

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 51 (1942)
Heft: 17

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.11.2024

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

№ 17
BASEL, 23. April 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

№ 17
BALE, 23 avril 1942

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



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 fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Der Berufsverband in der Kriegswirtschaft

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

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

Unsere Organisation darf übrigens den Anspruch erheben, aus eigenem Antrieb kriegswirtschaftliche Massnahmen ergriffen zu haben, bevor diese gesetzliche Sanktionierung erhielten, womit den später nachfolgenden gesetzlichen Erlassen der Weg gebahnt und das Verständnis dafür bereits gelegt war. So ergingen von der Vereinsleitung verbindliche Weisungen an die angeschlossenen Betriebe über die Normierung in der Abgabe von Brot, Butter und Zucker, sobald sich die ersten Schwierigkeiten in der Versorgung mit diesen Lebensmitteln zeigten. Dann wurde die Verwendung von Ersatzstoffen zur Scho-

nung der Textilien, vor allem der Tischwäsche, propagiert und die Einsparung an rationierten Waren durch vermehrten Verbrauch freier Lebensmittel und Gemüse, aber auch durch die freiwillige Beschränkung der Speisefolge angestrebt. Es darf auch ohne Überheblichkeit auf den massgeblichen Anteil an der Vorbereitung der Mahlzeitenkarten hingewiesen werden, womit ein Rationierungssystem Eingang fand, um das uns manche ausländische Verwaltungen beneiden, das sich auch bei fortschreitender Rationierung sehr gut bewährte und allen bisherigen Belastungsproben standgehalten hat.

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

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

In unserem besonderen Falle hat z. B. das Kriegsernährungsamt die allerbesten Erfahrungen mit der von seiten der gastgewerblichen Organisationen geleisteten Zusammenarbeit gemacht. Der scheidende Chef hat dies anlässlich seines Rücktrittes in verbindlicher Weise durch den Dank an unsere Direktion und die Mitarbeiter des Zentralbüros zum Ausdruck gebracht und sein Nachfolger wies anlässlich der ersten, von ihm präsierten Konferenz mit den Vertretern der kollektiven Haushaltungen auf die wertvollen Dienste der Verbände hin, die er sich auch für alle Zukunft zu sichern wünscht. Wenn wir und andere Verbände aus solchen erstgenannten Anerkennungen auch kein propagandistisches Kapital schlagen wollen und uns auch ohnedies weiterhin in den Dienst der Sache gestellt hätten, so brauchen wir unser Licht auch nicht unter den Scheffel zu stellen, wenn es gilt, mit den

ewig gestrigen Verbandsnörglern abzurechnen. Es schadet auch nichts, diese Tatsachen jenen „Einzelreisenden“ in Erinnerung zu rufen, die glauben, ohne den Berufsverband auszukommen, weil sie sich in ihrer Selbstgenügsam- und -gefälligkeit gar keine Rechenschaft darüber geben, in welchem Umfange die Ständesorganisation auch ihre Interessen mitvertritt, ohne dass sie deswegen Gegenrecht halten würden.

Die Bundeshilfe in der Arbeitsbeschaffung

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

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

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

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

Inhaltsverzeichnis:

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

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

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

Mustermesse 1942

Auftakt

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

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

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

Die in den letzten Jahren dezentralisiert gewesene Gruppe der Elektrizitätsfirmen bildet nun wieder ein geschlossenes Einheits. In der Uhrenabteilung, die noch nie so zahlreiche Lösungen der mattpolierten und gebeizten Ausführungen zu konstatieren. Ein Teil der dislozierten Degustation hat übrigens in der Halle IX Platz gefunden. Man versteht, dass heute nicht die Zeit ist, wo man Würstwegen, Zwiebelkuchen, duftende Bratwürste usw. am laufenden Band herstellen kann.

Die in den letzten Jahren dezentralisiert gewesene Gruppe der Elektrizitätsfirmen bildet nun wieder ein geschlossenes Einheits. In der Uhrenabteilung, die noch nie so zahlreiche Lösungen der mattpolierten und gebeizten Ausführungen zu konstatieren. Ein Teil der dislozierten Degustation hat übrigens in der Halle IX Platz gefunden. Man versteht, dass heute nicht die Zeit ist, wo man Würstwegen, Zwiebelkuchen, duftende Bratwürste usw. am laufenden Band herstellen kann.

Verkehrswerbung

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

Sonderschau des Kriegs-Industrie- und Arbeits-Amtes

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

Längs der Stände

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

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

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

In der Halle III finden wir die Leuchter der **B. A. G., Turgi**, die Erzeugnisse von **Henkel & Cie. A. G., Basel** (Persil), in neuer origineller Aufmachung und Vorführung, die ganze Fabrikationskala der **Glaskütte Bülach**, ein reichhaltiges Sortiment der **Berndorfer Krupp Metall Werke, Luzern** (Bestecke), die Kaffeemaschinen von **Karl Schnitzler A.G., Arbon**, die gewerblichen Glanzmaschinen und Tiefkühlkonservatoren der **Stad-**

ard-Werke, Zürich, und der **Autofrigor A.G., Zürich**, die selbstredend ebenfalls ihre bekannten Kühlschränke vorführt. Die Isolation der „**Thermofrigor**“-Glacéanlagen der Standardwerke beruht auf dem Vakuumprinzip, das mit bestem Erfolg vom selben Produzenten auch bei den bekannten Thermosflaschen „**Theos**“ seit über 30 Jahren angewandt wird.

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

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

In der Halle VI halten wir uns beim Stand der **Adliars H. Cudnod S.A. Genéve**, auf, mit automatischen Öffenerungs-einrichtungen der Zentralheizungen, während wir uns in der Halle IX gerne näher über das **Fillamverfahren** orientieren lassen. Es besteht darin, dass Messer aus rostfreiem Chrom-Nickelstahl einen derartigen Spezialstahl erhalten, dass die hohe Schneidesschärfe dauernd erhalten bleibt. Der **Fillam-Schliff** findet immer stärkere Anwendung, sowohl zum Einschleifen neuer, als auch gebrauchter rostfreier Messer. **Serviermöbel A.G., Zürich** (Fenster- und Türabdichtungsmaterial, Halle VIII), und das Musterzimmer der **A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus** mögen die letzten Stationen unseres Rundgangs sein. E. B.-K.

Kleine Chronik

Der Paracelsus-Fonds für Volkshelbäder

Mit Sitz in Ragaz wurde eine Stiftung unter dem Namen Paracelsus-Fonds errichtet, welche die Aufnung eines Fondsvermögens bezweckt, das, sobald es die Höhe von 20000 Fr. erreicht hat, dem sachgemässen Ausbau der Volkshelbäder, wie sie heute in Baden, Bad Pfäfers, Bad Schinznach, Rheinfelden, Lavey-les-Bains und Leukerbad bestehen, zu dienen hat, um die Wohltaten der schweizerischen Heilquellen milder-bemittelten Volkskreisen zugänglich zu machen. Ausserdem soll die Schaffung neuer Volkshelbäder in anderen schweizerischen Heilbädern angestrebt werden. In den Volkshelbädern soll jeder Kurbedürftige, dessen Vermögen und Einkommen laut amtlichen Steuernachweise bestimmter für Volkshelbäder einheitlich geregelte Grenzen nicht überschreitet und dessen Krankheitsbild eine Baderkur im betreffenden Heilbad als angezeigt erscheinen lässt, Aufnahme finden. An der Spitze des Paracelsus-Fonds steht ein Stiftungsrat, dem gegenwärtig Dr. B. Diethelm, Bad Ragaz, vorsteht; Vizepräsident ist Nationalrat Schirmer, Baden.

