Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 32

Heft

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

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

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

Download PDF: 25.04.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 32
BASEL, 6. August 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 32
BALE, 6 août 1942

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Paraît tous les jeudis

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TÉLEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Arbeitsbeschaffung in der Kriegskrisenzeit

In Ausführung eines früheren Beschlusses über die Aufbringung der Mittel für die Lohnausfallentschädigungen sowie für Arbeitsbeschaffung und Arbeitslosenfürsorge hat der Bundesrat am 29. Juli Beschluss gefasst über die Regelung der Arbeitsbeschaffung in der Kriegskrisenzeit. Verschiedene uns daraufhin aus Mitgliederkreisen bereits zugegangene Anfragen über die Möglichkeiten, subventionsberechtigte Renovierungs- und Modernisierungsarbeiten in Hotels in Auftrag zu geben, zeigen das begreifliche Interesse, das unsere Kreise diesem Beschluss entgegenbringen. Er verdient in seiner ganzen Konzeption die Beachtung der Fremdenverkehrswirtschaft, so dass sich eine nähere Würdigung der wichtigsten Bestimmungen aufdrängt.

Die Bekanntgabe des Bundesratsbeschlusses hat in der Öffentlichkeit die Meinung aufkommen lassen, als würde der Arbeitsbeschaffungsplan alsbald in die Tat umgesetzt, so dass demnächst mit der Gewährung entsprechender Bundesbeiträge an Bauvorhaben und weitere Arbeitsbeschaffungsmassnahmen zu rechnen sei. Das trifft nun allerdings nicht zu und den gehegten Erwartungen ist durch eine nachträgliche kommentierende Mitteilung aus der Bundesverwaltung ein erheblicher Dämpfer aufgesetzt worden. In dieser ist der vorsorgliche Charakter des Beschlusses unterstrichen. Er ergibt sich auch aus den Voraussetzungen, die erfüllt sein müssen, bevor die in Aussicht genommenen Massnahmen ergriffen werden. Die Gewährung der Bundeshilfe setzt nämlich drohende Arbeitslosigkeit oder mangelnde Beschäftigung in den durch die Aktion zu berücksichtigenden Erwerbszweigen voraus. Diese Vorbedingung ist aber zur Zeit nicht gegeben, nachdem es in verschiedenen Sektoren der Wirtschaft sogar noch an Arbeitskräften fehlt. Deshalb müssen auch die in der Hotellerie aufgestauten Bauvorhaben weiter zurückgestellt werden, da bis auf weiteres noch nicht mit Bundesbeiträgen zu rechnen ist.

Man will sich aber dieses Mal nicht überrumpeln lassen, sondern durch eine umfassende Planung den Ereignissen vorgreifen, um die vorbereitete Organisation rechtzeitig und in jedem beliebigen Zeitpunkt spielen lassen zu können. Der Bund stellt daher einen Gesamtplan zur Bekämpfung der Arbeitslosigkeit auf, der die Arbeitsmöglichkeiten auf den verschiedenen Gebieten der Wirtschaft aufzeigt. Dieser Gesamtplan ist auf lange Sicht bemessen und elastisch, um sich veränderten Verhältnissen fortlaufend anpassen zu können oder notwendig werdende Ergänzungen zu berücksichtigen.

Art und Ausmass der Bundeshilfe

Der Bund kann die Arbeitsbeschaffung ermöglichen oder fördern durch Gewährung von Beiträgen und Darlehen. Über die Höhe der letzteren und die an ihre Gewährung geknüpften Bedingungen behalten sich die Bundesbehörden noch freie Hand vor. Der Bundesratsbeschluss besagt nur, dass hierüber von Fall zu Fall entschieden werde. Es wäre gerade der Hotellerie sehr gedient, wenn sie zur Finanzierung von Modernisierungen solche Darlehen beanspruchen könnte. In vielen Fällen dürften diese den Ausschlag dafür geben, ob Bauvorhaben überhaupt ausgeführt werden können oder nicht. Wohl kennt ja auch die Hilfsaktion der SHTG Darlehen zur Aufrechterhaltung des Betriebes und der Betriebsbereitschaft, doch sind hier die Möglichkeiten zur Kreditgewährung für Bauzwecke stark beschnitten, ganz abgesehen von den bescheidenen Mitteln, die dem Hilfsinstitut für solche Zwecke zur Verfügung stehen. Verzinsung und Amortisation von Baudarlehen fällt den lebensfähigen Betrieben jedenfalls bedeutend weniger schwer als die Beschaffung der Mittel selbst. Hier könnten daher Darlehen des Bundes zu günstigen Bedingungen beste Dienste leisten.

Für die nicht zurückzahlbaren Bundesbeiträge ist dem Beschluss ein Verzeichnis der Höchstansätze beigegeben, die je nach der Art der zur Subventionierung angemeldeten Projekte zwischen 15 und 50 Prozent schwanken. Für die Erneuerung von Hotels, Sanatorien, Erziehungsinstituten, sowie Gemeinschaftsanlagen in Kurorten sind maximal 35 Prozent, für Bädererneuerungen bis zu 40 Prozent Bundessubventionen vorgesehen, womit diese Arbeiten in der Gruppe der privatwirtschaftlichen Unternehmungen am besten dotiert wurden. Innerhalb dieser Höchstlimiten wird die Bundeshilfe allerdings noch abgestuft je nach Lage des Arbeitsmarktes, der volkswirtschaftlichen Bedeutung und der Höhe des Lohnanteils der unterstützten Arbeiten und Aufträge. Da viele der in Hotels auszuführenden Aufträge sehr arbeitsintensiv sind, also einen hohen Prozentsatz von Arbeitslöhnen in sich schliessen und auch die volkswirtschaftliche Bedeutung der Arbeitsbeschaffungsmassnahmen in der Hotellerie unbestritten ist, so wird doch in der Mehrzahl der Fälle mit Subventionen zu rechnen sein, die nur wenig unter dem Höchstansatz liegen, sofern dieser nicht zugebilligt werden sollte.

Die Bundeshilfe sieht neben Beiträgen und Darlehen ferner noch Preis- und Abnahmegarantien, sowie andere geeignete Massnahmen handels- und finanzpolitischer Art vor. Es ist nicht ausgeschlossen, dass die Hotellerie je nach der Konstellation im internationalen Tourismus auch auf diese dritte Art der Bundeshilfe zurückgreifen muss, um gegenüber ausländischen Staatsaktionen zur Werbung und Anziehung devisenbringender Gäste wettbewerbsfähig zu bleiben. Gerade in Nachbarländern ist ja vor dem neuen Weltkrieg der „Kundenfang" auf dem Gebiete des internationalen Reiseverkehrs mit allen erdenklichen Hilfsmitteln betrieben worden, wovon die besonders günstigen Reisevaluten und Eisenbahnrabatte bis zu 70 und mehr Prozent der Normaltarife nur einige der bekanntesten waren.

