Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 13

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 13
BASEL, 26. März 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 13
BALE, 26 mars 1942

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V85

Umkehr auf halbem Weg?

Wenn auch bisher die Verhandlungen in der Frage der Allgemeinverbindlichkeit der Hotelpreise nur sehr zögernd vorwärtskamen und sich in den Besprechungen mit den Bundesbehörden eine Reihe von Spezialproblemen ergaben, die noch einer sorgfältigen Abklärung bedürfen, so bestand doch in Kreisen des Beherbergungsgewerbes die feste Überzeugung, dass sich zuguterletzt noch eine zweckdienliche Lösung finden lasse, die auch die mit dem Vollzug betraute Behörde zu befriedigen vermöchte. Noch vor wenigen Wochen fand mit den leitenden Organen des Biga eine Besprechung statt, an welcher die von Verbandsseite ausgearbeiteten Vorentwürfe einer ersten Lesung unterzogen wurden und unsere Delegation den Auftrag entgegennahm, die gestellten Abänderungsanträge in einer zweiten Entwurfsfassung zu berücksichtigen. Die revidierten Vorlagen sollten dann Gegenstand einer weiteren konferenziellen Behandlung bilden.

Nun platzt mitten in diese vorbereitenden Studien eine behördliche Vernehmlassung, welche die Fortsetzung der Arbeiten gänzlich in Frage stellt. Der Zentralvorstand wird in einer auf nächste Woche einberufenen Sitzung zu dieser überraschenden Wendung der Dinge Stellung nehmen. Wir hätten diesen Beratungen nicht vorgegriffen und die Angelegenheit bis dahin auf sich beruhen lassen, wenn dieser bedauerliche Vorentscheid mittlerweile nicht von anderer Seite bereits publizistisch kommentiert worden wäre. Wir beschränken uns daher vorerst auf einige wenige grundsätzliche Überlegungen.

Nach dem Wortlaut des einschlägigen Bundesratsbeschlusses kann die Ordnung der Preise im Hotelgewerbe allgemeinverbindlich erklärt werden, soweit es zur Sicherung des Erfolges der staatlichen Hilfsmassnahmen notwendig erscheint. Damit ist bereits der ganz besondere Charakter dieser Allgemeinverbindlichkeit umschrieben und festgelegt, die sich nicht einfach auf jene Möglichkeiten stützen will, welche die neuen Wirtschaftsartikel vorsehen. Es handelt sich hier, wie Herr Ständerat Schmuki in der letztjährigen Septembersession der eidg. Räte ausführte, um eine notbedingte Zweckmässigkeit, die in das ganze System staatlicher Hilfsmassnahmen für das notleidende Hotelgewerbe hineinzustellen ist. Die Erfahrung hat es in den letzten Jahren tausendfältig erwiesen, dass die vom Schweizer Hotelier-Verein mit seiner eigenen Preisnormierung angestrebte Selbsthilfe so lange Stückwerk bleiben muss, als es allen ausserhalb der Berufsorganisation stehenden Unternehmen überlassen bleibt, willkürliche Preispolitik zu betreiben. Wenn jeder einzelne Betrieb nur für sich allein die wirtschaftlichen Folgen einer ungesunden Preisgebarung zu tragen hätte, so könnte der Verband ruhig über dieses gewollte Outsidertum hinweggehen. Leider aber sind gerade im Gastgewerbe, wo wegen der weitgehenden Lahmlegung des Reiseverkehrs das normale Kräftespiel zwischen Angebot und Nachfrage ausgeschaltet ist, die Auswirkungen einer Preisschleuderei allgemein fühlbar, weil bei freier Konkurrenz gerade die unterbietenden Unternehmer den übrigen die Geschäftspolitik aufzwingen. Wir haben vergangenes Jahr ja im Falle eines Grandhotel am Vierwaldstättersee in dieser Hinsicht ein klassisches Schulbeispiel erlebt. Jede vernünftige und betriebswirtschaftlich einwandfrei begründete Preisanpassung an die erhebliche Warenverteuerung wurde der Mehrzahl der in jenem Einzugsgebiet liegenden Häuser unter der Einwirkung des praktizierten Schleuderangebotes verunmöglicht. Der diesem mehr berüchtigt als berühmt gewordenen Grandhotel vorausgesagte geschäftliche „Erfolg" ist ja dann bereits am Schlusse der Saison unter deutlichem Minusvorzeichen sichtbar genug geworden. Allein dieses klägliche Ende eines gross aufgezogenen Versuches hat nicht verhindert, dass alle benachbarten Hotels den ganzen Sommer hindurch unter dieser Ausverkaufs-Geschäftsmethode schwer zu leiden hatten und trotz dem Jubiläumsjahr kaum in der Lage sind, allen ihren Verpflichtungen nachzukommen.

Unter dieser ungesunden Konkurrenz hatten die Betriebe am meisten zu leiden, die bereits staatliche Hilfsmassnahmen beanspruchen. Sie waren zufolge ihrer ungenügenden inneren Widerstandskraft, die ja ihre Hilfsbedürftigkeit ergab, zuerst gezwungen, dem Preisdruck nachzugeben und so die gesunde kaufmännische Rechnungsgrundlage zu verlassen. Die Hilfsaktion hat also hier bestimmt ihren Zweck nicht erreicht, sondern bestenfalls noch schlimmere Auswirkungen verhütet. Schon daraus ergibt sich, wie notwendig die Ergänzung der bestehenden Massnahmen wird, um ihren Erfolg auch tatsächlich sicherzustellen.

Die Bedenken, eine derart wichtige Neuerung, wie sie die allgemeingültige Preisnormierung darstellt, einem einzigen Wirtschaftszweig zur Verfügung zu stellen, sind in zweifacher Hinsicht unbegründet, oder doch stark übertrieben. Man erinnere sich nur daran, dass nämliche Einwände erfolgten, als die Einführung des variablen Zinsfusses zur Diskussion stand. Damals wurden sie mit der Feststellung entkräftet, dass die Hotellerie nicht nur eines der krisenempfindlichsten Gewerbe sei, sondern in den letzten 25 Jahren am häufigsten und am empfindlichsten von Krisen betroffen wurde und daher wie kein anderer Wirtschaftszweig Anspruch auf eine ausserordentliche Schutzmassnahme erheben könne. Mit den nämlichen Argumenten kann mit gutem Gewissen auch ein auf sie beschränkter Beschluss zur Verbindlicherklärung von Preisen gerechtfertigt werden.

Und was nun die „Neuerung" anbetrifft, so hat doch schon Herr Ständerat Schmuki mit aller wünschbaren Deutlichkeit erklärt, dass es sich hier nicht um ein Novum handle, indem sowohl die Stickerei-Industrie, als vor allem auch die schweizerische Uhrenindustrie Allgemeinverbindlichkeiten in Verbindung mit staatlichen Hilfeleistungen kennen. Dieser Tatsache wäre noch beizufügen, dass sich die Preisnormierung dort ausserordentlich gut bewährte und zu einem erheblichen Teil den wirtschaftlichen Wiederaufschwung der Uhrenbranche ermöglichte.

Auch für diese Industrie waren unzählige und scheinbar unüberwindliche Schwierigkeiten zu beseitigen und doch fand man schlussendlich eine allseitig sich bewährende Lösung. Ein ähnlicher Erfolg darf ohne übertriebenen Optimismus auch für die Hotellerie vorausgesagt werden, weil der Berufsverband in jahrelanger Aufbautätigkeit wertvolle Vorarbeit geleistet hat und über eine reiche Erfahrung in einer auf die Vereinsangehörigen begrenzte Allgemeinverbindlichkeit der Preise verfügt, die bei der Erweiterung des Geltungsbereiches doch mit in die Wagschale geworfen werden kann. Es handelt sich also hier nicht um ein Experiment mit ausschliesslich unbekannten Grössen, sondern einfach um die logische Ausdehnung der im Kleinen bewährten Preispolitik auf einen ganzen Wirtschaftssektor. Im übrigen bindet sich das zuständige eidg. Departement mit einer Preisnormierung an die Hotellerie gar nicht auf ewige Zeiten. Die Zustimmung im Parlament wurde ja seinerzeit vom Vorbehalt abhängig gemacht, dass die Massnahme rückgängig gemacht werden könne, sofern sie sich nicht bewähren sollte. Die Bundesbehörde vergibt sich also in nichts mit deren Einführung. Der Versuch bringt in jedem Falle wichtige Erkenntnisse und Erfahrungen ein, die für die spätere Gestaltung der schweizerischen Wirtschaftspolitik und die vertagte Abstimmung über die Wirtschaftsartikel nur von Gutem sein können. b.

Konferenz der Städtesektionen

Der an die Städtesektionen ergangenen Einladung zu einer Konferenz, die vergangenen Mittwoch in Olten im Hotel Aarhof stattfand, hatten 11 Sektionen Folge geleistet, deren Delegierte unter dem gewandten Vorsitz von Herrn Dir. H. Schmid (Bern) in einer vielseitigen Arbeitstagung eine Reihe der wichtigsten beruflichen Standesfragen behandelten. In einem temperamentvollen Eröffnungsvotum schilderte Herr Dir. Schmid die Lage der Stadthotellerie seit Kriegsausbruch, warnte vor einer allzu optimistischen Beurteilung ihrer Existenzmöglichkeiten und verwies dabei auch auf die bedeutenden Schwierigkeiten, denen sich das Gastgewerbe speziell in den Grenzstädten gegenübergestellt sieht. Die zahlreichen, einer Lösung harrenden Probleme können am wirksamsten durch einen vermehrten organisatorischen Zusammenschluss der Betriebe im Rahmen des SHV. bearbeitet und gefördert werden. Wenn wir auch mit Anerkennung der vorsorglichen Massnahmen der Bundesbehörden auf dem Gebiete der Landesversorgung und des Verständnisses der kriegswirtschaftlichen Instanzen für die Hotellerie gedenken wollen, so ist auf der andern Seite festzustellen, dass andere staatliche Verwaltungszweige die wirtschaftlichen Zusammenhänge im Beherbergungsgewerbe immer noch verkennen. Ein sprechendes Beispiel dafür ist die nur teilweise Berücksichtigung der Begehren nach einer Anpassung der Zimmerpreise an die Teuerung. Während man der Hotellerie immer neue Lasten in Form von Steuern, Lohn- und Verdienstersatzbeiträgen, vermehrten sozialen Leistungen usw. zumutet, will man ihr keine Möglichkeit einräumen, die Einnahmen den vermehrten Betriebsaufwendungen anzugleichen. Die Konferenz bezweckt die gegenseitige Aussprache über eine Reihe wichtiger Geschäfte, um der zentralen Vereinsleitung in ihrer weiteren Tätigkeit an die Hand zu gehen und sie über die Stellungnahme der städtischen Betriebe zu orientieren.

In einer kurzgedrängten, aber sehr umfassenden Übersicht behandelte Herr Dir. Dr. Riesen die Tagesfragen unter besonderer Berücksichtigung der zur Verhandlung stehenden Traktanden. Ausgehend von dem durch den Krieg bedingten mindestens 50prozentigen Umsatzrückgang, verwies er auf die in den Betrieben erfolgten Rationalisierungen, die zwangsläufig bedingten Einschränkungen und das sich hieraus gerade auch für das Personalproblem ergebende Dilemma.

Das qualifizierte Personal soll nach Möglichkeit durchgehalten werden, doch fehlt es hiefür vielfach an der genügenden Beschäftigung. Das führt wieder zur Abwanderung wertvoller Hilfskräfte in andere Branchen. Bei aller Würdigung der staatlichen Hilfsmassnahmen kommen wir doch nicht um die Tatsache herum, dass wir vom gesteckten Ziel der grundlegenden Sanierung noch weit entfernt sind. So konnten auch die Überbrückungsmassnahmen nicht verhindern, dass weitere Hoteliersfamilien von ihren angestammten Betrieben, die an die Gläubiger übergehen, verdrängt wurden. Damit geht die persönliche Schicksalsverbundenheit mit dem Hause immer mehr verloren, obwohl der Wert der Persönlichkeit in der Hotellerie auch weiterhin ausschlaggebend bleiben wird. In den nur sehr langsam vorwärtsschreitenden Verhandlungen über die Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise ist in den letzten Tagen eine gänzlich unerwartete Wendung eingetreten, indem uns das zuständige Amt wissen lässt, dass man im eidg. Volkswirtschaftsdepartement die Angelegenheit ad acta legen möchte. Begründet wird dieser Stellungswechsel mit der Erklärung, die Preisnormierung laufe den Bestrebungen zur möglichsten Niedrighaltung der Preise zuwider, die Gefahr der illoyalen Konkurrenz im Hotelgewerbe sei durch die Warenverknappung weitgehend ausgeschaltet und es wäre ferner zu befürchten, dass derartige Preisvereinbarungen dann nicht auf die Hotellerie beschränkt blieben. Nach den monatelangen Vorarbeiten und im Hinblick auf die in der Uhrenindustrie verwirklichte und viel weiterreichende Preisnormierung hält es wirklich schwer, diesen Entscheid zu verstehen. Die Verbandsorganisation wird sich auch kaum ohne weiteres mit diesem Hofbescheid abtinden lassen. Die behördlichen Massnahmen zur Privatzimmervermietung drohten ebenfalls auf ein Nebengeleise zu geraten, aus welchem sie nun dank den von Herr Regierungsrat Dr. Gafner unternommenen Bemühungen zur Erreichung eines Konkordates wieder herausmanövriert werden sollen. Die Berücksichtigung der Hotellerie in den bisherigen Arbeitsbeschaffungsaktionen hielt sich deshalb in engsten Grenzen, weil der Bundesbeitrag stets von entsprechenden Leistungen der Kantone und Gemeinden abhängig war. In den neuen Erörterungen über die künftigen Arbeitsbeschaffungsmöglichkeiten erfährt nun die Hotellerie eine wesentlich stärkere Berücksichtigung. Damit in Zusammenhang ist auch das Gutachten von Herrn Dr. Meili zu erwähnen, das eine Bestandesaufnahme der Hotellerie und die Durchführung der notwendig gewordenen Erneuerungsbauten im Rahmen eines Zehnjahresplanes vorsieht.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Hotellerie und Banken — Eine Ausstellung des Gastgewerbes — Fleisch-Rationierung — Personalrubrik.** Seite 3: **Fremdenverkehr im Januar — Kleine Chronik — Hotelverzeichnis der Schweizer Reisekasse — Spart Brot! — Lebensmittelrationierung im April — Uebrige kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen — Totentafel.** Seite 4: **Aus den Sektionen und Verbänden.**

Begehren der Köcheschaft

Im Mittelpunkt der Aussprache standen die Vorschläge des Schweizer Kochverbandes über Lohn- und Arbeitszeitregelung. Nach einleitenden Voten des Vorsitzenden und von Herrn Dr. Riesen, der die Stellungnahme des Zentralvorstandes darlegte, setzte ein reger Meinungsaustausch ein. Mit dem Versammlungsleiter sind die Votanten der Auffassung, dass sich die Arbeitgeberschaft dem sozialen Fortschritt nicht verschliessen wolle und auch ihren Beitrag hiezu zu leisten bereit sei. Etwelches Befremden verursachte die ultimative Form, in der die Begehren erhoben werden. In materieller Hinsicht gingen manche Äusserungen dahin, dass die Abstufung zwischen den beiden Minimalpositionen nicht genüge und in den beiden ersten Kategorien zu sehr auf die Dienstjahre, weniger aber auf die wirklichen beruflichen Fähigkeiten abgestellt werde. Mehrheitlich empfindet man die Ansätze für aus der Lehre tretende Köche oder Pâtissiers als zu hoch, wobei betont wird, dass gerade unter den eben ausgelernten Köchen noch manche zu finden sind, die eine weitere berufliche Ergänzung der Lehrzeit dringend notwendig haben. Die Gegenvorschläge des Zentralvorstandes SHV werden durchwegs gutgeheissen.

Wenn bei den Lohnforderungen grundsätzlich die Bereitwilligkeit vorhanden ist, eine beide Teile befriedigende Regelung zu treffen, so erhob sich dagegen eine betonte Opposition gegen die Vorschläge zur Arbeitszeit-Regelung. Der vielfach flaue Geschäftsgang bringt es mit sich, dass eher von einer täglichen Präsenz- als wirklichen Arbeitszeit gesprochen werden muss und dass auf kurzbemessene strenge Arbeitsstunden wiederum stundenlange Pausen im Betrieb eintreten. Die frühzeitige Einstellung der warmen Küche am Abend brachte eine weitere Entlastung des Küchenpersonals mit sich, die so weit geht, dass die in einzelnen Kantonen bewilligten täglichen Arbeitszeiten gar nicht mehr voll ausgenützt werden können. Eine Normierung habe daher auf die Präsenz- und nicht auf die Arbeitszeit abzustellen, wobei die in Vorschlag gebrachte Stundenzahl nicht ausreiche. Von verschiedenen Delegationen wird auf die bestehenden kantonalen Bestimmungen verwiesen, die sich im allgemeinen sehr gut bewährten und an denen auch das Personal nichts auszusetzen hat. Dort wird aber durchwegs mit höheren Arbeits- und Präsenzzeiten gerechnet, als im vorliegenden Entwurf. Einzelne kantonale Vorschriften verbieten zudem die Bezahlung von Überstunden, die nur durch Ersatzfreizeit kompensiert werden dürfen. Der ganze Vorschlag krankt an einer zu starren Schematisierung und lässt die für die vielseitigen Betriebsverhältnisse in der Stadthotellerie notwendige Elastizität vermissen. Den Angestellten wäre möglicherweise ebenfalls besser gedient, wenn z. B. die Freizeit oder die minimale Nachtruhe, anstatt die Arbeitszeit, reglementiert würde. Solche Vorschriften liessen sich auch besser in der

Praxis durchführen. Im übrigen werden auch darüber Zweifel laut, ob es sich hier um das Begehren einer Mehrheit von Berufsangehörigen handle, da durchwegs die Bereitwilligkeit des Personals, sich den ausserordentlichen Verhältnissen anzupassen, anerkannt wird und auch keine ernstlichen Differenzen zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerschaft in dieser Frage bekannt sind.

Die Delegierten werden ersucht, in ihren Gruppen über die Anträge des Kochverbandes zu berichten und bis spätestens Monatsende dem Zentralbüro die Stellungnahme der Sektionen bekanntzugeben. Gleichzeitig sollen diesem die bereits bestehenden kantonalen Vereinbarungen und Arbeitszeitvorschriften zugestellt werden, um ihm eine vergleichende Studie über die Arbeitsverhältnisse zu erleichtern.

Neue Hotelpreise

Die Herren Schmid und Dr. Riesen kommentieren die mit der eidg. Preiskontrollstelle geführten Verhandlungen und die von dieser zugebilligten Teuerungszuschläge. Der anschliessende Meinungsaustausch zeigt, dass die Mehrzahl der Anwesenden die Korrektur der Zimmerpreise als ungenügend erachtet. Die Preiskontrollstelle hätte unbedingt dazu Hand bieten sollen, den durch Betriebs- und Kostenberechnungen genau nachgewiesenen Verlust auf dem Logisgeschäft in vermehrtem Masse zu mildern. Auch wurde auf die Gegensätzlichkeit der staatlichen Anordnungen hingewiesen, indem der Staat mit der einen Hand Hilfsdarlehen gewähren muss, anderseits aber den noch aufrecht stehenden Betrieben eine kostenmässig vollständig begründete Preisanpassung verunmöglicht und so zu den finanziellen Schwierigkeiten auch noch beiträgt. Die Hotellerie hat so gut wie jeder andere Wirtschaftszweig das Recht, einen Preis zu verlangen, der sie mindestens vor Verlusten schützt. Die Preiszuschläge sind so unzureichend ausgefallen, dass die Hotellerie auch im kommenden Winter nicht ohne Heizungszuschläge auskommen kann, für deren Bewilligung sich die Vereinsleitung rechtzeitig einsetzen soll.