Forschungsinstitut für Fremdenverkehr an der Universität Bern (FIF)

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

Handänderung

Das Hotel du Pont in Unterseen-Interlaken, das jahrzehntelang im Besitz der nämlichen Familie gewesen war, kam auf öffentliche Steigerung. Das 70 Gastbetten zählende Hotelgebäude wurde neben verschiedenen Liegenschaften und Landparzellen um die Summe von Fr. 86 800.— an einen Privatverkaufer. Die Grundsteuerzuschlag belief sich auf Fr. 203 000.—, die amtliche Schätzung auf Fr. 115 000.—. Der neue Besitzer verkaufte es wenige Tage nach der Steigerung weiter an die Firma Braun, Möbelhandlung in Unterseen, während die Grundstücke aufgeteilt wurden und verschiedene Abnehmer fanden.

Firma geht ein

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

Aus den Verbänden

Kur- und Verkehrsverein St. Moritz

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

Personaleubrik

Direktionswechsel

Wie wir hören, ist Herr H. Zimmermann, Zermatt, auf Ende März von der Leitung der Hotels Schweizerhof, National-Terminus und Bellevue zurückgetreten. Er trat dies aus Altersrücksichten und um den Platz seinem Sohne Walter Zimmermann zu überlassen, nachdem er 27 Jahre lang mit Erfolg die Direktion innehatte. Herr H. Zimmermann wird dem Verwaltungsrat fernerhin als Präsident angehören. Dem scheidenden Herrn H. Zimmermann sen. gönnen und wünschen wir die verdiente Ruhe. Dem jungen Herrn Walter Zimmermann, der über ein gutes fachliches und theoretisches Wissen verfügt, wünschen wir gutes Gelingen, womit wir den Wunsch verbinden, dass der Verstorbene werden sich zum Nutzen des Platzes Zermatt aufs angenehmste entwickeln.

Totentafel

Adolf Zähringer †

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

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

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

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

Trotz seines Alters hatte er auch in den letzten Jahren volles Verständnis für die neue Zeit, speziell für alles Neue, was die Technik auf dem Gebiete der Hotel-Industrie hervorbrachte. So hat er es denn auch verstanden, sein



Todes-Anzeigen

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

Herr

Adolf Zähringer

Park-Hotel, Lugano

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

Am 19. April verschied

Herr

Albert Dellsperger, Dir.

Neues Hotel Edelweiss, Lugano

nach langem Leiden im Alter von erst 39 Jahren.

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

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

Park-Hotel Lugano, mit jeglichem Komfort ausgestattet, zu einem der führenden Häuser in der Hotellerie zu gestalten. Dass er selbst ein unermüdetlicher Schaffer war, dass wissen alle Angestellten, die mit ihm zusammen arbeiten durften. Wie oft ist er doch, und dies bis noch vor kurzem, als „Letzter“ Nachts auf seinem Kontrollgang durch die Etagen gegangen, hat im Office, in der Küche, in der Heizung nachgesehen, ob alles in Ordnung wäre, bevor er sich selbst zur Ruhe legte.

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

Kriegswirtschaftl. Massnahmen

Weitere Einschränkung des Fleischverbrauches

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

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

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

Verlängerung der Gültigkeitsfrist der Fleischcoupons

Um einen Ausgleich zwischen den bereits ausgegebenen Rationen und den eingeschränkten spätern Zuteilungen zu ermöglichen, wird die Gültigkeitsdauer aller Fleischcoupons (Coupons der persönlichen Lebensmittellkarte und Grossbezüglercoupons) verlängert. a) Die Fleischcoupons des Monats April 1942 werden bis zum 5. Juni 1942 verlängert. b) Die Fleischcoupons des Monats Mai 1942 werden bis zum 6. Juli 1942 verlängert. Da zurzeit Fleisch von Stieren, Ochsen, Kühen und Kindern besonders knapp ist, soll dem Frischfleisch von andern Tieren sowie dem Wurst- und Fleischwaren der Vorrug gegeben werden. Obwohl die Fleischcoupons grundsätzlich nach Wahl eingelöst werden können, lassen die bestehenden Schwankungen im Angebot an Schlachtvieh keinen Anspruch auf bestimmte Fleischsorten zu.



Verlangen Sie stets

Sandeman

wenige Port- und Sherry-

weine sind so edel u. gut.

Wirtschaftsnotizen

AG. Grand Hotel Engadinerkum, St. Moritz

Dieses bedeutende Hotelunternehmen musste sich im Jahre 1940 einer Bilanzsicherung unterziehen, die von allen Beteiligten grosse Opfer verlangte, indem Abschreibungen von insgesamt 1,09 Mill. Fr. notwendig waren. In dem auf 31. Oktober 1941 abgeschlossenen Geschäftsjahre wurde das Hotel nicht geöffnet, da die Gästezahl für drei grosse Hotels in St. Moritz nicht genügend gewesen wäre. Die absolut notwendigen Reparaturen wurden durchgeführt. Im übrigen zeigt die Gewinn- und Verlustrechnung, dass nach Möglichkeit gespart wurde. An Mietzinsen und für die Autogarage sind 16832 Fr. eingenommen worden. Da man annahm, dass das Hotel während der Kriegsdauer nicht mehr geöffnet werde, wurden verschiedene Vorräte, namentlich verderbliche und ebenso ein Teil der älteren Weinsorten verkauft. Hierfür wurden 6031 Fr. gelöst. Für Versicherungen, Unkosten, Unterhalt usw. wurden 39437 Fr. ausgegeben. Die Steuern belaufen sich auf 11926 (20096) Fr. und die nicht verdienten Hypothek- und Korrentzinsen auf 89346 (88404) Fr. Somit entsteht ein neuer, vorzutragender Verlust von 117656 Fr., da dieser durch die bescheidene Sanierungsreserve von 39175 Fr. nicht gedeckt werden kann.

Unverändert erscheinen in der Bilanz das Aktienkapital von 0,4 Mill. und die Hypothekschulden von 4,39 Mill. Fr. Die Ratiazinsen sind auf 122498 (43000) Fr. angewachsen. Gestundete Hypothekzinsen unverändert 10000 Fr., Bankschulden 81874 (99000) Fr., Kreditoren 34304 (44000) Fr.

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

Die Obligationenversammlung hat sämtliche Anträge betreffend die 4% Hyp.-Anleihe I. Ranges von 1938 von 2,2 Mill. Fr. zugestimmt. Sonach sind die Coupons vom 30. September 1941 bis und mit 31. März 1946, d. h. für die Dauer

von fünf Jahren gestundet, und die Einräumung einer freien Pfandstelle von 50000 Fr. vor der bisherigen I. Hypothek zuzüglich Zinsen zum Zwecke der Beschaffung eines neuen Bankkredits bewilligt.

