

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **45 (1936)**

Heft 8

PDF erstellt am: **10.07.2024**

### **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.

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

**Nº 8**  
BASEL, 20. Februar 1936

**Nº 8**  
BALE, 20 février 1936

**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.

**Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins**



**Organe et propriété de la Société Suisse des Hôtelières**

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfundvierzigster Jahrgang  
Quarante-cinquième année

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'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 46, Basel  
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON No. 27.934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 46, Bâle  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques postaux No. V85

### Zum Rückzug der Alpenstrassen-Initiative

Das Gesamtinitiativkomitee für den Ausbau der Alpenstrassen hat am letzten Freitag, in Ausnützung der ihm von Anfang an eingeräumten Kompetenz, den Rückzug der Initiative zu Gunsten des Bundesbeschlusses vom 4. April 1935 beschlossen. In dem Rückzugschreiben wird anerkannt, dass der erwähnte Bundesbeschluss mit welchem für die nächsten 12 Jahre ein jährlicher Betrag von 7 Millionen Franken Bundesmittel ausgesetzt wurde, dem vom Initiativkomitee angestrebten Ausbau der Alpenstrassen entgegenkommt. Zugleich wird erwähnt, dass im Interesse der Arbeitsbeschaffung eine raschere und umfassendere Durchführung wünschenswert gewesen wäre, doch wolle sich das Initiativkomitee der veränderten Lage des Bundes nicht verschliessen. Gleichzeitig wird die Hoffnung ausgesprochen, dass die Kantone im Interesse unserer Volkswirtschaft und der Arbeitsbeschaffung den Mehrertrag aus dem Benzinoll zum Ausbau der Fernverkehrsstrassen verwenden werden.

In den Presse-Kommentaren ist nun verschiedenes über die Stellungnahme der Hotellerie erwähnt worden, das einer Berichtigung bedarf.

Der Standpunkt der Hotellerie zur Frage der Alpenstrasseninitiative ist, wie aus der Natur der Verhältnisse erklärlich wird, nicht einheitlich geschlossen gewesen.

Es gab Interessenten in der Hotellerie, namentlich solche an bestimmten Strassen und Verkehrszentren, die sich ohne Vorbehalt energisch für die Alpenstrasseninitiative einsetzen konnten.

Mehrheitlich hat sich aber die Hotellerie der Initiative nur unter gewissen Bedenken und mit bestimmten Vorbehalten angeschlossen. Diese Bedenken sind von Anfang an geäußert worden und nicht etwa, wie die Leitung des Initiativkomitees nun glauben machen will, erst nachträglich. Unsere Bedenken wurden sogar schriftlich geäußert als der erste Gedanke einer Initiative nur auftauchte. Wir fassen unsere Einwände kurz zusammen:

I. Die Leitung des Initiativkomitees hat bedauerlicherweise mit der Initiative die Idee einer Hilfsaktion für die notleidende Hotellerie äusserst stark in den Vordergrund gestellt. Die Hotellerie hat dazu je und je erklärt, dass wenn ihr auch der Ausbau der Alpenstrassen gewisse Vorteile bringen würde, sie sich doch verbeten müsse, dass man nun die Sache darstelle, als würden die zahlreichen Millionen für den Ausbau der Alpen- und Zufahrtsstrassen nun ausschliesslich für die Hotellerie ausgegeben. Die Hotellerie habe zu ihrer Sanierung eine Hilfsaktion in ganz anderer Form notwendig.

Herr Dr. Stadler, der Präsident des Initiativkomitees, bemerkte dann allerdings in einer Konferenz, das Geld aus der Initia-

tive sei natürlich nicht für die „Hotelfrücke“ bestimmt, sondern für die zahlreichen Kreise, die hinter der Hotellerie stünden. Es ist aber klar, dass derartige herabsetzende Bemerkungen gegenüber der Hotellerie deren Stimmung für die Alpenstrasseninitiative nicht gerade beleben könnten.

II. Man hatte in der Hotellerie von vorneherein grossen Zweifel, ob man die Initiative auf der vorgesehenen schmalen Basis für den Bundesrat und die Kantone überhaupt durchbringen konnte. Die ausschliessliche Verwendung des Benzins für Strassenzwecke, abgesehen von 20 Millionen, musste in vielen Kreisen Bedenken erwecken.

III. Man stand und steht in der Hotellerie heute noch auf dem Boden, dass jede weitere Benzinollerhöhung den Strassenverkehr und speziell den ausländischen Autoverkehr sehr stark beeinträchtigen kann. Für die Durchführung des vollen Initiativprojektes waren solche Zollerhöhungen zu erwarten, ja die Lancierung der Initiative konnte sie sogar fördern.

IV. Die volle Durchführung der Alpenstrasseninitiative konnte unter Umständen das Gegenteil einer Hilfsaktion für die Hotellerie werden. Es stand stark zu befürchten, dass bei einem derartigen Ausbau der Zufahrts- und Alpenstrassen, wie beabsichtigt, das Überrennen der kleinen Schweiz in wenigen Stunden befördert wurde. Unserer Hotellerie stehen Erfahrungen hierüber bereits zur Verfügung.

Die Initiative war zudem geeignet, alle möglichen Strassenprojekte auf den Plan zu rufen; dadurch könnte der dringliche Ausbau vorhandener Alpenstrassen verzögert werden. — — —

Trotz dieser verschiedenen Bedenken schloss sich die Leitung des Schweizer Hotelier-Vereins der Initiative an. Wir sind heute in der Hotellerie der Ansicht, dass mit der Lancierung der Initiative nun doch ein Hauptziel erreicht wurde. Die Bundesversammlung hat bestimmte Mittel zum sofortigen Ausbau unserer Alpenstrassen bewilligt. Es ist aber höchste Zeit, dass mit diesem Ausbau raschestens begonnen wird; schon sind wir stark in Verzug geraten.

Äusserst unglücklich ist es ja, dass ein weiterer Punkt der Initiative wenigstens im Grundsatz nicht verwirklicht werden kann, dass nämlich der Benzinoll zu seinem Grossteil für Verkehrszwecke verwendet wird. Da stehen wir durchaus auf dem Boden der Initiative: es ist ein bedauerlicher und ungehöriger Zustand, dass mit dem nun phantastisch überhöhten Benzinoll dem Verkehr gewaltige Summen entzogen und für eine Subventionspolitik verwendet werden, die ähnlich, wie die Benzinollerhöhung, zur Verteuerung unseres ohnehin hohen Lebensindex in der Schweiz beiträgt.

### Zum deutsch-schweizerischen Reiseverkehr

Als am 31. Januar die Ausstellung von Reisedokumenten im deutsch-schweizerischen Reiseverkehr eingestellt wurde, las man im amtlichen schweizerischen Presse-Communiqué, dass ein Unterbruch im Reiseverkehr im Februar nicht eintreten würde. Man glaubte, dass zahlreiche Reisende sich schon zum voraus Devisen für den Februar gesichert hätten und nunmehr im Laufe dieses Monats nach der Schweiz kommen würden. Im Gegensatz zu dieser Ansicht haben wir durch eine Enquête ein Bild erhalten, das uns eine katastrophale Situation zeigt. Die Reisedokumente, die für den Februar noch zur Verfügung standen, brach-

ten nur wenigen Hotels deutsche Gäste und zwar in ganz ungenügender Zahl. Die Situation wird sich weiter verschlimmern, denn auch im März wird der ganze deutsch-schweizerische Reiseverkehr stillgelegt sein, was für die Hotellerie einen umso grösseren Ausfall bedeutet, weil gerade der Monat März wegen den günstigen Schneeverhältnissen, die in unsern Gebirgsorten noch anzutreffen sind, von jeher ein sehr beliebter und gut frequentierter Reiseumonat war. Es ist auch vorauszusehen, dass die Lage in unseren Frühjahrssaisongebieten durch den Ausfall der deutschen Gäste im März eine ganz bedenkliche Verschlimmerung erfahren wird,

### Pauschalpreise 1936

Durch Zirkular vom 8. Februar sind die Mitglieder des S. H. V. eingeladen worden, ihre Pauschalpreise für eine demnächst zur Veröffentlichung gelangende Broschüre bis zum 15. Februar zu melden. Wir bedauern nun feststellen zu müssen, dass trotz der gebotenen Eile offenbar eine ganze Reihe von Mitgliedern geglaubt hat, die Sache noch etwas „erdauern“ zu müssen. Diese Säumigen möchten wir nachdrücklich darauf aufmerksam machen, dass nach dem 22. Februar eingehende Anmeldungen nicht mehr berücksichtigt werden können. Nichtanmeldung bis zu diesem äussersten Termin gilt als Verzichtleistung auf die Publikation in der Pauschalbroschüre.

Zentralbureau S. H. V.

wenn nicht sofort noch eine Verbesserung im Reiseabkommen erzielt werden kann. Trotz unsern ständigen Bemühungen und Interventionen ist dies leider bis jetzt noch nicht gelungen.

Am 11. Februar versammelte sich der Vorstand des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Nationalrat Dr. Gafner, Bern, um in einer ganztägigen Sitzung zu den immer schärfer werdenden ausländischen Reisebeschränkungen Stellung zu nehmen. Insbesondere befasste er sich mit der Eingabe der bündnerischen Regierung zur Verbesserung des Reiseabkommens mit Deutschland. Der Vorstand beschloss, dem Bundesrat die sofortige Aufnahme neuer Verhandlungen mit Deutschland auf neuer Basis zu beantragen und zwar auf Grund des vom Verband seit langem postulierten Gutscheins- und Kontrollsystems.

Zugleich behandelte der Vorstand des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes auch die Eingabe des Bündner Hote-

### Inhaltsverzeichnis — Sommaire

**Pauschalpreise 1936** — Zum Rückzug der Alpenstrassen-Initiative — Neuordnung des Lehrlingswesens im Gastgewerbe — Der Fremdenverkehr 1935 in Zürich — Wiederm der „Schweizerische Beobachter“ — Pan-europäische Fremdenwerbung in Amerika — Die schwere Krise des italienischen Hotelgewerbes — Marktmeldungen: Propagandawoche für Speiseoffenen, Preiszuschläge auf Speisefette und Speiseöle — Studienkommission für die Weinwirtschaft — Bananenzoll — Totentafel — Kurz-Meldungen  
**Prix forfaitaires 1936** — Nos fruits et non pas ceux du Midi — Attention au portemonnaie! — A propos de la dévalorisation du franc suisse — Le printemps tessinois en danger — Le plus haut hôtel d'Europe — Pour recevoir les réclamations des touristes — Conservation des pommes par le froid — Informations diverses.

#### Neuanmeldungen. Demandes d'admission.

	Betten Lits
Hr. Henri Colin, Hotel Hof, Erstfeld	16
Frau Lena Palast, Hotel-Pension Doldenhorn, Kandersteg	25
Frau T. Travaini, Hôtel della Posta, Locarno-Monti	20
Famille Fetscherin, Hôtel-Pension du Cheval-Blanc, St. Blaise	20
Hr. Paul Pester, Hotel Könz, Schuls	45

lier-Vereins, der zuhnden des Bundesrates die Forderung postuliert, es möge mit sofortiger Wirkung seitens des Bundes ein zusätzlicher Devisenbetrag von 5 Millionen Franken bewilligt werden, damit die vielen deutschen Gäste, welche sich für Ferienaufenthalte in der Schweiz interessieren, jetzt im Februar und März in unserem Lande Aufenthalt nehmen können. Der Vorstand unterstützte diese Eingabe, die in keinem Widerspruch zu der der Bündnerischen Regierung steht. Er weist aber darauf hin, dass es sich nur um einen zusätzlichen Betrag handeln könne, und im übrigen der Reiseverkehr während der Frühjahrs- und Sommersaison sichergestellt werden müsse.

Im weiteren wurde dem Bundesrat das Begehren gestellt, erneut auf Dringendste die Ergreifung von Gegenmassnahmen anhand zu nehmen, ähnliche wie sie Frankreich kürzlich eingeführt hat, um die Staaten, die die Eingeführtheit des Ausreiseverkehrs verlassen haben, wenigstens zu einer loyalen Einhaltung der getroffenen Reiseabkommen zu zwingen.

### Neuordnung des Lehrlingswesens im Gastgewerbe

Ende des letzten Jahres hatten wir bereits auf die Neuordnung des Lehrlingswesens im schweizerischen Gastgewerbe hingewiesen, die zwei edle Reglemente umfasst, und zwar das eine über die Lehrlingsausbildung und das andere über die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen. Am 1. Januar sind die beiden Reglemente in Kraft getreten. Wir machten deshalb unsere Vereinsmitglieder darauf aufmerksam, dass nun die neuen Bestimmungen gelten, die wir im Nachfolgenden wiedergeben. Gleichzeitig weisen wir auf die hohe Verantwortung hin, die nicht nur allein dem Betriebsinhaber, sondern auch dem ihn vertretenden Lehrchef zukommt. Es ist wichtig, dass in allen Lehrbetrieben, wo der Besitzer die Lehrlingsausbildung nicht selbst ausüben kann, er mit dem ihm verantwortlichen Abteilungsleiter die Neuordnung bespricht und deren Innehaltung überwacht. Redaktion.

(Mitg.) Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe\*) hat in ihrer Sitzung vom 19. Dezember das Ergebnis ihrer Verhandlungen mit dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit entgegengenommen. Nach jahrelangen, mühevollen Verhandlungen ist es endlich zu einer Einigung gekommen. Es ist beabsichtigt, zu Handen all derer, die sich als Betriebsinhaber oder als deren Beauftragte — \*) Es sind in ihr vertreten der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweiz. Wirtverein, die Union Helvetica (Schweiz. Kochverband, Schweiz. Bedienungspersonalverband), der Int. Verband der Hotel- und Restaurantangestellten, der Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz, der Verband weiblicher Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellter der Schweiz.

also Küchenchefs und Oberkellner — als Lehrmeister betätigen, eine knapp und klargestrichene Schrift herauszugeben, welche alles Nötige und Wünschenswerte über das Lehrlingswesen enthalten soll. Für heute sei folgendes zur Kenntnis gebracht:

Die Lehrzeit beträgt nunmehr für den Kochberuf 2½ Jahre. Sie wird auf 2 Jahre verkürzt, sofern der Lehrling (Lehrtochter) das 18. Altersjahr zurückgelegt hat.

Da eine Lehrtochter aus gesundheitlichen Gründen und wegen der selbstverständlichen Voraussetzung des Vorhandenseins hauswirtschaftlicher Vorbildung niemals vor dem 18. Altersjahr den Kochberuf ergreifen soll, sind Sonderbestimmungen für den Köchinnenberuf als überflüssig erachtet worden.

Für den Lehrling, der im Konditorberuf das Fähigkeitszeugnis erworben hat, beträgt die Lehrzeit nach wie vor 1 Jahr.

Für den Kellnerberuf beträgt die Lehrzeit 1½ Jahre.

Bedeutende Änderungen sind eingetreten hinsichtlich der Beschränkung der Zahl der Lehrlinge. Für die Lehrlingsausbildung kommen nur Betriebe in Frage, die das ganze Jahr ununterbrochen geöffnet sind, also sog. Jahresbetriebe. Demnach wird dem Saison- oder Zweisaisonbetrieb nicht mehr erlaubt, Lehrlinge auszubilden.

## Kochberuf.

Es darf ein Lehrling gehalten werden, wenn die Küche ständig von einem gelernten Koch geleitet wird. Sind in einem Betriebe ständig 1—2 gelernte Köche beschäftigt, so darf der folgende Lehrling seine Probezeit zu Beginn des letzten Semesters der Lehrzeit des ersten Lehrlings antreten.

Im Betrieb mit ständig 3—12 gelernten Köchen darf der zweite Lehrling nach der 1. Hälfte der Lehrzeit des ersten Lehrlings antreten.

Betriebe mit ständig 13—24 gelernten Köchen dürfen bis 3 Lehrlinge und solche mit ständig 25 und mehr gelernten Köchen bis 4 Lehrlinge gleichzeitig ausbilden.

Mehr als 4 Lehrlinge dürfen gleichzeitig nicht ausgebildet werden.

Wenn einer Küche eine Köchin vorsteht, darf nur weiblicher Nachwuchs ausgebildet werden.

