Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **51 (1942)**

Heft 17

PDF erstellt am: **06.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 17
BASEL, 23. April 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 17
BALE, 23 avril 1942

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. 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.

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Paraît tous les jeudis

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'ETRANGER 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.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel

Compte de chèques postaux No. V 85

Der Berufsverband in der Kriegswirtschaft

Anlässlich einer kürzlich stattgehabten Konferenz des Schweiz. Gewerbeverbandes verwies deren Präsident, Herr Nationalrat Dr. Gysler, bei der Behandlung kriegswirtschaftlicher Fragen auch auf die guten Dienste der Fachverbände bei der Ein- und Durchführung der zahlreichen behördlichen Erlasse und Verfügungen kriegswirtschaftlicher Natur. Die schweizerische Gewerbe-Zeitung greift dieses Thema ebenfalls auf, um den Umfang dieser für die Behörden wertvollen und vollständig auf freiwilliger Basis geleisteten Tätigkeit aufzuzeigen. Das genannte Blatt erblickt in dieser Verbandsarbeit den lebendigen Beweis dafür, dass sich die Berufsorganisationen ihrer Verantwortung dem Staate gegenüber bewusst sind und es unter den heutigen Umständen als eine ehrenvolle Pflicht erachten, der Volksgemeinschaft zu dienen. Daran knüpft es mit Recht eine energische Stellungnahme gegen die abgedroschenen Schlagworte der Verbandsbürokratie, Verbandspolitik und Sekretärwirtschaft, die leider immer wieder ins Volk hinausgetragen und breitgetreten werden. Auf der andern Seite ist zu erwarten, dass sich auch die wenigen Bundesinstanzen, die der Verbandstätigkeit immer noch mit einem gewissen Misstrauen und Übelwollen gegenüberstehen, nun durch die positiven Leistungen der Verbände im Interesse der Allgemeinheit eines Besseren belehren lassen und auch ihrerseits die Hand zur vertrauensvollen Zusammenarbeit bieten.

Am offensichtlichsten tritt der kriegswirtschaftliche Einsatz der Verbände in der Fachpresse in Erscheinung, die sich fortgesetzt um eine gewissenhafte Orientierung und eingehende Erläuterung der gesetzlichen Vorschriften aller Art bemüht. So beanspruchen in unserem Vereinsorgan die damit zusammenhängenden Mitteilungen der wirtschaftlichen Beratungsstelle ein Vielfaches des früher belegten redaktionellen Raumes. Wenn ein solcher Hinweis gelegentlich von Beamtenseite noch dahin kommentiert wird, dass eine ausgiebige Information der Mitgliedschaft zu den selbstverständlichen Verbandsaufgaben gehöre, so ist dem entgegenzuhalten, dass es auch auf den Geist ankommt, der diese aufklärende Tätigkeit beseelt. Zudem begnügen sich mit uns auch die übrigen gewerblichen Organisationen nicht mit der einfachen Abschrift amtlicher Publikationen, sondern wir sind bestrebt, das Verständnis für diese Erlasse zu wecken, ihnen auf den Grund zu gehen, ihre inneren Zusammenhänge, ihre Berechtigung aufzuzeigen und den Verbandsangehörigen die praktische Anwendung zu erleichtern. So ist vielen Sekretariaten ein besonderer Auskunfts- und Beratungsdienst in kriegswirtschaftlichen Fragen angegliedert worden, der überall auf höchster Tourenzahl arbeitet, um den von Amtes wegen angestrebten Zweck und Erfolg der dekretierten Massnahmen auch sicherzustellen.

Unsere Organisation darf übrigens den Anspruch erheben, aus eigenem Antrieb kriegswirtschaftliche Massnahmen ergriffen zu haben, bevor diese gesetzliche Sanktionierung erhielten, womit den später nachfolgenden gesetzlichen Erlassen der Weg gebahnt und das Verständnis dafür bereits gelegt war. So ergingen von der Vereinsleitung verbindliche Weisungen an die angeschlossenen Betriebe über die Normierung in der Abgabe von Brot, Butter und Zucker, sobald sich die ersten Schwierigkeiten in der Versorgung mit diesen Lebensmitteln zeigten. Dann wurde die Verwendung von Ersatzstoffen zur Schonung der Textilien, vor allem der Tischwäsche, propagiert und die Einsparung an rationierten Waren durch vermehrten Verbrauch freier Lebensmittel und Gemüse, aber auch durch die freiwillige Beschränkung der Speisenfolge angestrebt. Es darf auch ohne Überheblichkeit auf den massgeblichen Anteil an der Vorbereitung der Mahlzeitenkarten hingewiesen werden, womit ein Rationierungssystem Eingang fand, um das uns manche ausländische Verwaltungen beneiden, das sich auch bei fortschreitender Rationierung sehr gut bewährte und allen bisherigen Belastungsproben standgehalten hat.

Auf der anderen Seite könnten die Kriegswirtschaftsämter auf die Fachberatung durch die Verbände gar nicht verzichten, wenn es sich um den Erlass von Spezialvorschriften für ganz bestimmte Wirtschaftsgruppen handelt, da sie kaum für jeden Fall die nötigen Fachleute im eigenen Ressort zur Verfügung haben. Vereinzelt besteht zwar die Meinung, es genüge, den einen oder anderen Vertreter des betreffenden Gewerbe- oder Industriezweiges zur Meinungsäusserung heranzuziehen, doch reicht das überall dort nicht aus, wo die Unternehmerformen und Betriebsvoraussetzungen keine einheitlichen sind. Der Berufsverband aber ist die Sammelstelle der Erfahrungen und Fachkenntnisse der verschiedensten in einer nämlichen Branche bestehenden beruflichen Verästelungen, über die kaum eine Einzelperson verfügt. Selbst wenn dies zutreffen sollte, so wird der Einzelne eher dazu neigen, aus dem Gesichtspunkt seines eigenen Geschäftes und weniger im Hinblick auf den ganzen Berufsstand zu urteilen. Diese überparteiliche Einstellung gewährleistet einzig der Berufsverband.

Die Beteiligung der Organisationen an den für jeden kriegswirtschaftlichen Erlass notwendigen Vorberatungen hat verbandsseitig auch gar nicht die Meinung, dass das zuständige Amt deswegen in seiner Entschlusskraft nicht mehr frei oder präjudiziert sei. Aber dieses wird seine Verfügung bestimmt mit mehr Autorität und besserer Kenntnis der zu erwartenden Auswirkungen treffen können, wenn der Entscheid nach sachkundiger Orientierung über die in der Praxis bestehenden Verhältnisse fällt. Die Verbände wiederum sind nach erfolgtem Meinungsaustausch mit den Behörden auch viel eher in der Lage, die einmal getroffenen Verfügungen ihren Mitgliedern verständlich zu machen oder einseitiger Kritik entgegenzutreten, weil sie dann ihrerseits die tieferen Beweggründe kennen, die zu diesem oder jenem Erlass geführt haben.

In unserem besonderen Falle hat z. B. das Kriegsernährungsamt die allerbesten Erfahrungen mit der von seiten der gastgewerblichen Organisationen geleisteten Zusammenarbeit gemacht. Der scheidende Chef hat dies anlässlich seines Rücktrittes in verbindlicher Weise durch den Dank an unsere Direktion und die Mitarbeiter des Zentralbüro zum Ausdruck gebracht und sein Nachfolger wies anlässlich der ersten, von ihm präsidierten Konferenz mit den Vertretern der kollektiven Haushaltungen auf die wertvollen Dienste der Verbände hin, die er sich auch für alle Zukunft zu sichern wünscht. Wenn wir und andere Verbände aus solchen ernstgemeinten Anerkennungen auch kein propagandistisches Kapital schlagen wollen und uns auch ohnedies weiterhin in den Dienst der Sache gestellt hätten, so brauchen wir unser Licht auch nicht unter den Scheffel zu stellen, wenn es gilt, mit den ewig gestrigen Verbandsnörglern abzurechnen. Es schadet auch nichts, diese Tatsachen jenen „Einzelreisenden" in Erinnerung zu rufen, die glauben, ohne den Berufsverband auszukommen, weil sie sich in ihrer Selbstgenügsam- und -gefälligkeit gar keine Rechenschaft darüber geben, in welchem Umfange die Standesorganisation auch ihre Interessen mitvertritt, ohne dass sie deswegen Gegenrecht halten würden.

Die Bundeshilfe in der Arbeitsbeschaffung

Wie aus Bern berichtet wird, hat der Bundesrat den Entwurf zu einem Vollmachtenbeschluss über die Regelung der Arbeitsbeschaffung in der Kriegskrisenzeit in Beratung gezogen. Die darin veranschlagten Ansätze für die Höhe der jeweiligen Bundeshilfe sind je nach der volkswirtschaftlichen Bedeutung und der Höhe des Lohnanteils der unterstützten Arbeiten zwischen 15 und 50 Prozent abgestuft. Während für Privatbauten der Minimalansatz vorgesehen ist, sind für die Erneuerungsarbeiten an Hotels, Sanatorien, Erziehungsinstituten, sowie Gemeinschaftsanlagen in Kurorten 35 Prozent, für die Bädererneuerung sogar 40 Prozent vorgesehen. Gegenüber den bisherigen, auf 30 Prozent beschränkten Höchstansätzen, sollen die neuen Bundesanteile also eine beachtliche Höhe erfahren.

Nach dieser Seite hin könnte sich die Fremdenwirtschaft also mit dem Entwurf befreunden. Dagegen besagen die bisherigen Verlautbarungen aus dem Bundeshaus noch nichts darüber, ob die eidg. Subvention auch weiterhin von der Beitragsleistung der Kantone und Gemeinden abhängig bleibt. Bekanntlich waren die Kantone bei den früheren Arbeitsbeschaffungsaktionen verpflichtet, zusammen mit den Gemeinden einen Beitrag in der halben Höhe der Bundessubsidien auszurichten. Finanzschwachen Kantonen kam der Bund allerdings entgegen, indem er sich mit einem 25prozentigen Beitrag zufrieden gab. Nichtsdestoweniger konnten die Bundesmittel nur flüssig gemacht werden, wenn der Kanton seinerseits in den Staatssäckel griff. Diese Verkoppelung der eidgenössischen und kantonalen Hilfe hatte nun zur Folge, dass in Kantonen, die für Hotelrenovationen keine Zuschüsse leisteten, die ganze Aktion von der dortigen Hotellerie überhaupt nicht beansprucht werden konnte, so dass es trotz des angestauten Renovierungsbedarfes bei den Bauabsichten blieb, aber nicht zu deren Verwirklichung reichte. Wir hoffen nun sehr, dass sich die für das neue Arbeitsbeschaffungsprogramm verantwortlichen Instanzen bereitfinden, eine Regelung zu treffen, die es künftig auch den Hotelinhabern ermöglicht, der Bundeshilfe teilhaftig zu werden und mit ihrer Unterstützung längst fällige bauliche Erneuerungen durchzuführen.

Ein weiterer kardinaler Punkt, der noch der Abklärung bedarf, ist die Mittelbeschaffung durch den Hotelier. Selbst wenn die in Aussicht genommenen 35 oder 40 Prozent Bundessubvention erhältlich sind, so gilt es immer noch, die restlichen 65 oder 60 Prozent der Bausummen aufzubringen. Da nirgendswo mehr Reserven bestehen, Rückstellungen für bauliche Veränderungen aus den Betriebsergebnissen nicht mehr möglich sind und nur in den seltensten Fällen ein Bankkredit erhältlich sein wird, so muss die Ausführung des Bauvorhabens an dieser zweiten Klippe scheitern, wenn nicht die Überbrükkungs- und Durchhaltekredite, die der SHTG zur Verfügung gestellt sind, diesen Zwekken dienstbar gemacht werden können. Die Treuhandstelle muss sich daher schlüssig werden, in welchem Umfange und nach welchen Gesichtspunkten sie hier helfend einspringen kann, wobei es vor allem nötig sein wird, für die Gewährung der Baukredite ein vereinfachtes und beschleunigtes Verfahren in Anwendung zu bringen und dieses von der eigentlichen Sanierungstätigkeit zu trennen. Wichtig ist ferner, dass der Hotellerie für solche Bauzwecke auch billiges Geld zur Verfügung steht, um ihr die praktische Möglichkeit zu geben, diese Kredite auch innert nützlicher Frist wieder abzutragen. Dies sollte umso eher durchführbar sein, als sich der Bund als Geldgeber ja eine vorgangsfreie Hypothek einräumen lässt, die gegenüber allen anderen Gläubigerforderungen bevorzugt dasteht und somit auch das geringste Risiko zu tragen hat.