AG. Parkhotel, Arosa

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

Fachliteratur

Arbeitsbeschaffung und Fremdenverkehr

Heft 16 der Publikationen des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes

Förderung des Exports, der industriellen Forschung und des Fremdenverkehrs hat Bundesrat Kobelt in seinem kürzlich gehaltenen Referat über „Wehr und Arbeit“ als wirksamste Arbeitsbeschaffung auf lange Sicht bezeichnet. Die eben herausgekommene Publikation Nr. 16 des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes begründet im einzelnen diese Feststellung. Regierungsrat Gafner, Bern, skizziert einleitend die durch den Krieg vervielfachte Notlage des schweizerischen Fremdenverkehrs, dem die erfreuliche Reiselust unseres Volkes wohl das Durchhalten erleichtert, ohne jedoch die tiefgehenden und weitreichenden Krisenursachen beseitigen zu können. Wenn als Ziel staatlicher Arbeitsbeschaffung die Erhaltung und Stärkung des Produktionsapparates anzusprechen ist, so stellt sich diese Aufgabe besonders dringend im Fremdenverkehr. Im Rahmen eines umfassenden Arbeitsbeschaffungsplans entwickelt anschliessend Dr. M. Iké, stellvertretender Delegierter des

Bundesrates für Arbeitsbeschaffung, ein Verkehrs- und Fremdenverkehrsprogramm. Am Ausbau des Eisenbahn- und Strassenetzes besteht ein eminentes touristisches Interesse. Unsere Bergbahnen und Alpenstrassen stellen unvergleichliche Anziehungskräfte dar. Besondere Vorbereitung heisst der Anschluss unseres Landes an den kommenden Grossluftverkehr. Grosse Möglichkeiten der Arbeitsbeschaffung schaffen Hotelrenewierung und Kurortsanierung, die unter dem Gesichtspunkt der Landesplanung vorzunehmen sind. Ein Ausbau der medizinischen Einrichtungen soll unsere Heilbäder und Höhenkurorte nicht nur dem Ausland weiter erschliessen, sondern auch vermehrt in den Dienst der Gesundheit des eigenen Volkes stellen.

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

Büchertisch

Das neue Bürgschaftsrecht der Schweiz nach dem Bundesgesetz über die Revision des XX. Titels des Obligationenrechts: Die Bürgschaft vom 10. Dezember 1941. Von Dr. Theo Guhl, Professor. In Ganzleinen geb. Fr. 8.—. Polygraphischer Verlag A.-G. Zürich. — In einem ersten Teil weist der sachkundige Verfasser auf die rechtliche, wirtschaftliche, psychologische und soziale Bedeutung der Institution der Bürgschaft und auf die Tendenzen des neuen Rechtes hin. Ferner gibt er einen Überblick über die hauptsächlichsten Neuerungen des Bürgschaftsrechtes. Dieser Teil soll vor allem die interessierten Kreise, namentlich in Handel und Gewerbe auf die wichtigen Neuerungen aufmerksam machen. — Der Hauptteil enthält eine systematische Darstellung, die das nunmehr veraltete Bürgschaftsrecht in den Lehrbüchern des Obligationenrechtes ersetzt, und daher in erster Linie dem Juristen sehr erwünscht

Lohnbuchhaltung

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

sein wird. Eine besondere Betrachtung widmet Prof. Dr. Guhl weiter dem Übergangsrecht. Sie soll die gesetzlichen Bestimmungen darnach abgrenzen, ob sie auf bereits bestehende Bürgschaften anwendbar sind oder nicht. — Endlich enthält das Buch den Text des Bundesgesetzes sowie ein ausführliches alphabetisches Sachregister und ein Gesetzesregister, aus dem ersichtlich ist, auf welchen Seiten des Werkes jeder Gesetzesartikel besprochen wird.

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

2. Rezept für Loskäufer



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

INTERKANTONALE Landes-Lotterie

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

Ziehung 12. Mai

FÜR FLEISCHLOSE TAGE

FRISCHE FISCH, THON, MAKRELENFILETS, SARDINIEN, SARDIEN, getrocknete SCHWÄMME

Ferner: CONSERVEN ALLER ART, FETTE UND ÖLE, BEFLÜGEL

STOESSEL - Comestibles Burgdorf - Telefon 94.

Zu kaufen gesucht

1-2 Kühl-schränke

elektr., Occasion, jedoch sehr gut erhalten, ca. 200—230 Liter Inhalt. Angebote erbeten unter Chiffre O 1094 Z an Publicitas Zürich.

Oberkellner-Chef de service

32 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, in allen Zweigen d. Berufes verastert, sucht Jahres- oder Saisonstelle.

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

18JÄHRIGE TOCHTER

sucht

Saallehrstelle

Margrit Loebl, Rest. „Röseli“ Lotzwil b/Langenthal Tel. 6 0352

Etude de M^e Léon GRABER, Huissier-Judiciaire, 29, rue du Rhône, à GENÈVE.

VENTE VOLONTAIRE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

pour cessation de commerce

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

L'HÔTEL MÉTROPOLÉ

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

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

LUNDI 4 et MARDI 5 mai 1942:

Meubles de salon, hall, bureaux de réception, de lecture et autres, meubles Boule et marquetés, petites tables, etc.

MERCREDI 6, JEUDI 7, VENDREDI 8 mai 1942:

Le mobilier de 100 chambres à coucher de maître, composées de 1 ou 2 lits avec armoire à glace, commode, coiffeuse, tables de chevet, table à écrire, porte-bagages, etc.

SAMEDI 9 mai 1942:

Tapis d'Orient, tentures, vitrages.

LUNDI 11 et MARDI 12 mai 1942:

Argenterie soit couverts de table, soupères, plats longs et ronds, légumes toutes dimensions, saucières, pots à eau, cafetières et théières.

MERCREDI 13 et VENDREDI 15 mai 1942:

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

SAMEDI 16 mai 1942:

Literie, piqués, édretons, oreillers, environ 100 couvertures de laine, etc.

LUNDI 18 et MARDI 19 mai 1942:

Installations de cuisine et de buanderie, lustrerie, meubles et objets divers, soit lampes de chevet, vases, objets d'art, peintures, tableaux, gravures, etc.

JEUDI 21, VENDREDI 22 et SAMEDI 23 mai 1942:

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

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

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

Léon GRABER, Huissier-Judiciaire.

Christofle

CHRISTOFLE hat sich durch Erzeugung unerreichter Qualitäten in

versilberten Bestecken und Tafelgeräten

seit über 100 Jahren einen Weltfurore erworben.

Die CHRISTOFLE-ZWEIGFABRIK IN PESEUX-NEUCHÂTEL dient ihren Kunden ausserdem durch Ausführung aller Art

Reparaturen und Wiederversilberungen

des abgenutzten Hotel-Silbers jeder Provenienz, unter ausserordentlichster Garantie und zu mässigsten Preisen.

Verlangen Sie unverbindl. Offerte od. Vertreterbesuch.

A.G. ORFEVREIE CHRISTOFLE PESEUX (Neuenburg) Tel. Peaseux 6 13 01

SURSEE

finde ich an der

Mastermesse in Halle V Stand 853

Ein Besuch an diesem Stand ist für mich sehr wertvoll!

Profilieren Sie! Barzahlung!

Ein grösseres Quantum

Tischwäsche

das irrtümlicherweise doppelt bestellt wurde, ist günstig zu Vorkriegspreisen zu verkaufen. Schöne Emmentaler Reinelinen mit eingew. Inscrift. Adresse: 4782 poste restante, rue du Montblanc, Genève.