## Kellnerberuf.

Das Recht zur Ausbildung setzt voraus, dass im Betrieb ein gelernter Kellner tätig ist. In Betrieben mit ständig einem Oberkellner und 1—4 gelernten Kellnern darf ein zweiter Lehrling seine Probezeit antreten, wenn der erste ein Jahr seiner vertraglichen Lehrzeit hinter sich hat. Betriebe mit einem Oberkellner und mehr als vier Kellnern dürfen bis 3 Lehrlinge gleichzeitig ausbilden. \* \* \*

Lehrverhältnisse, die vor Inkrafttreten dieses Reglementes vertraglich vereinbart worden sind, fallen noch nicht unter obige Bestimmungen. \* \* \*

Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe traf in ihrer letzten Sitzung auch die Vorbereitungen für den eidg. Prüfungsexpertenkurs, der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit am 30. und 31. März in Luzern veranstaltet wird.

Es wurden, gestützt auf die Empfehlungen der Berufsverbände, den kant. Prüfungsleitungen die Persönlichkeiten genannt, welche als Vertrauensleute der kant. Aufsichtsbehörden (Lehrlingsämter) und als Prüfungsexperten fungieren könnten.

Die Fachkommission wird ein neues Lehrvertragsformular herausgeben. Es enthält als Vorschrift das 15. Altersjahr als Minimalalter und die Vorlegung einer ärztlichen Feststellung der körperlichen Eignung.

Die Fachkommission ist sich klar darüber, dass es mit der geordnetsten Regelung der Lehrabschlussprüfung nicht getan ist, wenn erst bei ihr erkannt wird, dass sich der Lehrling gar nicht für den Beruf oder dass sich der Lehrbetrieb nicht eignet.

Es gilt, den Anfängen zu wehren. Für den Patron ergibt sich die schwere Frage, wie es gelingt, aus den allzuvielen Bewerbern, die bekanntlich oft von Geschäftsfreunden und Stammgästen eindringlich empfohlen werden, den geeignetsten und gefreutesten auszuwählen. Darüber wird in der eingangs erwähnten Schrift versucht werden, einige praktische Winke zu geben. Auf alle Fälle ist den Wahrnehmungen in der Probezeit grosses Gewicht beizulegen.

Wenn einmal der Lehrvertrag gefertigt ist und das Lehrverhältnis definitiv geworden ist, hält es sehr schwer, es wieder zu lösen.

Die Fachkommission ist sich bewusst, dass die durch das Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung möglich gewordene gesamtschweizerische Regelung des Berufsbildungswesens im Gastgewerbe eine liebgeordnete Freiheit der Entscheidung in der Annahme von Lehrlingen einengt. Die bisher in vielen Kantonen noch möglich gewesene schrankenlose Annahme von Lehrlingen nahm keine Rücksicht auf den Arbeitsmarkt und beeinträchtigte damit auch die Möglichkeit des Einzelnen, im Konkurrenzkampf zu bestehen. Der rechtlich denkende Patron sieht in der Regelung des Lehrungsverhältnisses die Ausschaltung eines Faktors illoyaler Konkurrenz zwischen Betrieb und Betrieb, und wird auch von diesem Gesichtspunkte aus der endlich gewordenen Neuordnung um so lieber beipflichten.

Der seit Jahren von der Fachkommission herausgegebene Lehrvertrag erscheint in neuer Form und kann vom Zentralbureau des S. H. V. zum Preis von Fr. 1.— (4 Exemplare) bezogen werden. Ebenfalls stehen die eidg. Reglemente über die Lehrlingsausbil-

dung und die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen zur Verfügung (Preis Fr. —30).

## I.

### Reglement über die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

nach Massgabe von Art. 5, Abs. 1, Art. 13, Abs. 1, und Art. 19, Abs. 1, des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und von Art. 4, 5 und 7 der zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

### Reglement über die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe.

#### 1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer.

Die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe erstreckt sich auf folgende Berufe:

A. Koch (Köchin), mit einer Lehrzeitdauer von 2 ½ Jahren.

Die Lehrzeitdauer beträgt 2 Jahre, wenn der Lehrling (Lehrtochter) beim Lehrantritt das 18. Altersjahr zurückgelegt hat.

Für den Lehrling, der bereits im Konditorberuf das Fähigkeitszeugnis erworben hat, beträgt die Lehrzeitdauer ein Jahr.

B. Kellner, mit einer Lehrzeitdauer von 1 ½ Jahren.

Anmerkung: Die zuständige kantonale Behörde kann bei beiden Berufen im Einzelfalle unter den Voraussetzungen von Art. 19, Abs. 2, des Bundesgesetzes eine Änderung der normalen Lehrzeitdauer bewilligen.

#### 2. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge.

Die Lehrlingsausbildung kommt nur für solche Betriebe in Frage, die das ganze Jahr ununterbrochen geöffnet sind (Jahresbetriebe).

##### Koch (Köchin).

Ein Betrieb darf nur dann Lehrlinge (Lehrtöchter) zur Ausbildung annehmen, wenn die Küche ständig von einem gelernten Koch geleitet wird. Kochlehrtöchter dürfen auch ausgebildet werden, wenn die Küche ständig von einer gelernten Köchin geleitet wird.

Sind in einem Betrieb ständig 1 bis 2 gelernte Köche beschäftigt, so darf jeweils nur ein Lehrling ausgebildet werden, bis dieser im letzten Halbjahr seiner vertraglichen Lehrzeit steht; alsdann darf der folgende Lehrling seine Probezeit antreten.

In Betrieben mit ständig 3 bis 12 gelernten Köchen darf ein zweiter Lehrling seine Probezeit antreten, wenn der erste die Hälfte seiner vertraglichen Lehrzeit bestanden hat.

Betriebe mit ständig 13 bis 24 gelernten Köchen dürfen bis drei und solche mit ständig 25 und mehr gelernten Köchen bis vier Lehrlinge gleichzeitig ausbilden.

Kein Betrieb darf mehr als vier Lehrlinge zu gleicher Zeit ausbilden.

##### Kellner.

Ein Betrieb darf nur dann Lehrlinge ausbilden, wenn darin gelernte Kellner beschäftigt sind.

Ist in einem Betriebe ständig mindestens ein gelernter Kellner tätig, so darf jeweils ein Lehrling ausgebildet werden. In Betrieben, die ständig einen Oberkellner und daneben 1 bis 4 gelernte Kellner beschäftigen, darf ein zweiter Lehrling seine Probezeit antreten, wenn der erste ein Jahr seiner vertraglichen Lehrzeit bestanden hat. Betriebe mit ständig einem Oberkellner und mehr als vier Kellnern dürfen bis drei Lehrlinge gleichzeitig ausbilden.

Anmerkungen für beide Berufe: Die Aufnahme von drei oder vier Lehrlingen hat zeitlich so zu erfolgen, dass sich diese möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehrjahre verteilen.

Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, wird empfohlen, den Lehrantritt möglichst auf Beginn des Schulsemesters anzusetzen.

Lehrverhältnisse, die vor Inkrafttreten dieses Reglementes vertraglich vereinbart worden sind, fallen nicht unter die vorstehende Bestimmung.

Die Bestimmung des Art. 5, Abs. 2, des Bundesgesetzes über die Beschränkung der Lehrlingszahl durch die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle bleibt vorbehalten.

#### 3. Lehrprogramme.

##### A. Koch (Köchin).

Allgemeines. Der Lehrling soll von Anfang an möglichst zu allen Arbeiten des Berufes herangezogen werden. Er ist in die sorgfältige und zweckmässige Benützung der technischen Installationen einzuführen. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung. Lebensmittelgesetz und Verordnungen.

Menüchre und Rezepte mit Gewichtsangaben und Preisberechnungen. Eintragen der Menus und Rezepte in geordneter Reihenfolge während der ganzen Lehrzeit. Bereitstellung und Zurüstarbeiten. Vorbereitungen für den täglichen Bedarf (mise en place), Zurüstarbeiten, Bereitstellung der Rohmaterialien, Werkzeuge und Geschirre (Markieren).

Konservierungsarten. Dörren, Gefrieren, Sterilisieren; Anwendung der verschiedenen Konservierungsmittel, wie Petrole, Öle, Essig, Alkohol, Zucker, Salz, Kalk, Wasserglas, Ranch.

Küchenpraxis. Benennung und Qualitätsunterschiede der Fleisch-, Geflügel- und Fischarten. Ausführen der üblichen Arbeiten, wie Ausbeinen, Zerlegen, Zuschneiden, Dressieren, Filetieren, Spicken, Bardieren, Lardieren, Panieren.

Die gebräuchlichsten Schneidearten, wie Julienne, Brunoise, Chiffonade, Macédoine, Salpicon, Pailles, Emincé, Ciselé, Olive, Châteaufarçon, Parisienne.

Kocharten. Blanchieren, Sieden, Pochieren, Dämpfen, Braten (am Spieß, im Ofen), Grillieren, Backen, Gratiniere, Braisieren, Sautieren. Fonds. Die hauptsächlichsten Fonds: Grundbrühen, Gelee, Füllungen, Mirepoix, Bouquet garni, Roux, Marinaden, Buttermischungen, Teige, Fischsude.

Geschirre. Klare Suppen und Einlagen, gebundene Suppe (Crème-, Püree-, Gemüsee-, National-, Spezialsuppen). Warme und kalte Grundsaucen und ihre Ableitungen. Kalte und warme Hors-d'œuvre, Eier- und Fischgerichte, warme und kalte Entrees, Grosse-pièces mit Garnituren, Geflügel, Wildbret, Salate, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Teiggerichte, Süss- und Diät-speisen.

Anmerkung. Das vorliegende Lehrprogramm findet bei abgekürzter Lehrzeit sinnig-gemässe Anwendung.

##### B. Kellner.

Allgemeines. Der Lehrling ist über allgemeine Umgangsformen und Benehmen gegenüber den Gästen zu belehren und an saubere, gewandte Arbeit sowie an sorgfältige und zweckmässige Behandlung der Installationen und Gerätschaften zu gewöhnen. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung. Lebensmittelgesetz und Verordnungen.

Servicekunde. Zwei Monate Officearbeiten, zwölf Monate Arbeiten im Saal, vier Monate Arbeiten im Restaurant unter Heranziehung zum Etagenservice. Gründliche Ausbildung in den verschiedenen Servicearten.

## Der Fremdenverkehr 1935 in Zürich

Das Statistische Amt teilt mit: Das Jahr 1935 brachte dem Zürcher Fremdenverkehr einen weichen Ausfall an Gästen und Übernachtungen. Die Frequenz in den einzelnen Kalendervierteljahren ergibt sich aus folgenden Zahlen.

Vierteljahre	Abgestiegene Gäste	Logiernächte	Zunahme gegenüber 1934 in %
Januar-März	64 533	182 684	-5,2 -8,3
April-Juni	77 596	212 968	0,5 -3,3
Juli-Sept.	97 961	243 974	-3,1 -6,9
Oktober-Dez.	65 667	199 780	-3,9 -0,2
Ganzes Jahr	305 757	839 406	-2,9 -4,9

Aus dieser Übersicht geht hervor, dass die Zahl der Gäste um rund 3% und jene der Übernachtungen sogar um 5% niedriger war als im Vorjahre. Das zweite und vierte Quartal stehen etwas günstiger da als das erste und dritte. Auffallend ist, dass im vierten Quartal sogar eine Verlängerung der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer eingetreten ist, sodass die Zahl der Übernachtungen trotz 4,9% Abnahme der Gäste fast auf der Vorjahreshöhe gehalten werden konnte. Der sonnige November und die weihnachtlich eingeschneite Stadt im Dezember mögen wesentlich zu diesem günstigen Abschluss beigetragen haben. Unter Zuhilfenahme von Schätzungen für die in den früheren Vortoren gelegenen und einige weitere bis vor kurzem in der Statistik fehlende Betriebe gelangt man zu dem Ergebnis, die Zahl der Übernachtungen sei im vergangenen Jahr um fast ein Viertel niedriger gewesen als im Jahr 1930, in dem der Rekord des Zürcher Fremdenverkehrs der Nachkriegszeit erreicht wurde.

Die folgende Übersicht gibt Aufschluss über die Herkunft der Gäste.

Herkunftslander	Abgestiegene Gäste	Logiernächte pro Haupt	Zunahme der Gäste gegenüber 1934 in %
Schweiz	152 418	394 393	2,6 -
Deutschland	167 209	293 238	2,8 0,2
Frankreich	18 577	47 310	2,5 -6,7
Österreich	11 849	35 598	3,0 -1,1
Italien	10 010	28 593	2,8 -10,6
Grossbritannien	7 244	24 114	3,3 -5,7
Niederlande	7 210	19 278	2,7 -16,1
U. S. A.	4 487	20 310	4,5 -5,6
Belgien	3 266	8 061	2,5 -15,9
Tschechosl.	3 253	9 531	2,9 0,7
Spanien	1 187	4 177	2,6 0,5
Ungarn	1 059	6 023	3,6 -18,0
Übr. Länder	8 738	32 395	3,7 1,9
Zusammen	305 757	839 406	2,7 -2,9

Wie im Vorjahre fielen auch im Berichtsjahr 49,8% der Ankünfte und 47,0% der Übernachtungen auf Schweizer Gäste und 50,2 bzw. 53,0%

## Wiederm der „Schweizerische Beobachter“

Unsere eigene Mitgliedschaft hat in den letzten Wochen und Monaten die „Hotel-Revue“ sehr kräftig benutzt, um einen Taxabbau beim Telefon zu erwirken. Bei diesem Anlass wurde auch der „Schweizerische Beobachter“ wegen seiner ungenügenden Anrempelung aus unserer Mitgliedschaft heraus kräftig abgeputzt. Der „Schweizerische Beobachter“ weiss nun zu dieser Antwort eines Hoteliers nichts Gescheiteres zu tun, als über das „Sekretariat des Hoteliervereins“ herzufallen, das sich zu einer starren Verwaltung entwickelt habe, das jede Anregung und Kritik von aussen her unbeschoren abtue, statt dass es eine lebendige, aktive und produktive Zentralstelle bilde. — Bitte, Herr Beobachter, das ist Geschwätz und zuegt dafür, dass Sie die Tätigkeit des „Sekretariates“ des Hoteliervereins gar nicht kennen. Sonst hätten Sie doch gerade bei dieser Polemik über die Telefongebühren konstatieren müssen, dass das „Sekretariat“ des Hoteliervereins die Anregungen und Vorschläge gerade aus der lebendigen Wirtschaft heraus, d. h. von unseren Fachleuten, entgegengenommen hat und wiederum waren es unsere Fachleute selber, die sich gegenüber den Anfeindungen des „Schweizerischen Beobachter“ zur Wehr setzten. Wenn sich der „Schweizerische Beobachter“ über die scharfe Tonart aus unseren Kreisen beklagt, so muss gesagt sein, dass sich der „Beobachter“ dies selber zuschreiben hat. Man hat eben die Überzeugung, dass er sein böses Maul nur deswegen auf, um sich für seine Inserate bemerkbar zu machen.

Und noch eine zweite Verdrehung: Der „Schweizerische Beobachter“ übernimmt ganz offensichtlich aus der deutschen Presse eine tendenziöse Notiz, die eine Korrespondenz in der „Hotel-Revue“ über den deutsch-schweizerischen Reiseverkehr betrifft. Der „Schweizerische Beobachter“ hätte auch hier besser getan, aus direkter schweizerischer Quelle zu schöpfen und die betreffende Notiz in der „Hotel-Revue“ selber zu lesen, statt Entstellungen ausländischer Blätter, die von bewussten Absicht getragen sind,

Menus- und Speisekunde. Regelmässige Eintragung der Menus während der ganzen Lehrzeit in zwei Landessprachen. Aufstellung von Menus in verschiedenen Preislagen und zu verschiedenen Zwecken. Genaue Kenntnis der Zusammensetzung und Zubereitung der einzelnen Speisen und der Gänge mit ihren Garnituren. Einprägung der Menus- und Tagesplatten vor dem Service (Fachausrücke).

Getränke- und Kellerkunde. Benennung, Herkunft, Eigenschaften, Behandlung, Lagerung und Service der wichtigsten Getränke, wie Weine, Dessertweine, Liqueure, Aperitifs, Mineralwasser. Die Handhabung und Reinigung der Bierpression. Bierauschank. Heranziehen zu Arbeiten im Keller, wie Weinabziehen, Flaschen sortieren, spülen, korken und etikettieren.

#### 4. Inkrafttreten.

Dieses Reglement tritt am 1. Januar 1936 in Kraft.

Bern, den 12. November 1935.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:  
Obrecht.

