Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Band: 49 (1940)

Heft: 34

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.11.2024

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 34
Basel, 22. August 1940

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 34
Bâle, 22 août 1940

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Erscheint jeden Donnerstag

Neunundvierzigster Jahrgang
Quarante-neuvième année

Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.
ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.–, trois mois fr. 4.–, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Der „kostspielige" Autotourismus

Der ungeahnt rapide Entwicklungszug, den der Automobilreiseverkehr in den letzten 10 Jahren genommen hat, führte als logische Folgerung dazu, dass die europäischen Staaten mit aller Macht bestrebt waren, denselben durch machtvolle Propaganda und gewisse Verbilligungsaktionen zu fördern und immer mehr an sich zu ziehen. Italien eröffnete den Reigen mit seinen Benzinbons, die Schweiz, Frankreich, Belgien, Holland folgten mit der Abgabe des verbilligten Ausländerbenzins, dem sog. „Benzine bleue" nach. Dieser Dumping-Feldzug auf dem Gebiet des internationalen Automobilreiseverkehrs wurde selbstverständlich von den Auslandsgästen sehr begrüsst, während all diese Aktionen von den Inlandsautomobilisten mit scheelen Augen verfolgt wurden, konnte man es doch in diesen Kreisen — und sie waren numerisch für das Hotel und Gastwirtschaftsgewerbe bedeutend zahlreicher und interessanter — nie verstehen, wieso nun gerade der Auslandskunde besser gestellt werden sollte.

In der Schweiz wurde das verbilligte Ausländerbenzin im Jahre 1935 eingeführt. Die Verbilligung betrug bis Mitte 1936 6 Rappen pro Liter, nachher wurde sie bis auf 15 Rappen erhöht und hat heute mit 12 Rappen noch Geltung bis zum 31. Mai 1941. Das hiefür in Betracht kommende verbilligungsberechtigte Maximalquantum beträgt 300 Liter; Gesellschaftswagen haben hierauf keinen Anspruch. — Es liegen keine statistischen Angaben vor, von wie vielen ausländischen Automobilisten diese Vergünstigung benützt worden ist. Nach den Angaben des Bundesrates stellte sich der bezügliche „Ausfall" des Bundes im Jahre 1938 auf Fr. 634 939.50 und im Jahre 1939 auf Fr. 462 417.41, was einer Brennstoffliterzahl von ca. 4 800 000 resp. ca. 3 850 000 Liter entsprochen hat.

Der jetzige Krieg hat mit all diesen Benzinpreisvergünstigungen aufgeräumt, die Schweiz ausgenommen. Die Brennstoffkalamität hat ihr Machtwort gesprochen; heute steht die Quantitätsfrage vor der Preisfrage, wenn auch letztere selbstverständlich ein gewichtiges Wort mitspricht. In der Schweiz hat die rechtzeitig angeordnete Brennstoffrationierung dazu geführt, dass die zugeteilten Brennstoffmengen bis Ende Juni auf einer einigermassen akzeptablen Höhe gehalten werden konnten, wenigstens soweit die beruflichen Bedürfnisse in Betracht kamen. Dass der Autotourismus hiebei schlecht wegkam, davon wissen vor allem die Automobilisten der Kategorien C und D ein Liedlein zu singen. Denn wenn auch vereinzelt für Oster- und Pfingstfahrten kleinere Zusatzmengen abgegeben werden konnten, so bedeutete dies für die kommenden Ferienmonate doch einen Tropfen auf einen heissen Stein.

Es kam dann der Juli mit dem ersten massiven Abbau der Benzinrationen, dem mit dem 1. August eine nicht geringere zweite Reduktion folgte. Dazu kam noch, dass der bereits am 25. September 1939 auf 50 Rappen und am 12. Februar 1940 auf 55 Rappen erhöhte Benzinpreis am 7. Juli 1940 eine weitere Heraufsetzung auf 64 Rappen erfuhr. Und zwar ausgerechnet auf Beginn der Ferienzeit. Diese ohne jegliche Fühlungnahme mit den Benzinkonsumenten, d. h. den grossen nationalen Automobilisten-Verbänden getroffene Massnahme — die im Februar gegebene Zusicherung, dass sie bei einer nötig werdenden Preiserhöhung vorher konsultiert werden, blieb völlig unbeachtet — wirkte wie eine kalte Dusche. Sie machte finanziell all die Erleichterungen zu nichte, die in einzelnen Kantonen durch Reduktion der kantonalen Verkehrssteuern und durch den Prämienrabatt auf der Haftpflichtversicherung ermöglicht worden waren.

Der Unwille bei den Automobilisten über über diese seit August 1939 rund 52% betragende Preiserhöhung des Benzins ist ein starker und allgemeiner. Man kann es nicht verstehen, dass eine Senkung des heutigen Benzinpreises nicht durch knappere Berechnung gewisser Handelsmargen und Kompensationsfondsbeiträge durch die Eidg. Preiskontrollstelle, sowie vor allem durch eine fühlbare Reduktion des weit übersetzten und verfassungsrechtlich unzulässig hohen Benzinzollansatzes, der nicht weniger als 23 Rappen pro Liter, d. h. 36% des Verkaufspreises ausmacht, durch den Bundesrat rechtzeitig angebahnt und durchgeführt worden ist.

Die Auswirkungen der schärfer angezogenen Brennstoffrationierung und des stark erhöhten Benzinpreises auf den Automobilreiseverkehr waren katastrophale. Man brauchte nur in den letzten Wochen die Bündner Passstrassen zu befahren, um sich vom fast völligen Ausfall des Autotourismus rasch und drastisch überzeugen zu können. Verödet sind all die Strassen; ausser den Bündner- und Militärautos sah man z. B. auf der sonst vielbefahrenen Lenzerheidestrasse kaum 10 bis 12 ausserkantonale Motorfahrzeuge pro Tag. Die Frequenz dürfte kaum 5% früherer Sommer betragen. Leer standen auch all die unzähligen Garagen, so dass darunter nicht nur das Hotel, sondern auch das Garagegewerbe stark gelitten hat.

Wenn man sich auch mit dieser unangenehmen Sachlage, die auch in den andern Touristikgebieten der Schweiz keineswegs besser ist, leider abfinden muss, so darf dies nicht daran hindern, nach Mitteln und Wegen zu suchen, die zu einer Besserung der heutigen Zustände berechtigen. Da man hinsichtlich der Benzinzuteilung an die Gestaltung der Brennstoffzufuhr gebunden ist, muss man nur wünschen, dass sich die Zufuhren aus Rumänien in den kommenden Wochen derart gestalten werden, dass dieselben eine Heraufsetzung der heutigen, äusserst knappen Rationen gestatten. Aber auch die Bahnen könnten mithelfen, dem feriensuchenden Automobilisten die einzelnen Touristengebiete etwas näher zu bringen. Warum haben sich die SBB. immer noch nicht dazu bequemt, für gewisse lange Zufahrtsstrecken, die dem Automobilisten von 100 Fahrten genügend bekannt sind, deren doppelte Zurücklegung aber viele Liter kostbaren Brennstoffs erfordert, Taxvergünstigungen für den Transport des Autos zu gewähren? Man wähle doch einmal das französische System, wo beim Lösen von Billets für einen bestimmten Minimalbetrag und bei einer gewissen Minimaldistanz das Mitführen des Autos kostenlos gestattet wird. Oder man nehme wenigstens das deutsche System zum Vorbild, das für längere Distanzen erhebliche Taxvergünstigungen für mitgeführte Automobile gewährt. Wären solche Erleichterungen schon auf Anfang Juli für gewisse Zufahrtsstrecken wie Basel-Chur, Zürich-Martigny, Genf-Luzern usw. eingeführt worden, mancher Automobilist hätte trotz der Brennstoffrationierung beliebte Touristikgebiete wie Graubünden, Tessin, Oberwallis, Zentralschweiz, Berner Oberland, für seine diesjährigen Ferienaufenthalte aufsuchen können, anstatt dass er zu Hause geblieben und diesmal verärgert auf seine Ferien verzichtet hat.

Für eine Sanierung der Preisfrage der flüssigen Brennstoffe stehen nur zwei Wege offen. Einmal eine schärfere Kalkulation aller Preiskomponenten durch die Eidg. Preiskontrollstelle. Von seiten der Benzinkonsumenten wurden vor allem die Höhe der Verkaufsmargen des Gross- und Kleinhandels, der Transport- und Lagerkosten im Inland und des Beitrages an den Ausgleichsfonds genannt und — wohl kaum zu Unrecht. Denn die bisher hierüber erfolgten Zahlenangaben vermochten nicht zu befriedigen. Die Annullierung der im November 1939 vorgenommenen Erhöhung der Verkaufsmargen von $1^3/_4$ Rappen zwingt sich z. B. auf. Wenn sich so hier zweifellos einige Rappen einsparen lassen, so muss aber der hauptsächlichste „Abbau" durch die Reduktion des Benzinzolls erfolgen. Die

Zur bevorstehenden Delegiertenversammlung

An die verehrten Mitglieder unseres Vereins und insbesondere an die Herren Sektionspräsidenten

Verehrte Damen und Herren Kollegen!

In 14 Tagen findet unsere diesjährige Delegiertenversammlung statt. Sie ist das höchste Organ unseres Vereines und trägt also schlussendlich in den Hauptlinien die Verantwortung für dessen Tätigkeit.

Wenn je, so ist es in den gegenwärtigen Zeiten notwendig, dass wir uns Rechenschaft geben, wie es um uns und die Hotellerie steht, und was getan werden muss, um uns und unsere Geschäfte vom Untergang zu retten.

Es genügt nicht, dass sämtliche Sektionen statutengemäss vertreten sind und die Einzelmitglieder zahlreich erscheinen. — Die Verhandlungsgegenstände müssen in den Sektionen vorberaten werden und jeder einzelne muss an die Versammlung kommen mit dem Vorsatze, daselbst mitzuarbeiten.

Gehen wir kurz die Geschäfte, die auf der Tagesordnung stehen, durch.

Geschäftsbericht und Rechnungen: Hier ist Gelegenheit geboten, einen Rückblick auf das abgelaufene Jahr zu tun und Kritik zu üben. Der Zentralvorstand ist da, um Red' und Antwort zu stehen. Man sage ihm, was anders und besser gemacht werden muss.

Kostenvoranschlag: Hier werden Einsparungen und Reduktion der Beiträge vorgeschlagen. Soll unser Verein seine Tätigkeit fortsetzen, so muss er auch die nötigen finanziellen Mittel haben, dies zu tun. Aber wenn der Voranschlag einmal angenommen ist, so müssen die Beiträge auch bezahlt werden.

Propaganda-Zentrale: Bekanntlich soll die Verkehrszentrale neuorganisiert und mit bedeutenden Bundesmitteln versehen werden. Gerade jetzt dürfen wir also nicht abseits stehen und müssen äusserste Anstrengungen machen, unsere Beiträge aufrechtzuerhalten, sonst laufen wir Gefahr, unseren Einfluss zu verlieren. Wir müssen mithelfen, eine Organisation zu schaffen, die sowohl organisatorisch als finanziell schlagbereit ist, sobald Aussicht besteht, den internationalen Reiseverkehr beleben zu können.

Fachschule: Einerseits dürfen wir nichts unterlassen, die Fachausbildung zu fördern, andererseits müssen wir mit unseren Finanzen haushalten, und es müssen die Ausgaben im Einklang stehen mit dem zu erwartenden Erfolg.

Preisprobleme: Mehr als je müssen wir dieser Frage unsere volle Aufmerksamkeit schenken. Nie ist die Gefahr grösser, den richtigen geschäftlichen Blick zu verlieren, als in der Zeit der grössten Krise. Hier gilt ein „Entweder — oder": Entweder haben wir eine allgemeinverbindliche Normierung mit Preisen, die der heutigen Marktlage entsprechen — oder dann fort mit der Preisnormierung.

Hilfsaktionen und Notmassnahmen. Gerade bei der Behandlung dieser Fragen wird es von grosser Bedeutung sein, dass die gegenwärtige Lage der Hotellerie aller Landesteile und aller Kategorien in der Delegiertenversammlung den Verhältnissen entsprechend dargetan wird. Wenn bei irgendeinem Geschäft, so erwartet der Zentralvorstand hier Anregungen und Vorschläge. Vergessen wir eben nicht, dass die Selbsthilfe an erster Stelle stehen muss.

Angestelltenfragen: Wir müssen hier an die Gegenwart und an die Zukunft denken: Wie können wir jetzt für die Angestellten sorgen, und was muss geschehen, um uns genügend fachkundige und tüchtige Angestellte für die Zukunft zu erhalten?

Wie aus dieser knappen Aufzählung hervorgeht, hat die Delegiertenversammlung lebenswichtige Fragen zu behandeln, die eine gründliche Beratung und eine wohlüberlegte Beschlussfassung verlangen. Der Zentralvorstand ersucht daher die Sektionen und die Mitglieder, zahlreich und wohlvorbereitet an der Delegiertenversammlung teilzunehmen.

Zermatt, den 19. August 1940.

Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Paho — Gegen übersetzte Steuereinschätzungen — Lohnersatzordnung — Steuerliche Begünstigung von Auslandsgästen — Psychologie der Personalbehandlung — Die wirtschaftliche Lage der Hotellerie** (Forts.) — Seite 3: **Plazierung von Hoteliers-Söhnen und Töchtern — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen** — Seite 4: **Zur Praxis der Lohnausgleichskassen — Frage und Antwort — Vermischtes — Wirtschaftsnotizen — Saisonnotizen.**

Aus dem weiteren Programm der Delegiertenversammlung vom 5. und 6. September 1940 in Basel

In erster Linie verweisen wir auf die in der letzten Nummer der Hotel-Revue publizierte Traktandenliste und Einladung zu der nach Basel angeordneten Delegiertenversammlung des S.H.V. Sodann geben wir bekannt, dass die Delegiertenversammlung als reine Geschäftssitzung durchgeführt wird. Sämtliche Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins sind zu dieser Tagung eingeladen. An den Verhandlungen der Delegiertenversammlung können alle Mitglieder des Zentralvereins das Wort ergreifen. Nichtdelegierte haben indessen weder Stimm- noch Wahlrecht.

Am Abend des 5. September findet im Hotel Drei Könige ein Nachtessen statt zum Preis von Fr. 5.50 inklusive Trinkgeld, aber ohne die Getränke. Nach dem Nachtessen gemütliche Vereinigung der Vereinsmitglieder am gleichen Ort. Am Freitag Mittag, nach Abschluss der Delegiertenversammlung, wird eine Besichtigung des neuen Stadtcasinos in Basel durchgeführt. Hernach gemeinsames Mittagessen daselbst.

Verfassung bestimmt, dass lebenswichtige Roh- und Betriebsstoffe nur mit möglichst geringen Zöllen belegt werden dürfen. Beim Benzin macht heute die Zollbelastung 215% des Warenwertes aus, während viele Luxusartikel nur mit geringen Einfuhrzöllen belegt sind. Von sämtlichen Zollpositionen des Bundes ist derjenige von Benzin und Benzol die weitaus einträglichste. 1938 repräsentierte sie nicht weniger als 22% aller Zolleinnahmen, d. h. rund 56 Millionen Franken.