Gesucht in Pension

für Sommersaison (4 Monate)

Sekretärin-Gouvernante-Stütze des Patron

welche gewillt ist, den heutigen Verhältnissen entsprechend überall mitzuhelfen; eventuell Winteraison. Gehaltsansprüche, Zeugnis-kopien und Photo unter Chiffre S. G. 2885 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Büro-Volontär

Junger, strebsamer Mann, ehemaliger Hotelfachschüler sucht in grösserem Hotel oder Restaurant Stelle, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich mit allen kaufmännischen Arbeiten vertraut zu machen. Offerten unter Chiffre W. A. 2839 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

secrétaire-caissière et réception

comme le jour et toutes les travaux du bureau en général, sachant correspondre à fond en franç., en allem. et ayant de bonnes notions d'anglais. Entrée de suite ou à convenir. Faire off. avec photo, sériales référ. et présent. event. sous chiffre D. E. 2883 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern etw. Fremdsprachen. Sonderabgabe für den Receptions-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Anskruf und Prospekt durch

GEDEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Sardinen und Thon

nur an Grossverbraucher

Preisliste verlangen. Postfach 115, Zürich 22.

Junger tüchtiger Küchenchef 31 Jahre, mit Wirtsfähigkeitsausweis sucht Verlässenstelle als

Gérant od. Chef

(auch Alleinkoch)

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

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants

Alleinkoch, tüchtiger, für die Sommersaison gesucht. Offerten mit Lohnansprüchen, Altersangaben, Zeugnissen und Photo an Pension Albrin, Postrest. (1415)

Buffetvolontär zum Anlernen, jüngere, seriöse Tochter, ziemlich französisch sprechend, für 1 Mai gesucht. Offerten mit Photographie und Altersangaben an Transpostfach 44282, Weggis. (1424)

Gesucht für die Sommersaison in gutgehendem Ferien- und Pausenhotel des Tessins: 1 Aide de cuisine, 1 Saal- und 1 Zimmermädchen und 1 Hausmädchen, 1 Buffetkocher und 1 Saal- und 1 Gästebettwärter. Offerten mit Bild, Gehaltsansprüchen und Referenzen unter Chiffre 1419

Gesucht nach Zermatt in grossen Hotelbetrieb: tüchtiger Sekr.-Chef de Réception oder Sekretärin, Buffetdamen, Restaurantkochen, Chef de rang, Concierge-Conducteur, Chausseur-Liètier, Commis de cuisine, Kaffee-Köchin, Lingierin, Glätzerin, Weisswäherin. (1417)

Gesucht von bekanntem Erstklasshotel am Vierwaldstättersee für lange Saison: tüchtige Lingier-Glätzerin, Eintritt nach Vereinbarung; tüchtige Saal- und Buffetkochen, 1 Saal- und 1 Concierge-Gouvernante. Eintritt 1. Juni. Chiffre 1421

Gesucht von Badhotel im Aargau: tüchtiger Alleinkoch für sofortigen Eintritt, 1 Hausmädchen, 1 Buffetkocher und 1 Saal- und 1 Gästebettwärter. Offerten mit Bild, Gehaltsansprüchen an Transpostfach 44282, Weggis. (1424)

Gesucht in grosser Hotelbetrieb für die Sommersaison: Directrice-Gouvernante zur Leitung eines bedeutenden Pausenhotels, jüngere, gewandte, französische, französisch-sprachige Sekretärin, einige tüchtige Saal- und Buffetkochen, 1 Saal- und 1 Gästebettwärter. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen an Transpostfach 44282, Weggis. (1424)

Gesucht: Gouvernante-Stütze, vielseitiger Posten, Fachkenntnisse Voraussetzung. Sekretärin, versierte, junge, für selbstständigen Posten, Lingiere, tüchtig und zuverlässig, Saal- und Buffetkochen, für Sommersaison, Mai bis Mitte September. Zentral- und Oberhalb. Offerten unter Chiffre 1426

Hotel-Maler und -Schreiner, junger, in Jahresstelle gesucht. Offerten unter Chiffre 1427

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

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

Saal- und Buffetkochen, tüchtige, in Hotel von 70 Betten gesucht. Zeugnisse, Kopien und Photo an Postfach 520, Weggis. (1425)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27983

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

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

- 8736 Oberaaltöchter, Saal- und Buffetkochen, Casserolier, Hilfsköchin evtl. Anlernerin, Hotel 90 Betten, Thunsee.
- 8741 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8744 Restaurantkochen, sofort, Hotel 50 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8748 Lingier-Glätzerin, Fr. 90.— bis 100.—, Jahresstelle, sofort, mittleres Hotel Arosa.
- 8748 Küchenbursche-Casserolier, Offemädchen, Zimmermädchen, Haus-Gartenbursche, Wäscherin-Glätzerin, Kaffee-Köchin, Sommersaison, Kurhaus 150 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8754 Hausbursche, jüngere Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Aargau.
- 8756 Aide de cuisine-Pâtissier, Saal- und Buffetkochen, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 130 Betten, Zugseesee.
- 8759 Chausseur, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
- 8762 Selbständige Buffetdamen, Restaurantkochen, sofort, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
- 8768 Jungere Serviertochter, für Cafe-Restaurant, sofort, Hotel 60 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8770 Hausmädchen, sofort, mittelgrosses Pausenhotel, Basel.
- 8770 Haus-Nachportier, sofort, Hotel 50 Betten, Solothurn.
- 8774 Aide de cuisine, sofort, Kurhaus 120 Betten, Graubünden.
- 8774 Zimmermädchen, Stöperin, Commis de rang, sofort, grosses Kurhaus, Aargau.
- 8778 Köchin oder jüngere Alleinkoch, Fr. 200.—, 1. Mai, kleines Hotel, Zentral- und Oberhalb.
- 8779 Serviertochter, Alleinportier, Aide de cuisine, Hotel 30 Betten, Thunsee.
- 8782 Tüchtiger Alleinkoch, sofort, mittelgrosses Hotel, Bern.
- 8783 Fille de salle, de suite, hôtél 70 lits, La Léman.
- 8787 Buffetkochen, Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 8790 Portier-Concierge, Officiegouvernante, 2 Saal- und 2 Casserolier, Zimmermädchen-Lingiere, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
- 8799 Anfangszimmermädchen, mittleres Hotel, Weggis.
- 8802 Fille de cuisine, de suite, hôtél 80 lits, La Léman.
- 8804 Küchenmädchen oder Kochvolontärin, sofort, mittleres Hotel, Zürich.
- 8805 Serviertochter, gut präsentierend, erstkl. Tea-Room, Zürich.
- 8806 Restaurantkochen, Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 90 Betten, B. O.
- 8808 Saal- und Buffetkochen, Küchenbursche, Wäscherin, Mitte Mai, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
- 8813 Köchin neben Chef, 1 Saal- und 1 Zimmermädchen, Hausmädchen, Küchenmädchen, Jahresstellen, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 8817 Tüchtige Köchin, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Thunsee.
- 8819 Chef de rang, erstkl. Restaurant, Genf.
- 8820 2 Zimmermädchen, Buffetkochen, Chausseur, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 8825 Zimmermädchen, Hotel 70 Betten, B. O.
- 8826 Concierge, Saal- und Buffetkochen, Saal- und Buffetkochen, sofort, mittleres Hotel, Davos.

