

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 16

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 25.04.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 16
BASEL, 16. April 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 16
BALE, 16 avril 1942

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V 85

Die Bürgschaft im neuen Recht

I.
Am 1. Juli 1942 wird das Bundesgesetz in Kraft treten, durch welches die bisher geltenden Bestimmungen über die Bürgschaft aufgehoben und neu geordnet werden. Damit wird ein Teil des Schweizerischen Obligationenrechts eine Abänderung erfahren, die dringend notwendig war.

Schon in der diese Revision betreffenden Botschaft an die Bundesversammlung vom 20. Dezember 1939 wies der Bundesrat darauf hin, dass wir in der Schweiz seit mehreren Jahren in einer schweren Bürgschaftskrise stecken und ein ungewöhnlich grosser Prozentsatz der Bürgschaften notleidend geworden ist. Die auffallende Zunahme der Bürgschaftsprozesse, der Konkurse und Nachlassverträge, die auf Bürgschaften zurückzuführen sind, sprechen eine deutliche Sprache. Bedenklich ist dabei die Tatsache, dass zahlreiche Existenzen unter der Last ihrer Bürgschaftsverpflichtungen wirtschaftlich zusammenbrechen. Für die seit längerer Zeit bestehende Dringlichkeit der Abänderung des Gesetzes sprachen die Schutzmassnahmen, welche der Bund bei der Sanierung einzelner schweizerischer Wirtschaftszweige zu Gunsten der notleidenden Bürgen bereits vor Jahren aufstellte. Es sei in dieser Beziehung besonders auf den Bundesbeschluss vom 21. Juni 1935 über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickereindustrie, sowie auf die im Zusammenhang damit stehenden vorausgehenden Erlasse seit dem Jahre 1915 hingewiesen. Das Gesagte gilt besonders für den Hotelbetrieb, der sich z. Zt. in einer aussergewöhnlich prekären Lage befindet. Ähnliche Schutzmassnahmen sind durch Bundesbeschluss vom 28. September 1934 auch für notleidende Bauern in bezug auf ihre Bürgschaft erlassen. — Trotz aller Schutzmassnahmen darf aber an der Existenz der Bürgschaft als Kreditmittel nicht gerüttelt werden. So weist auch der Bundesrat in seiner Botschaft darauf hin, dass trotz der Gebotenheit des besseren Schutzes des Bürgen die Rolle, welche die Bürgschaft im heutigen Kreditssystem als Kreditmittel spielt in der Tat von so fundamentaler Bedeutung sei, dass sie aus diesem System nicht mehr wegzudenken ist. Die Bürgschaft gehört nicht nur zu den beliebtesten, sondern auch zu den ältesten Kreditmitteln. Aus Statistiken einzelner Banken ergibt sich, dass mehr als ein Drittel aller ihrer Geschäfte verbürgt sind. Es besteht kein Zweifel darüber, dass die Bürgschaft die Gründung zahlreicher Existenzen ermöglicht und vielen Unternehmungen das Durchhalten in schwerer Zeit erlaubt. Nur muss dafür gesorgt werden, dass dem Bürgen keine Leistungen auferlegt werden, die ihm gerechter Weise nicht zugemutet werden können, dass aber andererseits die Bürgschaft doch ein wirksames und praktisch brauchbares Kreditmittel bleibt.

Was den

Begriff der Bürgschaft

im neuen Recht anbetrifft, so ist er derselbe geblieben, wie in dem ausser Kraft getretenen Gesetz. — Art. 492 formuliert ihn einfach wie folgt:

„Durch den Bürgschaftsvertrag verpflichtet sich der Bürge gegenüber dem Gläubiger des Hauptschuldners, für die Erfüllung der Schuld einzustehen.“

Es sind mithin drei Parteien am Rechtsgeschäft beteiligt, nämlich der Schuldner, der Gläubiger und der Bürge. Der Vertrag wird nur zwischen dem Bürgen und dem Gläubiger

abgeschlossen. Die vom Bürgen dem Gläubiger versprochene Verpflichtung ist das Entstehen für die Schuld eines anderen, des Schuldners. Die Bürgschaft ist ein einseitiger Vertrag, denn nur der Bürge übernimmt Verpflichtungen, während dem Gläubiger in der Hauptsache nur Recht daraus entstehen.

Es kann nicht Aufgabe dieser kurzen Darstellung sein, alle Pflichten des Bürgen und alle Rechte des Gläubigers erschöpfend zu behandeln. Dieselben ergeben sich aus dem Gesetzestext selbst, der, wenn man von den Übergangsbestimmungen absieht, wie im alten Recht, mit insgesamt 21 Artikeln den XX. Titel des Schweizerischen Obligationenrechts bildet. Zweck dieser Darstellung ist, nur die hauptsächlichsten Neuerungen des revidierten Bürgschaftsrechts gegenüber dem alten Recht hervorzuheben. Diese Neuerungen sind zum Teil sehr wesentlich. Sie bestehen inhaltlich in folgenden Abänderungen:

Die Eingehung der Bürgschaft

enthält die wichtigsten Änderungen.

Nach dem bisherigen Recht war jede schriftliche Erklärung gültig, wonach der Bürge unter Angabe eines bestimmten Betrages seiner Haftung sich dem Gläubiger gegenüber verpflichten konnte. Dagegen schreibt der neue Art. 493 ausdrücklich vor, dass die Bürgschaftserklärung natürlicher Personen nur dann Gültigkeit hat, wenn sie in Form einer öffentlichen Urkunde abgefasst ist, sobald der Haftungsbetrag des Bürgen die Summe von Fr. 2000.— übersteigt. Im anderen Falle, d. h. wenn die verbürgte Summe den Betrag von Fr. 2000.— nicht übersteigt, genügt die eigenschriftliche Angabe des zahlenmässig bestimmten Höchstbetrages in der Bürgschaftsurkunde. Die öffentliche Beurkundung hat den am Ort der Vornahme der Bürgschaft geltenden Bestimmungen, d. h. mithin den Vorschriften des kantonalen Notariatsrechts zu entsprechen. Wenn dagegen juristische Personen und Kollektiv- und Kommanditgesellschaften sich bürgschaftlich verpflichten, so genügt blosse Schriftlichkeit ohne öffentliche Beurkundung. In seiner Botschaft weist der Bundesrat mit Recht darauf hin, dass diese Form der Willenserklärung schon in einer Reihe von anderen Rechtsgeschäften, z. B. bei den Liegenschaftsverträgen, Eheverträgen, Erbverträgen und bei Vornahme anderer wichtiger Rechtsgeschäfte vorgeschrieben ist. Es liegt darin eine Mahnung zur Vorsicht. Der Bürge soll zwischen seinem Entschluss und der öffentlichen Beurkundung Zeit und Gelegenheit erhalten, sich die Sache in Ruhe und unbeeinflusst vom Hauptschuldner, der ihn zur Bürgschaft bewegen hat, zu überlegen. Dadurch werden überleitete Bürgschaftsverpflichtungen ausgeschaltet.

Aber auch bei Bürgschaften unter Fr. 2000.—, wo die öffentliche Beurkundung nicht nötig ist, genügt im Gegensatz zum bisherigen Recht nicht mehr etwa die blosse eigenhandschriftliche Unterzeichnung einer vorgedruckten Bürgschaftsurkunde wie sie z. B. bei den Bankbürgschaften allgemein üblich war, sondern es muss ausser dieser Unterschrift die handschriftliche Angabe des Höchstbetrages der Haftung und im Falle einer Solidarhaftung auch die handschriftliche Solidarklausel des Bürgen selbst in der Bürgschaftsurkunde vorhanden sein, damit sie Gültigkeit hat. — Vorstehende **Formerschwerenungen** in Eingehung der Bürgschaft, welche bei uns gegenwärtig einem

dringenden Bedürfnis entsprachen, sind sehr erheblich, wenn man berücksichtigt, dass das italienische, holländische, belgische und das ungarische Recht den Bürgen schon bei bloss mündlicher Zusage haftbar machen. Umgekehrt dazu ist in Deutschland Schriftlichkeit im bürgerlichen Verkehr vorgeschrieben, dagegen nicht für Handelsgeschäfte.

Sehr wichtig ist ferner, dass **verheiratete Personen**, die Bürgschaften eingehen wollen, für jede Bürgschaft die schriftliche Zustimmung des anderen Ehegatten haben müssen. Ausgenommen sind davon nur gewisse im Handelsregister eingetragene Personen und durch richterliches Urteil getrennte Ehegatten. Dadurch soll hauptsächlich verhindert werden, dass das eingebrachte Gut der Ehefrau durch Bürgschaften des Mannes gefährdet wird, ohne dass die Frau dazu etwas zu sagen hat. Aber auch die leichtfertige Verfügung über das eigene Vermögen wird dem Ehemann und der Ehefrau dadurch erheblich erschwert.

Der Inhalt der Bürgschaftsverpflichtung

erhält in bezug auf die Belangbarkeit des einfachen Bürgen eine gewisse Erschwerung. Der einfache Bürge (nicht Solidarbürge) kann nämlich vom Gläubiger erst dann zur Zahlung angehalten werden, wenn der Hauptschuldner in Konkurs geraten ist, wenn er Nachlassstundung erhalten hat, oder wenn er von ihm bei der Betreuung auf Pfändung bis zur Ausstellung eines definitiven Verlustscheins betrieben worden ist. Sofern für die verbürgte Forderung Pfandrechte bestehen, kann der einfache Bürge darüber hinaus noch verlangen, dass der Gläubiger sich vorher erst an die Pfänder halte.

Die Solidarbürgschaft

ist die gefährlichste und verbreitetste Bürgschaftsform. Bei der Solidarbürgschaft konnte nach bisherigem Recht der Solidarbürge schon vor dem Hauptschuldner und vor der Verwertung etwa daneben bestellter Pfänder belangt werden. Deshalb wurde bei der Beratung des Gesetzes verschiedentlich sogar die Beseitigung der Solidarbürgschaft überhaupt verlangt. Weil sich das Kreditmittel der Solidarbürgschaft aber als unentbehrlich erwiesen hat, ist sie — nach Möglichkeit durch Schutzmassnahmen eingeschränkt — bestehen geblieben.

In Zukunft wird der Solidarbürge nur dann vor dem Hauptschuldner belangt werden können, wenn dieser mit seinen Leistungen im Rückstand und erfolglos gemahnt worden oder wenn seine Zahlungsunfähigkeit offenkundig ist. Schliesslich kann er im Gegensatz zum bisherigen Recht, wenn Faustpfänder oder andere Forderungspfänder bestehen, vor der Verwertung derselben auch nur dann belangt werden, wenn dies im Bürgschaftsvertrag ausdrücklich so vereinbart oder wenn über den Hauptschuldner der Konkurs eröffnet worden ist. Wenn eine besondere Vereinbarung darüber in der Bürgschaftsurkunde fehlt, oder wenn der Hauptschuldner nicht in Konkurs geraten ist, so kann der Solidarbürge vor der Verwertung der Pfänder nur soweit belangt werden, als diese nach Ermessen des Richters voraussichtlich keine Deckung bieten.

Eine weitere Beschränkung der Solidarbürgschaftshaftung liegt darin, dass der Solidarbürge, wie jeder andere Bürge, das Recht hat, dem Gläubiger Realsicherheit anzubieten und solche zu leisten, worauf der Richter die Betreuung gegen den Bürgen sofort einzustellen hat, bis alle Pfänder verwertet sind und gegen den Hauptschuldner ein definitiver Verlustschein vorliegt oder ein Nachlassvertrag abgeschlossen ist. Schluss folgt

Inhaltsverzeichnis

Seite 2: Fremdenverkehr und Kaufkraft — Frage und Antwort — Auslandschronik — Kleine Chronik. Seite 3: Sicherstellung der Landesversorgung (Einsparung an Lebensmitteln) — Preisgestaltung für Mineralwasser — Übrige Kriegswirtschaft. Massnahmen — Totentafel. Seite 4: Fachliteratur — Büchertisch — Geschäftl. Mitteilungen.

Verschärfte Sparvorschriften für das Gastgewerbe

Die seit 8. Januar 1941 geltenden Sparvorschriften für die kollektiven Haushaltungen sind nun durch eine neue Verfügung Nr. 29 ersetzt und verschärft worden, um bei der Verarbeitung und der Abgabe rationierter Lebensmittel noch weitere Einsparungen erzielen zu können. Der Entwurf zur neuen Verfügung bildete Gegenstand wiederholter Beratungen zwischen den kriegswirtschaftlichen Behörden des Bundes und den gastgewerblichen Verbänden, deren Abänderungsanträge wenigstens teilweise in Berücksichtigung gezogen wurden. Die Vorschriften sind für die kollektiven Haushaltungen derart wichtig, dass wir sie, von wenigen redaktionellen Kürzungen abgesehen, vollinhaltlich zum Abdruck bringen. Die neu hinzugekommenen Bestimmungen sind durch Fettdruck besonders hervorgehoben. Durch sie wird die Abgabe von Zucker, Brot und Butter neu umschrieben. Ferner erfahren die Menüvorschriften eine erhebliche Verschärfung, die sich vor allem bei den an Werktagen abzugebenden Hauptmahlzeiten auswirkt. Spezielle Beachtung verdienen auch die Bestimmungen über die Abgabe der Mahlzeitencoupons, aus denen hervorgeht, dass auch in Sonderfällen höchstens drei Coupons gefordert bzw. abgegeben werden dürfen. Wir ersuchen unsere Mitgliedschaft, nach besten Kräften zur genauen Durchführung der Verfügung beizutragen, die der gegenwärtigen noch knapper gewordenen Versorgungslage angepasst ist. Nur die gewissenhafte Anwendung bewahrt uns — weitere Warenverknappung vorbehalten — vor noch rigoroseren Eingriffen in die Betriebsführung der kollektiven Haushaltungen.

Im übrigen verweisen wir auf den auf Seite 3 veröffentlichten amtlichen Text.

Die Feuerversicherungsprämien in der Hotellerie

Die Bemühungen der Vereinsorgane, den Betrieben das Durchhalten durch mögliche Erparnisse auf den hohen fixen Kosten zu erleichtern, führte auch zu einem Gesuch bei der Vereinigung schweizerischer Feuerversicherungen, in welchem unter Hinweis auf die geringeren Frequenzen und die durch Betriebs Einschränkungen usw. verminderten Feuerisiken eine Prämienreduktion angeregt wurde.

Die Vereinigung liess uns kürzlich wissen, dass sie aus Gründen der Konsequenz eine allgemeine Prämienreduktion nicht ins Auge fassen könne, um so mehr, als aller Voraussicht nach neben der Hotellerie auch noch andere Wirtschaftszweige vermehrt unter der Ungunst der Kriegsverhältnisse zu leiden haben werden. Dagegen will sie uns dadurch entgegenkommen, dass sie ihren Mitgliedsgesellschaften empfiehlt, ihren Bestand an Hotelversicherungen zu überprüfen und überall dort, wo die geltenden Tarife eine Herabsetzung der Prämienätze gestatten, eine solche auch vorzunehmen.

Bei dieser Gelegenheit seien unsere Mitglieder auch darauf aufmerksam gemacht, dass mancherorts eine Prämienersparnis dadurch erzielt werden kann, dass die Versicherungssummen eine Reduktion erfahren, indem diese zum Teil nicht unbedeutend übersetzt sind. Die Versicherungssummen sind gerade wegen der Frequenzrückgänge reduktionsfähig. Dies gilt vorab für die Versicherungen der Fremdenefekten, der Automobile von Drittpersonen, dann auch in bezug auf die Versicherung von Vorräten, die gegenwärtig selten mehr den Vorkriegsumfang aufweisen. Es empfiehlt sich daher auch, selbst die bestehenden Policen auf die Möglichkeit zu Prämienersparungen nachzusehen.

Fremdenverkehr und Kaufkraft

Eine der auffallendsten Erscheinungen unserer an Überraschungen gewiss nicht armen Kriegszeit ist die starke Zunahme der Kaufkraft. „Wo kommt das viele Geld her“, hat Prof. Wagemann mit dem Blick auf den Kriegsbedarf jüngst gefragt und in einem vielbemerkten Buch zu beantworten gesucht. Die gleiche Frage stellt sich auch im zivilen Sektor. Hört man denn nicht, dass in Deutschland Gaststätten und Vergnügungsbetriebe täglich bis auf den letzten Platz gefüllt sind und gewahren wir nicht mit eigenen Augen die anhaltend lebhaftere Reiselust des Schweizervolkes? Darin scheint ein seltsamer Kontrast zu den Einschränkungen und Entbehrungen, dem „régime de pénitence“, zu liegen, das uns doch als Erbe des Krieges prophezeit wurde.