Bedingungen

Die früheren Arbeitsbeschaffungsmassnahmen des Bundes wurden in einzelnen Fremdenverkehrskantonen u. a. dadurch beeinträchtigt, dass die Kantone selbst die Gewährung eigener Beiträge von allen möglichen engherzigen Vorschriften — als Ausfluss einer kleinlichen Kirchturmspolitik — abhängig machten. Der neue Beschluss bringt in dieser Beziehung erfreulicherweise Abhilfe, indem er bestimmt, dass die Ausführung der Aufträge und Arbeiten, sowie die Lieferung von Materialien in der Regel nicht auf Orts- oder Kantonsangehörige beschränkt werden dürfen.

Von Interesse ist ferner die weitere Bedingung für die Gewährung der Bundeskredite, wonach sich die Empfänger Weisungen im Interesse der wirtschaftlichen Gesundung des Betriebes oder des betreffenden Gewerbezweiges zu unterziehen haben. Es wäre z. B. doch denkbar, dass jene Betriebe, die dank der Bundessubsidien in gewisser Hinsicht gegenüber anderen Unternehmen bevorzugt sind, verpflichtet werden, gewissen gewerbepolitischen Anforderungen strikte nachzuleben. Diese Vorteile sollen und dürfen aber nicht zum Nachteil der Konkurrenzbetriebe ausgenützt werden, wie dies ja leider hin und wieder bei sanierten Unternehmen der Fall ist, die den übrigen Häusern durch preisliche Manipulationen das Leben sauer machen.

Kantonaler Anteil

Schon wiederholt ist von uns auf Grund der früheren Erfahrungen darauf hingewiesen worden, dass die Bundesbeiträge und damit die ganze Aktion durch die Verquickung mit einer Kantonsleistung für die Hotellerie vielfach in Frage gestellt sind. Der Grundsatz der gleichzeitigen kantonalen Leistung ist neuerdings beibehalten worden, doch erscheint der Bundesbeitrag trotzdem weniger gefährdet als bis anhin, indem die Kantonsleistung teilweise erlassen werden kann, wenn es besondere Verhältnisse rechtfertigen. Der Bezugsberechtigte wird durch diese Kürzung jedoch normalerweise nicht benachteiligt, da ausdrücklich die Möglichkeit vorgesehen ist, die Bundeshilfe in diesen Fällen entsprechend zu erhöhen.

Die Flüssigmachung des Beitrages wird den Kantonen künftig auch deshalb leichter fallen, als die Hälfte ihrer Aufwendungen aus dem eidg. Ausgleichsfonds der Lohnersatzordnung bestritten wird, so dass der Kanton zum Vornherein nur noch einen Viertel, anstatt wie bisher die Hälfte, der auf ihn entfallenden Subventionsquote selbst aufzubringen hat. Bei Hotelerneuerungen, für welche der Bund 35 Prozent vergütet, leistet der Kanton künftig aus eigenen Mitteln höchstenfalls noch 8,75 Prozent, welcher Ansatz sogar noch weiter ermässigt werden kann. Auf dieser Basis sollten auch die Fremdenverkehrskantone, die finanziell nicht auf Rosen gebettet sind, ihre Mitwirkung sicherstellen können.

Massnahmen der Arbeitsbeschaffung

Die Massnahmen der Arbeitsbeschaffung mittels Bundeshilfe, die insbesondere in Betracht fallen, sind im Beschluss namentlich aufgezählt. Ermutigend für das Hotelgewerbe ist die Tatsache, dass in dieser Liste die Förderung von Export und Fremdenverkehr an erster Stelle figurieren. Schon die bisher bekanntgewordenen Meinungsäusserungen des Delegierten für Arbeitsbeschaffung und seines Stellvertreters liessen erkennen, welche grosse Bedeutung sie diesen beiden wesensverwandten Wirtschaftszweigen zumessen. Der Wortlaut des Bundesratsbeschlusses bestätigt, dass deren Auffassung vom Bundesrate geteilt wird, so dass sich die Hotellerie mit Fug und Recht von der kommenden eidg. Arbeitsbeschaffung erheblich mehr praktische Ergebnisse versprechen darf als von den früheren Massnahmen ähnlicher Art. Zu dieser Erwartung berechtigt ferner der Umstand, dass die dem eidg. Militärdepartement übertragene Planung und Koordination der Arbeitsbeschaffung in Verbindung mit den zuständigen anderen Departementen, den Kantonen und den Wirtschaftsverbänden zu erfolgen hat. Es wird sich also für unsere Berufsorganisation Gelegenheit bieten, als Sach- und Fachberater zum Worte zu kommen und an den Vorbereitungen massgeblich mitzuwirken. Als beratende Instanz wird dem Militärdepartement eine Kommission für Arbeitsbeschaffung beigegeben, die sich aus Vertretern der Wirtschaft, der Wissenschaft und der öffentlichen Verwaltungen zusammensetzt. Diese betont enge Fühlungnahme mit den nächstinteressierten Wirtschaftskreisen erleichtert die in den allgemeinen Richtlinien des Beschlusses erwähnte Planung, die von den Bedürfnissen des Landes auszugehen hat.

Vorsorgliche Anordnungen

Der Delegierte für Arbeitsbeschaffung ist beauftragt, die Möglichkeiten der Arbeitsbeschaffung auf allen Gebieten der Wirtschaft zu untersuchen und für die einheitliche Leitung der Massnahmen im Sinne des Beschlusses zu sorgen. Diese Untersuchungen sind bereits auch für das in Aussicht genommene Sanierungs- und Wiederaufbauwerk der Hotellerie eingeleitet. Die Zeit bis zur Ingangsetzung der Arbeitsbeschaffung ist nun von allen Beteiligten gut zu nützen. Es gilt nicht nur die im Zeichen dieses Planes vorzusehenden Projekte zu bereinigen, sondern auch die Frage der Mitfinanzierung durch Kantone und Gemeinden abzuklären. Wenn eine grössere Arbeitslosigkeit eintritt, sollen keine kostbaren Wochen oder Monate mit Erwägungen und Prüfungen verlorengehen, sondern es muss sofort zur Tat geschritten werden können. Die kantonalen und regionalen Unterverbände unseres Vereins sind deshalb gut beraten, wenn sie unter Berufung auf den Bundesratsbeschluss dafür einstehen, dass die kantonalen Instanzen ihrerseits nun ihre Vorschläge ausarbeiten. In Würdigung des vorsorglichen Charakters der bundesrätlichen Beschlüsse sollen jene dafür besorgt sein, dass rechtzeitig alle Vorfragen abgeklärt werden und dabei die Massnahmen zur Förderung des Exportes und des Fremdenverkehrs an erster Stelle stehen.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Kleine Chronik — Auslandschronik — Frage und Antwort — Aus den Sektionen — Feuilleton — Wirtschaftsnotizen.** Seite 3: **Fachecke.** Seite 4: **Totentafel — Büchertisch.**

Umschau

„Beliebtes Handicap"

Auf eine Anfrage, warum sich die Inkraftsetzung arbeitsvertraglicher Abmachungen zwischen Arbeitgeberschaft und Personal im Hotelgewerbe verzögere, antwortete die Redaktion der „Union Helvetia", dass die statutarische Ordnung bei der Arbeitgeberschaft, wonach alle Abmachungen dieser Art der Ratifikation durch die Delegiertenversammlung bedürfen, ein zeitfressendes und daher auch „beliebtes" Handicap in der Verwirklichung solcher Verträge sei. Dieser unverblümte Vorwurf an unsern Verein, sich opportunistisch hinter den Statuten zu verschanzen, um damit die Wirksamkeit getroffener Abmachungen hinauszuzögern, muss doch mit aller Bestimmtheit zurückgewiesen werden.

