl. Häuser, 38jährig, perfekt deutsch, engl., franz. u. holländisch sprechend,

sucht Jahresstelle

per sofort oder nach Uebereinkunft. — Offerten unter Chiffre B. 1681 an Annoncen-Pfändler, Zürich 3.

Gesucht

Restaurations-tochter evtl. Anfang. **Barmaid** **Tochter** für Lingerie u. Zimmer, Anfäng.

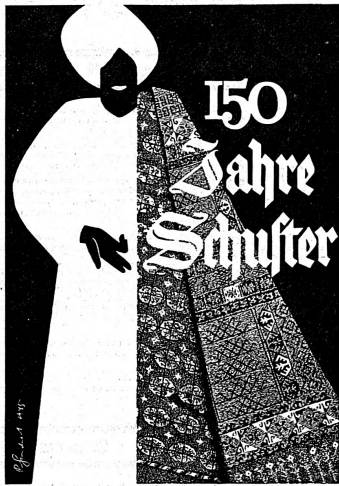
Lohn Fr. 120.—, stark und sauber. Offerten an Hotel Victoria, Aigle.

Tüchtige, 34jährige, gut aussehende Geschäftsfrau mit eigenem Sommerreisegeschäft, frühere Barmaid, perfekt deutsch, französisch, italienisch, englisch sprechend.

sucht Stelle als

Barmaid oder Gerantinn

in gutes Haus für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre N. M. 2373 an die Hotel-Revue, Basel 2.



TEPPICHHAUS SCHUSTER & CO., ST. GALLEN - ZÜRICH

SARDINEN UND THON

Preisliste verlangen
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 260094

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG

Der gute "WAADTLÄNDER".

trägt die Garantie-marke

L'OFFICE DES VINS VAUDOIS LAUSANNE

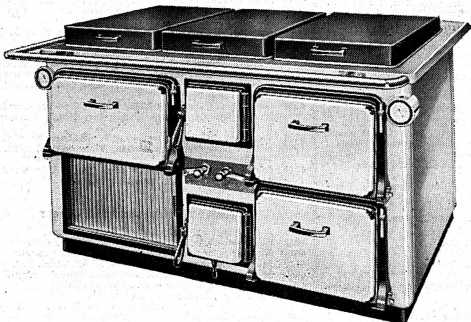
RICHTIGE WEINBEHANDLUNG

100 Jahre
PETITAT & CO
YVERDON

VINS EN GROS

Alleinkoch
gesetzn. Alters, pätiszerie- und extremetskundig, sucht Saison- oder Jahresstelle.
Offerten unter Chiffre H. N. 2394 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ein neues „HOLDA“-Modell



Hotel- und Restaurations-Kochherd

für Holz- und Kohlenfeuerung

SCHWEIZ. GASAPPARATEFABRIK SOLOTHURN

Verlangen Sie bitte Spezialprospekt No. 800 H

Grosser Hotel-Mobiliar-Verkauf

aus Liquidation des Grand Hotel Les Dents du Midi in Champéry (Valais).

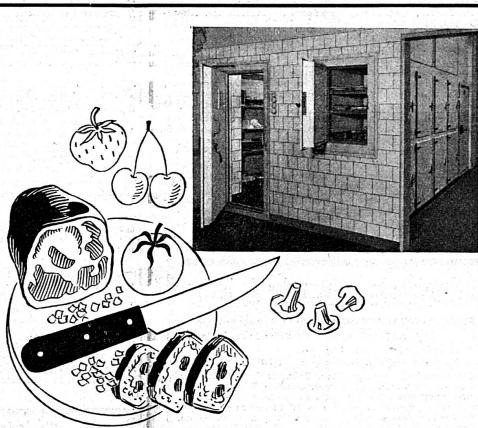
Dauer der Liquidation bis ca. Ende Oktober 1945 (160 Zimmer-Einrichtungen).