Dieser angebliche Widerspruch bietet aber gerade die Erklärung für die heutige Geldfülle. Rationierung und Warenmangel drosseln den privaten Verbrauch und setzen Kaufkraft frei. Der Automobilist mit seinem stülgelegten Wagen hat jetzt die gleiche Zwecksetzung zu verfolgen. Im gleichen Fall befindet sich der Mann, der seine Garderobe mangels Textildcoupons nicht mehr ergänzen, die Hausfrau, die weniger einkaufen kann usw. Teuerung und erhöhte Steuern vermögen die durch Warenknappheit freigesetzte Kaufkraft nicht vollständig abzuschöpfen. Dazu kommt der enorme Rüstungs- und Kriegsbedarf des Staates, der ihn zur Kreditverweigerung zwingt. Der kriegsbedingte Gesamtverbrauch übersteigt das laufende Volkseinkommen und macht einen Rückgriff auf Teile des Volkseinkommens notwendig. Mag dies in Form des Abbaus von Lagern, Warenvorräten oder durch Hingabe von Gold und Devisen erfolgen — es entsteht jedesmal neue überschüssige Kaufkraft. Sie trifft ihrerseits auf eine geschumpfte Erzeugung von Konsumgütern, treibt das Preis- und Lohnniveau in die Höhe und malt damit das Gespenst der Inflation an die Wand...

Sofern es eben nicht gelingt, die Geldfülle abzuschöpfen — um es in der Fachsprache zu sagen: den Kaufkraftüberschuss einzufangen, ihn zu sterilisieren oder auf andere Weise unschädlich zu machen. Der Ausgleich oder zumindest die Milderung der Diskrepanz zwischen Kaufkraft und Güterangebot ist denn auch zur Sorge der Staatsmänner aller Länder geworden. Sie gebot die Einführung neuer und die Erhöhung bestehender Steuern, das Zwangsparen, die Anleiheaufnahmen, um nur die wichtigsten wirtschafts- und finanzpolitischen Massnahmen zu nennen: die diesen Kaufkraftüberhang abtragen sollen.

Was aber hat das alles mit Hotellerie und Fremdenverkehr zu tun, wird man einwerfen. Sehr viel sogar — schuf doch die Geldfülle, die überschüssige Kaufkraft erst die Voraussetzung für den lebhaftesten Binnenverkehr, die Voraussetzung der Reiselustigkeit in der Kriegszeit, die auf den ersten Blick so paradox anmutet. Es liegt

auf der Hand, dass die durch Kürzung verschiedener Ausgabeposten belegte Kaufkraft anderweitige Verwendung sucht und sie dort findet, wo keine Beschränkungen bestehen: im Fremdenverkehr. Ihm fließen aus demselben Grunde Einkommenseile zu, die sich infolge der erhöhten Beschäftigtenzahl — man denke etwa an die Kriegswirtschaftsämter — sowie aus vermehrtem Gewinnergebnissen vollbeschäftigter Industrien ansammeln. Die Kriegsergebnisse haben heute eine Situation geschaffen, worin die Geldflüssigkeit von sich aus, unbeschadet der übrigen Motive, Reisen und Ferien stimuliert.

Diese Entwicklung ist kriegswirtschaftlich so lange unbedenklich, ja wünschbar, als der touristische Apparat nicht bis zur vollen Leistungsfähigkeit ausgenutzt wird. Denn durch den vorübergehenden Ortswechsel tritt ja nur eine Konsumverlagerung, keine Vermehrung des Verbrauchs ein. Über die unausgenutzte Kapazität der schweizerischen Hotellerie erlähmt sich jeder Hinweis, bisher vermochte auch unser Transportapparat den touristischen Reiseverkehr ohne spürbare Einschränkungen zu bewältigen. Im Gegensatz dazu sind in Deutschland infolge der militärischen Anforderungen sowohl der Beherbergungsraum wie die Bahnen bis an die äusserste Grenze der Leistungsfähigkeit beschäftigt. Auch die übrigen kriegführenden Staaten weisen eine derartig angepasste Verkehrsleistung auf, dass längst zur Drosselung des Reiseverkehrs geschrieben werden musste. Es geschah durch diakonische Einschränkungen des Personenverkehrs und durch Tarifierhöhungen. So hat Japan kürzlich die ungewöhnlich angewachsene Reiselust durch eine 30%ige Erhöhung der Fahrpreise, die viele Jahre lang unverändert geblieben waren, einzudämmen versucht. Solche Massnahmen haben ausgesprochen touristenfeindlichen Charakter. Sie sollen die „vagabundierende“ Kaufkraft vom Eindringen in den Verkehrs- und Beherbergungsraum abhalten und damit deren Benutzung kriegswirtschaftlicher Aufgaben vorbehalten. Solche stellen sich den Hotels in der Aufnahme von Soldaten und Rüstungsarbeitern, den Bahnen in der Beförderung lebensnotwendiger Güter. Mit doppelter Eindringlichkeit ergreift in Deutschland heute wieder der Appell: „Unterlass unnötige Reisen“.

Die Gunst des Schicksals hat der Schweiz bisher die uneingeschränkte Pflege des Fremdenverkehrs ermöglicht. Ungehindert floss ihm ein Teil der überschüssigen Kaufkraft zu, die wie ein Teppich der einheimischen Reiselust den Weg bereitet. Sie bleibt aber so eng mit der jetzigen kriegswirtschaftlichen Situation und der Unsicherheit des Morgen verhaftet, dass wir im erfreulichen Aufschwung des Inlandverkehrs nicht schon den Frühlingboten, sondern höchstens eine Lokale, vielleicht bald vorübergehende Aufhellung inmitten eines nach allen Seiten verfinsterten, sturmtotobten Horizonts sehen dürfen. K.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 221: **Bessere Anpassung der Bezugsmöglichkeiten an die Frequenzschwankungen.** Da es in unserem Kanton oft zwei bis drei Wochen dauert, bis die Bezugsanträge erledigt sind, ist es wegen der knappen Frist, die für den Umtausch der Grosszügigercoupons gegen Waren verbleibt, oft recht schwierig, den Warenbestand den unterschiedlichen Frequenzen anzupassen. Sind keine Sonderbestimmungen vorgesehen, welche es ermöglichen, diese Unzukömmlichkeiten zu beheben?

Antwort: In einem Kreisschreiben an die Kantone haben die eidg. Rationierungsbehörden zwei Möglichkeiten der Berücksichtigung von unerwarteten Frequenzschwankungen vorgesehen, und zwar:

1. Den Bezugsantrag bei unvorhergesehener und vorübergehender Frequenzsteigerung: Treten solche Frequenzspitzen ein, die nicht durch vorhandene Vorräte gedeckt werden können, so darf der kollektive Haushalt bei der Zuteilung der Malzeitcoupons mittels eines Formulars F 3 eine begründete Vorschusszuteilung von Grosszügigercoupons im Rahmen des effektiven Mehrbedarfs anfordern. Die Vorschusszuteilung wird diesem Haushalt dann auf Formular F 4 belastet. Sie muss auf alle Fälle auf Ende des Zuteilungsmonats durch Rück-erstattung von Malzeitcoupons oder nicht verwendete Grosszügigercoupons ausgeglichen werden. Die Zuteilung von Grosszügigercoupons im nächsten Monat nur auf Grund der nach der Abrechnung verbleibenden Malzeitcoupons.

2. Bezugsantrag zum Vorbezug für Saisonbetriebe: Vor Beginn der Saison kann auf Bezugsformular F 3 ein Antrag für die voraussichtliche Abgabe von Rationierungsausweisen eingereicht werden. Die voraussichtliche Zuteilung ist auf dem Kontrollformular F 4 der betr. kollektiven Haushaltung zu belasten. Der Vorschuss an Rationierungsausweisen muss spätestens bis Schluss der Saison durch die Malzeitcoupons oder nicht verwendete Grosszügigercoupons oder durch ein ausgewiesenes Wareninventar gedeckt sein. Der am Ende der Saison nicht ausgeglichene Vorschuss ist auf Formular F 4 zu Lasten der nächsten Saison vorzutragen.

Frage Nr. 222: **Wäscheabnützung.** Im Zusammenhang mit militärischer Einquartierung und den hierfür bezahlten ungenügenden Entschädigungen, kam in Diskussionen mit den Militärinstanzen verschiedentlich auch die Rede auf die Wäscheabnützung. Kann mir jemand mit fachlichen Unterlagen an die Hand gehen, die über diese Frage nähere Auskunft geben?

Antwort: Über die Abnützung von Wäsche im Hotelbetrieb sind in der Fachliteratur schon verschiedentlich Publikationen erfolgt. In der Zeitschrift „Hotel“ verbreitete sich ein Fachmann darüber wie folgt:

„Wäsche bedarf einer jährlichen durchschnittlichen Abschreibung von 33 1/3%. Im übrigen richtet sich die Höhe der Abschreibung nach dem Umfang des Verschleißes, bzw. dem Verschleiß. Hat ein Hotel z. B. nur einen kleinen Wäschebestand, so, dass die einzelnen Stücke in verhält-

nismässig kurzen Zeitabständen wieder in Gebrauch genommen werden müssen, dann ist natürlich eine höhere Abschreibung erforderlich. Die Abschreibung kann dann 50% und mehr pro Jahr betragen und ist leicht festzustellen, wenn man für Wäsche eine ca. 75malige Reinigungsmöglichkeit annimmt und diese mit dem vorhandenen Bestand in Beziehung bringt.“

In einer späteren Ausgabe des „Hotel“ schreibt derselbe Autor:

„Die Wäsche wird sehr oft, oder meistens, ausnahmslos abgetrennt, so dass infolge der damit verbundenen grösseren Verschleiss erfahrungsgemäss nur eine 75malige Reinigungsmöglichkeit angenommen werden darf.“

In der „Hotel-Revue“ wurde s. Zt. hierüber folgendes ausgeführt:

Wissenschaftlich festgelegt wurde der Wäscheverschleiss durch die Meliandischen Textilberichte, die eingehende Untersuchungen über neuzeitliche Waschen enthalten. Es wurden Versuche gemacht mit Wäsche gleichen Materials und unter genau gleichen Voraussetzungen und nach 10 Waschen die Festigkeitsverschiebung festgestellt. Gewaschen wurden:

- Gruppe I täglich
- Gruppe II mit je 3 Tagen Pause
- Gruppe III mit je 15 Tagen Pause

Dabei stellte sich heraus, dass der sogenannte Wäschetod eintritt für:

- Gruppe I mit 100 Waschen
- Gruppe II mit 120 Waschen
- Gruppe III mit 150 Waschen.

Es ist also erwiesene Tatsache, dass sich die Wäsche nach der Waschung wieder stark erholt, und zwar umso ausgiebiger, je länger man sie ruhen lässt.

Faktoren, die den Wäsche-Verschleiss stark beeinflussen, sind: Die verschiedenartigen Bleichmittel unrichtig angewandt, Drogen und Mixturen im Haushalt und im Gebrauch von Gästen, Nagelpolituren, Haarentfernungsmittel, Schuhcreme, schlechtes Wäschematerial. Ungeschultes Personal, durch die Zeitumstände ist geschultes Wäsche-Personal oft gar nicht zu finden. Mangelhafte Aussortierung reparaturbedürftiger Wäsche, Grobe Behandlung der Wäsche in nassem Zustand, Abnützung durch schlechte Packung der Zentrifuge und durch unsorgfältiges Behandeln der Mangel. Hartes Wasser, schlechte Waschmittel. Brand-, Schnitt- und Stichverletzungen, verursacht durch Rasiermesser, Gabeln, Messer und andere Gegenstände. Primitive Einrichtungen der Wäscher und der Aufhängevorrichtung.

Bei der Entschädigungsfrage für Abgabe von Zimmern an Offiziere muss folgenden Erwägungen Rechnung getragen werden: Die Kosten für Wäscheersatz und für Waschmittel sind enorm gestiegen, ausserdem hat sich deren Qualität verschlechtert infolge Mangel an Seife.

Der Mangel an geeigneten Arbeitskräften spielt eine viel grössere Rolle als gemeinlich angenommen wird, denn die ungeeignete Behandlung des Wäschegutes und die unrichtige Anwendung des Wäschevorganges und der heute gebräuchlichen Waschmittel setzen der Wäsche arg zu.

H. Gölden.

Auslandschronik

Vom Schicksal der Reisefirma Thos. Cook & Son

Die Weltfirma Thos. Cook & Son, deren hundertjähriges Jubiläum im Jahre 1941 vom Kriegslärm übertönt wurde, hat im Verlauf der letzten Jahrzehnte verschiedene organisatorische Wandlungen durchgemacht. Schon 1924 wurde die Firma Thos Cook & Son zerlegt in eine Bank belgische Namens und in das deren Aktien mitbesitzende Reisebüro. Im Jahre 1928 ging das Aktienkapital von £ 1.576.846 in den Besitz der Cie. Internationale des Wagons-Lits in Brüssel über. Diese vorwiegend belgische Gesellschaft nahm dafür ein Darlehen auf, das 1938 noch mit 224 Mill. belgische Fr. zu Buch stand. Von den Aktien der Wagons-Lits wanderte ein kleiner Teil, nämlich 52 Mill. belgische Fr., in die Hand einer besonderen Londoner Trustgesellschaft, des International Sleeping Car Share Trust, dessen Präsident Adams auch bei Cook den Vorsitz führte. Cook & Son besitzen daneben selbst £ 1,5 Mill. 6% Schuldverschreibungen von 1928 der Cie. Internationale des Wagons-Lits.

Diese komplizierte internationale Kapitalverflechtung wurde durch den Krieg jäh zerrissen. Die Besetzung Belgiens brachte auch die Cie. Internationale des Wagons-Lits unter deutsche Kontrolle, womit die in ihrem Besitz befindlichen Cook-Aktien vom Kurator für feindliches Vermögen verwaltet werden.

Jetzt vermisst man, dass die Kontrolle über die Wagons-Lits in die Hände der englischen Bahnen übergeht. Eine entsprechende Vorlage ging dem Parlament zu; sie soll den vier grössten englischen Eisenbahngesellschaften den Erwerb von 1,58 Mill. Cook Aktien zu je 1 £ aus dem Besitz der Cie. Internationale des Wagons-Lits ermöglichen. Wie diese Transaktion im einzelnen durchgeführt wird, ist abzuwarten. Seither ist lediglich bekannt geworden, dass die Cooksche Bank bereits an eine der grossen Londoner City-Banken käuflich übergegangen ist.

Der Vorgang verdient darüber hinaus doppelte Beachtung: er stellt erstens den analogen Fall zur Entwicklung in Deutschland dar, wo die Reichsbahn schon während des letzten Krieges mit der „Mitropa“ auch deren Reisebüro in sich aufnahm. Zweitens schafft die Übernahme der Firma Thos. Cook & Son ein weiteres Bindeglied unter den vier bereits staatlich gelenkten Eisenbahngesellschaften. Sie erhalten damit ein weiteres Argument, womit sie den Anspruch begründen, die Verkehrsprobleme des Landes in so zufriedenstellender Weise zu regeln, dass der Ruf nach einer Verstaatlichung der Eisenbahnen keine praktischen Folgen zu haben brauche. Ein Bemühen, das angesichts des von Arbeitsminister Bevin ausgearbeiteten Verstaatlichungsplanes nicht unnötig erscheint.