Bereits durch die Frankenabwertung ist der Bundesrat seinerzeit (27. Nov. 1936) gezwungen worden, eine Senkung des Benzinzollansatzes vorzunehmen, heute ist der Moment da, wo er durch eine zweite und zwar massive Herabsetzung mithelfen muss, den Benzinpreis auf ein akzeptables Niveau zu ermässigen. Denn es ist vorauszusehen, dass die durch die starke Nachfrage bedingte Hausse auf dem rumänischen Benzinmarkt und die durch den langen Landtransport bedingten erhöhten Auslandstransportkosten einer weiteren Erhöhung des Gestehungspreises franko Schweizergrenze in naher Gegenwart rufen werden. Es ist dies heute bereits ein „offenes" Geheimnis und die Zufuhrverhältnisse liegen für einmal so, dass die Schweiz wohl für etliche Monate ausschliesslich auf die Einfuhr rumänischen Benzins abstellen muss. Es gilt aber nicht nur, unter allen Umständen eine weitere Erhöhung des Benzinpreises zu vermeiden, sondern unbedingt auch den heutigen Ansatz von 64 Rappen auf ca. 55 Rappen zu reduzieren. Bietet der Bundesrat zu einer solchen Ermässigung nicht Hand, so wird auf den kommenden Herbst eine Massenabgabe von Autoschildern zu gewärtigen sein, die sich für das gesamte Hotel-, Gastwirtschafts- und Garagengewerbe vieler Orte ausserordentlich nachteilig auswirken wird. S.

Umschau

Paho

Am 6. August besammelte sich der kürzlich erweiterte Ausschuss der Paho zur Behandlung dringlicher Verwaltungsgeschäfte, speziell aber der Frage der Jahresbeiträge pro 1940. Nachdem die Personalverhältnisse bei der Hotellerie seit dem Kriegsausbruch stark verändert sind, kann natürlich keine Rede mehr davon sein, die Pauschalbeträge, welche im Jahr 1939 noch erhoben wurden, auf das Jahr 1940 zu übertragen. Die Verwaltung der Paho schlägt denn auch selber vorübergehend ein durchaus anderes Verfahren vor, nämlich die Selbsttaxation. Darnach soll jedes Geschäft, welches der Paho angeschlossen ist, den Beitrag pro 1940 selber bestimmen können. Natürlich wird damit an die betreffenden Betriebe eine Art Vertrauensfrage gestellt. Die Selbsttaxation soll nicht so sein, dass sie in keiner Weise mehr den effektiven Personalverhältnissen im Haus entspricht. Wenn mit anderen Worten beispielsweise ein Haus trotz der Verhältnisse keinerlei Personalabbau vornehmen musste, kann die Selbsttaxation nicht so ausfallen, wie wenn nun ein grosser Abbau stattgefunden hätte. Die Verwaltung der Paho muss sich unter diesen Umständen auch vorbehalten, die Selbsttaxation nachprüfen zu können. Das soll unter loyaler Berücksichtigung aller Verhältnisse geschehen.

Die neue Beitragsveranlagung, wie sie vom Geschäftsausschuss beschlossen wurde, wird nun noch dem Gesamtvorstand der Paho unterbreitet. Genehmigt der Vorstand diese neue Beitragspflicht, für welche die Zustimmung der eidgenössischen Behörden bereits vorliegt, so wird sie hernach den Arbeitgebermitgliedern der Paho bekanntgemacht.

Der Ausschuss der Paho behandelte sodann noch sehr eingehend die durch die neuen Arbeitsverhältnisse in der Schweiz entstandene Lage für die Arbeitslosenfürsorge. An das Biga soll eine Eingabe gerichtet werden, um zu erfahren, welche genaue Stellungnahme der Bund zur Arbeitslosenfürsorge einnimmt. Da nach den neuen Vorschriften die Auszahlungen der Arbeitslosenkassen an entlassene Wehrmänner beschränkt sind, muss auch die Paho wissen, wie sich die eidgenössischen Behörden in Zukunft die Weiterexistenz solcher Arbeitslosenversicherungskassen denken.

Die Delegiertenversammlung der Paho soll im Spätherbst oder im Winter 1940 in Luzern stattfinden.

Gegen übersetzte Steuereinschätzungen

Grossrat E. Spiess hat an den Kleinen Rat des Kt. Graubünden eine kleine Anfrage gerichtet betreffend die Vermögensteuereinschätzung. Er wendet sich gegen die letzte Hauptaxation und verweist auf den wirtschaftlichen Niedergang in den Fremdenzentren, wo die Lage der Hausbesitzer geradezu katastrophal geworden ist. Seine Anfrage lautet, ob die hohe Regierung bereit ist, diesen Verhältnissen Rechnung zu tragen und die Bewertung der Gebäulichkeiten entsprechend der Erträgnisse, wie im Steuergesetz vorgesehen, auch vorzunehmen.

Lohnersatzordnung

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement hat am 8. August 1940 eine Verfügung über die in der Lohnersatzordnung vorgeschriebene Mindestdauer des Aktivdienstes von 14 Tagen getroffen. Dieses Erfordernis konnte bisher nur durch einen zusammenhängenden Militärdienst von 14 Tagen erfüllt werden. Nach dem neuen Beschlusse genügt auch ein vierzehntägiger Militärdienst, der nicht ununterbrochen, sondern in einem Zeitraum von drei Monaten geleistet wird. Die Verfügung tritt rückwirkend auf 1. August 1940 in Kraft.

Ausgabe von Sonntagsbilletten

Vom 31. August 1940 an werden wieder Sonntagsbillette ausgegeben für Hin- und Rückfahrt zum Preis der einfachen Fahrt mit Hinreise am Samstag oder Sonntag und Rückreise am Sonntag oder Montag.

Aus dem Leserkreis

Steuerliche Begünstigung von Auslandsgästen

Wie dringend notwendig es im Interesse des Fiskus und der Hotellerie ist, den ausländischen Dauergästen in steuerlicher Hinsicht entgegenzukommen, möge im Anschluss an die redaktionellen Darlegungen in einer der letzten Nummern folgender Fall zeigen:

Unser Haus war bis in die letzten Jahre, und zwar vorab im Winter, fast ausschliesslich mit älteren, meist englischen Dauergästen belegt, die leider von Jahr zu Jahr spärlicher wurden. Ihr Aufenthalt dauerte in der Regel sechs Monate, manchmal bis acht Monate. Alle diese Gäste entrichteten anstandslos die von ihnen erhobenen kantonalen Steuern. Als aber die eidg. Krisensteuer eingeführt wurde, mehrten sich aus Gästekreisen die kritischen Stimmen, die sich gegen eine Ausweitung dieser Steuer auf Auslandsgäste äusserten.. Die Betroffenen erklärten, dass sie allein schon durch ihren vielmonatigen Aufenthalt in der Schweiz einen praktischen und in die vielen tausend Franken gehenden Beitrag zur Bekämpfung der Krise leisten würden und daher eine weitere Besteuerung nicht begründet sei, umso mehr, als das Kapital, aus dessen Erträgnissen sie in unserem Lande lebten, schon in England steuerlich schwer belastet ist. Obwohl den ersten Winter alle anwesenden Gäste dann wohl oder übel die ihnen zugedachten Steuerbeträge entrichteten, liess die nachteilige Wirkung nicht auf sich warten. Jeden Winter nahm die Zahl der Gäste weiter ab, und letztes Jahr packten vier Personen ihre Koffer und verreisten nach dem Süden, um der Steuer zu entgehen. Diese vorzeitige Abreise bedeutete für uns allein einen Einnahmenausfall von rund 8000 Franken. Weiter in Mitleidenschaft gezogen wurden alle jene Privatgeschäfte, bei denen regelmässig Einkäufe getätigt worden waren und nicht zuletzt der kantonale Fiskus, dem die übliche Steuer auch entging. Dazu die Verärgerung dieser Leute, die für unser Land gewiss keine schmeichelhafte Propaganda in ihren Bekanntenkreisen machen werden. Den Profit hatte einzig das uns konkurrenzierende südliche Fremdenverkehrsland, in dem die Gäste die restlichen vier Monate ihres Winteraufenthaltes verbrachten.

Sollte nun gar noch durch die neuen, das Vermögen und Einkommen belastenden eidg. Steuern ein fiskalischer Fischzug auf die wenigen verbliebenen Auslandsgäste unternommen werden, dann werden auch sie gastfreundlichere Gefilde aufsuchen.

Den englischen Gästen beispielsweise wird es schon durch die gegenwärtigen Umstände sehr schwer gemacht, überhaupt noch in der Schweiz zu bleiben. Wenn man bedenkt, dass England das Einkommen aus Vermögen mit 30 bis 40 Prozent Steuern belegt und durch den Wechselkurs noch weitere 20 Prozent verlorengehen, so kann man ermessen, dass es schon eines ganz erheblichen Kapitals bedarf, um den Winter weiterhin in unserem Lande zu verbringen. Die noch verbleibenden Gäste haben aus diesen Gründen ihre Ausgaben schon auf ein Minimum eingeschränkt und sich teilweise auch bereits durch den Umzug in eine untere Hotelklasse zu helfen gesucht. Kommen weitere steuerliche Anforderungen an diese Gäste heran, dann packen sie bestimmt zusammen und verlassen die Schweiz. Länder wie Spanien und Portugal erfreuen sich sowieso in ihren Kreisen steigender Beliebtheit. Kommt es dazu, dann wären verschiedene unserer Hotels, die dank dieser Dauergäste auch den Winter über offenhalten konnten, gezwungen, ihren Betrieb während vier bis sechs Monaten einzustellen und damit auch das Personal entlassen zu müssen. Betriebsverluste, Verlust der Arbeitsstelle für das Personal und geringere Einnahmen der kantonalen Steuerinstanzen sind die unmittelbaren Folgen, von schlimmeren Konsequenzen für die Inhaber der Hotels noch gar nicht zu reden. Man hüte sich daher, aus fiskalischer Kurzsichtigkeit das Huhn mit samt den goldenen Eiern abzuwürgen! E. B.

Psychologie der Personalbehandlung

Die Frau eines Hoteliers äusserte mir gegenüber einmal, dass ihr Mann grosse Mühe habe, sich mit neueingetretenem Personal abzufinden. Da ich Gelegenheit hatte, Tun und Lassen beider Parteien — Patron und Angestellte — aus nächster Nähe zu beobachten, machte ich ganz interessante Feststellungen.

Der Patron ist ein sehr tüchtiger Fachmann von angeborener Exaktheit, aber leider gar kein Pädagoge. Alles, was nun nach seiner Meinung fachlich unkorrekt ist, bedeutet ihm ein Greuel und wird scharf gerügt. Da er, wie ich schon sagte, ein tüchtiger Fachmann ist, hat er sein eigenes „System" und natürlich dringt er konsequent darauf, dass in seinem Hause dasselbe voll und ganz zur Anwendung kommt. Der psychologische Fehler, den er aber nun macht, ist der, dass er jedem „Neuen" sein System in einem Tage beibringen will. Nun muss ein erstaunter Angestellter hören, dass das, was er seit Jahren glaubte richtig zu machen, eigentlich „Unsinn" ist. Hier setzt der kritische Punkt ein. Der Angestellte glaubt, der Patron „stürme" (was gar nicht der Fall ist) und der Patron klagt, dass es tatsächlich heutzutage schwierig sei, „gutgeschultes" Personal zu finden. Für uns ergibt sich folgende Nutzanwendung aus der Geschichte:

1. Bedenken wir, dass ein Grossteil neueintretender Angestellter am ersten Tage Hemmungen hat und schon deswegen „Fehler" begeht. Eine gewisse Aufgeregtheit behindert sie ebenfalls beim Arbeiten.

2. Das Einarbeiten am ersten Tag geschieht viel leichter durch einen anderen Angestellten. Da der Patron als erste Autorität gilt, soll er die Regelung von Kleinigkeiten nicht im Tone einer Rüge vornehmen, sondern vom rein erzieherischen Standpunkte aus. Anstatt dass man beispiels-

Die wirtschaftliche Lage der schweizerischen Hotellerie

VI.

Die Ertragslage

Auf die Rentabilität konzentriert sich die wirtschaftliche Tätigkeit des Unternehmers, und in der Rentabilitätslage finden alle fördernden und hemmenden Umstände eines Betriebes ihren Ausdruck. Glücklicherweise haben wir für das Jahr 1937 eine weitgehend zuverlässige Gesamtbetriebsrechnung der Hotellerie. Von diesem Jahre aus können auch mit einiger Sicherheit die Ergebnisse der Vorjahre beurteilt werden.

Die auf Grund der Enquetezahlen durch Aufrechnung ermittelte Betriebsrechnung der Gesamthotellerie stellt aber eine reine Ausgabenrechnung dar und muss für Zwecke der Kosten- und Rentabilitätsuntersuchung angepasst werden. Soweit wie möglich sollen die Ausgabenposten, welche keinen regulären Kostencharakter haben, sondern einmalige Aufwendungen sind, ausgeschieden werden. Allerdings können wir diese Ausscheidung nur beim Konto Reparaturkosten mit Zuverlässigkeit vornehmen, weil wir hier genügend zuverlässige Normen besitzen, um zu entscheiden, wie gross normalerweise der Unterhalt von Gebäuden und Mobiliar sein muss. Unter diesem Ausgabenposten ist in der Gesamtbetriebsrechnung von 1937 manche Neuinvestition und früher zurückgestellte Reparatur enthalten, so dass der übliche normgemässe Aufwand beträchtlich überschritten wird. Wir setzen für die Reparaturen von Immobilien 0,8% und für Unterhalt der Mobilien 1,6% ein und korrigieren die Betriebsrechnung entsprechend. Dr. Gurtner verwendet niedrigere Normen, die uns ungenügend erscheinen, doch hat der Unterschied dieser Ansätze keinen wesentlichen Einfluss auf das Rechnungsergebnis. Die Steuern behalten wir in der Betriebsrechnung, da es sich hier ja zum grossen Teil um Vermögenssteuern handelt, die weitgehend unabhängig vom Ertrag bezahlt werden müssen und also richtigen Kostencharakter besitzen. Wir fassen auch Hotel- und Restaurationsrechnung zusammen, da sich beide nicht trennen lassen.

Die unkorrigierte und die korrigierte Betriebsrechnung ergeben folgende Resultate:

	pro Mill. Fr.	Logiernacht Fr.	pro Mill. Fr.	Logiernacht Fr.
Einnahmen . . .	312,5	19,29	312,5	19,29
Ausgaben. . . .	273,5	16,91	264,1	16,32
Betriebsüberschuss	39,0	2,38	48,4	2,97

Der Betriebskoeffizient, d. h. das Verhältnis des Betriebsüberschusses zu den Einnahmen beträgt in der ersten Rechnung 12% und in der zweiten, wo er allein exakte zu Vergleichen brauchbare Bedeutung besitzt, 15%.

Das Mehr an Aufwendungen für Reparaturen im unkorrigierten Überschuss entspricht einer Abschreibungsquote von 0,6% der Buchwerte und von 0,5% der Substanzwerte.