Mit der Erhöhung der prozentualen Bundeshilfe allein ist es jedenfalls nicht getan. Es bedarf einer verständnisvollen Zusammenarbeit aller beteiligten Kreise, um das schöne Werk der Arbeitsbeschaffung auch für das Fremdenverkehrsgewerbe zu fruktifizieren und ihm bei der Bereitstellung seiner Anlagen für die Nachkriegszeit tatkräftig an die Hand zu gehen. Nach den ermunternden Äusserungen kompetentester Persönlichkeiten über die Notwendigkeit der weitgehenden Einbeziehung der Hotellerie in jedes kommende Arbeitsbeschaffungsprogramm, sehen wir nun vertrauensvoll auch den Taten entgegen.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Kleine Chronik — Aus den Verbänden — Personalrubrik — Totentafel — Weitere Einschränkung des Fleischverbrauches.** Seite 3: **Wirtschaftsnotizen — Fachliteratur und Büchertisch — Lohnbuchhaltung.**

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
Hr. Ernst Bopp, Hotel Glockenhof, Aarau	25
Hr. Emil Frey, Hotel Kettenbrücke, Aarau	16
Hr. Adolf Herzog, Badhotel National, Baden	40
Hr. Max Brenzikofer, Restaurant Seefels, Biel	—
Frau Anna Franscella-Wehrmüller, Hôtel du Myrte & Belvédère a. See, Brissago	28
M. Edmond Tissot, Hôtel de l'Epervier, Cernier	5
M. Georges Buhler, Hôtel Fédéral, Col des Roches (Neuchâtel)	6
Frau L. Kerschbaum, Hotel Garni-Bahnhof, Davos-Dorf	18
Hr. Peter B. à Porta, Hotel Bellavista, Fetan	50
Hr. Franz Studer, Hotel Grütli, Lugano	20
Hr. Federico Merz, Hôtel Diana, Lugano-Cassarate	55
Hr. Giuseppe Schoenauer, Hotel Riviera, Lugano-Melide	20
Hr. Walter Raschert, Hotel-Pension Sole-Sonneck, Lugano-Paradiso	25
Hr. Ernst Bachmann, Hotel Rothaus, Luzern	20
Frau J. Brugger, Hotel Schlüssel, Luzern	24
Frl. Berta Murer, Hotel Glockenhof, Olten	30
Hr. Walter Staub, Hotel Bornhof, Olten	8
Hr. Giacum Klainguti, Dir., Hotel Languard, Pontresina	80
Hr. Fred Gartenmann, Dir., Hotel Beau-Site, Saas-Fee	P.M.
MM. Henriette Gross-Décaillet & Cie., Hôtel-Pension de Salvan et des Gorges du Triège, Salvan	35
Hr. Victor Kuonen, Hotel Mont Cervin, Visp	35

Mustermesse 1942

Auftakt

Die 26. Mustermesse, die ihre Pforten am 18. April öffnete und am 28. schliessen wird, bedeutet in jeder Hinsicht einen neuen Rekord. Die Zahl der Aussteller beträgt 1364 gegenüber 1200 im Vorjahr, die belegte Ausstellungsfläche 22400 Quadratmeter gegenüber 19100. Neuerstanden ist gegenüber dem Haupteingang die Messehalle VIII, während in deren Nähe die Halle IX als einmaliges Provisorium errichtet wurde, um jedenfalls nächstes Jahr ebenfalls als Definitivum zu paradieren. Der grosszügigern äussern Hülle entspricht die qualitativ hochstehende Beschickung. Wie Herr Prof. Dr. Brogle, der Direktor der Messe, in seiner Eröffnungsansprache am Pressetag ausführte, reflektiert das ganze Messebild die Idee des produktiven Schaffens, den Gedanken solider Schweizerarbeit, den Durchhaltewillen, schöpferische Persönlichkeitswerte. Die Rede, die sich durch konkrete Angaben auszeichnete, fand die angenehme Ergänzung und Bestätigung durch die Messebeschickung: Überall sieht man, dass die Qualität gehalten ist. Durchwegs kann von Friedensausführungen gesprochen werden. Wenn auch da und dort Umstellungen erfolgten, so gingen sie nicht auf Kosten der gediegenen Ausführung. Man sieht immer noch zahlreiche Boiler in reiner Metallausführung. Wenn aber Modelle auftauchen, deren eigentlicher Wasserbehälter aus Porzellan besteht, mit Kunstharzumhüllung und Wärmeisolation aus Glaswolle, so ist man einfach zu einer andern Stoffwahl, aber nicht zu einer Qualitätsverminderung übergegangen. Und wenn für elektrische Schalter und Steckkontakte Kunstharz im vermehrten Masse zur Anwendung gelangt, so ist hier nur eine Tendenz zu konstatieren, die bereits vor Kriegsausbruch einsetzte. Wo wir uns nach dem Material für Wasserleitungsarmaturen, elektrischen Heizkörpern, Hei-

zungsradiatoren usw. erkundigten, hiess es durchwegs, dass noch Friedensausführung möglich sei. Wo wir über die Liefertermine Angaben wünschten, wurde uns der Bescheid, dass man noch so rasch wie 1939 bedienen könne. Es machte Freude, die lebendige Kraft des einheimischen Schaffens so wuchtig zu konstatieren.

Die bekannte und berühmte „gastronomische Höhenstrasse" ist freilich beinahe zur Hälfte verschwunden und hat (auf der Galerie der Halle II) der Möbelausstellung Platz gemacht (hier ist das typische Merkmal im Zurücktreten der Hochglanzpolitur und das starke Betonen der mattpolierten und gebeizten Ausführungen zu konstatieren). Ein Teil der dislozierten Degustation hat übrigens in der Halle IX Platz gefunden. Man versteht, dass heute nicht die Zeit ist, wo man Wurstweggen, Zwiebelkuchen, duftende Bratwürste usw. am laufenden Band herstellen kann.

Die in den letzten Jahren dezentralisiert gewesene Gruppe der Elektrizitätsfirmen bildet nun wieder eine geschlossene Einheit. In der Uhrenabteilung, die noch nie so zahlreiche beschickt war, fällt das stärkere Erscheinen der Edelmetallausführungen auf. Möglicherweise ist hier eine indirekte Thesaurierung mit im Spiel. Wer über die Eigenschaften der Zellwolle und der Zellstoffgarne und über die Behandlung dieser Textilien noch nicht orientiert ist, kann sich fehlendes Wissen gleich in mehreren Ständen aneignen. In Halle IX, wo die Transportmittel untergebracht sind, dürften verschiedene Lösungen des Pneuersatzproblems das besondere Interesse erwecken. Dort ist auch das elektrische Fahrrad zu sehen mit einem Aktionsradius von 80—100 km, 3 Übersetzungen und bis 30 km Stundengeschwindigkeit. Dort bemerkten wir auch ein Taxi-Fahrrad, ein Motorrad mit Holzkohlenvergaser (Betriebstoffkosten Fr. 4.— pro 100 km), Pneuersatz für Traktoren und Autos und sogar ein einheimischer Petrolersatz, freilich nur insofern Petrol als Putz- und Reinigungsmittel anzusprechen ist. Ein Unikum ist das Fahrrad mit Korkbereifung.

Verkehrswerbung

Sie ist anregend ausgefallen und kommt wiederum im Säulenbau zwischen Halle II und III zur Geltung. Trachtenmädchen stehen vor teils gemalten, teils substantiellen Hintergründen und Emblemen ihrer engern Heimat und verteilen Prospekte. Die Walliserin steht vor einem köstlichen Interieur mit Familienbildern und guter Kleinkunst, während hinter der Bernerin der Kindlifresserbrunnen und ein Alpenbild auftaucht. Basel bringt sich durch Volksbräuche in Erinnerung, der Jura durch die Pferdeweiden. Über die Altstadt von Biel und die „Trois Lacs" schweift der Blick nach dem Genfersee. Grossmünstertürme und Sechseläutenfeuer sowie Stickrahmen lenken die Gedanken nach Zürich und der Ostschweiz. Der Tessin, Graubünden und die Innerschweiz fehlen selbstredend auch nicht. Inmitten dieser Köstlichkeiten erinnert der Bäderbrunnen an die Heilwirkung unserer Quellen. Alles ist auf das Motiv abgestellt: „Lerne deine Heimat kennen". Landschaftliche Schönheiten, Zeugen alter Volkskultur, städtebauliche Glanzstücke, bäuerliche Kunstarbeit und altehrwürdige Trachten sind hier zu einer eindrucksvollen Einheit zusammengestellt.

Sonderschau des Kriegs-Industrie- und Arbeits-Amtes

Bekanntlich ist die Halle VIII, teilweise auch die Plattform, auf welcher das erwähnte Amt der Öffentlichkeit aufklärende Rechenschaft über seine Tätigkeit gibt und die Gelegenheit benützt, um aufklärend zu wirken und Zweck und Ziel gewisser Massnahmen zu begründen. Es handelt sich um positive Arbeit zum Wohl des Ganzen. In der Abteilung für Altstoffwirtschaft wird gezeigt, dass manches Material im Heim und in der Industrie wirtschaftlicher ausgenützt werden kann und überhaupt nicht zum Altstoff wird. Die Sektionen „Maschinen und Metalle" belegen, durch welche Massnahmen trotz akutem Mangel gewisser Baustoffe doch die Herstellung einwandfreier Konstruktionen gesichert wird. Man sieht, wie Holz für die Kohle einspringen kann, wo Papier Textilien ersetzt, inwieweit in der Schuhindustrie eine Umstellung auf Kunstleder möglich ist. Von besonderem Interesse ist die Gruppe „Kraft und Wärme", weil sie den Ersatz für Kohle, Benzin und Schweröl berührt. Hier ist auch zu sehen, inwieweit in absehbarer Zeit das Inland die Kohlenversorgung bestreiten kann.

Längs der Stände

Es liegt in der Natur der Zeit, dass in Basel dieses Jahr verhältnismässig wenig Neuheiten zu sehen sind. Die Firmen reservieren eben in der Regel das noch verfügbare Rohmaterial für die gangbaren und bewährten Produkte. Das soll uns nicht hindern, den Ständen unserer Inserenten eine besondere Beachtung zu schenken. Es ist angezeigt, ihren Beschickungen nähere Aufmerksamkeit zu schenken, auch wenn nicht immer in absehbarer Zeit Bedarf vorliegen sollte. Fast in jeder Halle sind Inserenten vertreten.

In der Halle I stossen wir auf die *Porzellanfabrik Langenthal*, die *National A.G., Zürich* (Registrierkassenfabrik) und *H. Béard*, Orfèvrerie, Montreux, der als einziger Fabrikant in Europa Cocktailmischer herstellt und als Originalität ein Hors-d'oeuvre-Rad vorführt. Die einzelnen Hors-d'oeuvre-Spezialitäten sind hier in den Schaukeln eines Riesenrades in Miniaturform untergebracht. Bei vielseitiger Auswahl nimmt das Rad wenig Platz ein, kann bei Mahlzeiten mit wenig Teilnehmern mitten auf den Tisch gestellt, doch kann damit auch durch das Personal jeder Einzelne bedient werden.

Auf der Galerie der Halle II finden wir die gediegenen Metallmöbel der *Embru-Werke A.G., Rüti*, darunter einen stoffüberzogenen, einfachen und doch gut federnden Fauteuil, während unten die *Schweiz. Teppichfabrik Ennenda* ihre vielseitigen neuzeitlichen Erzeugnisse anschaulich vorführt.

In der Halle III finden wir die Leuchter der *B. A.G., Turgi*, die Erzeugnisse von *Henkel & Cie. A.G., Basel* (Persil), in neuer origineller Aufmachung und Vorführung, die ganze Fabrikationsskala der *Glashütte Bülach*, ein reichhaltiges Sortiment der *Berndorfer Krupp Metall Werke, Luzern* (Bestecke), die Kaffeemaschinen von *Karl Schnitzler A.G., Arbon*, die gewerblichen Glacemaschinen und Tiefkühlkonservatoren der *Standard-Werke, Zürich*, und der *Autofrigor A.G., Zürich*, die selbstredend ebenfalls ihre bekannten Kühlschränke vorführt. Die Isolation der „*Thermofrigor*"-Glaceanlagen der Standardwerke beruht auf dem Vakuumprinzip, das mit bestem Erfolg vom selben Produzenten auch bei den bekannten Thermosflaschen „Theos" seit über 30 Jahren angewandt wird.

Auf der Galerie der Halle III sind drei bewährte Getränke vertreten: der *Champagner Strub*, das *Eptinger Mineralwasser* und „*Martinazzi*", einem hundertprozentigen Schweizerfabrikat, in der bekannten traditionellen Baraufmachung, wo man übrigens auch Marc, Zwetschgenwasser und Prune degustieren kann.

Besonders reichlich ist die Halle V mit Lieferanten bzw. Inserenten durchsetzt. Hier ist der Stand der *Albiswerke, Zürich*, mit Lichtsignalanlagen, Telephongesprächsregistrierungen usw. Hier stossen wir auf *Otto Benz, Dübendorf*, mit Kaffeemühlen, Käsereibmaschinen, Fleischverarbeitungs- und Kaffeeröstmaschinen. Besondere Aufmerksamkeit verdient selbstredend der Stand der „*Therma*" *A.G., Schwanden*, wo man sich mit den elektrischen Grossküchenapparaten näher vertraut machen kann. Als besondere Neuheit sei auf den Gross-Schinkenkocher in Schrankform, ferner auf die Demonstrationen mit dem Therma-Regler-Bügeleisen hingewiesen. Die Gasherdindustrie ist vertreten durch die *Ofenfabrik Sursee* und durch *Affolter, Christen A.G., Basel*. Die letzterwähnte Firma zeigt als Neuheit einen Dampf-Brat-, Back- und Grillapparat. Im Stand von *F. Sauter A.G., Basel*, dürfte im Zeitalter der Brennstoffeinsparung die automatische Feuerregulierung der Zentralheizung in direkter Abhängigkeit von der Aussentemperatur interessieren. *Hälg & Co., St. Gallen-Zürich*, bauen als Spezialität die Kochherde mit Kohlenfeuerung „*Esse*", mit denen eine Kohlenersparnis von 50 bis 70% erzielt werden kann, während die *Sarina-Werke A.G., Fribourg*, kombinierte Herde für elektrischen und Holzgasbetrieb vorführen, auch Zentralheizungsradiatoren und -kessel bauen. Die *A.G. H. Forster, Arbon*, zeigt Stahlradiatoren, während die *Schindler A.G., Luzern*, ihre Tisch-, Wand- und Deckenventilatoren vorführt, aber auch Kleinmotoren jeder Art zeigt und Einblicke in die letzten Vervollkommnungen des Personenaufzuges vermitteln.

In der Halle VI halten wir uns beim Stand der *Ateliers H. Cuénod S.A., Genf*, auf, mit automatischen Ölfeuerungseinrichtungen der Zentralheizungen, während wir uns in der Halle IX gerne näher über das *Fillamverfahren* orientieren lassen. Es besteht darin, dass Messer aus rostfreiem Chrom-Nickelstahl einen derartigen Spezialschliff erhalten, dass die hohe Schneideschärfe dauernd erhalten bleibt. Der Fillame-Schliff findet immer stärkere Anwendung, sowohl zum Einschleifen neuer, als auch gebrauchter rostfreier Messer. *Superhermit A.G., Zürich* (Fenster- und Türabdichtungsmaterial, Halle VIII), und das Musterzimmer der *A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus* mögen die letzten Stationen unseres Rundgangs sein.

E. B.-K.

Kleine Chronik

Der Paracelsus-Fonds für Volksheilbäder

Mit Sitz in Ragaz wurde eine Stiftung unter dem Namen Paracelsus-Fonds errichtet, welche die Äufnung eines Fondsvermögens bezweckt, das, sobald es die Höhe von 200000 Fr. erreicht hat, dem sachgemässen Ausbau der Volksheilbäder, wie sie heute in Baden, Bad Pfäfers, Bad Schinznach, Rheinfelden, Lavey-les-Bains und Leukerbad bestehen, zu dienen hat, um die Wohltaten der schweizerischen Heilquellen minderbemittelten Volkskreisen zugänglich zu machen. Ausserdem soll die Schaffung neuer Volksheilbäder in anderen schweizerischen Heilbädern angestrebt werden. In den Volksheilbädern soll jeder Kurbedürftige, dessen Vermögen und Einkommen laut amtlichem Steuernachweis bestimmte, für Volksheilbäder einheitlich geregelte Grenzen nicht überschreitet und dessen Krankheitsbild eine Badekur im betreffenden Heilbad als angezeigt erscheinen lässt, Aufnahme finden. An der Spitze des Paracelsus-Fonds steht ein Stiftungsrat, dem gegenwärtig Dr. B. Diethelm, Bad Ragaz, vorsteht; Vizepräsident ist Nationalrat Schirmer, Baden.

Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern (FIF)

Mit dem am 21. April 1942 beginnenden Sommersemester werden an der Universität Bern spezielle Vorlesungen aus dem Gebiete des Fremdenverkehrs dauernd in den allgemeinen Lehrplan aufgenommen. Es entspricht dies den dem FIF übertragenen Aufgaben. Prof. Walther, Direktor des FIF, liest in diesem Sommersemester über „Die volkswirtschaftliche Bedeutung des Fremdenverkehrs." Diese Vorlesung findet statt jeweils Mittwoch 8—9 Uhr im Auditorium 45 des Universitätsgebäudes; Beginn Mittwoch, den 29. April. Zu dieser Vorlesung können sich auch nicht Studierende ohne weiteres eintragen lassen.

Handänderung

Das Hotel du Pont in Unterseen-Interlaken, das jahrzehntelang im Besitz der nämlichen Familie gewesen war, kam auf öffentliche Steigerung. Das 70 Gastbetten zählende Hotelgebäude wurde neben verschiedenen Liegenschaften und Landparzellen um die Summe von Fr. 86800.— an einen Privatier verkauft. Die Grundsteuerschatzung belief sich auf Fr. 203000.-, die amtliche Schatzung auf Fr. 115000.—. Der neue Besitzer verkaufte es wenige Tage nach der Steigerung weiter an die Firma Braun, Möbelhandlung in Unterseen, während die Grundstücke aufgeteilt wurden und verschiedene Abnehmer fanden.

Hotel geht ein

Die Juwelierfirma Bucherer in Luzern hat das dortige Hotel Rigi erworben, in welchem bereits seit Jahren die Ladenlokalitäten dieses Unternehmens installiert waren. Das Hotel Rigi, das einen Teil des Hotelbetriebes Schwanen & Rigi bildete, wird nun gänzlich einer anderen Zweckbestimmung zugeführt.

Aus den Verbänden

Kur- und Verkehrsverein St. Moritz

In der Frühjahrs-Generalversammlung vom 13. April wurde an Stelle des letzten Herbst zurückgetretenen Herrn Gemeindepräsident C. Nater Herr Hans Badrutt zum neuen Vorsitzenden des Kurvereins gewählt. Herr Badrutt, welcher dem Vorstande bereits 38 Jahre angehörte und mit der Materie bestens vertraut ist, gab die Daten des sommerlichen Sport- und Vergnügungsprogramms 1942 bekannt, sowie die Richtlinien zur kommenden Kurortspropaganda. Durch die neuerliche Eröffnung des Hotels Kurhaus und durch die Engagierung eines grösseren Kurorchesters wird der Bäder- und Kurbetrieb eine erfreuliche Intensivierung erfahren und hoffentlich einen gesteigerten Gästebesuch bringen, wie ihn St. Moritz als alter Badekurort verdient.

pl.

Personalrubrik

Direktionswechsel

Wie wir hören, ist Herr H. Zimmermann, Zermatt, auf Ende März von der Leitung der Hotels Schweizerhof, National-Terminus und Bellevue zurückgetreten. Er tat dies aus Altersrücksichten und um den Platz seinem Sohne Walter Zimmermann zu überlassen, nachdem er 27 Jahre lang mit Erfolg die Direktion innehatte. Herr H. Zimmermann wird dem Verwaltungsrat fernerhin als Präsident angehören.

Dem scheidenden Herrn H. Zimmermann sen. gönnen und wünschen wir die verdiente Ruhe. Dem jungen Herrn Walter Zimmermann, der über ein gutes fachliches und theoretisches Wissen verfügt, wünschen wir gutes Gelingen, womit wir den Wunsch verbinden, unsere regen Beziehungen werden sich zum Nutzen des Platzes Zermatt aufs angenehmste entwickeln.

Totentafel

Adolf Zähringer †

Zum Hinschiede dieses markanten Hotelfachmannes sind uns aus Mitgliederkreisen eine ganze Anzahl ehrender Nachrufe zugegangen, die für das hohe Ansehen sprechen, das der Verstorbene in der schweizerischen Hotellerie genoss. Leider zwingt uns die Raumknappheit, auf die Wiedergabe der verschiedenen Würdigungen von Herrn Zähringers Persönlichkeit und beruflicher Tätigkeit zu verzichten. Wir müssen uns daher darauf beschränken, den Ausführungen von zwei Fachkollegen, die ihm besonders nahe standen, der Herren Jean Haecky, Hotel des Balances-Bellevue in Luzern, und H. A. Sieber, Hotel Excelsior, Arosa, einige der wissenswertesten Angaben zu entnehmen.

Der junge Zähringer kam vor etwa 70 Jahren als Fünfzehnjähriger aus dem Markgräflerland in die Schweiz zu einem Ferienaufenthalt. Der Junge war von dem sich damals in unseren Gauen abwickelnden internationalen Fremdenverkehr und der Reiseromantik so beeindruckt, dass er beschloss, Hotelier zu werden. Er hatte die Schweiz bereits so ins Herz geschlossen, dass er nach erfolgreichem Lehrabschluss und wertvollen Wanderjahren nach Luzern zurückkehrte, um als Oberkellner im dortigen Hotel Schweizerhof seine weitere beachtenswerte Laufbahn in der Wahlheimat zu beginnen. Er war seinem Beruf mit Leib und Seele ergeben und fand in ihm nicht nur ein weitgespanntes Wirkungsfeld für seinen unermüdlichen Arbeitseifer, sondern die Erfüllung seiner Lebenswünsche. Bereits 1888 konnte er sich durch die Erwerbung des Gasthauses Waage-Balance selbständig machen, das er zu hoher Blüte brachte, bis es 1906 käuflich an den jetzigen Inhaber, Herrn J. Haecky, überging. Herr Zähringer modernisierte das Haus, nahm aber bei allen baulichen Veränderungen darauf Bedacht, es weiterhin als ein architektonisches Schmuckstück des Weinmarktes zu erhalten. Auf seine Veranlassung hin wurde die Nordfassade mit den prächtigen Fresken versehen, die man erst vor kurzem kunstgerecht erneuert hat. Er wurde dann in der Folge und seiner Verdienste wegen Stadtbürger von Luzern und gern gesehenes Mitglied in der Safran-Zunft.

Herr Zähringer glaubte, die Zeit der Musse und der beschaulichen Altersruhe wäre für ihn gekommen. Er täuschte sich darin, wie alle Menschen, die von frühester Jugend die Arbeit als liebe Pflicht und verpflichtende Liebe erkennen. In Verbindung mit einem frühern Mitarbeiter beteiligte er sich an der Übernahme des Hotel du Parc in Lugano, das er mit seiner treuen Gattin und seinem geschäftstüchtigen Sohne wiederum zu einem der angesehensten Häuser dieses grossen Kurortes ausbaute.

Ganz besondere und bleibende Verdienste erwarb sich „Papa" Zähringer um die Heranbildung des beruflichen Nachwuchses. Mit seltenem pädagogischem Geschick nahm er sich persönlich der unzähligen jungen Leute an, die unter seiner Leitung und wohlwollenden Obhut zu tüchtigen Hotelfachleuten heranwuchsen. Alle, die bei ihm die Lehre absolvierten, waren sich in ihrem Urteil und ihrer dankbaren Anhänglichkeit an den Lehrmeister darin einig, dass es kaum einen Betrieb gab, in dem die „Stifte" mit so viel väterlicher Liebe und Verständnis herangebildet wurden. Er stellte an die ihm anvertraute Jugend hohe Anforderungen, ging ihr aber stets als leuchtendes Beispiel voran und war allen über die berufliche Tätigkeit hinaus ein fürsorglicher, persönlicher Betreuer. Mit vielen seiner Lehrlinge, die er nach vollendeten Lehrjahren unter besten Wünschen und einem goldenen Hundertfrankenstück als Anerkennung entliess, blieb er zeitlebens in brieflichem und persönlichem Kontakt. Auch nachdem er die Hauptlast des Betriebes seinem Sohne überlassen hatte, verfolgte Herr Zähringer sen. weiterhin mit grösster Anteilnahme die Fragen der Berufsbildung und die Sicherung des qualifizierten Nachwuchses, über welche Probleme er bis in die letzten Wochen in einem lebhaften Briefwechsel mit dem Zentralbureau SHV in Basel stand.

Trotz seines Alters hatte er auch in den letzten Jahren volles Verständnis für die neue Zeit, speziell für alles Neue, was die Technik auf dem Gebiete der Hotel-Industrie hervorbrachte. So hat er es denn auch verstanden, sein Park-Hotel Lugano, mit jeglichem Komfort ausgestattet, zu einem der führenden Häuser in der Hotellerie zu gestalten. Dass er selbst ein unermüdlicher Schaffer war, das wissen alle Angestellten, die mit ihm zusammen arbeiten durften. Wie oft ist er doch, und dies bis noch vor kurzem, als „Letzter" des Nachts auf seinem Kontrollgang durch die Etagen gegangen, hat im Office, in der Küche, in der Heizung nachgesehen, ob alles in Ordnung wäre, bevor er sich selbst zur Ruhe legte.

Nun hat Papa Zähringer den ewigen Schlaf angetreten. Nicht nur seine Familie und nächsten Angehörigen, unzählige Freunde und Bekannte trauern um ihn, nicht zuletzt auch eine stattliche Schar getreuer Angestellter und ehemaliger Lehrlinge, denen er Vorbild und Vater war.

†

Todes-Anzeigen

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

Herr

Adolf Zähringer

Park-Hotel, Lugano

am 18. April in seinem 85. Altersjahre sanft entschlafen ist.

*

Am 19. April verschied

Herr

Albert Dellsperger, Dir.

Neues Hotel Edelweiss, Lugano

nach langem Leiden im Alter von erst 39 Jahren.

Wir bitten Sie, den verstorbenen Mitgliedern ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

Kriegswirtschaftl. Maßnahmen

Weitere Einschränkung des Fleischverbrauches

Dem Kreisschreiben Nr. 145 und den Mitteilungen des Eidg. Kriegsernährungsamtes entnehmen wir u. a. folgendes:

Erfahrungsgemäss unterliegt das Angebot an Schlachtvieh jahreszeitlich erheblichen Schwankungen. Am grössten ist der Anfall in der Regel im Herbst und Vorwinter und am geringsten nach der Durchwinterung der Tiere mit Beginn der Grünfütterung. Dieser Wechsel zeigt sich auch gegenwärtig und tritt infolge der durch die Anbauvermehrung und die Anpassung an die betriebseigene Futterbasis bedingten Einschränkung der Viehbestände gegenüber andern Jahren in verschärftem Masse in Erscheinung. Seit Eintritt der Frühjahrswitterung macht sich ein empfindlicher Mangel an Grosschlachtvieh geltend. Anderseits verlangt die Sicherung der Versorgung mit Milch und Milchprodukten eine tunlichste Schonung der Kuhbestände. Wohl kann durch bereitgestellte Gefrierfleischvorräte der vorübergehende Ausfall im Schlachtviehangebot teilweise ausgeglichen werden. Immerhin reichen die zur Verfügung stehenden Mengen nicht aus, um über das Frühjahr den Fleischverbrauch im bisherigen Ausmass zuzulassen. Um die notwendige Anpassung an das verminderte Angebot zu erreichen, wird die Fleischration der ganzen persönlichen Lebensmittelkarte für den Monat Juni auf 1000 Punkte herabgesetzt.

Für das Gastgewerbe wird die Mai-Zuteilung um 25% gekürzt, d. h. die Zuteilungsquote pro 100 Mc wird von 4000 Punkten auf 3000 Punkte herabgesetzt.

Verlängerung der Gültigkeitsfrist der Fleischcoupons

Um einen Ausgleich zwischen den bereits ausgegebenen Rationen und den eingeschränkten spätern Zuteilungen zu ermöglichen, wird die Gültigkeitsdauer aller Fleischcoupons (Coupons der persönlichen Lebensmittelkarte und Grossbezügercoupons) verlängert.

a) Die Fleischcoupons des Monats April 1942 werden bis zum 5. Juni 1942 verlängert.
b) Die Fleischcoupons des Monats Mai 1942 werden bis zum 6. Juli 1942 verlängert.

Da zurzeit Fleisch von Stieren, Ochsen, Kühen und Rindern besonders knapp ist, soll dem Frischfleisch von andern Tieren sowie den Wurst- und Fleischwaren der Vorzug gegeben werden. Obwohl die Fleischcoupons grundsätzlich nach Wahl eingelöst werden können, lassen die bestehenden Schwankungen im Angebot an Schlachtvieh keinen Anspruch auf bestimmte Fleischsorten zu.

Verlangen Sie stets
Sandeman-
wenige Port- und Sherry-
weine sind so edel u. gut.

Wirtschaftsnotizen

AG. Grand Hotel Engadinerkulm, St.Moritz

Dieses bedeutende Hotelunternehmen musste sich im Jahre 1940 einer Bilanzsanierung unterziehen, die von allen Beteiligten grosse Opfer verlangte, indem Abschreibungen von insgesamt 1,09 Mill. Fr. notwendig waren. In dem auf 31. Oktober 1941 abgeschlossenen Geschäftsjahre wurde das Hotel nicht geöffnet, da die Gästezahl für drei grosse Hotels in St. Moritz nicht genügend gewesen wäre. Die absolut notwendigen Reparaturen wurden durchgeführt. Im übrigen zeigt die Gewinn- und Verlustrechnung, dass nach Möglichkeit gespart wurde. An Mietzinsen und für die Autogarage sind 16832 Fr. eingenommen worden. Da man annahm, dass das Hotel während der Kriegsdauer nicht mehr geöffnet werde, wurden verschiedene Vorräte, namentlich verderbliche und ebenso ein Teil der älteren Weinsorten verkauft. Hierfür wurden 6031 Fr. gelöst. Für Versicherungen, Unkosten, Unterhalt usw. wurden 39437 Fr. ausgegeben. Die Steuern belaufen sich auf 11926 (20696) Fr. und die nicht verdienten Hypothekar- und Korrentzinsen auf 89346 (88404) Fr. Somit entsteht ein neuer, vorzutragender Verlust von 117656 Fr., da dieser durch die bescheidene Sanierungsreserve von 39175 Fr. nicht gedeckt werden kann.

Unverändert erscheinen in der Bilanz das Aktienkapital von 0,4 Mill. und die Hypothekarschulden von 4,39 Mill. Fr. Die Ratazinsen sind auf 122498 (43000) Fr. angewachsen. Gestundete Hypothekarzinsen unverändert 100000 Fr., Bankschulden 81874 (99000) Fr., Kreditoren 34304 (44000) Fr.