Die belgische Hotellerie in Schwierigkeiten

Zu den Branchen, die in Belgien zurzeit mit Schwierigkeiten zu kämpfen haben, gehört in erster Linie das Hotelgeschäft. Infolge der zentralen Lage des Landes, das von Deutschland, Holland, Frankreich und England leicht zu erreichen und für die Angehörigen dieser Nachbarstaaten vor dem Kriege „billig“ war, hat sich die belgische Hotelindustrie stark entwickelt. Die belgischen Zentren lagen einmal an der Küste mit ihren weltberühmten Badeorten Ostende, Blankenberge, Knokke und Le Zoute, anderseits in den landschaftlich besonders reizvollen Ardennen. Bereits im Jahre 1938 konnte man in Belgien von einer Krise des Fremdenverkehrswesens sprechen, die sich dann im Jahre 1939 wesentlich verschärfte und nach Kriegsbeginn, als die Küste zum Kriegsgebiet wurde und der internationale Reiseverkehr praktisch ganz aufhörte, ihren Höhepunkt erreichte. Da die Hotels in den vorhergehenden Konjunkturfahren glaubt hatten, eine Renovation ihrer Betriebe würde sich rentieren, hatten sie erhebliche Kapitalien aufgenommen. Infolge dieser durch die Entwicklung nicht gerechtfertigten Investitionen liegen heute auf der belgischen Hotelindustrie 225 Millionen belg. Franken Hypotheken. Diese verteilen sich zu 60 Prozent auf Hypothekengesellschaften, 32 Prozent auf private Geldgeber und zu 8 Prozent auf staatliche Geldinstitute. Der im Zuge der Neuordnung der belgischen Wirtschaft gegründete Verband der Angehörigen des Gaststättewesens, dem die Interessenwahrung seines Berufsstandes obliegt, hat sein Augenmerk darauf gerichtet, die belgische Hotelindustrie nicht völlig in die Hand ihrer Gläubiger fallen zu lassen. Es ist deshalb angeordnet worden, dass sämtliche Schulden der Hotelunternehmungen bei dem genannten Berufsverband angemeldet werden, um eventuell in Einzelfällen eingreifen zu können.

Italienische Kleinarbeit in der Vorbereitung des Nachkriegstourismus

Das Ministerium für Volkskultur, welchem die Generaldirektion für den Tourismus unterstellt ist, hat verfügt, dass die regionalen und lokalen Verkehrsorganisationen dem Unterhalt der öffentlichen Anlagen und deren Blumen- und Straucherschmuck nach wie vor die grösste Aufmerksamkeit schenken. Die Verkehrsorganisationen sind angewiesen, aus ihren Mitteln besondere Reklamen auszuscheiden, aus denen der touristische Unterhalt der Anlagen zu bestreiten ist. Die Provinz-Verkehrsämter sollen dabei den finanzschwächeren Gemeindeorganisationen zu Hilfe kommen. Man gibt sich auf alle Fälle in Italien darüber Rechenschaft, dass die prächtigen öffentlichen Anlagen mit zu den Sehenswürdigkeiten und Attraktionen für die Auslandsfremden zählen und daher im Hinblick auf den Nachkriegstourismus schon jetzt weitergepflegt und nicht vernachlässigt werden dürfen.

Das nämliche Ministerium hat mit dem Ministerium für öffentliche Arbeiten eine Vereinbarung getroffen, wonach beim weiteren Ausbau des nationalen Überlandstrassennetzes an besonders günstigen Aussichtspunkten der nötige Boden zugestimmt oder reserviert wird, um dort Autoparkplätze anlegen zu können. Den Autotouristen soll so Gelegenheit geboten werden, an solchen besonders sehenswerten oder reizvollen Landschaftsaussichten zu verweilen, wobei man ihnen die Sorge um die Parkanlage abzunehmen will. Diese Parkplätze würden noch bereichert durch die Errichtung von geeigneten Aufenthalts-, Wasch- und Toilettenräumlich-

Todes-Anzeigen

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

Herr Severino Lombardi
Hotel Piora & Ritom, Piora
am 31. März infolge Herzschlages nach vollendetem 73. Lebensjahre seiner Familie unerwartet entrisen wurde.

Am 14. April entschlief

Herr Jakob Reist-Häsler
Hotel Alpenblick, Grindelwald
nach langem Leiden in seinem 69. Lebensjahre.
Wir bitten Sie, den verstorbenen Mitgliedern ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

keiten. Die Provinzämter für Tourismus sind beauftragt worden, auch für die schon bestehenden und vielbenutzten Autostrassen die Örtlichkeiten namhaft zu machen, wo solche Siesta-Haltestellen anzulegen wären. T.

Der Fremdenverkehr im Deutschen Reich

Dieser Tage wurden die Ergebnisse der Fremdenverkehrsstatistik für das Sommerhalbjahr 1940 veröffentlicht. In dieser Zeit wurden 69 Millionen Logiernächte erzielt, gegenüber 104 Millionen im gleichen Zeitraum des Vorjahres, was einem Rückgang von 35 Prozent entspricht. Dazu wird erklärt, dass dieser Rückgang, entgegen den allgemeinen Erwartungen, verhältnismässig gering ausgefallen sei, besonders wenn man berücksichtigt, dass bei diesem Vergleich Kriegsergebnisse den Resultaten eines verhältnismässig günstigen Zeitabschnittes gegenübergestellt werden und dass zudem die Wetterlage im Sommer 1940 ungünstiger war als im Vor-sommer.

Die Übernachtungen der Auslandsfremden gingen von 2,9 Millionen auf 0,6 Millionen zurück. Davon entfielen 59 Prozent auf Übernachtungen in Grossstädten und nur 25 Prozent auf die eigentlichen Kur- und Erholungsorte. Die bereits im Winterhalbjahr 1939/40 festgestellte örtliche Verlagerung des Fremdenverkehrs von den frontnahen und luftgefährdeten Gebieten West-, Südwest-, Nordwest- und Norddeutschlands zu den weiter von der Front entfernten Gebieten hat sich naturgemäss fortgesetzt.

Bemerkenswert ist im weiteren, dass die Übernachtungen in Privatzimmern mit rund 10,1 Millionen um 48 Prozent gegenüber dem Sommer 1939 zurückgegangen sind. Immerhin machen die Privatlogiernächte trotzdem noch 14,7 Prozent der Gesamtzahl aus. Der starke Rückgang ist in der Hauptsache dem Fortfall des Kraft- durch Freude-Reiseverkehrs während des Krieges zuzuschreiben, der überhaupt mit ein wichtiger Grund für die geringeren Fremden-zahlen im Kriegssommer 1940 ist.

Strafkompetenzen des Wirtschaftsprüfers

Das Ordnungsstrafrecht ist im Bereiche der deutschen Reichsgruppe Fremdenverkehr durch ministeriellen Erlass erheblich erweitert worden. Danach kann der Leiter der Wirtschaftsgruppe Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe gegen Mitglieder, die Anordnungen über die Lenkung des Fremdenverkehrs missachten, Ordnungstrafen bis zu 10.000 RM verhängen. Dabei sind Strafen bis zu 1000 RM unwiderruflich. Erst gegen Bussen von über 1000 RM kann beim Leiter der Reichsgruppe Fremdenverkehr Beschwerde erhoben werden.

Kleine Chronik

Berufsjubiläum

Unser langjähriger Mitglied, Herr Hans Speri, Bern, feiert dieser Tage zusammen mit seinem 65. Geburtstag sein 50jähriges Berufsjubiläum als Hotelfachmann, zu welchem Doppelergebnis auch wir unsere herzlichsten Glückwünsche entbieten. Der Jubilar, der schon vor vierzig Jahren aus dem alten Österreich nach der Schweiz kam und hier seit einem Vierteljahrhundert eingebürgert ist, wirkte zuerst als Direktor des Kur-saal Schänzli. Später zog er mit seiner im Fach sehr versierten Gemahlin als Pächter in das Hotel Bristol, das er in 10jähriger Tätigkeit zu Ruf und hohem Ansehen brachte. Nachdem sich Herr und Frau Speri daraufhin für kurze Zeit ins Privatleben zurückgezogen hatten, übernahmen sie das neu erbaute City-Hotel-Garni am Bubenbergrplatz in Pacht, das sie bis heute in musterbildiger Weise führten. Der Jubilar wird mit seiner Gemahlin auf Ende dieses Monats nun endgültig aus dem aktiven Geschäftsleben ausscheiden. Wir wünschen ihm den wohlverdienten, geruhamen Lebensabend und hoffen, dass er auch fernhin seine reiche Erfahrung in den Dienst der Hotellerie und des Berner Hotelvereins stellen möge, wenn geschätzter Rat und sicheres Urteil erwünscht sind.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln

(Einsparungen an Lebens- u. Futtermitteln)

Verfügung Nr. 29 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes vom 9. April 1942

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement verfügt:

Art. 1.

Jedermann ist verpflichtet, sämtliche unter seiner Verantwortung verwalteten und gebrauchten Nahrungs- und Futtermittel sorgfältig zu behandeln, sachgemäss aufzubewahren und in zweckdienlicher Weise vor Verlusten und Verderbis zu schützen. Desgleichen besteht die Verpflichtung, bei der Zubereitung und im Verbrauch von Lebens- und Futtermitteln sich grösster Sparsamkeit und rationeller Verwendung zu befleissigen und sich den bestehenden Versorgungsmöglichkeiten anzupassen.

Art. 2.

Privaten und kollektiven Haushaltungen sowie den verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche (Bäckereien, Konditoreien, Traiteurs usw.) ist untersagt:

- ein über den normalen Bedarf hinausgehender Zukauf von Milch;
- die maschinelle Entmahlung von Milch.

Art. 3.

Den kollektiven Haushaltungen und den verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche ist untersagt:

a. die Herstellung und die Abgabe von schwimmend in Fett, Butter oder Öl gebackenen Speisen wie Frituren, Pommes frites, Pommes chips, Croquettes, Apfelmüchli, Schenkli, Strübbli, Pasmatschüchli usw. Ausgenommen sind Frituren kleiner, anders nicht verwertbarer Fische in Zeiten reichen Fanges in Betrieben, die solche herkömmlich abgeben;

b. die Herstellung und die Abgabe von Mayonnaise und Salatmayonnaise (Art. 118 der eidgenössischen Lebensmittelverordnung), sowie deren Abarten (sauce tartare, sauce rémoulade usw.) und mayonnaiseähnlichen Saucen, sei es rein oder als Bestandteil von Gerichten, sofern ihr Ölgehalt 10% übersteigt;

c. das Aufstellen von Öl zur Selbstbedienung der Gäste;

d. die Herstellung und die Abgabe von sogenannten Buttersaucen und Buttercremen, enthaltend Butter oder andere Fettstoffe, rein oder als Füllung oder Verzierung von Gebäck jeder Art, sofern ihr Fettgehalt 20% übersteigt;

e. die Abgabe von Tafelbutter als Beigabe zu Mahlzeiten und Speisen, ausgenommen zum Frühstück, sowie zu Kaffee-, Tee- und Schokoladecomplet, die Butter soll in Rationen von höchstens 15 g abgegeben werden; vorbehalten bleibt die Abgabe grösserer Rationen in Lungen-sanatorien;

f. die Abgabe von Rahm, auch verdünntem sowie die Herstellung, Verwendung und Abgabe von Schlagrahm als solchem oder als Verzierung oder Füllung von Gebäck und Süsseisen;

g. die Abgabe als Rahmersatz von Kondensmilch und deren Verdünnung, sowie von aufgelöstem Milchpulver als Beigabe zu Getränken und Speisen, soweit diese Beigaben konzentrierter sind als Vollmilch (12,5% Trockensubstanz);

h. die Abgabe von mehr Zuckern als:
 einem Stück Sparwürfel im Gewichte von höchstens 4,25 g oder der entsprechenden Menge Kristallzucker zu einem Glas oder einer Tasse Kaffee, Tee, Kakao oder andern Getränken und Erfrischungen, zu denen üblicherweise Zucker verabreicht wird;

zwei Stück Sparwürfel im Gewichte von je höchstens 4,25 g oder der entsprechenden Menge Kristallzucker zu einer Portion Kaffee, Tee, Kakao usw. (auch bei Abgabe in kleinen Tassen);

i. die Zuckerzugabe zu gebrannten Wassern und Likören;

k. die Zuckerzugabe zu Milch und Milch-kaffee sowie zu Milch mit Nährmitteln, ausgenommen in Spitälern, Heilstätten und Asylen sowie in Heimen, in denen Kinder, Greise oder Kranke verpflegt werden;

l. die Abgabe von Brot in Stücken von mehr als 50 g Gewicht. Kollektive Haushaltungen im Sinne von Art. 6, lit. a, hiernach, haben das zu Speisen verabreichte Brot soweit die Zahl der abgegebenen Stücke das ortsübliche Mass überschreitet, besonders zu berechnen.

Art. 4.

Den kollektiven Haushaltungen ist untersagt:

a. pro Mahlzeit mehr als drei verschiedene Menus anzubieten und zu verabreichen, wobei höchstens zwei Menus Fleisch enthalten dürfen;

b. an Werktagen für eine Hauptmahlzeit mehr als Suppe oder Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise oder Früchte (dreiteiliges Menü), an Sonn- und Feiertagen für eine Hauptmahlzeit mehr als Suppe und Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise oder Früchte (vierteiliges Menü) abzugeben.

Im Zweifelsfalle entscheidet das Kriegs-Ernährungsamt, ob ein Tag Feiertag im Sinne dieser Verfügung ist;

c. Fischgerichte als Vorspeise abzugeben; zulässig sind indessen Fleisch- und Fischstengengerichte und die Verwendung von Fischen als Teil eines kalten Hors-d'oeuvre;

d. einschliesslich der Einzelplatten der Menus (Vorspeisen und Hors-d'oeuvre inbegriffen) mehr als 12 Gerichte (à la carte-Speisen) anzubieten, ausgenommen jene Speisen, die als kleine Zwischenverpflegung betrachtet werden können und keiner besonderen Zubereitung bedürfen, wie belegte Brötchen, Würstwaren, Aufschnitt, Käse, Eier sowie Obst, Salate und ungnarnierte Gemüse ohne jede Beigabe, die nicht als Hauptgericht angesprochen werden können.

Art. 5.

Die Abgabe von Mahlzeitencoupons in kollektiven Haushaltungen ist wie folgt geregelt:

Für Hauptmahlzeiten (Mittag- und Abendessen) sind je zwei Mahlzeitencoupons bzw. für Spezialgerichte (Pondue

etc.), welche zu ihrer Herstellung besonders viel rationierte Lebensmittel erfordern, dürfen höchstens drei Mahlzeitencoupons gefertigt bzw. abgegeben werden.

Für Frühstück (Kaffee-, Tee- usw. complet) und für kleine Zwischenverpflegungen im Sinne der Ausnahme von Art. 4, lit. d, hievord, die rationierte Waren enthalten, ist ein Mahlzeitencoupon abzugeben.

Ohne Mahlzeitencoupons können kleine Zwischenverpflegungen im Sinne der Ausnahme von Art. 4, lit. d, hievord, welche keine rationierten Waren enthalten, verabreicht werden.

Vorbehalten sind Weisungen des eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamtes für Sonderfälle.

Art. 6.

Als kollektive Haushaltungen im Sinne dieser Verfügung gelten:

- die Betriebe des Gastwirtschaftsgewerbes im weitesten Sinne, mit Einschluss von Herbergen, Pensionen, Kostgebereien, Bars, Tea-Rooms, Dancings, Kantinen aller Art, Klubbütten, Ferienkolonien, die Verpflegungsbetriebe von Arbeitslagern und -kolonien, Speisewagen usw.;
- Anstalten wie Spitälern, Heilstätten, Asylen und Heime, Bewahranstalten, Unterrichts- und Erziehungsinstitute mit Internat usw.;
- Veranstaltungen, mit denen eine Verpflegung der Teilnehmer verbunden ist, wie Koch-

Preisgestaltung für Mineralwasser

Verfügung Nr. 320 A/42 der Eidg. Preiskontrollstelle vom 13. April 1942

Die Eidg. Preiskontrollstelle verfügt in Abänderung ihrer Verfügung Nr. 320 vom 3. April 1940 folgende Preisgestaltung für Mineralwasser, süsse Wasser, Fruchtgetränke usw.:

Höchstpreise für Mineralquellenprodukte (in Rappen)

Quellen- bzw. Fabrikanten-Preise*	Höchstzulässige Händler-Preise (franko Empfänger)	Höchstzulässige Detail-Preise (im Gastgewerbe)
Gruppe 1:		
<i>Mineralwasser, natürlich (pure)</i>		
1/2 Flasche	13	28
1/1 Flasche (9 dl)	18	60
Gruppe 2:		
<i>Gesüsste Getränke (auf Essenzbasis)</i>		
1/2 Flasche	16	39
1/1 Flasche (7 dl)	21	25
1/1 Flasche (1 Lt.)	31	
Gruppe 3:		
<i>Fruchtsaft- u. Frucht-pasta-Getränke</i>		
1/2 Flasche	18	32
1/1 Flasche (7 dl)	23	37
Gruppe 4:		
<i>Vitaminisierte Getränke</i>		
1/2 Flasche	19	32
1/1 Flasche (7 dl)	29	
Gruppe 5:		
<i>Grapfruit-, Himbeer-saft-, Cassis-Getränke</i>		
kl. Flasche (2 dl)	20	30
1/2 Flasche	22	35
1/1 Flasche (7 dl)	34	70
1/1 Flasche (9 dl u. 1 Liter)	45	

* Ab Quelle oder Herstellungsort.