Es kann sich hier nicht darum handeln, ein Kolleg über unsere Vereinsstatuten, deren rechtliche Tragweite und ihre verpflichtende Verbindlichkeit für die Vereinsorgane zu halten. Ebenso wenig bedarf es einer ausführlichen Rechtfertigung dieser Satzungen, die seit ihrer Genehmigung im Jahre 1918 genügend Gelegenheit hatten, sich auch unter schwierigsten Verhältnissen zu bewähren. Fest steht jedenfalls, dass, wenn sich vorab der Zentralvorstand in der Führung der Geschäfte von den Statuten leiten lässt, er darin nicht etwa ein gelegentliches Vorrecht, sondern eine dauernde Verpflichtung erblickt. Es wird daher von ihm in allen Angelegenheiten und nach jeder Richtung mit der gleichen statutarischen Elle gemessen und die Vereinsgeschichte liefert Beispiele genug dafür, das die Statuten als grundlegende Verbandsverfassung ohne Ansehen

der Person oder Sache in jedem einzelnen Falle unverrückt zur Anwendung kommen. Mancher Entscheid wäre für die Vereinsorgane bequemer und auch angenehmer gewesen, wenn man sich zu Kompromissen oder Ausnahmen in der Auslegung der Statuten herbeigelassen hätte. Die Vereinsleitung ist nie von der vorgezeichneten Route abgewichen und hat die Satzungen unter allen Umständen respektiert.

Es ist ja weitherum zur Übung geworden, gesetztes Recht „pour le besoin de la cause" umzunormen oder abzubiegen, so dass es da und dort vielleicht altväterisch anmuten mag, wenn Verbandsleitungen wie die unsere diese Zeiterscheinung nicht mitmachen. Darüber brauchen wir mit Aussenstehenden nicht zu rechten. Fest steht jedenfalls, dass die getreue Respektierung der Statuten keiner unserer Vereinsinstanzen als Vorwand dient und ihr daher auch von niemand zum Vorwurf gemacht werden kann. Nichts liegt unseren Vereinsbehörden weniger, als ein autoritärer Geltungstrieb, der sich über Interessen und Rechte der Mitgliedschaft hinwegsetzt. Eine Missachtung der Vereinsverfassung würde übrigens auch in weiten Mitgliedkreisen weder geschätzt, noch geduldet. Hauptsächlich in bezug auf Beschlüsse, die später für die gesamte Mitgliedschaft verbindlich sein sollen und die zudem den Arbeitgebern neue Belastungen und Opfer auferlegen, wollen die Verbandsangehörigen ihr ungeschmälertes Mitspracherecht gewahrt wissen. So lange die Allgemeinverbindlichkeit von Verbandsbeschlüssen nicht gesetzlich anerkannt ist, sind Abmachungen, die das Angestelltenverhältnis betreffen, doppelt schwerwiegend, weil sie eben nur einen Teil eines Wirtschaftstandes erfassen, weshalb sie umso gründlicher erwogen werden müssen. Sie haben übrigens auch nur dann Aussicht auf restlose Verwirklichung und Anwendung in der Praxis, wenn sie sich auch auf den moralischen Rückhalt einer Verbandsmehrheit stützen können.

Die „Union Helvetia" vergisst offenbar, dass die Rollen beim Abschluss von Abkommen zwischen Patronat und Arbeitnehmerschaft bei den beiden Vertragspartnern nicht gleichmässig verteilt sind. Vereinbarungen dieser Art sichern im allgemeinen der Arbeitnehmerschaft soziale Verbesserungen, für deren Kosten das Patronat aufzukommen hat. Das Geben und Nehmen ist also in solchen Fällen nicht beidseitig, so dass Beschlussfassungen je nach dem Standort verschieden schwerfallen. Unsere Mitgliedschaft könnte sich wahrscheinlich auch mit der Delegation aller Kompetenzen an den Vorstand befreunden, wenn es nur darum ginge, Verträge abzuschliessen, die den Verein nichts kosten, oder ihm sogar noch allerhand willkommene Vorteile bringen. Das Mitspracherecht aller organisierten Arbeitnehmer liegt aber auch im Interesse der Gegenpartei, denn wenn einmal arbeitsvertragliche Abmachungen gutgeheissen sind, dann haben die Vereinsinstanzen auch die Mittel in der Hand, für deren durchgängige Einhaltung Sorge zu tragen.

Was im übrigen die revidierte Trinkgeldordnung betrifft, so lag die Genehmigung unserer Delegiertenversammlung bereits seit 1941 vor. Wenn die Personalvertreter wegen einer mehr formellen als materiellen Textbereinigung auf die Vereinbarung zurückkamen, obwohl ihnen bekannt sein musste, dass dies einen beträchtlichen Zeitverlust zur Folge habe, weil das ganze Genehmigungsverfahren noch einmal zu wiederholen war, dann müssen sie eben heute ihren Verbandsmitgliedern gegenüber auch die Verantwortung hiefür zu übernehmen wissen.

Kleine Chronik

Ausstellung „Die Schweiz als Reiseland"

Über diese unterhaltsame Schau, die dem breiteren Publikum das Werden und Sein des schweizerischen Fremdenverkehrs nahebringen soll, ist in der „Hotel-Revue" bereits anlässlich der Eröffnung Ende Juni berichtet worden. Es liegt den Veranstaltern, dem Kunstgewerbemuseum Zürich und der SZV, natürlich daran, dass die Ausstellung von möglichst vielen Personen besucht wird. Auch die Hotellerie hat alles Interesse daran, wenn das Wissen um die kulturelle und wirtschaftliche Bedeutung des Reiseverkehrs recht populär wird. Wir möchten daher unsere Mitglieder ersuchen, ihre Gäste zum Besuch der Ausstellung zu ermuntern und sie auf diese einmalige Verkehrsschau aufmerksam zu machen. Die Kur- und Verkehrsorganisationen werden ihrerseits die Frequenzwerbung unterstützen, zu welchem Zwecke ihnen von der SZV Handzettel zugestellt worden sind, von denen auch an Hotels zur Verteilung an die Gäste abgegeben werden. Der Besuch der Ausstellung, die noch bis zum 6. September täglich geöffnet ist, kann mit gutem Gewissen allgemein empfohlen werden.