Gestaltung der Menus

Der Vorsitzende verweist auf die zunehmende Verknappung der Zufuhren, die sich auf die Warenversorgung im Inland immer nachteiliger auswirkt. Er gibt der Hoffnung Ausdruck, dass es der vom Bundesrat nach England abgeordneten Handelsdelegation gelingen möge, Erleichterungen für die Einfuhr lebenswichtiger Güter zu erreichen. Im übrigen darf das Gastgewerbe von sich aus nichts unterlassen, um den Warenverbrauch nach der Versorgungslage zu richten. Unsere Bemühungen müssen sich darauf beschränken, den Gast zu sättigen und ihm ein bekömmliches und ausreichendes Mahl zu bieten. Dabei kommt es nicht mehr auf die Zahl der Gänge und die Grösse der Auswahl an. In zuständigen Kreisen spricht man bereits von weiteren Einschränkungen, die dem Gastgewerbe bevorstehen sollen. Freilich ist zu erwarten, dass auch hier der Bogen nicht überspannt werde und man im Rahmen der durch die Mangelwirtschaft notwendig gewordenen Einschränkungen und Rationierungen dem Betriebsleiter doch noch jene Handlungsfreiheit lässt, die nichts an der sorgfältigen und sparsamen Warenverwendung ändert.

Militärentschädigungen

Herr Dr. Büchi, Redaktor des Vereinsorganes, berichtet über die bisherigen Erfahrungen der militärisch beanspruchten Hotels mit den in der IVA festgelegten Vergütungen. Die dort genannten Logisentschädigungen haben sich historisch aus der früheren Praxis und den für die Unterkunft von Stäben bewilligten Beiträgen heraus entwickelt, stellen aber nicht im entferntesten auf die Kostengestaltung in der Hotellerie ab. Waren die Zimmervergütungen schon im letzten Jahre unzureichend, so sind die Verhältnisse mit fortschreitender Teuerung vielfach unhaltbar geworden. Dies gilt besonders für jene Hotels an Mobilmachungsorten, die jeweilen nur ganz kurzfristig mit Truppen belegt werden und wo die im Einzelnen zugebilligte Logisvergütung nicht einmal mehr die Barauslagen für das Waschen der Bettwäsche und die Zimmerreinigung decken, von einer Vergütung für die Unterkunft als solche gar nicht zu reden. Der Referent gibt Aufschluss über die Tätigkeit der vom Zentralvorstand eingesetzten Unterkommission und erläutert die von dieser aufgestellten Begehren die in einer auf die wichtigsten Betriebskalkulationen eingehenden Eingabe zusammengefasst und anlässlich einer Audienz beim Chef des eidg. Militärdepartementes überreicht werden sollen. Die Vorschläge sehen eine Erhöhung der Vergütungen für die Zimmer, die als Büros beanspruchten Räume und die Benützung der Küchen, sowie der Küchengeräte vor. Ferner sollen die Mehrkosten für ganz kurzfristige Einquartierung wenigstens teilweise von der Armee gedeckt und auch die Frage der Serviceentschädigung einheitlich geregelt werden.

Die Versammlung nimmt mit Befriedigung davon Kenntnis, dass sich der Zentralvorstand um eine Neuregelung bemüht, die im Hinblick auf die bisherigen Erfahrungen und die seither eingetretene Teuerung nicht mehr länger hinausgeschoben werden sollte.

Privatzimmervermietung

Herr Dr. Riesen schildert die bisherigen Vorarbeiten, die vom Zentralverein geleistet wurden, um in dieser Sache zu einer befriedigenden Ordnung zu kommen. Gerne hören die Teilnehmer, dass unter der Führung vom Präsidenten des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes ein Kantonskonkordat angestrebt werden soll. Im übrigen verspricht man sich auch von der neu geregelten Bewilligungspflicht für die Eröffnung und Erweiterung von Beherbergungsstätten einen besseren Schutz gegen eine weitere Vermehrung des Bettenangebotes. Die klar umrissenen gesetzlichen Begriffsbestimmungen für die Beherbergungsstätte und was der Betriebseröffnung gleichzustellen sei, werden nun hoffentlich auch der Inbetriebnahme neuer Apartmentshäuser einen wirksamen Riegel stossen.

Heizungseinschränkungen

Der Verhandlungsleiter schildert die Betriebsverhältnisse, wie sie sich aus der verschärften Einsparung an Elektrizität ergaben. Er vertritt die Auffassung, dass nun, da die besonders einschneidenden Vorschriften wieder gefallen sind, kein Anlass bestehe, wieder aus dem Vollen zu schöpfen. Es sei im Interesse der Betriebsrationalisierung und mit Rücksicht auf die Betriebe, die einzig auf Kohlenfeuerung angewiesen sind, auch weiterhin Zurückhaltung in der Verwendung von Warmwasser geboten. Eine gewisse Beschränkung der Warmwasserabgabe auf einzelne Tagesstunden sei nach wie vor am Platze und es wäre sehr zu begrüssen, wenn man sich hier auf einheitliche Richtlinien einigen könnte. Auch dürfen wir uns nicht von den Ereignissen überraschen lassen. So werden von den massgeblichen Kriegswirtschaftsämtern bereits Massnahmen erwogen, die auf eine vermehrte Kohlenersparnis im kommenden Winter abzielen. Gerüchtweise verlautet, dass der Betriebsschluss für Restaurants und Bars usw. ganz erheblich vorverlegt werden solle. Derartige Betriebseinschränkungen müssten die Stadthotellerie auf das allerschwerste treffen, weshalb es ratsam ist, unsererseits auch Sparmassnahmen zu studieren und den Behörden geeignete Vorschläge zu unterbreiten. So wäre vielleicht die Idee nicht von der Hand zu weisen, die verlangten Kohleneinsparungen anstatt durch vorzeitigen Betriebsschluss am Abend durch eine turnusweise ganztägige Betriebsschliessung zu erzielen, auf welche Weise dann auch die Freizeitgestaltung für das Personal eine sehr eintache Lösung erfahren könnte.

Verkehrswerbung

So quasi als angenehme und willkommene Nachspeise auf die rein geschäftlichen Traktanden wurde eine sehr unterhaltsame und wirklich geistvolle Plauderei von Herrn Dir. Niederer (SZV, Zürich) eingeschaltet, der es ausgezeichnet verstand, die Versammlung mit der schweizerischen Verkehrswerbung bekannt zu machen. In Wort und Bild wurden die Bemühungen der SZV um eine zeitgemässe, allen Verkehrsinteressen dienende und treffsichere Propaganda belegt. Mit besonderem Interesse nahm man die Mitteilungen und Hinweise über die eigentliche Städtewerbung entgegen, die sowohl in eigenen Aktionen, wie auch in Verbindung mit anderen Werbemassnahmen bewusst gefördert wird.

Geschäftsführung

Herr Dir. Schmid machte darauf aufmerksam, dass demnächst die drei Jahre abgelaufen sind, welche für die Geschäftsführung der Vorortssektion vorgesehen sind. Die Sektion Bern stellt daher ihr Mandat zur Verfügung. Der Vorsitzende wird ersucht, sich persönlich zusammen mit dem Sekretariat der Sektion Bern auch weiterhin der Geschäftsführung anzunehmen, da es sehr zweckdienlich sei, wenn eine zentral gelegene Sektion den Vorort innehabe. Auch sind die persönlichen Beziehungen des Präsidenten zu den Bundesbehörden, der Städtehotellerie, sowie dem ganzen Gastgewerbe nur förderlich. Die Delegierten schlossen sich einstimmig diesem Votum an und bestätigten die Sektion Bern in ihrem Amte als geschäftsführendes Organ.

Mit einem markanten Appell an die Kollegialität und der Aufforderung, die vorliegenden Personalbegehren im Geiste sozialen Verständnisses auf ihre Tragfähigkeit für die Städtehotellerie zu prüfen, schloss der Tagespräsident die Konferenz, die für alle Teilnehmer von grossem Nutzen war.

Umschau

Hotellerie und Banken

Die Auswirkungen der Wirtschaftskrise im Gastgewerbe auf die Kreditinstitute wurden u. a. auch von Herrn Generaldirektor Hirs an der ordentlichen Delegiertenversammlung der Schweizerischen Volksbank aufgezeigt. Er führte hierüber folgendes aus:

„Auf der Einnahmenseite ist als augenfälligstes Merkmal der Rückgang der Aktivzinsen um zirka Fr. 650 000 zu erwähnen. Er ist u. a. die Folge allgemeiner Zinssatzermässigungen und Zinsausfälle, vorab in der Saisonhotellerie. Hierunter fallen bei unserem Institut heute Eigentlich die einzigen Kredite, die zum mindesten renditenmässig zu wünschen übrig lassen. Diese Engagements, einschliesslich einige zu Eigentum übernommene Betriebe, beziffern sich auf etwas weniger als Fr. 28 Millionen; davon betreffen 16 Millionen erststellige Hypotheken, die fast restlos auf sehr schönen und gut gelegenen Liegenschaften haften. Wenn wir auch Jahr für Jahr bestrebt sind, die heute ertragsmässig zu einem Bleigewicht gewordenen Vorschüsse an die Saisonhotellerie durch vorsorgliche Rückstellungen zu untermauern und auf diese Weise den erheblichen Zinsenausfall nach Kräften zu mildern, so macht sich der Ertragsausfall in der Gewinnrechnung und damit schliesslich im Dividendenansatz doch sehr unangenehm fühlbar, konnte doch schon in den beiden Jahren 1940 und 1941 nur noch ein Bruchteil dieser Hypotheken verzinst werden. Besonders im argen liegen die Verhältnisse bei Montreux und St. Moritz. Bei St. Moritz z. B. wurden 1941 82% der Forderungen überhaupt nicht verzinst, weitere 16% warfen nur einen geringen Nutzen ab, und nur 2 % (im Vorjahr 14%) verzinsten sich normal. Selbst bei einem totalen Schuldenabstrich kann der Saisonhotellerie, als ganzes betrachtet, die Wirtschaftlichkeit nicht zurückgegeben werden."

Eine Ausstellung des Gastgewerbes

Am 13. März wurde in Zürich durch den Zürcher Hotelierverein, den Wirteverein des Bezirkes und der Stadt Zürich und die zürcherischen Sektionen der Union Helvetia und des Schweiz. Kochverbandes eine Genossenschaft gegründet, die namens der Gründerverbände in den ersten Wochen des kommenden Juni in Zürich eine gastgewerbliche Ausstellung durchführen wird. Die Ausstellung, die unter dem Titel „Was kochen wir heute?" geplant ist und deren erste Vorarbeiten bereits abgeschlossen sind, soll einerseits dem Gastgewerbe einen Überblick über alle einschlägigen Fragen der Kriegswirtschaft geben und anderseits der Öffentlichkeit speziell für die Kriegsküche wertvolle Aufklärungsdienste leisten. Im Mittelpunkt der Ausstellung werden zu diesem Zwecke grossangelegte, praktische Kochdemonstrationen unserer Schweizerköche stehen, die in ihrer Auswertung der kriegswirtschaftlich bedingten neuen Kochmethoden zweifellos das grösste Interesse der Öffentlichkeit finden werden. Bereits liegen zahlreiche Vernehmlassungen dafür vor, dass auch die zuständigen Behörden der geplanten Veranstaltung einen grossen, zeitgemässen Nutzen zuerkennen.

Die Fachecke

Fleisch-Rationierung

Aus Mitgliederkreisen wird uns hiezu geschrieben:

Um mit den verfügbaren Fleischpunkten eines Monats auskommen zu können, ist die Festsetzung eines Grundwertes an Fleischpunkten grundlegend, die pro Fleischmahlzeit verwendet werden dürfen. Dieser Grundwert wird errechnet aus den für Fleischmahlzeiten eingenommenen Mahlzeiten-Coupons, sowie aus der Gesamtzahl der eingenommenen Mahlzeitencoupons. Vorausgesetzt, dass genau gleich viele Gäste gleich viele Mahlzeiten im Hotel einnehmen, kann der Grundwert wie folgt errechnet werden:

Pro Gast: 7 Tage à 5 Mc = 35 Mc zu 40 Punkten = 1400 Punkte.
5 Fleischtage à 2 Mahlzeiten à 2 Mc = 20 Mc.
Die 1400 Punkte verteilen sich auf 20 Mc. Pro Mc stehen somit 70 Punkte, pro Fleischmahlzeit 140 Punkte zur Verfügung.

Der Grundwert ist jedoch nicht fest, da bei keinem Betrieb die Voraussetzung der gleichmässigen Frequenz zutrifft. Der Grundwert ändert je nach Betrieb, Jahreszeit, Frequenz. Er muss geschätzt oder durch Auszählen der Mahlzeiten der letzten Woche errechnet werden. Er wird höher in Betrieben, die Geflügel oder Wild servieren, die mehr Morgenessen als andere Mahlzeiten servieren, durch Gäste, die auch an Fleischtagen fleischlose Mahlzeiten bestellen. Der Grundwert wird kleiner in Betrieben, die mehr Fleischmahlzeiten servieren als Morgenessen, deren Frequenz an fleischlosen Tagen kleiner ist, die über Weekend besonderen Andrang haben, die mehr Bankette servieren. Durch genaue Überwachung des Verbrauchs wird sich mit der Zeit für jeden Betrieb zeigen, ob der errechnete Grundwert richtig ist.

Vorläufig muss ein fester Grundwert von 140 Punkten pro Fleischmahlzeit angenommen werden. Es stehen somit pro Fleischmahlzeit 140 g Fleisch mit Knochen zur Verfügung. Davon müssen 25% für Knochen abgezogen werden, was 105 g Fleisch ohne Knochen ergibt. Als Parierabfall bei Braten für Anschnitt und Endstück, für Resten, die nicht mehr portionsweise serviert werden können, müssen weitere 10–20% abgezogen werden. Es ergibt sich daraus eine Fleisch-Portion von 80—95 g. Dies entspricht einer Festsetzung der Fleischportion auf

100 g Fleisch mit Knochen (Koteletten, Carré, Rücken, Gigot usw.), kochfertig pariert.

80 g Fleisch ohne Knochen, kochfertig pariert. Fleischsorten der andern Bewertungsgruppen dementsprechend.

Bei der Zubereitung gehen wiederum 20 bis 30% des Rohgewichtes verloren, was bei der Berechnung des Portionengewichtes von kaltem Fleisch berücksichtigt werden muss.

Nachdem die Gebrauchsfleischportion auf 100, resp. 80 g Fleisch kochfertig pariert, festgesetzt worden ist, muss die Kalkulation auf Grund dieser neuen Gewichte neu aufgebaut werden. Preisabschläge sollen nicht erfolgen. Die verkleinerte Fleischportion muss durch reichhaltigere Beilagen wettgemacht werden. Die Beilagen sollen vornehmlich unrationierte Artikel umfassen. Eine abwechslungsreiche Garnitur ist möglich, wenn auch auf Gemüsesorten gegriffen wird, die früher nie oder selten auf der Hoteltafel erschienen sind, wie Bodenkohlraben, Kohl, Navets, Marornen usw., Artikel, die heute noch in genügenden Mengen erhältlich sind.

Neben genauer Instruktion des Küchenpersonals über die neue Gewichtstabelle ist die ständige Kontrolle der Vorräte und des Verbrauchs, verbunden mit einer Fleischpunkt-Kontrolle (kontokorrentartig aufgezogen) unerlässlich. Die Küchenwaage muss auch Differenzen unter 10 g pro Stück noch genau anzeigen. Für eine überschlagsmässige Kontrolle lässt sich die tägliche durchschnittlich zulässige Verbrauchsmenge Fleisch errechnen aus dem Total der Fleischpunkte, dividiert durch die Anzahl der Fleichtage des Monats.

Neben genauem Wägen und Kontrollieren muss aber an Fleisch gespart werden, wo dies nur möglich ist.

Das Menü muss auf Grund des im Kühlraum vorhandenen Fleisches aufgestellt werden, während man es früher zuerst aufstellte, um nachher das dazu Nötige einzukaufen. Dabei ist leichtverderbliche Ware vor länger haltbarer zu verbrauchen. Allzugrosse Lager im Kühlraum sind aber nicht empfehlenswert, da das Fleisch durch das Lagern je nach Art und Schlachtdatum bis zu 5% Gewicht verliert.

Den Gästen soll nicht nur ein Menü vorgelegt werden, sondern mehrere. Hier bietet sich Gelegenheit, den Verbrauch rascher verderblicher Ware zu forcieren. Dadurch, dass auch an Fleischtagen ein fleischloses Menü vorgeschlagen wird, können Fleischpunktersparnisse gemacht werden. Das fleischlose Menü muss aber nicht aus Fisch, Käse, Eiern oder Teigwaren bestehen. Zahlreiche Betriebe haben hervorragende neue Platten hervorgebracht, die wenig oder gar keine rationerten Lebensmittel benötigen.

Wenn Menüs zur Wahl vorgelegt werden, kann wenigstens für das eine auch niedriger bewertetes Fleisch verwendet werden. Milken sind niedrig bewertet, sind aber teuer und nicht unbeschränkt erhältlich. Kalbskopf und Kutteln, Kalbszunge, Hirn eignen sich als eigentliche Spezialplatten.

Beim Bankettservice ist wichtig, die Besteller ausdrücklich darauf aufmerksam zu machen, dass für die angemeldeten Personen gekocht wird, dass das Hotel deshalb auch für dieselbe Anzahl Gäste Mahlzeitencoupons benötigt, gleichgültig, ob die Gäste am Bankett erschienen sind oder nicht. Diese heikle Sache lässt sich am ehesten regeln, wenn sie bei der Bestellung offen besprochen wird und wenn auf der Menüofferte folgender Vorbehalt beigefügt wird:

„Das Menü ist berechnet für x Personen und benötigt zweimal x Mahlzeitencoupons. Vorbehalten bleiben neue amtliche Rationierungsmassnahmen und Erhältlichmachen der Rohprodukte."

Von jedem Betriebsleiter verlangt die Fleischrationierung vermehrte Arbeit. Sie hilft aber, gerechte Verteilung zu gewährleisten und „durchzuhalten". Jeder Betriebsführer muss deshalb seine Ehre darin sehen, die vielfältigen Bestimmungen trotz der Ansprüche der Gäste loyal einzuhalten, ohne seinen Gästen auf Kosten seiner Konkurrenten besondere Vorteile aus Alt-Vorräten oder aus besonders günstigen Einkäufen zukommen zu lassen.

Auch darin liegt ein Stück „Bewährung".

H. Sg.

Todes-Anzeige

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

Frau

Martha Fuchs-Käser

Hotel Eiger, Wengen

am 17. März ihrer Familie nach kurzer, schwerer, tapfer ertragener Krankheit, unerwartet rasch im 60. Altersjahre entrissen wurde.