Ergänzende Bestimmungen

1. Mineralquellen und Fabrikanten: a) Im Rahmen der vorstehenden Höchstpreise dürfen die bisher gemäss Verfügung Nr. 320 vom 3. April 1940 für die grosse Flasche zulässigen Preise ab Quelle bzw. ab Fabrikant maximal wie folgt erhöht werden:

für Gruppe 1	um 2 Rappen
" " 2, 3, 4	" 3
" " 5	" 5

Hiezu kommt der Betrag der Warenumsatzsteuer (WUST). Werden somit gemäss diesen zulässigen Aufschlägen die festgesetzten Quellenhöchstpreise nicht erreicht, so müssen auch die Handels- und Detail-Höchstpreise entsprechend niedriger angesetzt werden.

b) Wo die Preise für die kleine (1/2) Flasche bei Erlass dieser Verfügung unter den bisher zulässigen Verkaufsansätzen lagen (Westschweiz) darf der bisher praktizierte Preis ab Quelle höchstens um 2 Rappen, die bisherige Handelsmarge ebenfalls höchstens um 2 Rappen (inkl. WUST) erhöht werden.

c) Sofern der bisherige Quellenpreis für die 1/2 Flasche Kolagetränke (Gruppe 2) 14 Rappen nicht überstieg, darf er höchstens um 1 Rappen erhöht werden.

d) Für Lieferungen an Nichtgrossisten dürfen

kurse, Kochdemonstrationen, Ausstellungen, Wohltätigkeitsbasare usw.

In Zweifelsfällen entscheidet das eidgenössische Kriegs-Ernährungsamt, ob ein Betrieb, eine Anstalt oder eine der unter lit. c genannten Einrichtungen als kollektive Haushaltung gilt.

Art. 7.

Die Vorschriften dieser Verfügung gelten auch für das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten, die von kollektiven Haushaltungen oder verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche dem Konsumenten ins Haus geliefert oder sonstwie abgegeben werden.

Art. 8.

Widerhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verfügung, gegen die zugehörigen Ausführungsbestimmungen und Einzelverfügungen des Kriegs-Ernährungsamtes oder der von ihm ermächtigten Sektionen werden geahndet. Die vorsorgliche Schliessung von Betrieben gemäss Bundesratsbeschluss vom 12. November 1940 bleibt vorbehalten.

Art. 9.

Diese Verfügung tritt am 27. April 1942 in Kraft.

Die Verfügung Nr. 13 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes vom 8. Januar 1941 über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln (Einsparungen an Lebensmitteln) ist auf den Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verfügung aufgehoben.

Das Kriegs-Ernährungsamt ist ermächtigt, einzelne Bestimmungen der vorliegenden Verfügung zu lockern oder zu verschärfen und zu Unterrichts-zwecken Ausnahmen zu gestatten. Es kann in Ergänzung dieser Verfügung weitere Sparmassnahmen für Lebensmittel in kollektiven Haushaltungen und verarbeitenden Betrieben anordnen.

	%	Stichjahr
3. Pensionen und ähnliche Betriebe, Institute, sowie Anstalten	20	1940
Für das Waschen der Bett-, Tisch- und Leibwäsche hat derjenige Betrieb einen Teil der Senfkarten der Gäste bzw. Insassen zu verlangen. Die Kantone können diesbezügliche Ansätze bestimmen.		
4. Tea-Rooms, Erfrischungsräume, Bars und ähnliche Betriebe	20	1940
5. Badeanstalten: Heilbäder und Badeanstalten unter ärztlicher Leitung	50	1938
Gewöhnliche Badeanstalten (Hall- und Wannenbäder)	30	1938
6. Wäschereien: a) Normale Zuteilung	10	1938
Vorräte, die einen Monatsbedarf nicht übersteigen, sind nicht anzurechnen. Für den weiteren Bedarf ist die Wäscherei berechtigt, höchstens 10 Einheiten pro kg Trockengewicht der Wäsche zu verlangen.		
b) Zusätzliche Zuteilung. Hotels, Restaurants und andere Betriebe, die ihre Wäsche schon im Stichjahr ausgeben haben, erhalten auf Grund ihrer Zuteilung als Grossbezügler keine Einheiten für Waschzwecke und sind somit nicht in der Lage, solche an Wäschereien abzugeben. In solchen Fällen sind die betreffenden Grossbezügler ermächtigt, die entsprechenden Einheiten zuteilungen (höchstens 10 Einheiten pro kg Trockengewicht der Wäsche) bei den kantonalen Kriegswirtschaftsämtern bzw. bei den Gemeindestellen anzufordern, wobei die Angaben des Geschäftsführers mit Fakturen der Wäscherei, aus denen das Gewicht der Wäsche hervorgeht, zu belegen sind. Es steht den Kantonen frei, die Abgabe dieser Coupons nicht an die einzelnen Kunden der Wäschereien, sondern monatlich an die Wäschereien selbst vorzunehmen.		

Zuteilungen bei militärischen Einquartierungen

Für militärische Einquartierungen in Hotels, Pensionen oder bei Privaten hat der Quartiermeister oder Furier der betreffenden Truppe eine Bescheinigung über die Anzahl der Logiernächte, getrennt nach Unterkunft in Betten und Kantonen, auszustellen. Die Quartiergeber sind berechtigt, unter Vorweisung der militärischen Bestätigung bei den Kantonen eine zusätzliche Zuteilung anzufordern. Es dürfen höchstens die folgenden Zuteilungen vorgenommen werden:

Pro Logiernacht, Unterkunft in Betten höchstens 5 Einheiten.

Pro 100 Logiernächte, Unterkunft in Kantonen (Stroh) höchstens 50 Einheiten.

Bei längeren Truppeneinquartierungen sind die Kantone bzw. die Gemeindestellen berechtigt, die Zuteilungen entsprechend zu reduzieren.

Erhöhung der Zigarettenpreise

Der Verband Schweiz. Zigarettenfabrikanten ist von der Eidg. Preiskontrollstelle ermächtigt worden, ab 1. bzw. 7. April 1942 folgende Preis-erhöhungen vorzunehmen:

Packung	Bisheriger Preis	Neuer Preis gültig ab 1. April	Neuer Preis gültig ab 7. April
20 Stück	40 + 1 Rp. US	45 Rp. inkl. US	45 Rp. inkl. US
" "	45 + 1 " "	50 " "	50 " "
" "	50 + 1 " "	55 " "	55 " "
" "	70 + 1 " "	75 " "	75 " "
" "	75 + 1 " "	80 " "	80 " "
" "	85 + 1 " "	90 Rp. inkl. US	90 Rp. inkl. US
" "	1.05 inkl. US	1.10 inkl. US	1.10 inkl. US

Für die übrigen Packungen (10er Packung usw.) ergeben sich entsprechende Erhöhungen.

Sämtliche neuen Preise verstehen sich inkl. Umsatzsteuer. Originalpreisetiketten bzw. Preisdrucke der Fabrikanten müssen den Preis mit einem Vermerk „inkl. Umsatzsteuer“ aufweisen.

Der Gross- und Detailhandel ist verpflichtet, altpreisige Lagerbestände zum bisherigen Detailpreis abzugeben. Preisdrucke jeder Art (Tekturen) bzw. handschriftliche Preisänderungen sind unzulässig.

Verfall der Bewilligungskarten zum Bezuge von festen Brennstoffen

Nach Verfügung Nr. 4 des Kriegs-Industrie- und Arbeitsamtes vom 2. April 1942 darf gegen Bewilligungskarten, die von den Brennstoffämtern der Kantone oder Gemeinden für das Rationierungsjahr 1941/42 (1. Mai 1941 bis 30. April 1942) ausgestellt wurden, Kohle für Hausbrand und Gewerbe nur bis und mit dem 30. April 1942 abgegeben und bezogen werden.

Totentafel

Severino Lombardi †

Völlig unerwartet starb an einem Herzschlag am 31. März in Airolero Hr. Severino Lombardi, Besitzer des Hotel-Pension Pirola & Ritom in Pirola am Rittomese. Wegen seiner geistigen Frische und vor allem seiner körperlichen Robustheit überraschte uns alle der frühe Tod des 73jährigen alten Freundes.

Auf dem St. Gotthard geboren, besuchte Severino zuerst die Schulen in Airolero und in Faïdo und anschliessend die Kantonsschule in Frauenfeld, wo er das Handelsdiplom erwarb. Um sich speziell im Hotelfach auszubilden, verbrachte der Verstorbene 12 Jahre in den führenden Hotels des Auslandes: London, Nizza, Monte

Rationierung von Seifen und Waschmitteln für die Monate April, Mai und Juni 1942

Nach der Weisung der Sektion für Chemie und Pharmazentika des Kriegs-Industrie- u. -Arbeitsamtes vom 20. März 1942 wird für die Monate April, Mai und Juni 1942 den unter den Begriff „kollektive Haushaltungen“ fallenden Betrieben pro Monat in Prozenten des durchschnittlichen Monatsbezugs im Stichjahr folgende Ration zugeteilt:

	%	Stichjahr
1. Hotels	40	1940
Saisonbedingte Mehrzuteilungen und Vorbezüge sind auf die späteren Monatsquoten zu verrechnen.		
2. Restaurants	30	1940

Mesures de secours en faveur de l'hôtellerie

(1*)

Après avoir montré la nécessité, le but et les premiers résultats de l'œuvre de secours en faveur de l'hôtellerie et après avoir brièvement exposé les conditions strictes auxquelles la Confédération a subordonné l'aide financière modeste qu'elle a apportée jusqu'à présent à notre industrie, examinons maintenant avec M. Amman, de la S.F.S.H., à Zurich, l'esprit dans lequel le législateur a élaboré les mesures de protection juridiques qui n'ont d'autre but que de permettre à l'hôtellerie de tenir pendant la grave crise que nous traversons et de préparer un peu le terrain en vue de l'assainissement définitif de cette importante branche de notre économie nationale. Ceci doit être précisé, car les milieux hôteliers qui nous ont fait part de la déception que leur causait la dernière ordonnance du Conseil fédéral, avaient probablement espéré que les nouvelles prescriptions nous permettraient d'atteindre déjà notre but final: le désendettement de l'hôtellerie. Or celui-ci ne peut être réalisé ni par l'état tout seul, ni par les créanciers eux-mêmes; il exige la collaboration du débiteur, collaboration à laquelle on ne peut avoir recours que dans une période où les affaires vont bien ou du moins marchent normalement. Il faut donc, comme le dit M. Jaeger, ancien juge fédéral, dans son commentaire sur les mesures juridiques temporaires en faveur de l'industrie hôtelière et de la broderie, «attendre que les soucis quotidiens se soient éloignés et que des temps meilleurs permettent de voir clair dans les circonstances inextricables de l'heure actuelle.»

Mesures temporaires

La dernière ordonnance du Conseil fédéral instituant des mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie est basée sur celle du 22 octobre 1940. Il s'agit donc, répétons-le, de mesures temporaires destinées à permettre à notre industrie de se maintenir, mesures qui ont été complétées et améliorées, en tenant compte des expériences faites entre temps. Quoi qu'on en dise, ces mesures élaborées avec soin après étude de multiples vœux et propositions, sont le fruit d'un énorme travail et présentent les précieux avantages directs ou indirects suivants:

1. Elles permettent de protéger effectivement les entreprises hôtelières viables contre un nouvel endettement, elles leur donnent l'occasion de traverser la période de crise dans laquelle nous nous trouvons et d'atteindre une nouvelle époque de reprise et de prospérité sans avoir été handicapées par les conséquences de la guerre actuelle. On peut arriver à ce résultat grâce au sursis général et, en premier lieu, à la possibilité d'avoir recours, pour le service des intérêts hypothécaires, à l'intérêt variable dépendant du résultat d'exploitation.

2. Il ne faut pas oublier non plus, qu'outre les besoins essentiels des débiteurs et des hôteliers, on doit aussi tenir compte des intérêts des créanciers qui, au point de vue économique, sont tout aussi importants, si l'on ne veut pas encourir le reproche de les «dépouiller» de leurs droits. C'est pourquoi l'ordonnance a voulu maintenir l'équilibre en suivant dans ce domaine un juste milieu. En conséquence, il est considéré la possibilité de disposer des capitaux immobilisés (par le sursis) et de leur produit (par l'introduction de l'intérêt variable) on n'a au moins pas porté atteinte aux droits des créanciers en ce qui concerne les capitaux.

3. Les conséquences de ces mesures temporaires pour la réalisation ultérieure du désendettement de l'hôtellerie sont peut-être moins frappantes, mais elles n'en sont pas moins efficaces: Elles donnent aux créanciers le temps nécessaire et la possibilité de ramener ses positions, en procédant aux amortissements et remises nécessaires, à leurs valeurs réelles. Ils seront donc prêts à discuter plus tard des propositions éventuelles d'assainissement ou d'amortissement.

Les mesures spéciales

Dans l'ordonnance du 10 décembre 1941, le législateur a donc essayé de considérer un événement qui révérait une grande compréhension pour la situation critique de l'hôtellerie — en prenant les mesures de secours suivantes:

A. Le sursis. Dans les cas où un simple ajournement d'échéance peut être utile, une telle mesure peut être prise bénéfiquement et éventuellement judiciairement. On peut donc surseoir au paiement des intérêts, impôts, prêts et dettes chirographaires, et même des créances garanties par gage jusqu'à fin 1943 au plus tard. Pour les hypothèques elles-mêmes, un sursis plus long est même prévu jusqu'à fin 1944. En outre, les sursis accordés sur la base de la précédente ordonnance du 22 octobre 1940 sont, de par la nouvelle loi, prorogés jusqu'à fin 1943. Les fermiers d'hôtel ont également droit pour leurs fermages au sursis jusqu'en 1943.

B. Extinction de dettes par un paiement au comptant. Les intérêts hypothécaires, arriérés, impôts et contributions peuvent être réglés par un versement au comptant de 50% au maximum. Le minimum de 25% prévu dans l'ordonnance de 1940 a été supprimé. En outre, toutes les autres dettes en intérêt et en capital, non garanties, appelées par la loi dettes chirographaires, peuvent faire l'objet d'une remise. Par rapport au droit concordataire habituel, la procédure prévue par cette ordonnance est considérablement plus

simple: une publication — la seule qui soit prévue dans toute l'ordonnance — n'intervient que si certains créanciers refusent l'offre qui leur est faite. La confirmation du concordat peut être faite par le tribunal sans qu'il ait à tenir compte de l'approbation d'un certain quorum. Les fermiers d'hôtel ont la possibilité d'obtenir un concordat pour les fermages échus ou échéant jusqu'à fin de 1943, pour autant qu'il n'y ait pas de perspective de paiement ultérieur complet.

C. Allègement d'intérêts. Les prescriptions relatives à ce chapitre de l'ordonnance ont une importance toute particulière dans le cadre des mesures destinées à permettre à l'hôtellerie de se maintenir. Le taux d'intérêt variable qui porte une sérieuse atteinte aux droits des créanciers et par là même au droit civil, ne trouve sa justification que par l'extrême misère où se trouve notre industrie, c'est à la fois une bénédiction pour le débiteur qui en profite, mais il peut présenter un grave danger pour le créancier. C'est pourquoi le bénéfice de l'intérêt variable est lié à des conditions très strictes et son application n'est autorisée que lorsque les recettes d'exploitation sont trop faibles pour, une fois les dépenses d'exploitation ordinaires déduites, permettre le règlement de l'intérêt conventionnel et qu'il n'existe aucun autre moyen disponible pour payer ce dit intérêt. L'effet rétroactif de cette mesure (à partir du 1^{er} septembre 1939) donne la possibilité d'alléger des conditions trop dures et d'assurer un traitement égal aux entreprises qui demandent aujourd'hui seulement à bénéficier de cette faveur, par rapport à celles qui en profitaient déjà.