Es ist hier ein Anschauungsmaterial zusammengetragen, das den Fachmann wie den Laien zu fesseln vermag. Bild, Schrift, Dokumente und allerlei Gegenstände belegen die erstaunliche Entwicklung der Landschaftsdarstellung, der Verkehrswege und Verkehrsmittel, der Gasthöfe, Ortschaften und des reisenden Menschen selber. Da, wo der Aufschwung des Tourismus gar zu absonderliche Blüten trieb, wird vor deutlicher Brandmarkung des Ungesunden nicht zurückgeschreckt. Daneben wird freilich das viele Gute mit berechtigtem Stolz gebührend betont: So die erfreuliche Ausbreitung des gesunden Sportes in allen Bevölkerungsschichten und — neben manchem anderen — der ständige Ausbau und die Verfeinerung der medizinischen Einrichtungen und Therapien, die unter Ausnutzung der heilenden Quellen und Klimata die Schweiz zum Gesundbrunnen gestempelt haben. Genau gleich, wie der Tourismus dem Vergnügen und dem greifbaren Nutzen dient, vermittelt auch die Ausstellung im Zürcher Kunstgewerbemuseum sowohl Unterhaltung wie besseres Wissen und manch tiefere Erkenntnis.

Neuer Verwendungszweck

Das Hotel Eden in Giétroz ist käuflich an die Gemeinde Vernayaz übergegangen. Das Haus dient künftig der Aufnahme von Schüler-Ferienkolonien.

Auslandschronik

Neue Einschränkungsmassnahmen im französischen Gaststättengewerbe

In den letzten zwei Monaten haben sich die Versorgungsmöglichkeiten der französischen Hoteliers und Gaststätteninhaber sowohl auf dem Gebiete des Erneuerungs- als auch des Lebensmittelbedarfs wesentlich verschlechtert. Kaffee kann wegen fehlender Kolonialzufuhren nur noch auf verminderter Basis, Tee nur noch ausnahmsweise, auf Grund nachgewiesenen dringenden Bedarfs, bezogen werden. Die Zuteilung von Saccharin zur Bedienung der Kundschaft ist auf 200 Pastillen pro 500 Gramm Kaffee, für die Dauer von 4 Monaten, beschränkt worden. Die Kontingentierungs- und Reglementierungsmassnahmen für die Verabfolgung von Mahlzeiten, die offenbar nicht überall und nicht immer streng eingehalten wurden, werden jetzt von besonderen Beamten der Ernährungspolizei überwacht und die Strafen für Zuwiderhandlungen sind wesentlich heraufgesetzt worden. Falsche Angaben zur Erlangung von Lebensmittel- und Materialbezugscheinen ziehen in Zukunft, abgesehen von den strafrechtlichen Sanktionen, automatischen Ausschluss aus der Berufsorganisation nach sich. Alle Ausnahmen, sowohl in der qualitativen Bereitung von Mahlzeiten, etwa für kranke Hotelgäste, als auch in der quantitativen Verabfolgung, etwa an Hochzeitsgesellschaften, sind aufgehoben. Für die Versorgung mit Brot besteht zur Erleichterung der Dispositionen der Bäcker jetzt die Einschreibepflicht für den Hotelier oder Restaurateur bei einem bestimmten Lieferanten, den er erst nach drei Monaten wechseln darf. Die Zuteilung von Wein erfolgt immer noch auf spärlicher Basis und lediglich für Passanten (0,20 dl pro Tag); alle anderen Gäste sind auf ihre Weinkarten oder die Bestellung von Flaschenweinen («appellation contrôlée») angewiesen, deren Verfügbarkeit naturgemäss vom Keller des betreffenden Hoteliers abhängt. Die Preise für eine Flasche Originalbordeaux oder Burgunder schwanken zur Zeit zwischen 50—100 frs.

Von einschneidender Bedeutung für die gesamte französische Hotelwirtschaft wird die durch Gesetzesdekret vom 30. März angeordnete Beschlagnahme sämtlicher Einrichtungsgegenstände sein, die aus Kupfer, Zinn oder Nickel hergestellt wurden. Vorläufig sind diese Gegenstände (es handelt sich nicht nur um Kupfergeschirr oder um vernickelte Installationsgegenstände, sondern vor allem um den in allen Schankstätten vorhandenen Bar- oder Schanktisch, den sogenannten „Zinc") bei ihren Besitzern „blockiert", das heisst, sie dürfen weder entfernt noch veräussert werden. Nach erfolgter Bestandesaufnahme sollen sie, wie Fachkreise erklären, bis zu einem Höchstbetrag von 50% ihres Metallgewichts zur Ablieferung aufgerufen werden, wobei unersetzbare Einrichtungsgegenstände auf Antrag ihres Besitzers, nach Anhören einer Sachverständigenkommission der Berufsgruppe, eventuell von der Ablieferung ausgenommen werden können. Diese neue Verfügung hat begreiflicherweise in den Kreisen der französischen Hoteliers, besonders bei Kleinwirten und Kaffeebesitzern, beträchtliche Beunruhigung hervorgerufen. W. Bg.

Erschwerter Fremdenverkehr im deutschen Bodenseegebiet

fb. Die freundliche Aufnahme, die grosse Zuvorkommenheit, die Bitte um recht lange Ausdehnung der Ferien in den Hotels der deutschen Bodenseegegend ist noch allen Besuchern der Vorkriegszeit in guter Erinnerung. Es fehlt zwar auch heute nicht an Freundlichkeit, aber der Krieg hat einen grundlegenden Wandel im Fremdenverkehr geschaffen und die staatlichen Bestimmungen haben eine Erschwerung dieses Verkehrs gebracht, die weder für die Hotels noch für die Gäste angenehm sind. Die deutsche Bodenseegegend ist seit jeher bevorzugtes Ferienland gewesen und Hunderte von Familien haben vor dem Kriege ihre 4—8wöchigen Ferien in einem Bodenseeorte verbracht. Das ist heute nicht mehr möglich. Die Lenkung des Fremdenverkehrs am Bodensee ist nun so geregelt, dass in erster Linie jene untergebracht werden sollen, die berechtigten Anspruch darauf erheben können. Das sind vor allem die Wehrmachts-Fronturlauber, in zweiter Linie Schaffende aus der Rüstungsindustrie und erst wenn die Nachfrage dieser Bevorrechtigten restlos befriedigt ist, kann der noch verbleibende Beherbergungsraum anderen Erholungsreisenden zur Verfügung gestellt werden. Die Nachfrage in den deutschen Bodenseehotels ist so gross, dass ein Grossteil eben nicht berücksichtigt werden kann. Schon heute sind die Hotels und Ferienheime vollständig besetzt. Die ankommenden Fremden müssen sofort nach Ankunft jene Papiere vorlegen, die die Berechtigung zur Unterbringung erweisen, ebenso obligatorisch ist die Abstempelung der 3. Kleiderkarte, die als Kontrolle für den Aufenthalt gilt. Denn kein Urlauber und Feriengast darf sich länger als drei Wochen pro Jahr in der deutschen Bodenseegegend aufhalten, auch wenn er mehrere Hotels und mehrere Orte besucht. Die Kleiderkarte mit ihrem Stempel, die vorgewiesen werden muss, sorgt dafür, dass der Ferienaufenthalt nicht länger ausgedehnt werden kann. Von dieser Kontrolle werden nicht nur die Hotels und Gaststätten, sondern auch sämtliche Privatzimmervermieter in gleicher Weise betroffen. Zu diesen Erschwerungen kommt, dass überall und ständig darauf aufmerksam gemacht wird, keine überflüssigen Urlaubsreisen auszuführen. Insbesondere wird von allen, die ohne schulpflichtige Kinder reisen, erwartet, dass sie in der Zeit der Schulferien nicht auch noch die Reichsbahn belasten. Die Hotels selbst strengen sich an, trotz der Mangelwirtschaft die Gäste zufriedenzustellen. Aber anderseits wird von den Gästen verlangt, dass sie keine höheren Ansprüche stellen, als dies die Zeitumstände und die allgemeine Versorgungslage zulassen. Ebenso wird von den Fremden erwartet, dass sie sich bei Einkäufen grösste Zurückhaltung auferlegen und äusserstenfalls nur solche Gegenstände erwerben, die nicht zu den Mangelwaren zählen. Die Fremden am Bodensee stammen zum grössten Teile aus luftgefährdeten Gebieten, denen gegenüber die Bevölkerung alles Verständnis und Wohlwollen zeigt, dafür aber auch — wie sich das Verkehrsamt Konstanz ausdrückt — Anständigkeit und Bescheidenheit erwartet.