P. S. Die Veröffentlichung des Reglementes über die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen im Gastgewerbe erfolgt, wegen Platzmangel, in der nächsten Nummer der Hotel-Revue.

auf Gäste aus dem Ausland. Die Frequenz der Schweizer Gäste hat ungefähr im gleichen Mass abgenommen wie die der Auslandsgäste. Die verschiedenen aussereisereisenden Herkunftsländer zeigen jedoch stark unterschiedliche Verkehrsabnahmen. Drei von den aufgezählten Ländern, nämlich Grossbritannien, Tschechoslowakei und Deutschland, stellen mehr Gäste als im Vorjahr. Die Zunahme der deutschen Gäste ist indessen nur klein und die Übernachtungen haben sogar um rund 3% abgenommen. Im Gegensatz dazu hat die mittlere Aufenthaltsdauer der britischen Besucher etwas zugenommen, so dass die Zahl der Übernachtungen dieser Gäste im Vergleich zum Vorjahr um 6,3% gestiegen ist. Das ist sozusagen der einzige Lichtblick in diesen Zahlenreihen. Frankreich, Italien, die Niederlande und Belgien, die von 1932 auf 1934 eine starke Steigerung der Frequenz aufwiesen, verzeichnen im Berichtjahr wieder starke Abnahmen; glücklicherweise sind die Abnahmen noch kleiner als die früheren Zunahmen. Die mittlere Aufenthaltsdauer der Gäste ist im ganzen von 2,80 im Vorjahr auf 2,75 Tage im Berichtsjahr gesunken. Nach wie vor halten sich die Gäste aus den entfernter liegenden Ländern etwas länger in Zürich auf als jene aus den Nachbarstaaten.

Nach Hotelkategorien verteilen sich die Gäste folgendermassen:

Hoteltkategorie	Abgestiegene Gäste	Logier-nächte	Zahl der Betten	Bettenbesetz. in Prozent
I. Rang A . . .	38 329	115 682	853	37,1
II. Rang A . . .	75 611	152 006	841	49,5
II. Rg. Bu. C. . .	136 096	251 243	1324	41,7
Gasthöfe . . .	45 173	96 003	829	31,7
Pensionen . . .	10 548	22 472	1041	59,1
Zusammen . . .	305 757	839 406	4888	47,6

Die Hotels II. Ranges B und C werden weit-am häufigsten besucht. Sie weisen sogar im Vergleich zum Vorjahr noch eine kleine Zunahme der Frequenz auf. Da jedoch die Bettenzahl in dieser Kategorie ebenfalls gestiegen ist, und zwar stärker als die Frequenz, ist die Besetzung auch hier mit 52% kleiner als im Vorjahr. Alle übrigen Hotelkategorien weisen nur geringere Bettenbesetzung, sondern auch einen Rückgang der Gäste- und Logiernächtezahlen auf. Die Hotels ersten Ranges haben ihre Bettenzahl etwas verringert, so dass deren Besetzung nur ganz wenig sank. Sie ist mit 37,1% allerdings tief genug. Die Pensionen verzeichnen hingegen trotz verminderten Gästezahlen eine Zunahme von 38 Fremdenbetten. Die Bettenbesetzung verminderte sich deshalb von 65,1 im Vorjahr auf 59,1 im Berichtsjahr. Die Gasthöfe hatten in diesem Jahre im Mittel nicht einmal ein Drittel ihrer Betten besetzt.

## Ausland

### Gebührenbegünstigung für das Hotelgewerbe in Jugoslawien.

Der jugoslawische Finanzminister hat eine Verordnung über die Besteuerung und über Gebührenbegünstigung für das Hotelgewerbe ausgearbeitet. Danach werden für Hotels und Pensionen neue Begünstigungen eingeführt. Der Finanzminister wird noch besondere Ausführungsbestimmungen erlassen.

(Textfortsetzung zweitletzte Seite)



Generalagentur für die Schweiz: Jean Haedy Import A.G., Basel

### Prix forfaitaires 1935

Par circulaire du 8 février, les membres de la S. S. H. ont été invités à nous indiquer jusqu'au 15 février leurs prix forfaitaires d'été pour une brochure qui doit être publiée très prochainement. Nous regrettons de nous trouver dans l'obligation de constater que malgré le caractère très urgent de cette affaire, toute une série de sociétaires ont cru devoir prendre leur temps pour la liquider. Nous rendons ces retardataires expressément attentifs au fait

qu'après le 22 février les inscriptions arrivant encore ne pourront plus être prises en considération.

Ceux de nos membres qui n'auront pas répondu dans ce délai, irrévocablement le dernier, seront regardés comme renonçant à la publication de leur maison dans la brochure sur les prix à forfait.

Le Bureau central de la S. S. H.

### Nos fruits et non pas ceux du Midi!

Tel est le titre d'un appel lancé par l'Office de propagande en faveur des produits de l'arboriculture fruitière et de la viticulture suisses, et dont voici la teneur:

« Les récentes enquêtes auxquelles a procédé la » Fruit Union suisse « à Zoug ont permis de faire la troublante constatation qu'il existe encore chez nous de très importants stocks de fruits de ménage prêts à être consommés et, pour une part aussi, de fruits de table. La clémence de l'hiver a eu pour effet de hâter de plusieurs semaines la maturation des fruits emmagasinés. Dans une époque de difficultés économiques telles que celles aux prises avec lesquelles nous sommes, notre devoir est tout tracé: accroître la consommation de nos fruits du pays. Si ces fruits ne parviennent pas à s'écouler à très bref délai, ils risquent de se perdre. Les enquêtes précitées ont déterminé un chiffre de 428 wagons de dix tonnes de sortes les plus diverses, telles que par exemple Bohnapfel, Chûsenraiser et Boskoop. Il est d'autant plus regrettable de constater que les importations de fruits du Midi, dont nos marchés sont submergés, compromettent gravement la vente de nos propres produits. Or, au moment où il s'agit de parer à une véritable catastrophe, notre public ne nous en voudra pas de lui rappeler qu'à consommer les fruits du pays nous rendons un double service à notre économie déjà si gravement atteinte. Notre appel ne s'adresse pas seulement à nos ménagères, mais aussi à nos hôtels et restaurants. Les possibilités de tirer parti de nos excellents pommes suisses sont si variées qu'il est facile de les faire entrer dans les menus, en particulier dans les desserts. Les pommes de ménage, dont nous avons de si importants stocks, conviennent particulièrement pour la confection des compotes. » Impossible, « direz-vous? En aucune façon! Rien n'est plus facile au contraire, si chacun veut y mettre du sien! En pareille occurrence, l'usage des fruits du Midi doit absolument céder le pas à la consommation de nos excellents fruits suisses. »

\* \* \*

Nous reproduisons volontiers cet appel en recommandant à l'hôtellerie de favoriser plus encore, si possible, la consommation de nos pommes suisses. Ce n'est pas la première fois du reste que nous insistons pour l'utilisation dans nos hôtels des produits agricoles indigènes.

Mais en étudiant de notre côté le problème de l'écoulement de notre récolte de pommes, nous avons dû constater que les stocks encore existants comprennent presque exclusivement des fruits de ménage, des pommes à cuire, tandis que les pommes de table de première qualité, dont l'hôtellerie a spécialement besoin, ne se trouvent plus

que difficilement et à des prix relativement élevés.

Aussi n'avons-nous pas été peu étonnés d'apprendre qu'une assemblée d'intéressés, où étaient représentés le Département fédéral de l'économie publique et la Régie fédérale des alcools, a décidé que les importateurs doivent suspendre pour quelque temps leurs importations d'oranges et de mandarines.

Ces intéressés sont dans l'erreur s'ils s'imaginent que les fruits du Midi, utilisés exclusivement comme fruits de table, empêchent l'écoulement de nos fruits de ménage, qu'il est impossible, à cause de leur qualité inférieure, d'offrir aux clients des hôtels comme fruits de table. Restreindre actuellement l'importation des fruits du Midi, c'est provoquer une pénurie de fruits de table, c'est diminuer le choix du client et le mécontenter, alors qu'il a déjà chez nous tant de sujets de mécontentement en raison précisément de notre politique protectionniste, c'est nuire aussi à l'écoulement de nos fromages de dessert, qui accompagnent ordinairement la présentation des fruits de table.

Nous le répétons pour la centième fois: c'est le client consommateur qui fait la loi dans la salle à manger de l'hôtel et non pas l'hôtelier. Nos producteurs sont habitués à imposer leur volonté avec l'appui des autorités protectionnistes; mais contre le principe que nous venons d'énoncer producteurs et autorités ne pourront rien du tout! Si nous ne sommes pas en mesure d'offrir à notre clientèle ce qu'elle trouve partout ailleurs dans les pays de tourisme, elle se rendra chez nos concurrents.

Et le voyageur international sait faire des comparaisons. Nos produits agricoles suisses, et cela est vrai aussi pour nos fruits de table, ne brillent nullement par leur qualité. Si cette qualité pouvait s'améliorer, l'écoulement serait infiniment plus facile.

D'autre part, est-il juste de laisser nos producteurs exporter seulement leurs fruits de qualité et de les voir ensuite prendre des mesures pour contraindre l'hôtellerie à utiliser les fruits de ménage qu'ils n'ont pas réussi à placer jusqu'à présent et dont l'étranger ne veut pas?

Quand nos paysans parlent de l'économie nationale, ils ne pensent qu'à l'agriculture, qui pourtant n'est qu'une portion de cette économie. L'hôtellerie, où deux milliards et demi sont investis, fait partie de l'économie nationale aussi bien que l'agriculture et c'est pratiquer une politique erronée que de la brimer au profit des paysans.

Toutes les mesures exagérément protectionnistes ne font qu'aggraver les innombrables difficultés dans lesquelles se débat l'hôtellerie suisse. Dans le domaine qui nous occupe, nos pommes à cuire ne remplaceront jamais les fruits du Midi! L'hôtellerie peut accentuer la préparation des compotes, si on lui livre des pommes de ménage convenables à des prix raisonnables, mais elle ne peut pas se passer de fruits de table, même si elle est obligée de les faire venir du dehors.

Au surplus, on pourrait rappeler qu'après la récolte on a recommandé aux producteurs de pommes de ne pas trop se presser de mettre leurs fruits sur le marché, afin de veiller au maintien des prix. A qui la faute si l'on a maintenant des stocks trop considérables et qui menacent de se perdre?

### Attention au portemonnaie!

On nous écrit:

Une nouvelle plaie menace les hôteliers et je m'empresse de vous la signaler, après avoir reçu des documents que je me permets de vous communiquer.

Depuis le mois de novembre dernier, je n'ai pas reçu moins de quatre offres d'agents qui, en Amérique, me proposaient de materiel de propagande que je devais leur envoyer,

de donner des renseignements personnels (?) sur mon hôtel à des voyageurs susceptibles de venir en Europe et partant en Suisse.

La somme à verser annuellement, pour s'assurer ces services problématiques, variait de 6 guinées à 600 dollars, suivant l'appétit de l'agent-expert-représentant, etc.

Le comble de cette nouvelle tentative d'exploitation est contenu dans une circulaire d'une entreprise de Londres, ayant une succursale à New-York. Le culot monstre de ce bureau exige des naifs hôteliers, outre le versement d'une cotisation de 5 livres sterling, une commission de 15% sur toute commande passée par une agence de voyages autre que la leur, et probablement même de la part de celles avec lesquelles nous pourrions déjà avoir signé un contrat!

Inutile de dire que je n'ai répondu à aucune de ces offres, mais j'estime que ces tentatives d'extorsion de fonds, véritable *Bauernfängererei*, doivent être signalées à nos membres. Ces trucs échappent à tout contrôle et ceux qui s'y laisseraient prendre n'auront jamais la preuve que leur mise de fonds aura été vraiment utilisée dans leur intérêt.

Un hôtelier écoeuré.

### A propos de la dévalorisation du franc suisse

Voici quelques lignes d'un commerçant belge s'occupant beaucoup de questions économiques, qui viennent appuyer l'article sur la dévalorisation du franc suisse paru dans le dernier numéro de l'*Hôtel-Revue*.

Depuis le jour de la dévaluation de la livre, la crise étendit son ombre sur toute la Belgique. Les exportations diminuaient d'année en année et le commerce belge s'anéantit de plus en plus. Le nombre des faillites était considérable et l'hiver 1934-1935 marqua un marasme complet. Vint la dévaluation du 1er avril 1935. Contrairement aux prévisions pessimistes des journaux conservateurs, les prix ne montèrent pas en proportion de la dévaluation, loin de là. La différence de change replaça le coût de la vie, pour les Anglais et les Scandinaves, au niveau atteint avant la dévaluation de la livre et mit le commerce belge dans une situation extrêmement avantageuse vis-à-vis des pays à franc-or (Hollande, France et Suisse).

La Belgique revit l'afflux des touristes et son commerce en profita largement; elle respira, après avoir failli étouffer sous son franc-or. L'industrie se ranima, la différence de change lui ayant rendu les marchés perdus à la suite de la dévaluation anglaise.

Le coût de la vie en Belgique se maintient à un niveau qui n'atteint de loin pas le taux de la dévaluation (selon les données officielles, le coût de la vie n'a augmenté que de 10% à ce jour). Cela provient du fait que les matières premières n'interviennent pas pour une grosse part dans le coût des produits, les salaires et les frais généraux jouant par contre un rôle très important. Or en Belgique les loyers, les traitements et les salaires n'ont quasi pas bougé.

Voilà pourquoi la Belgique se félicite de la dévaluation et regrette de ne pas avoir suivi celle de la livre à l'époque où cette dernière a été effectuée.

On nous dit que la dévaluation se fait au détriment des créanciers. Mais les pertes subies par les créanciers à la suite du marasme de l'hôtellerie et du commerce suisses ne sont-elles pas déjà considérables et ne vaut-il pas la peine de faire revivre l'hôtellerie, le commerce et l'industrie pour que ces créanciers puissent retrouver et l'intérêt et la contre-valeur de leurs capitaux?

Les créanciers y perdent, mais n'ont-ils pas à l'heure actuelle un pouvoir d'achat beaucoup plus grand qu'il y a cinq ans? Cette augmentation du pouvoir d'achat des créanciers ne peut-elle pas être estimée à 50%? Dès lors il semble qu'une dévaluation

de 25% ne pourrait être considérée comme un préjudice bien grave.

Les économistes répondent en exposant de belles théories, soit; mais il y a les faits, et « un fait, disent les Anglais, est plus fort qu'un lord-maire! »

Maintenir le franc-or en Suisse, c'est prétendre vendre une paire de chaussures 30 francs suisses alors que dans un magasin d'un pays voisin on la vend 15 francs suisses. C'est vouloir compter la pension d'hôtel à 12 fr. suisses alors que les hôtels des pays voisins ne comptent que 8 fr. suisses. En un mot, c'est ne pas vouloir s'adapter à des circonstances plus fortes que la théorie.

Si vous voulez voir revivre l'hôtellerie et le commerce suisses, vous devez adapter votre monnaie, comme l'ont fait les Anglais et les Scandinaves et comme viennent de le faire les Belges: les premiers ignorent la crise; les seconds remontent la pente.

P. S. La réduction de 30% que font les G. F. F. en faveur des étrangers n'est-elle pas déjà une dévaluation déguisée?

### Le printemps tessinois en danger

La *Gazzetta ticinese* de Lugano écrivait le 7 février:

On sait que la Confédération a mis une somme de huit millions de francs à disposition pour l'établissement de lettres de crédit à l'usage des Allemands qui viennent passer des vacances d'hiver en Suisse, et cela pour jusqu'à fin mars. Sur ces huit millions, six ont été presque immédiatement utilisés et nos autorités ont cru opportun de réserver les deux millions restants pour le prochain mois de mars.

Les facilités créées par nos autorités fédérales devaient profiter aussi aux stations touristiques de printemps, parmi lesquelles le Tessin tient la première place. Malheureusement il a été impossible d'obtenir jusqu'à présent de Berne aucune assurance à ce sujet et il est à craindre que l'élément germanique, qui représente de 30 à 40% de nos hôtes de printemps, vienne à manquer à notre industrie touristique.

Malgré l'approche de la saison de printemps, nos autorités fédérales semblent n'avoir pris encore aucune décision et l'on ne sait pas qu'elles se soient mises en rapports avec les autorités allemandes en vue de rendre possible l'arrivée de touristes allemands au Tessin et dans les autres stations de printemps.

L'Association cantonale pour le tourisme, la *Pro Lugano* et la *Pro Locarno*, qui avaient des raisons suffisantes de supposer qu'en retardant les négociations on ne pourrait les terminer assez tôt pour obtenir des effets en temps utile, ont fait intervenir les autorités cantonales à Berne il y a déjà plusieurs semaines. N'ayant pas reçu de réponse, l'autorité cantonale a renouvelé sa démarche au Palais fédéral.