Wir bitten Sie, dem verstorbenen Mitglied ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

Personalrubrik

Eine bedauerliche Demission

Den Zeitungen entnehmen wir, dass Herr Direktor Dr. Joseph Käppeli soeben seine Demission als Direktor des Eidg. Kriegsernährungsamtes eingereicht hat. Aus gesundheitlichen Gründen musste er sich sofort in das Spital begeben. Die Mitteilung kommt überraschend und doch verwundert sie uns nicht. Das Mass der Arbeit für Herrn Dr. Käppeli, der im 70. Altersjahr steht, war jedenfalls voll. Es ist ein gewaltiges Werk, das er hinter sich hat. Eines Tages musste sich der harte Nacken doch beugen, er vermochte das Übermass, welches ihm aufgebürdet war, wohl nicht mehr ertragen. Das ist uns verständlich, wenn wir bedenken, dass Herr Dr. Käppeli nun ein zweites Mal die undankbare Arbeit des schweizerischen Kriegsernährungswesens voll und ganz auf sich nehmen musste.

Die Kritik hatte es ihm in letzter Zeit auch nicht leicht gemacht. Gerade die nörgelnden Stimmen, die ihn zum Teil in unsachlicher Weise aus dem Bundesparlament anbellten, zeigen, wohin es führt, wenn in solchen schweren Stunden derartiges Geschwätz vor der Öffentlichkeit ausgeleert wird. Nicht nur beeinträchtigt es diejenigen, die in der Leitung sind und die schwere Verantwortung übernommen haben, sondern es stiftet Verwirrung und unnötige Verstimmung in den Kreisen des Volkes. Wir zweifeln nicht daran, dass Herr Dr. Käppeli unter solchen ungerechtfertigten Angriffen gegenüber unserer Ernährungspolitik hat leiden müssen.

Seinerseits war er doch ein Kenner unserer Wirtschaftsverhältnisse, wie es nur wenige gibt und gab. Wir erinnern uns, wie er seinerzeit in den kritischen Monaten des Jahres 1918 das Amt mit beiden Fäusten in die Hände nahm, nachdem sich bedenkliche Versager gezeigt hatten. Mit grösstem Geschick vermittelte er namentlich die Differenzen zwischen der Landwirtschaft und der Verbraucherschaft. Wir dürfen sagen, dass er uns bis heute wiederum sehr geschickt und für alle Kreise wohlwollend durch unsere Ernährungskrise durchgeführt hat. Möge sein Nachfolger ähnliche Eigenschaften aufweisen.

Der Hotellerie hat Herr Dr. Käppeli bestes Wohlwollen erwiesen. Seine gute Eigenschaft war es, die Leute anzuhören und dann erst zu entscheiden. So hat er es auch mit uns in diesem Kriege gemacht. Bevor wichtige Massnahmen getroffen wurden, die unsere Hotellerie angingen, hat er uns zusammenberufen und uns angehört. So ist es zu verstehen, dass wir in bezug auf die Lebensmittelrationierung, die er unter sich hatte, verhältnismässig gut gefahren sind und wir uns jedenfalls über das Kriegsernährungsamt in keiner Weise beklagen können. Im Gegenteil, wir schulden ihm Dank für sein Wohlwollen.

Hrn. Dr. J. Käppeli wünschen wir einen langen und schönen Lebensabend. Wir hoffen und erwarten, dass sich sein Krankheitszustand raschestens bessern möge.

M. R.

Der Fremdenverkehr im Januar 1942

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Nach dem — für Kriegszeiten — bemerkenswert guten Anfang der Wintersaison 1941/42 durfte man angesichts der günstigen Schneeverhältnisse auch für den Januar mit einem bessern Fremdenverkehrsergebnis rechnen als in den beiden ersten Kriegswintern. In der Tat waren die Arrivées mit 141 000 um 16 Prozent, die Übernachtungen mit 802 000 um 13 Prozent höher als vor Jahresfrist. Auch die jahreszeitliche Zunahme der Logiernächte vom Dezember auf den Januar war diesmal mit 21 Prozent stärker als in den letzten beiden Jahren (19 bzw. 15 Prozent). Sieht man von der um 9 Prozent gestiegenen Übernachtungsziffer der Auslandgäste ab, die lediglich eine Folge der stärkeren Besetzung der Heilstätten von Davos und Leysin durch ausländische Patienten ist, so beruht die ganze Frequenzzunahme auf einer weiteren erfreulichen Ausdehnung des Binnensektors unseres Fremdenverkehrs. Dass damit der Ausfall des internationalen Publikums leider nicht wettgemacht ist, geht nur zu deutlich aus dem folgenden Vergleich des Berichtsmonates mit dem Januardurchschnitt der sechs Vorkriegsjahre 1934/39 hervor.

	Zu- oder Abnahme der Frequenz im Januar 1942 gegenüber dem Durchschnitt 1934/39 in Prozent	
	Ankünfte	Logiernächte
Schweizergäste ..	+ 23,4	+ 34,8
Auslandgäste	— 86,2	— 76,1
Total	— 18,2	— 27,4

Noch eindrücklicher zeigt sich das Manko, das unserem Hotel- und Gastgewerbe durch die Kriegsereignisse entstanden ist, in folgenden Beispielen: Im Berichtsmonat zählte man in allen Fremdengebieten zusammen 4900 ausländische Besucher — das ist ein Sechstel weniger als in St. Moritz allein im Januar 1937. Im ganzen Bündnerland war die Logiernächtezahl dieser Gästekategorie 1942 nur mehr halb so gross wie diejenige von Davos vier Jahre zuvor.

Wohnland der Gäste	Arrivées Januar 1941	Arrivées Januar 1942	Logiernächte Januar 1941	Logiernächte Januar 1942
Inland . .	112781	132407	575121	653701
Ausland. .	8954	8783	136243	148454
Zusammen	121735	141190	711364	802155

Die mittlere Besetzung der in den geöffneten Betrieben verfügbaren Betten verbesserte sich um zweieinhalb Punkte auf 23,5 Prozent. Gemessen an der Gesamtzahl der vorhandenen Betten ergibt sich ebenfalls eine leichte Erhöhung; der Satz von nur 13,5 Prozent (Durchschnitt 1934/39 = 18 Prozent) zeigt aber deutlich genug, welcher Verkehrszunahme es bedürfe, um eine genügende Ausnützung aller Betriebe sicher zu stellen.

Mit Ausnahme der Waadtländer Alpen hatten alle Gebiete am stärkeren Binnenverkehr teil. Für die gesamten Besucherzahlen ergab sich jedoch beim Tessin infolge geringeren Auslandbesuches eine Einbusse gegenüber dem Vorjahr, während die übrigen Regionen Zunahmen der Übernachtungen von 8 (Genferseegegend) bis 28 Prozent (Berner Oberland) buchen konnten. Die erheblich stärkere Vermehrung der Ankünfte um 42 gegenüber 28 bei den Logiernächten zeigt, dass sich der kurzfristige Sportverkehr in besonderem Masse dem Berner Oberland zuwandte, wobei die bekannteren Skisportzentren mehr ankommende Gäste zählten als vor Jahresfrist; lediglich Mürren konnte seine letztjährige Frequenz nicht halten. Auch die Zentralschweiz wurde vorwiegend für kürzere Sportaufenthalte aufgesucht, während das Säntisgebiet (Wildhaus) und vor allem Graubünden (auch ohne die Sanatorien) im allgemeinen mit einer längeren Aufenthaltsdauer ihrer Gäste rechnen konnten. Bei leicht erhöhtem Inlandbesuch und einem Rückgang der Ausländerlogiernächte wiesen Basel und Bern kleinere Übernachtungszahlen auf als im Januar 1941; in Genf überwog der Zustrom aus dem Inland das Minus an internationalem Publikum, wogegen Lausanne für beide Kategorien eine Zunahme der Übernachtungen melden konnte. Die scheinbare Frequenzabnahme in Zürich ist durch das Ausscheiden von vierzehn Pensionen aus der Statistik bedingt; für die vergleichbaren Betriebe ergibt sich ebenfalls eine Vermehrung der Logiernächte.

Kleine Chronik

Sitzung des Zentralvorstandes

Der Zentralvorstand ist zu einer ganztägigen Sitzung auf den 1. April nach Bern einberufen. Zur Behandlung steht vor allem die Mitteilung des Biga in der Frage der Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise. Im weiteren kommen die Trinkgeldordnung, die Militärentschädigungen, die Begehren des Kochverbandes und die Beitragsregelung mit der SZV zur Sprache. Ferner sind Berichte über die Vereinsfinanzen, sowie der verschiedenen Abteilungen des Zentralbüro in Aussicht genommen. Zudem ist über Ort und Zeit der ordentlichen Delegiertenversammlung Beschluss zu fassen.

Hotel Rigi-Scheidegg wird abgebrochen

Wie den „Luzerner Neuesten Nachrichten" gemeldet wird, ist mit dem Abbruch des Hotels Rigi-Scheidegg begonnen worden, das einst zu den bestfrequentierten Berghotels der Zentralschweiz gehörte, nun aber schon seit 1927 dauernd geschlossen war. Sämtliches Inventar und das gesamte noch brauchbare Baumaterial werden auf Abbruch verkauft. Der derzeitige Besitzer R. Grüebler, Zürich, hatte zwar alle Anstrengungen unternommen, um dieses Haus, das sich bereits in ziemlich baufälligem Zustande befindet, wieder zu eröffnen. Wie nicht anders zu erwarten war, wurde ihm aber behördlicherseits und vor allem auch aus kriegswirtschaftlichen Gründen die Bewilligung hiezu nicht erteilt. Somit verschwindet nun der Bau, der jahrzehntelang das Plateau der Scheidegg dominierte.

Konsequenz in der Insertionspropaganda

Die in einer letzten Nummer von uns kritisierten Ausfälle der schweizerischen Handelszeitung gegen die Hotellerie haben weit herum im Gewerbe Staub aufgeworfen. Ein Mitglied, das in diesem Fachblatt gelegentlich eine Empfehlungspropaganda laufen liess, zog nun seinerseits die Folgerungen aus der Einstellung der Redaktion und stellte diese Reklame sofort ein. In der Zuschrift an die Administration des Blattes bemerkte der Gewährsmann zutreffend, dass er sich eigentlich wundern müsse, wenn der Verlag es nicht unter seiner Würde halte, bei der Hotellerie Insertionsaufträge zu sammeln, wenn die Redaktion von diesem Wirtschaftszweig doch eine so geringe Meinung habe. Es wäre jedenfalls, um im Jargon der Redaktion zu sprechen, von der Hotellerie Nonsens und hinausgeworfenes Geld, die Handelszeitung noch weiterhin durch Insertionen zu unterstützen.

Handänderungen

Das Hotel „Bären" in Thun ist von Frau Steudler, der bisherigen Besitzerin, an die Familie Badertscher verkauft worden. Damit geht eine schöne und erfolgreiche Familientradition zu Ende, befand sich doch der „Bären" seit rund 90 Jahren im Besitze der nämlichen Familie. Der Käufer ist in Fachkreisen gut bekannt. Er betrieb während einiger Zeit das Restaurant „Maulbeerbaum" in Thun und war seither geschätzter Gerant des Bürgerhaus in Bern.

An der zweiten konkursamtlichen Steigerung wurde die Abendbergbesitzung (Hotel-Pension „Bellevue" und Zugehör), in der Gemeinde Wildenwil, um die Summe von Fr. 48,700 dem Verein evangelischer Gemeinschaft „Abendruh" in Interlaken zugeschlagen. Die Grundsteuerschatzung beträgt Fr. 142,700 und die konkursamtliche Schatzung inkl. Zugehör Fr. 65,000. Zur Besitzung gehören, ausser dem für Fr. 105,900 versicherten Hotelgebäude: eine Scheune mit Zimmern, ferner 9 weitere Gebäude, als Scheunen, Weidhaus, Wasserhütte, Plätze, Anlagen, Wiesen und Weidland und Wald im Halte von 714,17 Aren. L.

80. Geburtstag

Herr P. Heinz, a. Hotelier, früherer Inhaber vom Post-Hotel in Silvaplana, feierte dieser Tage seinen 80. Geburtstag. Der rüstige Senior, der seinen Lebensabend in Sils verbringt, ist immer noch ein eifriger Berggänger. So war er noch letztes Jahr beim Jubiläum der Sektion Bernina des SAC auf Muottas Muraigl mit dabei. Wir wünschen unserem früheren, langjährigen Mitglied noch weiterhin gute Gesundheit und ungetrübtes Erdenwallen.

Hotelverzeichnis der Schweizer Reisekasse

Die Schweizer Reisekasse hat dieser Tage den in Frage kommenden Hotels und Pensionen die Anmeldungs-Formulare für die Aufnahme in das Hotel-Verzeichnis ihres Sommerführers zugestellt und damit zur Zusammenarbeit während des Sommers 1942 eingeladen. Wir möchten den sich interessierenden Mitgliedern eine Zusammenarbeit mit der Schweizer Reisekasse empfehlen und darauf aufmerksam machen, dass die Bedingungen, wie sie zwischen unserem Verein und der Reisekasse vertraglich vereinbart wurden, zusammengefasst die folgenden sind:

1. Nur diejenigen Hotels und Pensionen dürfen in das Verzeichnis der Schweizer Reisekasse aufgenommen werden, welche die Mitgliedschaft des Schweizer Hoteliers-Vereins oder des Schweizerischen Wirtevereins besitzen und sofern deren Minimalpensionspreis im Jahre 1941 nicht unter Fr. 7.25 und nicht über Fr. 11.50. war. Demgemäss gelten für das Jahr 1942 die Kategorien mit einem Minimalpensionspreis zwischen Fr. 8.— bis Fr. 12.50.

2. Die Aufnahme in das Hotelverzeichnis der Schweizer Reisekasse ist gratis.

3. Die Reisegutscheine der Schweizer Reisekasse im Werte von Fr. 5.— sind für die Bezahlung jeder Hotelrechnung ab Fr. 3.— gültig, also für das gesamte Betreffnis, einschliesslich Trinkgeld, Kurtaxe, Getränke und anderen Extras.

4. Für die Preisgestaltung und die Berechnung der Pauschalarrangements gilt der Minimalpensionspreis als Grundlage. Der Hotelier hat dabei die Möglichkeit, für die besten Zimmer und während stärkster Besetzung den für sein Haus allgemein üblichen Zuschlag zu erheben, unter Mitteilung an den Gast im voraus.

5. Die in Zahlung genommenen Reisegutscheine können durch die Hotels spesenfrei eingelöst werden: a) bei der Schweizer Reisekasse; b) bei allen Filialen sämtlicher Kantonalbanken; c) bei allen übrigen grösseren Privat-Banken.

6. Als Beitrag an die Propaganda und allgemeinen Unkosten der Schweizer Reisekasse werden den Hotels 7% auf den in Zahlung genommenen Reisegutscheinen in Abzug gebracht. Diese Provision geht zulasten des Hotels und darf keinenfalls dem Gast gegenüber erwähnt oder verrechnet werden.

Die auf 25. März festgesetzte Anmeldungsfrist ist bis 31. März 1942 verlängert worden.

Totentafel

Frau Martha Fuchs-Käser †

Die in Wengen kürzlich verstorbene Hoteliere, Frau M. Fuchs wandte sich schon in frühen Jahren dem Hotelfach zu und diente 13 Saisons im Gasthaus der Familie Brunner in Wengen als Obersaaltochter. 1914—1919 war sie als Generalgouvernante in der Kaserne Thun tätig, wo sie mit der Führung eines Grossbetriebes vertraut wurde. Inzwischen verheiratet, übernahm sie im Jahre 1920 mit ihrem Gatten Karl Fuchs, Konducteur bei der Jungfraubahn, das Hotel Eiger in Wengen, das sie bis zum Tode in mustergültiger Weise führte und mit ihrem Gatten durch ansehnliche bauliche Erweiterungen und Renovationen in nie erlahmender Arbeit zu einem umfangreichen Unternehmen ausgestaltete. Dank ihres verständigen Wesens erfreute sich Frau Fuchs allgemeiner Beliebtheit. Zahlreiche Gäste kehrten Jahrzehnte hindurch immer wieder zurück in ihr Hotel in Wengen. Besonders zugetan waren dem „Eiger" viele Engländer, und nicht selten treffen heute noch aus den verschiedensten Kriegsgebieten Briefe ein, in denen die Sehnsucht nach einem erneuten Aufenthalt in den sonnigen Schneegefilden der Jungfrau deutlich spürbar ist.

Frau Fuchs verstand es, ihren Betrieb trotz der ausgebrochenen Weltkrise über Wasser zu halten. Genau vor einem Jahr erlag ihr Gatte einer Lungenentzündung. Dieser Verlust lastete schwer auf ihr, und sie hat seither kaum mehr eine ungetrübte Stunde erlebt, war doch auch ihre Gesundheit einem Übermass von Arbeit zufolge ins Wanken geraten. Ihre Sorge galt vor allem dem Heranreifen ihres einzigen Sohnes, der eben erst die Rekrutenschule beendet hat und durch den Tod der Eltern nun vor eine schwere Aufgabe gestellt wird.

Die Heimgegangene bekundete, wenn immer die Zeit es ihr gestattete, auch für das öffentliche Leben ein reges Interesse und hat manchem guten Werk ihre dienstbereite Hand geliehen. Wir werden ihr ein gutes Andenken bewahren!

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Spart Brot!

Offizieller Wunsch an Hoteliers und Küchenchefs

Seit einigen Monaten richten das eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt und seine Sektion für Getreideversorgung immer wieder den dringlichen Appell an die Bevölkerung, sparsam mit dem Brot umzugehen. Wenn die Kartoffelvorräte zur Neige gehen werden, sollten Mehl- und Getreidevorräte in die Lücke springen können. Daher ist ja auch noch so geringfügige Brotverschwendung zu vermeiden. Auch hier müssen die Gaststätten mit gutem Beispiel vorangehen; selbst beim anspruchsvollen Konsumenten müssen sie erzieherisch wirken. Im gegenwärtigen Augenblick merke sich daher der Gastwirt und sein gesamtes Personal folgendes:

1. *Kleine Brotstücke auf den Tisch geben; eventuell auch halbe, besonders wo nicht vornehmlich Arbeiterkundschaft verpflegt wird.*
2. *Wo die übrige Mahlzeit noch reichlich angerichtet werden kann, soll Brot nur auf Verlangen der Gäste gegeben werden. In diesem Fall auch kein Brot zur Suppe.*
3. *Reichlich Kartoffeln servieren, eventuell auch als Beigabe zu Teigwaren und Reis usw. In diesem Fall Brot nur auf Verlangen der Gäste.*
4. *Allerhand leckere Schnitten, wie Käseschnitten, Gemüseschnitten, Pilzschnitten, Rhabarber- und Erdbeerschnitten, nur ins fleischlose Menu aufnehmen und auch dort nur von Zeit zu Zeit.*
5. *Kein Fleisch, wie Tournedos, Filet de veau, Châteaubriand sur canapé anrichten und auch kein Brot als Aufbausockel oder Croûtons für warme oder kalte Platten verwenden.*
6. *Brotresten und Altbrot wenn möglich für Kochzwecke verwenden und nur, wo die Hygiene es absolut verlangt, in den Schweinekübel wandern lassen.*

Dieser Aufruf zur Sparsamkeit und zweckmässigen Verwendung soll keineswegs etwa Anlass bieten zu einer schlechteren Verpflegung von Arbeitnehmern im Gastgewerbe oder zur allzuknappen Abgabe von Brot in einfacheren Restaurants, wo die arbeitende Bevölkerung sich sättigt. Insbesondere im teureren Restaurant, wo man es noch „gut gibt", ist aber die Losung: Brot sparen! Jeder Beteiligte suche selbst auf diesem Gebiet das Beste zu machen.