Neue deutsche Hotelkultur

Schon jetzt hat die deutsche Hotellerie Pläne für die Zukunft, für die Zeiten, in denen die Beschränkungen an Material und Arbeitskräften, die der Krieg mit sich gebracht hat, fortgefallen sein werden. Schon vor dem Kriege sind einige Hotelneubauten und -umbauten ausgeführt worden, die zeigen, welchen Weg der zukünftige neue deutsche Hotelstil nehmen wird. Waren die Gasthöfe des Mittelalters in ihrer baulichen Anlage und in ihrer gediegenen, aber einfachen Inneneinrichtung ein Spiegelbild bester bürgerlicher Wohnkultur und ein Zeugnis für bodenständiges Volkstum, so kam später eine Zeit, in der man sich gegenseitig in leerer, hohler Pracht zu überbieten suchte. Der Gasthof wurde zum „Etablissement" und die alte gemütliche Kneipe mindestens zum „Restaurant". Entsprechende anspruchsvolle Namen, die meist mit der Wirklichkeit in krassem Widerspruch standen, erschienen auf grellbeleuchteten Plakaten an den Fassaden.

In Zukunft wird man in Deutschland einen anderen Weg gehen und hat ihn schon vor Ausbruch des Krieges beschritten. Das deutsche Gasthaus und das deutsche Hotel sollen in ihrer baulichen Gestaltung und ihrer inneren Ausstattung wieder die Gediegenheit und Kultur zeigen, wie das zu alten Zeiten der Fall war. Bodenständige Handwerkskunst wird wieder zu ihrem Rechte kommen, die besten Innenarchitekten werden neue Wohnkultur schaffen.

Die ersten Beispiele für diesen neuen Hotel- und Gasthausstil sind bereits heute im Osten vorhanden. In Oberschlesien, in Danzig-Westpreussen und vor allem im Warthegau wurden schon vorhandene Gasthäuser äusserlich und vor allem im Innern umgebaut. Dabei hat man sich in der Hauptsache der Materialien bedient, die das Land selbst lieferte. Das ist im Osten in erster Linie das Holz. Bekannte Innenarchitekten haben sich dieser schönen Aufgabe liebevoll angenommen. Es ist erstaunlich, was für geschmackvolle, einfache, gediegene und behagliche Räume man dort, oft sogar mit verhältnismässig geringen Mitteln, geschaffen hat. Man hat auf jede Überflüssigkeit und auf alle Schnörkeleien verzichtet, für Möbel und Beleuchtungskörper einfachste Formen entwickelt und vor allem die handwerkliche Kunst, die ja nur dann wirkt, wenn sie gutes Material verarbeiten kann, wieder zur Geltung gebracht. Diese neuen Häuser können für die Bauten nach dem Kriege vorbildliche Beispiele sein. Alle modernen Einrichtungen, wie Zentralheizung, Bäder, Telefon, Lichtsignalanlagen, sind selbstverständlich vorhanden und passen sich dem gediegenen Einrichtungsstil an.

Einige andere neue oder neugestaltete Hotels im Innern des Landes sind heute schon weitere, wenn auch vorläufig nur vereinzelte Beispiele für das, was die neue Hotelkultur sich als Ziel gesetzt hat D. V.

«Ein Hotel im Kriege — das bedeutet täglich neu auftretende Fragen, die alle auf irgendeine Weise beantwortet sein wollen: es bedeutet Mühe und Sorgen tagaus und tagein. Auch hier geht es um die Existenz und um viele Existenzen. Es geht darum, tausend Klippen zu umschiffen, um den guten Ruf des alten Hauses in die Friedenszeit hinüberzuretten. Auch das ist eine Aufgabe, die zu bewältigen sich lohnt».

Aus einem deutschen Aufsatz „Hotels im Kriege".

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 228: **Erfahrungen mit Torffeuerung.** Die mir zugebilligte Kohlenbezugsquote reicht einfach nicht zu einer genügenden Erwärmung aller bewohnten Räumlichkeiten aus. Ich muss mich daher um zusätzliches, bezugsfreies oder doch geringer bewertetes Brennmaterial umsehen, um die Kohlenvorräte zu strecken und doch den mindestnotwendigen Heizeffekt zu erzielen. Man hat mir nun empfohlen, zusätzlich zu Kohle, Torf in der Zentralheizung zu verfeuern. Kann mir ein Kollege Erfahrungen bei zusätzlicher Verwendung von Torf mitteilen? Vor allem interessiert es mich, zu erfahren, ob die Heizanlage ohne irgendwelche Abänderung weiter verwendbar ist, ob die Torfverfeuerung die Anlage nicht angreift oder keine übermässige Russbildung zu befürchten ist und wie sich die Heizkosten gestalten. Für sachdienliche Mitteilungen wäre ich sehr dankbar.

Frage No. 229: **Ersatz der Hotel-Bettwäsche.** Unser Haus weist seit längerer Zeit vermehrte militärische Einquartierung auf, was sich bei der Wäsche durch vermehrten Verschleiss bemerkbar macht, sodass vor allem eine Reihe von Leintüchern dringend ersatzbedürftig ist. Wiederholte Gesuche an das kantonale Kriegswirtschaftsamt um Bezugsbewilligungen wurden immer wieder abgelehnt. Besteht wirklich keine Möglichkeit sich die nötige Ersatzwäsche zu beschaffen?