Saal- und Buffetkochen, eine absolut selbständige, für die Sommersaison 1942 gesucht. Offerten mit Photo, Zeugnissen und Altersangaben an Pension Albrin, Postrest. (1415)

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Anfangssekretär, 20 Jahre, mit Journal, Kontroll- und Kassaverfahren vertraut, deutsch und französisch, sucht Erzeugnisse für sofort oder nach Übereinkunft. Bevorzugt Franz. Schweiz. Gute Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 618

Suche für jungen Kaufmann, welcher seit 1 1/2 Jahr bei mir im Bureau tätig ist. Stelle im Hotelbereich. Derselbe beherrscht die deutsche und französische Sprache in Wort und Schrift, hat gute Kenntnisse in Ruf-Buchhaltung und Korrespondenz und ist im Verkehr mit Gästen bewandert. Basel oder Umgebung bevorzugt. Chiffre 615

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

Stütze der Direktion, fach- u. sprachkundige Fräulein, im Bureau tätig, sucht Jahres- evtl. Saisonstelle in Hotel- u. Restaurantbetrieben. Offerten unter Chiffre 603

Staatsposten als Stütze der Leitung in Jahresbetrieb. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre 331

Salle & Restaurant

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

Barnmaid sucht Stelle für sofort od. n. Übereinkunft. Gute Zeugnisse, 20 Jahre, in Hotel- u. Restaurantbetrieben. Offerten unter Chiffre 617

Buffetdamen, tüchtige, routinierte, an selbständigen Arbeiten gewöhnt, sucht Engagement für sofort. Offerten unter Chiffre 617

Kellner (Demichè), 23 Jahre, tüchtig und sauber, sucht Stelle als Kellner in Hotel- u. Restaurantbetrieben. Offerten unter Chiffre 617

Oberkellner, Chef de service, Chef de rang, 30 Jahre alt, gut präsentierend, Organisationsstalent, 5 Sprachen perfekt, Service, Bureau- und Küchenkenntnisse von Grund auf, in- und ausländische Restaurants, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Über Sommer dienstfrei. Offerten erheben an Erich Mindlin, Stadtstrasse 18, Winterthur, Telefon 2 63 55. (619)

Obersaal- und Buffetkochen, ges. Alters, tüchtig und zuverlässig, wünscht Jahres- evtl. Saisonstelle in Hotel- u. Restaurantbetrieben. Posten als solche, evtl. als Anfangsgouvernante oder Buffetdamen. Offerten unter Chiffre 634

- 8832 Alleinportier, Zimmermädchen, Casserolier-Küchenbursche, 1 Saal- und 1 Buffetkochen, Serviertochter für Courtois-Restaurant, Hilfsköchin, Sommersaison, Berghotel 80 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8839 Köchin nach Oberkirch, Hotel 40 Betten, Interlaken.
- 8840 Tüchtiger Chefkoch oder Köchin, Fr. 200.— bis 300.—, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8847 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Bern.
- 8848 Saal- und Buffetkochen, Zimmermädchen, anfangs Mai, Kurhaus 60 Betten, B. O.
- 8851 Concierge-Gouvernante, Officiebursche, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
- 8859 Hotelsekretärin, Alleinportier, Zimmermädchen, Alleinportier, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
- 8863 Lingier-Officiegouvernante, Portier-Hausbursche, Bureauvolontärin, Diskothek, 1. Mai, Kurhaus 80 Betten, Tessin.
- 8868 Hausbursche-Portier, Hotel 40 Betten, Kanton Bern, Zimmermädchen, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
- 8871 Alleinkoch oder Köchin, Fr. 250.—, Ende April, Hotel 40 Betten, Aargau.
- 8874 Officiebursche (18—22jährig), sofort, mittl. Hotel, Lausanne.
- 8875 Alleinportier, sofort, Hotel 40 Betten, Thunsee.
- 8876 Sekretärin, sofort, erstkl. Hotel, Davos.
- 8881 Restaurantkochen, n. Übereink., Kurhaus 40 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8883 Fille de salle, garçon de cuisine, de suite, hôtél 30 lits, La Léman.
- 8885 Köchin, sofort, mittleres Hotel, St. Moritz.
- 8886 Pausenhilfskochen, 2 Lingier-Maschinenstöpferin, sofort, mittleres Hotel, Interlaken.
- 8888 Köchin, Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
- 8889 Zimmermädchen, sofort, mittleres Hotel Zürich.
- 8892 Restaurantkochen, Zimmermädchen, Lingiere, Wäscherin, Bureaufräulein, Küchenmädchen, Officemädchen, Kurhaus 100 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8899 Buffetkochen, sofort, grosses Hotel, Engelberg.
- 8900 Zimmermädchen, Portier-Hausbursche (auch Gartenarbeiten), sofort, Hotel 70 Betten, Bern.
- 8903 Tüchtige Saal- und Buffetkochen, sprachkundig, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, trans. Schweiz.
- 8904 Küchenbursche, sofort, langjährige Köchin, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 8905 Tüchtige Köchin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 8906 Casserolier, sofort, Hotel 80 Betten, La Léman.
- 8908 Kaffee-Angestelltenkochen, Sekretärin (Journal, Kassa-Korrespondenz), Sommersaison, erstkl. Hotel, Postrest. (1415)
- 8911 Etageportier, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 8922 Hausbursche, Anf. Mai, kl. Hotel, Interlaken.
- 8923 Casserolier, Garçon d'office, lère lingère, secrétaire-téléphoniste, allemand français, stand-by, hôtél ler rang, Vaud.
- 8928 Oberaaltöchter, Restaurantkochen, Sekretärin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Thunsee.
- 8932 Küchen-Officiebursche, sofort, mittl. Hotel, Basel.
- 8935 Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, n. Übereink., Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 8937 Sekretärin, sofort, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Aargau.
- 8938 Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
- 8939 Alleinportier, Hotel 30 Betten, Graubünden.
- 8941 Köchin neben Chef, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Officemädchen, Wäscherin-Stöpferin, Gärtner, Kaffee-Köchin, Sommersaison, Wäscherin-Stöpferin, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Graubünden.
- 8948 Restaurantkochen, Officiebursche, Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Thunsee.
- 8952 Portier-Hausbursche, kl. Hotel, Grindelwald.
- 8953 Officiebursche, Officemädchen, Masseuse-Bademeisterin, Sommersaison, Hotel 30 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8958 Köchin, Mai, Hotel 60 Betten, Interlaken.
- 8963 Zimmermädchen-Lingiere (Bügel, Stöpferin, Flicken), Hotel, 40 Betten, Ostschweiz.
- 8964 Selbst. Köchin, 1. Mai, kl. Hotel, Baden.
- 8965 Küchenchef (zirka 40jährig), Commis de cuisine, Portier, 2 Küchenhilfskochen, 1 Saal- und 1 Buffetkochen, 1 Saal- und 1 Buffetkochen, sofort, mittleres Hotel, Davos.