Ganze Doppel- und Einerschlafzimmer in Nussbaum, Eichen- und Arvenholz mit prima Haarmatratzen Einzelbetten, Kommoden, Schränke und Nachttische, Tische, Stühle, Polsterfauteuils und Chaiselongues, Salongarnituren, Varanda- und Gartenmöbel, Rohrmöbel aller Art, Wolldecken, Stoppdecken, Läufer, Vorhänge, Bett- und Tischwäsche, Küchenwäsche, alles couponfrei, Tafelgeschirr und Bestecke, Argenterie, Küchengeräte und Kochgeschirr für Hotels.

Günstigste Gelegenheit für Hoteliers u. Privateute

Verkauf nur gegen bar. Verpackungsmaterial für kleine Posten selbst mitbringen.

Besichtigung und Verkauf im Grand Hotel Les Dents du Midi in Champéry (Valais), Tel. 4 41 03.



Frigomatic

hält Ihre Speisen frisch und appetitlich und konserviert alle Lebensmittel. Fische, die in einer Frigomatic-Kühlanlage aufbewahrt werden, können ohne Bedenken auch nach tagelanger Lagerung noch dem verwöhntesten Gast serviert werden. Selbstverständlich sind aus dem Frigomatic auch die Getränke jederzeit herrlich frisch. Frigomatic-Kühlanlagen und -Kühlschränke zeichnen sich von jeher durch hohe Zuverlässigkeit aus. Sie verwirklichen die neuesten Erfahrungen auf dem Gebiete der elektrisch-automatischen Kühlung, bieten alle hygienischen Vorteile, arbeiten vollautomatisch ohne jede Wartung und sind ausserordentlich wirtschaftlich im Betrieb.

AUTOFRIGOR A.G.

Hardturmstr. 20 Zürich Telefon 258660

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

Dank neuen Importen ist
es mir möglich meine

Kaffee und Tee-Mischungen

in den alten bewährten Qualitäten
abzugeben.



HANS GIGER BERN

Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstr. 3 Telefon 227 35

L. M. KOHLER

PAPIERE & DRUCK

BERN

Bouchens
Schlittler
Korken

GEBR. SCHLITTLER
TEL. 44150 NÄFELS

Gesucht

Geschirrwashmaschine

Stundenleistung ca. 3200 Stück. Offerten unt. Chiffre G. M. 2391 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GENÈVE

à remettre, à deux minutes de la gare, sur principale artère,

hôtel-pension

(30 lits) d'ancienne renommée, bien meublée, conditions modérées. S'adresser sous chiffre B. L. 2374 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Serviertablets

Sie sind wasserfest und hitzebeständig und geben Ihrem Service eine zeitgemässe, persönliche Note. — Offerten durch

Mahler
seit 1808
Neuheiten in Glas-, Holz- und Silberwaren

Visitez
la maison de topis

Geelhaar
THUNSTR. 7 BERNE

Cela vaut la peine!

JAGGI

ECONOMIC
die modernste
KARTOFFELSCHÄLMASCHINE
mit den neuen auswechselbaren Schäblyzylindern

Finkörnige für neue zarte Kartoffeln
Grobkörnige für gelagerte Kartoffeln

ALBERT DUDLI

LUZERN - HALDENSTR. 7 - TEL. 27.838
Grossküchen-Maschinen

Horgen
Glarus

zeitgemäss
formschön
bequem
preiswert

A. G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus
in Horgen

646HP

Jg. Wirtsohn mit Fähigkeitsausweis und guten Kochkenntnissen (2 Jahre Küchenpraxis) sucht Stelle als

Koch

in grösseres Hotel oder Restaurationsbetrieb zur weiteren Ausbildung. Auskunft erteilt: J. Brodbeck, Hotel Sonne, Emmet-Baden.

Gesucht per sofort selbständiger

Alleinkoch

für Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz. Jahresstelle. Offerten und Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre Z. S. 2342 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Champagne d'Eparnay

souffert disponible en Kisten à 25 St. Ferner Grands vins avec appellations du Côte de Rhône, Bourgogne et Bordeaux, en bouteilles ou fûts orig. de la propriété. Leers, gebrauchte, nutzlos herumliegende Champagnerflaschen werden an Zahlung genommen und sind dringend erwünscht. Bestellungen für die ersten Friedens-Festtage nimmt entgegen bis 30. Oktober 1945, Livicocha, Fribourg, Rt. de la Carrière 16.