Antwort: Grundsätzlich gilt für die Textilrationierung der Hotelwäsche folgende Regelung: An Hotels und Pensionen werden Zusatzscheine abgegeben. Als Grundlage für deren Bewilligung dient der Bezug in den Jahren 1936 bis 1938. Auf dieser Basis können Zusatzscheine bis maximal 50 Prozent der damaligen durchschnittlichen Jahres-Bezüge bewilligt werden. Diese Scheine sollen es ermöglichen, unter Berücksichtigung der Vorräte den Bedarf für die nächsten 6 Monate zu decken. Dabei hat die Bewilligungsstelle auf wesentliche Veränderungen in der Gästefrequenz Rücksicht zu nehmen. Wenn Sie also der zuständigen kantonalen Stelle neben den Ausweisen über die Wäschebezüge in den Stichjahren 1936—1938 die Unterlagen über die erzielten Logiernächte unterbreiten und aus diesen eine erheblich stärkere Besetzung zufolge militärischer Einquartierung hervorgeht, so wird die Instanz gewiss die Zusatzscheine ausstellen. Sollte ein erneutes Gesuch wiederum negativ entschieden werden, so empfehlen wir Ihnen, sich an Hand der Belege direkt an die Sektion für Textilien im KIA zu wenden und die Erfolglosigkeit der bisherigen Bemühungen durch Beifügung der mit den kantonalen Stellen gewechselten Korrespondenz zu belegen.

Aus den Sektionen

Basler Hotelier-Verein

Mitgliederversammlung vom 29. Juli

Infolge Abwesenheit verschiedener Mitglieder im Militärdienst oder in den Ferien war die Versammlung schwach besucht. Als neues Mitglied wurde Herr F. Liechti-Bürgin, Hotel-Restaurant Casa Ticinese, in den Verein aufgenommen. Herr F. Liechti ist Pächter des neu eröffneten und vollständig renovierten Hauses, welches an Stelle des früheren Hotels Italia entstanden ist. Der Verein wünscht Herrn Liechti Glück und Erfolg. Herr Präsident A. Kienberger erstattete Bericht über die Tätigkeit des Basler Verkehrsvereins, welcher unter der Leitung von Herrn Dr. Hägler einen Aufschwung nimmt und innert kurzer Zeit eine Reihe neuer und guter Ideen verwirklicht hat. Die am 15. Juni in Kraft gesetzte kantonale Gast-Taxe hat sich rasch eingelebt und die Einführung ist nirgends auf Schwierigkeiten gestossen. Verschiedene Mitglieder wiesen erneut auf die andauernd geringe Fremdenfrequenz in den Basler Hotels hin. Die Versammlung beauftragte den Vorstand, weitere Massnahmen zu prüfen, um eine Verbesserung des Verkehrs zu erreichen. Z.

Wirtschaftsnotizen

Die Hotelaktiengesellschaften der Schweiz

Nach den Ermittlungen des eidg. statistischen Amtes bestanden Anfang 1941 insgesamt 1770 Aktiengesellschaften. Davon entfallen 347 auf das Hotel- und Gastgewerbe, mit einem Kapital von 89,89 Millionen Franken. Die Änderungen in diesem Bestand sind verhältnismässig gering-

Das Salz IN KÜCHE UND SPRICHWORT

Mögen die menschliche Nahrung und die Gastronomie noch so viele Wandlungen durchgemacht haben, das Salz konnten sie nie entbehren. Seit Urzeiten ist es ein unentbehrliches Würz- und Konservierungsmittel der wichtigsten Nahrung der Menschen. Wie heute, wurde das Salz bereits im Altertum sowohl in der Küche bei der Zubereitung von Speisen, wie auch bei der Mahlzeit verwendet. Besonders beliebt war bei den Alten das gewürzte Salz, das mit einem scharfen, appetitreizenden Pflanzenstoff vermengt war. Aber nicht nur bei den menschlichen Speisen fand das Salz Verwendung, sondern auch im Kultus, bei den Tier- und Mehlopfern. Und wenn es schon für die den Göttern dargebrachten Speisen unentbehrlich war, so verwundert es nicht, dass es auch bei der Zubereitung des Liebeszaubers zur Verwendung kam. Das mag wohl der Grund sein, weshalb man heute noch, wenn die Suppe versalzen ist, sagt, die Köchin, beziehungsweise der Koch, sei verliebt.

Da die Alten die Gaben der Natur nicht mit der nämlichen Selbstverständlichkeit hinzunehmen pflegten wie wir zivilisierten Menschen, kann es nicht wundernehmen, dass sich Schriftsteller fanden, die besondere Lobschriften auf das Salz verfassten, und der grösste Dichter des Altertums, der unsterbliche griechische Dichter Homer, hat es in seiner heute noch gelesenen und bewunderten Ilias bei der Beschreibung der Zubereitung einer Mahlzeit im Zelt des Achilleus sogar als göttlich bezeichnet, also mit einem schmückenden Beiwort, das die modernen Dichter für ganz andere Dinge, meistens für die das Leben versüssenden, verwenden.

Nebst der konservierenden und würzenden Eigenschaften wurde dem Salz auch noch eine entsühnende Kraft zugeschrieben, worauf die bereits erwähnte Verwendung im Kultus, namentlich bei den Römern, als eine unentbehrliche Zutat des Opfermehls, der mola salsa, zurückzuführen ist.

Wegen seiner erwähnten Eigenschaften galt im Altertum das Salz als Symbol der Gastfreundschaft, und es wurde den Freunden vorgesetzt, ein Brauch, der heute noch bei manchen slavischen Völkern, so namentlich in Russland, besteht, wo dem Gast als Zeichen freundschaftlichen Empfangs Brot und Salz dargeboten wird.

Auf der Tafel nahm das Salzfass den Ehrenplatz ein; daher kommt es wohl, dass die Engländer das obere und untere Tafelende mit above, beziehungsweise below the salt, bezeichnen.

Im engsten Zusammenhang mit den obenerwähnten Eigenschaften des Salzes steht sein häufiges Vorkommen im Sprichwort und feststehenden Redensarten. Der scharfe Witz war schon seit jeher „gesalzen"; vertraute Freunde wurden von den Römern als „Freunde in Salz und Bohnen" bezeichnet, wie man heute noch zu sagen pflegt, dass man den als bewährten Freund nennen könne, mit dem man schon ein „Scheffel Salz" verzehrt habe; umgekehrt sagte man vom Treubruch „den Eid unter Salz betrügen" oder „das Salz und den Vertrag brechen"; führte jemand ein armseliges Leben, so sagte man von ihm, er müsse „das Salz lecken"; der Geizhals „versiegelt das Salzfass" oder er „bohrt es mit dem Finger aus". Gaby Mathys.

Verlangen Sie stets
Sandeman
wenige Port- und Sherryweine sind so edel u. gut.
GENERAL-VERTRETUNG:
BERGER & CO., LANGNAU (Bern)

fügig. Im Laufe des Berichtsjahres kamen 9 Gesellschaften mit 0,95 Millionen Franken zur Auflösung, während 10 Neugründungen mit einem Kapital von 0,97 Millionen Franken registriert wurden. Kapitalherabsetzungen im Umfange von 2,9 Millionen Franken stehen Kapitalerhöhungen von 1,26 Millionen gegenüber. Der Bestand am Jahresende verzeigte 348 Hotel A.G. mit 88,18 Millionen Franken Kapital, also 1,7 Millionen weniger als bei Jahresbeginn. Aus den Zahlen der Statistik ist nicht ohne weiteres ersichtlich, welcher Art die Kapitaländerungen waren. Immerhin ist anzunehmen, dass es sich bei den Kapitalerhöhungen nicht um effektive Einzahlungen, sondern vielmehr um buchmässige Kapitalneubildungen aus Sacheinlagen, Umwandlung und Verrechnung von Forderungen handelt. Kapitalverminderungen sind kaum auf Rückzahlungen, dagegen auf Abschreibungen zurückzuführen. Von 370 Gesellschaften mit beschränkter Haftung entfallen nur 6 auf das Hotel- und Gastgewerbe, die zusammen ein Kapital von 162000 Franken aufzuweisen haben.