Dieser Überschuss reichte knapp zur Bezahlung der belasteten reduzierten Zinsen von 39,9 Millionen Franken. Nehmen wir aber die Gesamtschuldenlast und setzen dafür eine Verzinsung von 4,5% ein, was ungefähr dem 1937 bei Hotelhypotheken üblichen Zinsfuss entspricht, so erhalten wir eine Zinslast von 48 Millionen Franken, was ziemlich genau mit dem korrigierten Überschuss von 48,4 Millionen Franken übereinstimmt. Der unkorrigierte Überschuss erlaubt, die Hypotheken zu 4,3% zu verzinsen und der korrigierte zu 5,4%. Die Gesamtschulden können zu 3,7 bzw. zu 4,5% verzinst werden.

In bezug auf die Gesamtinvestitionen macht der Überschuss 2,55% aus bzw. 3,2%. Dabei sind hier nur die Werte der geöffneten Betriebe berücksichtigt, während 1% der vorhandenen Betten während des ganzen Jahres nicht geöffnet wurde. In diesen Zahlen ist gar nichts für Abschreibungen berücksichtigt, ausser dem, was dafür in der unkorrigierten Betriebsrechnung enthalten ist.

Die Abschreibungsfrage

Abschreibungen haben in einem Gewerbe mit so grossem Anlagekapital von vornherein besondere Bedeutung. Zugleich verlangen Industrien mit starkem Modecharakter an und für sich grosse Amortisationen, weil der stark schwankende Bedarf immer neue Investitionen erfordert.

Das Abschreibungsproblem ist ein wunder Punkt in der Hotelgeschichte, denn die Verkennung dieser schwankenden Bedarfsstruktur des Fremdenverkehrs führte naturgemäss auch zu einer Verkennung des nötigen Abschreibungsausmasses. Moderne Betriebswirtschafter wie Töndury haben zwar schon lange auf die Frage hingewiesen, und Dr. Gurtner hat in seinem Buch Wichtiges zur Klärung beigetragen. Doch war es in den Frühzeiten der Hotellerie auch kaum möglich, den dauernden grossen Modernisierungsbedarf, also die hohe technische Abnützung der Hotelanlagen zu überblicken. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben die Wichtigkeit genügender Abschreibungen aber ins Licht gerückt. Natürlich ist das nötige Ausmass umstritten, und werden sich überhaupt nur in beschränktem Ausmasse allgemein gültige Regeln aufstellen lassen. Ein erstklassiges Haus mit anspruchsvoller Kundschaft, das immer den modernsten Ansprüchen in bezug auf Wohnungskomfort genügen muss, wird einen viel grösseren Erneuerungs- und damit Amortisationsbedarf haben als ein bescheidenes Haus mit einer ruhigen, anspruchslosern Kundschaft. Ein Stadthotel muss keine so grossen Modewandlungen in der Reiserichtung befürchten wie ein Betrieb an einem Saisonort.

Teilweise herrschte noch vor nicht sehr langer Zeit die Auffassung, wie sie auch noch der bernische Fiskus vertrat, dass bei Häusern Abschreibungen unnötig seien. Ein Haus, das in gutem Zustand gehalten werde, behalte seinen Wert dauernd.

Diese Auffassung mochte in frühern Jahrhunderten, wo sich der Wohnungskomfort nur äusserst langsam veränderte und vorwärts entwickelte, einigermassen richtig sein, obwohl auch damals die Häuser schliesslich durch das Alter geschwächt wurden. Heute, bei den dauernd wechselnden, sich immer steigernden Ansprüchen an die Wohnungsausstattung, wo jedes Haus deshalb schon nach zwanzig oder dreissig Jahren nicht mehr ganz dem Zeitstandard entspricht, ist solche Auffassung zweifellos falsch. *Bei den Hotelgebäuden gilt diese Amortisationsnotwendigkeit in erhöhtem Masse, da hier die Ansprüche an den Wohnungskomfort noch schärfer gestellt werden.*

Um das Ausmass der Abschreibungen festzulegen, muss deren betriebswirtschaftliche Bedeutung umschrieben werden. Die Abschreibungen sollen die Anlageentwertungen, welche sich im Zeitverlauf aus verschiedenartigen Gründen ergeben, kompensieren und so die Substanzerhaltung des aufgewendeten Kapitals sichern. Dabei ist gleichgültig, aus welchen Gründen diese Anlageentwertung erfolgt. Ihre Berücksichtigung in der Kostenrechnung hat dann zu erfolgen, wenn sie sich mit genügender Sicherheit zum voraus einschätzen lässt.

Der Begriff der Werterhaltung, welcher den Bilanzrechnungen zugrundeliegt, hat aber in einer Betriebsrechnung eine andere Bedeutung als diejenige eines statischen Substanzwertes. Ein Anlageposten einer Betriebsrechnung behauptet dann seinen Wert, wenn er seine betriebliche Leistungsfähigkeit wahrt. Erhaltung des Anlagewertes im Sinne dynamischer Betriebsrechnung bedeutet Erhaltung der Ertragskraft dieser Anlagegüter. Das schliesst in sich, dass die Anlagegüter fortdauernd in gleicher Weise imstande sind, die auf dem Markt geforderten Leistungen weiter zu liefern, dass sie also auf der Höhe der Zeit in technischer Ausrüstung und in bezug auf die andern Ansprüche der Kundschaft bleiben.

Ein Hotelgebäude behauptet dann seinen Betriebswert und seine Ertragskraft, wenn es seinen Rang in bezug auf Ausstattung und Einrichtung wahrt und fortdauernd imstande ist, seine Kundschaft in gleicher Weise zu befriedigen, soweit das von Einrichtung und Ausstattung abhängt. Die dauernden Aufwendungen, welche für diesen Zweck nötig sind, entsprechen den Abschreibungen, denn daran misst sich die Entwertung der Anlagegüter, wenn diese Modernisierungen unterlassen werden, d. h. *alle diejenigen Auslagen, welche gemacht werden müssen, um ein Haus dauernd auf der Höhe der Ansprüche seiner Kundschaft zu halten, müssen durch Abschreibungen kompensiert werden*, denn diese Ausgaben bewirken keine Wertvermehrung, sondern nur Werterhaltung der Anlagegüter. Bei den Hotelgebäuden und der Innenausstattung sind fortlaufend Neuinstallationen und Umänderungen nötig, um dem dauernd sich wandelnden Geschmack des reisenden Publikums zu genügen. Diese Erscheinung ist dem Wesen nach nicht unterschieden von den dauernden Neueinrichtungen, welche z. B. eine Maschinenfabrik machen muss, um in der maschinellen Einrichtung und den gelieferten Konstruktionen auf der Höhe zu bleiben.

Dr. Gurtner verlangt bei Hotelgebäuden nach den Forderungen amerikanischer und französischer Fachleute eine Abschreibungsquote von mindestens 2% im Jahr vom Substanzwert. Für den Substanzwert können wir den Versicherungswert einsetzen. Umgerechnet auf die Buchwerte würden sich ganz andere Zahlen ergeben. Diese zwei Prozent bedeuten, dass ein Hotel im Laufe von 50 Jahren vollständig abgeschrieben sein wird bzw. total erneuert werden kann. Stellen wir uns ein Hotelgebäude vor, das vor 50 Jahren, also 1890, erbaut wurde, mit seinen veralteten Einrichtungen, seiner uns fremdartig anmutenden Ausstattung, seiner uns lächerlich erscheinenden Fassade, so wird uns die Notwendigkeit einer totalen Erneuerung eines solchen Baues, wenn er den heutigen Ansprüchen genügen soll, eindrücklich. Vor 50 Jahren begann die Abwanderung der Fremden in die hochalpinen Kurorte erst einzusetzen. Auch bei bescheidenen Häusern ergibt sich innerhalb von 50 Jahren ein Erneuerungsbedarf, der nicht weit vom ursprünglichen Bauaufwand entfernt sein wird.

Bei *den Mobilien* ist es schwieriger, den Ersatz und Erneuerungsbedarf einzuschätzen. Aus den Schätzungen der durchschnittlichen Lebensdauer des Hotelmobiliars kommen amerikanische Autoren auf 12% Abschreibungsquote vom Substanzwert und die Forderungen von französischen Fachleuten schliessen sich ihnen einigermassen an. Häufig wird auch die Norm von 10% angenommen. Vielleicht sind diese Ansätze für bescheidene Häuser hoch, aber für anspruchsvolle Betriebe werden sie kaum übertrieben sein. Dr. Gurtner setzt 12% ein.

Da diese Abschreibungsbeträge laufend aufgewendet werden müssen, stehen sie bei einer Abwanderung der Kundschaft nicht mehr zur Verfügung. Dieses beträchtliche Risiko ist also durch die erwähnten Abschreibungssätze nicht gedeckt. Würden wir auch dieses Risikomoment in Betracht ziehen, müssten wir die erforderlichen Abschreibungsbeträge noch beträchtlich erhöhen, doch lassen sich solche Strukturwandlungen im Fremdenbesuch zahlenmässig schwer abschätzen.

Die praktische Wichtigkeit der Abschreibungen haben gerade die Erfahrungen der letzten Jahre gezeigt. Durch sie sollten die Betriebe die für dauernde Modernisierung nötigen Mittel erhalten. Die Vernachlässigung der Abschreibungen in der Hotellerie hat es mit sich gebracht, dass früher die Modernisierungen zum beträchtlichen Teil durch die Aufnahme neuer Schulden finanziert wurden. Die mögliche Aufwertung der Aktivwerte seit dem Weltkriege erleichterte in manchen Fällen eine Vergrösserung der Verschuldung. Seit der Weltkrise erwies sich dieser Weg als nicht mehr gangbar, und *viele Betriebe hatten in den letzten Jahren Schwierigkeiten, das für Neuinvestitionen nötige Kapital aufzubringen.* Doch wirkte in den letzten Jahren vielfach *eine geschäftliche Zwangslage* bei der Vernachlässigung der Abschreibungen mit. Immerhin wurde meist die Notwendigkeit genügender Amortisationen auch verkannt, da man sich zu wenig Rechenschaft über den dauernden Bedarf an neuen Investierungen gab.

Fortsetzung folgt

weise sagt „das ist falsch", sagt man „das kann man so besser machen".

3. Durch allzuvieles Rügen wird der beste Angestellte verstockt, gerade Neueingetretene sind sehr empfindlich und beginnen sogleich wieder die Stellensuche.

4. Ein mittelmässiger Angestellter, der aber lange im Hause ist, leistet gewöhnlich bessere Dienste als der „Hirsch", der jede Saison irgendwoanders arbeitet. S.

Plazierung von Hoteliers-Söhnen und Töchtern

Kollegen, es ist Ehrenpflicht, dass ihr der gegenseitigen Plazierung euerer Kinder vermehrte Aufmerksamkeit schenkt.

In weitsichtiger und sehr verdankenswerter Weise steuert die Schweizerische Hoteltreuhandgesellschaft in der Richtung, den Hoteliersfamilien die Geschäfte zu erhalten und versucht möglichst zu vermeiden, dass alte Familiengeschäfte unter dem Zwange der Verhältnisse Bankgeschäfte werden.

Wie aber soll das geschehen, wenn für die für den Hotelbetrieb in Aussicht genommenen Hoteliers-söhne und Töchter nicht die so nötige Arbeits- und praktische Bildungsmöglichkeit geschaffen wird?

Wie mancher Vater macht sich heute Sorgen, was er nach der Saison mit seinen Kindern anfangen soll, denn an den meisten Orten wird es nicht möglich sein, die von den Fachorganisationen veranstalteten Kurse zu besuchen.

Da ist es nun eben Ehrenpflicht aller Kollegen, welche Stellen zu vergeben haben, einzuspringen und nach Möglichkeit dem Hotelnachwuchs den weitern Bildungsgang zu ermöglichen. Die Kollegialität in unserm Vereine soll sich nicht nur in Phrasen, sondern in fruchtbringender Zusammenarbeit und gegenseitiger Hilfe auswirken. Die Not der Zeit soll uns fester und fester zusammenschmieden. Vorurteile, die da und dort gegen den Nachwuchs aus unsern Kreisen bestehen mögen, müssen verschwinden. Auch die Hotelierskinder haben den Ernst der Zeit kennen gelernt und müssen sich ihrem Wirkungskreis anpassen wie jeder andere. Rücksichten müssen verschwinden, und wer sich nicht in den Betrieb einfügen kann, wird eben die Konsequenzen tragen müssen.

Denkt daran, dass ihr vielen eurer Kollegen einen wirklichen Dienst erweisen würdet, wenn ihr bei der Ergänzung eures Personalbestandes den Hotelnachwuchs berücksichtigt. Vergesst auch nicht, dass durch diesen Austausch eurer Kinder sich Freundesbande von Haus zu Haus ziehen, die sich meist auch in geschäftlicher Richtung fruchtbringend auswirken. Heut ist es Ehrenpflicht, zu helfen, wo Hilfe möglich ist. r.

Zur Praxis der Lohnausgleichskassen

Es wird uns die Frage vorgelegt, ob ein Direktor eines einer Aktiengesellschaft oder einem Privatmanne gehörenden Hotels auch der Abgabepflicht für die Lohnausfallentschädigung

Fortsetzung siehe Seite 4

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Essmaisgriess

In Ergänzung zur Verfügung Nr. 376 vom 6. August 1940 teilt die eidg. Preiskontrollstelle noch folgendes mit:

Die für Essmaisgriess (Bramata, Semola gialla) und sog. Polenta (Essmaismehl) festgesetzten Höchstpreise von Fr. 33.50 bzw. Fr. 31.50 per 100 kg, ohne Sack, gelten für Lieferungen von 50 und mehr kg, direkt an Detaillisten. Für Lieferungen an Grossisten bzw. Einkaufsorganisationen ist der bisher übliche Rabatt einzuräumen.

Für Franko-Lieferungen von weniger als 50 kg darf zu den obigen Höchstpreisen ein Zuschlag von maximal Fr. 3.50 per 100 kg erhoben werden. Soweit der Detailhandel auf der Preisbasis von Fr. 37.— % kg (Essmaisgriess) kauft, ist er berechtigt, auf diesem Einstandspreis die Marge von 10 Rp. per kg in Anspruch zu nehmen.