A.G. Hans Badrutt, Palace Hotel, St. Moritz

Die Obligationärversammlung hat sämtlichen Anträgen betreffend die 4% Hyp.-Anleihe I. Ranges von 1938 von 2,2 Mill. Fr. zugestimmt. Sonach sind die Coupons vom 30. September 1941 bis und mit 31. März 1946, d. h. für die Dauer von fünf Jahren gestundet, und die Einräumung einer freien Pfandstelle von 500000 Fr. vor der bisherigen I. Hypothek zuzüglich Zinsen zum Zwecke der Beschaffung eines neuen Bankkredites bewilligt.

AG. Parkhotel, Arosa

Die Generalversammlung hat zum Zwecke der Abtragung des Passivsaldos die Herabsetzung des Stammaktienkapitals von 50000 Fr. auf 5000 Fr. und des Prioritätsaktienkapitals von 60000 auf 12000 Fr. genehmigt. Die Prioritätsaktien wurden dabei den Stammaktien gleichgestellt. Durch Verrechnung mit Forderungen und Zinsen wird das Aktienkapital wieder auf 70000 Fr. erhöht.

Fachliteratur

Arbeitsbeschaffung und Fremdenverkehr

Heft 16 der Publikationen des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes

Förderung des Exports, der industriellen Forschung und des Fremdenverkehrs hat Bundesrat Kobelt in seinem kürzlich gehaltenen Referat über „Wehr und Arbeit" als wirksamste Arbeitsbeschaffung auf lange Sicht bezeichnet. Die eben herausgekommene Publikation Nr. 16 des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes begründet im einzelnen diese Feststellung. Regierungsrat Gafner, Bern, skizziert einleitend die durch den Krieg vervielfachte Notlage des schweizerischen Fremdenverkehrs, dem die erfreuliche Reiselust unseres Volkes wohl das Durchhalten erleichtert, ohne jedoch die tiefgehenden und weitreichenden Krisenursachen beseitigen zu können. Wenn als Ziel staatlicher Arbeitsbeschaffung die Erhaltung und Stärkung des Produktionsapparates anzusprechen ist, so stellt sich diese Aufgabe besonders dringend im Fremdenverkehr. Im Rahmen eines umfassenden Arbeitsbeschaffungsplans entwickelt anschliessend Dr. M. Iklé, stellvertretender Delegierter des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung, ein Verkehrs- und Fremdenverkehrsprogramm. Am Ausbau des Eisenbahn- und Strassennetzes besteht ein eminentes tourstisches Interesse. Unsere Bergbahnen und Alpenstrassen stellen unvergleichliche Anziehungskräfte dar. Besondere Vorbereitung heischt der Anschluss unseres Landes an den kommenden Grossluftverkehr. Grosse Möglichkeiten der Arbeitsbeschaffung schaffen Hotelerneuerung und Kurortsanierung, die unter dem Gesichtspunkt der Landesplanung vorzunehmen sind. Ein Ausbau der medizinischen Einrichtungen soll unsere Heilbäder und Höhenkurorte nicht nur dem Ausland weiter erschliessen, sondern auch vermehrt in den Dienst der Gesundheit des eigenen Volkes stellen.

In ihrem zweiten Teil enthält die Schrift den Tätigkeitsbericht 1940/41 des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes. Der Aufgabenbereich dieser wirtschaftlichen Dachorganisation des Fremdenverkehrs hat sich unter der Einwirkung des Krieges zusehends auf das Inland verlagert.

Bücherfisch

Das neue Bürgschaftsrecht der Schweiz nach dem Bundesgesetz über die Revision des XX. Titels des Obligationenrechts: Die Bürgschaft vom 10. Dezember 1941. Von Dr. Theo Guhl, Professor. In Ganzleinwand geb. Fr. 8.—. Polygraphischer Verlag A.-G. Zürich. — In einem ersten Teil weist der sachkundige Verfasser auf die rechtliche, wirtschaftliche, psychologische und soziale Bedeutung der Institution der Bürgschaft und auf die Tendenzen des neuen Rechtes hin. Ferner gibt er einen Überblick über die hauptsächlichsten Neuerungen des Bürgschaftsrechtes. Dieser Teil soll vor allem die interessierten Kreise, namentlich in Handel und Gewerbe auf die wichtigen Neuerungen aufmerksam machen. — Der Hauptteil enthält eine systematische Darstellung, die das nunmehr veraltete Bürgschaftsrecht in den Lehrbüchern des Obligationenrechtes ersetzt, und daher in erster Linie dem Juristen sehr erwünscht sein wird. Eine besondere Betrachtung widmet Prof. Dr. Guhl weiter dem Übergangsrecht. Sie soll die gesetzlichen Bestimmungen darnach abgrenzen, ob sie auf bereits bestehende Bürgschaften anwendbar sind oder nicht. — Endlich enthält das Buch den Text des Bundesgesetzes sowie ein ausführliches alphabetisches Sachregister und ein Gesetzesregister, aus dem ersichtlich ist, auf welchen Seiten des Werkes jeder Gesetzesartikel besprochen wird.

Lohnbuchhaltung

Seit Einführung der Lohnausgleichsbeiträge sind die bisher üblichen Salärbücher unpraktisch geworden. Eine Anpassung an die neuen Verhältnisse drängte sich auch in der Hotellerie auf. Das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins hat sich deshalb der Sache angenommen und soeben eine zweckmässige, sehr einfache und vor allem billige Lohnbuchhaltung für Hotels, Kuranstalten, Restaurants usw. herausgebracht, die sich sowohl für Lohn- wie auch Trinkgeldauszahlungen gut verwenden lässt. Es handelt sich dabei um lose Blätter in praktischen Heftmappen, wobei die Blätter für die Auszahlung herausgenommen – obwohl nicht unbedingt erforderlich – und nachher auf einfachste Art wieder eingeheftet werden können. Die Blätter werden auf Wunsch auch ohne Mappe in beliebiger Zahl geliefert, damit die gleiche Mappe Jahr für Jahr wieder verwendet werden kann. Auf diese Weise ist es möglich, die Lohn- und Trinkgeldquittungen jahrgangsweise gesondert aufzubewahren, und zwar ohne Verlust an Papier und Einband, woraus sich mit der Zeit bedeutende Einsparungen ergeben. Wir empfehlen allen Mitgliedern und auch den andern Hoteliers und Restaurateuren, sich die neue Lohnbuchhaltung des S.H.V. bemustern zu lassen.

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

2. Rezept für Loskäufer

Den Mut nicht sinken lassen! Man muß auch verlieren können. — Und stelle Dir vor, Deine 5 Franken fließen dem wohltätigen Zweck der Landes-Lotterie zu. Deine 5 Franken helfen mit, Not zu lindern. Macht Dich dieser Gedanke nicht glücklich?

INTERKANTONALE
Landes-Lotterie

Lose zu Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen Fr. 50.— (2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen u. Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

Ziehung 12. Mai

FÜR FLEISCHLOSE TAGE

FRISCHE FISCHE, THON MAKRELENFILETS, SARDINEN, SARDELLEN
getrocknete
SCHWÄMME

Ferner:

CONSERVEN ALLER ART FETTE UND OELE GEFLÜGEL

STOESSEL-Comestibles
Burgdorf - Telephon 94.

Zu kaufen gesucht

1-2 Kühlschränke

elektr., Occasion, jedoch sehr gut erhalten, ca. 200—230 Liter Inhalt. Angebote erbeten unter Chiffre O 7094 Z an Publicitas Zürich.

Oberkellner-Chef de service

32 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, in allen Zweigen d. Berufes versiert,

sucht Jahres- oder Saisonstelle.

Gefl. Offerten unter Chiffre O.R. 2844 an die Hotel-Revue, Basel 2.

18JÄHRIGE TOCHTER *sucht*

Saallehrstelle

Margrit Loosli, Rest. „Rössli" Lotzwil b/Langenthal Tel. 6 03 52

Etude de Me Léon GRABER, Huissier-Judiciaire,
29, rue du Rhône, à GENÈVE.

VENTE VOLONTAIRE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

pour cessation de commerce

de tout le mobilier ainsi que du matériel d'exploitation et de la cave de

l'HÔTEL MÉTROPOLE

consistant en meubles divers, tableaux et gravures, tapis lingerie, literie, argenterie, vaisselle, verrerie, installations de cuisine, buanderie, lustrerie et cave.

Cette vente aura lieu chaque jour de 10 heures à midi avec reprise à 14 heures, aux dates et dans l'ordre suivants:

LUNDI 4 et MARDI 5 mai 1942:
Meubles de salon, hall, bureaux de réception, de lecture et autres, meubles Boule et marquetés, petites tables, etc.

MERCREDI 6, JEUDI 7, VENDREDI 8 mai 1942:
Le mobilier de 100 chambres à coucher de maître, composées de 1 ou 2 lits avec armoire à glace, commode, coiffeuse, tables de chevet, table à écrire, porte-bagages, etc.

SAMEDI 9 mai 1942:
Tapis d'Orient, tentures, vitrages.

LUNDI 11 et MARDI 12 mai 1942:
Argenterie soit couverts de table, soupières, plats longs et ronds, légumiers toutes dimensions, saucières, pots à eau, cafetières et théières.

MERCREDI 13 et VENDREDI 15 mai 1942:
Lingerie de maison et de table, soit draps de lit fil, taies d'oreillers et de traversins, fourres, serviettes de toilette, draps et descentes de bain, nappes blanches de toutes dimensions courantes et de banquets, serviettes blanches, nappages de couleurs, tapis divers dentelle, etc. Vaisselle, verrerie et ustensiles de cuisine.

SAMEDI 16 mai 1942:
Literie, piqués, édredons, oreillers, environ 100 couvertures de laine, etc.

LUNDI 18 et MARDI 19 mai 1942:
Installations de cuisine et de buanderie, lustrerie, meubles et objets divers, soit lampes de chevet, vases, objets d'art, peintures, tableaux, gravures, etc.

JEUDI 21, VENDREDI 22 et SAMEDI 23 mai 1942:
Cave soit vins fins de bonnes maisons de Bordeaux, mise aux Châteaux Margot et Laffitte-Rothschild, Pauillac, St-Julien, St-Estèphe, Château Yquem, etc.
Vins de Bourgogne: Hospice de Beaune, Richaumont, Clos Vougeot, Nuits St-Georges, etc.
Vins du Rhin et de la Moselle.
Champagnes: Heidsieck, Paul Ruinard, Louis Rœderer, Pol Roger, etc.
Vins mousseux, vins suisses blancs et rouges et un fort lot de portos, sherry, vermouths, whiskies, fine, kirsch, gin, kummel, bitter aquavit, liqueurs Bols, etc., etc.

EXPOSITION: Les mercredi 29 et jeudi 30 avril 1942 de 10 h à midi et de 14 h à 18 h. Des ordres d'achat pourront y être donnés.

Pour tous autres renseignements, prière de s'adresser au soussigné:

Léon GRABER, Huissier-Judiciaire.

Christofle

CHRISTOFLE hat sich durch Erzeugung unerreichter Qualitäten in

versilberten Bestecken und Tafelgeräten

seit über 100 Jahren einen Weltruf erworben.

DIE CHRISTOFLE-ZWEIGFABRIK IN PESEUX-NEUCHATEL
dient Ihren Kunden ausserdem durch Ausführung aller Art

Reparaturen und Wiederversilberungen

des abgenützten Hotel-Silbers jeder Provenienz, unter ausdrücklicher Garantie und zu mässigsten Preisen.

Verlangen Sie unverbindl. Offerte od. Vertreterbesuch.

A.G. ORFEVRERIE CHRISTOFLE
PESEUX (Neuenburg)
Tel. Peseux 6 13 01

SURSEE

finde ich an der

Mustermesse in Halle V Stand 853

Ein Besuch an diesem Stand ist für mich sehr wertvoll!

Profitieren Sie! Barzahlung!

Ein grösseres Quantum

Tischwäsche

das irrtümlicherweise doppelt bestellt wurde, ist günstig **zu Vorkriegspreisen zu verkaufen.** Schöne Emmentaler Reinleinen mit eingewob. Inschrift. Adresse: 4782 poste restante, rue du Montblanc, Genève.

Büro-Volontär

Junger, strebsamer Mann, ehemaliger Hotelfachschüler sucht in grösserem Hotel oder Restaurant Stelle, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich mit allen kaufmännischen Arbeiten vertraut zu machen. Offerten unter Chiffre W. A. 2890 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Sardinen und Thon

nur an Grossverbraucher

Preisliste verlangen. Postfach 115, Zürich 22.