Während sich als Folge eines kriegsbedingten Umschwunges die Summe der Kapitalerhöhungen im allgemeinen mehr als verdoppelte, der Betrag der Herabsetzungen aber stärker zurückging, haben die Hotelaktiengesellschaften diese Entwicklungstendenz nicht mitgemacht. Auch aus dieser Ausnahmestellung lässt sich der nachteilige Einfluss des Krieges auf das Hotelgewerbe deutlich erkennen.

A.G. Hotel Schweizerhof, Bern

Der Geschäftsbericht des Verwaltungsrates, der das dritte Jahr unter der Herrschaft des anfangs 1939 eingeführten gemischten Pachtbetriebes umfasst, stellt vorweg fest, dass man damals sowohl hinsichtlich der grundsätzlichen vertraglichen Neuordnung, als mit Bezug auf die Wahl des Pächters eine glückliche Hand hatte und führt sodann im wesentlichen aus: Hinsichtlich Frequenz und Umsatz hat 1941 eine lange Reihe von Vorjahren überholt. Die Zahl der Übernachtungen stieg von 21431 auf 24112, wobei indessen in Betracht fällt, dass auch während des Berichtsjahres die ganze vierte Etage der eidgenössischen Kriegswirtschaft zu Bureauzwecken vermietet war.

Die im letzten Geschäftsbericht angekündigte Bilanzsanierung in Verbindung mit der Anpassung der Statuten an das neue Obligationenrecht wurde noch vor Ende des Berichtsjahres durchgeführt. Auf die Notwendigkeit einer durchgreifenden Bilanzbereinigung wurden die Aktionäre seit Jahren immer wieder hingewiesen. Sie geht zurück auf die grosse Baukostenüberschreitung von über 1 Million Fr. in der Gründungsperiode, die eine erste, im Jahre 1918 durchgeführte Sanierung mit einer unzureichenden Abschreibung des Stammaktienkapitals nur teilweise auszugleichen vermochte. Diesmal lag es der Verwaltung daran, mi der längst fälligen Sanierung auch wirklich durchzugreifen und ihre Bemühungen zeilten darauf ab, die Nachgangshypotheken von rund 600000 Fr. in Prioritätsaktien umzuwandeln, wobei das alte Prioritätskapital um 50%, das Stammkapital um mindestens 80% abgeschrieben werden sollte. Wenn nach vielfachen Bemühungen eine befriedigende und gerecht ausgleichende Lösung schliesslich zustande kam, so ist sie zur Hauptsache dem Pächter und einem der Gesellschaft nahestehenden Konsortium alter Aktionäre zu verdanken, die von den Banken die Nachgangshypothek mit einem ihrem notieidenden Range entsprechenden Einschlag erwarben, mit der gleichzeitigen Verpflichtung, die auf 550000 Fr. zu reduzierende Hypothek in Prioritätsaktion umzuwandeln und auf diesen Aktien nach vollzogener Emission den alten Aktionären ein Bezugsrecht zum Selbstkostenpreis einzuräumen.

Die dergestalt sanierte Bilanz wird den Aktionären mit der Jahresrechnung vorgelegt, die eine Einnahme an Pacht- und Mietzinsen von 340318 (i. V. 251400) Fr. aufweist. Für den Unterhalt, Ersatzanschaffungen und Verbesserungen wurden insgesamt 159689 Fr. aufgewendet; die Steuern beanspruchten 24274 Fr.; die Generalunkosten beliefen sich auf 11956 Fr. Sanierungskosten und eidgenössische Stempelabgabe erscheinen mit 15704 Fr. und an Zinsen wurden 126289 Fr. aufgewendet. Die Rechnung schliesst mit einem Reingewinn von 2432 (2796) Fr., der sich mit dem Vortrag zu einem auf neue Rechnung zu übertragenden Gewinnsaldo von 13665 Fr. erhöht.

Nach zehnjähriger Mitarbeit im Verwaltungsrate haben Dr. Hermann Seiler, Zermatt, und H. Gölden-Morlock, Zürich, ihre Mandate mit dem diesjährigen Ablauf ihrer Amtsdauer zur Verfügung gestellt. Nach wärmster Verdankung ihrer Verdienste durch den Vorsitzenden wurden an ihrer Stelle neu in den Verwaltungsrat gewählt Jos. A. Seiler, Basel, und E. Schaerer, Direktor in Zürich, sowie Leo Meisser, in Klosters.

Die Fachecke

Tiefgekühlte Lebensmittel

Der Wunsch der Konsumenten, auch in den Wintermonaten frische Gemüse und Früchte geniessen zu können, besteht von jeher. Bis jetzt waren es lediglich einige Glückliche, die sich den steten Genuss von frischem Obst und Gemüse tagein, tagaus leisten konnten, indem sie sich während den Wintermonaten ausländische Primeurs zu hohen Preisen verschafften. Infolge der kriegswirtschaftlich bedingten Lieferungs- und Transportmöglichkeiten hat der Genuss von ausländischen frischen Früchte- und Gemüsesorten während den Wintermonaten beinahe vollständig aufgehört. Um diese Lücke vorläufig zu überbrücken und um gleichzeitig auch der breiten Masse die Möglichkeit zu geben, in den Wintermonaten frisches Gemüse und Obst zu angemessenen Preisen zu geniessen, haben einige führende Unternehmen der schweizerischen Lebensmittelindustrie für den Inlandbedarf eine Tiefkühlanlage errichtet und die nötige « Kühlkette » und Vertriebsorganisation geschaffen. Vom kommenden Winter an, wird es also jedem möglich sein, frisches (wie amtlich durch das Eidgenössische Gesundheitsamt in Bern bestätigt) Gemüse und frisches Obst und Beeren auch in den kalten Wintertagen zu geniessen.

Das Verfahren der Tiefkühlung von frischen Gemüsen und Früchten ist nichts Neues. In Amerika wird dieses Verfahren bereits seit vielen Jahren erfolgreich durchgeführt, sodass in der Schweiz keinerlei Befürchtungen wegen Qualität zu hegen sind. Um eine zweite Garantie zu haben, sind diese Produkte eingehend von der Eidgenössischen Versuchsanstalt in Wädenswil geprüft und als vollkommen einwandfrei bestätigt worden.