On note une fois de plus ici le singulier traitement de faveur appliqué au Tessin, où la dernière saison d'automne a été un désastre pour l'industrie touristique, non pas à cause de la ténacité irréductible des autorités allemandes, mais parce que la Suisse avait entamé les pourparlers trop tard.

Le Tessin qui vit en grande partie, du moins dans les centres, de l'industrie du tourisme, demande que ce qui a été consenti pour les stations d'hiver le soit aussi pour les stations de printemps. Il demande que nos autorités sortent finalement de leur réserve car elles ont connu à temps les intentions des sphères compétentes. Nos autorités supérieures savent en tout cas que le Tessin n'est pas disposé à se laisser mettre à l'écart.

Si les prévisions pessimistes se réalisent, il en résultera un dommage incalculable, non seulement pour notre industrie hôtelière, mais pour toute l'économie de notre canton, car chacun sait que le tourisme représente l'unique ressource encore active de nos principaux centres.

On sait également qu'une saison touristique ne s'improvise pas en quelques jours, mais qu'elle doit être préparée par une propagande longue et coûteuse.

Les hôteliers comme les propriétaires de cafés et de restaurants ne peuvent pas, dans les circonstances présentes, se décider à engager maintenant déjà, comme par le passé, leur personnel de saison, ce qui pourrait rendre illusoire l'amélioration qui se manifeste généralement au printemps sur le marché de la main-d'œuvre hôtelière.

La situation, comme on le voit, est assez obscure et inquiétante pour le Tessin.

### Le plus haut hôtel d'Europe

Le plus haut hôtel d'Europe, prétendait fièrement la *Evanaa Hôtelière* en première page de son numéro du 30 janvier dernier, serait l'hôtel Beauregard, à Saint-Veran, dans les Hautes-Alpes, à 2040 mètres d'altitude. Il s'agit d'un établissement de 40 chambres, ouvert le 20 décembre 1935.

Nous regrettons de jeter un grand seau d'eau froide sur l'enthousiasme patriotique de notre confrère parisien. Mais la vérité nous oblige à dire que nous avons mieux que cela en Suisse, et depuis pas mal de temps déjà.

Notre Berglaus du Jungfrauoch, un hôtel moderne et très confortablement de 36 lits, qui est ouvert pendant les saisons d'été et d'hiver et où l'on accède commodément en chemin de fer, est perché à 3457 mètres, c'est-à-dire 1417 mètres plus haut que l'hôtel Beaugard cité par la *France Hôtelière*. Celui-ci est le plus haut hôtel d'Europe.

Mais nous en avons toute une série en Suisse qui se trouvent à une altitude plus élevée que celle de l'hôtel Beaugard à Saint-Veran. Nous en comptons 25 seulement parmi les hôtels affiliés à la Société suisse des hôteliers. Il s'en trouve certainement d'autres qui ne font pas partie de l'organisation professionnelle. Nous ne citons ci-dessous que de vrais hôtels, et non pas de simples refuges pour touristes.

Au-dessus de Zermatt, nous avons à 3100 mètres l'hôtel Belvédère et à 3093 mètres l'hôtel du Gornegrat. Dans la même région, l'hôtel du Lac Noir est à 2580 mètres et l'hôtel Rifflabel à 2585 mètres, l'hôtel du Mont des Grisons, à Nothras-Muragl, dans les Grisons, est à 2520 mètres. L'hôtel du Grand Saint-Bernard, en Valais, est à 2472 mètres. Les deux hôtels du col de la Furka (130 lits), dans le canton d'Uri, sont à 2436 mètres.

Entre 2300 et 2400 mètres, citons l'hôtel du col de la Flüela, dans les Grisons (2389), l'hôtel du Niesen dans l'Oberland bernois (2367), l'hôtel du Rothorn au-dessus de Brienz (2352), l'hôtel Weisshorn au-dessus de Saint-Luc en Valais (2345), l'hôtel du glacier de l'Eiger dans l'Oberland bernois (2324), l'hôtel Wildstrubel au col de la Gemmi en Valais (2322) et l'hôtel-hospice du col de la Bernina dans les Grisons (2309).

Entre les 2040 mètres de l'hôtel le plus haut de l'Europe selon la *France Hôtelière* et 2300 mètres, nous avons encore l'hôtel Belvédère sur la route de la Furka en Valais (2272), l'hôtel Rifflabel, une maison de 240 lits au-dessus de Zermatt (2213), l'hôtel du glacier de Findelen, aussi dans la région de Zermatt (2200), l'hôtel de la Jungfrau à Eggshorn en Valais (2193), l'hôtel Belalp en Valais (2180), l'hôtel du Monte Prosa au Saint-Gothard (2104), l'hôtel de la Riederfurka en Valais (2100), l'hôtel du Pilate dans la région du lac des Quatre-Cantons (2070), l'hôtel de la Petite-Scheidegg dans l'Oberland bernois, maison de 150 lits (2066) et l'hôtel du col de l'Oberalp dans le canton d'Uri (2048).

En ne tenant compte que des hôtels des Alpes suisses faisant partie de la Société suisse des hôteliers, le plus haut hôtel de l'Europe d'après la *France Hôtelière* n'arriverait donc qu'au 26me rang! Mais ces Alpes sont vastes et peut-être quelques-uns de ces hôtels pourraient signaler ailleurs encore des hôtels situés à une altitude supérieure aux 2040 mètres de l'hôtel Beaugard à Saint-Veran.

La bonne foi de notre confrère parisien a été évidemment surprise. Combien de Français croient encore que le Mont-Blanc est en Suisse! Cela n'aurait aucune importance si des informations de ce genre ne causaient du tort qu'au journal insuffisamment renseigné et non pas à l'hôtelier d'un autre pays. On pourrait en dire autant du reste des articles extraordinaires publiés par la *France Hôtelière* sur certains résultats obtenus en Suisse par l'Hôtel-Plan. Mais cela, c'est une autre histoire. Mg.

## Pour recevoir les réclamations des touristes

### Un service officiel est créé en France

Vers la fin de janvier, le ministère français des travaux publics, dont relèvent les affaires touristiques, a passé à la presse le communiqué suivant:

« Sur l'avis favorable de la section permanente du Comité consultatif et avec l'approbation du ministre des travaux publics, le commissaire général au tourisme vient d'adopter à son service administratif un service officiel des réclamations. Ainsi les personnes qui, durant un voyage ou un séjour en France, auraient à se plaindre d'une faute commise à leur détriment, pourront saisir le commissaire général d'une réclamation dûment motivée, avec la certitude de voir leur requête prise en considération. Plus particulièrement les touristes étrangers seront assurés que tout abus ou erreur sera promptement redressé qui risquerait de leur porter à des critiques trop hâtives et de faire l'objet de commentaires tendancieux hors de notre pays. Cette opinion, car s'imposait, car il importait que dès ses débuts la nouvelle organisation du tourisme garantisse, aussi bien aux Français qu'aux hôtes étrangers, dans toute la mesure du possible, un accueil conforme aux vraies traditions de l'hospitalité française.»

La presse professionnelle française fait en son honneur un bon accueil à cette innovation. Elle souligne que plusieurs pays concurrents étrangers, l'Italie notamment, possèdent un service des réclamations touristiques et en tirent de très réels avantages.

De larges milieux cependant ont lutté contre l'introduction en France de ce service officiel de réclamations à l'usage des voyageurs et des séjournants. Ils représentaient au commissaire général que pareille institution n'était nullement nécessaire en France, où tout se passait pour le mieux dans le meilleur des mondes. Mais d'autres ne partageaient pas du tout cette opinion, car ils s'attendraient compte que la réception d'après-guerre n'était plus tout à fait celle du temps où chacun s'attachait à respecter la tradition, universellement connue, de la bonne et cordiale hospitalité française. C'est le parti du retour à la tradition qui a heureusement fini par avoir le dessus.

Notons soigneusement qu'il ne s'agit pas seulement de réclamations concernant la réception dans les hôtels. Les majorations illicites perçues aux guichets des théâtres, des casinos et autres lieux de distraction, la tenue incorrecte des douaniers dans leur langage ou leur uniforme, les désagréments éprouvés par les voyageurs dans les bureaux des P.T.T., les bureaux de tabac, les chemins de fer et les autres services de transports pourront faire l'objet de réclamations, moyennant documentation suffisante.

On a prétendu que pareille réforme serait impopulaire dans l'hôtellerie. Dans un éditorial, notant grandement *Hôtellerie*, de Paris, écrivait à ce sujet: « D'autre façon cette hypothèse ne peut être même envisagée; il n'est pas un hôtelier français qui ne comprenne que chacune de ses attitudes à l'égard du touriste étranger exerce une répercussion sur la réputation du pays au dehors des frontières, qui ne sache et qui ne sente aussi qu'il sera le premier à bénéficier du prestige de notre nation à l'étranger. La critique n'est redoutée que par ceux qui la méritent: nos hôteliers ne sont pas de ce genre. »

On a objecté également que les résultats obtenus par le bureau français des réclamations touristiques ne seront en rien comparables à ceux des services similaires étrangers, du service italien par exemple. On s'imagine qu'en France, pays de démocratie, toutes les sanctions seront illusoires. A cela on répond qu'une administration sera mieux renseignée et plus émue d'une réclamation transmise en diligence par un service officiel que si elle reçoit la même réclamation d'un simple particulier. Un hôtelier sera plus froissé et plus touché d'un blâme de son syndicat que d'une lettre d'un client mécontent. La radiation éventuelle des annuaires officiels ou privés constituera du reste une sanction de poids.

La seule existence d'un pareil service est une garantie sérieuse de bonne réception. Si démocrate qu'il se prétende, le Français, qu'il soit fonctionnaire ou homme privé, n'aime pas avoir des dédémés avec les bureaux. Son bon sens connu lui fera éviter désormais ce genre de désagréments possibles dans ses rapports avec les voyageurs. Et si malgré tout quelques rares abus viennent encore à se produire, leurs auteurs serviront d'exemple à ceux qui seraient tentés peut-être de les imiter.

## Conservation des pommes par le froid

L'établissement français d'essais d'arboriculture, de viticulture et d'horticulture de Waedenswil a effectué de 1929 à 1935 d'intéressants essais de conservation des pommes de table par le froid. Les résultats des observations faites ont été publiés par M. H. Kessler dans le numéro 9 de l'Annuaire agricole de la Suisse.

Il ne s'agit pas là d'un programme nouveau. Les résultats de recherches antérieures ont déjà été publiés en 1929. Il y a quelques années encore toutefois on se montrait assez sceptique, précisément dans les cercles directement intéressés à l'arboriculture fruitière, à l'égard d'essais de ce genre. On refusait de croire aux perspectives d'application pratique et de rentabilité de ce procédé. Mais la situation économique actuelle et les conditions qui régissent aujourd'hui le marché obligent à envisager les choses sous un autre aspect. Abstraction faite de la façon dont se pose maintenant le problème de l'alcool, les difficultés croissantes auxquelles se heurte l'exportation des fruits contraignent les producteurs à concentrer de plus en plus leur intérêt sur le marché indigène, dont toutes les possibilités sont loin d'être épuisées.

Nous importons annuellement de 300 à 400 wagons de fruits à pépins et 5000 à 6000 wagons de fruits du Midi. Il est à prévoir qu'avec la diminution du pouvoir d'achat et cette consommation de fruits étrangers se restreindra et que la demande de fruits du pays se développera en proportion, même dans la saison où nos stocks étaient jusqu'à présent épuisés. Il s'agit donc de s'appliquer à la conservation rationnelle des fruits, et tout particulièrement des fruits de table.

On serait assurément déjà en mesure d'obtenir des résultats appréciables en tirant un meilleur parti de certaines possibilités existantes: celliers des producteurs, caves dans le roc, etc. Néanmoins c'est qu'en recourant aux installations frigorifiques que l'on pourra assurer les livraisons jusqu'à la fin du printemps et en été.

Cette question revêt un caractère d'actualité non seulement chez nous, mais aussi un peu partout à l'étranger. Tel est notamment le cas en Allemagne, où la science et les cercles techniques intéressés travaillent intensément au perfectionnement des méthodes de conservation des fruits par le froid.

L'emploi des installations frigorifiques permettrait de satisfaire les besoins du marché, en toutes saisons, avec des fruits du pays. Après des essais répétés pendant plusieurs années, on est parvenu à conserver les espèces de pommes produites en Suisse d'après leur aptitude à la conservation par le froid et d'après le degré de température qui leur convient le mieux.

Sur douze sortes étudiées, quatre seulement ont supporté l'encavage à zéro degré centigrade: la Glockenapfel, la Ministre Hammerstein, la Rose de Berne et la Reineite de Champagne, et encore les essais ne sont-ils pas terminés pour cette dernière espèce. D'autres sortes s'encavaient à 2 degrés centigrades et d'autres à 4 degrés. A cette dernière catégorie appartient la Belle de Boskoop, l'Eiser rouge et l'Ontario.

Seuls les fruits de qualité absolument irréprochable peuvent être conservés en frigorifique.

Le problème de la conservation des pommes de table par le froid semble être résolu en ce qui concerne le côté technique, mais le côté économique n'est peut-être pas encore complètement élucidé. A combien reviendront ces pommes ainsi conservées? Pour le public, tout est là.

## Pour la clientèle américaine

Le directeur du Bureau français du tourisme à New-York, bureau dépendant du Commissariat général du tourisme à Paris, a fait à la Chambre nationale de l'hôtellerie française une communication sur le mouvement des touristes américains. Il estime que, malgré les circonstances, la venue de touristes américains assez nombreux peut être envisagée pour la prochaine saison. De l'enquête faite par lui, soit dans ses bureaux, soit par questionnaires distribués dans les principales villes des Etats-Unis, il résulte que les américains quelques détails de leur exploitation, les hôteliers de France achèveraient de faire disparaître les principales critiques répandues contre eux en Amérique.

Il signale tout particulièrement l'importance de l'usage américain (et anglais aussi) du breakfast du matin. Dans les hôtels où le breakfast

n'est pas à prix fixe, la clientèle américaine est obligée de payer à la carte, suivant la classe de l'hôtel. Ce mode d'agir a occasionné parfois des mécomptes qui ont contrarié le bon effet produit par les prix actuels d'appartement ou de pension. La clientèle américaine reconnaît elle-même du reste que ces mécomptes sont causés par le caractère exceptionnel de ses demandes.

Il serait souhaitable que les hôtels annoncent à leur clientèle américaine l'existence dans leurs tarifs d'un breakfast américain à prix fixe, ce prix étant calculé selon la catégorie de l'hôtel.

De même, la clientèle américaine est parfois contrariée par le nombre des plats servis aux repas du soir et, en conséquence, par les prix de ces repas. Divers hôtels étrangers, tenant compte de cet usage américain, ont réduit le nombre de plats et les prix de leurs repas du soir. Cela se rencontre, en particulier, à Londres et à Berlin. Il serait souhaitable qu'en France l'hôtellerie à clientèle américaine s'inspire de cet exemple.

Enfin, l'usage des coups de fer aux vêtements est important pour la clientèle américaine. Il y aurait intérêt à ce que les prix en soient donnés d'avance et annoncés autant que possible.

Si l'on se décide à tenir compte de ces souhaits, il ne faut pas manquer d'en aviser la clientèle américaine dans la publicité. Elle descendra de présence dans les établissements qui se sont adaptés à ces usages.

(D'après le Bulletin du Syndicat général de l'industrie hôtelière de Paris)

## Sociétés diverses

**Fédération suisse du tourisme.** — Lorsqu'on suspendit de nouveau, le 31 janvier, le délivrance de documents de crédit aux voyageurs allemands désireux de se rendre en Suisse, un communiqué aux journaux du pays déclara que le mouvement touristique en provenance d'Allemagne ne serait pas interrompu en février, les touristes allemands n'étant déjà en grand nombre pour les raisons suivantes. Une enquête vient de démontrer qu'il n'en est rien et que la situation devient catastrophique pour certaines de nos régions de sports d'hiver. Le mois de mars, pendant lequel les conditions de la neige sont habituellement si favorables et qui nous amène de nombreux sportifs allemands, menace d'être moindre encore que celui de février. Si l'on ne peut obtenir immédiatement de l'Allemagne un arrangement satisfaisant, la saison de printemps sera compromise. Le comité suisse de la Fédération suisse du tourisme s'est occupé de cet état de choses dans une réunion tenue le 11 février à Zurich, sous la présidence de M. le conseiller national Dr Gafner. Les délibérations ont roulé surtout sur une requête du gouvernement des Grisons suggérant certaines mesures pour remédier à la situation intenable actuelle. Le comité a décidé de proposer au Conseil fédéral de prendre d'urgence des mesures de rétorsion touristiques de certaines d'entre elles améliorant les conditions qu'il lui imposent leurs ressortissants désirant venir en Suisse. Il demande en outre la reprise immédiate de nouveaux pourparlers avec l'Allemagne, en vue de la préparation d'un accord sur des bases différentes, selon le système de contrôle et de bons recommandé depuis longtemps par la Fédération. Une pétition au Département fédéral de l'économie publique demande des mesures tenant compte des nécessités touristiques du pays. Le comité a décidé elle-même sera comprise de presse et l'entretien d'une étroite collaboration avec l'Office national suisse du tourisme.