Lebensmittelrationierung im April 1942

Gemäss Kreisschreiben Nr. 135 des KEA erhalten die kollektiven Haushaltungen in den Bezugsgruppen A, B, C, D, F unveränderte Zuteilungsquoten, ebenso für KTK-Waren der Bezugsgruppe 20 und 22. Hingegen wird die Zuteilungsquote für KTK-Waren der Bezugsgruppe 21 von 60% auf 50% reduziert.

Für die kollektiven Haushaltungen allgemein stellen sich die Zuteilungen wie folgt:

Bezugsgruppe	Zuteilung pro 100 MC
A	500 gr
B	1600 gr[1])
C	1000 gr
D	6 Stück[2])
F	4000 Punkte

KTK-Waren	Zuteilungsquote
Bezugsgruppe 20	50%
„ 21	50%
des festgestellten frühern normalen Monatsdurchschnittes	
Bezugsgruppe 22	10%
des Totals der im April 1942 in den Bezugsgruppen 20 und 21 zugeteilten Punktzahl.	

[1]) Die Begrenzung der Höchstzuteilungen pro Artikel in der Bezugsgruppe B bleibt unverändert wie im Monat März (pro 100 MC: Reis maximal 200 gr; Teigwaren, Hülsenfrüchte, Hafer/Gerste, Mehl/Mais maximal 500 gr; Käse maximal 800 gr).

[2]) Die Zuteilung von Eiergrossbezügercoupons an kollektive Haushaltungen hat zu vier Zehntel in normalen Grossbezügercoupons und zu sechs Zehntel in Eiergrossbezügercoupons mit rotem Aufdruck (nur Gefrier- und Trockeneier) zu erfolgen.

Änderung der Punktbewertung für Gitzifleisch

Da zurzeit nur eine geringe Nachfrage nach Gitzifleisch besteht, dessen Anfall zur Hauptsache auf eine kurzbemessene Zeit des Nachwinters und Frühjahrs beschränkt ist, hat das KEA gemäss Kreisschreiben Nr. 138 vom 11. März 1942, um den laufenden Absatz dieser Sorte Fleisch zu erleichtern, Gitzifleisch mit sofortiger Wirksamkeit der Bewertungsgruppe 5 zugeteilt. Zum Bezuge von 100 g Gitzifleisch sind damit 25 Punkte erforderlich.

Sonderregelung für importierte Karpfen und Schleien

gültig ab 10. März 1942 bis auf weiteres

Ergänzung zur Höchstpreisliste Nr. 1/42

Die eidg. Preiskontrollstelle, gestützt auf Verfügung Nr. 577 A/42 betreffend Preise für Fische vom 3. Februar 1942, im Einvernehmen mit dem eidg. Kriegsernährungsamt und der eidg. Inspektion für Forstwesen, Jagd und Fischerei, hat als Sonder-Regelung für importierte Süsswasserfische mit Wirkung ab 10. März 1942, in teilweiser Abänderung der Höchstpreisliste Nr. 1/42, Seite 2, Absatz 2, auf Zusehen hin und bis auf weiteres, für das gesamtschweizerische Gebiet folgende höchstzulässigen Engros-, Grossverbraucher- und Detailhandelspreise festgesetzt:

Preisklasse und Bezeichnung der Fischarten	Höchstzuläss. Verkaufspreis in Fr. per kg Vollgewicht		
Preisklasse III	an Wiederverkäufer	an Grossverbraucher (Gastgewerbe, Spitäler etc.)	im Detailhandel
Ab Verkaufsstelle:			
Karpfen lebend			
über 50 kg	3.70	–.—	–.—
unter 50 kg	3.80	4.60	4.80
Lieferung nach auswärts	–.—	4.70	–.—
„ franko Haus .	–.—	–.—	5.—
tot	–.—	3.70	4.—
Ab Verkaufsstelle:			
Schleien lebend			
über 50 kg	3.80	–.—	–.—
unter 50 kg	3.90	4.70	5.—
Lieferung nach auswärts	–.—	4.80	–.—
„ franko Haus .	–.—	–.—	5.20
tot	–.—	3.70	4.—

Wir verpflichten die Importeure, die Verkaufspreise auf den Fakturen vorzuschreiben. Ferner sind die Lieferanten und Abnehmer (Wiederverkäufer) verpflichtet, über die Ein- und Ausgänge der betreffenden Partien genau Kontrolle zu führen.

Im übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Höchstpreisliste Nr. 1/42 (gültig ab 27. Febr. 1942).

Aufhebung der einschränkenden Massnahmen im Elektrizitätsverbrauch

Durch die Verfügungen 4 El, 5 El und 6 El des Kriegs-Industrie- und Arbeitsamtes betr. den Elektrizitätsverbrauch sind die angeordneten Einschränkungen bis auf weiteres aufgehoben worden (für Raumheizung ab 20. März). Hingegen bleibt die Bestimmung zurzeit noch aufrecht, nach welcher die Elektrizitätswerke ermächtigt sind, in ihrem Versorgungsgebiet allfällige notwendige Einschränkungen anzuordnen. Massnahmen, welche Industrie, Gewerbe und Transport betreffen, dürfen jedoch nur mit Zustimmung des Kriegs-Industrie- und Arbeitsamtes verfügt werden.

Zur Gasrationierung

Auf Grund der Verfügung Nr. 18 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes betr. Gasrationierung wurden dem privaten Gasverbraucher einschränkende Massnahmen auferlegt. Für *Industrie* und *Gewerbe* werden einstweilen *keine Einschränkungen* verfügt, um die Arbeitsmöglichkeiten nicht zu schmälern.

Preise für Walliserkäse

Nach einer Verfügung der Eidg. Preiskontrollstelle vom 17. März 1942 werden für die Winterproduktion 1941/42 für Walliser-Käse, schnittreif, folgende Höchstpreise festgesetzt:

	Walliser Vollfettkäse wie Bagnes, Conches, Simplon, mit mindest. 52% Fettgehalt Fr.	Walliser halbfette bis ¾ fette Käse Fr.	Walliser ¼ fette bis halbfette Käse Fr.
1. Beim Verkauf des Produzenten an die Händler-Aufkäufer	3.50	3.—	2.70
2. Beim Verkauf des Händler-Aufkäufers an den Grosshandel; je nach Reifegrad. . .	3.60/3.70	3.10/3.20	2.80/2.90
3. Beim Verkauf des Grosshandels an den Detaillisten, Lieferungen ab Lager des Grossisten	4.—	3.50	3.20
4. Beim Verkauf des Grosshandels u. Detailhandels an Hotels und Restaurants; ab Lager in ganzen Laiben	4.30	3.80	3.50
5. Für den Verkauf an die Konsumenten, 1 kg und mehr	4.50	4.—	3.70

6. Beim Verkauf unter einem Kilogramm sind die Preise für die kleinen Gewichtseinheiten entsprechend abzustufen.

Aus den Sektionen

Basler Hotelier-Verein

Die am 17. März stattgehabte Mitglieder-Versammlung, welche der neugewählte Sektionspräsident, Herr Dir. Kienberger, flott und sicher leitete, war in der Hauptsache der Vorbesprechung der auf den folgenden Tag anberaumten Konferenz der Städtesektionen des SHV gewidmet. Die als Delegierte bezeichneten Herren Kienberger und Greub wurden ersucht, in verschiedenen Fachfragen den Standpunkt der Basler Hotellerie bekanntzugeben und zu vertreten. Einer ausgiebigen Diskussion riefen die Begehren des Kochverbandes über Lohn- und Arbeitszeitregelung. Während den ersteren im grossen ganzen zugestimmt wurde, konnten sich die Vertreter der Arbeitgeberschaft mit der vorgeschlagenen Arbeitszeitnormierung nicht befreunden. Sie verwiesen dabei auf die in der kantonalen Gesetzgebung verankerte Arbeitsordnung, die heute noch als vorbildlich gilt und bisher zur Zufriedenheit beider Parteien funktionierte. Eine Reihe der neuen Begehren stehen in direktem Widerspruch zur bestehenden gesetzlichen Regelung, weshalb sie einer näheren Prüfung nicht standhalten.

Die Versammlung nahm ferner Orientierungen über den Vorentwurf zur Einführung einer Übernachtungstaxe entgegen, deren Erträgnisse zur Förderung der baselstädtischen Verkehrswerbung bestimmt sind. Der Basler Hotelier-Verein erklärt sich im Prinzip mit dieser Neuerung einverstanden und ist auch bereit, die seinen Mitgliedern daraus erwachsende Mehrarbeit im Interesse der Sache auf sich zu nehmen. Anderseits lehnt er aber das Gesuch um einen besonderen Beitrag an den dortigen Verkehrsverein ab, in der Meinung, dass die Hotellerie durch ihre Mitwirkung beim Inkasso der Taxe ihre finanziellen Verpflichtungen dem Verkehrsverein gegenüber in genügendem Masse abgelte. Mit Rücksicht auf die der Verkehrsorganisation zufliessenden erheblichen Mittel aus dieser Taxe stellt die Hotellerie das Begehren, in deren Vorstand künftig durch drei anstatt wie bisher nur durch zwei Mitglieder vertreten zu sein.

Herr Dr. Büchi vom Zentralbüro SHV referierte kurz über die Verhandlungen des Zentralvereins mit der eidg. Preiskontrollstelle wegen einer besseren Anpassung der Hotelpreise an die Verteuerung. Die Sektion nahm mit Bedauern Kenntnis von den als ungenügend erachteten Zuschlägen zu den Zimmerpreisen. Diese stehen in keinem richtigen Verhältnis zu der 40prozentigen Steigerung der Hotelbetriebsausgaben. Auch wird das Beherbergungsgewerbe bei Wiederbeginn der Heizperiode erneut den Heizungszuschlag erheben müssen, um wenigstens auf diese Weise die erhöhten Unkosten teilweise einzubringen. Der Vorsitzende berichtet abschliessend noch über seine Bemühungen, grössere Tagungen nach Basel zu bringen und die Anstrengungen, die unternommen wurden, solche Veranstaltungen auch ausserhalb der Mustermesse-Zeit für die Rheinstadt zu gewinnen. Das Projekt einer Lotterie wird dem Sekretariat zum weiteren Studium überwiesen.

Bündnerischer Hotelier-Verein

Die 25. Delegierten- und Mitgliederversammlung des Bündnerischen Hoteliervereins fand 20. März, unter Dir. Kienbergers Leitung, im Posthotel in Arosa statt. An Stelle des zurückgetretenen Präsidenten Hans Bon-St. Moritz wurde Herr Halder-Arosa zum neuen Präsidenten gewählt. Im übrigen ist der Vorstand, der sich aus den Präsidenten der einzelnen Sektionen zusammensetzt, im Amte bestätigt worden.

Der Erhöhung der Hotelpreise, wie sie von der Eidg. Preiskontrolle genehmigt werden (Fr. —.75 bei Pensionspreisen bis Fr. 9.—, Fr. 1.— bei Pensionspreisen über Fr. 9.— und Fr. —.50 auf den Zimmerpreis) wurde in dem Sinne zugestimmt, dass sie das mindest Nötige umfassen. Als gerechter wäre eine Erhöhung um 10% der Preise betrachtet worden, wie sie anderen Gewerben auch zugestanden wird.

Die Versammlung hörte ein orientierendes Referat von Herrn Leo Meisser, dem Präsidenten des Verkehrsvereins für Graubünden, über die Organisation der neuen Zentrale für Verkehrsförderung an, wobei der Wunsch zum Ausdruck kam, dass später nicht nur die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Verein, sondern das ganze Gastgewerbe zu Propagandabeiträgen herangezogen werden sollte.

Da die Privatzimmervermietung immer mehr zu einer schweren Konkurrenz des gewerbsmässigen Gastgewerbes wird und vom Bund nun die nötigen gesetzlichen Grundlagen geschaffen sind, um eine Regelung dieser Zimmervermietung zu treffen, hofft die Bündner Hotellerie, dass das im Werden begriffene Konkordat der betroffenen Kantone recht bald zu praktischen Ergebnissen führen müsse. Dabei ist allerdings Voraussetzung, dass die Hoteliers selbst nur dann Gäste in Privatzimmern unterbringen, wenn sie bei ihren Kollegen keinen Platz mehr finden. Der Bündnerische Hotelierverein wird an seine Mitglieder ein entsprechendes Zirkularschreiben richten.

Die Zeitschrift „Bündnerland" soll auch in Zukunft durch einen Beitrag unterstützt werden, da man in ihr eine wesentliche Verkehrswerbung für den Kanton sieht.

Die Jahresrechnung ergab einen Vermögensrückschlag, da der Jahresbeitrag auf die Hälfte reduziert worden ist und für die geschlossenen Häuser (deren Anzahl nicht unbeträchtlich ist) nur aus einem kleinen Grundbetrag besteht. Diese Regelung wurde auch für 1942 beibehalten.

Im Jahresbericht des Sekretärs Dr. Christoffel und in verschiedenen Traktanden: Kriegswirtschaftliche Fragen, Menugestaltung, Schutzmassnahmen, Propaganda und allgemeine Verkehrsfragen ergaben sich die Grundlagen über eine Aussprache der vielen aktuellen Probleme, welche die Hotellerie heute beschäftigen. Die bündner Hotellerie ist nach wie vor gewillt, ihr Möglichstes zu tun, um durchzuhalten und auch um die grossen ihr zugemuteten Lasten weiterzutragen, doch kam da und dort zum Ausdruck, dass die Grenze des Möglichen erreicht und teilweise überschritten sei. Da man zudem darüber einig war, dass (trotz der erfreulichen Steigerung der Inlandsfrequenzen an manchen Orten) nur eine Wiederbelebung des internationalen Fremdenverkehrs und ein starker Besuch der Schweiz vom Ausland her, eine Besserung bringen könne, so verfiel die Versammlung nicht in eine zu optimistische Stimmung. Der Jahresbericht streifte kurz die Tatsache, dass in Graubünden der Kanton, die Bahnen, die Gemeinden, das Gewerbe, der Handel und die Landwirtschaft (also alle Erwerbskreise) auf Gedeih und Verderben mit dem Fremdenverkehr verbunden sind, sodass nur auf eine Besserung von aussen gehofft werden kann, sei es durch Neubelebung des Ausländerbesuches unserer Kurorte oder dann durch eine grosszügige Hilfsaktion des Bundes.

Als Abschluss der Tagung wurde im Kursaal Arosa abends der Film „Terra grischuna" gezeigt, unter Mitwirkung des Trachtenchors „Stella alpina" aus Brusio (Leitung R. Nusio) und Erklärungen des Erstellers B. Schocker-Pontresina. mn.

Hotelier-Verein Samaden-Scanfs

Infolge der vom Bunde bewilligten Preiserhöhungen für Pensionen oder Logis in den Hotels sowie der bevorstehenden Herausgabe des neuen schweizerischen Hotelführers mit Preisangaben, musste sich auch der Hotelierverein Samaden-Scanfs, als Engadiner Sektion des Schweizer Hotelier-Vereins, beeilen, in einer Versammlung dazu Stellung zu nehmen. Daher fand in Zuoz letzte Woche eine Zusammenkunft statt, an welcher diese Normen besprochen wurden. Herr Dir. G. Gilli-Monsch, vom Hotel „Concordia", Präsident der Sektion, begrüsste die Kollegen und legte ihnen die Tagesgeschäfte vor. Von der neuen Preisnormierung, einer unbedingten Notwendigkeit für unsere Hotellerie in diesen Zeiten stetiger Preisaufschläge, wurde gebührend Kenntnis genommen, wobei unsere Hotels mit ihren verschiedenen Rangstufen sich geschlossen daran halten werden. Im weiteren besprach man eingehend die Stellungnahme derselben zu den Rationierungen, Einschränkungen, fleischlosen Tagen usw. der letzten Zeit, um sich gewisse Richtlinien zu schaffen für deren praktische Ausführungen, was für unser Hotelgewerbe keine leichte Sache ist.

Aus den Verbänden

Schweizer Reisekasse

In Bern fand unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Dr. W. Hunziker, die Generalversammlung der Schweizer Reisekasse statt. In seinem Eröffnungsvotum bot der Präsident der Versammlung einen umfassenden Rückblick auf das Geschäftsjahr 1941, welches für die noch junge Institution als Jahr der eigentlichen Bewährung anzusehen ist. Seinen Ausführungen, sowie ergänzenden Mitteilungen, des Geschäftsleiters zum Jahresbericht war zu entnehmen, dass es der Schweizer Reisekasse im vergangenen Jahr gelang, durch Zusammenarbeit mit allen interessierten Kreisen, sich weitgehend zu konsolidieren und ihren organisatorischen Rahmen stark zu erweitern. Die Reisemarken werden heute abgegeben durch 22 Arbeitnehmerorganisationen, worunter alle grossen Verbände der Arbeiter- und Angestelltenschaft, durch 169 Konsumgenossenschaften mit 1379 Verkaufsstellen, durch Usegoläden, Kaisers Kaffeegeschäfte, durch 383 Bahnhöfe und Stationen der Schweizerischen Bundesbahnen und privaten Transportanstalten, 280 Postämter, 101 Reise- und Verkehrsbüros, sowie durch 39 Arbeitgeberfirmen. Der Geschäftserfolg drückt sich durch den Verkauf von 1,252,633 Reisemarken zu Fr. 1.— aus, wovon ein Betrag von Fr. 809,455.— den Transportanstalten und Hotels als Zahlungsmittel für Billette und Ferienaufenthalte zugeführt wurde. Für Verbilligung von Reisen und Ferien der Teilnehmer wurde durch die Schweizer Reisekasse im Verein mit Arbeitnehmerverbänden, Konsumgenossenschaften und Arbeitgebern ein Betrag von rund Fr. 65,000.— aufgewendet.

Die Betriebsrechnung schliesst noch mit einem kleinen Ausgabenüberschuss von Fr. 2,870.59 ab. Die Zahl der eingeschriebenen Teilnehmer ist von 9,726 auf über 36,000 gestiegen. Die angeschlossenen Hotels erhöhten sich auf 716, gegenüber 468 im Vorjahr. Sowohl das Feriensparverfahren, zwecks Erleichterung der Finanzierung, wie das illustrierte Ferienbuch mit den Saisonführern als praktische Ferienberater zu Hause, haben sich gut eingeführt. Eine kürzlich beschlossene Mitwirkung des Touristenvereins „Die Naturfreunde" wurde lebhaft begrüsst, und ein in diesem Zusammenhang stehendes Referat dessen Landesobmann A. Georgi brachte wertvolle konstruktive Zukunftsmöglichkeiten auf dem Gebiete des Volkstourismus. Mit besonderer Genugtuung nahm die Versammlung Kenntnis von der Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung.

Nach Genehmigung des Geschäftsberichtes und der Jahresrechnung wählte die Versammlung neu in den Verwaltungsrat die Herren Nationalrat Dr. h. c. A. Meili, Präsident der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung und deren Direktor S. Bittel; Dr. W. Weber, Delegierter der Metallwarenfabrik Zug, und O. Zellweger, Vizepräsident der Direktion des Verbandes Schweizerischer Konsumvereine. Zu Ersatzmännern der Verwaltung wurden bestellt die Herren G. Chabloz, Direktor der Fabriques d'Assortiments Réunies, Le Locle, Dr. E. Fallet, vom kommerziellen Dienst der Schweizerischen Bundesbahnen, und Dr. H. Faucherre, Mitglied der Direktion des Verbandes Schweizerischer Konsumvereine.