Einsparungen im Mehl- und Brotverbrauch

Die Sektion für Getreideversorgung des Eidg. Kriegsernährungsamtes schreibt uns folgendes:

„Seit dem 10. Juni 1940, dem Tage des Eintrittes Italiens in den Krieg, sind unsere Getreidezufuhren aus Übersee vollständig unterbrochen. Mit Ausnahme von zwei Ladungen Mais ist seither kein einziger Getreidedampfer mehr in das Mittelmeer eingelaufen, um für die Schweiz bestimmtes Getreide zu löschen. Wir zehren somit schon seit mehr als 2 Monaten an unseren Vorräten. Wie lange der vollständige Unterbruch unserer Brotgetreidezufuhren noch dauern wird, ist heute nicht vorauszusehen. Wohl ist gegenwärtig unsere Versorgungslage mit Brotgetreide und Hartweizen noch nicht beunruhigend. Es drängen sich indessen Sparmassnahmen im Verbrauche auf, im Bestreben, unsere Vorräte so lange wie möglich zu strecken. Wie Sie wissen, möchten wir, wenn irgendwie möglich, von der Rationierung des Brotes und des Mehles auf der Grundlage individueller Karten Umgang nehmen. Sicher werden auch Sie es begrüssen, wenn diese Absicht verwirklicht werden kann. Voraussetzung dazu ist, dass überall im Verbrauche von Brot, Mehl, Griess und Teigwaren gespart wird. In allererster Linie muss das Vergeuden dieser Produkte verhütet werden. Am 10. Juli 1940 ist das Verbot des Verkaufes von frischem Brot in Kraft getreten. Es scheint nun, dass von interessierter Seite nach Ausweichgelegenheiten gesucht wird. Man erzeugt Ersatzgebäcke, auf welche nach dem bestehenden Wortlaut das Frischverkaufsverbot nicht ohne weiteres Anwendung findet. Wir möchten Sie bitten, diese Bestrebungen nicht zu unterstützen, sondern loyal mitzuarbeiten, um auf der ganzen Linie Einsparungen zu erzielen. Nach dem heutigen Stande der Felder zu urteilen, dürfen wir hoffen, dieses Jahr eine grosse inländische Kartoffelernte zu bekommen. Die Gemüsekulturen stehen ebenfalls prächtig da und auch die Obsternte verspricht gute Erträge. Alles das zusammengenommen schafft günstige Voraussetzungen für Einsparungen im Verbrauche von Brot, Mehl, Griess und Teigwaren im Gastwirtschaftsgewerbe wie auch in Pensionen und im privaten Haushalte. Es wäre wünschenswert, dass man überall bei der Aufstellung der Menus auf diese Notwendigkeit der Stunde Rücksicht nimmt. In vielen Gaststätten soll noch die Gewohnheit herrschen, sehr grosse Stücke Brot mit den Speisen zu verabfolgen, so dass dann oft von diesem Brot nur ein Teil gegessen wird und der Rest zu den Abfällen wandert. Auch wird nicht überall verstanden, dass auch heute noch Brot ohne Verlangen des Gastes aufgetischt wird, selbst zu Speisen, welche an und für sich schon zur Hauptsache Stärkemehl enthalten.

Wir haben uns bisher bestrebt, auf dem Gebiete der Getreide-, Mehl- und Brotversorgung des Landes möglichst wenig Vorschriften aufzustellen. Wo auf dem Wege freiwilliger Zusammenarbeit Einsparungen erzielt werden können, verzichten wir gerne auf amtliche Verfügungen und Eingriffe. Wir wären Ihnen deshalb zu besonderem Danke verpflichtet, wenn Sie der vorstehend skizzierten Frage Ihre Aufmerksamkeit zuwenden wollten."

Wir ersuchen unsere Mitgliedschaft, von diesen Ausführungen Kenntnis zu nehmen und das Notwendige beizutragen, was heute das Landesinteresse in diesen Versorgungsfragen erfordert.

Aufruf zum vermehrten Verbrauch von Schaffleisch

Die heutigen Zeiten bedingen im Interesse einer rationellen Versorgung eine bessere Anpassung des Verbrauches an die jeweilige Marktlage. In diesem Sinne empfehlen wir unserer Mitgliedschaft nachfolgenden Aufruf der Genossenschaft Schweizerische Zentralstelle für Schlachtviehverwertung, Brugg, zu beachten:

„Das gute Wetter hat doch eine erfreuliche Belebung unserer Kurorte gebracht. Damit hat eine regere Nachfrage für bevorzugte Fleischqualitäten eingesetzt. Darunter befindet sich das Kalbfleisch, das indessen zu dieser Jahreszeit in kleineren Mengen anfällt. Bereits macht sich die Entwicklung in gesteigerten Preisen bemerkbar.

Wir wissen, dass auch das Gastgewerbe mit jeder Gestehungskosten-Erhöhung eine Verschlimmerung seiner Lage erblickt und diese nach Möglichkeit zu unterdrücken sucht, obwohl dem Landwirt für seine Erzeugnisse angemessene Preise zugestanden werden.

Um die Interessen von Verbraucher und Produzent in besseren Einklang zu bringen, muss versucht werden, eine systematischere Verbrauchslenkung einzuleiten. Als teilweisen Ersatz des Kalbfleisches sollen Rindfleisch Ia und Schaffleisch, die noch zu den alten Preisen erhältlich sind, vermehrte Verwendung finden. Wir begreifen, dass sich der Speisezettel nicht nur nach solchem Gesichtspunkte zusammenstellen lässt, doch kann bei gutem Willen nach dieser Richtung manches herausgeholt werden.

Wir möchten Sie insbesondere ersuchen, in Ihren Kreisen auf den einsetzenden Anfall an fetten Schlachtschafen hinzuweisen. Die Kochkunst kennt die mannigfaltigsten Zubereitungsmöglichkeiten für zartes Schaffleisch, sodass den hochgestellten Anforderungen der Kundschaft entsprochen werden kann. Leider sind bei vielen die schmackhaften Gerichte von „Schäfigem" in Vergessenheit geraten und bedürfen einer neuen Empfehlung.

Nebst der Wahrung eigener Interessen helfen Sie damit den Bergbauern, welche auf die Verwertung ihrer fetten Schlachtschafe warten. Sie tragen auch bei zur angestrebten Verbrauchslenkung durch Anpassung von Angebot und Nachfrage.

Für alles, was Sie in dieser Sache tun, danken wir Ihnen zum voraus bestens."

Einsparung von Brennstoffen

Das Kriegsindustrie- und -arbeitsamt teilt mit:

Auf kommenden Winter ist mit einer erheblichen Verknappung der Kohlenvorräte zu rechnen. Die Zuteilung von Kohle und andern Brennstoffen wird beträchtlich eingeschränkt werden. Umso zweckmässiger müssen die zur Verfügung stehenden Brennstoffe ausgenützt werden. Den Verbrauchern und Hauseigentümern ist in ihrem eigenen Interesse zu empfehlen, Fenster und Türen abdichten zu lassen, veraltete, schadhafte und unsparsame Öfen und Herde nach Möglichkeit durch neue zu ersetzen oder reparieren zu lassen. Die Bestellungen sollten schon jetzt aufgegeben werden, da sonst keine Gewähr für die rechtzeitige Ausführung besteht. Die zuständigen kantonalen Stellen sind angewiesen, die Feuerstellen künftig auch auf rationellen Brennstoffverbrauch hin zu kontrollieren.

Das Kriegsindustrie und -arbeitsamt bereitet gegenwärtig weitere Massnahmen vor, die eine sparsame Verwendung von Brennstoffen, insbesondere von Kohle, bezwecken.

☛ Bezugs- und Abgabesperre für einige Lebensmittel

Kurz vor Redaktionsschluss wird uns vom Eidg. Kriegsernährungsamt mitgeteilt, dass infolge der weitgehenden Erschwerung der Warenimporte und der Unsicherheit ihrer künftigen Entwicklung, für die Zeit vom 22. August morgens bis mit 13. Oktober 1940 die längst vorgesehene Bezugs- und Abgabesperre für einige Lebensmittel angeordnet werden musste. Darunter fallen: Zucker, Reis, Hülsenfrüchte, Teigwaren, Hafer- und Gerstenprodukte, Mehl und Griess aus Brotgetreide und Mais, Speisefette und Öle, ausgenommen Butter, rohe und ausgelassene Metzgereifette, soweit sie keine pflanzlichen Fette und Öle enthalten, Margarine. — Über die näheren Bestimmungen werden wir in der nächsten Nummer der Hotel-Revue zurückkommen.

GLANZ Eternit
entspricht den hohen hygienischen Ansprüchen von heute. Dieser hübsche Wandbelag schützt vor Nässe u. Beschmutzung
GLANZ-ETERNIT A.G. NIEDERURNEN TEL. 41671

Vorteilhafte Putzmittel:
KELLERS Sandschmierseife, Sandseife u. Seifensand
Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Mit einem pikanten „Sülzli" auf der kalten Platte bieten Sie Ihren Gästen stets eine willkommene, erfrischende Abwechslung. Eine kunstgerechte Sülze ist nicht nur eine Augenweide, sondern ein wirklicher Hochgenuss für den Gast, aber nur dann, wenn die verwendete Sulze jenen reinen, natürlichen Geschmack aufweist.
TEXPON-Trockensulze
bietet Ihnen Gewähr dafür, weil sie die höchsten Anforderungen an Qualität befriedigt.
Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.
Haco-Gesellschaft A.G., Gümligen-Bern

Erprobte Helfer
für die Küche
Kaiser's Hühnerfleischbrühe
Kaiser's Rindfleischbrühe
für Bouillon und Saucen.
Garantiert beste Zusammensetzung. Vollendet im Geschmack. Für das Gastwirtsgewerbe Grosspackungen von ½ und 1 kg.
Bemusterte Offerte zu Diensten.
KAISER'S KAFFEE-GESCHÄFT A.G.
BASEL 2 Telephon 28905

Mehr und besseres Licht mit weniger Stromkosten!
Schaufenster- und Raumbeleuchtungen mit Neon-Fluorescenzröhren „Pastelor"
● Grosse Leuchtkraft
● Geringe Stromkosten
● Lange Lebensdauer
Prospekte und Beratung durch:
ROVO A.-G., ZÜRICH 9, TEL. 5.55.74

Es ist eine Pflicht
der Solidarität, daß unsere Mitglieder in erster Linie die Inserenten der Hotel-Revue berücksichtigen.

Chianti-Dettling
Seit 1867 nur aus der klassischen Chianti-Zone. Ein angenehmer und bekömmlicher Wein.

1/1, 1/2 und 1/4 Liter
fino = Rotkapsel
strafino = Goldkapsel
gran vino di lusso = Blaukapsel
In Orig.-Fiaschi in allen guten Restaurants erhältlich
ARNOLD DETTLING, BRUNNEN

Frische Bergheidelbeeren
10 kg Fr. 6.50 5 kg Fr. 3.30
F'lli MANFRINI, AS.657.O.
PONTE CREMENAGA (Tessin)

Wegen Nichtgebrauch sehr günstig zu verkaufen:
1 Dampfkoch-Apparat
„Helvetia", Kupfer, verzinnt und vernickelt, mit elektr. Heizung, Kaffee-Expressfilter. Inhalt ca. 20 Liter, stündl. Leistung ca. 100 Liter, mit
1 Bain-marie
Kupfer, verzinnt, 70×40×10 cm nutzbarer Raum. Nie gebraucht u. in tadellosem Zustand. Auskunft: Direkt. der Ka-We-De, Bern. P 8145 Y

Zu kaufen gesucht
1 Wagen für Rauchwaren
1 Grosse-pièce-voiture gut heizbar.
Es kommen nur moderne, guterhaltene Objekte in Frage. Offerten mit Preisangabe, Abbildung unter Chiffre W. R. 2670 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

L'hôtel du Chasseron
s/Les Rasses
Entièrement reconstruit en 1938, chauffage, eau courante, électricité, est à remettre pour le 30 septembre 1940, ou date à convenir. L'achat de l'Hôtel peut être envisagé.
Pour traiter s'adresser à l'Union Vaudoise du Crédit à Lausanne ou à M. A. MARET, Rue Neuve 3, Lausanne.

untersteht. Diese Frage ist unbedingt zu bejahen, denn die Beitragspflicht erfasst alle Dienstverhältnisse. Die rechtliche Stellung eines Direktors ist die eines Arbeitnehmers, auch wenn er anstatt eines fixen Lohnes z. B. nach dem Umsatz honoriert wird. Arbeitgeber ist der Besitzer oder die Aktiengesellschaft, die 4 % des Betrages jeder Gehaltszahlung zuhanden der Ausgleichskasse zur Verfügung halten müssen. Für die Hälfte dieser Leistung, also für je 2%, können sie den gehaltsbeziehenden Arbeitnehmer (also auch den Hoteldirektor) belasten. Familienangehörige des Hotelbesitzers, die nicht nachweisbar in einem Anstellungsverhältnis stehen, sind nicht als Arbeitnehmer im Sinne des Bundesratsbeschlusses zu betrachten. Sie sind also nicht beitragspflichtig, aber auch nicht bezugsberechtigt.

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 160: **Fleckenreinigung aus Tischtüchern** (Fortsetzung, siehe auch Hotel-Revue No. 33):

Kaffeeflecken werden mit starkem Salzwasser entfernt oder mit reinem Glyzerin bestrichen; dann wird der Stoff mit lauwarmem Wasser durchgewaschen und geplättet, bevor die Stellen trocken wurden. Das Glyzerin nimmt den Gerbstoff des Kaffees auf, ohne den Stoff anzugreifen. Für empfindliche Stoffe nimmt man halb Wasser, halb Glyzerin. Alte Kaffeeflecken weicht man in Buttermilch ein, Milchkaffeeflecken behandelt man zuerst mit Benzin.

Kakaoflecken aus farbigen Stoffen entfernt man am besten mit weissem Glyzerin durch Auftragen mittels eines Tuches. Nach mehrmaligem Betupfen wäscht man mit Regenwasser oder Spiritus aus.

Fruchtsaftflecken auf Tischtüchern bestreut man mit Salz, um zu verhindern, dass bleibende Flecken daraus werden.

Fettflecken entfernt man aus empfindlichen Stoffen am leichtesten, wenn man etwas Kreide auf den Fleck schabt. Schon nach einigen Minuten hat der Kreidestaub den Flecken aufgenommen und man kann die Kreide abblasen. Im übrigen wende man kochend heisses Wasser an, auch muss die ausgewaschene Stelle sofort getrocknet werden, indem man mit dem heissen Bügeleisen darüber fährt. In farbigen Baumwoll- oder Wollstoffen wird man Fettflecken durch Äther- oder Benzolabreibung entfernen. Bei diesen Arbeiten muss immer wieder auf die Feuergefährlichkeit hingewiesen werden.

Kopierstiftflecken beseitigt man aus weissen Stoffen, indem man sie mit einer Mischung von 3 Esslöffeln Brennspiritus und einem halben Teelöffel Salzsäure betupft und dann mit lauwarmem Wasser ausspült.

Tintenflecken sind frisch in Milch einzuweichen und dann in heissem Wasser nachzuwaschen. Man kann auf den frischen Tintenfleck auch Zitronensaft mit Salz aufreiben. Wenn es sich um ältere Flecken in Leinen handelt, so stellt man sich eine Mischung aus 10 Gramm Glyzerin und 2 Gramm Kalziumbioxalat in 88 Gramm Wasser her.

Tintenflecken in farbigen Stoffen entfernt man mit saurer Milch oder Lehmerde. Auch das Abreiben mit Weinsteinsäure und das Auswaschen mit Chlorwasser ist empfehlenswert.

Teerflecken sind mit Butter zu bestreichen, und damit keine gelbbraunen Randstellen zurückbleiben, weicht man diese in Weinsteinsäure ein.

Vermischtes

Raumbeleuchtung mit Neonlicht

Die Edelgas-Leuchtröhre, volkstümlich das Neonlicht genannt, spielt in der Werbung seit Jahren eine hervorragende Rolle. Vor kurzem ist seine Anwendung durch eine neue Erfindung beträchtlich erweitert worden. Es handelt sich um das Neonfluoreszenzrohr, welches nunmehr auch für Beleuchtungszwecke Verwendung findet. Solche Leuchtröhren werden unter dem geschützten Namen „PASTELOR" auch bereits in der Schweiz hergestellt.