Gesucht in Pension

für Sommersaison (4 Monate)

Sekretärin-Gouvernante-Stütze des Patron

welche gewillt ist, den heutigen Verhältnissen entsprechend überall mitzuhelfen; eventuell Wintersaison. Gehaltsansprüche, Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S. G. 2882 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ON CHERCHE pour la saison d'été, 5 mois, pour hôtel de campagne, **une demoiselle comme**

secrétaire-caissière et réception

connaiss. le journ. et tous les travaux du bureau en général, sachant correspondre à fond en franç., en allem. et ayant de bonnes notions d'anglais. Entrée de suite ou à convenir. Faire offr. avec photo, sérieuses référ. et pretent. event. sous chiffre D. E. 2883 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Junger tüchtiger **Küchenchef** 31 Jahre, mit Wirtefähigkeitsausweis **sucht Vertrauensstelle** als

Gérant od. Chef

(auch Alleinkoch)

Mit den Rationierungsformalitäten aufs beste vertraut. Frei ab 10. Mai. Gute Zeugnisse zu Diensten. Gefl. Offerten unter Chiffre G. T. 2888 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — N° 17

Offene Stellen — Emplois vacants

Alleinkoch, tüchtiger, für die Sommersaison gesucht. Offerten mit Lohnansprüchen, Altersangabe, Zeugnissen und Photo an Pension Albris, **Pontresina.** (1416)

Buffetvolontärin zum Anlernen, jüngere, seriöse Tochter, ziemlich französisch sprechend, für 1. Mai gesucht. Offerten mit Photographie und Altersangabe an Transitpostfach 44282, **Neuchâtel.** (1424)

Gesucht für die Sommersaison in gutgehendes Ferien- und Passantenhotel des Tessins: 1 **Aide de cuisine**, 1 **Saaltochter**, 1 **Zimmermädchen** und 1 **Office-Hausbursche**, evtl. **Anfänger.** Offerten mit Bild, Gehaltsansprüchen und Referenzen unter Chiffre 1419

Gesucht nach Zermatt in grossen Hotelbetrieb: tüchtiger **Sekretär-Chef de Réception** oder **Sekretärin, Buffetdame, Restauranttochter, Chef de rang, Concierge-Conducteur, Chasseur-Liftier, Commis de cuisine, Kaffeeköchin, Lingère, Glätterin, Weissnäherin.** Chiffre 1417

Gesucht von bekanntem Erstklasshotel am Vierwaldstättersee für lange Saison: tüchtige **Lingère-Glätterin.** Eintritt nach Übereinkunft: tüchtige **Saaltochter,** Eintritt an Pfingsten, 1 **Economatgouvernante.** Eintritt 1. Juni. Chiffre 1421

Gesucht von Badhotel im Aargau: tüchtiger **Alleinchef** für sofortigen Eintritt. 1 **Hausmädchen,** 1 **Buffettochter** und 1 **Saaltochter.** Chiffre 1423

Gesucht in grösseren Hotelbetrieb für die Sommersaison: **Directrice-Gouvernante** zur Leitung eines bedeutenden Passantenhotels, jüngere, gewandte Vertrauensperson. **Journalführerin-Sekretärin.** Einige tüchtige **Saaltöchter.** Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Chiffre 1427

Gesucht: Gouvernante-Stütze, vielseitiger Posten, Fachkenntnisse Voraussetzung. **Sekretärin,** versierte, junge, für selbständigen Posten, **Lingère,** tüchtig und zuverlässig, **Saaltöchter,** gut präsentierend, für Sommersaison, Mai bis Mitte September, Zentralschweiz. Offerten unter Chiffre 1426

Hotel-Maler und -Schreiner, jüngerer, in Jahresstelle gesucht. Offerten unter Chiffre 1422

Köchin, tüchtige, für die Sommersaison in Hotel, 50 Betten, nach Zermatt gesucht. Chiffre 1418

Portier-Hausbursche, solid und arbeitsam, mit nur guten Zeugnissen, findet schöne Jahresstelle in mittleres, gut besetztes Haus nach St. Gallen. Eintritt 7. Mai oder nach Belieben. Offerten an Postfach 80, **St. Gallen.** (1420)

Saaltochter, tüchtige, in Hotel von 70 Betten gesucht. Zeugniskopien und Photo an Postfach 5290, **Weggis.** (1425)

Saaltochter, eine absolut selbständige, für die Sommersaison 1942 gesucht. Offerten mit Photo, Zeugnissen und Altersangabe an Pension Albris, **Pontresina.** (1415)

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Anfangssekretär, 20 Jahre, mit Journal, Kontroll- und Kassawesen vertraut, deutsch und französisch sprechend, sucht Engagement für sofort oder nach Übereinkunft. Bevorzugt franz. Schweiz. Gute Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 618

Suche für jungen **Kaufmann,** welcher seit ½ Jahr bei mir im Bureau tätig, Stelle in **Hotelbureau.** Derselbe beherrscht die deutsche und französische Sprache in Wort und Schrift, hat gute Kenntnisse im Buf-Buchhaltung und Korrespondenz und ist im Verkehr mit Gästen bewandert. Basel oder Umgebung bevorzugt. Chiffre 615

Sekretärin, 24 Jahre, gut präsentierend, selbständig und sprachenkundig, mit Hotel- und kaufm. Praxis, sucht Jahres- evtl. Saisonstelle auf den 1. Mai 1942. Gute Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre 577

Stütze der Direktion, fach- u. sprachenkundiges Fräulein, im Betrieb allseitig erfahren, übernimmt selbständigen Vertrauensposten als Stütze der Leitung in Jahresbetrieb. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre 331

Salle & Restaurant

Barmaid, mit mehrjähriger Praxis, gut präsentierend, beste Referenzen, sucht Engagement für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 573

Barmaid sucht Stelle für sofort od. n. Übereinkunft. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 603

Buffetdame, tüchtige, routinierte, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Engagement für sofort. Offerten unter Chiffre 617

Kellner (Demichef), 23 Jahre, tüchtig und sauber, sucht Stelle als Demichef. Referenzen. Chiffre 620

Oberkellner, Chef de service, Chef de rang, 30 Jahre alt, gut präsentierend, Organisationstalent, 5 Sprachen perfekt, Service, Bureau- und Küchenkenntnisse von Grund auf, In- und Auslandspraxis, Ia Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Über Sommer dienstfrei. Offerten erbeten an Erich Mindlin, Stadthausstrasse 16, **Winterthur,** Telephon 2 63 55. (619)

Obersaaltochter gesetzten Alters, tüchtig und zuverlässig, sucht passendes Engagement. Würde auch andern ins Fach schlagenden Posten annehmen. Chiffre 610

Obersaaltochter, ges. Alters, tüchtig und zuverlässig, wünscht Posten als solche, evtl. als **Anfangsgouvernante** oder **Buffetdame.** Chiffre 634

Saallehrtochter. Junges, tüchtiges Mädchen sucht Stelle als Saallehrtochter. Welschschweiz bevorzugt, um die französische Sprache zu lernen. Trudy Padrutt, Tel. 5 47 27, **Dachsen** (Kanton Zürich). (632)

Serviertochter, 30 Jahre, sucht Stelle in nur seriöses Haus, wenn möglich Zentralschweiz. Off. an Frl. R. Remy, Zollhaus, **Schwarzsee** (Kt. Fribourg). (631)

Tochter, tüchtige, hotelfachkundige, zweier Sprachen kundig, sucht für sofort Stelle in gutgehendes Restaurant oder Saalbetrieb. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tochter, 21jährige, gut präsentierend, sprachenk., mit abgeschlossener Saallehre, sucht Stelle in erstklassiges Restaurant, evtl. mit Hotel, wo sie Gelegenheit hat, den Restaurationsservice gründlich zu erlernen. Chiffre 633

Cuisine & Office

Alleinkoch, solid, sparsam, entremetskundig, mit Ia Referenzen, sucht Engagement in mittelgr. Hotel. Offerten erbeten an W. Wyss, Hotel Simplon, Telephon 4 98, **Locarno.** (621)

Chef de cuisine, 34 Jahre, flink und sparsam, den heutigen Verhältnissen angepasst, sucht Engagement für Jahres- oder längere Saisonstelle, evtl. als **Chef de partie.** Offerten unter Chiffre 627

Chef de cuisine, ges. Alters, ledig, sparsamer, flinker und exakter Mitarbeiter, sucht Vertrauensposten. Zuschriften gef. mit Gehaltsangaben an A. Henry, Chef de cuisine, Montecarmenhotel, **Lugano.** (628)

Chefkoch, tüchtiger, gesetzten Alters, mit guten Zeugnissen, entremetskundig, sucht Stelle auf Anfang oder Mitte Mai. Tessin bevorzugt. Offerten unter Chiffre 600

Chefkoch, 49 Jahre, tüchtig, solid, sich der jetzigen Zeit anpassend, sucht gestützt auf Ia Referenzen Saisonstelle in gutgehendes Hotel. Offerten an E. Tobler, Chef, Schlossstrasse 6, **Bern.** (601)

Koch, 29jährig, sparsamer, zuverlässiger Arbeiter, mit besten Zeugnissen u. Referenzen, drei Sprachen sprechend, sucht Stelle als Alleinkoch-Saucier. Frei ab 10. Mai. Adr.: Emilio Leoni, c/o Cdo. Bat. 95, **Feldpost.** (604)

Koch, 28 Jahre, an ganz selbständiges, sparsames und gewissenhaftes Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle als **Chef de partie** ev. **Alleinkoch** in Jahresbetrieb. Erstkl. Zeugnisse vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Chiffre 606

Koch, jung, tüchtig, sehr sparsam, sucht per sofort Stelle in gangbares Hotel oder Restaurant. Gute Zeugnisse zu Diensten. Otto Gass, Koch, Rest. Vergissmeinnicht, **Anglikon,** Wohlen (Aargau), Telephon 61589. (629)

Kochlehrstelle. 16jähriger, kräftiger Jüngling, mit guter Schulbildung, sucht **Kochlehrstelle** in gutem Hotel. Franz. Schweiz bevorzugt. Eintritt sofort. Oskar Walser, Kaffeehalle, Unterstrasse 37, **St. Gallen.** [938]

Saucier, 28jährig, sucht Sommer- und Wintersaisonstelle in erstes Haus. Erstklassige Referenzen. Offerten erbeten an L. Scheidegger, Saucier, Hotel Reber au Lac, **Locarno.** (622)

Etage & Lingerie

Jeune fille, 20 ans, cherche place comme **femme de chambre** dans hôtel ou pension de la Suisse française. Entrée tout de suite. Photo et certificats à disposition. Adresse: Bernardette Chardonnens, **Domdidier** (Fribourg). (594)

Zimmermädchen, tüchtiges, gesetzten Alters, 4 Sprachen, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in besseres Hotel. Chiffre 635

Zimmermädchen, sucht passende Stelle in gutes Hotel. Zentralschweiz bevorzugt. Chiffre 624

Zimmermädchen, selbständig und zuverlässig, sucht Stelle in gutes Haus. Chiffre 623

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier-Concierge-Conducteur-II. Concierge, 29 Jahre alt, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle nach Übereinkunft. Erstklassige Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 473

Conducteur, 4 Sprachen, evtl. auch Alleinportier, sucht Stelle per sofort oder nach Übereinkunft. Ia Zeugnisse und Referenzen. Offerten erb. an J. Inhelder, **Frümsen** (St. Gallen). (625)

Etagenportier, zuverlässig, sucht Stelle für anfangs Mai, evtl. Saison. Offerten erb. unter Chiffre 630

Hotelangestellter, 31 J., mit Ia Zeugnissen und Referenzen, sucht Engagement für Sommer- und Wintersaison als **Concierge-Conducteur** oder **Portier-Conducteur.** Offerten unter Chiffre 626

Portier, tüchtig und sprachenkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle als **Allein- oder Etagenportier** für sofort oder später. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 581

Divers

Jeune homme, 18 ans, cherche place comme **garçon d'office** ou **Liftier-chasseur.** Entrée tout de suite. Photo et certificats à disposition. Adresse: Benjamin Chardonnens, **Domdidier** (Fribourg). (593)

Tochter, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Engagement als **Gouvernante, Buffetdame** oder **Obersaaltochter.** Chiffre 602

Vertrauensposten. Fräulein, ges. Alters, in der Hotellerie durchaus erfahren und selbständig, übernimmt Posten als **Generalgouvernante, Stütze oder Directrice.** Erstklassige Referenzen. Chiffre 540

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"
Gartenstrasse 112 **BASEL** Telephon 27983