Saal- und Buffetkochen, junges, tüchtiges Mädchen sucht Stelle als Saal- und Buffetkochen. Weiswäherin bevorzugt, um die französische Sprache zu lernen. Trudy Padrut, Tel. 5 47 27, Dachsen (Kanton Zürich). (632)

Serviertochter, 30 Jahre, sucht Stelle in sehr seriösem Haus, wiewohl möglich Zentral- und Oberhalb. Off. an Fr. Remy, Zolthaus, Schwarzwitz (Kt. Fribourg). (631)

Tüchtiger, tüchtiger, sprachkundiger, zweier Sprachen kundig, sucht für sofort Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Tüchtiger, 21jährige, gut präsentierend, sprachkundig, mit abgelesenen Saal- und Buffetkochen, sucht Stelle in gutgehendem Restaurant oder Saal- und Buffetkochen. Zeugnisse und Photo vorhanden. Chiffre 616

Etage & Lingerie

June fille, 20 ans, cherche place comme femme de chambre dans photo et pension de la Suisse française. Entrée tout de suite. Photo et certificats à disposition. Adresse: Bernadette Charbonnier, Dondillier (Fribourg). Chiffre 634

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

Zimmermädchen, sucht passende Stelle in gutes Hotel. Zentral- und Oberhalb. Chiffre 636

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

Loge, Lift & Omnibus

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

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

Engenportier, zuverlässig, sucht Stelle für anfangs Mai, gute Saison. Offerten unter Chiffre 630

Hausbursche, sofort, gute Zeugnisse und Referenzen, sucht Engagement für Sommer- und Wintersaison als Concierge-Conducteur oder Portier-Conducteur. Offerten unter Chiffre 626

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

Divers

Jeune homme, 18 ans, cherche place comme garçon d'office ou Liftier-chasseur. Entrée tout de suite. Photo et certificats à disposition. Adresse: Benjamin Chardonnet, Dondillier (Fribourg). Chiffre 634

Tüchtiger, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Engagement als Gouvernante, Buffetdamen oder Obersaal- und Buffetkochen. Offerten unter Chiffre 602

Vertrauensposten. Fräulein, ges. Alters, in der Hotellerie durchaus erfahren und selbständig, übernimmt Posten als Generalgouvernante, Stütze oder Directrice. Erstklassige Referenzen. Chiffre 546

- 9098 Serviertochter, Anfangs-Zimmermädchen (Kenntn. im Serviertochteramt), 1. Mai, Kl. Hotel, St. Gallen.
- 9100 Küchenmädchen, Küchenbursche-Casserolier, Sommersaison, Mitte Juni, Hotel 100 Betten, Grb.
- 9102 Fille de salle, de suite, femme de chambre, ler mai, portier, hôtél 100 lits, Suisse romande.
- 9105 Zimmermädchen, Saal- und Buffetkochen, Portier, Pâtissier-Aide de cuisine, Casserolier, Officiebursche, Officemädchen, Sommersaison, erstkl. Hotel, Wengen.
- 9112 Officiebursche (Anfänger), sofort, mittelgrosses Hotel, Aargau.
- 9114 Buffetdamen, kleines Hotel, Zentral- und Oberhalb.
- 9114 Serviertochter, Buffetdamen (miskundig), mittelgrosses Hotel, Matzingen.
- 9116 Küchenmädchen, Anfang Juni, Gärtner oder Gärtnerin, Anfang Mai, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 9121 Nachportier, sofort, Officiebursche, Pausenhotel, Basel.
- 9123 Haus-Küchenbursche, Hilfsköchin oder Kochvolontärin, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.
- 9128 Serviertochter, sofort, Hotel 25 Betten, Kanton Fribourg.
- 9129 Zimmermädchen, Engenportier, sofort, mittelgrosses Pausenhotel, Bern.
- 9129 Haus-Zimmermädchen, Anfang Mai, Hotel 30 Betten, B. O.
- 9130 Restaurantkochen, Portier, n. Übereink., Hotel 80 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 9134 Zimmermädchen, Portier (auch Gartenarbeiten), Sommersaison, Hotel 60 Betten, B. O.
- 9136 Zimmermädchen, Küchen-Hausbursche, Jahresstellen, sofort, mittleres Pausenhotel, Ostschweiz.
- 9137 Chef de cuisine, Fr. 350.— bis 375.—, beste Referenzen, sofort, Hotel 40 Betten, Kanton Waadt.
- 9139 Engenportier, 1. Mai, Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, mittl. Pausenhotel, Basel.
- 9142 Zimmermädchen, servierkundig, 1. Mai, Küchenbursche-Anfangsportier, Maschinenstöpferin, Saal- und Buffetkochen, n. Übereink., mittl. Jahresbesitz, Genfersee.
- 9149 Hausbursche, Gelegenheit sich im Hotelfach auszubilden, Kochvolontärin, Hotel 120 Betten, Vierwaldstättersee.
- 9151 Officiebursche oder 1 Saal- und 1 Buffetkochen, n. Übereink., Aide de cuisine, anfangs Juli bis Ende August, Hotel 80 Betten, Grb.

Lernstellenvermittlung

- 8735 Saal- und Buffetkochen, Sommersaison, Hotel 90 Betten, Grb.
- 8738 Saal- und Buffetkochen, Sommersaison, Hotel 90 Betten, Thunsee.
- 8789 Saal- und Buffetkochen, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
- 8790 2 Saal- und Buffetkochen, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
- 8799 Saal- und Buffetkochen, Zimmerlehrtöchter, Mai, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
- 8820 Saal- und Buffetkochen, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Grb.
- 8823 Saal- und Buffetkochen, 1. Mai, Hotel 60 Betten, Tessin.
- 8824 Saal- und Buffetkochen, sofort, Hotel 80 Betten, Jahresstelle, Ostschweiz.
- 8853 Saal- und Buffetkochen, Mai, Kurhaus 90 Betten, B. O.
- 8854 Saal- und Buffetkochen, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Grb.
- 8874 Saal- und Buffetkochen, Anfang Mai, Hotel 40 Betten, B. O.
- 8880 Apprèntie fille de salle, parlant français, de suite, hôtél 60 lits, Suisse romande.
- 9105 Saal- und Buffetkochen, Sommersaison, erstkl. Hotel, Wengen.
- 9114 Saal- und Buffetkochen, Mitte Juni, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 9130 Saal- und Buffetkochen, Mai, Hotel 80 Betten, Zentral- und Oberhalb.
- 8906 Apprèntie femme de chambre, de suite, hôtél 75 lits, lac Léman.
- 8788 Buffetkochen, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
- 8788 Buffetkochen, französische sprechend, Hotel 60 Betten, Kanton Neuchâtel.
- 8945 Kochvolontärin, Sommersaison, Hotel 90 Betten, Thunsee.
- 8945 Kochvolontärin, 15. Juni, erstkl. Hotel, Zermatt.
- 8943 Kochvolontärin, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.
- 8889 Saal- und Buffetkochen, mittelgrosses Hotel, Zürich.
- 9136 Saal- und Buffetkochen, mittl. Jahresbesitz, Genfersee.
- 9142 Saal- und Buffetkochen, mittlere Jahresbesitz, Genfersee.

Servierkurs

28. April—20. Juni

Die gründliche servicefachliche Schulung, sei es für Berufsausbildung oder im Rahmen allgemein-fachlicher Ausbildung. — Gratis-Stellenvermittlung. Prosp. verl. Tel. 25551. Staatl. subv. SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Gesucht per 1. Mai: tüchtige Lingier-Flickerin, Obersaal- und Buffetkochen, Zimmermädchen

Gesucht für sofort nach Zürich: Hotel-Sekretär, Chef réception

Bilanzsicher, mit den 3 Landessprachen, ebenso: jüngerer

Gesucht nach Biel in modernes Restaurant-Pension

Köchin neben Chef

Offerten an Hochpreisgaugenklinik Guardaval, Davos-Dorf.