**Hôtellerie de Bruxelles.** — L'Union syndicale des hôteliers, restaurateurs et limonadiers de Bruxelles, réunie dernièrement en assemblée générale, après avoir réléu et complété son comité, a pris connaissance du rapport du trésorier, indiquant une situation financière satisfaisante. Le secrétaire général, M. A. Hanau, a exposé l'activité du comité au cours de l'année écoulée. Ce rapport mentionne spécialement la collaboration des hôteliers bruxellois à l'Exposition par l'hébergement gratuit ou à prix très réduit de journalistes et de représentants d'agences de voyages. Les prix fixés avant la dévaluation ont été maintenus et plusieurs hôtels ont signé une convention par laquelle ils s'engageaient à ne pas les dépasser. Un bureau de logement, fonctionnant aux frais de l'hôtellerie, lui a procuré de très bons demi-mois. L'Union a également été représentée à cette occasion par l'exposition par l'hébergement gratuit ou à prix très réduit de journalistes et de représentants d'agences de voyages. Les prix fixés avant la dévaluation ont été maintenus et plusieurs hôtels ont signé une convention par laquelle ils s'engageaient à ne pas les dépasser. Un bureau de logement, fonctionnant aux frais de l'hôtellerie, lui a procuré de très bons demi-mois. L'Union a également été représentée à cette occasion par l'exposition par l'hébergement gratuit ou à prix très réduit de journalistes et de représentants d'agences de voyages. Les prix fixés avant la dévaluation ont été maintenus et plusieurs hôtels ont signé une convention par laquelle ils s'engageaient à ne pas les dépasser. Un bureau de logement, fonctionnant aux frais de l'hôtellerie, lui a procuré de très bons demi-mois.

## Informations économiques

**L'indice suisse du coût de la vie** a très peu varié en janvier 1936 (-0,2%). Arrêté à l'unité, il s'établissait à 130 à la fin du mois, comme à fin décembre et contre 129 à fin janvier 1935. Dans le groupe des denrées alimentaires, les prix des œufs et de la viande ont baissé de 0,4% par rapport au mois précédent. L'indice spécifique d'alimentation est resté à 118, comme à fin décembre.

**Prix de gros.** — A la fin de janvier 1936, l'indice suisse des prix de gros s'établissait à

91,1 contre 100 en juillet 1934, et à 63,6 contre 100 en 1926-1927. Ces chiffres sont de 1,1% inférieurs à ceux de décembre, à cause de la baisse survenue dans les denrées alimentaires, notamment dans ceux des produits alimentaires d'origine animale. Il y a eu hausse par contre, mais moins sensible, dans d'autres groupes, particulièrement dans les denrées alimentaires végétales et les produits alimentaires destinés aux usages industriels. Par rapport à fin janvier 1935, l'indice suisse des prix de gros accuse une hausse de 3,2%.

**Impôt fédéral sur la bière.** — Les prestations fiscales de la bière, y compris les droits d'hôtel, ont été de 12,5 milliards de francs en 1935, contre 12,2 par hectolitre. L'aggravation fiscale de 2 fr. par hectolitre résultant du programme financier provisoire n'est pas supportée pour le moment par les consommateurs. Les buveurs de bière n'en payent pas moins une somme de 27 beaux millions par an à la caisse fédérale. Mais on sait que le Conseil fédéral est autorisé à porter l'imposition à 15 centimes par litre. Cette question se posera bientôt peut-être, mais en tout cas dans le moment où il s'agit de remplacer le programme financier intercalaire par un plan plus définitif. En attendant, la baisse des salaires et le chômage vident déjà les cafés. Que sera-ce quand la bière et les vins auront augmenté de prix?

**Clearing charbon-tourisme avec l'Allemagne.** — Nous avons payé en décembre dernier 3.877.000 fr. pour du charbon allemand et en janvier 3.290.000 fr. Le total pour les neuf derniers mois atteint donc le montant du coût des transports, 35.529.000 francs. Les versements aux touristes allemands se sont élevés à 4.652.000 fr. en décembre, à 5.809.000 fr. en janvier et à 62.535.000 fr. pendant les neuf derniers mois. Durant cette période, le décuvert a passé de 18.507.000 fr. à fin avril 1935 à 26.825.000 francs à fin janvier 1936. Ces quelques chiffres suffisent à démontrer l'absolue nécessité d'une révision totale de l'accord actuel. Il est tout à fait *prévisible et inadmissible* qu'un pays comme le nôtre en arrive à continger l'entrée des touristes étrangers, comme le cas se présente pour l'Allemagne, notre meilleure cliente touristique.

**L'Etat et les employeurs.** — (D'après l'*Effizienz*) Il y a actuellement dans le monde entier plus de 25 millions de chômeurs. Il en résulte que les gens les plus utiles sont assurément les employeurs. Les gouvernements devraient par conséquent encourager les employeurs de toutes les façons possibles. Or, dans tous les pays, on agit envers eux comme s'ils étaient des ennemis. On leur impose des taxes, des surtaxes, des dédouanements, des taxes de consommation. Un employeur qui s'enrichit utilise un personnel de plus en plus nombreux. Il est économe pour son propre compte et la plus grande partie de son argent se transforme en salaires. En faisant des affaires, il crée du travail, il crée des emplois. Mais quand cet homme meurt, l'Etat, qui ne l'a aucunement aidé à s'enrichir, bien au contraire, met la main sur la totalité de son héritage, même sur plus de la moitié. On exonère de taxes beaucoup de salariés pour les rejeter sur les employeurs. Mais plus il y aura de taxes, moins il y aura d'employeurs et plus il y aura de chômeurs à la charge de l'Etat.

**Le vin à l'épicerie.** — Un épicier de Lausanne a fait les calculs suivants: Un litre d'Allaman 1935, des vignes de la commune de Lausanne, est revenu à 35 centimes. Il faut compter 12 cent. par litre pour la mise en litres à la propriété, 3 cent. pour bouchon et étiquette, 3 cent. pour le transport sur la route, 1 cent. pour le transport, 1 cent. pour l'impôt fédéral et 3 cent. pour intérêt, déchet, casse des litres, etc., soit au total 28 centimes de frais, ce qui porte déjà le litre de vin à 63 centimes. Mais l'épicerie doit compter encore 10 cent. par litre pour ses patentes et 5 cent. pour le timbre-escompte, de sorte que son litre d'Allaman lui revient finalement à 78 centimes. Comme il le revend 95 cent., il fait un bénéfice brut de 17 cent., que les frais de port et les généraux. Bénéfice net: néant! Mais il y a mieux encore. Un litre de vin rouge de table Montagne Catalogne revient à 13 cent. à la propriété. A ce prix s'ajoutent, par litre, 8 cent. pour le transport, 30 centimes pour la douane avec contingent, 5 cent. pour l'impôt fédéral, 10 cent. pour les frais de mise en litres, 10 cent. de patentes cantonale et communale, 4 cent. pour le timbre-escompte. Les frais atteignent ainsi 67 cent. par litre, ce qui porte le litre de vin à 73 centimes. Prêt à livrer au client, le vin coûte 80 centimes, et il est vendu 85 centimes. Le bénéfice brut de l'épicerie est de 5 cent. par litre; les frais généraux le transfèrent en perte. Le fisc a prélevé 15 cent. par litre sur le vin du pays et 45 cent. sur le vin étranger. Et l'on ose dans ces conditions demander de l'épicerie qu'il encourage l'écoulement du vin!

**La Commission fédérale des vins** a été constituée le 13 janvier par le Département fédéral de l'économie publique. On sait que la tâche de cette commission est d'étudier aussi rapidement que possible toutes les questions relatives aux vins indigènes en vue de documenter les autorités fédérales. Le Chef du Département s'est réservé la présidence de la commission. La vice-présidence a été confiée à M. Feist, vice-directeur de la division de l'Agriculture au Département fédéral de l'économie publique. Les autorités des cantons suisses représentés par M. E. Porchet, conseiller d'Etat à Lausanne et M. Troillet, conseiller d'Etat à Sion; les producteurs par M. Blanc, secrétaire de la Fédération romande des vignerons à Lausanne, M. Gros à Bourdigny-Genève, M. Nater, adjoint du secrétaire suisse des paysans à Brouge et M. le Dr Schellenberg, secrétaire de la Société suisse de viticulture à Waedenswil; le commerce par M. Schuler à Schwytz et M. C. Lütscig, secrétaire central de la Fédération suisse des négociants en vins à Berne (suppléant: M. Aemisegger à Winterthour); les importateurs par M. Bühler à Meggen, président de l'Union des importateurs suisses de vin (suppléant: M. Waldsburger à Berne); l'organisation de vente par M. Schenk à Rolle; l'Union des syndicats agricoles de la Suisse orientale à Winterthour par son directeur M. Schwarz; l'Union des sociétés suisses de consommation par son vice-président M. Maire; la Coopérative d'achats des épiciers suisses Usgo

GRANDS VINS BOUVIER CHAMPAGNE MOUSSEUX FRÈRES CUVÉE d'EPERNAY

à Olten par son directeur M. Brandenberger; l'hôtellerie et la restauration par M. Marbach à Berne et M. Primus Bon à Zurich. La commission se réunira le 24 février à Berne.

**Renchérissment des graisses et huiles comestibles.** — D'après le nouveau programme financier, les suppléments de prix frappant les huiles et les graisses comestibles, ainsi que les matières premières et les produits semi-fabriqués servant à leur préparation, doivent être réduits, en sus des recettes actuelles et pendant deux années, une somme de six millions de francs par an. Les départements fédéraux des finances et de l'économie publique ont discuté et mis au clair cet ensemble de questions avec les milieux professionnels. Ainsi documenté, le Conseil fédéral a décidé de supprimer l'obligation de mélanger du beurre aux graisses et aux huiles, qu'il avait introduite par son ordonnance du 13 juillet 1934. Il espère toutefois que cette mesure, favorable à la fois aux producteurs et aux consommateurs, sera maintenue par les fabricants dans la mesure du possible. Pour obtenir le supplément de recettes de six millions, on percevra à l'avenir, sur les graisses et les huiles comestibles, un supplément de prix de 38 centimes par kilogramme. Les graines oléagineuses seront frappées d'un supplément proportionnel à leur rendement en huile, soit 16 cent. par kilo pour l'arachide et 24 cent. pour le copra. Dans le taux nouveau de 38 centimes est compris le supplément antérieur de 25 centimes sur l'huile comestible. On a calculé que malgré le retard de leur mise en vigueur les nouveaux suppléments suffiront pour produire les six millions escomptés. Le Conseil fédéral croit avoir trouvé ainsi une solution acceptable par les consommateurs comme par les fabricants. En supprimant l'obligation du mélange de beurre, il a tenu compte du vœu des fabricants d'obtenir une plus grande liberté d'action dans la préparation des graisses.

**Le prix du pain depuis 1877.** — Le kilo de pain coûtait 38 centimes en 1877, 35 ct. en 1878, 34 ct. en 1879, 38 ct. en 1880 et 40 ct. en 1881. Il se produisit alors une forte baisse et le prix tomba à 28 ct. de 1884 à 1888, pour remonter, en 1890 à 29, puis à 30 centimes. L'année 1895 vit le prix le plus bas, soit 24 centimes. On nota ensuite 30 ct. en 1905, 33 ct. en 1910 et 34 ct. en 1913 et 1914. Cette année-là, le prix baissa à 32 ct. au 3 septembre pour remonter à 38 ct. le 22 septembre et à 40 ct. le 20 novembre. L'année suivante, on nota 42 ct. le 14 janvier, 46 ct. le 12 février. En 1916, on payait le pain 51 ct. le 26 février et 53 ct. le 13 mai. En 1917, la hausse fit passer le prix à 56 ct. le 13 janvier, à 61 ct. le 3 mars, à 68 ct. le 9 juillet et à 70 ct. le 12 octobre (pain de maïs). Le prix monta encore à 73 ct. le 1er juillet 1918 et à 76 ct., le maximum, en 1920. Puis ce fut la baisse lente, avec un retour de hausse en 1922. On nota en effet 76 ct. en 1921, 63 ct. en 1922, 60 ct. en 1923, 57 ct. en 1924, 67 ct. en 1925, 58 ct. en 1926, 53 ct. en 1928, 48 ct. en 1930, 38 ct. en 1931, 33 ct. en 1933 et 35 ct. dès le 1er novembre 1935. Nous sommes donc revenus au prix d'il y a une soixantaine d'années.

## Nouvelles diverses

**Incendie d'hôtel en Amérique.** — Un incendie s'étant déclaré dans un hôtel de Lakewood, dans le New-Jersey, les pompiers ont été

impuissants à le maîtriser et l'immeuble a été détruit. Trois touristes ont péri carbonisés. Une vingtaine d'autres ont reçu des brûlures. Sept d'entre eux sont grièvement atteints.

**Les hommes au ménage.** — Il arrive assez fréquemment, à notre époque extraordinaire, que les femmes trouvent encore de l'occupation alors que leurs maris sont réduits au chômage. Evidemment c'est le mari qui dans ce cas doit s'occuper du ménage et de la cuisine en particulier. Pour faciliter la tâche de ces bonnes à tout faire improvisées, les sociétés de gaz de différents villes ont organisé, à l'intention des chômeurs, des cours de cuisine gratuits, où ils apprennent la préparation et la cuisson de repas simples. Il paraît que les résultats sont très encourageants: l'homme aime la cuisine bien faite et il y met volontiers tous les soins voulus.

**Un train-exposition belge.** — La Belgique prépare actuellement un train-exposition international, dont la première voiture vient d'être équipée et inaugurée à la Gare du Midi à Bruxelles. Cette voiture est affectée au tourisme belge et comporte entre autres une trentaine de dioramas représentant les plus beaux sites du pays. La propagande pour les villes d'art belges occupera une section importante du train-exposition. La formation générale du train aura lieu à Anvers. Une fois complet, il partira pour la Hollande, l'Allemagne et les Pays scandinaves. Dans chaque pays parcouru, les visiteurs recevront une documentation spéciale sur les facilités de voyage en Belgique.

**Les petits hôtels français.** — On sait que le Touring-club de France a créé il y a déjà nombre d'années un concours de bon aménagement et de bonne tenue pour les petits hôtels de 25 chambres au maximum, situés dans des localités n'ayant pas plus de 15.000 habitants. Le concours a lieu chaque année dans une autre région de la France. Celui de 1935 a eu lieu dans les Vosges et les résultats viennent d'en être publiés. Les trois premiers prix de 5.000 francs ont été attribués à l'Hôtel de la Tête-d'Or à Altkirch, à l'Hôtel de Wesseling dans la localité du même nom et à l'Hôtel Saint-Hubert à Habeaurupt. Ces concours du Touring-club de France ont déjà fait accomplir de sérieux progrès dans l'aménagement de la petite hôtellerie française.

## Trafic et Tourisme

**Pour le Salon de l'automobile.** — Comme les années précédentes, les visiteurs du Salon de l'Automobile à Genève, qui aura lieu cette année du 20 au 29 mars, pourront effectuer le voyage aller et retour munis d'un billet de simple course à faire valoir au Salon. Les guichets délivreront ces billets du 18 au 20 mars. La durée de leur validité est limitée à six jours. Les billets délivrés les 18 et 19 mars ne donnent droit au retour gratuit qu'à partir du 20 mars. Les billets délivrés les derniers jours ne seront valables pour le retour que jusqu'au 31 mars. La surtaxe pour trains directs doit être payée intégralement pour l'aller et pour le retour. La plupart des chemins de fer privés accordent la même facilité.

**Trafic aérien d'hiver.** — Un grand progrès a été réalisé dans le développement de l'aviation commerciale suisse par l'introduction d'un service aérien d'hiver entre Zurich et Londres, car le trafic aérien ne deviendra vraiment populaire que lorsqu'il pourra fonctionner toute l'année.