Saisoneröffnungen

Lugano: Hotel Europe, 28. März.
Schloss-Hotel, 25. März.

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

Auf Karfreitag und Ostern
und an fleischlosen Tagen

Forellen

lebend oder küchenfertig für „Blau" oder gebacken liefert prompt und zuverlässig die

FORELLENZUCHT MURI (AARG.)
Telephon 81166

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

Welcher Hotelier hat Arbeit

für strebsame 30jährige Tochter, welche gewillt ist, den heutigen Verhältnissen gehorchend, überall mitzuhelfen, als

Stütze des Patron, Gouvernante oder Sekretärin-Gouvernante

Zeugnisse stehen zu Diensten. Offert. unt. Chiffre E. S. 2831 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Berghotel mit regem Passantenverkehr
sucht

Alleinkoch

für kommende Sommersaison: 1. Juni — Anfang Oktober. Es wird nur auf tüchtige, zuverlässige Kraft reflektiert. Angebote mit den nötigen Zeugnisausweisen, Photo und Angabe der Ansprüche sind zu richten unter Chiffre B. D. 2812 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Trotz allem, sie schmeckt herrlich! dank der unvergleichlichen

TEXTON-Würze

Noch unbeschränkt in unveränderter Qualität erhältlich.

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung der Inserate!

HOTEL-DIREKTOR

(früherer langjähr. I. Oberkellner), welcher seit 7 Jahren ein Zürcher Hotel mit 80 Betten mit glänzendem Erfolg führt, mit ausgedehnten Beziehungen zur besten Schweizer Kundschaft, **sucht**

anderen passenden Wirkungskreis
(Direktion, Beteiligung oder Pacht)

am liebsten in Zürich, wo er seine Kenntnisse und Erfahrungen mit grösstem Nutzen verwerten könnte. Zuschriften erbeten an: F. Th. Grassler, Hotel Neues Schloss, Zürich, Stockerstrasse 17, Tel. 71630.

Gut essen u. trinken gehört zu Ihrem Beruf

denn man muß seinen Kunden Ehre antun. Sie kennen die Folgen und möchten wohl einschränken, aber das geht nicht gut. Was Sie aber können, das ist, rechtzeitig gegen Ihre Berufskrankheit vorbeugen, gegen die Arterienverkalkung. Sicher sprach Ihr Arzt oder Apotheker schon von Arterosan. Seine Wirkung liegt in der klinisch erprobten Kombination von 4 Heilpflanzen, die von 4 verschiedenen Seiten her das Leiden bekämpfen, das meist in den 40er Jahren beginnt und von 50 an spürbar wird durch Schwindelgefühl, Herzdruck, vorzeitige Ermattung.

Arterosan

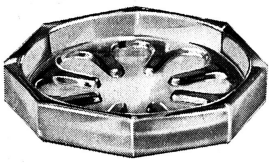
Wie wär's mit einem Versuch? Bei Ihrem Beruf ist die jährliche Arterosan-Kur besonders wichtig.

Erhältlich in Apotheken zu Fr. 4.50 · Kurpackung Fr. 11.50
Broschüre A 12 durch die Galactina A.-G., Belp

Kochlehrstelle offen

auf 1. Mai für intelligenten, fleissigen Jüngling von 16 bis 17 Jahren mit Sekundarschulbildung. — Offerten an Klinik Val-Mont, Glion ob Montreux.

EINE NEUHEIT!



Glasuntersatz für Blumentöpfe

Glas schlägt nicht durch, daher keine Wasserringe mehr auf Sims und Möbeln. — Zwei Grössen von 10 und 15 cm Innendurchmesser.

Ladenpreise: 40 und 75 Rp.

Auch als Aschenbecher verwendbar!

Erhältlich in Haushaltgeschäften, Gärtnereien, Blumenläden usw.

GLASHÜTTE BÜLACH IN BÜLACH

Junger Mann, 30 Jahre, energisch, initiativ, sucht ausbaufähigen Posten als

Leiter oder Assistent-Direktor

in Hotel I. Ranges. Sehr gute Zeugnisse von erstklassigen Hotels des In- und Auslandes, Handelsschuldiplom. Besonders vertraut mit neuzeitlicher, rationeller Hotelführung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S. L. 2809 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

SEIT 1842 VINO VERMOUTH DOM.co BELLARDI E C.A TORINO

Vermouth Bellardi

für die Schweiz: **Produits Bellardi S. A., Bern**

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 13
Bâle, 26 mars 1942

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 13
Bâle, 26 mars 1942

Regrettable « marche arrière »

Certes, les négociations au sujet d'une réglementation générale des prix obligatoires n'avaient avancé que très lentement et lors des discussions avec les autorités fédérales, on s'était trouvé en présence d'une série de problèmes spéciaux qui devaient encore être examinés et résolus avec soin, mais on était convaincu dans les milieux hôteliers que l'on parviendrait finalement à trouver une solution adéquate aussi bien pour nous que pour les autorités chargées de l'exécution de ce règlement. Il y a quelques semaines, une conférence avait eu lieu avec les organes directeurs de l'Office fédéral pour l'industrie, les arts et métiers et le travail, conférence au cours de laquelle les avant-projets élaborés par les associations professionnelles avaient été soumis à une première lecture. Notre délégation avait été chargée de tenir compte des modifications proposées dans la mise au point d'un second projet. Les projets revisés devaient faire l'objet de nouvelles discussions au cours des prochaines conférences.

Or, au moment où l'on était en pleins travaux préliminaires, une communication officielle vient de remettre tout en question et de rendre aléatoire la suite des travaux. Le Comité central prendra position au sujet de ce surprenant changement de direction de la part des autorités au cours d'une séance convoquée pour la semaine prochaine. Nous n'aurions pas pris les devants et parlé de ces délibérations si, sur ces entrefaites, ce regrettable préavis n'avait fait déjà l'objet de commentaires dans la presse. Mais nous nous bornerons à quelques considérations de principe.

D'après le texte de l'arrêté fédéral pris à ce sujet, la réglementation des prix dans l'industrie hôtelière peut être déclarée d'application obligatoire pour autant que cela paraît nécessaire pour assurer l'efficacité des mesures officielles de soutien en faveur de l'industrie hôtelière. On détermine par là le caractère très particulier de cette réglementation obligatoire et l'on constate qu'elle n'est pas simplement basée sur l'une ou l'autre des possibilités prévues dans les nouveaux articles économiques. Il s'agit ici, comme l'a fait remarquer M. *Schmuki*, conseiller aux Etats, lors de la session des chambres fédérales de septembre 1941, d'une nécessité qui doit être considérée, non en elle-même, mais dans l'ensemble des mesures de secours en faveur de l'industrie hôtelière. Les expériences ont mille fois démontré, spécialement au cours de ces dernières années, que les tentatives faites par la Société suisse des hôteliers pour rétablir la situation de l'hôtellerie, en appliquant sa propre réglementation des prix, étaient vouées à l'insuccès tant qu'il existait des outsiders qui pratiquaient une politique de prix des plus désastreuse. Si les entreprises qui ont une politique de prix arbitraire étaient seules à supporter les conséquences économiques qui en résultent, notre Société pourrait fort bien ne pas s'occuper de la question et laisser lesdits outsiders à leur sort. Mais malheureusement, les conséquences de cet avilissement des prix sont incalculables, spécialement dans l'industrie hôtelière, car le ralentissement du trafic touristique fait que la loi de l'offre et de la demande ne joue plus le rôle régulateur qu'elle joue en général et ce sont les entreprises qui gâchent les prix qui exercent une influence prépondérante. Nous avons eu l'année dernière, le cas d'un « Grand Hôtel » sur les bords du lac des Quatre-cantons qui a été un exemple classique des répercussions catastrophiques que peut avoir pour l'hôtellerie un tel gachâge de prix. En effet, cette maison a empêché tous les autres hôtels de la région de procéder à une adaptation raisonnable et justifiée des prix d'hôtel au renchérissement considérable du coût de la vie. Or, on a pu constater, à la fin de la saison déjà, que le « succès commercial » de cette trop fameuse exploitation présentait des signes de faiblesse évidents. Mais cette fin misérable d'un essai voué à un échec certain n'a pas empêché tous les hôtels du voisinage de souffrir pendant tout l'été de cette méthode d'exploitation et, malgré l'année du jubilé et une fréquence intéressante, de ne pouvoir faire face qu'avec peine à leurs obligations financières.

Ce sont les entreprises qui ont déjà dû avoir recours à l'aide financière de l'Etat qui se ressentent le plus durement de cette concurrence malsaine, car ce sont elles qui ont le moins de force de résistance, qui subissent les premières la pression qui s'exerce sur les prix et abandonnent leurs principes de calcul commerciaux. L'œuvre de secours n'a certainement pas atteint son but dans ce cas, mais elle a eu des répercussions pires. C'est là que l'on peut voir combien il est nécessaire de compléter les mesures existantes pour en assurer l'efficacité.

La crainte qu'une telle innovation (réglementation générale obligatoire des prix) ne soit mise à la disposition que d'une seule industrie n'est — pour deux raisons — pas justifiée, ou en tous cas fortement exagérée. Qu'on se souvienne simplement des objections qui avaient été soulevées lors de l'introduction de l'intérêt variable dans les mesures de secours. Elles avaient été combattues alors par la constatation que l'hôtellerie était une des industries qui avait été le plus atteinte par les crises de ces 25 dernières années, et que c'était une des branches d'activité qui était le plus sensible aux variations économiques. Elle avait, de ce fait, plus que toute autre, droit à des mesures de protection spéciales. En toute conscience, un tel argument peut également justifier l'application d'une réglementation générale obligatoire des prix à une seule industrie.

En outre, à propos d'« innovation » rappelons encore que le conseiller aux Etats Schmuki a montré très clairement ce que n'en était pas une, puisque l'industrie de la broderie et surtout l'industrie horlogère ont déjà des réglementations de prix obligatoires en liaison avec des mesures de secours officielles. Or il faut constater que dans l'horlogerie, cette réglementation s'est révélée comme extraordinairement efficace et qu'elle a permis en grande partie la reprise économique de cette industrie.

Là aussi on se trouva en présence d'un nombre infini de difficultés qui semblaient insurmontables et pourtant l'on est arrivé à trouver une solution qui a satisfait tout le monde. Sans faire preuve d'un optimisme exagéré, on peut donc prédire que pour l'hôtellerie on arriverait certainement à un résultat aussi bon puisque notre Société a déjà fait de précieuses expériences dans ce domaine en appliquant à ses membres une réglementation des prix obligatoire, expériences qui seraient fort utiles, puisqu'il ne s'agit pas d'opérer sur des données inconnues, mais simplement d'étendre une politique économique qui a fait ses preuves à un plus grand secteur et de l'appliquer sur une plus grande échelle. Enfin, le département fédéral compétent ne se lie pas pour l'éternité en approuvant une réglementation générale obligatoire des prix d'hôtel, puisque les Chambres ont, en son temps, fait dépendre leur approbation du fait que ces mesures puissent être rapportées si elles ne se révélaient pas utiles. Ainsi les autorités fédérales ne se compromettraient pas trop en introduisant une telle réglementation, et celle-ci permettrait éventuellement de faire des observations utiles pour la future structure économique de la Suisse, et qui pourraient ne donner que de bons résultats avant la votation populaire sur les articles économiques, votation ajournée depuis si longtemps.

Conférence du groupement des sections des villes

Les délégués de 11 sections urbaines se sont réunis mercredi passé à Olten, à l'Hôtel Aarhof pour assister à une assemblée convoquée et présidée avec distinction par M. *H. Schmid*, directeur du Bellevue-Palace à Berne, assemblée qui devait permettre de traiter une série des plus importantes questions professionnelles actuelles. En ouvrant la séance, M. Schmid brossa un tableau saisissant de la situation de l'hôtellerie des villes depuis le début de la guerre; il démontra qu'il fallait se garder d'un optimisme exagé quant aux possibilités de «tenir» qu'avait cette catégorie d'hôtel et il attira l'attention sur les énormes difficultés que rencontrait notre industrie spécialement dans les villes frontières. Des solutions à ces problèmes ne peuvent être trouvées qu'à condition d'une union toujours plus étroite de toutes les entreprises au sein de la S.S.H. Si, d'une part, il faut être reconnaissant aux autorités fédérales pour les mesures qu'elles ont prises dans le domaine de l'approvisionnement national et pour la compréhension dont ont fait preuve certains offices de l'économie de guerre à l'égard de l'hôtellerie, il faut malheureusement constater que d'autres administrations méconnaissent tout à fait les conditions économiques dans lesquelles nous devons travailler. Un exemple frappant à ce sujet est *l'approbation partielle* dont on a «bien voulu» faire «bénéficier» notre demande d'adapter le prix des chambres. Alors que l'on impose chaque jour de nouvelles charges à l'hôtellerie sous forme d'impôts, de caisses de compensation pour pertes de gain et de salaires, de prestations sociales, on ne veut même pas lui donner la possibilité de compenser en partie cette augmentation de dépenses.

Cette conférence avait pour but de discuter une série de questions importantes, afin d'aider les organes centraux de la Société en les renseignant sur la position prise sur ces divers points par les exploitations urbaines.

Exposé général

Le *Dr Riesen* traita diverses questions d'actualité en un exposé précis et condensé, mais en insistant spécialement sur les problèmes qui figuraient à l'ordre du jour de la conférence.

La guerre a provoqué dans notre industrie une diminution énorme du chiffre d'affaires que nous devons essayer de compenser en observant scrupuleusement le rationnement et qui nous force à rationaliser le plus possible nos entreprises. Cette situation nous pose un cruel dilemne à propos des employés. Il nous faut *conserver du personnel qualifié* alors que dans de nombreux cas, ne trouvant pas assez de travail, ce personnel se détourne de sa profession. De même, les mesures temporaires ne suffisent pas à *conserver à de nombreuses familles d'hôteliers les maisons fondées par leurs ancêtres*, alors que la valeur personnelle de l'hôtelier devrait continuer à jouer un rôle prépondérant. La mise sur pied de la réglementation générale obligatoire des prix paraissait progresser lentement, mais une surprenante nouvelle vient de nous parvenir, l'office compétent nous informant que le département de l'économie publique jugeait qu'il était inopportun de prendre maintenant des décisions à ce sujet, du fait que le rationnement et la raréfaction des marchandises éloignait pour le moment pour l'hôtellerie le danger d'une concurrence déloyale. Les mesures officielles au sujet de la *location des chambres meublées* semblent également avoir été dirigées sur une voie de garage et elles n'en sortiront que si les efforts de *M. Gafner*, conseiller d'Etat, en vue d'aboutir à un accord intercantonal, sont couronnés de succès. Nous n'avions pu de même profiter des *crédits pour la création d'occasions de travail* que dans une très faible mesure, du fait que ces subventions dépendaient de l'obtention de crédits cantonaux et communaux. Dans les nouveaux projets faits dans ce domaine, il semble que l'on tient un peu plus compte de l'hôtellerie.

Revendications des cuisiniers

Un des principaux points de discussion furent les propositions de la Société suisse des cuisiniers pour *une réglementation des salaires et de la durée du travail*. Après quelques paroles d'introduction du *président* à ce sujet et après que le Dr *Riesen* eut exposé le point de vue du Comité central, une discussion animée permit à chacun de faire entendre son opinion. Tout le monde estime que le patronat ne peut rester éloigné de ces progrès sociaux et il est prêt à contribuer à leur réalisation. Mais on a été un peu surpris de la forme d'ultimatum donnée à ces revendications. Au point de vue matériel, on fit remarquer que la graduation entre les deux positions minima, n'est pas suffisante et que dans les deux premières catégories on insiste trop sur les années de service et pas assez sur les capacités du cuisinier. Les tarifs pour les pâtissiers et cuisiniers sortant d'apprentissage furent aussi trouvés trop élevés, car nombreux sont ceux qui, à ce moment-là, ont encore besoin de compléter leur formation. Les contre-propositions du Comité central de la SSH furent approuvées.

Alors que la réglementation des salaires était d'une manière générale adoptée par les sections des villes, les propositions concernant la *réglementation de la durée du travail* souleva une certaine opposition. Le ralentissement des affaires impose plus aux cuisiniers des heures de présence que des heures de travail effectif et les brefs moments de travail intensif sont suivis de longues pauses. L'interdiction de confectionner des mets chauds après 21 heures a permis de décharger considérablement le personnel de cuisine et même, dans certains cantons, la durée de travail autorisée par la loi n'est même plus complètement utilisée. Diverses délégations renseignèrent les participants sur les législations cantonales en vigueur actuellement. Certaines législations cantonales interdisent le paiement des heures supplémentaires qui ne peuvent être compensées que par des heures de libre. Tout ce projet souffre d'une trop forte schématisation et il n'est pas assez souple pour tenir compte de la diversité des conditions d'exploitation dans l'hôtellerie des villes. Les employés auraient meilleur temps de demander une réglementation des heures de congé ou des suppléments minima plutôt que de la durée du travail. Les délégués ont été priés d'exposer les propositions de la Société suisse des cuisiniers dans leurs groupes et de faire connaître leur position au Bureau central, d'ici à la fin du mois au plus tard. En même temps ils communiqueront à notre organisation centrale les conventions et prescriptions cantonales en vigueur actuellement, afin de faciliter l'étude comparative des conditions de travail.

Nouveaux prix d'hôtel

MM. *Schmid et Riesen* exposèrent et commentèrent les négociations qui ont eu lieu avec le Service fédéral pour le contrôle des prix et les *suppléments de renchérissement* autorisés par ce dernier. La discussion qui suivit ces rapports a montré que la majorité des délégués estime que la correction apportée aux prix des chambres est insuffisante et le Service du contrôle des prix aurait dû permettre de mieux atténuer la perte du compte logement qui résulte de nos prix modestes et de l'augmentation des frais. On fit remarquer que les décisions officielles présentent des contradictions flagrantes, puisque l'Etat nous accorde des prêts de secours d'une part, et que, d'autre part, il empêche les entreprises qui ont pu se maintenir de pratiquer une politique de prix raisonnable. L'hôtellerie a le droit, comme n'importe qu'elle industrie, de demander des prix qui ne lui occasionnent au moins pas de perte. Les suppléments autorisés sont tellement insuffisants que, pour pour l'hiver prochain également, l'hôtellerie sera à nouveau obligée de demander des suppléments de chauffage et la direction de la Société est priée de commencer à temps les démarches pour obtenir une autorisation dans ce sens.

Composition des menus

Le président insiste sur la diminution de nos importations qui influe péniblement sur l'approvisionnement de notre pays. Il espère que la délégation que le Conseil fédéral a envoyée en Angleterre pourra obtenir des facilités d'importation pour les produits les plus importants. L'hôtellerie doit, de son côté aussi, tenir compte de la situation de notre approvisionnement dans l'emploi des marchandises. Nos efforts doivent viser à satisfaire le client et à lui fournir des menus suffisants. Mais dans ce domaine, le nombre et le choix des mets ne joue plus un rôle prépondérant. Dans les milieux compétents, on parle déjà de nouvelles restrictions pour l'industrie hôtelière. Il faut espérer que là aussi on ne tirera pas trop sur la corde et que, dans le cadre des restrictions et du rationnement imposés par notre économie déficitaire, on laissera aux exploitants une certaine liberté de mouvement qui ne nuirait nullement à un emploi rationnel et économique des produits laissés à disposition.