L'intérêt variable

Il y a à ce sujet deux exigences qu'il convient d'examiner plus en détail:

1. L'intérêt variable ne peut être appliqué que dans le cas où le service des intérêts ne peut être assuré par les recettes d'exploitation ni par la mise à contribution d'aucun autre moyen disponible de la part du débiteur. Le principe selon lequel le débiteur doit répondre de ses obligations existe aussi dans le droit concordataire et on ne peut l'atténuer, si l'on veut pouvoir continuer à se mouvoir sur un terrain solide. C'est pourquoi l'ordonnance prévoit expressément que les réserves disponibles du débiteur doivent être épuisées avant que le créancier n'ait à subir de pertes, car l'on pourrait craindre autrement que le débiteur ne s'enrichisse aux dépens du créancier. Ces seules considérations élémentaires sur les principes généraux de la responsabilité du débiteur montrent que, légalement, on ne peut donner suite au vœu que l'on entend former en tous cas et selon lequel le bénéfice de l'intérêt variable devrait être étendu — pour des raisons purement prophylactiques — aux hôteliers dont les entreprises marchent encore et qui ne sont pas encore au fond de l'abîme. Pour de semblables motifs, mais surtout à cause des graves conséquences que cela aurait au point de vue économique, on ne peut donner suite à la demande d'une baisse générale de la limite supérieure de l'intérêt et de la fixation d'un taux d'intérêt maximum pour l'hôtellerie.

2. L'ordonnance déclare expressément que l'intérêt variable dépendant du résultat d'exploitation ne peut être demandé que si «après déduction des dépenses ordinaires d'exploitation», le paiement de l'intérêt conventionnel n'est plus possible. Par là, l'on a donc institué un cadre raisonnable qui laisse pourtant suffisamment de latitude pour prendre des mesures adéquates. Il est évident que les dépenses doivent être adaptées aux recettes réduites et que chaque possibilité d'économie doit être retenue. Mais cela ne veut pas dire que les restrictions doivent être exagérées. Elles doivent cesser dès que l'exploitation ou les immeubles risquent d'être souffrir. Il est clair que les immeubles et le mobilier doivent être maintenus en état, car les expériences ont démontré que le fait de négliger «par économie» les réparations et les améliorations indispensables se faisait plus tard amèrement sentir. D'ailleurs, dans l'intérêt du créancier hypothécaire, il vaut mieux que la valeur du gage qui leur a été donné soit garantie ne se déprécie pas. Vouloir payer intégralement des intérêts au détriment de l'entretien normal des immeubles, c'est faire acte de brigandage, c'est nuire à la substance même et montrer que l'on manque complètement de sens commercial. Une telle manière d'agir ne pourrait trouver l'approbation que d'un créancier hypothécaire singulièrement borné. Il en est de même pour les provisions. Une mise à contribution par trop forte de celles-ci, sans qu'elles soient remplacées, fausserait le calcul du rendement et, à la longue, porterait préjudice à l'exploitation elle-même, surtout dans les circonstances actuelles. Il faut naturellement dans ce domaine se garder de tout gaspillage et de toute exagération. Ce sera principalement le sentiment de la responsabilité et une juste appréciation des choses qui serviront à fixer des limites raisonnables à ce sujet.

Toutefois, ces considérations montrent que l'ordonnance en question témoigne de plus de sentiment et de générosité que ne veulent le reconnaître certains de ses détracteurs. De ce fait, le reproche que l'on fait à cette loi de «être d'aucune utilité aux entreprises hôtelières qui s'efforcent de produire juste ce qui est nécessaire pour remplir leurs obligations hypothécaires, au mépris de leurs propres intérêts et de l'entretien indispensable des immeubles et du mobilier, tombe de lui-même.

En outre, le fait que l'article 19 de l'ordonnance non seulement limite le taux de l'intérêt variable à un maximum de 3,5%, mais contient encore des mesures de protection contre de futures charges

fiscales, montre en outre que le législateur s'est bien surtout préoccupé de protéger les hôteliers. L'excédent de recettes sur les dépenses ordinaires, y compris celles se rapportant à l'entretien de la maison et à l'entretien raisonnable de l'hôtelier, doivent servir d'abord à régler les impôts et contributions garantis par gage (la plupart par gage légal). Puis viennent les créanciers hypothécaires qui reçoivent un intérêt maximum de 3,5%, puis s'il reste encore quelque chose, ce surplus est attribué aux impôts et contributions échus non garantis. Enfin, d'après l'article 19 toujours, les impôts et contributions non garantis, pour autant qu'ils restent découverts, continuent à être soumis au sursis pendant une année encore après l'expiration de la durée d'application de l'intérêt variable.

Arrangements à l'amiable

Telles sont les principales remarques que l'on peut faire au sujet de cette ordonnance. Si elles contribuent à faire comprendre mieux le sens de ces prescriptions et leur utilité, ces lignes auront rempli leur but. Ajoutons encore cependant que cette loi s'est déjà révélée particulièrement précieuse en facilitant grandement des accords amiables entre débiteurs et créanciers. Grâce à elle, les cas où l'on peut se passer de l'intervention des autorités de concordat ont été et continueront à être les plus nombreux. Souvent d'ailleurs les arrangements amiables vont plus loin que les mesures légales, en ce qu'ils permettraient et la situation de l'hôtelier menacé en est d'autant plus allégée.

A propos du rationnement de la viande

On nous écrit:

Le rationnement de la viande est certes une des mesures les plus graves qui aient été prises depuis le début de la guerre dans le domaine alimentaire. Et si, au lieu de servir de mesure au public à des critiques, car on a estimé ci ou là que le système appliqué était injuste et favorisait les uns au détriment des autres. Ces critiques sont injustifiées si l'on tient compte des difficultés extraordinaires que rencontre l'organisation d'un tel rationnement, de la schématisation inévitable qu'entraîne de telles mesures et de la diversité des quantités consommées, non seulement d'individu à individu, mais encore de région à région. En uniformisant les rations, on attribue forcément aux uns des quantités plus fortes que celles qu'ils consommaient normalement (que l'on songe aux végétariens qui reçoivent également des coupons de viande) et l'on réduisait les rations habituelles d'autres personnes. Mais tout rationnement a inévitablement de telles conséquences.

Lors des récents débats aux chambres fédérales, certains orateurs ont insisté sur le fait que la quantité de viande attribuée aux restaurateurs était trois fois supérieure à celle accordée aux ménages privés. Et il est évident que l'on donne ainsi une prime aux personnes qui mangent dans les restaurants.

Il convient donc de faire remarquer que cette critique est basée sur une comparaison inadmissible, puis qu'on ne peut placer sur un même plan l'alimentation dans les restaurants et dans les ménages privés. Il ne faut pas oublier que les restaurants sont en quelques sortes des «magasins de vente» et que ces «ventes» ne sont pas effectuées toujours aux mêmes personnes. Il faut songer aussi que la cuisine d'hôtel est différente de la cuisine privée, de fait que l'on ne porte pas à un hôtel, le soir, des restes ou un repas plus simple. Pour cette seule raison, la quantité de viande consommée dans les restaurants est plus forte que celle utilisée dans les ménages privés. Avant la guerre, on comptait par personne et par repas 220 gr. de viande par repas, soit de 440 gr. par jour de pension, restant entendu qu'une telle quantité moyenne était rarement absorbée par les ménages collectifs et les ménages privés. Cette forte quantité est due aux conditions d'exploitation d'un restaurant, au fait que l'hôtelier ne connaît pas ainsi dire jamais le nombre exact de clients qui mangeront chez lui et surtout au fait que la viande, étant une marchandise dont la préparation demande moins de temps que celle des autres denrées alimentaires, on y avait davantage recours pour pouvoir servir les hôtes plus rapidement.

Les conditions étant totalement différentes, on ne pouvait donc traiter sur un même pied les ménages collectifs et les ménages privés. C'est ce que l'office de guerre pour l'alimentation a reconnu en décidant que les restaurants, en tant qu'entreprises industrielles, avaient droit à des quantités réduites, mais proportionnelles à leur consommation d'avant-guerre.

Cette réduction est d'ailleurs très sensible, puisque l'attribution de viande aux ménages collectifs ne correspond plus qu'à 37% des quantités consommées précédemment. Cette réduction est plus forte que celle imposée à l'ensemble de la population pour adapter la consommation à la production. Alors qu'on réduit la consommation annuelle par tête d'habitant de 43 à 27 kg. (40% environ) celle des ménages collectifs est réduite de 63%. Si l'on veut maintenir les portions de viande servies à un niveau raisonnable, il faudra que l'hôtellerie s'ingénie à multiplier les mets sans viande et en cas de nouvelles restrictions qu'on augmente de nouveau le nombre de jours sans viande.

On a fait valoir que les personnes qui mangent toujours au restaurant étaient privilégiées et recevaient de plus fortes rations. Rappelons à ce propos que l'on a empêché que des abus ne puissent se produire dans ce domaine en obligeant les personnes qui vivent à l'hôtel ou qui mangent hors de chez elles à transformer leurs cartes alimentaires en carte de repas et que le nombre des personnes qui sont dans ce cas est assez réduit, puisque les restaurants n'absorbent que le 10% de la consommation totale du pays. Si l'on songe en outre que parmi les gens qui prennent leurs repas dans les restaurants, on trouve une majorité d'ouvriers qui mangent dans les cantines des fabriques, d'employés des C.F.F., etc. qui sont en fait des gens qui ont droit comme ceux qui sont en fait des attributions supplémentaires, on constatera que les critiques formulées à l'égard de ce système de rationnement tombent d'elles-mêmes. En outre les personnes qui vont en vacances veulent manger mieux que lorsqu'elles sont chez elles, mais la statistique nous prouve que le séjour moyen annuel d'un hôte ne dépasse pas 4 jours, ce qui pratiquement ne joue aucun rôle et ne justifie pas une modification du système. En outre vouloir encore abaisser le niveau

de la cuisine d'hôtels et de restaurants contribuerait à faire diminuer la fréquence en leur ôtant un des charmes qu'ils possèdent encore.

En attendant ce rationnement compliqué énormément la tâche de l'hôtelier et nous sommes heureux de pouvoir publier ci-après les utiles recommandations suivantes qu'un de nos membres nous a communiquées:

Conseils pratiques aux hôteliers

Pour pouvoir mieux répartir les «points» de viande disponibles et pour arriver au bout du mois sans trop de surprises, il convient d'établir une base d'estimation du nombre de points que l'on peut employer par repas avec viande. Cette base d'estimation sera calculée non seulement sur le nombre de coupons de repas reçu pour les menus avec viande, mais sur l'ensemble des coupons de repas dont l'hôtelier peut disposer. En supposant que l'on ait un nombre stable de clients qui prennent régulièrement leurs repas à l'hôtel, on peut faire le calcul suivant par client et par semaine:

7 jours à 5 coupons de repas par jour
= 35 coupons de repas
35 coupons de repas à 40 points = 1400 points.

Comme il y a 5 jours par semaine avec viande, soit 10 repas, on dispose de 140 points par repas avec viande.

Cette base n'est naturellement pas absolue, car aucune entreprise ne peut compter sur une fréquence régulière et les estimations varieront suivant le genre d'entreprise, la saison, et la fréquence elle-même. Il s'agit donc bien d'une évaluation ou, si l'on veut, d'un calcul basé sur le nombre de repas servis au cours de la semaine précédente. Le nombre de points disponibles par repas avec viande sera plus élevé dans les entreprises qui servent plus de petits déjeuners que de déjeuners et de dîners, dans celles où l'on sert plus souvent de la volaille et du gibier et dans celles dont les clients préfèrent des menus végétariens même les jours avec viande, etc. Par contre, ce nombre de points sera plus faible dans les entreprises qui servent plus de menus que de petits déjeuners, qui servent plus de repas les jours avec viande que les jours sans viande, qui bénéficient d'une affluence spéciale le samedi et le dimanche ou qui donnent de nombreux banquets. Un contrôle précis des quantités de viande employées permettra à chacun, à la longue, de vérifier si ses estimations étaient justes.

Pour le moment, on peut donc dire que l'on dispose de 140 points par repas avec viande, soit de 140 grammes de viande avec os. Comme il faut faire une déduction de 25% pour les os, on obtient théoriquement 105 grammes de viande par personne et par repas. Mais, comme pour les rôties il faut compter encore pour la parure, l'entame et les restes qui ne peuvent plus être servis comme portion, une réduction de 10 à 20%, la portion de viande est ainsi ramenée à 80 ou 95 grammes.

On peut donc en principe fixer la portion de viande comme suit:

100 grammes de viande avec os (côtelette, carré, selle, gigot, etc.), parée, prête à cuire;
80 grammes de viande sans os, parée, prête à cuire.

Pour les autres catégories de viande on procédera à des évaluations semblables à celles ci-dessus.

À la cuisson, la viande perd encore du 20 à 30% de son poids et il faudra tenir compte de ce fait en calculant le poids des portions de viande froide.

Le poids de la portion de viande étant fixé à 100 ou 80 grammes, parée et prête à cuire, il faudra tenir compte de cette réduction de quantité dans la préparation du menu. Comme il ne peut s'agir d'abaisser les prix, il faudra compenser ces portions de viande réduites par une garniture plus abondante. Pour celle-ci on aura surtout recours à des produits non rationnés et l'on s'efforcera de la faire varier en utilisant des légumes qu'on ne voyait figurer autrefois que très rarement, sinon jamais, sur les tables d'hôtel. Nous pensons spécialement aux choux-raves, aux navets, aux choux, etc., produits que l'on trouve en quantité suffisante aujourd'hui encore.

On ne se contentera pas non plus de donner des instructions très précises au personnel de cuisine sur le nouveau barème des poids, mais on tiendra un contrôle permanent des provisions et de la consommation, en liaison avec un contrôle spécial sur les tables d'hôtel. Nous pensons spécialement aux choux-raves, aux navets, aux choux, etc., produits que l'on trouve en quantité suffisante aujourd'hui encore.

* Voir aussi le Numéro 14 de la Revue Suisse des Hôtels.

total mensuel des points disponibles par le nombre total des jours ouvrés du mois.

Enfin, non seulement on préparera la viande et contrôlera son emploi avec précision, mais on l'économisera partout où cela sera possible.

Le menu sera établi d'après la viande dont on dispose dans le frigorifique alors que précédemment on avait généralement l'habitude de faire le menu d'abord, puis de commander la viande nécessaire. On veillera à utiliser d'abord la viande qui se conserve le moins longtemps. Il n'est pas recommandable d'avoir de grosses provisions dans son frigorifique car, suivant la façon dont elle a été abattue et la date de l'abattage, elle perd jusqu'à 5% de son poids.

On ne présentera pas seulement un menu aux clients, mais plusieurs, car on aura ainsi l'occasion d'accélérer l'emploi de marchandises périssables. En offrant également un menu végétarien les jours sans viande, on aura ainsi la possibilité d'épargner quelques points de viande. Le menu sans viande ne se composera pas de poisson, de fromage, d'œufs, ou de pâtes, mais surtout de marchandises non rationnées. Plusieurs entreprises ont déjà réussi à inventer ou à restaurer de nouveaux plats succulents et dont la préparation n'exige qu'un minimum de produits rationnés.

Si l'on offre des menus à choix, l'on aura recours en tous cas pour l'un d'eux à de la viande moins haut cotée au point de vue points. Les ris n'exigent que peu de points, mais sont chers et ne peuvent être obtenus qu'en quantité limitée; la tête de veau, les tripes, la langue de veau et la cervelle conviennent particulièrement bien pour des plats spéciaux.

Pour les banquets, il faudra attirer l'attention des organisateurs sur le fait que l'hôtel préparera le repas pour le nombre de personnes annoncées et qu'il a besoin des coupons de repas correspondant au nombre de personnes inscrites, que celles-ci participent au banquet ou non. Cette délicate question peut facilement être résolue à condition d'en parler franchement lorsque la commande est passée, ou en faisant une réserve de ce genre sur les menus offerts.

Le menu est compté pour x personnes et la remise de 2 fois x coupons est nécessaire, sous réserve de nouvelles restrictions officielles ou de difficultés spéciales pour obtenir certains produits.

Le rationnement de la viande exige de chaque exploitant un *sacrificé* de travail, mais il permet une répartition plus équitable des marchandises et contribue à nous faire « tenir » plus longtemps. C'est pourquoi chacun aura à cœur, malgré les prétentions des hôtes, de respecter loyalement les prescriptions officielles, sans vouloir accorder à sa clientèle des avantages particuliers, au détriment de ses concurrents et sur le compte d'anciennes provisions ou d'achats spécialement favorables.