Mehr und besser verkaufen kann man durch die werbende Wirkung der Lichtreklame, aber auch ein intensiv ausgeleuchtetes Schaufenster und ein gutbeleuchteter Verkaufsraum sind erfahrungsgemäss hervorragende Mittel, den Verkauf zu fördern. Passanten werden durch gute Schaufensterbeleuchtung angezogen und die Kauflust wird in einem gut beleuchteten Verkaufsraum angeregt.

Durch die Anwendung der für Beleuchtungszwecke speziell entwickelten Neonfluoreszenzröhren ist nun die Möglichkeit gegeben, Schaufenster- und Raumbeleuchtungen zu modernisieren und dabei gleichzeitig die Betriebspesen wesentlich zu senken. Im besonderen bietet das Neonfluoreszenzrohr folgende Vorteile:

1. Stromverbrauch. Während die Lichtausbeute von gewöhnlichen Glühlampen von 100 bis 150 Watt 11,8—13 Lumen pro Watt beträgt und die Lichtausbeute von Doppelwendel-Lampen gleicher Grösse 13,1—13,8 Lumen pro Watt, beträgt die Lichtausbeute der Neonfluoreszenzröhren über 30 Lumen pro Watt. Mit andern Worten, bei gleichen Stromkosten erhält man durch Verwendung von Fluoreszenzröhren im Mittel etwa die 2½fache Lichtmenge oder umgekehrt, für die gleiche Lichtmenge bezahlt man entsprechend weniger an Stromspesen.

2. Lichtfarbe. Die Neon-Fluoreszenzröhren „PASTELOR" sind für die in Frage stehenden Verwendungszwecke in folgenden Tönungen erhältlich: rötlichweiss, gelblichweiss und bläulichweiss. Je nach den zu beleuchtenden Gegenständen kann also die optimale Lichtfarbe gewählt werden. Für Metallwaren, Porzellan und Glaswaren beispielsweise eignet sich Bläulichweiss am besten, in andern Fällen ein Mischlicht in 2 oder 3 Farbtönen.

3. Form der Lichtquelle. Das Neonleuchtrohr ist eine röhrenförmige Lichtquelle, der Durchmesser beträgt nur 18 mm, ausserdem ist das Rohr beliebig formbar und in kurzen oder langen Rohrsystemen erhältlich. Aus diesen Tatsachen ergibt sich weitgehendste Einbaumöglichkeit auch bei sehr geringen Platzverhältnissen und eine fortlaufende gleichmässige Lichtquelle von ganz unbedeutender Wärme-Entwicklung, was für viele Geschäfte sehr wichtig ist.

4. Lebensdauer. Während die Glühlampe eine Lebensdauer von ca. 1000 Stunden besitzt, wobei diese Lebensdauer in starkem Masse von Spannungsschwankungen und Erschütterungen beeinträchtigt wird, ist die Neonleuchtröhre gegen Spannungsschwankungen und Erschütterungen praktisch unempfindlich und hat ausserdem eine garantierte Brenndauer von 3000 Stunden.

Alle diese bedeutenden Vorteile haben dazu geführt, dass das Neonfluoreszenzrohr immer mehr Verwendung findet für Beleuchtungszwecke.

Im Pavillon „Elektrizität" an der Schweiz. Landesausstellung und in der Spezialabteilung „das Schaufenster" an der Schweizer Mustermesse hat die bekannte Spezialfirma Rovo A.-G. Zürich Fachleute mit diesen neuen Anwendungsmöglichkeiten des Neonlichtes bekannt gemacht.

Man muss es als erfreulich bezeichnen, darin ein weites Gebiet vernünftiger Arbeitsbeschaffung zu finden unter der Devise: Mehr und besseres Licht mit weniger Stromkosten.

W. Gruber, dipl. Ing.

Wirtschaftsnotizen

AG. Hotel Silvretta u. Kurhaus, Klosters

Die AG. Hotel Silvretta und Kurhaus, Klosters beschloss, eine Sanierung der Bilanz durchzuführen. Das Aktienkapital, das aus 1084 Aktien à 250 Fr. = 271 250 Franken besteht, wird um 50% herabgesetzt und der Nennwert der Titel auf 125 Fr. reduziert. Seit 1930/31 ist keine Dividende mehr verteilt worden.

Savoy Anglo-Swiss Hotel Life Service

Diese Gesellschaft, die bis zum Jahr 1939 unter der Firma SA. Hotel Savoy bekannt war, schliesst das abgelaufene Jahr mit einem Aktivsaldo von 7345 Fr. ab, der auf neue Rechnung vorgetragen wird. Im Vorjahr wurde beschlossen, unter Mitwirkung einer englischen Gruppe unter der neuen Firma eine Art Versicherungsgeschäft zu organisieren, die es gewissen Interessenten ermöglichen sollte, gegen Zahlung einer Pauschalsumme ihr Leben in erstklassigen europäischen Hotels zu verbringen. Durch die politische Entwicklung konnte das Programm jedoch noch nicht ausgeführt werden und es wurde der bisherige Hotelbetrieb aufrecht erhalten. Aus dem gleichen Grunde wurde die in Aussicht gestellte Erhöhung des Aktienkapitals von 2 Millionen Fr. auf 4 Millionen Fr. bis jetzt nicht durchgeführt. Das Mobiliar und die Immobilien werden wieder mit 1,8 Millionen Fr. in die Bilanz eingestellt.

Bestätigung eines Nachlassvertrages

Der „Neuen Zürcher Zeitung" ist zu entnehmen, dass das Bezirksgericht Zürich, mit Beschluss vom 12. Juli a. c. den von Fred Dolder, alt Hotelier zum „St. Peter", Zürich, seinen Gläubigern vorgeschlagenen Nachlassvertrag auf der Basis einer Nachlassdividende von 26% der laufenden Forderungen 5. Klasse gerichtlich bestätigt und auch für die nichtzustimmenden Gläubiger verbindlich erklärt hat.

AG. Sporthotel Pontresina

Die Betriebseinnahmen sind in dem am 31. März 1940 abgelaufenen Geschäftsjahr gegenüber dem Vorjahr ausserordentlich stark von 142 509 auf 34 315 Fr. zurückgegangen. Im Jahre 1937/38 betrugen sie noch 227 011 Fr. Der Passivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung ist von 8384 auf 30 131 Fr. angestiegen, bei einem Aktienkapital von 100 000 Fr.

Saisonnotizen

Berns Fremdenverkehr im Juli 1940

In den 50 Hotels, Gasthöfen und Fremdenpensionen der Stadt Bern sind im Monat Juli 1940 10 889 Gäste abgestiegen, gegenüber 15 485 im gleichen Monat des Vorjahres. Der Rückgang beträgt 4596 oder 29,7%. Die Zahl der Übernachtungen belief sich auf 30 321 (1939: 30 988), ist also um nur 667 oder 2,2% kleiner als im Juli des Vorjahres.

Unerfreulich ist das Bild des Auslandfremdenverkehrs. Von den 10 889 Hotelgästen des Monates Juli 1940 entfallen nur 925 (8142) auf das Ausland; dies sind bloss 8,5% (52,6%) des Gesamtgästeverkehrs. Die Zahl der Inlandgäste beträgt 9964 (7343), ist also gegenüber dem Vergleichsmonat 1939 um 35,7% grösser.

Die Zahl der Übernachtungen von Auslandgästen belief sich auf 6695 gegen 16395 im Juli 1939; dieser Rückgang wurde durch die vermehrten Übernachtungen der Schweizergäste fast ausgeglichen, die im Juli 1940 23626 Übernachtungen aufwiesen, gegen 14593 im Vergleichsmonat.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (im Militär)
i. V. Dr. R. C. Streiff

BERNDORF
Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert
Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

Stellen-Anzeiger — Moniteur du personnel — No 34

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate bis zu 4 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet	Mit Adresse	Nichtmitglieder Unter Schweiz	Chiffre Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 5.—	Fr. 6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 4.50

Mehrzeilen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Barmaid, sérieuse, parl. français et allemand, n'ayant pas plus de 35 ans, est demandée pour Bar-Dancing important en ville. Place à l'année. Prière faire offres avec photo, références et copies de certificats sous chiffre 1670

Bar-Restaurant-Kellner in Jahresstelle zu baldigem Eintritt gesucht. Nur bestausgewiesene Bewerber wollen Zeugniskopien mit Bild einsenden an Chiffre 1676

Buffettochter, junge (evtl. Anfängerin), gesucht. Offerten mit Bild an Rist. Corona, **Bellinzona.** (1669)

Bureaufräulein. Grösseres Kinderheim sucht exaktes, zuverlässiges Bureaufräulein für Buchhaltung und Kassa. Offerten mit Zeugnissen, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1671

Gesucht: Kaffeeköchin, Saaltochter-Mithilfe im Zimmerdienst, Jahresstellen. Chiffre 1675

Gesucht von grösserem Kuretablissement in Graubünden in Jahresstellung, Eintritt September: eine tüchtige, selbständige **Glätterin, Aide-Lingère,** sprachenkundiges **Zimmermädchen, Saaltochter,** solider **Casserolier,** sowie zwei **Haus- und Küchenmädchen.** Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre 1678

Gesucht: Hausbursche-Hotelschreiner (evtl. mit Malerkenntnissen) für sozialen Volksbetrieb, Werkstätte mit nötigem Werkzeug vorhanden. Daselbst ebenfalls eine fleissige, tüchtige Tochter als **Hilfsköchin** evtl. später als Stütze, sowie ein tüchtiges seriöses **Zimmermädchen** zur Mithilfe im Service. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre 1681

Ière Sommelière pour restaurant et café, pas en-dessous de 25 ans, est demandée pour entrée de suite ou à convenir. 25 fr. fixe par mois. Chiffre 1680

Kaffeeköchin-Köchin, junge, neben Chef, zu sofortigem Eintritt nach **Locarno** gesucht. Offerten an Postfach 13595 **Spiez,** Thunersee. (1672)

Kochlehrling von auswärts in gutbürgerliches Speiserestaurant Basels gesucht. Eintritt sofort oder n. Übereink. Alter zirka 18 Jahre. Off. unter Chiffre 1666

Köchin, jüngere, evtl. angehende, für mittl. Betrieb gesucht. Küchenmädchen vorhanden. Lohn Fr. 100.– bis 150.–, wöchentl. 1 Tag frei. Jahresstelle. Offerten mit Zeugnis und Photo an Fam. Meier-Hirt, Hotel Löwen, **Schaffhausen.** (1667)

Saal-Restaurantlehrtochter, nette, mit franz. Sprachkenntnissen, in Passantenhotel nach Luzern gesucht. Offerten unter Chiffre 1668

Serviertochter in feines Wein- und Speiserestaurant in Jahresstelle gesucht. Sprachenkundige Töchter mit mehrjähriger Praxis wollen Offerte einreichen unter Chiffre 1674

Serviertochter, nette, jüngere, perfekte, in Stossbetrieben gewandte, findet auf 1. Sept. Stelle mit schönem Verdienst. Bildofferten sind zu richten an Hotel Jakobshof, **Wattwil** (St. Gallen). (1677)

Serviertochter, selbständige mit Ausweis (Saallehre u. weit. Zeugnisse) für Saal u. Restaurant sowie z. Mithilfe im Zimmerservice für Hotel mit 20 Betten in Ferien-Kurort Graubündens gesucht. Bei gegenseitiger Zufriedenheit Dauerstelle. Familiäre Behandlung. Offerten unter Chiffre 1679

Wäscherin für Maschinen- und Handbetrieb in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1673

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	Fr. 3.—	Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorausbezahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Auslandschweizer, 30jähr., mit Ia Zeugnissen, vier Hauptsprachen perfekt, sucht Stelle als **Sekretär-Kassier-Chef de réception** per sofort oder nach Übereinkunft. Zeitgemässe Ansprüche. Offerten unter Chiffre 903

Betriebsleiterin sucht neuen Wirkungskreis als solche od. als Mitarbeiterin in Klinik, Kurhaus, Institut od. Hotel-Pension. Hauswirtschaftliche Ausbildung, Sprachen, Buchhaltung, langjährige Praxis. Chiffre 792

Hotelsekretärin, junge, Deutsch, Franz., Englisch, mit absolvierter Lehre, sucht passende Stelle. Chiffre 902

Salle & Restaurant

Barmaid, sehr tüchtig im Fach, mit mehrjähriger Praxis, sucht Engagement auf September, ist z. Z. in Höhenkurort tätig. Beste Zeugnisse zur Verfügung. Anfragen erbeten an Chiffre 888

Barman, Hallenchef, mit absolviertem Fach- und Kochkurs, perfekt in franz. u. englischer Korrespondenz, Steno-Maschinenschreiben und Italienisch, sucht passende Stelle, evtl. für Büro oder zur Ausbildung in Küche. Tessin bevorzugt. Chiffre 881

Chef d'étage, Chef de rang, 26 ans, très capable, revenu de l'étranger, parlant le français, l'allemand et l'anglais, cherche emploi. Certificats à disposition. Libre de suite. Offres sous chiffre 904

Restaurationstochter, ehrliche, tüchtige, sprachenk., sucht Stelle in grösseres seriöses Restaurant (Jahresstelle bevorzugt), evtl. auch als Barmaid od. Bureauhilfe-Anfängerin, da gute Vorkenntnisse. Eintritt 15. Sept. od. nach Übereinkunft. Off. unter Chiffre 870

Restauranttochter, junge, fach- und sprachenkundige, sucht Stelle für sofort in gutgehendes besseres Stadt-Restaurant. Offerten an A. Friedrich, **Oberkirch** (Kt. Luz.), Teleph. 151. (910)

Saaltochter, I., erste Kraft, gesetzten Alters, diät- und mixkundig, wünscht Engagement in gutes Haus. Offerten erb. an E. R., Metzgerei 3 Könige, **Mels** (St. Gall.) (905)

Saal- u. Rest.-Tochter, sprachenkundig, sucht für September selbst. Posten. Offerten an E. Augsburger, Hotel Prätschli, **Arosa.** O.F. 1343 B. [252]

Serviertochter, junge, freundliche, sucht passende Stelle in gutes Hotel. Ostschweiz bevorzugt. Chiffre 914

Tochter, junge, deutsch u. französisch sprechend, sucht passende Stelle als **Saallehrtochter** oder in gutgehendes Restaurant, um den Service zu erlernen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Vreni Thomet, **Fraubrunnen** (Kt. Bern). (894)

Cuisine & Office

Bursche, solider, williger, in allen einschläg. Arbeiten gut bewandert, sucht mögl. Jahres-Stelle als **Argentier-Casserolier.** Genfersee od. Zentralschweiz bevorzugt. Eintr. kann sof. erf. Chiffre 915

Chefköchin, junge, tüchtige, sucht Stelle auf Anfang September. Beste Referenzen. Chiffre 885

Koch, 26jährig, sucht Stelle als **Saucier, I. Aide** in gutes Haus. Zeugnisse u. Referenzen nur von ersten Häusern. Offerten mit Lohnangabe u. Chiffre 896

Küchenchef, gesetzten Alters, ruhiger, solider Arbeiter mit besten Empfehlungen, sucht Aushilfsstelle für ca. 2 Monate als Alleinkoch. Chiffre 797

Pâtissier, mit guten Grill- u. Kochvorkenntnissen, sucht Stelle auf 2. Sept. als solcher oder als **Pâtissier-Aide-de-cuisine.** Offerten an Fritz Fischer, Oberländer-Kaffeehalle, **Thun.** (913)

Etage & Lingerie

Glätterin, tüchtige, die auch einen Weissnäh-Stopfkurs absolviert hat, sucht Stelle auf 1. Sept. oder später in Hotel oder Sanatorium. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 911

Maschinen- u. Handwäscherin, auch mit sämtlichen Lingeriearbeiten vertraut, sucht Jahresstelle in mittleren Betrieb. Grössere Stadt od. Höhenkurort bevorzugt. Eintritt anfangs bis Mitte Sept. Offerten unter Chiffre 897

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, junger, fleissiger, sucht Stelle in Hotel als **Portier, Hausbursche** oder ins **Office.** Französische Schweiz bevorzugt. Emil Mathiuet, „Spitzacker", **Ober-Engstringen** (Zch.). (899)

Concierge oder **Concierge-Conducteur,** 28 Jahre alt, militärfrei, 4 Hauptsprachen, sucht Winter- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten erbeten an J. C., Postfach 28, **Schuls.** (907)

Küchen- u. Hausbursche oder **Etagenportier** sucht Stelle auf 10. September. Offerten unter Chiffre 912

Portier, actuellement remplaçant d'un mobilisé, cherche place à partir du 22 août. Adr.: U. S., portier, Hôtel Joli-Mont, **Montreux.** (906)

Portier, 24 Jahre, militärfrei, Französisch, Deutsch, Italienisch, sucht Stelle, bevorzugt in der deutsch. Schweiz, als **Bahnhof-Alleinportier** oder **Chasseur-Liftier.** Gute Zeugnisse mit Bild zu Diensten. Off. an Métrailler, Felix, Hotel Planta, **Sitten** (Wallis). (908)

Achtung! Beilage des Briefportos (lose aufgeklebt) zur Weiterbeförderung der Offerten gefl. nicht unterlassen!