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

8736 Obersaaltochter, Saaltochter, Casserolier, Hilfsköchin evtl. Anfängerin, Hotel 90 Betten, Thunersee.
8741 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8744 Restaurantkasseur, sofort, erstkl. Passantenhotel, Zürich.
8746 Lingère-Glätterin, Fr. 90.— bis 100.—, Jahresstelle, sofort, mittleres Hotel Arosa.
8748 Küchenbursche-Casserolier, Officemädchen, Zimmermädchen, Haus-Gartenbursche, Wäscherin-Glätterin, Kaffeeköchin, Sommersaison, Kurhaus 150 Betten, Zentralschweiz.
8754 Hausbursche, jüngere Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Aargau.
8756 Aide de cuisine-Pâtissier, Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 130 Betten, Zugersee.
8759 Chasseur, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
8762 Selbständige Buffetdame, Restauranttochter, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8767 Jüngere Serviertochter, für Café-Restaurant, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
8768 Hausmädchen, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Basel.
8770 Haus-Nachtportier, sofort, Hotel 50 Betten, Solothurn.
8774 Aide de cuisine, sofort, Kurhaus 120 Betten, Graubünden.
8775 Zimmermädchen, Stopferin, Commis de rang, sofort, grosses Kurhaus. Aargau.
8778 Köchin oder jüngerer Alleinkoch, Fr. 200.—, 1. Mai, kleines Hotel, Zentralschweiz.
8779 Serviertochter, Alleinportier, Aide de cuisine, Hotel 30 Betten, Thunersee.
8782 Tüchtiger Alleinkoch, sofort, mittelgrosses Hotel, Bern.
8783 Fille de salle, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
8787 Buffettochter, Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
8790 Portier-Concierge, Officegouvernante, 2 Saaltöchter, Casserolier, Zimmermädchen-Lingère, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
8799 Anfangszimmermädchen, mittleres Hotel, Weggis.
8802 Fille de cuisine, de suite, hôtel 60 lits, lac Léman.
8804 Küchenmädchen oder Kochvolontärin, sofort, mittleres Hotel, Zürich.
8805 Serviertochter, gut präsentierend, erstkl. Tea-Room, Zürich.
8806 Restauranttochter, Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 90 Betten, B. O.
8808 Saaltochter, Küchenmädchen, Küchenbursche, Waschfrau, Mitte Mai, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
8813 Köchin neben Chef, 1. Saaltochter, Zimmermädchen, Hausmädchen, Küchenmädchen, Jahresstellen, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8817 Tüchtige Köchin, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Thunersee.
8819 Chef de rang, erstkl. Restaurant, Genf.
8820 2 Zimmermädchen, Casserolier, Chasseur, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
8825 Zimmermädchen, Hotel 70 Betten, B. O.
8826 Officemädchen, Küchenmädchen, Buffettochter, Restauranttochter, sofort, mittleres Hotel, Davos.
8832 Alleinportier, Zimmermädchen, Casserolier-Küchenbursche, I. Saaltochter, jüngere Saaltochter, Serviertochter für Touristen-Restaurant, Hilfsköchin, Sommersaison, Berghotel 80 Betten, Zentralschweiz.
8839 Köchin nach Übereink., Hotel 40 Betten, Interlaken.
8840 Tüchtiger Chefkoch oder Köchin, Fr. 200.— bis 300.—, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
8847 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Bern.
8848 Saaltochter, Zimmermädchen, anfangs Mai, Kurhaus 60 Betten, B. O.
8851 Economatgouvernante, Officebursche, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
8859 Hotelsekretärin, Alleinportier, Zimmermädchen, Alleinsaaltochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Graubünden.
8863 Lingerie-Officegouvernante, Portier-Hausbursche, Bureauvolontärin, Diätköchin, 1. Mai, Kurhaus 60 Betten, Tessin.
8868 Hausbursche-Portier, sofort, Wäscherin, Serviertochter, Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
8871 Alleinkoch oder -köchin, Fr. 250.—, Ende April, Hotel 40 Betten, Aargau.
8874 Officebursche (18—22jähr.), sofort, mittl. Hotel, Lausanne.
8875 Alleinportier, sofort, Hotel 40 Betten, Thunersee.
8876 Sekretärin, sofort, erstkl. Hotel, Davos.
8881 Restauranttochter, n. Übereink., Kurhaus 40 Betten, Zentralschweiz.
8883 Fille de salle, garçon de cuisine, de suite, hôtel 30 lits, lac Léman.
8885 Köchin, sofort, mittleres Hotel, St. Moritz.
8886 Zimmermädchen, 2. Lingère-Maschinenstopferin, sofort, mittleres Hotel, Interlaken.
8888 Köchin, Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
8889 Zimmermädchen, sofort, mittleres Hotel Zürich.
8892 Restauranttochter, Zimmermädchen, Lingère, Wäscherin, Bureaufräulein, Küchenmädchen, Officemädchen, Kurhaus 50 Betten, Zentralschweiz.
8899 Buffettochter, sofort, großes Hotel, Engelberg.
8900 Zimmermädchen, Portier-Hausbursche (auch Gartenarbeiten), sofort, Hotel 70 Betten, Bielersee.
8903 Tüchtige Saaltochter, sprachenkundig, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
8904 Küchenmädchen oder junge Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
8905 Tüchtige Köchin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
8906 Casserolier, fille de cuisine, de suite, hôtel 75 lits, lac Léman.
8908 Kaffee-Angestellten-köchin, Sekretärin (Journal, Kassa-Korrespondenz), Sommersaison, erstkl. Hotel, Pontresina.
8911 Etagenportier, Köchin n. Chef, sofort, erstkl. Hotel, Davos.
8922 Hausbursche, Anf. Mai, kl. Hotel, Interlaken.
8923 Casserolier, Garçon d'office, 1ère lingère, secrétaire-téléphoniste, allemand, français, stenodactylo, hôtel 1er rang, Vaud.
8928 Obersaaltochter, Restauranttochter, Sekretärin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Thunersee.
8932 Küchen-Officebursche, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8935 Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, n. Übereink., Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
8937 Sekretärin, sofort, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Aargau.
8938 Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
8939 Alleinportier, Hotel 30 Betten, Graubünden.
8941 Köchin neben Chef, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Officemädchen, Wäscherin-Stopferin, Gärtner, Kaffeeköchin, Sommersaison, Wäscherin-Stopferin, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Graubünden.
8948 Restauranttochter, Officebursche, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8952 Portier-Hausbursche, kl. Hotel, Grindelwald.
8953 Officebursche, Officemädchen, Masseuse-Bademeisterin, Sommersaison, Kurhaus 90 Betten, B. O.
8958 Köchin, Mai, Hotel 60 Betten, Nähe Interlaken.
8963 Zimmermädchen-Lingère (Bügeln, Stopferin, Flicken), Hotel, 40 Betten, Ostschweiz.
8964 Selbst. Köchin, 1. Mai, kl. Hotel, Baden.
8965 Küchenchef (zirka 40jährig), Commis de cuisine, Portier, Sommersaison, erstkl. Hotel, franz. Schweiz.
8968 Stütze der Hoteliersfrau, Anf. Mai, erstkl. Hotel, Ostschweiz.
8969 Alleinkoch, pâtisseriekundig, Fr. 350.— bis 400.—, Alleinportier, Saaltochter, mittelgr. Hotel, Arosa, Sommersaison.
8972 Küchen-Officebursche, Kaffeeköchin, Hotel 100 Betten, Tessin.
8974 Bureauvolontärin, 1. Juni, Casserolier, Anf. Mai, Hotel 40 Betten, B. O.
8977 Köchin, sofort, kl. Hotel, Baden.
8979 Köchin neben Chef, Zimmermädchen, sprachenk., Sommersaison, Berghotel, B. O.
8981 Saaltochter (à part-Service), Barfräulein (evtl. Anfängerin), Küchenmädchen, Küchenbursche, Officebursche, Casserolier-Gartenbursche, Zimmermädchen, Wäscherin, Bureauvolontärin, Mitte Juni, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Grb.
8989 Saaltochter, Restaurant-Hallentochter, Mai, erstkl. Hotel, Badeort, Aargau.
8990 Jüngere Köchin, mittelgr. Hotel, Luzern.
8997 Saaltochter, Officemädchen, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Genf.
9000 Commis de rang, Buffettochter, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
9001 Saaltochter, Restauranttochter, Portier, Ende April, Hotel 90 Betten, Berner Oberland.
9007 Haus-Küchenbursche (auch Anfänger), mittl. Hotel, Bielersee.
9008 Köchin, Zimmermädchen, Officemädchen, Sommersaison, Hotel 100 Betten, B. O.
9012 Kaffee-Angestellten-köchin, Casserolier, Küchenmädchen, Officemädchen, Officebursche (Saison 4—5 Monate), mittelgrosses Hotel, Interlaken.
9019 Restauranttochter, Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Zürich.
9021 Alleinkoch, Alleinportier, Zimmermädchen, Saaltochter, Küchenbursche, Lingère-Glätterin, Sommersaison, mittl. Hotel, Adelboden.
9027 Alleinkoch, Mitte Mai, kl. Hotel, Ostschweiz.
9028 Saal-Restauranttochter, 1. Mai, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
9029 Et.-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Davos.
9031 Lingère-Glätterin, Wäscherin, Kaffee-Köchin, Zimmermädchen, Officemädchen, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
9037 Saaltochter, Kochvolontärin, sofort, Hotel 70 Betten, Tessin.
9039 Hausmädchen, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Engelberg.
9044 Alleinportier, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
9045 Kochvolontärin, sofort, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
9046 I. Wäscher od. Wäscherin, Fr. 160.— bis 200.—, II. Wäscher od. Wäscherin, Fr. 120.— bis 140.—, Etagen-Gouvernante, Fr. 150.— bis 200.—, Sommersaison, erstkl. Hotel, Grb.
9049 Kaffee-Köchin, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.
9050 Kaffee-Köchin, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Wallis.
9053 Koch-Volontär (evtl. Koch aus der Lehre), sofort, mittelgr. Hotel, Montreux.
9054 Jüngere Köchin, Sommersaison, kl. Hotel, Grindelwald.
9055 Jüngere Serviertochter, Jahresstelle, kl. Hotel, Ostschweiz.
9057 Tochter für Zimmer und Service, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
9061 Köchin, Fr. 120.— bis 150.—, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
9062 Haus-Kellerbursche, Küchenbursche, Küchenmädchen, Haus-Angestellten-Zimmermädchen, Buffettochter, Restaurant-Köchin, sofort, Serviertochter, Mitte Juni, Bahnhof-Buffet, Wallis.
9070 Sekretär-Volontär (evtl. Hotelierssohn), Hotel 70 Betten, Genfersee.
9071 Economat-Gouvernante-Buffetdame, sofort, Grossrestaurant, Lausanne.
9072 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Aarg.
9073 Sekretärin-Kassierin, Masch.-Wäscher, Küchenbursche, Officebursche, Sommersaison, Hotel 140 Betten, Wallis.
9077 Alleinkoch, sofort, mittelgr. Hotel, Davos.
9078 Portier, Hotel 30 Betten, B. O.
9079 Saal-Restauranttochter, Hotel 40 Betten, B. O.
9080 Obersaaltochter, Zimmermädchen, Stopferin, Lingerietochter, Hausbursche, Anf. Mai, Klinik 60 Betten, Grb.
9085 Küchenchef (allein), für Juli und August, Hotel 80 Betten, Grb.
9090 Bazar-Verkäuferin (Mith. im Bureau), Sommersaison, mittl. Hotel, Wengen.
9091 Köchin, Wäscherin, Küchen-Officemädchen, erstkl. Hotel, Sommersaison, Grb.
9094 Küchenmädchen, Hotel 40 Betten, Grb.
9095 Portier, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
9098 Serviertochter, Anfangs-Zimmermädchen (Kenntn. im Service), 1. Mai, kl. Hotel, St. Gallen.
9100 Küchenmädchen, Küchenbursche-Casserolier, Sommersaison, Mitte Juni, Hotel 100 Betten, Grb.
9102 Fille de salle, de suite, femme de chambre, 1er mai, portier, hôtel 100 lits, Suisse romande.
9105 Zimmermädchen, Saaltochter, Portier, Pâtissier-Aide de cuisine, Casserolier, Officebursche, Officemädchen, Sommersaison, erstkl. Hotel, Wengen.
9112 Officebursche (Anfänger), sofort, mittelgrosses Hotel, Zürich.
9113 Buffetdame, kleines Hotel, Zentralschweiz.
9114 Serviertochter, Buffetdame (mixkundig), mittelgrosses Hotel, Meiringen.
9116 Küchenmädchen, Anfang Juni, Gärtner oder Gärtnerin, Anfang Mai, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
9121 Nachtportier, sofort, mittleres Passantenhotel, Basel.
9123 Haus-Küchenbursche, Hilfsköchin oder Kochvolontärin, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
9126 Serviertochter, sofort, Hotel 25 Betten, Kanton Fribourg.
9127 Zimmermädchen, Etagenportier, sofort, mittelgrosses Passantenhotel, Bern.
9129 Haus-Zimmermädchen, Anfang Mai, Hotel 30 Betten, B. O.
9130 Restauranttochter, Portier, n. Übereink., Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
9134 Zimmermädchen, Portier (auch Gartenarbeiten), Sommersaison, Hotel 60 Betten, B. O.
9136 Zimmermädchen, Küchen-Hausbursche, Jahresstellen, sofort, mittleres Passantenhotel, Olten.
9137 Chef de cuisine, Fr. 350.— bis 375.—, beste Referenzen, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Waadt.
9139 Etagenportier, 1. Mai, Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
9142 Zimmermädchen, servicekundig, 1. Mai, Küchenbursche-Anfangsportier, Maschinenstopferin, Saaltochter, n. Übereinkunft, mittl. Jahresbetriebe, Genfersee.
9149 Hausbeamtin, Gelegenheit sich im Hotelfach auszubilden, Kochvolontärin, Hotel 120 Betten, Vierwaldstättersee.
9151 Obersaaltochter oder 1. Saaltochter, n. Übereink., Aide de cuisine, anfangs Juli bis Ende August, Hotel 80 Betten. Grb.

Lehrstellenvermittlung:

8735 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 90 Betten, Grb.
8736 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 90 Betten, Thunersee.
8788 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
8790 2 Saallehrtöchter, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
8799 Saallehrtochter, Zimmerlehrtochter, Mai, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
8820 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Grb.
8863 Saallehrtochter, 1. Mai, Hotel 60 Betten, Tessin.
8880 Saallehrtochter, sofort, Hotel 80 Betten, Jahresstelle, Ostschweiz.
8953 Saallehrtochter, Mai, Kurhaus 90 Betten, B. O.
8962 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Grb.
8974 Saallehrtochter, Anfang Mai, Hotel 40 Betten, B. O.
9088 Apprentie fille de salle, parlant français, de suite, hôtel 60 lits, Suisse romande.
9105 Saallehrtochter, Sommersaison, erstkl. Hotel, Wengen.
9116 Saallehrtochter, Mitte Juni, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
9130 Saallehrtochter, Mai, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
9906 Apprentie femme de chambre, de suite, hôtel 75 lits, lac Léman.
8788 Buffetlehrtochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
8858 Buffetlehrtochter, französische sprechend, Hotel 60 Betten, Kanton Neuenburg.
8736 Kochvolontärin, Sommersaison, Hotel 90 Betten, Thunersee.
9045 Kochvolontärin, sofort, Hotel 80 Betten, Badeort, Aargau.
9031 Kellnervolontär, 15. Juni, erstkl. Hotel, Zermatt.
8843 Kochlehrling, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
8889 Saallehrtochter, mittelgrosses Hotel, Zürich.
9138 Saallehrtochter, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
9142 Saallehrtochter, mittlerer Jahresbetrieb, Genfersee.
8818 Apprenti cuisinier, hôtel 70 lits, Valais.
9142 Kochlehrling oder -volontär, mittl. Jahresbetrieb, Genfersee.
9142 Zimmerlehrtochter, mittlerer Jahresbetrieb, Genfersee.

Servierkurs
28. April—20. Juni
Die gründliche servicefachliche Schulung, sei es für Berufsausübung oder im Rahmen allgemein-fachlicher Ausbildung. — Gratis-Stellenvermittl. Prosp. verl. Tel. 25551. Staatl. subv.
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Gesucht per 1. Mai:
tüchtige
Lingère-Flickerin
Obersaaltochter
Zimmermädchen
per 1. Juni:
Köchin neben Chef
Offerten an Hochgebirgsaugenklinik Guardaval, Davos-Dorf.

Gesucht nach Biel in modernes Restaurant-Pension
1 junger Koch
1 Office-Bursche
1 Kindermädchen
(Anfängerin)
Offerten mit Photo und Gehaltsanspruch. unt. Chiffre A 20894 U an Publicitas Biel.

Gesucht für sofort nach Zürich
Hotel-Sekretär
Chef réception
Bilanzsicher, mit den 3 Landessprachen, ebenso: jüngerer
Koch
Offerten mit Zeugn. Gehaltanspr. unter Chiffre H. R. 2889 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WANZEN
Käfer, Motten, Mäuse
Ratten etc.
vertilgen wir überall mit Garantie
DESINFEKTIONSANSTALT
DESANA BERN
Mühlematstr. 64 Tel. 37371
Staatlich konzessioniert

Gesucht
Chef de service
für Bahnhof-Buffet III. Klasse
energischer, initiativer Herr mittleren Alters.
Es wollen sich bitte nur solche Herren melden, welche den Anforderungen gewachsen sind. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre C. S. 2892 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

KÜCHENCHEF
gesetzten Alters mit Fähigkeitsausweis und Patent, mit prima Referenzen, **sucht passende Anstellung. Zürich bevorzugt. Eventuell auch Saison.** — Gefl. Offerten an Paul Roth, Müllerstrasse 47, Zürich 4.

Jüngerer Inhaber eines kleineren, gutgehenden Hotel-Restaurants, guter Rechner, routiniert, Offizier, erfahren in der Hotellerie, **sucht Stelle als**
Sekretär, Stütze des Patrons
zwecks Weiterbildung. Offerten unter Chiffre S. G. 2845 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune Bâloise, désirant se perfectionner dans la langue française et dans les travaux de secrétariat d'hôtel, **cherche place comme**
Secrétaire volontaire
dans bon hôtel de Lausanne ou Montreux. A déjà 7 mois de pratique. Connaît la sténo-dactylographie. Ecrire sous chiffre **Z. 27142 L. à Publicitas Lausanne.**

Junge, perfekte
Damenschneiderin
sucht in grossem Hotel Anstellung gegen freie Verköstigung und Taschengeld. Offerten an Margr. Egenter, Erlenweg 9, Bern.