Economie de denrées alimentaires

Les prescriptions en vigueur depuis le 8 janvier 1941, qui obligeaient les ménages collectifs à faire certaines économies dans l'emploi des denrées alimentaires, viennent d'être remplacées par une nouvelle ordonnance (No. 29) qui prescrit des mesures plus sévères pour ménager encore davantage les denrées alimentaires rationnées. Ces nouvelles mesures ont fait d'ailleurs l'objet de nombreuses délibérations entre les autorités de l'économie de guerre et les associations professionnelles intéressées et l'on a particulièrement tenu compte des propositions faites par ces dernières. Un certain nombre de mesures nouvelles ont été prises au sujet des quantités de sucre, de pain, de beurre que l'on peut servir. Les prescriptions concernant les menus ont également été sérieusement renforcées, surtout pour les menus servis les jours ouvrables. Les dispositions relatives aux *coupons de repas* que l'hôte doit remettre ont aussi été modifiées, puisque de maintenant l'hôtelier ne peut exiger plus de 3 coupons par personne et par repas, même dans des cas spéciaux. Nous prions nos membres de faire tous leurs efforts pour contribuer à la stricte application de cette ordonnance qui a dû être prise du fait de la situation toujours plus précaire de notre approvisionnement. Ce n'est d'ailleurs qu'en observant scrupuleusement les nouvelles prescriptions que les ménages collectifs pourront éviter encore de nouvelles restrictions.

Le texte français officiel de cette ordonnance qui entrera en vigueur le 27 avril 1942, n'ayant pas encore paru, nous en résumons l'essentiel ci-après et prions nos lecteurs de bien vouloir se reporter au texte complet paraissant dans la partie allemande de notre journal.

« Aux termes de l'article premier, chacun a l'obligation de traiter avec soin les denrées alimentaires et fourrages qu'il utilise, de les conserver rationnellement et de prendre les mesures appropriées pour prévenir toute perte ou détérioration. Cet article prescrit d'économiser et d'utiliser au mieux les marchandises disponibles.

« La nouvelle ordonnance renforce les restrictions applicables aux ménages collectifs. Notamment, les quantités « maxima » de sucre pouvant être servi avec des boissons, sont diminuées de moitié. De plus, sauf dans les hôpitaux et instituts de bienfaisance, il est interdit de servir du sucre avec du lait, du café au lait et des produits diététiques au lait. Il est, également, interdit de remplacer la crème par du lait condensé ou de la poudre de lait diluée. La ration de beurre servie avec le petit déjeuner, ou avec un café, un thé ou un chocolat complet, ne doit pas dépasser 15 grammes. Il est défendu de mettre des huileries à la disposition des clients. Les morceaux de pain placés sur la table ne doivent pas dépasser 30 grammes.

« Les jours ouvrables, on ne pourra offrir de menus ayant plus de trois services, c'est-à-dire que, désormais, on ne pourra servir plus de : un potage ou une entrée, un plat principal et un dessert. Les dimanches et jours de fête, on pourra offrir des menus à quatre services, c'est-à-dire différents des précédents en ce sens qu'ils peuvent comprendre une soupe et une entrée. On ne peut plus servir de poisson comme entrée, sauf s'il s'agit de plats préparés avec des restes de poisson ou lorsqu'il s'agit de poisson entrant dans la composition d'un hors-d'œuvre froid. Le nombre des plats à la carte reste limité à 12, y compris les plats faisant partie du menu, entrée et hors-d'œuvre inclus.

« Les dispositions suivantes sont applicables quant au nombre de coupons de repas pouvant être remis dans les ménages collectifs : deux coupons pour un repas principal, trois coupons au maximum pour des plats spéciaux (fondue, etc.) dont la préparation exige une grande quantité de denrées rationnées; un coupon pour le petit déjeuner, ainsi que pour les collations contenant des denrées rationnées. Aucun coupon pour les collations ne contenant aucune denrée rationnée.

« Le Département de l'économie publique demande aux restaurateurs, à tous les ménages collectifs et aux clients d'observer l'esprit et la lettre de cette ordonnance. Chacun doit se rappeler que l'état de nos approvisionnements devient toujours plus précaire. Il faut s'en tenir strictement aux nouvelles prescriptions et partout où cela est possible, faire des économies plus fortes que celles prévues par l'ordonnance.

De nos sections

Da Locarno

La decisione presa ultimamente da parte del nostro Comitato Centrale di tenere nel Ticino e più precisamente a Locarno, nei giorni 24 e 25 corr., una sua importante riunione, è stata accolta dai dirigenti della locale sezione, con molto piacere.

Se la memoria non ci fa difetto, sono molti anni che il Comitato centrale più non tiene una sua seduta nel Cantone Ticino; l'ultimo volta infatti che esso venne nella Svizzera italiana, fu a Lugano oltre 10 anni or sono.

Certi di interpretare il consenso di tutti nostri membri inviamo già sin d'ora ai componenti del nostro Comitato Centrale, il più cordiale benvenuto!

B. O.

Associations touristiques

Assemblée générale de la Société pour le développement de Vevey et environs

C'est le 26 mars à l'Hôtel Suisse à Vevey que s'est réunie cette assemblée. Une belle fréquentation témoignait de l'intérêt que suscite, dans la région de Vevey, l'activité si utile déployée par cet organe.

Du rapport annuel de 1941, nous constatons que le taux d'occupation des lits s'est élevé à 30,3% (30,2% en 1940); faible proportion, mais qui justifie l'optimisme que nous ayons en ce qui concerne le tourisme interne. En effet, l'élément suisse a été de l'ordre de 72,3% (67,5% en 1940).

Un fait certainement réjouissant à signaler est celui de l'augmentation du nombre des membres qui était de 542 à fin 1941 (374 en 1940). Cet encouragement a permis d'intensifier la publicité

en faveur de Vevey et de ses environs. Il a favorisé aussi la maintenance de l'activité des diverses sections qui se sont particulièrement faites remarquer par un travail très productif. Les dépenses totales de la Société se sont élevées en 1941 à fr. 28.166,30.

L'été 1941 a été caractérisé par un mois d'août pluvieux; ce qui n'était certes pas fait pour élever le nombre des nuitées. La superbe plage de Vevey en a particulièrement souffert.

On a constaté avec beaucoup de satisfaction que la propagande faite en faveur du vignoble, de son paysage et des vendanges, avait porté de fruits très heureux.

En fin de séance, M. Ed. Virieux, architecte de l'Etat, a tenu une brillante conférence sur la conservation du paysage de notre pays et sur le danger de l'enlaidissement par la construction désordonnée. La loi vaudoise sur la protection des sites, mise en vigueur le 1er janvier 1942, arrive un peu tard, mais au moins préservera-t-elle les paysages qui sont restés purs. Il est urgent que chaque organisation touristique inscrive dans son programme d'activité la lutte en faveur de la conservation du visage de notre patrie: c'est là un devoir.

Divers

Le nouveau plan de relève et le règlement des congés militaires

Le nouveau plan de relève qui entrera en vigueur à la fin du mois d'avril et qui concerne les mobilisés en service actif, réduit la durée des périodes de service et la ramène à 4 ou 5 semaines. Les périodes de services seront d'autant plus éloignées, mais par contre les prescriptions relatives aux dépenses et aux congés deviendront plus sévères puisqu'il ne sera plus accordé de dépenses ordinaires, et que les congés ne pourront être obtenus que dans le cadre des compétences laissées par le règlement de service.

L'hôtelier saisonnier fera donc bien de faire attention en temps voulu aux répercussions que ces prescriptions peuvent avoir pour le personnel saisonnier et de tenir compte de ces dispositions en engageant les employés. En effet, les employés astreints au service militaire ne peuvent plus compter, dans la règle, sur des dépenses ou sur des congés de plusieurs semaines, même si la période de service tombe au milieu de la saison. Les hôteliers feront donc bien de se renseigner à temps auprès du personnel de leur prochaine période de service militaire. Ce faisant, on évitera toute surprise puisque le temps où l'ordre de marche pouvaient être envoyés aux intéressés d'un jour à l'autre est heureusement révolu et qu'à l'avenir celui-ci sera remis aux intéressés plusieurs semaines à l'avance. Le mobilisé sera donc fixé à temps sur ses futures obligations militaires, et il pourra renseigner son patron également en temps utile. Etant donné la rareté du personnel qualifié, il sera il est vrai quand même difficile pour le patron cet été, même en connaissant à l'avance la date de la période de service de ses employés, de trouver des remplaçants, pour une si courte durée.

Il y a pourtant une petite possibilité de remédier aux inconvénients que pourrait avoir, pour une exploitation, la mobilisation à une certaine date d'employés indispensables: c'est de demander que la période de service soit déplacée et que celui-ci soit accompli à une autre date auprès d'un autre unité militaire. Pour autant même qu'il ne sera donné suite à ces demandes que dans des cas exceptionnels.

Les demandes de déplacement de la période de service pour des raisons professionnelles doivent être adressées au commandant d'unité ou à l'état-major qui les transmettent, avec préavis, au commandant compétent qui décide en dernier ressort. Ces demandes doivent être faites sur des formulaires spéciaux que l'on peut obtenir auprès des offices communaux. Pour le personnel de cuisine qui, comme on le sait, est très demandé et très apprécié dans les unités, il sera particulièrement difficile, dans la règle, d'obtenir ces autorisations de la part des commandants d'unité, à moins que par hasard ceux-ci ne disposent de remplaçants capables de diriger la cuisine militaire.

Comme nous le disons, les perspectives de pouvoir libérer d'une période de relève pendant la saison, même le personnel indispensable, sont bien minces et il est donc nécessaire que l'hôtelier en engageant ses collaborateurs accorde une attention toute spéciale à leurs obligations militaires, afin de pouvoir à l'avance prendre ses dispositions et éviter ainsi toute surprise désagréable.

Les primes d'assurance incendie dans l'hôtellerie

Parmi les efforts que font les organes de notre Société pour permettre à nos membres de tenir en faisant le maximum d'économie possible sur les frais généraux fixes, signalons qu'on a demandé à l'association suisse des compagnies d'assurance contre l'incendie de réduire les primes, car nous faisons valoir que la diminution de la fréquence, les restrictions d'exploitation, etc., réduisaient les risques d'incendie.

Cette association vient de nous faire savoir qu'elle ne pouvait envisager une réduction générale des primes à cause des conséquences que cela aurait pour elle surtout du fait qu'outre l'hôtellerie, d'autres industries souffrent toujours d'avantage des répercussions de la guerre. Par contre, elle a fait preuve de sa bonne volonté à notre égard en recommandant aux sociétés qui lui sont affiliées, d'examiner encore l'effectif de leurs assurances d'hôtel et de prévoir une diminution des primes dans tous les cas où les tarifs en vigueur pourraient subir une telle réduction.

A cette occasion, attirons l'attention de nos membres sur le fait qu'on peut parfois faire des économies de prime en réduisant les sommes assurées à un niveau normal, car celles-ci sont très souvent fortement exagérées. Les assurances concernant les effets des hôtes, et les automobiles de tierces personnes peuvent précisément être réduites du fait de la diminution de la fréquence. L'assurance concernant les provisions peut aussi subir une réduction car il est rare que celles-ci soient aussi considérables qu'avant la guerre. C'est pourquoi nous recommandons à nos membres d'examiner les polices existantes afin de voir s'il y a possibilité d'économiser des primes.

Menus pour jours sans viande

Comme nous l'avons annoncé en publiant les recettes pratiques et la première série de menus composés par M. R. Mojonnet de Montreux, dans le No. 7 de notre journal, nous continuons à faire paraître les menus pour jours sans viande qui figurent dans les exemples donnés par M. Mojonnet lors de sa conférence aux cours professionnels pour hôteliers qui ont eu lieu à Lausanne.

Lunch	Dîner
Potage Chevreuse	Potage parisien
Oeufs brouillés sur toast	Crôutes au fromage
Endives à la crème	Choux farcis au riz
Pommes maître d'hôtel	Pommes persillées
Marmelade de pommes	Tartes aux fruits
Potage fermière	Potage aux gruaux d'avoine
Spaghettis napolitaine	Crêpes vaudoises
Choux de Bruxelles aux marrons	Filagelets au jus
Salade mêlée	Céleri-poivrie vinaigrette
Cocottes diplomatique au kirsch	Poires au vin rouge
Potage crème de riz	Potage aux légumes
Coquilles de poisson Morney	Riz Plomb, Se. tomate
Cornettes polonaise	Topinambours à la crème
Salade de choux-fleurs	Salade haricots et romaines
Compote poires et pruneaux	Profiteroles au café

Nouvelles personnelles

Monsieur H. Guhl-Brack fête ses 70 ans

Nous avons le plaisir d'apprendre que M. H. Guhl-Brack, propriétaire de l'Hôtel des XIII Cantons à St-Imier, fêtera le 25 avril, en parfaite santé, son 70ème anniversaire. M. Guhl qui a repris cette maison de son père il y a 45 ans déjà, et qui depuis ce moment l'a toujours dirigée avec succès, est un hôtelier de la bonne vieille école qui fait honneur à notre profession. Il a en outre été admirablement secondé dans sa tâche par son épouse, L'Hôtel des XIII Cantons est en possession de la famille Guhl depuis plus de 80 ans ce qui est le meilleur certificat de capacité que l'on puisse attribuer à une famille d'hôteliers.

M. H. Guhl est entré dans la Société suisse des hôteliers en 1913 et il est devenu l'un de nos plus fidèles membres. Nous le prions de trouver ici l'expression de nos vœux sincères de bonheur et de succès, et surtout nous espérons que sa bonne santé lui permettra de rester encore de longues années parmi nous.

Sardinien und Thon
nur an Grossverbraucher
Preisliste verlangen. Postfach 115, Zürich 22.

On cherche pour maison importante (Grand-Hôtel) de la Suisse romande
Gouvernante d'Economat
ayant déjà rempli emploi similaire. Offre détaillée avec référence sous chiffre G. E. 2878 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Fabrique suisse
d'orfèvrerie d'hôtel
H. BÉARD
MONTREUX
Réparation et réargenteure au 1er titre de tout matériel détérioré
Fabrication de bijoux pour argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1er ordre

Die Stelle des
Chef de cuisine
IM ROYAL HOTEL
WINTER & GSTAAD PALACE
ist auf kommende Sommersaison neu zu besetzen. Es werden nur Bewerber mit besten Referenzen berücksichtigt. Handschriftliche Offerten mit Zeugnisbeschriften u. Photo sind zu richten an E. SCHERZ, Dir.
Hôteliers! Soutenez nos annonceurs!

Gouvernante
servicekundig, sucht Arbeit.
Nimmt jede ihr gebotene Beschäftigungsmöglichkeit an. Offerten unter Chiffre G. H. 2879 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Küchenchef-Restaurateur
sucht per sofort oder Übernahmestufe Jahresstelle, ökonomisch, sparsamer und guter Berechner Mitte der Dreissiger (Hotelliersohn). — Offerten unter Chiffre G. R. 2827 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Oberkellner-Chef de service
33 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, in allen Zweigen d. Berufes versiert, sucht Jahres- oder Saisonstelle.
Geß. Offerten unter Chiffre O. R. 2844 an die Hotel-Revue, Basel 2.
HYGIENISCHE
Bedarfsartikel und Gummiwaren
Spezialmarke „Fromma Act“ 650, Newerker 450, Ditz. Preisliste Nr. 10 gratis.
Sanitätsgeschäft P. Hübscher Seefeldstrasse 4, Zürich 8.

Auf jede Büchse kommt es an!

ob wir im nächsten Jahr genügend für den Winter vorsorgen können. Keine einzige Conservenbüchse darf verloren gehen! Darum Büchsen sofort reinigen, trocken und zurückgeben. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

2/1 Büchsen 8 Rp.
1/4 Büchsen 6 Rp.