WANGER KUCHEN

Käfer, Motten, Mäuse, Ratten etc.

vertilgen wir überall mit Garantie

DESINFIZIERUNGSANSTALT

DESANA BERN

Möhlenstr. 64 Tel. 37371

Staatlich konzessioniert

Offerten mit Photo und Gehaltsanspruch, unt. Chiffre A 20894 U an Publicitas Biel.

Gesucht

Chef de service

für Bahnhof-Buffet III. Klasse

energieischer, initiativer Herr mittleren Alters.

Es wollen sich bitte nur solche Herren melden, welche den Anforderungen entsprechen sind.

Offerten mit Zeugnis- und Photo sowie Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre C. S. 2892 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

KUCHENCHEF

gesetztes Alters mit Fähigkeitsausweis und Patent, mit prima Referenzen, ersucht für passende Familienküche bevorzugt. Eventuell auch Zürich. Gef. Offerten an Paul Roth, Müllerstrasse 47, Säion. (1415)

Jüngerer Inhaber eines kleineren, gutgehenden Hotel-Restaurants, guter Rechner, routinierter, Offizier, erfahren in der Hotellerie, sucht Stelle als

Sekretär, Stütze des Patrons

zwecks Weiterbildung. Offerten unter Chiffre S. G. 2845 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune Blâoise, désirant se perfectionner dans le langage français et dans les travaux de secrétaire d'hôtel, cherche place commme

Junge, perfekte

Damenschneiderin

sucht in grossem Hotel Anstellung gegen freie Verfertigung und Taschengeld. Offerten an Margr. Egenter, Erlenenweg 9, Bern.

Secrétaire volontaire

dans bon hôtel de Luusanne ou Montreux de 4 à 7 mois de pratique. Connait la sténo-dactylographie. Ecrite sous chiffre Z. 27142. B. Publicitas Lausanne.

Les associations professionnelles et l'économie de guerre

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

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

Notre organisation peut à juste titre faire valoir qu'elle a pris de son propre chef des mesures d'économie de guerre avant que celles-ci ne soient sanctionnées légalement. Elle a donc ainsi montré la voie et facilité l'application des prescriptions officielles. C'est ainsi que nos dirigeants ont donné aux membres de notre Société — sitôt que les premières difficultés d'approvisionnement apparent pour ces denrées alimentaires — des instructions obligatoires concernant les quantités de pain, de beurre et de sucre que l'on pouvait encore servir. Pour économiser les textiles, on préconisa également l'emploi de serviettes et de nappes en papier. L'on

devança les prescriptions officielles concernant l'économie de denrées alimentaires en recommandant l'emploi toujours plus fréquent de légumes et de produits non rationnés et la réduction du nombre des plats figurant sur les cartes des mets. Sans vouloir se vanter, on peut aussi insister sur la part prise par notre association à l'élaboration du système des cartes de repas, système que bien des administrations étrangères nous envient et qui, malgré les restrictions qui vont en s'aggravant, s'est révélé fort judicieux.

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

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

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

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

Economie de denrées alimentaires

Le texte officiel français de l'ordonnance N° 29 du département fédéral de l'économie publique, du 9 avril 1942, ne nous étant parvenu que jeudi passé, nous avons dû, dans le dernier numéro de notre journal nous contenter de faire paraître le communiqué de presse qui avait été fourni par l'office de guerre pour l'alimentation. Comme cette ordonnance est extrêmement importante pour nos membres et comme elle a été communiquée à nous avons publié était fort incomplet, nous donnons ici le texte officiel des trois principaux articles concernant les ménages collectifs, en soulignant les mesures nouvelles par rapport aux prescriptions antérieures.

Extraits de l'ordonnance N° 29 du département fédéral de l'économie publique

(Du 9 avril 1942)

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

a) De confectionner et de servir des mets :
1. à grande friture, dans l'huile, le beurre ou la graisse (fritures, pommes frites, pommes chips, croquettes, beignets aux pommes, merveilles, etc.). Par exception, les établissements qui le faisaient jusqu'ici peuvent continuer, en période de pêche abondante, à servir des fritures de petits poissons qui ne peuvent être accommodés d'une autre manière ;
b) De confectionner et de servir des mayonnaises de toute espèce (art. 118 de l'ordonnance fédérale réglant le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels) et de leurs dérivés (sauce tartare, sauce romuloude, etc.), ainsi que toutes les sauces analogues, servies telles qu'elles ou faisant partie d'autres plats, dès que leur teneur en huile dépasse 10 pour cent ;
c) De mettre à la disposition des hôtes de l'hôtel dont ils peuvent se servir eux-mêmes ;

d) De servir de confectionner et de servir des préparations connues sous le nom de sauces au beurre et de crèmes au beurre, contenant du beurre ou d'autres matières grasses, livrées telles qu'elles ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries de tout genre, dès que la teneur en graisse dépasse 20 pour cent ;
e) De servir du beurre frais pour accompagner des repas ou mets à la carte, à l'exception d'une ration de 15 grammes au plus pour le petit déjeuner ainsi que pour les cafés, thés et chocolats complets. Est réservée la possibilité de servir de plus grosses rations dans les sanatoria pour personnes malades des poumons ;
f) De servir de la crème, sous forme liquide, même diluée, ainsi que de confectionner, d'employer ou de servir de la crème fouettée, telle quelle ou servant à garnir ou à fourrer des pâtisseries ou entremets de tout genre ;
g) De donner, pour remplacer la crème, du lait condensé tel quel ou dilué, ainsi que de la poudre de lait diluée, pour accompagner des boissons ou des mets, dans la limite où ces liquides sont plus concentrés que le lait entier (12,5% de matière sèche) ;
h) De servir du sucre en quantités supérieures à :
1. un morceau de petit format, d'un poids maximum de 4,25 grammes, ou la quantité équivalente de sucre en poudre, pour un verre ou une tasse de café, de thé, de cacao ou d'autres boissons et rafraichissements avec lesquels on sert habituellement du sucre ;
2. deux morceaux de petit format, chacun d'un poids maximum de 4,25 grammes, ou la quantité équivalente de sucre en poudre, pour une portion de café, thé, cacao, etc. (même servie par petites tasses) ;
i) De donner du sucre avec des eaux-de-vie et des liqueurs ;
k) De donner du sucre avec du lait, du café au lait, ou avec du lait servi en même temps que des produits diététiques ; sauf dans les hôpitaux et asiles, ainsi que les homes où sont entretenus des enfants, des vieillards ou des malades ;

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

Art. 4. Il est interdit aux ménages collectifs :
a) D'offrir plus de trois menus par repas, dont plus de deux avec viande ;
b) D'offrir, les jours ouvrables, pour un repas principal, plus de : une soupe ou une entrée, un plat de résistance, un dessert ou des fruits (menu à trois services) ; d'offrir, les dimanches et jours de fête, pour un repas principal, plus de : une soupe et une entrée, un plat de résistance, un dessert ou des fruits (menu à quatre services) ;

En cas de doute, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation décide si un jour doit être considéré comme jour de fête au sens de la présente ordonnance ;
c) D'offrir un plat de poisson comme entrée. Il est cependant permis d'employer comme plats d'entrée des restes de viande ou de poisson et d'utiliser du poisson pour un hors-d'œuvre froid ;
d) D'offrir, outre les différents plats qui composent les menus (y compris l'entrée et les hors-d'œuvre) plus de douze mets à la carte. Sont exceptés les plats, servis entre les repas, qui ne nécessitent pas de préparation spéciale, comme les sandwiches, plats de saucisses et de charcuterie, fromages, œufs et fruits, ainsi que les salades, les légumes non garnis, servis sans aucun autre mets, et ne pouvant constituer un plat principal.