Pendant un seul mois, du 16 décembre 1935 au 15 janvier 1936, ce service accuse 24 vols dans chaque direction et 459 passagers transportés, ce qui représente une moyenne de 9,5 personnes par traversée. Les passagers ont été plus nombreux d'Angleterre en Suisse que de Suisse en Angleterre. En outre, les avions ont transporté 1013 kg. de poste et 1614 kg. de fret. La ligne a été principalement utilisée par des sportifs anglais, mais aussi par des commerçants. Ce début prometteur est un encouragement pour l'organisation d'un trafic aérien annuel et non plus saisonnier.

**Skis et autos.** — De plus en plus, les skieurs se rendent en automobile dans les centres de sports d'hiver et même jusqu'à proximité des champs de ski. Il en est qui fixent les skis et les bâtons sur les voitures d'une manière dangereuse, interdite par la loi fédérale sur la circulation automobile: les pointes des skis et des bâtons sont dirigées en avant et parfois dépassent les ailes de la voiture; les skis sont disposés en travers, à l'arrière ou à l'avant de l'auto, et débordent la largeur du véhicule; les portières sont barricadées par les skis et ne peuvent pas instantanément s'ouvrir en cas d'accident; les porte-skis en U font parfois une saillie dangereuse sur les ailes. On trouve maintenant dans le commerce de nombreux appareils qui permettent de placer les skis sur les autos de manière à prévenir tout risque. Les automobilistes sportifs ne doivent pas oublier qu'en cas d'accident la mauvaise disposition des skis sur les voitures aggrave leur responsabilité personnelle.

**Routes alpêtres.** — Le comité qui avait lancé l'initiative pour la modernisation des routes alpêtres et l'amélioration de leurs voies d'accès a décidé par 21 voix contre 4 abstentions, en vertu des pouvoirs qui lui avaient été conférés par les 150.000 signataires de l'initiative, de retirer son projet. On se rappelle que le Conseil fédéral avait proposé aux Chambres le rejet de l'initiative et que ces dernières avaient accepté un contre-projet prévoyant un subside de 7 millions pendant 12 ans pour les routes alpêtres. L'initiative demandait 20 millions, tirés des recettes douanières de la benzine. Malgré le retrait de l'initiative, le problème des routes alpêtres suisses reste posé entièrement, car il intéresse à la fois le développement du tourisme, les besoins de la défense nationale et la création de possibilités de travail. Les études techniques sont déjà très avancées. Mais arrivera-t-on, avec les moyens restreints prévus, à créer le réseau routier alpêtre qui est indispensable à un pays touristique comme la Suisse? La Gazette de Lausanne dit à ce sujet: « Nous craignons que beaucoup d'hôteliers de notre pays ne doivent attendre encore bien longtemps avant de faire les heureuses expériences de leurs collègues autrichiens dont les établissements sont situés sur le parcours de la route du Grossglockner. »

**L'hôtellerie de Zurich en 1935.** — Le mouvement des voyageurs enregistré par l'hôtellerie de la ville de Zurich en 1935 accuse une nouvelle diminution du nombre des arrivées comme de celui des nuitées. Il y a eu 305.757 arrivées et 839.406 nuitées, ce qui représente par rapport à 1934 un recul de 2,9% du nombre des arrivées et de 4,9% de celui des nuitées. Les résultats ont été particulièrement défavorables pendant le premier et le troisième trimestres. Le nombre des nuitées a été d'un quart environ plus faible qu'en 1930, l'année touristique record pour Zurich pendant la période d'après-guerre. Les principaux chiffres d'arrivées et de nuitées ont été les

suivants en 1935: Suisse 152.418 et 394.303 (-2,8%), Allemagne 75.167 et 209.253 (+0,2%), France 18.577 et 47.310 (-6,7%), Autriche 11.810 et 35.508 (-1,1%), Italie 10.010 et 28.503 (-10,6%), Grande-Bretagne 7241 et 24.114 (+5,7%), Pays-Bas 7210 et 19.278 (-16,1%), Etats-Unis d'Amérique 4487 et 20.310 (-5,6%), Belgique 3266 et 8061 (-15,9%), etc. Les Suisses ont fourni le 49,8% des arrivées et le 47% des nuitées, comme l'année précédente. Le recul a été sensiblement égal dans la clientèle indigène et dans la clientèle étrangère: la durée moyenne des séjours a été de 2,7 journées, contre 2,9 en 1934. Le taux d'occupation moyenne a été de 47,6% dans l'ensemble des établissements, de 37,1 dans les hôtels de premier rang, de 49,5 dans ceux de second rang A, de 52 dans ceux de second rang B et C, de 31,7 dans ceux de troisième rang et de 59,1 dans les pensions.

## Questions professionnelles

**Hôtellerie et propagande touristique.** — De M. Lucien Bornert dans l'Echo des touristes: « J'ai lu quelque part cette phrase: « L'hôtelier, principal bénéficiaire du tourisme, doit tout naturellement être le principal agent de notre propagande » dont il est tenu à ce titre d'assumer logiquement les charges. » J'avoue ne pas très bien comprendre. En quoi l'hôtelier est-il le principal bénéficiaire du tourisme? L'hôtelier est un commerçant, vendant sa marchandise comme n'importe quel autre commerçant, plutôt mal que bien en ce moment. Qu'un nombre important de touristes étrangers soit favorable à son industrie, je ne le conteste pas, mais il n'en profite guère plus que tout le commerce en général. Un touriste ne dépense pas seulement pour sa nourriture et son logement; il va au spectacle, visite des musées, fait des emplettes de toutes sortes, s'arrête dans les cafés et les salons de thé, utilise les services des chemins de fer et ceux des garagistes. Tout ce que revend l'hôtelier, il a dû l'acheter lui-même. La construction et l'entretien de sa maison, de son mobilier, de ses installations techniques, ont fourni du travail à de nombreux artisans et ouvriers. A cause du coût élevé de la vie, les hôteliers, pour offrir des prix acceptables aux étrangers, sont obligés de travailler avec une marge de bénéfice extrêmement réduite, pour ne pas dire insuffisante. Et ils sont surchargés d'impôts et de taxes diverses. Je ne vois donc pas pourquoi on demanderait à cette catégorie de citoyens, particulièrement atteinte par le marasme des affaires, de fournir un effort spécial dont bénéficierait la totalité du pays. Quand les touristes affluent, tout le monde y trouve son compte, directement ou indirectement. Mais combien de bénéficiaires du tourisme semblent ignorer cela, pour pouvoir commodément rejeter sur l'hôtellerie toutes les charges de la propagande. »



**WHITE HORSE WHISKY**

AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE: BERGER & Co. LANGNAU (BERNE)

**Theaterbühnen**  
Festdekorationen  
in aparter Ausführung  
und doch zu bescheidenen Preisen  
vom seriösen Fachgeschäft  
ALB. JLSER A.-G.  
Theateratelier - Zürich 8  
Seehofstrasse 6, Tel. 25.515

On cherche à acheter d'occasion une  
**calandre électrique**  
à l'état de neuf. Envoyer offres avec dimensions et prix à case postale Neuchâtel-Transit 18017.

**Seltene Gelegenheit!**  
Zu verkaufen  
**Mulden- Glättmaschine**  
mit Dampfabsaugung und elektr. Antrieb mit voller Garantie. — Anfragen erbeten unter Chiffre A. G. 2415 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Oberkellner - Chef de Service**  
gesetzten Alters, tüchtig, sowie im Bureau vertraut, sucht **Sommernachmittag**. In u. Auslandspraxis. Offerten unter Chiffre L. S. 2416 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Casa del Popolo (Volkshaus) Bellinzona**  
cerca  
**Gerente**  
Entrata in servizio 31 marzo. Offerte da indirizzarsi alla Casella postale N. 180, Bellinzona.

**Englische Sprachschule in London**  
mit od. ohne Pension  
The Mansfield School of English, 6 Nicoll Road, London N. W. 10

**LUZERN**  
**HOTEL WAGNER**  
Immer offen. Zimmer v. Fr. 4.— an  
**Ich komme**  
überall hin, um Abschlüsse, Neuarrangements, Beratungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen  
**Emma Eberhard**  
Bahnhofstrasse 100, Zürich  
Telephon Kloten 937.207  
Revisionen - Expertisen

**Hotelsekretär-Kurse**  
Beginn:  
26. März u. 23. April  
**Handelsschule Rüedy**  
Bern, Bollwerk 35  
Buchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Stenographie, Menükunde, Weinkunde, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht etc. Unterricht durch Fachlehrer. - Stellenvermittlung. Prospekt gratis. Telefon 91030

**Hotelerekrätär-Kurse**  
Beginn:  
26. März u. 23. April  
**Handelsschule Rüedy**  
Bern, Bollwerk 35  
Buchführung, Sprachen, Maschinenschreiben, Stenographie, Menükunde, Weinkunde, Hotelbetriebslehre, Hotelrecht etc. Unterricht durch Fachlehrer. - Stellenvermittlung. Prospekt gratis. Telefon 91030

**Jüngere, nette Tochter**  
zur Bedienung der Häuser und Gäste an Wein-Dej-Stand an der Mustermesse, 18. bis 28. April  
**gesucht**  
Offerten mit Zeugnis und Bild unter Chiffre G 648 Y an Publicitas Bern.  
**Geübte Stopferin**  
gesetzt. Alters, am Säsonnachschuss, sucht Frühjahrsstelle als  
**Stopferin od. Lingère**  
selbständig. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten sind erbeten unter Chiffre S. R. 2413 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Centre côte-d'Azur**  
Cherche  
**gerant-associé**  
capable diriger seul importante affaire. Envoyer curriculum-vitae, photo, indications capitales. Offres sous Chiffre C. A. 2400 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

**Gesucht** für Passantenhotel, Jahresbetrieb, zwei tüchtige, sprachverwandte  
**Zimmermädchen**  
dieselben müssen bereits in Passanten-Hotels gearbeitet haben. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre D. R. 2402 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Hoteller** mit geschäftstücht. Frau, sprachkundig,  
**sucht Direktion**  
eventuell Pacht. — Gefl. Offerten unter Chiffre C. 2578 L. an Publicitas, Lausanne.

Grösseres Stadthotel mit Passanten- und Jahresbetrieb sucht gewandte, energische  
**Etagen-Gouvernante**  
Offerten von nur bestempfohlenen Bewerberinnen mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre L. E. 2411 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht** auf 1. März 1936 eine selbständige  
**Saaltochter** f. allein. Vertrauenspost. nicht 25 Jahren, flink und ordnungsliebend.  
**1 Alleinkoch** flinker und sauberer Arbeiter u. ein junger  
**Küchenbursche** 20-25 Jahre.  
Offerten mit Kopien, Photo und Altersangabe an Offizierrkantine Liestal.

**England**  
Warum eine Schule besuchen, wenn Ihnen in einer englischen Familie perfekte Erlangung der englischen Sprache in 3 Monaten garantiert wird? Nur englisch gesprochen. Jeder Komfort u. Sport. 30- per Monat inklusive Pension und Unterricht. Mrs. Pearce, Granville Hall, Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent.

**Hôteliers! Soutenez nos annonceurs!**  
**Gesucht** auf erste Hälfte März seriösen, jüngeren, selbständigen  
**KOCH**  
in kleineres Landhotel (Toggenburg). Offerten m. Referenzen unter Chiffre H. S. 2401 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotelfachmann**  
langjähriger Leiter von Hotel L. Rangos, tüchtig, erfahren und sehr sparsam, mit geschäftstüchtiger Frau, sucht  
**Direktion**  
Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre H. W. 2329 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in grösseres Hotel der Zentralschweiz:  
**Köchin** neben Chef  
**Portier**, tüchtig und sprachkundig,  
**Restaurationskochen**, womögl. engl. sprech.,  
**Saaltochter** und **Saalkocher**.  
Eintritt Mitte März. Gefl. Offerten unter Chiffre B. E. 2405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Kochlehrstelle**  
Hotel-Restaurant am Genèvesee sucht auf Frühjahr einen kräftigen Kochlehrling mit guter Schulbildung. Bildofferten unter Chiffre H. R. 2408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
für Hotelbetrieb mit 50 Betten in Seekurort geschäftstüchtigen  
**Pächter eventl. Direktor**  
Anmeldungen mit Angabe der bisherigen Tätigkeit unter Chiffre Z. M. 321 befördert Rudolf Mosse A.-G., Zürich.



## Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S.H.V.

**I. Gemüsemarkt:** Spinat per kg 60 bis 70 Rp.; Rosenkohl per kg 80—90 Rp.; Weisskabis per kg 25—30 Rp.; Rotkabis per kg 35 bis 40 Rp.; Kohl per kg 30—35 Rp.; Blumenkohl gross per Stück 80—100 Rp.; Blumenkohl mittel per Stück 50—60 Rp.; Kopfsalat (zirka 300 g) per Stück 20—30 Rp.; Endiviensalat per Stück 15—20 Rp.; Brüssel Chicorée per kg 55—75 Rp.; Nüssisalat per 100 g 20—30 Rp.; Karotten rote per kg 25—30 Rp.; Randen roh per kg 25—35 Rp.; Schwarzwurzeln per kg 70—90 Rp.; Sellerieknollen per kg 40—60 Rp.; Zwiebeln gewöhnliche per kg 30—40 Rp.; Lauch per kg 30—50 Rp.; Kartoffeln per kg 13—17 Rp.; Tomaten ausländische per kg 80—90 Rp.

**II. Früchtemarkt:** Trauben ausländische per kg 80—100 Rp.; Äpfel Extra-Auslese per kg 60—70 Rp.; Standardware per kg 45—55 Rp.; Kontrollware per kg 30—40 Rp.; Köchelpfl per kg 15—20 Rp.; Birnen Extra-Auslese per kg 90—110 Rp.; Standardware per kg 65—75 Rp.; Nüsse grosse per kg 80—100 Rp.; Blutorangen per kg 60—80 Rp.; Orangen gewöhnliche per kg 40—50 Rp.; Mandarinen per kg 40—60 Rp.; Zitronen per Stück 4—7 Rp.; Bananen per kg 110—120 Rp.; Kastanien Marron per kg 60 bis 70 Rp.; Kastanien gewöhnliche per kg 40—50 Rp.

**III. Eiermarkt:** Trinkeier per Stück 12 bis 14 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 10—12 Rp.; ausländische Eier per Stück 9—11 Rp.; alles Grösse 53—60 Gramm, leichtere Ware billiger.

## Die schwere Krise des italienischen Hotelgewerbes

(R. D.) Im Korporationsministerium in Rom ist die Lage zum ersten Male die oberste Ständevertretung des Hotelgewerbes im faschistischen Ständestaat, die „Corporazione dell'ospitalità“ zur konstituierenden Versammlung zusammengetreten. Mussolini als Korporationsminister hat selber aktiv an der Versammlung teilgenommen und die Bedeutung des Hotelgewerbes für die italienische Wirtschaft mit treffenden Worten unterstrichen. Er hat auch wiederholentlich ausgeprochen, dass das italienische Hotelgewerbe durch den Krieg gegen Abessinien und die Sanktionen des Völkerbundes in eine sehr schwierige Lage geraten ist, und dass alles getan werden müsse, um dem Hotelgewerbe zu helfen, die gegenwärtige Krise zu überleben.

In der Tat dürfte es wenig Erwerbszweige in Italien geben, welche von den kriegerischen Ereignissen der letzten Monate derart schlimm mitgenommen worden sind, wie das Hotelgewerbe. Das ist nur verständlich, wenn man bedenkt, dass nirgendwo das Hotelgewerbe derart stark auf dem Ausländergestell war, als in Italien. Nur die Schweiz kann in dieser Hinsicht mit Italien verglichen werden, bei der der Ausländerverkehr nicht minder wichtig für das Hotelgewerbe wie für die gesamte Volkswirtschaft des Landes ist.