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau"
Gartenstrasse 112 **BASEL** Telephon 27933

Vakanzenliste des Stellenvermittlungsdienstes

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

3147 Sekretärin, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
3149 Bureauvolontär, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
3151 Zimmermädchen, Saaltochter, mittl. Hotel, Thunersee.
3153 Restaurant-Chasseur, erstkl. Restaurant, Luzern.
3154 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3155 Lingère-Glätterin (Mithilfe im Service), Jahresstelle, sofort, Hotel 50 Betten, Genfersee.
3156 Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Badeort Aargau.
3158 Portier-Hausbursche, sprachenk., Tochter für Küche und Haushalt, Hotel 30 Betten, Kt. Neuenburg.
3160 Alleinköchin (evtl. Kaffee-Angestelltenköchin), Stopferin-Weissnäherin, Hotel 80 Betten, Graub.
3162 Hallentochter, Saaltochter, Sekretärin, Zimmermädchen, Hilfsköchin, Lingerietochter, Officebursche, Officemädchen Sept., erstkl. Hotel, Lugano.
3170 Generalgouvernante, erstkl. Restaurant, Bern.
3171 Secrétaire-gouvernante, frs. 150.–, de suite, hôtel 50 lits, Vaud.
3172 Chefköchin, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Arosa.
3173 Secrétaire-volontaire (Mlle.), connaissant les langues, sept., hôtel 30 lits, Lac Léman.
3175 Alleinsaaltochter, sofort, kl. Hotel, Lugano.
3176 Etagenportier, sofort, erstkl. Hotel, Vitznau.
3177 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
3178 Bureauvolontärin, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
3179 Küchenbursche-Casserolier, od. Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Waadt.
3185 Köchin, Restauranttochter, 1. Sept., Hotel 40 Betten, B. O.
3187 I. Saaltochter, sprachenk., Hotel 30 Betten, Tessin.
3189 Hausbursche, Küchenmädchen, Officemädchen, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
3192 Hausbursche, Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, B. O.
3194 Alleinkoch, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.
3195 Zimmermädchen, sofort, kl. Bahnhofhotel, Aargau.
3196 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
3197 Haushaltungsköchin, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Wengen.
3198 Lingère, sofort, Grossrestaurant, Basel.
3200 Officebursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
3206 Sommelière, dame de buffet, fille de linge, hôtel 90 lits, Suisse romande.
3209 Jüngerer Pâtissier-Aide de cuisine, Kaffee-Angestelltenköchin, 2 Saaltöchter, mittelgr. Hotel, Lugano.
3215 Glätterin-Lingère, Economatgouvernante, Kaffeeköchin, Küchenbursche, Commis-Pâtissier (Mithilfe in der Küche), Putzfrau, Angestelltenzimmermädchen, Angestelltenserviertochter-Tellerwäscherin, Zimmermädchen, Bureauvolontär, erstkl. Hotel, Basel.
3225 Saal-Restauranttochter, kl. Hotel, Kt. Bern.
3226 Tochter für Küche und Haushalt, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3227 Kaffeeköchin, Küchenbursche, sofort, kl. Hotel, Wengen.
3229 Jüngere Tochter für Buffet u. Service, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
3230 Saaltochter, Restauranttochter, Hotel 30 Betten, Tessin.
3232 I. Saaltochter (Winter allein), Hotel 50 Betten, Thunersee.
3233 Küchenmädchen od. -Bursche, Hotel 50 Betten, Solothurn.
3234 Köchin, Commis de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
3237 Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Tessin.
3238 Chasseur, Köchin n. Chef, Officemädchen, mittl. Hotel, Luzern.
3241 Serviertochter, franz. sprechend, kl. Hotel, franz. Schweiz.
3242 Zimmermädchen, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Waadtländeralpen.
3243 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3244 Zimmermädchen, grosses Hotel, Engelberg.
3245 Officebursche od. -Mädchen, 31. August, Hotel 50 Betten, Kt. Sol.
3246 Economat-Lingeriegouvernante (Stütze der Hoteliersfrau), sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
3247 Küchenmädchen (Kochkenntn. erwünscht), Hotel 50 Betten, Graub.
3250 Jüngere Gouvernante (evtl. Anfängerin), Jahresstelle, Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
3252 Zimmermädchen, servicekundig, 20—30jährig, 2. Sept., mittelgr. Passantenhotel, Luzern.
3253 Saal-Restauranttöchter, ca. 1. Sept., Hotel 150 Betten, Vierw.
3257 Buffetdame, Bahnhofbuffet, Westschweiz.
3258 Serviertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
3260 Hausbursche, 1. Sept., Zimmermädchen, Küchenbursche od. -Mädchen, sofort, kl. Hotel, Grindelwald, Jahresstellen.
3263 Küchen-Officebursche od -Mädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
3264 Kaffee-Hilfsköchin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3266 Einfache Serviertochter, Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Vierw.
3268 Saaltochter, franz. sprechend, kl. Hotel, franz. Schweiz.
3269 Jüngeres Zimmermädchen, Jahresstelle, sofort, Hotel 50 Betten, St. Moritz.
3273 Hausbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
3278 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
3279 Jüngere Sekretärin, sofort, erstkl. Restaurant, Kt. Zürich.
3284 Zimmermädchen, Glätterin (Praxis in erstkl. Hotels), n. Übereink., erstkl. Hotel, Bern.
3287 Zimmermädchen, Officemädchen, Passantenhotel, Berner-Jura.
3289 Junges Zimmermädchen, Küchenbursche-Casserolier, Alleinkoch, junge Saaltochter, Bureau-Fräulein-Mithilfe im Saalservice, sofort, mittelgr. Hotel, Genfersee.
3294 Köchin, Hotel 40 Betten, B. O.
3295 Serviertochter, Saaltochter, Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
3298 Köchin, kl. Hotel, Tessin.
3299 Restauranttochter, Jahresstelle, Passantenhotel, Ostschweiz.
3301 Saaltochter, Jahresstelle, jüngere Stütze der Hausfrau, Hotel 30 Betten, Graub.
3307 Officemädchen, Fr. 65.– bis 70.– monatl., 1. Sept., Jahresstelle, Bahnhof-Buffet, Ostschweiz.
3308 Junger Koch für Zwischensaison, mittelgr. Hotel, Adelboden.
3309 Femme de chambre, garçon d'office, portier d'étage, hôtel de passage, Ct. Neuch.
3312 Köchin, mittelgr. Hotel, Graub.
3315 Wintersaison: Casserolier, Fr. 160.–, Küchenbursche, Fr. 100.–, Argentier, Fr. 140.–, Communard, Fr. 160.–, nur tüchtiges Personal, Hotel I. Rg., Arosa.
3320 Conducteur-Liftier, femme de chambre, volontaire de bureau (Mr.), hôtel I. Rg., Lausanne.

Lehrstellenvermittlung:

3156 Saallehrtochter, Hotel 70 Betten, Aarg.
3224 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Thunersee.
3215 Economat-Lehrtochter, Hotel I. Rg., Basel.
3248 Zimmerlehrtochter, Hotel 30 Betten, Kt. Waadt.
3287 Zimmerlehrtochter, Passantenhotel, Berner-Jura.
3271 Buffetlehrtochter, mittelgr. Passantenhotel, Thun.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 22 août 1940
Nº 34

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 22 août 1940
Nº 34

Appel du Président central

Aux membres de la Société Suisse des Hôteliers et spécialement à Messieurs les Présidents de sections

Chers collègues,

Notre Assemblée ordinaire des délégués de cette année aura lieu dans 15 jours. Elle représente notre haute autorité et en définitive, dans les grandes lignes, elle porte la responsabilité de l'activité de notre Société. Dans les temps actuels, il est absolument nécessaire que nous nous rendions compte de notre situation et de celle de l'hôtellerie et de ce qui doit être fait pour nous sauver de la ruine, nous et nos affaires.

Il ne suffit pas que toutes les sections soient représentées conformément aux statuts et que de nombreux membres individuels viennent assister à notre Assemblée, mais il faut que les problèmes qui figurent à l'ordre du jour et qui feront l'objet de délibérations soient discutés à l'avance dans les sections et chacun doit venir à l'Assemblée avec la résolution d'y collaborer lui-même.

Examinons brièvement les points figurant à l'ordre du jour.

Rapport de gestion et comptes de la Société. *Vous avez ici l'occasion de jeter un coup d'œil sur ce qui a été fait l'année dernière et de faire usage de votre droit de critique. Le Comité central est là pour discuter et pour répondre. Qu'on lui dise ce qui doit être fait d'une manière différente pour arriver à un meilleur résultat!*

Budget de la Société. *Des économies et des réductions de cotisations seront proposées. Notre Société doit-elle continuer son activité? Si oui, il faut qu'elle puisse disposer des moyens financiers nécessaires. Mais une fois le budget accepté, il faut aussi que les cotisations soient payées.*

Office central de propagande. *On sait que l'Office central suisse du tourisme doit être réorganisé et alimenté par d'importantes subventions fédérales. C'est justement en ce moment que nous ne devons pas rester à l'écart et nous devons faire tous nos efforts pour maintenir nos cotisations. Sans cela nous courons le risque de perdre notre influence dans ce domaine. Nous devons collaborer à la mise sur pied d'un organisme qui est apte et qui pourra aussi bien au point de vue de son organisation qu'au point de vue financier, sitôt qu'il en aura l'occasion, ranimer le tourisme international.*

Ecole professionnelle. *D'une part nous ne devons pas négliger de développer la formation professionnelle de nos jeunes gens. D'autre part nous devons aussi ménager nos finances et faire en sorte que nos dépenses soient en accord avec les résultats que nous espérons.*

Problème des prix. *Plus que jamais nous devons fixer toute notre attention sur cette question. Jamais le danger n'est plus grand de perdre son véritable sens commerçial que lors des grandes crises. Nous sommes ici devant une alternative: ou bien nous admettons une réglementation des prix obligatoire pour tous les hôtels, avec des prix qui correspondent à la situation du marché actuel ou bien nous renonçons à toute réglementation des prix.*

Action de secours et mesures spéciales en faveur de l'hôtellerie. *Il est spécialement important pour la discussion de cette question que la situation actuelle de l'hôtellerie de toutes les contrées de notre pays et de toutes les catégories d'hôtels soit exposée à l'Assemblée des délégués. Comme pour tous les autres points de l'ordre du jour, le Comité central espère qu'à ce sujet aussi des propositions ou des suggestions seront faites. Mais n'oublions pas que les secours que nous pouvons obtenir par nos propres moyens doivent occuper la première place.*

Questions relatives aux employés. *A ce propos, nous devons penser non seulement au présent mais encore à l'avenir. De quelle façon pouvons-nous actuellement nous occuper de nos employés et que devons nous faire pour que nous ayons suffisamment de personnel de carrière qualifié pour l'avenir?*

Comme on le voit par ce rapide exposé, l'Assemblée des délégués aura à traiter des questions d'une importance vitale pour l'hôtellerie, questions qui exigent des discussions approfondies et des solutions mûrement réfléchies. C'est pourquoi le Comité central prie les sections et les membres de la Société de bien examiner ces problèmes et de venir nombreux à cette Assemblée des délégués.

Zermatt, le 19 août 1940.

Le Président central:
Dr H. Seiler.

L'hôtellerie dans la tourmente

(Suite et fin)

II

Augmentation du chiffre d'affaires grâce à une augmentation des ventes

Chaque commerçant ou homme d'affaires s'efforce d'augmenter son chiffre d'affaires. Or, dans le commerce, on parvient en général à ce résultat en augmentant le choix des marchandises dont on dispose ou en élargissant son rayon d'action. Dans notre branche, il y a certaines limites à cela, mais on dispose de nombreuses possibilités qui restent souvent inutilisées. C'est de celles-ci que nous voulons parler.

Le client d'un hôtel qui descend pour prendre son petit déjeuner trouvera sur sa table une carte du petit déjeuner; sur celle-ci figurera une foule de mets accessoires dont le prix ne doit pas dépasser 50 cts (pour un hôtel d'ordre moyen), car des dépenses plus élevées effrayent le client. On mentionnera sur cette carte des mets aux œuf, simples, des jus de fruits, du fromage, de la charcuterie, etc. Dans les maisons de luxe, on pourra naturellement avoir des prix plus élevés. Les mets qui sont sur cette carte stimuleront l'appétit du client mais, s'il ne l'a pas sous les yeux, il ne commandera rien. Le fait d'exposer les plats, quand cela est possible, à un endroit où ils soient bien en vue, augmente aussi les possibilités de vente.

Les menus que l'on compose pour les repas principaux peuvent être complétés par de petites cartes spéciales. Près de chaque couvert, on mettra une petite carte portant le texte suivant: « Boire un petit verre de Sherry X.Y.Z. avant le repas, fortifie votre estomac ». Si l'on veut très spécialement recommander tel met ou telle boisson, on écrira sur une carte ad hoc: « Aujourd'hui, nous vous recommandons », ou simplement, « je vous recommande, etc. » avec le fac-similé de la signature. Cette méthode a été utilisée avec succès dans mon établissement.

Au restaurant, on peut intensifier la vente en exposant sur les tables des bretzels, des biscuits, des noisettes, des œufs, etc. On veillera à ce que la marchandise soit soigneusement emballée et qu'elle réponde à toutes les exigences de l'hygiène. Les œufs ne seront pas cuits trop dus, le jaune doit être tendre, et comme cela, ils plaisent encore davantage. Sitôt que l'on expose des œufs sur des tables, il faut qu'il y ait une ménagère dans les environs.