1/1 Büchsen 5 Rp.
1/2 Büchsen 3 Rp. (nur ohne)

Conservenfabrik Benzburg

Stellen-Anzeiger

N° 16

Moniteur de personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinkoch, tüchtig, in mittelgrosses Stadthotel gesucht. Offerten mit Zeugnis und Lohnansprüchen unter Chiffre 1405

Barmald, franz. sprechend, für sofort gesucht. Offerten an Hotel Victoria, Aigle. (1379)

Buffetdame, jüngere, tüchtig u. selbständig, für mittleres Bahn-restaurant Nähe Zürich in Jahresstelle per 1. Mai gesucht. Offerten unter Chiffre 1413

Bureaufräulein, jungere, tüchtige, für selbständigen Posten, Saalbücherei, gut präsentierend, längere, mit allen Arbeiten der Lingerie vertraut, die selbständig arbeiten kann, für die Sommerzeit Mitte Mai bis Mitte September in grösseres Hotel der Zentralbahn gesucht. Offerte unter Chiffre 1414

Chauffeur-Portier, Saalochter, Kaffee-Köchin, Küchenbursche und Küchenmädchen gesucht für die Sommerzeit in gutes Bergelhotel von 70 Betten, Vierwaldstättersee. Chiffre 1399

Etagenportier gesucht in Hotel Zürich. Nur bestempflöhner, guter Angestellter wolle sich melden unter Chiffre 1401

Gärtn. nur gutausgewiesener, zuverlässiger Mann, auf Landgut Nähe Zürich gesucht. Schreiben mit Zeugnis, Bild an Chiffre 1403

Geschäft für die Sommerzeit nach Zermatt, 1 Handwischerin, 1 selbständige Glätzerin, 1 tüchtige Hotelsekretärin, 1 fachkundige Barmaid, 1 Hilfs-Officegouvernante, 1 Hilfs-gärtner. Gef. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre 1406

Geschäft auf Anfang Juni für kommende Sommerzeit ein Bureaufräulein, mit Hoteljournal, Kasse und Korrespondenz vertraut. Handschriftliche Offerten an Hotel Engländer, Schulstrasse. (1400)

Geschäft in Jahresbetrieb mit guter Frequenz, per Anfang Mai eine seriöse Tochter als Zimmermädchen und Mithilfe im Speiseraum; ferner ausübend für Ablösung für einige Wochen ein Portier-Hausbursche. Nur Bewerber mit besten Referenzen, mit Alter, wollen sich melden und Zeugnis mit Bild einreichen. Fr. Hotel-Hospiz-Kronenhof, Schaflhauserstr. (1404)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27938

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unentgeltlich zu befragen und auf Wunsch auch auf dem Weg des „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten umfassen.

8281 Alleinkoch (Gesetzten Alters), Hotel 50 Betten, Baselland.
8282 Zimmermädchen, Lingerie, Silberputzer, Casse-riol, Hofbursche, Näherin-Stopferin, sofort, erskt. Kurhaus Davos.
8291 Commis de rang, sofort, erskt. Hotel, Bern.
8292 Köchin oder Koch, sofort, kt. Hotel, Aargau.
8293 Küchenchef (Fr. 300.-), 20 April, mittl. Hotel, Lugano.
8310 Casserier-Küchenbursche, sofort, erskt. Hotel, Locarno.
8311 Alleinportier, Hausbursche, 1 Saalochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel 80 Betten, Graubünden.
8313 Tüchtige Sekretärin, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
8315 Jüngere Saalochter, Wäscherin, Sommer- und Winterzeit, Hotel 50 Betten, B. O.
8326 Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
8334 Hausmädchen, Office-mädchen, Küchenmädchen, jüngere Köchin, Kaffee-Köchin, Sommer- und Winterzeit, Meiringen.
8335 Jüngere Sekretärin, Glätzerin, Stopferin, Saalochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel 100 Betten, Graubünden.
8336 Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, u. Ubereink., Hotel 50 Betten, Zentralbahn.
8340 Zassenhütter, Hotel 70 Betten, Zentralbahn.
8343 Küchenbursche, Küchenmädchen, Portier-Hausbursche, Hotel 50 Betten, Aargau.
8346 Casserier, Hotel 70 Betten, Zentralbahn.
8350 Zimmermädchen, Casserier-Tellerwäscher, sofort, Hotel 90 Betten, Thunsee.
8352 Aide de cuisine, Fr. 120.- bis 150.-, Jahresstelle, Anf. Mai, Bahnhöf, Thunsee.
8353 Hausbursche, Casserier-Küchenbursche, Alleinportier, Speiseraumtüchter, mittl. Hotel, Interlaken.
8359 Oberaalkocher, Saalochter, Office-Küchenmädchen, Casse-riol, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunsee.
8365 Zimmermädchen, Hausmädchen, Küchenmädchen, Hausbursche, Alleinportier, Sommer- und Winterzeit, Hotel 40 Betten, Graubünden.
8376 Commis de cuisine (aus der Lehre), Sommer- und Winterzeit, Hotel, Zermatt.
8377 Alleinportier, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
8378 Tüchtiges Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Genè-ve.
8382 Zimmermädchen, Kaffee-Köchin, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
8383 Köchin, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
8400 Personier, sofort, grösseres Bahnhöf, Zentralbahn.
8401 Serviertochter, 1. Mai, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
8404 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralbahn.
8406 Zimmermädchen, serv. i. c., Jahresstelle, Portier-Hausbursche (für 4 Wochen), Hotel 20 Betten, Ostschweiz.
8410 Tüchtiger Office-Kellerbursche für Muttermesse (Fr. 170.-, ohne Kost und Logis), 16. April.

Versteigerung

Die Hotellienshaft zum „Santis“ in Unterwasser (Toggenburg)

gelangt am 5. Mai 1942, nachmittags 3 Uhr 15, im „Santis“ in Unterwasser zur ersten und einzigen konkursrechtlichen Versteigerung. Die detaillierten Steigerungsbedingungen liegen vom 21. bis 30. April 1942 auf dem Konkursamt auf. Die konkursamtliche Schätzung beträgt Fr. 185,000.-. Die Zugehr ist mitverpfändet und in der Steigerungssumme begriffen. Die Liegenschaft besteht aus dem Hotel mit 100 Fremdenbetten, Dancing, Bar und allem Komfort, einer kleinen Remise und etwas Umschwung. Unterwasser ist in steter Entwicklung begriffen und bietet im Sommer wie im Winter alle Annehmlichkeiten und Vorzüge. Die unterzeichnete Amnisteile erteilt jede gewünschte Auskunft und steht für allfällige Besichtigungen jederzeit zur Verfügung.

Konkursamt Obertoggenburg in Neu St. Johann

(Tel. 7 33 68)

Zu vermieten oder zu verkaufen

per sofort oder 1. Juli schönes, grosses

Restaurant

mit Nebensaal und grosser Gartenwirtschaft nebst Kegelbahn in Basel. Für tüchtige Geschäfteleute prima Existenz. Offerten unter Chiffre H 51781 O an Publicitas Basel.

Geschäft per ca. Mitte Mai in mittelgrosses Hotel am Thunersee: tüchtig, alleinstehend, entremetkündig, 1 selbständige Saalochter, 1 Casserier-Küchenbursche. Offerten mit Zeugnis- und Lohnansprüchen an Chiffre 1409

Geschäft auf ca. Mitte Mai tüchtiger Commis de rang sowie 1 Saalochter, die im part-Service bewandert ist. Ferner 1 Zimmermädchen. Offert. an Direktion Bad Schinznach, Schinznach (Aargau). (1411)

Kellerbursche, gewandt in Kellerarbeiten und gut empfindlich, nach Zürich gesucht. Chiffre 1407

Kellerlehrling, mit guter Schulbildung, kann zur Ausbildung in Zürcher Hotel eintreten. Schreiben mit Zeugnis und Bild an Chiffre 1402

Obersaalochter, tüchtig u. gewandt, perfekt französisch, deutsch u. englisch sprechend, in Familienhotel 60 Betten am Genèvesee auf 1. Mai gesucht. Guter Verdienst. Jahresstelle. Offerten an Chiffre 1412

Portier-Hausbursche, jüngerer, per Ende April od. Anfangs Mai gesucht. Chiffre 1408

Zimmermädchen, servierkündig, welches auch Weisszeug flicken kann, für sofort nach Château-d'Oex gesucht. Chiffre 1394

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Sekretärin, 24 Jahre, gut präsentierend, selbständig und sprachkundig, die im part-Service bewandert ist. Ferner 1 Portier-Hausbursche, gewandt in Kellerarbeiten und gut empfindlich, nach Zürich gesucht. Chiffre 1407

Sekretärin, 24 Jahre, gut präsentierend, selbständig und sprachkundig, die im part-Service bewandert ist. Ferner 1 Portier-Hausbursche, gewandt in Kellerarbeiten und gut empfindlich, nach Zürich gesucht. Chiffre 1407

Sekretärin, 24 Jahre, gut präsentierend, selbständig und sprachkundig, die im part-Service bewandert ist. Ferner 1 Portier-Hausbursche, gewandt in Kellerarbeiten und gut empfindlich, nach Zürich gesucht. Chiffre 1407

Salle & Restaurant

Barmald, mit mehrjähriger Praxis, gut präsentierend, beste Referenzen, sucht Engagement für sofort oder nach Ubereinkunft. Offerten unter Chiffre 1373

Barmald, gut präsentierend, gewandt, zuverlässig, mit mehrjähriger Praxis, sucht vier Sprachen sprechend, sucht Engagement für sofort oder nach Ubereinkunft. Chiffre 1398

8412 Jüngerer Portier (evtl. Anfänger), mittl. Hotel, Genf.
8413 Buffetochter, sofort, großes Hotel, Luzern.
8414 Serviertochter, sprachkundig, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
8415 Jüngere Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
8419 Chefkoch, jüngere Köchin, Hotel 80 Betten, Zentralbahn.
8420 Saalochter, Hotel 80 Betten, Graubünden.
8422 Zimmermädchen, serv. i. c., Hausbursche, Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.
8423 Bahnpfortier, Office-mädchen, Bureaufräulein, Chasseur, erskt. Hotel, Zürich.
8428 Selbst. Serviertochter, erskt. Saalochter, mittl. Passantenhotel, Luzern.
8431 Tochter für Zimmer und Saal, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
8432 Zimmermädchen, Gartenbursche, Hausbursche, erskt. Hotel, Vierwaldstättersee.
8443 Officebursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
8448 Barmaid-Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
8447 Secrétaire (Mlle), de suite, Hotel 70 lits, Valais.
8448 Fille de salle, casseroles, fille de cuisine-cafétière, de suite, Hotel 60 lits, lac Léman.
8451 Jüngerer Koch, Hausbursche, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Sommer- und Winterzeit, Hotel 30 Betten, Graubünden.
8456 Köchin, Sommer- und Winterzeit, Kt. Graubünden.
8458 Hausbursche-Casserier, Gärtner für Garteneinbau und Blumenpflege, Sommer- und Winterzeit, Hotel 80 Betten, B. O.
8463 Haus-Office-mädchen, sofort, Aide de cuisine, sofort, Fr. 150.- bis 200.-, Etagenportier, Anfang Mai (Engagement für 5 Wochen), mittl. Hotel, Badolet, Aargau.
8464 Glätzerin, Küchenmädchen, mittl. Hotel, Basel.
8466 Portier, Wäscherin, Hotel 50 Betten, Graubünden.
8471 Alleinkoch, Köchin, Sekretärin, selbst. Sommer- und Winterzeit, Hotel 40 Betten, Graubünden.
8474 Sekretärin für Journal, Kasse und Kontrolle, Ende Juni, erskt. Hotel, Grossrestaurant, Hotel 50 Betten, Graubünden.
8475 Zimmermädchen, Hotelgärtner, u. Ubereink., Hotel 80 Betten, Thunsee.
8477 Lingere, tüchtige Serviertochter, erskt. Restaurant, Bern.
8481 Restaurantochter, Küchenbursche, 2 Küchenmädchen, 1 Juni, Tochter für Office und Lingerie, Sommer- und Winterzeit, Hotel 80 Betten, Graubünden.
8487 Tüchtige Buffetdame, Officegouvernante, Person-Buffetverkäuferin, Kellermeister-Kontrollier, Casserier-Argentinier, grosses Bahnhöf, Ostschweiz.
8492 Jüngerer/Älterer Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, Saal-Restaurantochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel 40 Betten, B. O.
8496 Alleinportier, Office-mädchen, Küchenmädchen, Casse-riol, Sommer- und Winterzeit, Hotel 50 Betten, Zentralbahn.
8500 Zimmermädchen, Alleinportier, Saal-Restaurantochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel 50 Betten, Zentralbahn.
8503 2 Commis de cuisine, de suite, Hotel 50 lits, lac Léman.
8505 Zimmermädchen, serv. i. c. (evtl. Anfänger), sofort, kt. Hotel, Bielsee.
8506 Zimmermädchen, Saal-Serviertochter, Hilfsköchin, Office-mädchen, Hausbursche, Etagenportier, Küchenbursche, Sommer- und Winterzeit, Hotel, Arosa.
8513 erst. Office-mädchen, Sommer- und Winterzeit, kt. Hotel, Biel.
8517 Etagenportier, Casserier, Kaffee-Angestellter, Küchenmädchen, Saalochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel 30 Betten, Graubünden.
8520 Gouvernante für Economat und Lingerie, Angestellter, Sommer- und Winterzeit, Grosshotel, Graubünden.
8522 Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.
8523 Hausbursche-Portier, Hotel 30 Betten, Badolet, Aargau.
8524 Zimmermädchen, Tournante für Zimmer und Lingerie, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
8527 Hausbursche, Bureaufräulein, Stütze der Directrice, Sommer- und Winterzeit, Hotel 100 Betten, Graubünden.

Barmald sucht Stelle für sofort od. n. Ubereinkunft. Gute Zeugnisse. Diensten. Chiffre 603

Buffetdame, fachkundig, selbständig, gut präsentierend, mit besten Referenzen, sucht Engagement in guten Jahres- oder Saisonbetrieb. Chiffre 585

Buffetdame-Mixerin u. Obersaalochter, vertrauenswürdig, sucht leichtere Stelle an pa. Referenzen. Chiffre 600

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

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

Saalochter, tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus. Offerten unter Chiffre 599

Serviertochter, gewandt, sprachkundig, sucht Stelle in gutem Jahres- oder Saison-Restaurant. Offerten an E. Leuwlyer, Herberstrasse 59, Kriens. (613)

Cuisine & Office

Alleinkoch, 39 Jahre alt, in allen Teilen seines Faches versiert, mit guten Referenzen des n. u. Auslandes, sucht Jahresstelle (auch Aushilfe). Offerten unter Chiffre 605

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

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

Chefkoch in den 50er Jahren, arbeitsfröhlich u. verträgl. Charakt. n. den jetzigen Verhältnissen verträgl. sucht Stelle in n. gutgehendes Haus. Arbeit im vollen Interesse des Patrons. Offerten erbeten an Tobler, Erhard, Schlossstrasse 6, Bern. (612)

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

Koch, 28 Jahre, ein ganz selbständiges, sparsames und gewissenhaftes Arbeiten gewohnt, sucht Stelle als Chef de partie od. Alleinkoch in Jahresbetrieb. Erskt. Zeugnisse vorhanden. Eintritt nach Ubereinkunft. Offerten erbeten an Chiffre 606

Küchenchef, 35 Jahre alt, auch Alleinkoch oder Chef de partie im Hotel- sowie Restaurationsbetrieb durchaus bewandert, mit n. u. Zeugnissen und Referenzen, sucht Saison- od. Jahresstelle. Chiffre 611