Auf der konstituierenden Versammlung der „Corporazione dell'ospitalità“ ist festgestellt worden, dass der Fremdenstrom aus dem Norden rechtlos versiegt ist. Es kommen nur noch Fremde aus denjenigen Ländern, welche nicht an den Sanktionen des Völkerbundes teilnehmen, und auch diese kommen in geringerer Zahl als sonst. Genaue Ziffern lassen sich leider diesmal über den Fremdenverkehr nicht angeben, weil sämtliche statistischen Veröffentlichungen volkswirtschaftlicher Natur für die Kriegsdauer verboten worden sind. Aber die Lage des italienischen Hotelgewerbes ist, wie schon erwähnt, die der Krieg und die Sanktionen nun dauernd schon ganz trübselig geworden. Andere Wirtschaftszweige, welche von den Ereignissen der letzten Monate gleichfalls stark mitgenommen wurden, konnten sich wenigstens teilweise umstellen, oder sie konnten zum mindesten ihre Unkosten reduzieren. Beim Hotelgewerbe ist das unmöglich. Der Betrieb läuft, auch wenn er leer läuft, und die Spesen bleiben dieselben, ob das Haus voll oder leer ist. Leider steigen

die Lasten eher, statt zu fallen. Die neuen scharfen Erhöhungen der Konsumsteuer auf Gas und Elektrizität treffen das Hotelgewerbe sehr hart, und nicht minder die Erhöhung des Einfuhrzoll für Kohle und Koks.

Die Lage des Hotelgewerbes in Italien ist trübselig geworden, das geht aus den Verhandlungen im römischen Korporationsministerium klar genug hervor. Diese Verhandlungen waren fast ausschliesslich auf den Tenor abgestellt: wenigstens das Hotelgewerbe in seiner Produktionskraft für die Gesamtwirtschaft aufrecht zu erhalten, damit es bei der Wiederkehr besserer Zeiten wieder im Innern der Gesamtheit zu arbeiten instande sein wird.

Es wurde bei den Verhandlungen einstimmig anerkannt, dass verschiedene Massnahmen, welche in der jüngsten Zeit zugunsten des Hotelgewerbes getroffen wurden, sich als sehr günstig erwiesen haben. Über die ausgezeichneten Erfolge der Hotelgutscheine gibt es beim italienischen Hotelgewerbe nur eine Stimme des Lobes. Auch die Benzin-Bons haben sich als recht nützlich erwiesen, weil ja der offizielle Benzinpreis in Italien derzeit derart hoch ist, dass er zur Einstellung der meisten italienischen Kraftwagen geführt hat. Auch die zahlreichen Fahrkarten-Ermässigungen, die nach den verschiedensten Zentren des Fremdenverkehrs gewährt werden, haben sich günstig ausgewirkt, dergleichen die „treni popolari“, die Kollektivreisen des „Dopolavoro“ und anderes mehr.

Auf einem Gebiete bleibt noch viel zu tun übrig, und hier muss in der nächsten Zukunft grosse Arbeit geleistet werden: Einmal in der Propagierung der italien. Kurorte und Bäder. Dann wird es erforderlich sein, dem Hotelgewerbe umfangreiche Steuererleichterungen zu gewähren, weil sonst viele Betriebe der gegenwärtigen Kriegskrise erliegen würden. In dieser Hinsicht hat die Regierung Vorschläge gemacht, deren Ausführung wohl nicht lange auf sich warten lassen wird. Es handelt sich eben im gegenwärtigen Augenblick darum, alles zu tun, um zu verhindern, dass das Hotelgewerbe der derzeitigen Krise erliege. Das hat, wie gesagt, auch Mussolini in einer kurzen Ansprache, die er auf der Sitzung der „Corporazione dell'ospitalità“ hielt, mit klaren Worten anerkannt.

## Propagandawoche für Speiseforellen

In den schweizerischen Fischzuchtanstalten sind zur Zeit die Bestände etwas zu dicht. Um sie zu entlasten und um gleichzeitig für vermehrten Forellenkonsument zu werben, wird — im Einverständnis mit der Preiskontrolle des Schweiz. Volkswirtschaftsdepartementes — ein gewisses Quantum ausgeschieden und im Zeitraum vom 20. bis zum 29. Februar zu verbilligten Preisen abgegeben.

Wir laden Sie ein, von dieser Gelegenheit Gebrauch zu machen.

### Bedingungen:

Bezug: nicht unter 3 kg.

Lieferungsmodus: Am Tage der Lieferung abgeschlossen, ausgeweidet und ohne Berechnung der Emballage per Post franko versandt.

Preise pro kg:

für Forellen von 120—200 g Fr. 5.—, für Forellen von 200—300 g Fr. 4.50.

Zahlungsbedingungen: netto, Ziel 30 Tage.

Bestellungen unter Angabe des gewünschten Lieferungstages und der gewünschten Grösse-Klasse (unter oder über 200 g) entweder an ihren gewöhnlichen Lieferanten oder an die paritätische Kommission für Forellenhändler, Arau, Tel. 14.20. Vom 1. März an treten die zwischen den Konsumenten und Produzenten vereinbarten, von der Preiskontrolle genehmigten Preise wieder ausschliesslich in Kraft. Da das zu Propagandazwecken ausgeschiedene Quantum beschränkt ist, können die Bestellungen nur solange Vorrat und in der Reihenfolge des Eintreffens berücksichtigt werden.

Wir machen darauf aufmerksam, dass das Schweizer Publikum eine Forelle als ersten Gang immer mehr würdigt, und dass die „blaue Forelle kalt, mit Mayonnaise“ über die Fastnachtstage eine besondere Zierde des kalten Buffets darstellt.

Der Obmann der paritätischen Kommission für Forellenhändler.

P.S. Wir empfehlen unsern Mitgliedern, obigem Aufruf grösste Beachtung zu schenken und von dem Angebot zu den äusserst reduzierten Preisen reichlich Gebrauch zu machen. Wirtschaftl. Beratungsstelle.

## Preiszuschläge auf Speiseöle und Speiseöle

Gemäss dem neuen Finanzprogramm sollen für die Dauer von zwei Jahren die Preiszuschläge auf Speiseöle und Speiseöle sowie die zu ihrer Herstellung notwendigen Rohstoffe und Halb-

## Studienkommission für die schweizer. Weinwirtschaft

Vergangene Woche wurde vom eidg. Volkswirtschaftsdepartement eine paritätische Studienkommission ernannt, die von Bundesrat Obrecht präsidiert wird. Sie hat die Aufgabe, sämtliche Probleme der Weinwirtschaft zu behandeln und zu prüfen, ob für die Zukunft eine bessere Zusammenarbeit zwischen Handel und Produktion im Interesse der Absatzsicherung der Schweizerweine herbeigeführt werden könne. Das Gastgewerbe ist in dieser Kommission, die ihre Arbeit bereits aufgenommen hat, durch die Herren H. Marbach (Bern) und Primus Bon (Zürich) vertreten.

## Temporäre Ermässigung des Bananenzolles

Der Bundesrat hat auf Antrag der eidg. Oberzolldirektion, welcher die Wirtschaftl. Beratungsstelle des S.H.V. ein entsprechendes Gesuch eingereicht hatte, beschlossen, den Einfuhrzoll für frische Bananen der Tarifnummer 30b vorübergehend, d. h. für die Zeit vom 1. März bis 31. Mai nächsthin, von Fr. 40.— auf Fr. 20.— per 100 kg brutto herabzusetzen.

Die eidg. Oberzolldirektion schreibt uns noch ergänzend, „dass auch diese vorübergehende Zollermässigung für frische Bananen nur einen (nochmaligen) Versuch für längere Dauer darstellt. Sollte der von den Befürwortern dieser Zollleichterung in Aussicht genommene Mehrimport mehrerer Jahre ausbleiben, so würde ein bedeutender Ausfall an Zolleinnahmen entstehen, so müsste voraussichtlich in der Folge auf diese Experimente verzichtet werden.“

Bekanntlich wurde im letzten Frühjahr ebenfalls eine temporäre Zollermässigung gewährt, und zwar vom 15. April bis 31. Mai 1935. Eine solche Zollermässigung ist umso berechtigter, als gerade während der Frühjahrszeit kein inländisches Tafelobst mehr vorhanden ist, das durch einen Zoll geschützt zu werden braucht. Durch die Zollermässigung wird deshalb die fiskalische Vertiefung der für die Hotellerie so wichtigen Tafelobstes gemildert worden.

## Paneuropäische Fremdenwerbung in Amerika

P.P.D. Massgebende Vertreter verschiedener europäischer Länder, u. a. auch Direktor Bittel von der Schweizerischen Verkehrszentrale, nahmen Ende Januar an einer Expertenberatung der Paneuropäischen Wirtschaftszentrale teil, die sich mit der Organisation der europäischen Fremdenwerbung in Amerika befasste. Den Ausführungen des Hauptreferenten Dr. Straffella (Präs. d. Österreichischen Verkehrswerbung) entnehmen wir folgendes:

Die nationalen Fremdenverkehrsorganisationen Europas sind seit längerem bestrebt, ihren Ländern Touristen aus den überseeischen Staaten, in der Hauptsache aus Amerika, zuzuführen. Es hat sich nun herausgestellt, dass die Werbung in den Vereinigten Staaten in der heutigen Form unzureichend ist. Eine intensive und konzentrische Bearbeitung des amerikanischen Reisepublikums setzt in Anbetracht der riesigen Ausdehnung der Union derart gigantische Propagandamittel voraus, dass wohl kein europäischer Staat auch nur annähernd in der Lage ist, solche Mittel für diesen Zweck anzubringen. In der Tat ergeben die vorliegenden Berichte, dass in den Vereinigten Staaten lediglich die Zehnmillionenstadt New York einermassen von der Reisepropaganda europäischer Länder bearbeitet wird. Eigene Werbestellen unterhalten dort acht europäische Staaten, sowie Japan. Eigene Büros unterhalten zudem noch Deutschland, Italien und Griechenland in Chicago, San Francisco und Washington. Japan besitzt eine weitere Werbestelle in Los Angeles. In Millionenstädten wie Philadelphia, Boston, Detroit, Los Angeles, Pittsburgh, Cleveland und St. Louis

besteht überhaupt keine unmittelbare Vertretung europäischer Fremdenverkehrsländer.

Nun sind aber die USA gegenwärtig wieder im wirtschaftlichen Aufschwung begriffen, so dass ein Wiedereinsetzen des Reiseverkehrs nach Europa zu erwarten wäre. Australien, Südafrika und Japan entfalten schon eine starke Propaganda, so dass für die europäischen Länder der psychologische Moment gekommen ist, um mit vereinter Kraft den Strom des amerikanischen Reisepublikums vor allem nach Europa zu lenken. Der Versuch einer Zusammenfassung der Propagandakräfte der einzelnen europäischen Staaten in Amerika ist daher naheliegend. Was die Methode einer derartigen gemeinsamen Propaganda anbelangt, erscheint es auf Grund langjähriger Erfahrungen richtig, von einer neutralen Propaganda Abstand zu nehmen und vielmehr die Werbung für bestimmte, einvernehmlich festgelegte Reiserouten mit genau kalkulierten Pauschalarrangements durchzuführen.

Sämtliche Vertreter der einzelnen Länder stimmten diesem Prinzipien der Werbung zu und betonten in ihren Voten die ausserordentliche Wichtigkeit des amerikanischen Reiseverkehrs nach Europa. Eine baldige Verwirklichung der vorgeschlagenen Zentralwerbestelle für Amerika ist daher für alle europäischen Staaten wünschenswert, auch unser Land hat alles Interesse an einer Organisation, die instande ist, eine Erhöhung des Fremdenverkehrs herbeizuführen. Wir hoffen bestimmt, dass es wenigstens auf diesem Gebiete einmal zu einer europäischen Zusammenarbeit kommt, die ja auch in Handel und Politik so bitter nötig wäre.

## Totenfafel

Hochwürden P. Julius Seiler. Am 15. Februar verstarb in Bern, als Spiritual des Viktoriaspitals, Hochwürden P. Julius Seiler, in seinem 77. Altersjahr, der älteste Bruder unseres Zentralpräsidenten. Unser Präsident und seine Familie sind durch diesen Verlust in tiefe Trauer versetzt und wir können ihren Schmerz nachfühlen. Hochwürden Julius Seiler stand unserer Hotellerie sehr nahe. Wenn man Gelegenheit hatte mit ihm zu sprechen, erkundigte er sich jeweils in aller Details nach den Schmerzen und Sorgen der Hotellerie und man sah aus seinen uneigenen Interessen, wie eng er mit unserem Hotelwesen von Hause aus verbunden war. Hochwürden Julius Seiler war ein Geistlicher, der seine Zuhörer durch seine grosse Bescheidenheit und durch seine feinfühligste Liebenswürdigkeit, die aus tiefstem Herzen kam, geradezu wunderbares Redneralent. Wir erinnern uns heute noch mit grosser Freude der formvollendeten, bedeutsamen Rede, die er vor mehr als fünf Jahren, anlässlich des 75jährigen Bestehens der Hotels Seiler in Zermatt, unter freiem Himmel vor einer grossen Versammlung hielt. Der Familie Seiler und unserem Präsidenten bringen wir hiermit unser Beileid für den grossen und schwer zu verschmerzenden Verlust zum Ausdruck. M. R.

Im Alter von 77 Jahren ist in Pontresina Frau Ita Gredig-Fanconi, die Gemahlin des Hotelier Lorenz Gredig, senior, vom Hotel Kronenhof, gestorben. Frau Gredig, die aus der bekannten Hotelfamilie Fanconi aus Samaden stammte, besass alle Eigenschaften, die zu einer wahren Hoteliersfrau gehören. Immer war sie besorgt um ihre Gäste und stets war ihr Umgang mit den Angestellten vorbildlich auf einen freundlichen und aufrichtigen Ton gestimmt. Der Erfolg war auch, dass sich das Hotel Kronenhof eines vorzüglichen Rufes über alle Landesgrenzen hinaus erfreute. Alle die Frau Gredig kannten und sie in ihrem Wirkungskreis tätig sahen, werden ihr ein ehrendes Andenken bewahren. Der leidtragenden Trauerfamilie entbieten wir unser aufrichtiges Beileid.

## Kleine Chronik

**Ertrag der Getränkesteuer.**  
Die eidg. Getränkesteuer, die am 1. Januar 1935 in Kraft gesetzt wurde, und nach Voranschlag 15 Millionen Franken abwerfen sollte, hat, wie wir vernehmen, den budgetierten Betrag von 15 Millionen nicht nur erreicht, sondern um 1 Million Franken überschritten. Die genauen Zahlen werden demnächst veröffentlicht.

## Hotelaubverbot.

Der Regierungsrat des Kantons Uri hat ein Gesuch für die Erstellung eines „Camping House“ für Automobilisten als mit dem Hotelaubverbot in Widerspruch stehend abgelehnt. Der Geschwister wollte diese Verpflegungstätte für Autofahrer an der Oberalpstrasse in Andermatt erstellen.

## Ruchrot.

Der Basler Bäckermeisterverband hat beschlossen, vom 12. Februar an das Ruchrot herzustellen und zum Preise von 29 Rappen pro Kilogramm im Laden und zu 31 Rappen ins Haus geliefert abzugeben. Das Ruchrot wird aus einem hoch ausgemahlene, aus dunklerem Mehl hergestellt und ist für die Gesundheit weit zuträglich als das gebräuchliche Weissrot. Es herrscht die Ansicht, dass die gesamte Getreideversorgung unseres Landes auf eine gesündere und wesentlich billigere Basis gestellt werden könnte, wenn sich unser Volk an das Ruchrot gewöhnen würde.

## Verkehr

**Der italienisch-schweizerische Reiseverkehr.**  
Auf anerkennenswerte Bemühungen unserer Verkehrsinteressenvertretung in Rom hin ist es gelungen, ein besseres Verständnis in der italienisch-schweizerischen Verkehrspolitik zu erreichen. In mehreren italienischen Zeitungen

## Kurz-Meldungen

erschieden längere Hinweise auf den Touristenverkehr zwischen der Schweiz und Italien. Der Italiener wird nahegelegt, dem „schönsten und bequemsten Touristenland Europas, wo freundliche Gaststätten auch für den bescheidensten Touristen offen stehen“, in der Erbitterung über die Sanktionen nicht den Rücken zu kehren, denn die Schweiz zeige auch in diesen schweren Zeiten für den südlichen Nachbarn beträchtliches Verständnis und habe der wirtschaftlichen Abschneidung nur in der Form der Kompensationen zugestimmt.

Es ist sehr erfreulich, dass die italienischen Zeitungen nicht nur für einseitigen, sondern für gegenseitigen Reiseverkehr sich einsetzen und auf die grosse Bedeutung für beide Länder in dieser Beziehung hinweisen. Es ist zu hoffen, dass nun der bisher gehemmte Ausreiseverkehr von Italien nach der Schweiz wieder in Fluss kommt.