En été, on peut intensifier la vente en recommandant particulièrement certains mets froids, certaines boissons rafraîchissantes, ou des spécialités de glace (coupes, sorbets), des jus de fruits frappés, des laits frappés et des bowles aux fruits, vendus par coupe. Lors de la vente de bowles aux fruits par coupe, on veillera de ne pas laisser pour la nuit, dans le saladier, le reste de bowle qui n'aurait pas été vendu dans la journée. On mettra le liquide dans des bouteilles que l'on fermera hermétiquement et l'on mettra les fruits à part dans un récipient que l'on puisse fermer également et on les placera au froid pour la nuit. Selon les besoins, on réunira les fruits et le liquide en ajoutant du vin et des fruits frais. On trouvera toutes recettes utiles pour la préparation de ces boissons dans un livre que l'on peut se procurer à la S.S.H.: « Manuel universel des boissons ». On cherchera toujours à vendre du vin blanc suisse avec du siphon. C'est une boisson rafraîchissante qui apaise la soif et qui est d'un rendement intéressant pour nous. On remplit un verre à vin de deux décis d'un tiers de vin blanc et le reste de siphon.

En cherchant un peu, le restaurateur actif trouvera encore une foule de choses à vendre, telles que cartes postales, souvenirs, etc., ou il introduira de nouvelles spécialités. On s'efforcera d'avoir une carte des vins et des boissons différentes, quant à son contenu, de celle d'un concurrent. Si le concurrent se spécialise dans la cuisine italienne, on renoncera naturellement à celle-ci et l'on s'efforcera d'offrir des mets qui ont un égal pouvoir d'attraction. Si l'Hôtel du Cheval blanc possède un remarquable bourgogne, nous offrirons une dôle meilleure encore. On est étonné de voir dans notre profession le rôle que joue l'esprit d'imitation. Nous sommes pires que des enfants. Pour finir celui qui prend l'initiative et ses imitateurs font fausse route. Un hôtelier installe-t-il un carnotzet? On voit immédiatement une centaine d'hôteliers qui en installent aussi un. Or dans notre profession on devrait avoir assez d'imagination et d'expérience pour réaliser ses propres initiatives et ne pas se contenter de copier. Une chose n'est originale que lorsqu'elle apparaît pour la première fois.

Augmentation du chiffre d'affaires grâce à une meilleure préparation

L'hôtellerie suisse est connue du fait qu'elle ne prépare presque toujours que des produits de qualité. Jusqu'à présent, nous avons été heureusement à l'abri « d'ersatz » de toutes sortes. Mais il ne suffit d'utiliser des produits de meilleure qualité, il faut aussi les préparer le mieux possible. Dans ce domaine, nous trouvons de grosses différences. N'ayons pas peur des mots et appelons un chat, un chat. Notre point faible: c'est le café. Dans un nombre considérable d'hôtels et de restaurants, le café ne correspond pas aux exigences du client. D'où cela vient-il? La raison en est très simple. Comme le café est très bon marché chez nous, on ne lui accorde pas le respect auquel il a droit et, comme il n'apporte pas non plus de grosses recettes, on le tient pour une quantité négligeable. Ce n'est donc pas la faute de nos marchands de café, car ceux-ci peuvent nous vendre toutes les qualités que nous désirons, mais la nôtre. En principe, on commet les fautes suivantes:

1. L'eau pour le café n'a pas bouilli.
2. L'eau a séjourné longtemps dans le boiler par exemple, pour que «ça aille plus vite».
3. Le café a été réchauffé ou cuit deux fois.
4. Les tasses n'ont pas été chauffées à l'avance. Or si on verse du café bouillant dans de la vaisselle froide, il est surpris et prend un mauvais goût.

Parmi d'autres causes qui ont pour résultat un mauvais café, mentionnons les suivantes: La machine est vieille et peut-être même poreuse. La poudre de café reste dans les fissures et y pourrit. Le sac à filtre a une odeur désagréable et le papier filtre peut prendre lui aussi un très mauvais goût (si on le conserve dans un endroit humide). Le goût du café se ressent aussi du fait que l'on met trop ou trop peu de poudre de café, et trop ou trop peu d'ingrédients accessoires qui ne conviennent pas. Le degré de finesse de la poudre est aussi un facteur dont il faut tenir compte. Chaque méthode de préparation du café, et chaque machine demande une poudre moulue différemment. On a avantage, dans ces cas-là, de demander l'avis de son marchand de café. Il y a encore les pots dans lesquels on fait cuire l'eau qui peuvent donner un mauvais goût à l'eau et au café. Il m'est arrivé par exemple que de l'eau qui avait cuit quelques minutes dans une bouilloire spéciale pour cuisinière électrique ait donné du mauvais café.

Une foule de gens prétendent que leur grand'mère faisait le meilleur café qu'ils aient jamais bu. Cela n'est pas un jugement approximatif: les vieilles gens ont beaucoup plus de patience que nous pour préparer cette boisson, car dans les hôtels, il y a actuellement des hectolitres de café qui sont mal préparés de peur que « ça n'aille pas assez vite ». Pour le café, on utilisera des tasses en porcelaine ou en faïence. Il faudra veiller à ce que le café soit bien présenté: pour beaucoup de gens, le petit déjeûner et le café noir sont des heures de détente dans la journée et le plaisir que l'on prendra à son café dépend dans ces cas-là, énormément de l'atmosphère et d'un endroit agréable. L'hôte auquel on sert comme café noir les restes du café de son petit déjeuner et cela peut-être dans une tasse mal présentée, perdra sa bonne humeur pour tout le reste de la journée.

La façon dont on sert d'autres boissons ne correspond pas toujours à ce que l'hôte serait en droit d'attendre. Des tonneaux de bière bien froids ne sont pas de règle partout, quoique l'hôtelier sache parfaitement qu'un connaisseur fait des kilomètres pour trouver de la bière vraiment fraîche.

La cuisine, elle aussi, a ses propres principes, chaque plat doit être très chaud, propre et bien présenté. Or, on trouve encore de nombreux cuisiniers qui garnissent les plats selon des méthodes fort anciennes. On trouve aussi des maisons qui vous servent presque chaque viande nageant dans une sauce brunâtre. La sauce sur un plat n'a jamais eu d'effet esthétique. Renonçons tranquillement à cette vieille recette traditionnelle. Laissons à Carême ce qui est à Carême (il a aussi changé beaucoup de choses). Aujourd'hui, chaque sauce doit être servie dans une saucière spéciale, abstraction faite naturellement de quelques cas exceptionnels où cela serait un non-sens au point de vue cuisine.

La question de savoir si tous les hôtels doivent vendre du vin ouvert est un thème qui rentre bien dans le cadre de notre sujet. En temps de crise, on peut faire bien des choses que l'on ne ferait pas en temps normal pour des questions de prestige. S'il y a des demandes de vin ouvert, le patron veillera à pouvoir y donner suite. Il en sera de même pour une marque de cigarette ou pour une eau minérale si celles-ci sont un peu demandées; ceci dans l'intérêt du chiffre d'affaires.

Pour terminer, je voudrais encore attirer l'attention de mes collègues sur les locaux dans lesquels on sert à boire et à manger. En cas de faible fréquentation, les grands locaux doivent être utilisés le moins possible, ou il faut pouvoir en réduire les dimensions. Le client est vite déprimé s'il a l'impression d'être comme une oasis au milieu d'un désert. Veillons à ce que nos locaux soient confortablement aménagés (confortable ne signifie pas luxueux). Dans les hôtels qui reçoivent surtout des passants, on n'y mange guère, justement parce que les salles à manger ne sont pas attirantes. L'hôtelier qui ne regarde pas plus loin que le bout de son nez croit que les gens mangeront aussi volontiers dans une chambre sans fenêtre que dans un autre endroit. Un restaurant qui peut créer une atmosphère familiale, où les mets sont parfaitement cuits, mieux servis encore que ne pourrait le faire une maîtresse de maison, verra certainement augmenter le nombre des familles qui viennent y prendre leurs repas. Chaque maîtresse de maison déjeunera volontiers au restaurant, mais pour cela, il faut qu'elle ait l'impression de voir quelque chose, d'apprendre quelque chose et d'avoir du plaisir.

H. Sch.

Trafic touristique germano-suisse

(Comm. par la Fédération suisse du tourisme)

Un nouvel accord touristique est entré en vigueur le 1er août 1940 entre la Suisse et l'Allemagne. Il est plus ou moins conforme au précédent tant dans sa forme que pratiquement. Le seul changement digne de mention touche une question technique et se rapporte au montant accordé par voyageur dans le soi-disant trafic exempt d'autorisation préalable. Ce montant a été reporté à RM. 400.— par personne et mois de calendrier, c'est-à-dire à la même somme qu'avant le dernier accord, qui ne prévoyait que RM. 300.—, et respectivement à RM. 300.— (contre RM. 250.—) pour les personnes prenant séjour chez des particuliers. Quant au surplus le fonctionnement technique reste le même qu'auparavant, notamment en ce qui concerne le système adopté pour les bons de voyage (bons-espèces et bons-nature). Rappelons à ce propos que ces bons ne peuvent être utilisés à d'autres usages que ceux que les conditions imprimées sur chaque coupon mentionnent expressément. C'est ainsi par exemple que les bons-nature ne peuvent servir à des achats dans les magasins, le voyageur d'Allemagne ayant la possibilité de faire régler ses dépenses normales de voyage, notes de médecin, cours de ski, taxes de guides, etc. par l'entremise de l'hôtel ou de la pension où il est descendu, en leur remettant l'équivalent en bons-nature. Tout abus contre ces prescriptions est passible d'amende jusqu'à Fr. 10.000.— ou de prison jusqu'à 12 mois. Relevons encore que, le système des bons de voyage des accords précédents étant conservé, les bons-espèces et bons-nature dont la validité est mentionnée comme limitée au 30 septembre 1940 ou même à un terme antérieur, restent valables au delà de ces délais, c'est-à-dire jusqu'au 30 septembre 1941, date à laquelle ils doivent être remis à l'encaissement à la Fédération suisse du tourisme.

Il est arrivé, paraît-il, ci ou là, que des bons de voyage (bons- nature) ont été refusés comme moyen de paiement, c'est pourquoi la Fédération suisse du tourisme nous prie d'attirer l'attention de nos lecteurs sur le fait que *toutes les personnes ou entreprises qui sont susceptibles de recevoir en paiement des bons de voyage, et spécialement des bons-nature, doivent les accepter. Les prescriptions pénales applicables aux personnes qui utilisent ces coupons à d'autres usages que ceux que les conditions imprimées sur chaque coupon mentionnent expressément sont aussi applicables aux personnes ou entreprises qui refuseraient ces moyens de paiement.*

Programme de l'Assemblée ordinaire des délégués des 5 et 6 septembre 1940 à Bâle

Pour l'ordre du jour de cette assemblée, nous prions nos membres de bien vouloir se reporter au dernier numéro de la Revue suisse des hôtels (no 33, du 15 août 1940) et nous leur rappelons que:

L'assemblée des délégués de Bâle sera uniquement consacrée à la discussion des problèmes et affaires intéressant la Société et qu'elle ne comportera pas de manifestations récréatives. Tous les membres de la Société suisse des hôteliers sont expressément invités à participer à cette réunion.

Tous les membres de la Société centrale peuvent prendre la parole au cours des délibérations de l'assemblée des délégués, mais les personnes non déléguées n'ont pas le droit de vote.

Le 5 septembre au soir, un dîner aura lieu à l'Hôtel des Trois Rois. Le prix de ce dîner est de fr. 5.50, pourboire compris, mais sans les boissons. Après le dîner, réunion familière au même endroit. Le vendredi à midi, après l'assemblée des délégués, visite du nouveau Casino de la ville de Bâle, puis déjeuner en commun dans les salles du dit Casino.

Trafic et Tourisme

Nouvelles de Bex-les-Bains

Nous apprenons par le « Journal de Bex » que les hôtels de Bex-les-Bains connaissent une vogue quasi inespérée, étant donnée la période que nous traversons. Comme partout, il n'y a évidemment que de rares étrangers, mais ce sont surtout des hôtes suisses et spécialement des Confédérés d'outre-Sarine qui sont venus se reposer à Bex-les-Bains.

Comme l'exprime très justement le journal de Bex:

« On peut dire de notre industrie hôtelière ce qu'on dit de l'industrie du bâtiment: « Quand l'hôtellerie va, tout va ». C'est-à-dire que tout le monde en profite; non pas seulement nos commerçants, mais l'agriculture et la viticulture aussi. Rendons à César ce qui est à César et reconnaissons sans détour que les dispositions prises en temps utile par la commission de propagande du S. I. D. pour rappeler à nos Confédérés la station de Bex-les-Bains, ont porté leurs fruits. Grâce à une campagne de publicité bien ordonnée et préparée par M. J. Klopfenstein, l'audacieux chef du comité de propagande, cette section du S. I. D. a bien mérité de la station. »

A Morgins

Le mardi 13 août s'est tenu à l'Hôtel Victoria à Morgins une séance réunissant sous l'éminminente présidence de Monsieur *M. Troillet*, Conseiller d'Etat, le président de la commune de Troistorrents, Monsieur *Nantermod*, un représentant de l'Union Valaisanne du Tourisme, Monsieur *Amez-Droz*, un représentant du Département des Travaux Publics du Valais, Monsieur *Ducrey*, le Comité de l'Association des Intérêts de Morgins et les membres de la Société des Hôteliers de cette station.

Après avoir discuté point par point toute action utile pour la prospérité de la station qui a beaucoup souffert de l'état de choses actuel, ses habitués étant pour la majorité d'origine

anglaise ou française, quelques résolutions ont été prises dont l'exécution ne peut être que salutaire.

La station de Morgins et ses hôteliers doivent à Monsieur le Conseiller d'Etat *Troillet* et à ceux qui l'accompagnaient d'avoir un nouvel espoir dans l'avenir.

Les prescriptions concernant l'entrée des étrangers en Valais sont rapportées.

On se souvient qu'au moment où la police fédérale des étrangers avait pris des mesures sévères pour le contrôle et l'autorisation d'entrée des étrangers en Suisse, le Conseil d'Etat du canton du Valais avait aussi édicté certaines prescriptions cantonales à ce sujet.

Or, donnant suite à de récentes instructions du Département fédéral de Justice et Police et à une requête de l'Office national du tourisme, le Conseil d'Etat du canton du Valais a décidé, par un arrêté du 14 août 1940, que les arrêtés des 21 mai et 26 juin étaient abrogés et que dorénavant:

Les étrangers en séjour ou établis en Suisse peuvent entrer en Valais sans présenter de demande préalable.

Toutefois ils devront être porteurs d'un permis de séjour, d'établissement ou de tolérance; la validité de ce permis s'étendra au delà du temps pendant lequel ils comptent séjourner dans le canton.