Indemnités militaires

Le Dr *Büchi*, rédacteur de l'Hôtel-Revue, fait part des expériences faites jusqu'à présent dans les hôtels, avec les indemnités prévues par le règlement adminstratif de l'armée. Celles-ci qui étaient prévues autrefois pour le logement des états-majors ont un peu évolué, mais elles ne sont nullement suffisantes pour couvrir les frais de l'hôtel.

Ces indemnités étaient déjà trop basses l'année dernière et elles le sont de plus en plus étant donné le renchérissement constant du coût de la vie. Ces remarques sont spécialement valables pour les hôtels situés dans des lieux de mobilisation et qui ne sont occupés par la troupe que pour un temps très court. Dans ces cas-là, les indemnités ne permettent même pas de couvrir les dépenses effectives pour le blanchissage du linge et le nettoyage de la chambre. On ne peut donc pas parler d'une indemnité de logement; puis le rapporteur fait part de l'activité de la sous-commission désignée par le Comité central et expose les revendications qui ont été formulées et qui feront l'objet d'une requête détaillée basée sur de minutieux calculs d'exploitation. Cette requête sera présentée au cours d'une audience au chef du département militaire fédéral. Elle prévoit une augmentation des indemnités pour les chambres et pour les locaux utilisés comme bureau, pour l'emploi des cuisines et du matériel de cuisine. En outre, les frais supplémentaires pour des cantonnements de très courte durée doivent être au moins couverts partiellement par l'armée et la question *des indemnités pour le service* doit être réglée de façon uniforme.

†

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Charles Schertenleib

Ancien directeur de la Clinique Valmont à Glion

décédé à Baugy, le 16 mars 1942, à l'âge de 67 ans.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central:
Dr H. Seiler.

Economisez le pain!

Un voeu des autorités à nos restaurateurs et chefs de cuisine

Depuis quelques mois, l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation et sa section du ravitaillement en céréales ont adressé à réitérées fois un appel à la population pour qu'elle économise le pain. Quand les provisions de pommes de terre seront épuisées, il faudra combler les vides par les céréales et la farine. C'est pourquoi il faut éviter dès maintenant de perdre même le moindre morceau de pain. Les restaurateurs doivent donner le bon exemple sur ce point, ils doivent se faire les éducateurs même de la clientèle exigeante. A l'heure actuelle, le restaurateur et son personnel doivent observer les règles suivantes:

1. *mettre sur table des tranches de pain de petites dimensions, éventuellement des demi-tranches quand il ne s'agit pas d'une clientèle ouvrière,*
2. *quand le reste du menu peut encore être établi d'une façon abondante, il faudrait ne donner de pain que sur demande du client, si possible pas avec la soupe,*
3. *servir abondamment de pommes de terre, éventuellement même pour accompagner des pâtes, du riz, etc. Dans ce cas, ne donner de pain que sur demande du client,*
4. *servir des canapés, croûtes, tels que croûtes au fromage, légumes sur canapé, crûtes aux champignons, à la rhubarbe, aux fraises, seulement avec les menus sans viande, et même dans ce cas, seulement de temps en temps,*
5. *ne pas servir de pain comme canapé pour des plats de viande froide ou chaude: tournedos, filet de veau, châteaubriand, etc.*
6. *utiliser, si possible, tous les restes de pain et le pain sec pour la cuisine et ne donner aux porcs que ce qui, pour des raisons d'hygiène, ne peut être employé pour l'alimentation humaine.*

Cet appel à l'économie et à une utilisation rationnelle ne doit, en aucun cas, être l'occasion de servir des repas moins bons aux employés des hôtels et restaurants ou de donner de rations de pain par trop réduites dans les restaurants simples fréquentés par la population laborieuse. Mais, spécialement dans les restaurants chers où la nourriture est encore abondante et soignée, la solution est: économiser le pain! Chacun cherchera, lui-même, ce qu'il y a de mieux à faire dans ce domaine.

L'assemblée a appris avec satisfaction que le Comité central s'efforçait d'arriver à une nouvelle réglementation que le renchérissement du coût de la vie et les expériences faites jusqu'à présent rendent indispensable dans le plus bref délai.

Réglementation de la location des chambres meublées

Le Dr *Riesen* fait part des travaux préliminaires exécutés jusqu'à présent dans ce domaine par la Société centrale pour arriver à une solution satisfaisante. L'assemblée appris avec plaisir que l'on s'efforçait d'aboutir à un accord intercantonal entre les cantons intéressés et que le président de la Fédération suisse du tourisme avait pris la chose en main. On espère aussi que l'*autorisation obligatoire pour l'ouverture ou l'aggrandissement d'hôtels* nous apportera une meilleure protection contre l'augmentation du nombre le lits et que ces mesures s'appliqueront également aux meublés et empêcheront la mise en exploitation de nouveaux appartment-houses.

Restrictions de chauffage

Le *président* rappelle les sévères mesures qui durent être prises au point de vue du chauffage, et spécialement de la préparation de l'eau chaude par suite du manque de charbon et de la pénurie d'électricité. Comme les mesures concernant l'emploi du courant électrique ont été rapportées, il n'y a pas lieu d'y revenir. M. *Schmid* attire l'attention sur le fait que la plus grande réserve doit être observée quant à l'utilisation du charbon. Il conseille de se mettre d'ores et déjà d'accord pour faire des propositions aux autorités si de nouvelles restrictions devaient encore nous être imposées, ceci enfin que nous ne soyons pas pris au dépourvu. Pour la *consommation de l'eau chaude*, il faudrait s'entendre pour que celle-ci ne soit mise à la disposition des hôtes qu'à certaines heures de la journée et que ces dispositions soient uniformes. Le bruit court que l'on prévoit en haut lieu des mesures plus sévères concernant les heures de fermeture des restaurants, bars, etc. Ces heures de fermeture seraient considérablement avancées, ce qui causerait un grave préjudice à l'hôtellerie des villes. Il se demande si l'on ne pourrait envisager au lieu de cette fermeture anticipée, la fermeture à tour de rôle des établissements pendant un jour complet. Cela permettrait en outre de résoudre plus facilement le problème des heures de libre des employés.

Propagande touristique

Après toutes ces dicussions techniques, la causerie de M. *Niederer* de l'OCST à Zurich fit l'effet d'une récréation bienfaisante, car M. Niederer sut entretenir l'assemblée de la propagande touristique suisse sous une forme des plus agréable et des plus spirituelle. Par la parole et par l'image, il illustra les efforts de l'OCST pour faire une propagande adaptée aux circonstances actuelles et qui soit utile aux intérêts touristiques de chacun. On fut heureux de prendre connaissance de ce qui était fait en faveur des villes, soit sous forme de propagande spéciale, soit dans l'ensemble de la propagande touristique.

Section directrice

M. *Schmid* fait remarquer que la période de trois ans pour lesquelles les fonctions de section directrice avaient été confiées à Berne arrivent prochainement à échéance. La section de Berne met donc son mandat à disposition. Le président est alors prié de bien vouloir continuer à diriger les affaires de ce groupement en même temps que celles du secrétariat de la section de Berne, car il est particulièrement utile qu'une section ayant une situation centrale conserve cette direction. Les relations personnelles du président avec les autorités fédérales rendent de précieux services non seulement au groupement des sections des villes, mais à notre industrie toute entière. Les délégués se rallient unanimement à ce vœu et confirment la section de Berne dans son rôle d'organe directeur.

Le président met un terme à cette conférence fructueuse en adressant encore un pressant appel à l'esprit de solidarité de ses collègues.

Le mouvement hôtelier en Suisse au mois de janvier 1942

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Etant donné le résultat satisfaisant — pour une époque de guerre — du mouvement hôtelier au début de la saison d'hiver 1941/42, il était à prévoir, si les conditions de la neige étaient favorables aux sports, que l'on constaterait au mois de janvier de meilleurs résultats, pour notre tourisme suisse, que cela avait été le cas au même mois pour chacun des deux premiers hivers de guerre. En fait, les 141 000 arrivées enregistrées en janvier 1942 ont dépassé de 16 pour cent et les 802 000 nuitées de 13 pour cent les nombres correspondants relevés au même mois de l'année dernière. L'accroissement saisonnier constaté dans le nombre des nuitées, de décembre à janvier, fut aussi plus marqué cette année, avec 21 pour cent, qu'aux cours des deux années antérieures (19 et 15 pour cent). En faisant abstraction de l'augmentation de 9 pour cent du nombre des nuitées d'hôtes étrangers — celle-ci étant uniquement le résultat d'une plus forte affluence de personnes étrangères dans les sanatoriums de Davos et Leysin — on remarque que tout l'accroissement du degré de fréquentation des établissements hôteliers au mois de janvier de cette année résulte d'une intensification heureusement toujours plus forte de notre tourisme dit « interne ». Le relevé comparatif des chiffres concernant le mois de janvier de cette année et de la moyenne du même mois de 1934 à 1939 montre hélas! encore nettement que cet accroissement est malheureusement loin de suffire à compenser la disparition de la clientèle étrangère dans nos hôtels. puisque les arrivées d'hôtes suisses n'ont augmenté que de 23,4 pour cent et le nombre de leurs nuitées de 34,8 pour cent, alors que les arrivées d'hôtes étrangers diminuaient de 86,2 pour cent et le nombre de leurs nuitées de 76,1 pour cent.

Le déficit résultant des conditions créées par la guerre, pour notre industrie hôtelière, est caractérisé plus remarquablement encore par les exemples suivants: Au mois de janvier de cette année, on a compté seulement 4900 hôtes étrangers dans toutes les régions de tourisme du pays, ce qui représente un sixième de moins que dans la seule station de St-Moritz en janvier 1937. Dans tout le canton des Grisons, le nombre global des nuitées de cette catégorie d'hôtes, en janvier 1942, n'a plus atteint que la moitié du nombre correspondant enregistré à Davos quatre années auparavant.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées janvier 1941	Arrivées janvier 1942	Nuitées janvier 1941	Nuitées janvier 1942
Suisse.....	112 781	132 407	575 121	653 701
Etranger..	8954	8783	136 243	148 454
Total	121 735	141 190	711 364	802 155

Le *taux moyen d'occupation des lits* disponibles dans l'ensemble des établissements hôteliers en exploitation au mois de janvier s'est amélioré de deux et demi pour cent par rapport au même mois de 1941, et a atteint 23,5 pour cent. Etabli sur la base du nombre global des lits recensés, le taux moyen d'occupation des lits s'est aussi légèrement accru. Ce taux, de 13,5 pour cent (contre 18 pour cent, en moyenne, de 1934 à 1939) montre assez nettement quelle augmentation de la clientèle de nos établissements hôteliers serait nécessaire pour assurer à tous ceux-ci une affluence d'hôtes suffisante.

A l'exception des *Alpes vaudoises*, toutes les régions de tourisme ont bénéficié d'un accroissement du tourisme interne, soit d'une plus grande affluence d'hôtes suisses, qu'au mois de janvier de l'année dernière. En ce qui concerne l'ensemble de la clientèle hôtelière, le *Tessin* a enregistré une diminution du nombre des nuitées, par suite du plus petit nombre de ses hôtes étrangers, tandis que les autres régions de tourisme ont pu enregistrer un accroissement des nuitées de 8 (région voisine du lac Léman) à 28 pour cent (Oberland bernois).

L'augmentation notablement plus marquée du nombre des arrivées, de 42 pour cent, contre 28 pour cent en ce qui concerne les nuitées, montre que de brefs accroissements de la circulation résultant de la pratique des sports ont surtout favorisé l'*Oberland bernois*.

La *Suisse centrale*, elle aussi, a été essentiellement fréquentée en vue de courts séjours de sports d'hiver, tandis que la *région du Saentis* (Wildhaus) et surtout le *canton des Grisons* (même sans les sanatoriums) ont pu bénéficier en général d'une plus longue durée du séjour de leurs hôtes.

Avec l'indication d'une affluence d'hôtes suisses légèrement supérieure et d'une régression du nombre des nuitées de leurs hôtes étrangers, les villes de *Bâle* et de *Berne* accusent de plus petits nombres globaux des nuitées qu'au mois de janvier 1941. A *Genève*, l'afflux de clientèle suisse dans les hôtels et pensions a plus que compensé la diminution des hôtes internationaux, tandis qu'à *Lausanne* on a noté une augmentation des nuitées des deux catégories d'hôtes. La régression apparente des nombres relatifs au mouvement hôtelier de *Zurich* s'explique par le fait que l'on a éliminé de la statistique quatorze pensions qui y figuraient précédemment.

De nos sections

Société des Hôteliers de Montreux

Au cours de sa récente Assemblée générale ordinaire, la Société des Hôteliers de Montreux a entendu le rapport de son Comité sur sa gestion en 1941; dans ce rapport, le Comité de la Section de Montreux rend hommage au travail accompli par le Comité central de la S. S. H., par la direction et par le personnel du Bureau central. Le rapport énumère aussi toutes les questions qui ont fait l'objet des délibérations et des préoccupations du Comité durant l'exercice écoulé. Puis M. *Erasimé* donne lecture du rapport de la Commission de vérification des comptes qui conclut à leur approbation. A l'unanimité les divers rapports ont été approuvés. L'assemblée a ensuite décidé de percevoir les cotisations de 1942 sur les mêmes bases qu'en 1941 et, après une courte discussion, a décidé de percevoir une contribution extraordinaire de fr. 6000.— en faveur de la propagande. La série sortante du Comité — MM. *Reiber* et *Hayoz* — a été réélue pour une nouvelle période de 3 ans sur la proposition de M. *Anthamatten*. Le président en charge, M. *R. Mojonnet*, a été réélu par acclamations. MM. Anthamatten et Erasimé ont été élus comme vérificateurs des comptes, avec M. *Stroesser* comme suppléant. MM. *Stroesser* et *Capt* ont été désignés comme délégués de la Section à l'assemblée générale des délégués de la S. S. H. avec M. *E. Boenzli* comme suppléant.

L'assemblée, qui était très revêtue, a ensuite procédé à un intéressant échange de vue au sujet de la propagande. M. *G. Guhl* a entretenu ses collègues de la question de la révision des statuts et les a informés qu'une assemblée générale extraordinaire sera prochainement convoquée pour en discuter.

La question des nouveaux prix de pension a été ensuite débattue ainsi que celle de la création à Lausanne d'un Bureau de placement de la S. S. H. M. *G. Guhl* a enfin donné des renseignements circonstanciés sur l'organisation, par l'Office Vaudois du Tourisme, de la « Semaine Vaudoise » qui aura lieu à Zurich du 5 au 12 mai prochain. A.

Divers

Séance du Comité central

Le Comité central est convoqué à une séance qui aura lieu le 1er avril à Berne. La séance durera toute la journée. Parmi les principaux points figurant à l'ordre du jour, signalons surtout la communication de l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail concernant l'*application obligatoire de la réglementation générale des prix d'hôtel*. En outre, le Comité central aura à discuter les questions de la *réglementation des pourboires, des indemnités militaires, des revendications de la Société suisse des cuisiniers* et de nos *cotisations à l'Office central suisse du tourisme*. Enfin des rapports sont prévus sur les *finances de la Société*, ainsi que sur *diverses divisions du Bureau central*. Une décision sera également prise quant à la date et au lieu où se déroulera la *prochaine assemblée ordinaire des délégués*.

Nécrologie

† Charles Schertenleib

On a appris avec regret, dans la région de Montreux-Vevey, la nouvelle du décès survenu à Baugy, où il s'était retiré, de Monsieur *Schertenleib*, ancien directeur de la Maison et cure et de repos de *Valmont*, à Glion

Né en 1875, dans la campagne bernoise, le défunt s'était voué très jeune à l'hôtellerie où il fit une belle carrière. Après des stages en Angleterre, en Egypte et en France, il fut nommé secrétaire de l'Hôtel Métropole à Genève et pris plus tard la direction du Pélerin-Palace au Mont-Pélerin. Monsieur Schertenleib se rendit ensuite acquéreur du l'Hôtel du Roc à St-Légier qu'il dirigea pendant quelques années soit jusqu'au moment où il fut appelé à la Direction de Valmont; il assura cette dernière direction avec distinction de 1923 à 1937, année où il prit sa retraite.

Très travailleur, Monsieur Schertenleib laisse le souvenir d'un hôtelier très attaché à sa profession. Nous prions sa famille, et plus particulièrement son neveu, Monsieur Schertenleib, directeur des Grands Magasins Innovation à Lausanne, d'agréer l'expression de notre profonde sympathie.

Nouvelles financières

Hôtel des Trois Couronnes, Vevey

L'exploitation a laissé un déficit de fr. 4445.— au 31 juillet 1941; le revenu locatif se monte d'autre part à fr. 20.961.—, les intérêts font fr. 29.112.—. Le solde débiteur de pertes et profits, déduction faite du report précédent, atteint fr. 10.567.—. Le capital est de fr. 600.000.—. Les immeubles et le mobilier figurent à l'actif pour fr. 1.860.000.—; ils sont grevés d'hypothèques pour fr. 1.120.000.—; le fonds de réserve atteint fr. 105.000.—.

4

Wohin fließt das Geld, das monatlich für Lose der Landes-Lotterie ausgegeben wird?

Christofle

CHRISTOFLE s'est acquis depuis plus de 100 ans une renommée mondiale par sa production inégalée en

Couverts et Services de table argentés

Réparation et Réargenture

de toute orfèvrerie détériorée quelle que soit la provenance. Garantie formelle et prix modérés.

Demandez offre sans engagement ou la visite de notre représentant.

S.A. D'ORFEVRERIE CHRISTOFLE
A PESEUX (Neuchâtel)
Tél. Peseux 61301

WIRTEFACHSCHULE NEUENBURG
Gegründet 1914 (Vom Bund, Kanton und Stadt subventioniert) Vollständig renoviert
Beginn des nächsten Kurses: 4. Mai 1942. Der Kurs gliedert sich in 4 Hauptabteilungen:
- Französische Sprache durch diplomierten Professor in der Stadt des perfekten Französisch.
- Kochkurs mit viel praktischer Arbeit.
- Servierkurs.
- Buchhaltung.

Pensionspreis alles inbegriff. 170—180.– monatl. Prospekt und Ausk. durch die Schulleitung.

Gesucht
Koch oder Köchin
in die Arbeiterkantine der Torfwerke Ins. Bevorzugt wird jüngeres Ehepaar, da Sie oder Er im Betriebe Beschäftigung findet. Sehr gut bezahlte Stelle. Anmeldungen m. Photo u. Zeugnisabschr. an Herrn E. Küffer-Blank, Ins (Anet), Tel. 8 35 32.

Comptable
au courant de tous travaux de bureaux cherche emploi dans hôtel, restaurant, etc. Cond. modestes. Ecr. Case gare 155 Lausanne.

Tüchtige, fachliebende
Mitarbeiterin
zu Witwer in Gross-Restaurant
gesucht
(Eventuell Interessen-Einlage.) Gefl. Off. unter Chiffre M. R. 2837 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIERS berücksichtigt in erster Linie die Inserenten Eures Fach-Organs!

Wer nicht inseriert wird vergessen!