## Auslands-Nachrichten

### Eine Touristenunion der Donaustaaten.

Wie wir aus der Tschechoslowakei erfahren, fand unter dem Vorsitz des ehemaligen Eisenbahnministers, Ing. Hula, Ende Januar eine Beratung von Interessenten aus Prag, Pilsen, Karlsbad, Marienbad und Franzensbad statt, die sich mit Fragen der Neuorganisation und Vertiefung der Zusammenarbeit mit teleuropäischer Staaten auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs zu beschäftigen hatte. In der nachfolgenden Verhandlung, die in Wien stattfand, erstattete Ing. Hula über die Beratungen in der Tschechoslowakei Bericht, die sich zur Aufgabe gestellt hatte, an dem Aufbau einer neuen internationalen touristischen Organisation, die den Namen „Touristenunion der Donaustaaten“ führen soll, teilzunehmen. In der Tschechoslowakei hat bereits die gründende Vollversammlung der tschechoslowakischen Sektionen der Touristenunion der Donaustaaten, stattgefunden.

### Propagierung von Wermutweisswein in Italien.

Im Anschluss an die vorgeschlagene Glühweinpropaganda ist nun in Italien der Gedanke aufgetaucht, die Wermutweinproduzenten für eine gemeinsame Propagandaaktion für den Ausschank von heissem Wermutwein zu gewinnen. Wermutweisswein wäre in noch höherem Masse als gewöhnlicher Glühwein geeignet, den beliebten schwarzen Kaffee zu ersetzen.

### Sportliteratur

**Kleiner Skitouren-Führer von Zermatt.**  
Von der Brig-Visp-Zermatt- und Gornegrat-Bahn herausgegeben, erscheint soeben der Umfang kleine, doch dem innern Gehalt nach recht bedeutungsvolle „Kleine Skitouren-Führer von Zermatt“, ein die entsprechende Skitourenkarte von Kümmly und Frey textlich vortrefflich ergänzendes Schriftchen. Es beschreibt sämtliche Skitouren der berühmten Gebiete von Rifflap, Gornegrat, Blauberg, Fündental und Schwärze mit einer erstaunlich in die Einzelheiten gehenden Ortskenntnis, die dem Benutzer in der Form ungezählter namhafter gemachter Eigenarten des Geländes wichtige Dienste leistet.

Redaktion — Rédaction:

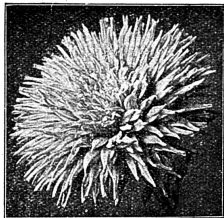
Dr. Max Riesen

A. Matti (Frankreichshaber abw.) Ch. Magne

## VERBANDSTREUE HOTELIERS

BERÜCKSICHTIGEN  
IN ERSTER LINIE DIE  
INSERTEN DER  
HOTEL-REVUE.





Bei Bedarf in

### Sämereien, Blumenknollen

etc. verlangen Sie bitte unsern neuen Frühjahrs-Katalog mit vielen Abbildungen, er wird Ihnen bei der Auswahl wertvolle Dienste leisten.

**F. HAUBENSAK SÖHNE**  
SAMENHANDLUNG - BASEL  
nur Sattelgasse 2 - am Marktplatz

... aber gewiss,  
nur bei Inserenten  
kaufen!

### Einnahmen- und Ausgabenbücher

sind unentbehrlich für Monats- und Jahresabschlüsse. — Muster stehen zu Diensten

KOCH & UTINGER, CHUR

### Occasion

Wegen Räumung des Lagers zu sehr günstigen Preisen abzugeben:

**1 Grill - Salamander**  
(restfrei) für 380/220 Volt 9,0 Kw. Grillfläche 600x400 mm.

**1 Grill-Rost**  
400x400 mm, für 380 Volt 2,8 Kw.

**1 Bratpfanne**  
Bratfläche 560x560 mm, für 3x380 Volt 7,5 Kw.

**1 do.**  
Bratfläche 300x560 mm, für 3x380 Volt 5,0 Kw.

**1 do.**  
Bratfläche 580x560 mm, für 3x380 Volt 7,5 Kw. mit diversen Schubläden weiss feuervermalt

**1 Spiess-Grill-Salamander**  
(Beer) Modell 6, 220 Volt 4,5 Kw.

**1 Gross-Toaster**  
für 380/220 Volt 3,0 Kw.

Einige Kippessel (ältere und neue Modelle)

BACHMANN & KLEINER A.-G. in Liq. Zürich-Oerlikon, Elektrowärme-Apparate und -Anlagen

### Sofort zu verkaufen

### Hotel-Restaurant

36 Betten mit Komfort, Jahresbetrieb, nachweisbar rentables Hotel. Nur abzugeben wegen Todesfall. Für Fachmann eine sichere Existenz. Gut gelegen in Genf, nur 2 Minuten vom Bahnhof und Schiff. Offerten unter Chiffre G. G. 2392 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Hotel zu verpachten

Im schönsten Kurort des Berner Oberlandes, gediegene Einrichtung, 30 Betten, eigenes Schwimmbad, heizbar. Erforderliches Kapital Fr. 20-25.000. — Offerten ersuchthaft Interessenten erbeten unter Chiffre P. L. 2367 an die Hotel-Revue, Basel 2.

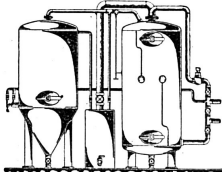
### Zu verkaufen

### Landhotel (im Toggenburg)

mit Restaurationsbetrieb, Jahresgeschäft. Anständige Existenz für geübte, kath. Hotelkondoleute. Erforderliches Kapital Fr. 20-25.000. — Offerten ersuchthaft Interessenten erbeten unter Chiffre P. L. 2367 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### WASSER-ENTHÄRTUNG

Calcium-Hydrat-Anlagen



50 bis 60 Prozent  
Betriebersparnis

Keine Regeneration durch Kochsalz. Weiches Wasser spart Seife und Brennstoffe, wäscht schneller, schon die Wäsche. Trinkfähiges Wasser.

JACQUES TOBLER A.-G., LUZERN

### Aus BRUNNEN'S Quellen . . . Kommen die feinsten FORELLEN!

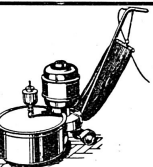


Exakte Größen u. zuverlässigste Bedienung  
**A. GROPP & CO. A.-G., BRUNNEN**  
Telephon 80 Telegramm-Adr.: Forellenzucht

### Auch die Kegelbahn verlangt ganz besondere Pflege,

sonst ist sie bald uneben. — Das vermeiden Sie, wenn Sie die Bahn mit der bewährten Bodenputzmaschine Universal putzen, denn sie bleibt damit immer spiegelglatt und ist schnell tip-top sauber. — Darum noch heute eine unverblühte Vorführung.

Suter-Strickler Söhne, Maschinenfabrik, Horgen



### Konkursrechtliche Hotel-Steigerung

Im Konkurse über Christ. Jung-Müller, Hotelier, in Weggis, gelangt Mittwoch, den 4. März 1936, nachm. 2 Uhr im Hotel Central in Weggis an einzige Steigerung die Liegenschaft

### Hotel und Pension „Alpenblick“ mit „Villa Favorita“

in der Gemeinde Weggis, mit Oekonomiegebäude und Gewächshaus, Hofraum, Garten und Anlagen im Flächenmaße von 56 a 13 m<sup>2</sup>. Die gesamte Bestimmung befindet sich in sonniger und aussichtsreicher Lage, oberhalb dem Dorfe, an der Strasse nach Küsnacht, 7 Minuten von der Schiffstation. Als Zugehör wird mitversteigert das gesamte Hotelmobilien- und -inventar, mit 100 Fremdenbetten, im Versicherungsweite von Fr. 120.000.—, Zentralheizung, Kalt- und Warmwasser, Bäder.

Brandassurances der Gebäude . . . . . Fr. 511.000.—  
Kassator, bzw. amtliche Schätzung . . . . . Fr. 377.500.—  
Grundpfandrechte samt Zinsen. . . . . Fr. 409.280.—  
Konkursamtliche Schätzung inkl. Zubehör . . . . . Fr. 400.000.—

Die Liegenschaft wird an dieser Steigerung auch unter der konkursamtlichen Schätzung losgeschlagen. Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen beim unterzeichneten Konkursamt zur Einsicht auf. Vor Zuschlag ist eine Barkaution von Fr. 10.000.— zu leisten.

Weggis, den 13. Februar 1936.

Konkursamt Weggis.



**Fen**  
Cafémaschine 1935  
100% Ausnutzung  
Fen A.G. Basel 5

**Kerren - Tanzkontrollier**  
Fr. 145. 2.—, 2.50 100 Stck. Damenstoffbandkontrollier Fr. 350 100 Stck. Carnevalblumen zum Anstecken 8.—, 100 Stck. Garderobeschneide 1—500 Abriss Fr. 1.—, Versand ohne Nachnahme. Anzahl, Versandartikel an gros, Emmenbrücke, Telephon 27.159

On demande à acheter ou à louer avec droit d'option

### hôtel ou pension

Condition est que la direction de l'entreprise soit préalablement confiée pour 1 année à l'intéressé. Entrée sous S 3365 L. à Publicitas Lausanne.

### Hotel

von 30 Betten, Jahresbetrieb, in schönster Lage am Genfersee, zu günstigen Bedingungen, zu verkaufen.

Seriöse Offerten unter B 2399 L. an Publicitas, Lausanne.

Zu mieten gesucht

### Pension-Restaurant-Kaffeestube

von fachkundigen Schwyzern. Offerten unter M 2435 Y an Publicitas Bern.

### Casserolier

von Hotel-Café od. Restaurant sucht fachrichtiges, arbeitsfreudiges, sprachkundig, Schweizer Ehepaar. Ersatzl. Referenz. Gefl. Offerten unter Chiffre R.A. 2389 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Kochlehrling

am liebsten in der franz. Schweiz. Offerten an Ed. Staubi, Birzi, Muri (Aarg.).

### London

feine Privat-Pension mit eigener Schule und Professor. 8 1/2 Std. Schule pro Tag. Enddiploma. Alles inbegriffen (8.9.—) Fr. 140.— pro Monat.

R. T. Miller, 20 Adelaide Rd., Brockley, London SE4.

### Hotelsekretär-Kurs

Gründlicher, fachm. Unterricht in Sprachen, Hotelbuchführung, Hotelbetriebslehre, Montenkunde, Maschinenschreiben, Stenographie, etc. Stellenvermittlung. — Gratisprosp.

### Handels- und Berkehrsschule Bern

Wallgasse 4, Tel. 35.449

### Direktion oder Geschäftsführung

von Hotel-Café od. Restaurant sucht fachrichtiges, arbeitsfreudiges, sprachkundig, Schweizer Ehepaar. Ersatzl. Referenz. Gefl. Offerten unter Chiffre R.A. 2389 an die Hotel-Revue, Basel 2.



### National

### Registrier-Kassen

Occasionen für alle Betriebe, mit Garantie. Verkauf - Umtausch - Miete-Reparaturen - Papierrollen.

Billigste Preise

F.ERNST, Ing.-A.G. Zürich 3

Weststrasse 50-52  
Telephon 32.028/32.984

Kommen Sie  
Sichkollektion

Ordinieren Sie sich über  
diese Musterammlung  
ausreichlicher Druck  
sachkundigen Sie Ihren  
nächsten Prospekt-  
auftrag vergeben

Gehr. Fritz A.G. Zürich  
Buch-Stein-Offen-  
und Kupferdruck  
Telephon 26.887

für jeden Zweck in preiswerter Ausführung. Verlangen Sie unverbindlich unseren Katalog

### Rohrindustrie Rheinfelden



### Rohr-Möbel

ein Gratismuster über hygien. Bedarfartikel etc. (Bandagen, Irrigatore) versendet inkl. interessanten Geschehen franko P. Hübscher, Zürich, Seefeldstr. 4, Sanitäts- u. Gummiwarengeschäft.

### Mit Katalog Nr. 10

ein Gratismuster über hygien. Bedarfartikel etc. (Bandagen, Irrigatore) versendet inkl. interessanten Geschehen franko P. Hübscher, Zürich, Seefeldstr. 4, Sanitäts- u. Gummiwarengeschäft.

### Concierge

33 Jahre alt, gut präis., 4 Hauptsprachen beh., tüchtig und sehr zuverlässig, mit langj. Zeugn. vom 3. Jahree- od. Saisonstelle. Mögl. daselbst sucht tüchtigen, zuverlässigen Zimmermädchen

### Zimmermädchen

Stellung. An selbst. Arbeiten gewöhnt, gew. im Service. Sehr gute Zeugnisse. D. Offerten erbeten unter Chiffre L.E. 2347 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### Kindergärtnerin

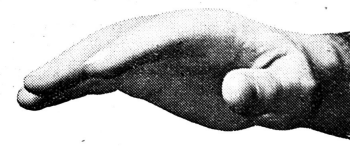
gute Näh- u. Haushaltungskennntnisse, sucht auf ca. Mitte April Stelle zu Kindern. (Auch Saisonstelle.) Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre R 2397 Y an Publicitas Bern.

### ENGLAND

Lerne perfekt Englisch in 3 Monaten. Bei guter englischer Familie. Privatstunden von erfahrenem Lehrer, nettes Heim, gute Verpflegung u. schönes Zimmer. Fröhliche Familienatmosphäre. Preis £ 7-10-0 pro Monat, alle inbegriffen. Prima Referenz von ehemaligen Studenten zu Diensten. Roberts, 23, Arthur Road, Margate on Sea, England.

### Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!



### „Winterthur“ - Versicherungen

gewähren vollkommenen Versicherungsschutz zu vorteilhaften Bedingungen.

Nähere Auskunft über Unfall-, Haftpflicht- und Lebens- Versicherungen kostenlos durch die

### „Winterthur“

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft Lebensversicherungs-Gesellschaft

Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins genießen bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal besondere Vergünstigungen.

### UMARBEITEN VON DUVETS IN STEPPECKEN

sowie Anfertigung von Matratzen- schraubern liefert als Spezialität bei billigster Berechnung

H. KOLLER, Nouveautés, HERISAU

### Kellers Sandschmierseife u. Sandseife

garantiert gift- u. säurefrei, ritzen nicht u. sind deshalb für die schmutzigen wie die empfindlichsten Reinigungs-Arbeiten gleich ausgezeichnet. Man verlange Muster u. Offerte von

### Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen

### Zu vermieten baldmöglichst Erholungsheim „Quellenhof“

und Kaffeewirtschaft in Faulensee. 20 Betten, teilweise möbliert. Jahreszins Fr. 2500.—. Telephon 67.81.

### Studenten der englischen Sprache sind gebeten vorzumerken

### The Thomas School of English

435/7 Oxford Street, London W1. Bestes System. Kleine Klassen. Bescheidene Preise. Verlangen Sie Prospekt.

### Gesucht für Hotel in Meiringen, Eintritt Mai/Juni

2 Zimmermädchen  
3 Saal- u. Serviertöchter  
1 Portier-Conducteur  
1 Etagenportier  
1 Bürovolontärin  
1 Kaffee- und Haushaltungsköchin  
1 Wäscherin

Gefl. Offerten unter Chiffre M. R. 2398 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### ENGLAND

Prof Tomlin, B. A. receives in his family students to learn English rapidly. Terms £8.00 per month. — Eastbourne Commercial College

### Für die Hotel- und Kurhaus-Leitung

wird tüchtiges und vertrauenswürdiges Ehepaar oder Einzelperson gesucht

Saisondauer: Mitte Mai bis Ende September, Mitte Dezember bis Mitte März, ev. Ganzjahresbetrieb. Das Kurhaus in der Ostschweiz besitzt 90 Betten u. wird gut bürgerlich geführt. Für schulpflichtige Kinder eines Ehepaars ungenügend, weil weiler Schwager. Bevorzugt wird Ehepaar, das die Küche selbst besorgt. Anmeldungen mit Photos, Zeugnissen, Referenz. u. Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre A. D. 2408 an die Hotel-Revue, Basel 2.

### ENGLAND

Lerne perfekt Englisch in 3 Monaten. Bei guter englischer Familie. Privatstunden von erfahrenem Lehrer, nettes Heim, gute Verpflegung u. schönes Zimmer. Fröhliche Familienatmosphäre. Preis £ 7-10-0 pro Monat, alle inbegriffen. Prima Referenz von ehemaligen Studenten zu Diensten. Roberts, 23, Arthur Road, Margate on Sea, England.

### Offerierte sprachgewandtem, jungem Sekretär

(Schweizer) in einem erstkl. Hotel in Belgien eine Jahresstelle

gegen gleichwertig. Engagement in der Schweiz. Offert. unter Chiffre E. T. 2407 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.