Pour maintenir le trafic routier

La «Via Vita», organisation centrale suisse chargée de faire des enquêtes et des recherches en vue de favoriser la rationalisation du trafic routier, a envoyé une requête au Conseil fédéral présentant les revendications que voici, en vue de maintenir le trafic routier et le maintien de l'économie des véhicules à moteur:

1) réduction des prix des carburants par l'adaptation des droits sur la benzine aux conditions exceptionnelles actuelles;

2) diminution de l'impôt cantonal sur les véhicules à moteur et introduction d'impôt répondant à une période de rationnement;

3) encouragement à la production de carburants succédanés.

Le Conseil fédéral a nommé son délégué au Tourisme

M. le Dr Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, a été nommé par le Conseil fédéral, représentant de la Confédération au sein 1. du comité et à l'assemblée générale de l'association nationale pour le développement du tourisme; 2. au conseil central du tourisme international et 3. à la délégation internationale du Simplon. M. Altwegg, vice-directeur de l'Office fédéral des transports, a été désigné comme suppléant au Dr Cottier dans les deux premières organisations.

Les billets du dimanche seront bientôt réintroduits

Les CFF. communiquent que les billets du dimanche aller et retour au prix de la simple course, avec aller le samedi et le dimanche et le retour le dimanche et le lundi, seront de nouveau délivrés dans les gares à partir du 31 août 1940.

Les milieux touristiques seront heureux de cette décision car elle encourage sérieusement la population suisse à voyager, et le trafic de fin de semaine prend une grande importance pour notre hôtellerie spécialement du fait de l'absence de la clientèle étrangère.

Situation critique de l'hôtellerie

Dans son rapport pour l'exercice 1939, la société de développement d'Obwald rappelle que la saison touristique a été très mauvaise. L'hôtellerie, qui commençait à se remettre de la crise économique mondiale, se trouve dans une situation plus critique que jamais. L'année dernière, les recettes de l'hôtellerie ont diminué de 24% pendant la saison d'été, en comparaison de l'année précédente. Un septième seulement des entreprises hôtelières ont pu maintenir en plein le service des intérêts de leurs dettes. Quant aux entreprises de transport de la région, elles se trouvent dans une situation pire encore. Comme le tourisme international n'existe momentanément pour ainsi dire plus, le canton d'Obwald compte sur le trafic interne pour permettre aux entreprises qui vivent du tourisme de tenir jusqu'à des temps meilleurs.

Nouvelles financières

Les hôtels de Villars

Pour le 41e exercice annuel, allant du 1er avril 1939 au 31 mars 1940, le compte de profits et pertes de la Société des hôtels de Villars s. Ollon (Villars-Palace, Grand Hôtel, Muveran et Hôtel Bellevue) présente un total de recettes de fr. 30,917.60, dont fr. 16,223.65 pour le bénéfice d'exploitation (fr. 200,843.45, pour le précédent exercice), fr. 8850.10 pour les loyers, fr. 4247.75 pour le bénéfice de la ferme.

Les dépenses ont atteint fr. 153,684.55, dont fr. 55,107 pour l'entretien des immeubles, du mobilier, de l'argenterie, de la vaisselle et du linge, fr. 91,975 pour les intérêts des emprunts, fr. 6388.50 pour les frais d'assainissement financier. L'exercice laisse donc un déficit de fr. 123,166.95, supérieur de fr. 72,804.55 à la réserve résultant de l'assainissement, qui était de fr. 50,362.40.

Le conseil d'administration déplore que les événements économiques et politiques l'obligent à présenter un rapport aussi défavorable. La seule chose qu'il puisse assurer, c'est qu'il fera l'impossible pour maintenir la barque sur les flots tourmentés.

Alors que le bénéfice brut d'exploitation de l'exercice 1938-1939 a été de fr. 200,843.45, il n'a plus été que de fr. 16,223.65 pour l'exercice 1939-1940. Pendant l'exercice 1938-1939 étaient descendus dans les hôtels de la société 3385 personnes, dont 689 Suisses, 525 Français, 996 Anglais, etc.; on n'en a plus compté, durant l'exercice suivant, que 2124, dont 1033 Suisses, 201 Français, 178 Anglais, etc.

La réorganisation financière décidée le 26 août 1939 a porté le capital social à fr. 1,127,500 par la conversion des emprunts de quatrième, cinquième et sixième rangs en actions privilégiées.

PAHO

Au cours du 1er semestre 1940, la PAHO a enregistré 20 adhésions d'employeurs et 94 adhésions d'employés. Elle à de son côté, pendant cette période, *versé des indemnités à 134 assurés* pour une valeur de *fr. 41,269.15.*

Depuis sa création (jusqu'au 30 juin 1940) la PAHO a versé plus de fr. 700,000.— en indemnités journalières.

Mettez en sûreté l'incertitude de votre avenir en adhérant à la caisse d'assurance-chômage pour la main-d'oeuvre hôtelière et en acquittant régulièrement et volontairement les cotisations mensuelles.

Des formulaires de demande d'admission ainsi que des brochures de propagande peuvent être obtenus auprès de l'administration de la PAHO, Marktgasse 3, Bâle.

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

Silber braucht Pflege

Mehr als 1000 Hotels etc. reinigen ihr Silber regelmässig mit ARGENTYL und freuen sich über die **rasche, mühelose, saubere** und **einfache** Art und über den **reinen, silberhellen Glanz** des mit ARGENTYL gepflegten Tafelsilbers. Dabei kostet eine Reinigung mit ARGENTYL **nur 12 Rp.,** (einer ganz grossen Menge Silbergegenstände: 52 Rp.!).
Achten Sie auf unser **Garantiezeichen:** ARGENTYL-Dose mit **SAPAG-Plombe,** denn **nur** ARGENTYL bietet so viel Vorteile und hat sich **seit 11 Jahren bewährt!** Verlangen Sie Prospekt oder Vorführung (unverbindlich für Sie!).

Alleinherstellerin: SAPAG AG., Zürich 7, Tel. 41.034

Cause réduction de personnel

Cherchons pour notre

Concierge-Conducteur

(10 ans d'activité) **poste analogue, éventuellement portier seul.** — S'adresser à Mr. Bérard, directeur **Hôtel Continental, Lausanne.**

Einzige Liegenschaftssteigerung

Im Konkurs über Robert Jakob Henseler, Hotelier zum

Hotel Hirschen in Bern

wird Freitag, den 30. August 1940, um 15 Uhr im Hotel Hirschen, Neuengasse 40, Bern, öffentlich versteigert:

Eine Besitzung an der Neuengasse, Stadt und Einwohnergemeinde Bern, Grundbuchblatt Nr. 952, Kreis I, enthaltend:

1. Das Hotel Hirschen, unter Nr. 40 für Fr. 86 500.— brandversichert.
2. Hausplatz 1,02 Aren.
3. Zugehör mit einem im Grundbuch eingetragenen Schatzungswert von Fr. 19 750.—.

Grundsteuerschatzung . . . . . Fr. 196 500.—
Amtliche Schatzung:
Für die Liegenschaft . . . . . Fr. 226 000.—
Für die Zugehör . . . . . Fr. 11 077.—
Total Fr. 237 077.—

Auflage der Steigerungsbedingungen: vom 16. August 1940 hinweg im Bureau des unterzeichneten Konkursamtes. P 8138 Y

Bern, den 14. August 1940. Konkursamt Bern: E. Martz.

Für Land-Gasthof

in grosser Gemeinde, mit geräumigen, schönen Lokalitäten, **an Durchgangsstrasse in der Zentralschweiz suchen wir tüchtige, initiative und zuverlässige**

Gerantin (employée intéressée)

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre N. A. 2658 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Die Herbstkurse:

Fach und Sprachen (Bureau): 17. September bis 19. Dezember
Küche: 10. September bis 26. Oktober // 29. Oktober bis 20. Dezember
Service: Anfänger: 8. Oktober bis 7. Dezember; Vorgerückte: 11. November bis 7. Dezember
Mixen, Bar, neuzeitl. Getränkekunde: 7. bis 16. November

Prospekt verlangen!

HOTEL- u. WIRTEFACHSCHULE

(Staatlich subventionierte Lehranstalt) *Neuchâtel*

Beginn des nächsten Kurses am 3. September 1940 mit **praktisch**-theoretischem Lehrplan für Küche, Service, Keller, Buchhaltung und französische Sprache. Pensionspreis alles inbegriffen Fr. 160.— bis 170.— monatlich. Prospekte durch die Schulleitung.

BARMAID gesucht

Stadt-Jahresbetrieb. Nur Leute mit erstklassigen Zeugnissen und absolut seriösen Referenzen werden berücksichtigt. Offerten unter Chiffre B. M. 2672 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

hätte ich doch zur Zeit mit der Trinkkur begonnen. Es ist ja so angenehm zu trinken und soll so ausgezeichnet wirken, dieses Eptingerwasser. Grad für mich mit meiner Neigung zu Verstopfung wär' es so gut gewesen. Hoffen wir, dass es nicht zu spät ist. Wie sagte der Doktor? – Am besten morgens nüchtern 1-2 Gläser Eptinger lauwarm.

Eptinger

hält Dich beweglich.

Hotel-Restaurateur, 42 Jahre alt, mit eigenem gutgehendem Geschäft, **wünscht**

Bekanntschaft

mit netter, geschäftstüchtiger Tochter (nicht über 35 J.) **zwecks baldiger Heirat.** Offerten mit Bild unter Chiffre F. B. 2667 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kellner- oder Volontärstelle *gesucht*

von kräftigem, jungem Mann, der eine 2½jährige Kochlehre absolviert hat und sich im Hotelfach weiter auszubilden wünscht.
Offerten an C. Simonelli, „Albana", Davos-Platz.

Hotel I. Ranges mit 70 Betten **kauft guten, evtl. gebrauchten, elektrischen**

Salamander

Offerten unter Chiffre G. E. 2677 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Letzte Tranche wieder ausverkauft!

Beschaffen Sie sich daher die Lose der 9. Tranche mit **Ziehung am 14. September** so bald wie möglich.

INTER-KANTONALE **Landes-Lotterie**

Einzellose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen Fr. 50.— mit sicherem Treffer erhältlich bei allen mit dem Roten Kleeblatt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken, sowie im off. Lotteriebüro, Nüschelerstr. 45, Zürich, Tel. 3.76.70, Postcheck VIII/27600.

Occasionen!

Autom. Waagen ab Fr. 220.— m. Garantie. Nat.-Kassen ab Fr. 235.-. Aufschnittmaschinen, Kaffeemühlen, alles rev. Div. Wirtschaftsinventar billig. Frau Sigg, Zähringerstrasse 11, Zürich 1.

HYGIENISCHE Bedarfsartikel und Gummiwaren

Spezialmarke „Fromms Act" 5.50; „Neverrip" 4.50 p. Dtz. **Preisliste Nr. 10 mit dem Recht auf interessanten Gutschein gratis, verschlossen.**

Sanitätsgeschäft P. Hübscher
Seefeldstrasse 4. Zürich 8.

ZU VERKAUFEN

Glace-Anlage „Frigidaire"

Konservator: 8 à 6 Lt., Glacemaschine, Kühlabteil, Schleifüllung, Kühlmaschine dazu; aus Confiserie. — Daselbst

Frühstücksapparat

„Schärer", Gas, 20 Lt.
Zu erfragen: **E. Bieri, Bern, Tel. 2.30.34.** O. F. 3066 B.

Occasions-Kontrollkasse

zu kaufen gesucht. Angebote an Bahnpostfach 3, Zürich 2980 A.

Zu verkaufen

Umständehalber in der Innerschweiz (Waffenplatz) ein gutgehendes, bürgerliches

Hotel

von 25 Betten im Zentrum des Ortes, mit schönem, gross. Vorplatz (Parkplatz), Garage und Garten. Risikoloser Gelegenheitskauf und sichere Existenz, auch zu Spekulationszwecken sehr geeignet. Offert. unt. Chiffre **OF 3765 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürcherhof, Zürich.** OF 3765 Z

Kochlehr- oder Volontärstelle gesucht

für intelligenten und kräftigen Jüngling, welcher den Halbjahreskurs der Schweiz. Wirtefachschule absolviert hat. Offerten an **F. HUG, „Lilie", Schlieren/Zch.** Telephon 91 74 02

Bestausgewiesenes Ehepaar sucht Gérantenposten

Langjährige In- u. Auslandpraxis. Führen gepflegte Küche. Beste Referenzen. — Offerten unter Chiffre H. E. 2668 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Demoiselle expérimentée dans l'hôtellerie, accepterait poste de confiance comme

maîtresse de maison

gouvernante générale ou aide de la direction

dans Hôtel-Pension, Kurhaus, Sanatorium etc. Meilleures références à disposition. Place à l'année préférée. Prière d'envoyer les offres sous chiffre L. B. 2671 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Buffetdame

2 fachtüchtige, zuverlässige und sprachenkund. Fräuleins suchen Vertrauensposten, einzeln oder auch zusammen, in seriöse Betriebe. Beste Ref. Gefl. Offerten unter Chiffre L. R. 2675 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zunft z. Saffran, Zürich

sucht per 1. Oktober 1940 gediegenen

PÄCHTER

zur Führung der Wirtschaftbetriebe. Bedingungen werden nach Fühlungnahme mit seriösen Interessenten bekanntgegeben. Offerten an den Pfleger: Herrn Dr. H. Syz, Theaterstr. 16, Zürich.

Revue-Inserate haben stets Erfolg!

Schuhcrème

Restposten, erstklassig, so lange Vorrat, in Kilodosen à Fr. 3.— abzugeben. — Versand gegen Nachnahme durch W. Kleiner, Seilergraben 43, Zürich 1.

Kellner für Clubhaus **gesucht**

Es wollen sich nur gut empfohlene, jüngere Kellner melden, die auch im Hause mithelfen. Jahresstelle. Off. an C. Isler, Gérant, Clubhaus z. Geduld, Winterthur.

American Bar Dancing in Zürich sucht per sofort gutpräsent.

Barmaid

Offerten mit Bild u. det. Angaben unter Chiffre E. B. 2678 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT auf 1. September arbeitsamer, nüchterner

Keller-Office-Hausbursche

Tel. 2.20.50, Bern oder Offerten unt. J. 8147 Y. an Publicitas, Bern.

Buffetlehrtochter für ein Jahr **gesucht**

in erstklassiges Restaurant nach Zürich. Ausführliche Angebote von jüngeren Bewerberinnen erbeten unter Beilage von Photo, Zeugnisabschriften und Angabe der Grösse an Chiffre B. T. 2674 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu baldigem Eintritt in Bergrestaurant gesucht, Jahresstelle, tüchtige, absolut zuverlässige u. ehrliche

Buffetdame-Haushälterin

die einem grösseren Betrieb generell vorstehen kann und selber Hand anlegt. Offerten mit Saläransprüchen unter Chiffre OF. 6870 St. an **Orell Füssli-Annoncen, St. Gallen.** OF. 1241 St.

Serviertochter gesucht

für erstklassiges Restaurant in Zürich. Sprachenkundige Bewerberinnen wollen sich melden unter Beilage der Photo, Zeugnisabschriften und Angabe der Grösse an Chiffre S. T. 2669 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Frei ab 1. Sept. od. später einige **erstkl. u. vielseitige**

Künstler-Trios

sowie jederzeit Attraktionskapellen in jeder Besetzung. Kostenlose Vermittlung durch die Stellenvermittlung des S. M. V. Willy Helfer, Rhynauerstr. 5, Luzern, Tel. 2.63.60.