8530 Etagengouvernante, sofort, erskt. Hotel, Zürich.
8534 Aide de cuisine, femme de chambre, garçon de cuisine, tourmente-debutante, Hotel 80 lits, Suisse romande.
8538 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Mitte Mai, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8541 Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Locarno.
8543 Bahnpfortier, Zimmermädchen, Sommer- und Winterzeit, Hotel, Wengen.
8545 Serviertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
8546 Buffetdame (Abt. u. Economat), sofort, Grossrestaurant, Lausanne.
8549 Serviertochter, gut präsentierend, kt. Hotel, Graubünden.
8550 Zimmermädchen, serv. i. c., B. O.
8551 Saalochter, Lingeriegouvernante, Jahresstellen, grosses Hotel, Luzern.
8554 Hausmädchen, sofort, kt. Hotel, Basel.
8556 Zimmermädchen, 1. Mai, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8562 Restaurantochter, Chasseur, Portier-Conducteur, Zimmermädchen, Saalochter, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.
8568 Portier, Saalochter, Pfingsten, Hotel 40 Betten, Vevy.
8568 Köchin, jüngere Serviertochter (evtl. Anfänger), Mai, Hotel 20 Betten, Zentralbahn.
8577 Zimmermädchen, Saalochter, Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 70 Betten, Bielsee.
8580 Saalochter, Zimmermädchen, Sommer- und Winterzeit, Commis de cuisine (Praxis in erskt. Hotel), 15. Mai, erskt. Hotel, Zürich.
8582 Anfangs-Zimmermädchen, serv. i. c., kt. Hotel, St. Gallen.
8586 Buffetdame, sofort, erskt. Hotel, Zürich.
8587 Kaffee-Köchin, Commis de rang, mittl. Hotel, Zürich.
8589 Köchin, Allein-Saalochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel, St. Moritz.
8603 Saal-Restaurantochter, Hausbursche-Portier, 1 Juni, Serviertochter für Bünderstrasse, Kaffee-Köchin-Küchenmädchen, 1. Mai, Hotel 80 Betten, Graubünden.
8595 Zimmermädchen, Commis de rang, Jahresstellen, mittl. Passantenhotel, St. Gallen.
8602 Garçon d'office, de suite, Hotel 80 lits, lac Léman.
8603 Saucier (Aushilfe für 1 Monat), 1. Mai, erskt. Hotel, Montreux.
8605 Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Jura.
8608 Portier (Aushilfe für 1 Monat), mittl. Hotel, Basel.
8610 Kindermädchen, jüngere Köchin, sofort, Hotel 60 Betten, Nähe Interlaken.
8612 Portier, Zimmermädchen, Sommer- und Winterzeit, Hotel 30 Betten, Graubünden.
8614 Küchenbursche, Küchenmädchen, Kochvolontärin, Restaurantochter, kt. Hotel, Ostschweiz.
8618 Alleinkoch, Anfangs-Zimmermädchen, Sommer- und Winterzeit, Hotel, Weggis.
8627 Köchin, Sommer- und Winterzeit, Hotel 20 Betten, Wallis.
8628 Zimmermädchen, serv. i. c., jüngere Köchin, Hausbursche, Hotel 80 Betten, Graubünden.
8632 Anfangsgouvernante, Kaffee-Köchin, mittl. Hotel, Genf.
8634 Küchen-Office-mädchen, Küchen-Officebursche, Hausbursche, Saucier, Mai, grosses Kurhaus, B. O.
8638 Saalochter, Köchin, jüngeres Zimmermädchen, Sommer- und Winterzeit, Hotel 40 Betten, Zentralbahn.
8641 Zimmermädchen, Office-mädchen, Officebursche, Jahresstellen, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
8643 Selbst. Restaurantochter, Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
8646 Kaffee-Personalköchin, Casserier-Küchenbursche, Saalochter, mittl. Hotel, Davos.
8652 Buffetdame, Lingere, n. Ubereink., mittl. Hotel, Interlaken.
8654 Saal-Serviertochter, Hotel 40 Betten, Thunsee.
8655 Aide de cuisine, Sommer- und Winterzeit, Hotel, B. O.
8656 Jüngere Köchin, Fr. 80.- bis 100.-, Hausmädchen, sofort, mittl. Hotel, Graubünden.

Etagé & Lingerie

Zimmermädchen, tüchtiges, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre 607

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier-Concierge-Conducteur-II. Concierge, 23 Jahre alt, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle auf Uberschnitt. Erstklassige Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerte unter Chiffre 413

Allein- oder Etagenportier, sprachkundig, ein selbständiges, sauberes Arbeiten gewohnt, sucht Saison- oder Aushilfsstelle. Frei. Off. A. K. B. Hösli, Burggraben 5, St. Gallen. (591)

Berner, 32jährig, flotter, deutsch, französisch, englisch und etwas italienisch sprechend, mit guten Zeugnissen als Con-ducteur, Liftier und Alleinportier, sucht Stelle für sofort oder Sommer- und Winterzeit. Offerten unter Chiffre 608

Bursche, 16jährig, sucht Stelle als Portier. Franz. Schweiz bevorzugt. Eintritt ab 1. Mai. Chiffre 596

Hausbursche-Portier, Welschschweizer, gut deutsch sprechend, sucht Stelle auf 20.-25. April. Photo u. Zeugnisse z. Diensten. Adr.: Piller, Moritz, Hotel Mühle, Sarnen. (614)

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

Portier, deutsch, französisch sprechend, fleissig, solid, mit guten Referenzen, sucht Stelle. Chiffre 592

Portier, mittleren Alters, sucht Stelle als Allein- oder Etagen-portier in gutes Haus auf Mitte April. Jahresstelle bevorzugt. Gute Zeugnisse zu Diensten. Postfach Nr. 48, Fribourg. (580)

Divers

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

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

8658 Zimmermädchen, Hilfs-gouvernante, sofort, Kurhaus 50 Betten, Aargau.
8660 Zimmermädchen, Anf. Mai, kt. Hotel, Engelberg.
8661 Zimmermädchen, sofort, erskt. Hotel, Vierwaldstättersee.
8663 Zimmermädchen, Restaurantochter, Passantenhotel, Badolet, Zentralbahn.
8665 Nach-Kursportier, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
8668 Zimmermädchen, Saalochter, Kaffee-Angestellter, Maschinen-Office-Küchenmädchen, Lingerie-mädchen, Maschinen-serviertochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel 100 Betten, Graubünden.
8672 Chefkoch, Kaffee-Angestellter, 2 Küchenmädchen, Office-mädchen, Maschinenwäscherin, Hilfs-gouvernante, Lin-gerie-mädchen, 2 Saalochter, 2 Zimmermädchen, Sommer- und Winterzeit, erskt. Hotel, Pontresina.
8684 Entremetteur-Rösteur, Chasseur-Liftier, Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
8688 Saal-Restaurantochter, sofort, erskt. Hotel, Badolet, Aarg.
8689 Sekretärin, 1 Saalochter, Restaurantochter, Alleinportier, selbst. Lingere, Kaffee-Personalköchin, Küchenbursche-Tellerwäscher, Alleinkoch, Wäscherin, Ende April, Hotel 70 Betten, Thunsee.
8693 Buffetbursche, sofort, erskt. Restaurant, Basel.
8697 Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, sofort, Kurhaus 40 Betten, Aarg.
8700 Zimmermädchen, sofort, erskt. Hotel, Zürich.
8701 Alleinkoch, Hilfs-Köchin, Sommer- und Winterzeit, Hotel 40 Betten, Grb.
8703 Volontärin (Stütze im Haushalt), Zimmermädchen, sofort, Passantenhotel, Lausanne.
8705 Buffetochter, sofort, grosses Hotel, Engelberg.
8706 Zimmermädchen, mittl. Hotel, Interlaken.
8707 Allein-Saalochter, gut präsentierend, Oberwallis.
8709 Office-mädchen, Glätzerin, Sommer- und Winterzeit, Hotel 50 Betten, Graubünden.
8711 Hilfs-Gouvernante, Saalochter, Glätzerin, Wäscherin, Argentinier, Sommer- und Winterzeit, Hotel 50 Betten, Graubünden.
8716 Köchin, Hilfs-Köchin, Alleinportier, Hausbursche, Serviertochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel 60 Betten, Graubünden.
8721 Saalochter, Gouvernante, Näherin, Casserier, Sommer- und Winterzeit, erskt. Hotel, Wallis.
8725 Zimmermädchen, sofort, Hotel, mittl. Hotel, Interlaken.
8728 Allein-Saalochter, Zimmermädchen, Haus-Küchenbursche, Küchenmädchen, mittl. Hotel, Thunsee.
8729 Zimmermädchen, sofort, Hotel, Thunsee.
8732 Serviertochter (Anfängerin), Office-mädchen, Küchen-Hausbursche, sofort, kt. Hotel, Grb.

Lehrstellenvermittlung:

8332 Saalochter, erskt. Kurhaus, B. O.
8359 Saalochter, Mitte Mai, Hotel 80 Betten, Thunsee.
8383 Saalochter, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
8393 Saalochter, Hotel 90 Betten, Badolet, Aarg.
8403 Saalochter, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
8451 Saalochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel 30 Betten, Grb.
8488 Saalochter, Anf. Mai, mittl. Hotel, Zürich.
8546 Saalochter, Hotel 50 Betten, Badolet, Aarg.
8550 Serviertochter, Hotel 70 Betten, Zentralbahn.
8595 Saalochter, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
8697 Saalochter, sofort, Hotel 40 Betten, Aarg.
8728 Saalochter, mittl. Hotel, Thunsee.
8728 Saalochter, Sommer- und Winterzeit, Hotel, Wengen.
8894 Buffetlechner, kt. Hotel, St. Gallen.
8937 Koch-Volontärin, Sommer- und Winterzeit, Hotel 50 Betten, Zentral-schweiz.
8939 Kochvolontärin, Mitte Mai, Hotel 90 Betten, Thunsee.
8941 Koch-Volontärin, 1. Mai, Hotel 80 Betten, Badolet, Aarg.
8914 Koch-Volontärin, sofort, kt. Hotel, Ostschweiz.
8955 Kellerlehrling, sofort, Passantenhotel 80 Betten, Ostschweiz.
8956 Kellerlehrling, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
8940 Kochlehrling, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.
8618 Saalochter, mittl. Hotel, Weggis.

Intelligent, fleissig
Jüngling
sucht Lehrstelle als
Barman od. Kellner

Jeune Bâloise, désire se perfectionner dans la langue française et dans le travail de secrétaire d'hôtel, cherche place comme

Secrétaire volontaire

dans bon hôtel de Lausanne ou Montreux. A déja 7 mois de pratique. Connait le micro-dactylographie. Ecrire sous chiffre Z 7142 à Publicitas Lausanne.

Offerten erbeten unter Chiffre P 10238 N an Publicitas La Chaux-de-Fonds.

Hotel-Inventar

Silber, Küchengerät für Rest. (200 Personen fassend), ebenso 13 kompl. Zimmer gegen bar zu kaufen gesucht. Eiloff. unter H. 2884 Y. an Publicitas Bern.

WANZEN
Käfer, Motten, Mäuse
Ratten etc.

vertilgen wir überall mit Garantie

DESINFESTATIONSANSTALT
DESANA BERN
Mohlentstr. 64 Tel. 37371
Staatlich konzessioniert

wie neu, bestes Tuch, für mittlgr., schlanke Figur, zu je Fr. 35.- punktfrei zu 8655

2 Fräcke

Zollikerstrasse 159, Zürich.

Gesucht in Jahresbetrieb absolut zuverlässiges

Bureaufräulein

in Journal und Kassaführung bewandert. Salkr. Fr. 100.- plus Kost und Logis. Eintritt 1. Mai. Offerten mit Bild, Altersangabe und Zeugnisabschriften unter Chiffre B. O. 2881 an Hotel-Revue, Basel 2.

Besidtingen Sie unsse

Kaffeemaschinen in Basel

Buffet SBB Café Roco
Confiserie Frey Café Wallis
Rest. Brunner Muz Waihalda
Wäliser Kanne Wilden Mann
Basler Kanne
Volkshaus Thurnsteinherhof etc.

OTTO EBNER & CO., BASEL
Apparatbau Telephone 3 95 98

Etablissement hospitalier, 150 lits, cherche:

Une secrétaire, parlant le français et l'allemand 20 à 25 ans;

Une fille de salle, 30 à 35 ans, pouvant évent. surveiller le service de table;

Une gouvernante de maison, expérimentée, 40 à 45 ans;

Une aide économat, 25 à 28 ans.

Entrée en service: 15-20. April. a. c. - Adresser offres manuscrites avec copies de certificat et photographie sous chiffre D. R. 2854 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Revue-Inserte haben stets Erfolg!

Fach- u. Sprachkurs

21. April-20. Juni

Der Besuch dieses Kurses ist für alle, die im Fach vorwärts kommen wollen, sehr förderlich. Intensiver Unterricht in kleinen Klassen. Prospekt verlangen. Tel. 25551. Staatl. subvent.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Treffpunkt

**für Hoteliers
an der Mustermesse in Basel**

KARL SCHNITZLER A.G. ARBON

Stand 665, Halle III (Parterre)

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

KARL SCHNITZLER A.G. ARBON
Abteilung Kaffeemaschinen - Telefon 154

„Die ölgefüllten
FORSTER
Elektro - Stahlradiatoren

stehen in hygienischer Beziehung - milde Strahlung, glatte, reinigungsfähige Heiße, mässige Oberflächentemperatur - an erster Stelle.“

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

Prospekt durch bessere Elektro-Installationsgeschäfte oder den Fabrikanten

Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telefon 183

Wühlanlagen
FRIGOMATIC

AUTOFRIGOR AG
ZURICH Hardturmstr. 20
Telephon 5.86.60

HOTEL-STEIGERUNG

In der Liquidationssache der ausgeschlagenen Verlassenschaft des Kaspar Emil Troxler sel., gewesener Hotelier, wohnhaft gewesen in Luzern, gelangt **Donnerstag, den 23. April 1942**, nachmittags 2 1/2 Uhr, im Hotel „Pflistern“, am Kornmarkt in Luzern, an **einmalige öffentliche Steigerung**: Das

Hotel des Alpes

Hotelgebäude Nr. 325, Furrengasse Nr. 3 und Rathausquai Nr. 5, mit Zugehör: Hotel-Inventar und -Mobilien, Grundstück Nr. 174, von 253,4 m², Grundbuch Luzern, rechtes Ufer.

Katasterschätzung . . . Fr. 295 000.—
Gebäudeversicherung Fr. 353 000.—
Konkursamtliche Schätzung:
a) für das Grundstück Fr. 250 000.—
b) für die Zugehör Fr. 35 000.—
zusammen Fr. 285 000.—
Grundpfandrechte inkl. Zinse auf den Steigerungstag Fr. 323 467.78

Der Ersteigerer hat vor dem Zuschlage, der um jedes Angebot erfolgt, eine Barzahlung von Fr. 10 000.— zu leisten.
Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen beim Konkursamt Luzern zur Einsicht auf. Zwecks Besichtigung des Hotels wende man sich an das unterzeichnete Konkursamt, Tel. 201 67.
Luzern, den 9. April 1942. **KONKURSAMT LUZERN.**

„Mocca“-Kaffeemöhlen
Möhlen für Café turc
Möhlen f. Riemenstrieb
Kaffeeröstmaschinen
Aufschnittschneidemaschinen
für Hand- oder Motorantrieb
liefert als Spezialität

Otto Benz, Döbendorf (Zsch.)
Telephon 93 44 33
Aussteller an der Mustermesse
Halle V, Stand No. 819
Soltes Details
Gaswirtsgeverbesammlung Zürich 1927

Papier servietten
KREPP und DAMAST

Tischdeckpapier

P. Gimmi & Co.
zum Papyrus, St. Gallen

In der Ostschweiz
ist guteingerichtetes

Land-Hotel

mit Mineralwasser- und Lebensmittelgeschäft inkl. grossem Saal zu verkaufen. Nötig. Kapital Fr. 40-50 000.—
Zahlungsfäh. Interess. erhalt. Auskunft unter Nr. 739 durch Postfach 927, St. Gallen.

Zu kaufen gesucht einige Angestellten-Betten

ca. 90 x 190-200 cm (ohne Bettstellen) noch gut zu Arbeiterbetten verwendbar. Offerten erb. unter Chiffre H. S. 2874 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Als Kapitalanlage und Existenz

in Basel eines der schönsten und modernsten

Renditehauses mit Restaurant

u. 12 Kleinwohnungen voll vermietet, umständelhalber günstig zu verkaufen. Offerten u. Chiffre Z 3687 Q an Publicitas Basel.

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

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

Der **ESSE** *Grossküchenherd*

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

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

ESSE-Standard für ca. 50 Personen

ESSE-Major No. 720 für ca. 300 Personen

halg St. Gallen, Tel. 2 82 65
Zürich . . Tel. 5 80 58

Mustermesse: Standtelefon 3 06 03

Wir offerieren couponfrei:

Händereinigungs- und Putzpaste

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

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Zu vermieten per 1. Oktober

HOTEL
Café-Restaurant - Dancing

in Zürich 1, zentrale Lage. Offerten von Fachleuten sind erbeten unter Chiffre M 6889 Z an Publicitas Zürich.

Bessere Photos
für Ihre Reklame
durch:

Beringer & Pampaluchi
Zürich-Enge, Bodmerstr. 10

Zu verpachten aus Gesundheitsrück-sichten erstes Geschäft in der Zentralschweiz

Bar-Hotel-Restaurant

Das Geschäft ist an wunderbarer Lage und bietet fachthigen Leuten absolut sichere Existenz. Es wollen sich nur kapitalkräftige Leute melden. Offerten sind erbeten unter Chiffre Zc 6971 Z an Publicitas Zürich.

HORGEN GLARUS

zeitgemäss
zweckmässig
formschön
bequem

A. G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus in Horgen