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

Versteigerung
Die Hotelliegenschaft zum
„Säntis" in Unterwasser
(Toggenburg)
gelangt am 5. Mai 1942, nachmittags 3 Uhr 15, im „Säntis" in Unterwasser zur ersten und einzigen konkursrechtlichen Versteigerung. Die detaillierten Steigerungsbedingungen liegen vom 21. bis und mit April 1942 auf dem Konkursamt auf. Die konkursamtliche Schätzung beträgt Fr. 185,000.—. Die Zugehör ist mitverpfändet und in der Steigerungssumme inbegriffen.
Die Liegenschaft besteht aus dem Hotel mit 100 Fremdenbetten, Dancing, Bar und allem Komfort, einer kleinen Remise und etwas Umschwung.
Unterwasser ist in steter Entwicklung begriffen und bietet im Sommer wie im Winter alle Annehmlichkeiten und Vorzüge.
Die unterzeichnete Amtsstelle erteilt jede gewünschte Auskunft und steht für allfällige Besichtigungen jederzeit zur Verfügung.
Konkursamt Obertoggenburg in Neu St. Johann
(Tel. 7 32 68)

Econome-Surveillant
français, allemand (dialecte), comptabilité, caisse, statistiques, maintien de la discipline, sérieuses références, place stable, **demandé pour sanatorium militaire.** Offres sous Chiffre S.A. 2894 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Stadthotel sucht gewandte, zuverlässige
II. Buffetdame
Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B. D. 2885 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 17
Bâle, 23 avril 1942

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 17
Bâle, 23 avril 1942

Les associations professionnelles et l'économie de guerre

Au cours d'une conférence tenue récemment par l'*Union suisse des arts et métiers*, son président, M. *Gysler*, conseiller national, démontra les bons offices que les associations professionnelles étaient appelées à rendre lors de la discussion des problèmes de l'économie de guerre ainsi que lors de la promulgation et de l'application des multiples ordonnances et prescriptions nécessaires dans ce domaine. Le *journal suisse des artisans et commerçants* a également traité ce thème pour que l'on se rende compte de l'ampleur et de l'intérêt de l'aide bénévole apportée aux autorités par les associations en question. Le dit journal voit dans l'activité des groupements professionnels la preuve éclatante que les associations ont parfaitement conscience de leur responsabilité vis-à-vis de l'Etat et qu'elles considèrent, dans les circonstances actuelles, comme l'un de leur premier devoir de servir la communauté publique. Il prend en outre avec raison énergiquement position contre les grands mots de bureaucratie et de politique syndicales, de secrétaires économiques, etc. que l'on entend malheureusement toujours ressasser dans le grand public et qui sont trop répandus. D'autre part, il faut espérer que les quelques instances fédérales qui montrent une certaine méfiance et font preuve d'une certaine réticence à l'égard des associations professionnelles, se laisseront mieux convaincre des services effectifs que celles-ci ont rendu à la communauté et qu'elles ne se refuseront pas à une collaboration empreinte de confiance réciproque.

Le rôle des associations professionnelles à l'égard de l'économie de guerre apparaît surtout dans la presse technique qui s'efforce de renseigner ses lecteurs et de leur expliquer en détail les prescriptions légales. Ainsi, l'on a pu constater que les communiqués de notre service de renseignements économiques, qui paraissent régulièrement dans la partie allemande de notre journal, occupent beaucoup plus de place que par le passé. Si les autorités affirment à ce sujet que cela constitue une des tâches naturelles des associations, nous objecterons que l'information en elle-même n'est pas tout et que ce qui est surtout important c'est l'esprit dont une telle activité est animée. En effet, les dites organisations ne se contentent pas de reproduire textuellement les communiqués officiels, mais elles s'efforcent de créer un climat favorable à la compréhension des nouvelles prescriptions, d'en montrer les raisons profondes et de justifier les causes qui les ont provoquées, afin d'en faciliter l'application à leurs membres. C'est ainsi que de nombreux secrétariats se sont adjoints un *service de renseignements* spécialement chargé des questions de l'économie de guerre. Ces services travaillent partout à plein rendement et contribuent beaucoup à assurer le succès des mesures édictées.

Notre organisation peut à juste titre faire valoir qu'elle a pris de son propre chef des mesures d'économie de guerre avant que celles-ci ne soient sanctionnées légalement. Elle a donc ainsi montré la voie et facilité l'application des prescriptions officielles. C'est ainsi que nos dirigeants ont donné aux membres de notre Société — sitôt que les premières difficultés d'approvisionnement apparurent pour ces denrées alimentaires — des instructions obligatoires concernant les quantités de pain, de beurre et de sucre que l'on pouvait encore servir. Pour économiser les textiles, on préconisa également l'emploi de serviettes et de nappes en papier. L'on devança les prescriptions officielles concernant l'économie de denrées alimentaires en recommandant l'emploi toujours plus fréquent de légumes et de produits non rationnés et la réduction du nombre des plats figurant sur les cartes des mets. Sans vouloir se vanter, on peut aussi insister sur la part prisé par notre association à l'élaboration du système des cartes de repas, système que bien des administrations étrangères nous envient et qui, malgré les restrictions qui vont en s'aggravant, s'est révélé fort judicieux.

D'autre part ,les offices de l'économie de guerre ne pourraient pas se passer des conseils techniques des associations lorsqu'ils doivent prendre des mesures spéciales concernant un groupement économique déterminé, car ces offices, si compétents soient-ils, ne disposeraient pas sans cela dans chaque cas, des personnes spécialisées nécessaires à cet effet.

Il est vrai que l'on prétend ci ou là qu'il suffirait de demander conseil à l'un ou l'autre représentant de l'industrie ou du groupement économique en question, mais cela ne suffit plus quand on se trouve en présence de conditions d'exploitation et de formes d'entreprises très diverses. L'association professionnelle représente la somme des expériences et des connaissances de toutes les ramifications d'une branche d'industrie, expériences et connaissances qu'une personne isolée ne pourrait guère avoir. Et même si elle les possédait, elle aurait malgré tout tendance à considérer les choses du point de vue de sa propre entreprise. Seule l'association professionnelle garantit une attitude absolument impartiale.

La participation des organisations aux travaux préliminaires que nécessitent toutes les nouvelles mesures de l'économie de guerre ne signifie nullement que les offices compétents aliènent une partie de leur liberté de décision. Au contraire, ceux-ci pourront, en connaissance de cause et en se rendant compte des répercussions des mesures envisagées, prendre leurs dispositions avec d'autant plus d'autorité. De leur côté, les associations professionnelles, étant en étroit contact avec les autorités, pourront plus facilement faire comprendre à leurs membres le sens de telle ou telle mesure et répondre aux critiques éventuelles, puisqu'elles connaîtront les raisons profondes qui ont nécessité de telles prescriptions.

En ce qui concerne notre industrie, l'*office de guerre pour l'alimentation* n'a eu qu'à se louer de la collaboration des organisations de l'hôtellerie et de la restauration. La preuve en soit les remerciements que le chef de cet office a adressés en quittant son poste à notre direction et à ses collaborateurs du Bureau central. Au cours de la première conférence qu'il a présidée, son successeur a également fait part aux représentants des ménages collectifs des services rendus par les associations professionnelles et il a exprimé son désir de voir celles-ci continuer à collaborer avec lui. Certes, les organisations professionnelles et nous-mêmes ne voulons pas nous servir de ces arguments dans des buts de propagande et nous continuerons sans autre à servir la cause commune, mais nous ne voulons pas non plus mettre notre lumière sous le boisseau quand il s'agit de répondre aux éternels détracteurs des associations. Il n'est peut être non plus pas inutile de rappeler ces faits à ceux qui croient pouvoir faire « cavalier seul » et se passer des associations professionnelles, car dans leur orgueil, ils ne tiennent pas compte de la mesure dans laquelle ces organisations ont défendu leurs intérêts sans qu'il y ait réciprocité.

Economie de denrées alimentaires

Le *texte officiel français* de l'ordonnance Nº 29 du département fédéral de l'économie publique, du 9 avril 1942, ne nous étant parvenu que jeudi passé, nous avons dû, dans le dernier numéro de notre journal nous contenter de faire paraître le communiqué de presse qui avait été fourni par l'office de guerre pour l'alimentation. Comme cette ordonnance est extrêmement importante pour nos membres et comme le communiqué que nous avons publié était fort incomplet, nous donnons ici le texte officiel des trois principaux articles concernant les ménages collectifs, en *soulignant les mesures nouvelles* par rapport aux prescriptions antérieures.

Extraits de l'ordonnance Nº 29 du département fédéral de l'économie publique

(Du 9 avril 1942)

Art. 3. Il est interdit aux ménages collectifs et aux entreprises de la branche alimentaire:

a) De confectionner et de servir des mets frits « à grande friture » dans l'huile, le beurre ou la graisse (fritures, pommes frites, pommes chips. croquettes, beignets aux pommes, merveilles, etc.). Par exception, les établissements qui le faisaient jusqu'ici peuvent continuer, en période de pêche abondante, à servir des fritures de petits poissons qui ne peuvent être accommodés d'une autre manière;

b) De confectionner et de servir des mayonnaises de toute espèce (art. 118 de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels) et de leurs dérivés (sauce tartare, sauce rémoulade, etc.), ainsi que toutes les sauces analogues, servies telles quelles ou faisant partie d'autres plats, dès que leur teneur en huile dépasse 10 pour cent;

c) *De mettre à la disposition des hôtes de l'huile dont ils peuvent se servir eux-mêmes;*

d) De confectionner et de servir des préparations connues sous le nom de sauces au beurre et de crèmes au beurre, contenant du beurre ou d'autres matières grasses, livrées telles quelles ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries de tout genre, dès que la teneur en graisse dépasse 20 pour cent;

e) De servir du beurre frais pour accompagner des repas ou mets à la carte, à l'exception d'une *ration de 15 grammes* au plus pour le petit déjeuner ainsi que pour les cafés, thés et chocolats complets. Est réservée la possibilité de servir de plus grosses rations dans les sanatoria pour personnes malades des poumons;

f) De servir de la crème, sous forme liquide, même diluée, ainsi que de confectionner, d'employer ou de servir de la crème fouettée, telle quelle ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries ou entremets de tout genre;

g) *De donner, pour remplacer la crème, du lait condensé tel quel ou dilué, ainsi que de la poudre de lait diluée, pour accompagner des boissons ou des mets, dans la limite où ces liquides sont plus concentrés que le lait entier (12,5% de matière sèche);*

h) De servir du sucre en quantités supérieures à:

un morceau de petit format, d'un poids maximum de 4,25 grammes, ou la quantité équivalente de sucre en poudre, pour un verre ou une tasse de café, de thé, de cacao ou d'autres boissons et rafraîchissements avec lesquels on sert habituellement du sucre;

deux morceaux de petit format, chacun d'un poids maximum de 4,25 grammes, ou la quantité équivalente de sucre en poudre, pour une portion de café, thé, cacao, etc. (même servie par petites tasses);

i) *De donner du sucre avec des eaux-de-vie et des liqueurs;*

k) *De donner du sucre avec du lait, du café au lait, ou avec du lait servi en même temps que des produits diététiques;* sauf dans les hôpitaux et asiles, ainsi que les homes où sont entretenus des enfants, des viellards ou des malades;

l) *De servir des morceaux de pain de plus de 50 grammes. Les ménages collectifs, sont tenus de facturer le pain qui est servi avec le repas, dans la limite où le nombre des morceaux consommés dépasse la mesure généralement admise par l'usage local.*

Art. 4. Il est interdit aux ménages collectifs:

a) D'offrir plus de trois menus par repas, dont plus de deux avec viande;

b) *D'offrir, les jours ouvrables, pour un repas principal, plus de: une soupe ou une entrée, un plat de résistance, un dessert ou des fruits (menu à trois services); d'offrir, les dimanches et jours de fête, pour un repas principal, plus de: une soupe et une entrée, un plat de résistance, un dessert ou des fruits (menu à quatre services).*

En cas de doute, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation décide si un jour doit être considéré comme jour de fête au sens de la présente ordonnance;

c) *D'offrir un plat de poisson comme entrée. Il est cependant permis d'employer comme plats d'entrée des restes de viande ou de poisson et d'utiliser du poisson pour un hors-d'œuvre froid;*

d) D'offrir, outre les différents plats qui composent les menus (y compris l'entrée et les hors-d'œuvre) plus de douze mets à la carte. Sont exceptés les plats, servis entre les repas, qui ne nécessitent pas de préparation spéciale, comme les sandwiches, plats de saucisses et de charcuterie, fromages, œufs et fruits, ainsi que les salades, les légumes non garnis, servis sans aucun autre mets, et ne pouvant constituer un plat principal.

Art. 5. *La remise des coupons dans les ménages collectifs est réglée comme suit:*

Pour chacun des repas principaux (midi et soir), il est prescrit de donner deux coupons. Pour certains plats principaux et plats à la carte (fondue, etc.) dont la préparation exige une grande quantité de denrées rationnées, il est permis de demander et de donner au plus trois coupons.

Pour le petit déjeuner (café, thé, etc. complet) et pour les plats contenant des denrées rationnées, servis entre les repas principaux, selon l'exception prévue à l'article 4, lettre d), il est prescrit de donner un coupon.

Il est permis entre les repas principaux de se faire servir sans coupons des plats ne contenant pas de denrées rationnées tels qu'ils sont compris dans l'exception prévue à l'article 4, lettre d).

Sont réservées les instructions de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation pour des cas spéciaux.

Art. 9. La présente ordonnance entre en vigueur le 27 avril 1942.

L'aide de la Confédération pour la création de possibilités de travail

Ainsi qu'on l'annonce de Berne, le Conseil fédéral est en train d'examiner un *projet d'arrêté relatif à la création de possibilités de travail en période de crise*. Les taux maxima prévus pour les subventions de la Confédération varient suivant l'importance économique des travaux jugés dignes d'être encouragés et la part de salaire qu'ils comportent. La participation fédérale peut aller de 15 à 50%. Les taux les plus bas sont réservés aux travaux de construction privés. *Les travaux de rénovation d'hôtels, de sanatoriums, d'instituts d'éducation et des installations publiques des stations ont droit à une subvention de 35%;* les travaux de *rénovation de sources thermales* pourront même bénéficier d'une contribution de 40%. Ces taux marquent donc une amélioration sensible par rapport aux anciens taux qui ne pouvaient dépasser 30%.