GESUCHT für Jahresstelle nach Lugano Hotel mit 80 Betten, tüchtige, selbständige, sprachenkundige
Sekretärin - Kassierin - Réception
Eintritt: Anfang/Mitte Mai. Offerte mit Angabe der Gehaltsansprüche, Bild und Zeugniskopien unter Chiffre S.K. 2826 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für Sanatorium in Jahresstelle treue, selbständige, sparsame
Chefköchin
Eintritt und Lohn nach Übereinkunft. Offerten erbeten mit Bild und Zeugniskopien an Sanatorium „Friedheim" in Zihlschlacht (Kt. Thurgau).

Suche für einen meiner Köche
Stelle
als Küchenchef oder chef de partie, sofort oder nach Übereinkunft. Die Herren Kollegen, die einen tüchtigen, in allen Teilen seines Faches sehr gut ausgewiesenen Mitarbeiter benötigen, mögen sich an den Direktor des Hotel Volkshaus Bern, W. Wagner, wenden.

Zu kaufen gesucht ca. 50 Stk.
Betten
in Eisen od. Holz, kompl. mit Inhalt, evtl. mit zugehörenden Nachttischli, Schränken etc. Ausführliche Preisofferten unter Chiffre J. B. 2839, an die Hotel-Revue, Basel 2.

Initiativer, junger
Mann
deutsch, französisch und englisch sprechend, mit allen Arbeiten des Hotelfaches vertraut, sucht Stelle in grösseres Geschäft als Stütze des Patrons (Volontär). Offerten unter Chiffre H. F. 2824 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, gutpräsentierende
Barmaid
mit guten Referenz., sucht Stelle für sofort oder nach Übereink. Sprachen: Deutsch, Franz. und etwas Italienisch. Offerten unter Chiffre K. H. 2828 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Per sofort gesucht
jüngere Buffettochter
in erstklassiges Restaurant nach Zürich. Deutsch und Französisch Bedingung. Daselbst gesucht eine
Servier-Volontärin
welche Gelegenheit hat, sich im feinen Restaurant- und Tearoom-Service auszubilden. Offerten unter Beilage von Zeugnisabschriften und Photographie unter Chiffre R. Z. 2829 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

4a

Zurück in's Volk
geht jeder Franken, der bei der Lotterie eingesetzt wird und zwar für Gewinnauszahlungen, für Arbeitsbeschaffung, für wohltätige und gemeinnützige Zwecke und für Soldatenfürsorge.
Nächste Ziehung
13. April

Einzel-Los Fr. 5.—, Serie zu 10 Losen Fr. 50.— (mit 2 sicheren Treffern und 10 weiteren Gewinnchancen) erhältlich bei allen Verkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich, VIII/27600
INTER-KANTONALE Landes-Lotterie

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel N° 13

Offene Stellen — Emplois vacants

Commis de cuisine, erfahrener, in feines Grossrestaurant in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1361

Gesucht in erstklassiges Passantenhotel der Zentralschweiz auf Anfang Mai: 1 **Alleinkoch,** 1 **Wäscherin,** 1 **Restaurantto**chter, 2 **Saaltöchter,** 1 **Alleinportier,** 1 **Saallehrtochter,** 1 **Lingeriemädchen,** 1 **Küchen- und Officemädchen,** 1 **Buffetlehrtochter.** Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Chiffre 1340

Gesucht für Passantenhotel der Ostschweiz: 1 jüngere **Gouvernante,** 1 selbständige **Buffetdame,** 1 **Zimmermädchen,** 1 **Buffetlehrtochter.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Chiffre 1339

Gesucht für Sommersaison nach Zermatt: 1 **Handwäscherin,** 1 **Oberglätterin,** 1 **Glätterin,** 1 **Lingère-Maschinenstopferin,** 1 **Kaffeeköchin,** 1 **Angestelltenköchin,** 1 **Lingeriegouvernante,** div. **Commis de rang,** 1 **Oberkellner.** Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre 1360

Gesucht nach Basel: 1 tüchtiger **Kellner,** gewandt im Restaurationsservice, 1 nette **Serviertochter** für Tea-Room und Restauration, 1 tüchtiger **Koch,** letzterer als Aushilfe während der Mustermesse, 1 **Chasseur.** Offerten mit Bild, Zeugnissen und Altersangabe unter Chiffre 1367

Gesucht in erstklassiges Stadthotel für sofort: **Etagengouvernante** und **Sekretär.** Handgeschriebene Offerten m. Zeugniskopien u. Bild u. Chiffre 1370

Gesucht per sofort in Passantenhotel a. Thunersee: 1 **Buffetdame** gesetzt. Alters, 1 **Buffetlehrtochter,** 1 jüng. **Lingère-Stopferin,** 1 **Alleinsaaltochter,** 1 **Zimmermädchen,** 1 **Hausbursche-Gärtner,** 1 **Tournante f. Etage, Saal u. Rest.** In den betr. Chargen ausgewiesenes Personal beliebe Offerten zu machen an Chiffre 1372

Gesucht: Saaltochter, junge, seriöse, neben Oberkellner für baldigen Eintritt. **Jüngling** von 16-20 Jahren mit guter Schulbildung und ziemlichen Kenntnissen der franz. Sprache, für **Kellner-Anlernstelle** gesucht. Eintritt nach Mitte April. Offerten mit Photographie an Postfach 44282, Neuchâtel-Transit. (1373)

Gesucht zu sofortigem Eintritt in mittleres Bahnhofbuffet: **Tochter** für Buffetablösungen und leichtere Bureauarbeiten; daselbst **Office-Kellerbursche** für ca. 2 Monate Aushilfe (Militärdienstablösung). Offerten mit Zeugniskopien u. Photo an Chiffre 1374

Hallentochter, tüchtige, intelligente, per Mitte April in grossen Saisonbetrieb gesucht. Nur ganz versierte Bewerberinnen wollen sich mit Zeugniskopien und Photo melden unter Chiffre 1366

Hausbursche-Portier in mittelgrosses Hotel der Ostschweiz in Jahresstelle gesucht. Chiffre 1357

Hotelgärtner für Gemüsebau per sofort nur für Saison bis Ende Oktober gesucht. Off. m. Gehaltsansprüchen u. Chiffre 1365

Kellerbursche, jüngerer, zuverlässiger, gelernter Küfer gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Hotel Wilden Mann, **Luzern.** (1375)

Köchin, tüchtige, selbständige in Jahresstelle in Haus m. 60-70 Betten im Berner Oberland gesucht. Off. u. Chiffre 1363

Lingère-Glätterin, tüchtige, fleissige, in Jahresstelle gesucht. Guter Lohn und Behandlung zugesichert. Gef. ausführliche Offerten unter 10276 Postfach, **La Chaux-de-Fonds.** (1355)

Lingère, tüchtige, selbständige, per 15. Mai in grosses Stadthotel gesucht. Nur tüchtige Bewerberinnen wollen Off. m. Zeugniskopien u. Gehaltsansprüchen einsenden u. Chiffre 1371

On demande pour petit hôtel de ler ordre, Lac Léman, **jeune fille,** connaissant les langues, service comme **aide maitresse de maison et bureau.** Ecrire sous chiffre 1364

Serviertochter, selbständige, ehrliche u. gewandte, im Mahlzeitenservice tüchtig, bei grossem Verdienst in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnis u. Bild an Hotel Löwen, **Schaffhausen.** (1359)

Serviertochter. Gesucht in Landgasthof (Hotel-Pension) eine seriöse, gewandte Serviertochter. Offerten an W. Schriber, Schäfle, **St. Peterzell-Toggenburg.** (1368)

Tochter, jg., einfache, intell., gesunde, nicht unter 20 Jahren, die schon in einem Hotel oder Anstaltsküche gearbeitet hat, zu weiterer Ausbildung neben sehr tüchtigen Chef in Jahresstelle gesucht. Lohn nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Referenzen unter Chiffre 1358

Tochter gesucht als **Buffet-Hilfe u. Stütze.** Offerten an Hotel Victoria, **Aigle.** (1369)

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Sekretär und Chef de réception, selbständig, Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch beherrschend sowie in sämtl. Teilen des Hotelfaches bewandert, sucht Stelle. Off. an Chiffre 533

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

Salle & Restaurant

Barmaid, mit mehrjähriger Praxis, gut präsentierend, mit nur besten Referenzen, sucht sich zu verändern. Offerten unter Chiffre 443

Barmaid, jüngere, mit besten Referenzen, sucht Stelle auf 1. Mai evtl. auch auf 15. April. Off. erb. unter Chiffre 536

Barmaid, gewandt, zuverlässig ,mit mehrjähriger Praxis, vier Sprachen sprechend, 33 Jahre alt, sucht Engagement auf Ende April oder 1. Mai. Off. erb. u. Chiffre 558

Chef de rang, d'étage, Restaurantkellner, sucht Frühjahrs- od. Sommersaisonstelle. Erstkl. Ref. z. Verfüg. Chiffre 561

Hallen-Bartochter mit mehrjähriger Praxis, gut präsentierend, mit besten Referenzen, sucht Engagement für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 530

Restauranttochter fachkundig, tüchtig, deutsch, franz., ital., engl. sprechend, sucht Stelle in gutem Jahres- oder Saisonbetrieb. Chiffre 542

Saaltochter, junge, gut präsentierend, sucht Stelle für sofort od. n. Übereinkunft. Westschweiz, zwecks Ausbildung i. d. franz. Sprache bevorzugt. Chiffre 562

Saal- und Restauranttochter, tüchtige, angenehme Erscheinung, drei Landessprachen sprechend, sucht auf 15. April oder später passende Stelle in gut frequentiertes Hotel mit Passantenbetrieb oder Restaurant. Chiffre 557

Saal-, I., evtl. Restauranttochter, flink, tüchtig, 4 Sprachen, sucht Stelle in nur guten Betrieb. Offerten unter Chiffre 567

Tochter, junge, gut präsentierende, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle als **Saallehrtochter** oder in **Tea-Room.** Eintritt nach Übereinkunft. Off. an Fräulein Elisabeth Aebersold, b. Mme Berrot, Confis. Gare, 14. **Le Locle** Tel. 3 13 29. (549)

Cuisine & Office

Casserolier, tüchtiger, erfahrener, in allen Küchenarbeiten bewandert, sucht auf 15. April Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 552

Chef de cuisine, ges. Alters, sparsam, tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle in grösseren Betrieb. Langjährige Zeugnisse erster Häuser des In- und Auslandes. Zeitgemässe Ansprüche. Chiffre 469

Chefkoch, tüchtiger, gesetzten Alters, solid und sparsam, entremets- und pâtisseriekundig, sucht Stelle im Kt. Tessin in kleines Haus. Gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 538

Commis de cuisine sucht Stelle auf 1. April, wenn möglich an bestimmten Posten in besseres Hotel im Welschland oder Tessin. Ia Referenzen. Offerten unter Chiffre 537

Koch, junger, tüchtiger, sparsamer, pâtisseriekundig, sucht Stelle als **Aide oder Alleinkoch** in Saison- oder Jahresbetrieb. Eintritt 1. April. Offerten an R. Bischoff, Koch, **Stein** (St. Gallen). (519)

Koch, junger, tüchtiger, sparsamer, sucht Stelle als **Aide** oder **Alleinkoch.** Erstkl. Zeugnisse. Chiffre 550

Koch, gesetzt. Alters, tüchtig, sparsamer, entremetskundig, sucht Saison- oder Jahresstelle als **Alleinkoch** oder **Chef de partie.** Ia Zeugnisse zu Diensten. Max Perret, Koch, **Ennenda** (Kt. Glarus). (551)

Koch, junger, tüchtiger, sucht Stelle als **Commis** oder **Aide de cuisine.** Off. an Karl Baur, Koch, **Sarmenstorf** (Kt. Aargau). (553)

Kochlehrling. Gesucht für einen intelligenten, kräftigen Jüngling mit Ia Zeugnissen und ein Jahr Welschland **Kochlehrstelle.** Franz. od. ital. Schweiz bevorzugt. Offerten an R. Mettler-Jakober, **Näfels** (Gl.). [936]

Kochlehrstelle. Jüngling, 16½ Jahre alt, willig, arbeitsam und geschickt, 3 Jahre Sekundarschule, sucht Lehrstelle in gutem Hause. Offerten erbeten unter Chiffre 484

Küchenchef, Alleinkoch, 34 Jahre alt, sparsam, seriös, mit besten Referenzen, sucht Stelle per sofort oder später, auch in Anstalt oder Institut. Chiffre 535

Etage & Lingerie

Zimmermädchen, tüchtig und zuverlässig, gut präsentierend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 554

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, Conducteur, deutsch, franz., etwas englisch sprechend, sucht Stelle. Eigene Uniform. Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 524

Alleinportier od. **Cond.,** 34j., eigene neue Uniform u. Ia Zeugn., sucht Saisonstelle in gutgehenden Betrieb. G. Eichenberger, Chauffeur. Tel. 4 55 61. Gurtengartenstr. 6, **Wabern** (Bern). (555)

Allein- evtl. Etagenportier, sprachenkundig, an selbständiges, sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht lange Saisonstelle. Off. Postlagerkarte Nr. 10, **Andermatt.** (565)

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

Concierge, 37 Jahre alt, sprachenkundig, gut präsentierend, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 506

Portier, 33 J., tüchtig, sauber, Deutsch u. Franz., m. guten Zeugn., sucht Stelle in gangbares Haus. Offerten mit Lohnangabe an Thoma, Joh., Arbeitsdet. 430, **Ilanz.** (556)

Portier, 40 Jahre, sucht Stelle als **Allein- oder Etagenportier.** Eintritt nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse zu Diensten. Gef. Off. u. Chiffre 560

Portier-Conducteur, Alleinportier evtl. **Etagenportier,** 21 Jahre alt, tüchtig und zuverlässig, sucht Engagement auf 15. April Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 563

Portier, jüngerer, tüchtiger, sucht Jahres- oder Saisonstelle als **Chasseur-Liftier** oder **Garderobier.** Eintritt nach 16. April. Chiffre 569

Bains, Cave & Jardin

Gemüsegärtner, tücht., selbständ., sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. als **Portier-Gärtner.** Eintritt nach Übereinkunft. Gute Zeugnisse. Chiffre 566

Divers

Gouvernante, in allen Zweigen der Hotellerie bewandert, sucht Engagement, evtl. auch Buffetdame-Stütze. Offerten unter Chiffre O. F. 1199 B. an Orell Füssli-Annoncen, **Bern.** [277]

Haus- u. Küchenbursche oder **Portier** sucht Stelle auf den 1. Apr. Chiffre 559

Tochter, tüchtige, vom Hotelfach, sucht Vertrauensposten als Stütze des Patron. Tessin angenehm. Off. unter Chiffre 531

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

Vertrauensposten. Fräulein, ges. Alters, mit allen vorkommenden Hotelarbeiten, wie Bureaudienst, bewandert, Handelsschulbildung u. sprachenkundig, übernimmt Posten als **Generalgouvernante** oder **Stütze der Direktion.** Erstklassige Referenzen. Chiffre 568