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

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

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

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

Sous réserve des instructions de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation pour des cas spéciaux.

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

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

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

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

Un autre point essentiel demande encore à être éclairci, c'est la façon dont les hôteliers se procureront les moyens nécessaires pour régler leur part des dépenses occasionnées par ces travaux, puisque même avec une subvention fédérale de 35 ou 40% ils devront quand-même prendre de leur charge une part de 60 ou 65%. Comme il n'existe plus de réserves nulle part, comme il n'est plus possible de prélever des réserves spéciales pour les rénovations sur le résultat d'exploitation et comme, en outre, des crédits bancaires ne pourront être obtenus que dans des cas extrêmement rares, cette action en faveur de l'hôtellerie risque d'échouer encore sur ce second écueil, si l'on ne peut disposer dans ce but des crédits accordés à la Société fiduciaire suisse pour permettre à l'hôtellerie de traverser la crise dans laquelle elle se trouve. C'est pourquoi la Société fiduciaire doit examiner dans quelle mesure et de quelle manière elle peut apporter son aide dans ce domaine. Il serait surtout nécessaire de trouver, pour l'octroi de ces crédits de construction,

une procédure simple et rapide qui devrait être nettement séparée de la procédure d'assurance. Il faudrait aussi que l'hôtellerie puisse disposer dans ce but d'argent à bon marché pour qu'elle ait la possibilité de rembourser ces crédits dans un délai normal. Cela devrait être parfaitement réalisable, puisque la Confédération, en tant que prêteuse, bénéficie d'une hypothèque privilégiée en tout premier rang, et qu'elle ne court ainsi qu'un risque limité.

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

Trafic et Tourisme

Le pays de Vaud à Zurich

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

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

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

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

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

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

Nouvelles personnelles

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

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

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

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

Nella caduta lo sfortunato Sig. Pampaluchi si procurava una frattura alla gamba sopra la cavaglia ed una lagna ferita al capo. Ne avrà per parecchie settimane.

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

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

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

BLANK & CO.

Importateurs de vins rouges à
VEVEY

Le grand vin des Hauts Plateaux algériens

BLANK MONOPOLE

Le soleil d'Afrique en bouteilles

TRALEPUY

vin rosé exquis

Le délicieux vin du Portugal

MONSARAZ

Voyageurs à disposition pour échantillons et prix



Jetzt mehr denn je

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

T.T. - Würze

schätzt er deshalb heute doppelt als unentbehrlichen
Helfer.

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

BESTECKE

Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie

WELLNER

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 38823

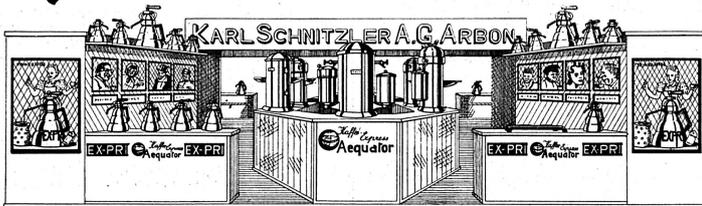
Geeichte Flaschen

grün, $\frac{1}{16}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$, Liter und Doppelliter in Burg-
gunderform für Wein. Für Liqueur $\frac{1}{16}$ u. Liter
in Kropfform, grün u. weiss. Illustr. Preisliste
und Bundesratsbeschluss vom 10. Februar 1928
über Eichung der Hohlmasse stehen z. Verfü.

Glashütte Bülach A.G. in Bülach

Treffpunkt

**für Hoteliers
an der Mustermesse in Basel**



Stand 665, Halle III (Parterre)

16 verschiedene Modelle, speziell für rationelle und wirt-
schaftliche Heißgetränk-Zubereitung ausgearbeitet.
Das Resultat äußerster Anpassung an die heutigen Betriebsverhältnisse

KARL SCHNITZLER A.G. ARBON
Abteilung Kaffeemaschinen - Telefon 134

Zur gest. Notiznahme!

Inseratenaufträge

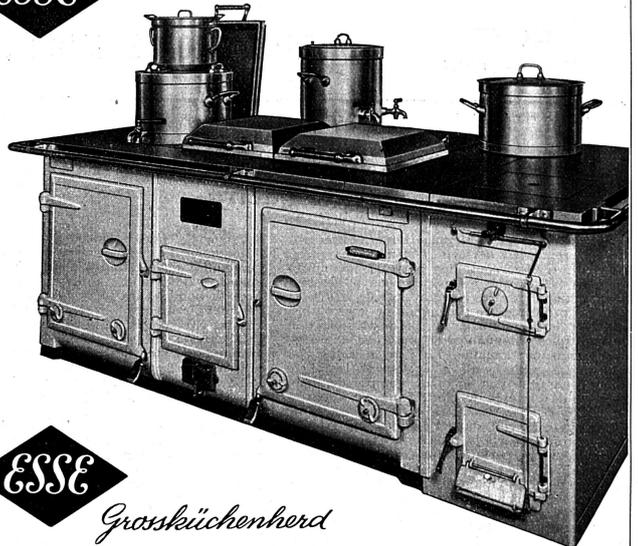
beliebe man ausschließlich an die
Administration der Hotel-Revue
— nicht an die Redaktion und nicht
an das Hotel-Bureau — zu richten.

**Küchenchef-
Restaurateur**

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

ESSE

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

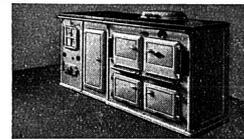


Der **ESSE**

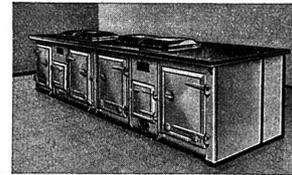
Graskeüchenherd

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 Auf-
sicht, 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 müs-
sen. 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. 282 65
Zürich . . Tel. 580 58

Mustermesse: Standtelefon 3 06 03

Zu verpachten

Hotel zum „Löwen“ in Grenchen

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

Wir offerieren couponfrei:

**Händereinigungs- und
Putzpaste**

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

KELLER & C^{ie}, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

STOCK
Royal Brandy

LA MARQUE DE RENOMMÉE MONDIALE

V.S. O.P.
Grande Réserve
1884

Pour la Suisse: **LATELIN S.A. ZÜRICH**

Büchsen reinigen, trocknen, zurückgeben!

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

$\frac{1}{2}$ Büchsen 8 Rp.

$\frac{1}{2}$ Büchsen 5 Rp.

$\frac{1}{4}$ Büchsen 6 Rp.

$\frac{1}{2}$ Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik **Lenzburg**