Sur ce point, l'économie touristique pourrait être heureuse de ce nouveau projet. Mais hélas! les nouvelles qui nous sont parvenues ne précisent pas encore si la subvention fédérale continuera à dépendre de la participation du canton ou de la commune. On sait que lors de la précédente action pour la création d'occasions de travail, les cantons étaient obligés, avec les communes, de verser une contribution s'élevant à la moitié des subsides fédéraux. La Confédération avait fait preuve de compréhension à l'égard des cantons dont les moyens étaient limités en se contentant de leur part d'une participation de 25%. Il n'en demeurait pas moins que l'on ne pouvait bénéficier de l'appui de la Confédération que si le canton se décidait à mettre la main au gousset. Cette dépendance de l'aide fédérale et cantonale avait pour résultat que dans les cantons qui n'accordaient aucun subside pour les rénovations d'hôtels, l'hôtellerie était complètement frustrée de l'appui fédéral dans ce domaine, et malgré la nécessité et même l'urgence des rénovations, les hôteliers se voyaient obligés d'y renoncer, car ils ne disposaient plus de moyens suffisants pour prendre ces frais à leur charge. Nous espérons donc que les autorités responsables de la nouvelle action relative à la création de possibilités de travail trouveront un règlement d'application qui permette aux hôteliers aussi de bénéficier de l'aide de la Confédération.

Un autre point essentiel demande encore à être éclairci, c'est la façon dont les hôteliers se procureront les moyens nécessaires pour régler leur part des dépenses occasionnées par ces travaux, puisque même avec une subvention fédérale de 35 ou 40% ils devront quand-même prendre à leur charge une part de 60 ou 65%. Comme il n'existe plus de réserves nulle part, comme il n'est plus possible de prélever des réserves spéciales pour les rénovations sur le résultat d'exploitation et comme, en outre, des crédits bancaires ne pourront être obtenus que dans des cas extrêmement rares, cette action en faveur de l'hôtellerie risque d'échouer encore sur ce second écueil, si l'on ne peut disposer dans ce but *des crédits* accordés à la Société fiduciaire suisse *pour permettre à l'hôtellerie de traverser la crise dans laquelle elle se trouve.* C'est pourquoi la Société fiduciaire doit examiner dans quelle mesure et de quelle manière elle peut apporter son aide dans ce domaine. Il serait surtout nécessaire de trouver, pour l'octroi de ces crédits de construction, *une procédure simple et rapide* qui devrait être nettement séparée de la procédure d'assainissement. Il faudrait aussi que l'hôtellerie puisse disposer dans ce but *d'argent à bon marché* pour qu'elle ait la possibilité de rembourser ces crédits dans un délai normal. Cela devrait être parfaitement réalisable, puisque la Confédération, en tant que prêteuse, bénéficie d'une hypothèque privilégiée en tout premier rang, et qu'elle ne court ainsi qu'un risque limité.

A elle seule, l'augmentation des subventions fédérales ne résoud donc pas la question. Il faut en plus que tous les milieux intéressés fassent preuve de compréhension pour que la grande œuvre qu'est la création de possibilités de travail soit aussi accessible à l'hôtellerie et lui facilite la remise en état de ces immeubles pour la période d'après-guerre. Après avoir entendu des personnalités particulièrement compétentes insister sur la nécessité de faire bénéficier davantage encore notre industrie des futures programmes de création d'occasion de travail, nous osons espérer que les actes ne se feront pas attendre.

Trafic et Tourisme

Le pays de Vaud à Zurich

A peine notre grande foire nationale de Bâle aura-t-elle fermé ses portes qu'une exposition plus modeste s'ouvrira au Kongresshaus à Zurich. Le pittoresque, l'élégance et l'originalité caractériseront cette manifestation, puisque ce ne sera ni plus ni moins qu'une image complète du beau et noble pays de Vaud que l'*Office vaudois du tourisme* offrira à nos confédérés dans le palais zurichois. Soigneusement étudiée depuis plusieurs mois, cette manifestation est destinée à mieux faire connaître le pays de Vaud dans toutes ses ressources multiples. Elle comprendra notamment une importante section touristique où l'on verra les stations riveraines du lac Léman, comme les stations des Alpes vaudoises et du Jura étaler leurs ressources attrayantes. De cette section, le visiteur passera dans une grande exposition agricole, artisanale, industrielle et commerciale où les maisons vaudoises rivaliseront d'ingéniosité et de bon goût pour exposer leurs produits les plus caractéristiques. Puis, dans un décor riche en couleurs, le même visiteur pourra s'arrêter quelques instants dans une authentique pinte vaudoise où des sommelières en costume du pays serviront les crus réputés des vignobles de Lavaux et de la Côte et lui feront déguster quelques spécialités culinaires du bon pays de Vaud.

Ce n'est pas tout. Une série de manifestations artistiques et folkloriques se dérouleront dans le cadre de la semaine vaudoise. C'est ainsi que tour à tour la *Chanson de Montreux*, celle de *Vevey*, les *Vaudoises de Lausanne* et les *Colombières de Nyon* charmeront leur auditoire par les meilleures chansons de leur répertoire. Le grand artiste vaudois, *André de Ribeaupierre*, à la tête du quatuor à cordes de Lausanne, viendra donner un concert classique dans la petite salle de la Tonhalle.

Enfin, attraction de tout premier choix, le célèbre cabaret « *Au Coup de Soleil* » de Lausanne, se transportera à Zurich pendant la durée de cette semaine avec les deux prestigieux artistiques qui en ont fait la réputation, *Edith et Gilles*.

Loin de négliger les ressources purement intellectuelles et scientifiques du pays, le comité a décidé d'organiser trois conférences que donneront, successivement, chacun dans leur domaine, M. le professeur *Stucki*, directeur de l'école d'ingénieurs, M. le professeur *Decker*, le réputé chirurgien vaudois, et enfin M. *Ernest Ansermet*, le distingué chef de l'Orchestre de la Suisse romande.

En un mot, tout a été prévu par l'Office vaudois du tourisme pour que cette première semaine de propagande ne laisse indifférent aucun confédéré, en lui donnant une occasion exceptionnelle de contempler et de saisir le canton de Vaud dans tout ce qui fait sa force, sa valeur et son charme.

Le comité d'organisation de cette importante manifestation est placé sous la distinguée présidence de M. Ch. Delapraz de Vevey. Em. F.

Nouvelles personnelles

Il Presidente della sezione di Locarno vittima d'un'accidente

Di un grave infortunio è stato vittima la mattina del 17 aprile u. s. lo stimato e attivo presidente della Società Albergatori di Locarno e dintorni Sig. *Pampaluchi*. L'incidente è sopravvenuto mentre procedeva, assieme al presidente della sezione locarnese degli Esercenti Sig. Gianella e on. Municipale Mondada, ad un giro di ispezione nei diversi esercizi di Muralto.

Questa commissione stava esaminando i locali a pianterreno dell'« Albergo del Moro » quando, nel retrocedere per prendere una misurazione, il Sig. Pampaluchi che non aveva scorto una porta aperta che metteva nella sottostante profonda cantina, vi cadeva pesantemente all'indietro rotolando sino sul fondo, rimanendo inanimato!

Soccorso prontamente dapprima dai presenti sbigottiti dalla fulmineità dell'incidente, venne poscia trasportato all'ospedale in assai gravi condizioni!

Nella caduta lo sfortunato Sig. Pampaluchi si produceva una frattura alla gamba sopra la caviglia ed una larga ferita al capo. Ne avrà per parecchie settimane.

All'amico e carissimo presidente Pampaluchi i colleghi tutti che hanno appreso con dispiacere l'incidente toccatogli nell'adempimento di una mansione svolta a dipendenza della sua carica, esprimono i loro voti che la guarigione sia completa, senza conseguenze, e rapida. B. O.

Schuster in Teppichen Linoleum Vorhang- und Möbelstoffen maßgebend!

Les vins français ne parviennent en Suisse qu'en quantités très restreintes et à des prix astronomiques; ménagez vos réserves et offrez dès maintenant à votre clientèle les excellentes spécialités de

BLANK & CO.

Importateurs de vins rouges à

VEVEY

Le grand vin des Hauts Plateaux algériens

BLANK MONOPOLE

Le soleil d'Afrique en bouteilles

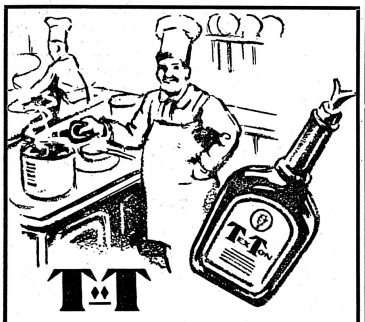
TRALEPUY

vin rosé exquis

Le délicieux vin du Portugal

MONSARAZ

Voyageurs à disposition pour échantillons et prix



Jetzt mehr denn je

bewährt sich die Kunst des Chefs, trotz Mangel an Vielem, schmackhafte Speisen zubereiten zu können.

TT-Würze

schätzt er deshalb heute doppelt als unentbehrlichen Helfer.

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

BESTECKE

Meisterliche Formen — WELLNER — Schonheit und Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 38823

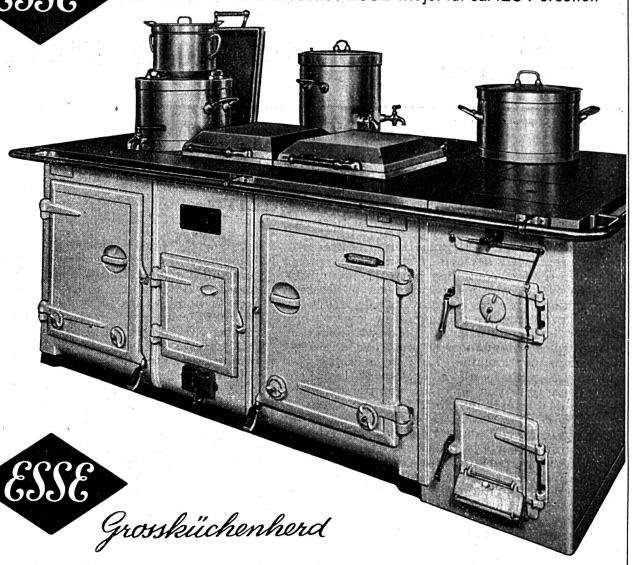
Geeichte Flaschen

grün, 2/10, 3/10, 4/10, Liter und Doppelliter in Burgunderform für Wein. Für Liqueur 2/10 u. Liter in Kropiform, grün u. weiss. Illustr. Preisliste und Bundesratsbeschluss vom 10. Februar 1928 über Eichung der Hohlmasse stehen z. Verfüg.

Glashütte Bülach A.G. in Bülach

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

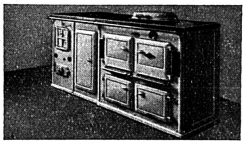
ESSE — Nur eines der vielen Modelle: ESSE-Major für ca. 120 Personen



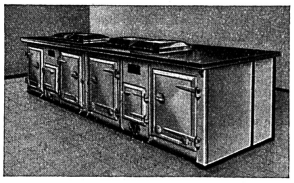
Der ESSE Grossküchenherd

wird an der **Mustermesse** in Halle V, Stand Nr. 839 demonstriert.

Wenn ein Kohlenherd als wirklicher Sparherd bezeichnet werden darf, so ist es der ESSE. **Er spart 50—70% Kohlen.** Was das allein schon heisst, braucht man dem Fachmann nicht zu erklären. Die Wärmeausnützung ist in der Anwendungsmöglichkeit praktisch unbeschränkt. Der ESSE-Herd ist Ihr anspruchslosester Helfer und Mitarbeiter. Er arbeitet Tag und Nacht ohne Aufsicht, ohne Kontrolle. Warum und wieso, erfahren Sie an unserem Stand. Dort können wir Ihnen so richtig zeigen, was ein ESSE-Herd leistet und was er Ihnen nützt. Jede gebaute ESSE-Anlage ist für uns eine Referenz und für Sie die Garantie, dass sich die Kapitalanlage für einen ESSE-Herd mehr als lohnt, und er in kurzer Zeit amortisiert ist. Kommen Sie an unsern Stand. Wir erklären und zeigen Ihnen alles. Selbst wenn Sie heute von der Anschaffung absehen wollen, lohnt es sich trotzdem, den ESSE-Herd auf Herz und Nieren zu prüfen. Wer weiss, wann auch Sie in die Lage kommen, Geld sparen und schneller arbeiten zu müssen. Dürfen wir Sie erwarten? - Wir freuen uns, Ihnen nützlich zu sein.



ESSE-Standard für ca. 50 Personen



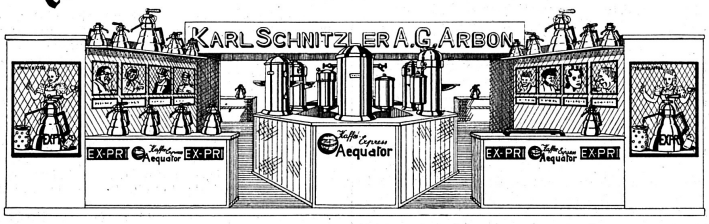
ESSE-Major No. 720 für ca. 300 Personen

halg — St. Gallen, Tel. 28265 — Zürich . . Tel. 58058

Mustermesse: Standtelefon 30603

Treffpunkt

für Hoteliers an der Mustermesse in Basel



Stand 665, Halle III (Parterre)

16 verschiedene Modelle, speziell für rationelle und wirtschaftliche Heißgetränke-Zubereitung ausgearbeitet:
Das Resultat äußerster Anpassung an die heutigen Betriebsverhältnisse

KARL SCHNITZLER A.G. ARBON

Abteilung Kaffeemaschinen - Telephon 154

Zu verpachten

Hotel zum „Löwen" in Grenchen

(Kanton Solothurn). Pachtbeginn gemäss Vereinbarung. Anmeldungen sind an Genossenschaft Bürgerhaus Löwen in Grenchen zu richten.

Wir offerieren couponfrei:

Händereinigungs- und Putzpaste

KESTA-Scheuerpulver — Bleichsoda
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel
Ersatzwaschmittel K 11

KELLER & Cie, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge

beliebe man ausschliesslich an die **Administration der Hotel-Revue** — nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten.

Küchenchef-Restaurateur

sucht per sofort oder Übereinkunft Jahresstelle, ökonomisch, sparsamer und guter Berechner Mitte der Dreissiger (Hoteliers-sohn. — Offerten unter Chiffre G. R. 2827 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

STOCK Royal Brandy

LA MARQUE DE RENOMMÉE MONDIALE

V.S. O.P. Grande Réserve 1884

Pour la Suisse: LATELTIN S.A. ZURICH

Büchsen reinigen, trocknen, zurückgeben!

Jede Conservenbüchse muss wieder verwendet werden für die nächste Ernte, denn das Blech wird rar. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

2/1 Büchsen 8 Rp. — 1/1 Büchsen 5 Rp.
6/4 Büchsen 6 Rp. — 1/2 Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik Lenzburg