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

7052 Casserolier-Gartenbursche, erstkl. Hotel, Weggis.
7053 Liftier-Conducteur, erstkl. Hotel, Genf.
7054 Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Olten.
7057 Gewandte Serviertochter, Jahresstelle, mittl. Passantenhotel, Chur.
7062 Saaltochter, Zimmermädchen, Officemädchen, sofort, mittl. Hotel, Genf.
7066 Küchenbursche, Zimmermädchen, Hotel 70 Betten, Vierw.
7068 Koch-Pâtissier- Chef de rang, Commis de rang (Frühjahrssaison, erstkl. Hotel, Lugano.
7071 Zimmermädchen, Caviste, Chef de partie, Sommersaison, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
7076 Zimmermädchen, Saaltochter, Saalvolontärin, Office-Küchenbursche, Saison April—Nov., mittl. Hotel, Locarno.
7085 Chef de rang, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
7086 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
7095 Obersaaltochter-Stütze, Zimmermädchen, Officemädchen, Gouvernante, 1. April, mittl. Passantenhotel, Bern.
7100 Office-Hausbursche, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Genf.
7103 2 Serviertöchter, Et.-Portier (f. Mustermesse), mittl. Passantenhotel, Basel.
7106 Bureauvolontär, Sommersaison, erstkl. Hotel, Ostschweiz.
7107 Commis de cuisine, Sommersaison, erstkl. Hotel, Pontresina.
7108 Etagen-Economat-Gouvernante, Hallentochter, II. Glätterin, Saaltochter, Angestellten-Koch, April/Mai, Kurhaus 140 Betten, Aarg.
7118 Kellerbursche, sofort, erstkl. Restaurant, Bern.
7119 Office-Küchenbursche, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
7120 Bureau-Fräulein, Etagen-Gouvernante, Hallentochter, Saaltochter, Casserolier, Economat-Gouvernante, Sommersaison, erstkl. Hotel, Pontresina.
7127 Saaltochter, April, beste Empfehlungen, erstkl. Hotel, Vierw.
7128 Küchen-Officebursche, Bureau-Volontärin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
7130 Tüchtige Saaltochter, mittelgr. Hotel, Montreux.
7132 Angestellten-Kaffeeköchin, Lingère, Saaltochter, Casserolier, Etagenportier, Hotel 80 Betten, Pontresina.
7138 Selbst. Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
7139 Tochter für Zimmer und Saalservice, Saaltochter, Kaffee-Köchin, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
7144 2 Zimmermädchen, Saaltochter, Alleinportier, Küchenmädchen, Officemädchen, Lingère-Stopferin, Wäscherin, Mitte Juni, mittelgr. Hotel, Arosa.
7152 Zimmermädchen, Portier-Hausbursche (25—35jährig), Jahresstelle, mittl. Hotel, Interlaken.
7157 Intelligente Tochter für Bureau, Buffet und Kiosk, Bahnhof-Buffet, Zentralschweiz.
7158 Hausbursche, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Aarg.
7164 Chefköchin, Sekretärin, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Grb.
7169 Casserolier, sofort, mittl. Passantenhotel, Fribourg.
7170 Tüchtiger Portier, Küchenmädchen (Kochkenntnisse), Jahresstellen, erstkl. Restaurant, Arosa.
7173 Hilfsköchin, sofort, mittelgr. Hotel, Tessin.
7179 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
7180 Jüngere Glätterin, Stopferin, Saaltochter, Sommersaison, Kurhaus 170 Betten, B. O.
7184 Zimmermädchen, Küchenmädchen-Kaffeeköchin, Casserolier-Gartenbursche, Ende März, Hotel 40 Betten, Thunersee.
7187 Köchin, Küchenmädchen, Zimmerlehrtochter, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
7190 Jüngerer Officebursche, Zimmermädchen, servicek., April, Hotel 50 Betten, Vierw.
7193 Serviertochter, 20. Mai, Hotel 80 Betten, B. O.
7195 Hilfs-Gouvernante, Lingeriemädchen, Küchenmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
7200 Officemädchen, Hausbursche, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
7202 Zimmermädchen, Alleinkoch, sofort, mittl. Passantenhotel, Zürich.
7204 Officemädchen, Wäscherin, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
7205 Zimmermädchen, Bureau-Volontärin, Economat-Volontärin, Chasseur, Portier-Chasseur-Tournant, 2 Saalvolontärinnen, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Genf.
7209 Et.-Portier, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Sommersaison, erstkl. Hotel, Grb.
7212 Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Spiez.
7214 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
7215 Commis de rang, Zimmermädchen, Frühjahrssaison, erstkl. Hotel, Locarno.
7217 Bar-Hallentochter, sofort, Frühjahrssaison, Hotel 80 Betten, Lugano.
7219 Sekretärin, sprachenk., Jahresstelle, sofort, mittl. Passantenhotel, franz. Schweiz.
7222 Chef de rang, Restauranttochter, Chasseur-Garderobier, Jahresstellen, erstkl. Restaurant, Bern.
7227 Buffet-Volontärin, Küchenbursche, sofort, kl. Hotel, franz. Schweiz.
7229 Zimmermädchen, Küchenmädchen (f. Mustermesse), erstkl. Hotel, Basel.
7231 Tüchtiger Pâtissier, Kaffeeköchin, Casserolier, Saison Mitte Mai—Ende Okt., Berghotel, Zentralschweiz.
7234 Alleinkoch, Hotel 30 Betten, Sommersaison, Grb.
7235 Küchenchef, Pâtissier-Aide de cuisine, Kaffee-Angestelltenköchin, Köchin neben Chef, Economat-Gouvernante, 4 Küchen-Officemädchen, Küchenbursche, Casserolier, Gärtner, Glätterin, Serviertochter, Lingerietochter, Masch.-Wäscher, 2 Zimmermädchen, 2 Et.-Portiers, 2 Chefs de rang, Commis de rang, Saaltöchter, Anf./Mitte Juni, erstkl. Hotel, Grb.
7261 Kochvolontärin, Saaltochter, Serviertochter-Anfängerin, sofort, Hotel 50 Betten, Badeort, Aarg.
7272 Sekretärin, Fr. 120.–, sofort, Hotel 50 Betten, Jahresstelle, Ostschweiz.
7276 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
7277 Et.-Portier, sprachenk., sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
7278 Saal-Hallentochter, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
7281 Bureau-Fräulein, sofort, kl. Hotel, B. O.
7283 Alleinköchin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Zentralschw.
7285 Saal-Hallentochter, Sommersaison, erstkl. Hotel, Grb.
7286 Jüngere Buffettochter, sofort, erstkl. Rest., Zürich.
7287 2 Commis de rang, April, erstkl. Hotel, Montreux.
7289 Buffettochter, sofort, mittl. Hotel, Lausanne.
7294 Bureau-Fräulein, sofort, mittl. Passantenhotel, Olten.
7300 Et.-Portier, sofort, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
7301 Zimmermädchen, Saaltochter, jüngere Bureautochter, sofort, mittelgr. Hotel, Engelbg.
7305 Küchenbursche, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
7307 Chef de rang, sofort, Commis de rang (f. Mustermesse), erstkl. Restaurant, Basel.
7309 Zimmermädchen, Hausbursche, Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Gihre Interlaken.
7316 Sekretärin-Kassiererin, Sekretärin (Réception), Lingerie-Gouvernante, Economat-Gouvernante, Masch.-Wäscher, Argentier, Küchenbursche, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Wallis.
7323 Kaffeeköchin, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
7324 Wäscherin-Glätterin, Küchenmädchen, mittl. Passantenhotel, Zürich.
7326 Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Sol.
7328 Alleinsaaltochter, Küchenbursche, sofort, kl. Hotel, Lugano.
7330 Buffetdame, Jahresstelle sofort, Bahnhof-Hotel, Aarg.
7333 Commis de cuisine, Officebursche, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
7336 Küchenmädchen, Zimmermädchen, servicek., Mitte April, Hotel 30 Betten, B. O.
7338 Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
7340 Kaffee-Personalköchin, Chasseur, Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Davos.
7343 Jüngere Serviertochter (gewandte), sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
7345 Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, St. Moritz.
7346 Küchenmädchen, Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.
7349 Glätterin, Hausmädchen, Officemädchen, Küchenbursche, April, erstkl. Hotel, Badeort, Aarg.
7355 Küchen-Hausbursche, Bureau-Volontärin (Mith. im Service), sofort, mittl. Hotel, Lugano.
7357 Jüngerer Portier-Conducteur, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Davos.
7358 Saaltochter (Aush. 1 Monat), sofort, mittl. Hotel, Arosa.
7359 Kochvolontärin (neben Chef), sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
7360 Sekretärin, gesetzten Alters, Jahresstelle, mittl. Passantenhotel, Montreux.
7363 Bureau-Fräulein (Mith. in Service und Zimmer), sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
7364 Küchen-Officemädchen, Sommersaison, mittl. Hotel, Ragaz.
7366 Zimmermädchen, Köchin od. Koch, Saaltochter, Obersaaltochter, Sommersaison, mittl. Hotel, Vierw.
7370 1. Lingère-Näherin, erstkl. Zeugnisse, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
7371 Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, selbst. Saaltochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, B. O.
7374 Alleinportier, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
7376 Küchen-Hausbursche, Zimmermädchen, jüngere Köchin, Küchenmädchen, Restauranttochter, Saaltochter, Sommersaison, mittelgr. Hotel, B. O.
7387 Tüchtige Buffettochter, selbst., mittl. Bahnhof-Buffet, n. Übereinkunft.
7389 Jüngere Saaltochter, sprachenk., jüngerer Portier, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
7393 Saucier (f. 6 Wochen), sofort, Küchen-Economat-Gouvernante, Küchenmädchen, 2 Saaltöchter, Nachtportier (f. 6 Wochen), mittl. Passantenhotel, Bern.
7398 Kaffee-Personalkoch, April, mittelgr. Hotel, Badeort, Aarg.
7399 Office-Gouvernante, Sommersaison, Grosshotel, Grb.
7401 Hausbursche, jüngere Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Kandersteg.
7404 Zimmermädchen, servicek., Hausmädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
7407 Hilfs-Gouvernante, sofort, mittl. Hotel, Davos.
7408 Bureau-Fräulein, Ostern, mittelgr. Hotel, Davos.
7409 Kaffeeköchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen (evtl. Anfängerin), Jahresstellen, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
7412 Chef de rang, Etagen-Gouvernante, Sekretär, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
7414 Casserolier (Aushilfe f. einige Wochen), sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
7415 Jüngere Saaltochter, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Biel.
7419 Masch.-Wäscherin, Ende Mai, Gärtner, Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.
7424 Köchin od. Koch, Zimmermädchen, jüngere Saaltochter, Anf. Juni, Hotel 40 Betten, B. O.
7428 Anfangs-Zimmermädchen (Mith. im Service), 20—24jährig, kl. Hotel, Interlaken.
7429 Hilfsköchin od. Kaffeeköchin, Portier-Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
7431 Serviertochter, Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.
7433 Saaltochter, Zimmermädchen, Hausbursche, April, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
7435 Jüngere Köchin, Officemädchen, sofort, mittl. Hotel, Meiringen.
7440 Gouvernante, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
7442 Liftier-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
7443 Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Zweisimmen.
7444 Saaltochter aus der Lehre, Deutsch, Franz., Ostern, Hotel 40 Betten, Thunersee.
7445 Wäscherin, jüngere Saaltochter, Mitte Juni, Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
7447 Zimmermädchen, Köchin, Mitte April, Koch (z. Aushilfe über Ostern), mittl. Hotel, Heiden.
7451 Tüchtiger Chefkoch, Köchin neben Chef, Zimmermädchen, 1. Juni, bis Ende Sept., Berghotel mit starkem Passantenverkehr, B. O.
7454 Köchin od. jüngerer Alleinkoch, sofort, kl. Hotel, Lugano.
7455 Küchen-Officemädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Zweisimmen.
7456 Jüngerer Officebursche, Portier-Hausbursche, Mitte Mai, Hotel 150 Betten, Vierw.
7458 Küchenchef, Sommersaison, Hotel 60 Betten, B. O.
7459 Officemädchen, Küchenmädchen, 2 Restauranttöchter, Commis de rang, Hilfs-Wäscher, Buffettochter, Zimmermädchen, Casserolier, (Anstellungen für Mustermesse), mittelgr. Passantenhotel, Basel.
7471 Barmaid, Serviertöchter (Anstellungen f. Mustermesse), mittelgr. Passantenhotel, Basel.
7473 Chasseur, Küchen-Officebursche (Anstellung f. Mustermesse), mittelgr. Passantenhotel, Basel.
7475 Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
7477 Commis de rang, Jahresstelle, Saucier, Plongeur, Portier d'étage, Anf. April (Aushilfe f. 6 Wochen), erstkl. Hotel, Montreux.
7489 Oberkellner, 2 Aide de cuisine, Saaltöchter (Anstellung f. Osterferien), erstkl. Hotel, Vierw.
7492 Officebursche, Officemädchen, sofort, Grossrestaurant, Basel.
7493 Kaffee-Haushaltungs-Köchin, Portier-Hausbursche, Officemädchen, Küchenmädchen, April, Hotel 40 Betten, Kt. Bern.
7497 Lingère (25—30jährig), selbst., Fr. 80.— bis 100.—, April, mittelgr. Hotel, Badeort, Aarg.
7498 Casserolier, Kellermeister-Kontrolleur, Saaltochter, Hallentochter, Sommersaison, erstkl. Hotel, Grb.
7501 Jüngere Tochter für Zimmer und Service, 10. April, mittl. Hotel, Brunnen.
7502 Portier-Conducteur, Hausbursche-Küchenbursche, 2 Zimmermädchen, Saaltochter, Saallehrtochter, sofort, Hotel 60 Betten, Vierw.
7503 Hotel-Gärtner-Hausbursche, April, Hotel 50 Betten, Ostschw.
7505 Stopferin-Wäscherin, Gärtner, sofort, Sommersaison: Economat-Gouvernante, Etagen-Gouvernante, Köchin neben Chef, Kaffeeköchin, 3 Saaltöchter, 3 Zimmermädchen, Küchen-Officemädchen, erstkl. Hotel, Pontresina.
7518 Zimmermädchen, servicek., April, mittelgr. Hotel, Luzern.
7519 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
7520 Chef de rang (Anstellung f. Mustermesse), mittelgr. Passantenhotel, Basel.

Lehrstellenvermittlung:

7076 Saallehrtochter, April, mittl. Hotel, Locarno.
7086 Saallehrtochter, April, mittelgr. Hotel, Zürich.
7100 Saallehrtochter, April, mittelgr. Hotel, Genf.
7170 Saallehrtochter, sofort, Hotel 60 Betten, Vierw.
7180 Saallehrtochter, Sommersaison, Kurhaus 170 Betten, B. O.
7278 Saallehrtochter, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
7295 Saallehrtochter, Mitte Juni, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
7349 Saallehrtochter, April, erstkl. Hotel, Rheinfelden.
7376 Saallehrtochter, Sommersaison, mittl. Hotel, Beatenberg.
7419 Saallehrtochter, sofort, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
7447 Saallehrtochter, Mitte April, mittelgr. Hotel, Heiden.
7502 Saallehrtochter, sofort, Hotel 60 Betten, Vierw.
7349 Bar-Restaurant-Lehrtochter, April, erstkl. Hotel, Badeort, Aargau.
7438 Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
7075 Kochlehrling, Anf. Mai, erstkl. Hotel, Lugano.
7084 Kochlehrling (ca. 16jährig), gute Schulbildung, mittl. Hotel, Montreux.
7176 Kochlehrling, April, mittl. Passantenhotel, Badeort, Aarg.
7312 Kochlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
7360 Kochlehrling, April, mittelgr. Passantenhotel, Montreux.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN
STAATLICH SUBVENTIONIERT
Gute Fachbildung — eine Waffe, ein Kapital!

Die Frühjahrskurse:

- **Fach und Sprachen** (Bureau): 21. April bis 20. Juni
- **Küche:** 28. April bis 20. Juni
- **Service:** 28. April bis 20. Juni
- **Bar** (Mixen, allg. Getränkekunde): 27. April bis 9. Mai.

Prospekte verlangen. Telephon 25551.

Hotel-Sekretärkurse

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

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Jeune homme, 21 ans, bonnes références, cherche place comme

secrétaire-volontaire

dans hôtel Ier ordre. Faire offres case postale Cressier (Neuchâtel) No 7427.

Gouvernante d'étages

expérimentée **demandée** par établissement médical. Offres à Belvédère, Leysin.

A vendre une

grande table

de chambre à manger à coulisses, en chêne clair, **ainsi que 18 chaises et 2 fauteuils** en bon état pour le prix de **fr. 600.-.** S'adr. à Mr. **Henri Racle,** Tertre 12, **Neuchâtel.**

Heiter die Zukunft ...

für den wissenden Fachmann! Eine einzigartige Gelegenheit, sich in frohem Berufskreise wertvolle Fachkenntnisse anzueignen; Unser Spezialkurs für

BARBETRIEBSLEHRE (Leiter: Harry Schraemli)

Verlangen Sie noch heute den Spezialprospekt; er enthält mehr als Sie erwarten! Telephon 2 55 51.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge beliebe man an die **Administration,** *nicht an die Redaktion, zu richten.*

Büchsen für die nächste Ernte!

Das Blech ist rar. Darum jede Büchse sofort nach Gebrauch reinigen, trocknen und zurückgeben.

Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

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

Conservenfabrik **Lenzburg**

FÜR FLEISCHLOSE TAGE

FRISCHE FISCHE, THON MAKRELENFILETS, SARDINEN, SARDELLEN
getrocknete
SCHWÄMME

Ferner:

CONSERVEN ALLER ART FETTE UND OELE GEFLÜGEL

STOESSEL-Comestibles
Burgdorf - Telephon 94.

ORIGINAL
JOHNNIE WALKER
RED LABEL
JOHN DEWAR'S
WHITE LABEL
HENESSY
3 STERN
je 12 Flaschen, zu verkaufen.
Preisofferten an Postfach 30, Kaufhaus, St. Gallen.

Glace de viande Ia

kauft fortwährend
Paul Obrist, Basel

ALBISWERK ZÜRICH A.G.

LICHTRUF-ANLAGEN

Zahlreiche große Schweizer Sanatorien und Krankenhäuser sind mit Albis-Lichtrufanlagen ausgerüstet, denn sie ermöglichen rasche und lautlose, zuverlässige Bedienung.

VERTRIEB: SIEMENS ELEKTRIZITÄTS-ERZEUGNISSE AG. ZÜRICH BERN LAUSANNE

BESTECKE

Meisterliche Formen — WELLNER — Schönheit und Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 38823

La Société du

GRAND HOTEL DU MONT PELERIN

SUR VEVEY

recevrait des offres pour la location de son hôtel. 124 lits.

S'adr. à Ed. Cerez, Crédit foncier vaudois, Lausanne.

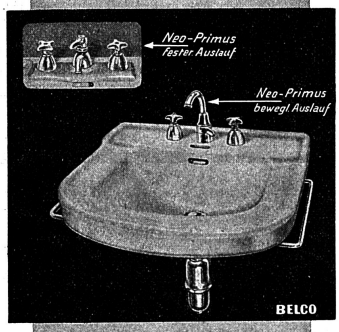
Großküchenherd für Gasbetrieb

2,95 m lang, 1,30 m breit, mit 4 grösseren und 4 kleineren Kochstellen, 3 Wärmeplatten und 1 Wasserbad, **neuen Brennern**, ist, da für uns zu klein, **zu verkaufen.**

Verwaltung des Thurg. Kantonsspitals Münsterlingen.

Ihr Hotel ist zuerst besetzt

COLUMBUS TISCH schafft zufriedene Kunden



„Columbus" Tische sind unübertroffen in Form, Massverhältnis und Konstruktion. Beachten Sie die neue Neo-Primus-Mischbatterie, mit unserem Rex-Oberteil, d. i. nichtsteigende Spindel und von aussen nachziehbarer Stopfbüchse, daher unverwüstlich

belco

BELCO SANITÄRE APPARATE A. G. ZÜRICH
Stauffacherquai 42 — Telephon 3 86 60

Zu kaufen gesucht

Korridor-Läufer (Occasion)

ca. 20 m, Breite 90—100 cm.
Offerten erbeten an Postfach Glarus 2 19 10.

Junge Tochter deutsch und französisch sprechend, **wünscht Stelle als**

Bureau-Volontärin

in Hotelbureau. Jahresstelle bevorzugt. Etwas Kenntnisse in Maschinenschreiben und Steno. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Gefl. Off. unt. Chiffre E. R. 2836 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Berghotel, ca. Mai-Oktober

1 Gouvernante	1 Officemädchen
1 Kaffeeköchin	1 Zimmermädchen
1 Pâtissier	1 Casserolier
Serviertöchter	1 Maschinist

Offerten sind zu richten unter Chiffre B. G. 2825 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

Tüchtige, versierte Kraft, mit prima Zeugnissen **sucht leitenden Posten.** Gefl. Offerten unter Chiffre M.G. 2830 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, in allen Branchen der Hotellerie praktisch erfahrener, ökonomischer

Hoteldirektor

mit fachkundiger Frau, sucht

Leitung oder Pacht

eines mittleren Hotelbetriebes. Gefl. Zuschriften unter Chiffre S. H. 2816 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„Mocca"-Kaffeemühlen
Mühlen für Café turc
Mühlen f. Riemenantrieb
Kaffeeröstmaschinen
Aufschnittschneidemaschinen
für Hand- oder Motorantrieb
liefert als Spezialität
Otto Benz, Döbendorf (Zch.)
Telephon 93 44 33
Aussteller an der Mustermesse Halle V, Stand No. 819
Goldene Medaille
Gastwirtsgewerbeausstellung Zürich 1927

FÜR GROSSHOTEL!

Tapezierer, Polsterer und Dekorateur

gesetzten Alters sucht Stelle zur Besorg. der Zentralheizung, sowie Reparaturen in Wäscherei. In Gartenarbeiten erfahren, sowie pferde- und autokundig und auch in allen weiteren Arbeiten hilfsbereit. Stadthotel bevorzugt. Unverb. Vorstellung erwünscht. — Offerten unter Chiffre A.D. 2821 an die Hotel-Revue, Basel 2.

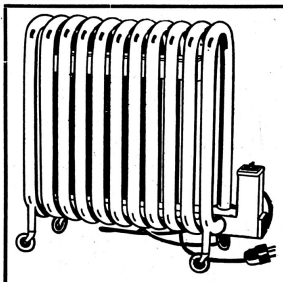
Küchenchef-Restaurateur

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

Wenn Sie

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

---



„Die ölgefüllten

FORSTER

Elektro-Stahlradiatoren

stehen in hygienischer Beziehung — milde Strahlung, glatte, reinigungsfähige Heizfläche, mässige Oberflächentemperatur — **an erster Stelle.**"

So schreibt Dipl. Ing. ETH Hermann Meier in der „Schweizer Hotel-Revue" No. 44 vom 30. Okt.

Prospekt durch bessere Elektro-Installationsgeschäfte oder den Fabrikanten

Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telephon 183

Alles zum Waschen und Reinigen liefert prompt & billig

ESWA

ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel
- Zürich -
Dreikönigstrasse 10, Telephon 32.808
Gegründet 1912

ENKA
für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken
sehr ausgiebig und stark schäumend

Flecken-reinigungsmittel
gegen Fett- und Oelflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzlappen, Scheuertücher, Putzpulver etc.

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

Es ist eine Pflicht

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

„Fräulein, bitte Würze!", dann will er das Tischfläschchen mit der feinen Knorr-Würze. Er ist eben von daheim so gewohnt, mit Knorr zu würzen, was mit Liebe gekocht wurde.
Groß-Verbraucher beziehen Knorr-Würze für den Küchenbedarf und zum Nachfüllen in die Tischfläschchen in Original-Standflaschen à 1400 g sowie in Korbflaschen zu 5, 10 u. 25 kg.