Das Verfahren besteht darin — in grossen Umrissen dargelegt — dass man frische Ware sofort, d. h. innert wenigen Stunden nach dem Pflücken bzw. Ernten, reinigt, tafelfertig zubereitet, hygienisch in Cellophan und caschierten Carton verpackt und einer sehr tiefen Temperatur aussetzt. Durch das rasche Einwirken von Temperaturen bis zu —50° wird das Gut binnen kürzester Zeit erstarrt und behält somit seine ganze ihm innewohnende Nährkraft, seinen Vitamingehalt, sein Aroma und seine Frische. Durch Lagerung bei einer ständigen Temperatur von mindestens —20° bleibt die Ware in ihrem ursprünglichen frischen Zustand erhalten, bis sie aufgetaut wird. Dazu ist eine komplizierte Organisation nötig, die aus geeigneten Lagerhäuser, Transportmöglichkeiten im Grossen und auch für den kleinen Verkauf besteht. Das letzte Glied dieser Kühlkette bilden sogenannte Tiefkühltruhen. Diese Tiefkühltruhen sind vollautomatische Kühlbehälter, die ebenfalls eine ständige Temperatur von —20° aufweisen und direkt beim Wiederverkäufer oder falls es sich um einen Grossabnehmer oder Grossverbraucher (Hotel, Restaurants usw.) handelt, seitens der Vertriebsorganisation aufgestellt werden. Diese Truhen haben ein Ausmass von ca. 2 m Länge, 0,90 m Höhe und 1 m Breite und ein Nettofassungsvermögen von ca. 500 l d. h. bei verpackten tiefgekühlten Lebensmittel ca. 350 kg. Diese Truhen sind das letzte Glied der angeführten Kühlkette. Sie werden dem jeweiligen Abnehmer seitens der Vertriebsorganisation gratis zur Verfügung gestellt, unter Vorbehalt des Eigentumsrechtes. Was jedoch der Truhenabnehmer auf sich nehmen muss, ist erstens die Begleichung der Stromkosten, zweitens die sorgfältige und sachgemässe Behandlung dieses wertvollen Kühlelementes und weiterhin die genaue Kontrolle über die Temperatur, damit ein allfälliger Schaden am Mechanismus sofort behoben werden kann und das in der Truhe enthaltene Gut nicht dem Verderb anheimfällt.

Die Preise der tiefgekühlten Lebensmittel stellen sich selbstverständlich etwas höher als die Saisonpreise von gewöhnlichem Gemüse und Obst und auch höher als bei Blechkonserven, da zur Herstellung und Aufbewahrung äusserst grosse Investitionen benötigt werden. Jedoch sind die Preise so angesetzt, dass sie sich unbedingt rechtfertigen lassen und es grösseren Schichten der Bevölkerung ermöglichen wird, das wertvolle Sommergut auch im Winter in gleichem Zustande zu geniessen.

Soll man Eier konservieren trotz Rationierung?

Auch nach der durchgeführten Eierrationierung ist es ratsam, Eier zu konservieren. Das ist besonders für Selbstversorger wichtig, die den Winterbedarf selbst sichern müssen. Aber auch jede Haushaltung tut gut, in den zuteilungsreicheren Monaten Eier für die zuteilungsarmen Monate zurückzulegen. Dann sind auch im Winter Eier zur Bereicherung des Küchenzettels und für unvorhergesehene Fälle im Hause. Ein sicheres Konservierungsmittel ist Garantol, in welchem sich Eier über ein Jahr lang frisch halten.

Einige wesentliche Punkte sind zu beachten. « Frischgelegt » bedeutet nicht immer « unbeschränkt haltbar ». Manchmal sind die Eier durch anhaftenden bakterienreichen Hühnerkot schon infiziert oder die Hühner haben Futter bekommen, das die Haltbarkeit und den Geschmack des Eies beeinflusst. Gerät ein solches Ei in Suppen oder in Kuchenmasse, so ist es unmöglich, den schlechten Geschmack zu entfernen.

Vielfach besteht die Unsitte, die Eier vor der Konservierung abzureiben oder abzuwaschen. Dadurch wird die auf der Eischale angetrocknete und als Schutz wirkende Schleimschicht zerstört und die im anhaftenden Schmutz enthaltenen Fäulniskeine gerade in die Poren der Eischale hineingerieben, wo dann das Zerstörungswerk begonnen wird. Untersuchungen haben ergeben, dass bei gewaschenen Eiern bereits nach ungewöhnlich kurzer Zeit ein grosser Teil rot- und schwarzfaule Stellen aufwies.

Verdorbene, zu alte oder sonstwie nicht aufbewahrungsfähige Eier kann man dadurch erkennen, dass man sie vor dem Einlegen 10—12 Stunden in kaltes Wasser legt. Bei dieser Prüfung bekommen untaugliche Eier mit grösster Wahrscheinlichkeit Risse, zu alte Eier treiben nach oben.

Ein gutes und wirtschaftliches Eierkonservierungsmittel muss folgende Eigenschaften haben:

1. Es muss die Mikroorganismen vom Ei fernhalten und abtöten.
2. Es muss die Gewichtsverminderung infolge Austrocknung und damit Wertminderung verhindern.
3. Es muss den Alterungsprozess des Eies weitgehend aufhalten.
4. Bei diesen Vorzügen muss es billig sein.

Dafür kommen nur die flüssigen Verfahren in Frage. Die Behandlung mit Kalkmilch und Wasserglas hat den Nachteil, dass die Eier einen unangenehmen Beigeschmack annehmen, das Eiweiss wässerig wird und sich nicht mehr gut zu Schnee schlagen lässt. Diesen Nachteil vermeidet das Garantol-Verfahren. Das Einlegen mit Garantol ist überaus einfach, sauber und zuverlässig. Die Lösung bleibt kristallklar, greift Haut und Fingernägel nicht an. Die Eier werden weder im Aussehen noch in der Beschaffenheit verändert. Ein ganz besonderer Vorteil der Methode, welcher heute doppelt ins Gewicht fällt, ist der Umstand, dass jederzeit Eier nachgelegt oder herausgenommen werden können. Zur Herstellung der Lösung braucht man ein Steingut-, Glas- oder Tongefäss nur halb mit Wasser zu füllen und die vorgeschriebene Menge Garantolpulver darin einige Minuten zu verrühren. Dann legt man die Eier ein, streut noch etwas Pulver nach, legt das mitgelieferte Anticarbonatpapier auf die Lösung und bindet das Gefäss mit gewöhnlichem Pack- oder Pergamentpapier ab, um das Eindringen von Staub zu verhindern. Der Aufbewahrungsort soll kühl, aber frostfrei sein. Auf diese Weise halten sich die Eier über ein Jahr lang frisch.

FRISCO

Kühl-Obst und -Gemüse A.-G. Zürich

Vertrieb von tiefgekühlten Lebensmitteln

Vom Schlagrahm zur Schlagcrème

Der Rahm ist verboten, Zucker und Eiweiss sind knapp und stark rationiert, aber trotzdem weiss der Fachmann sich zu helfen.

Mit dem bekannten Wanderpräparat „Bonbons-Pec" lassen sich Schlagcrèmen mit vielseitiger Verwendungsmöglichkeit herstellen. Mit Süssmost und Fruchtsirupen, mit Fruchtkonzentraten oder auch nur mit Zucker und Glukose ist die Herstellung solcher Crèmen denkbar einfach, wobei sich aber zum Aufschlagen eine Maschine als notwendig erweist.

Bonbons-Pec-Schlagcrèmen lassen sich immer wieder steifschlagen. Die Zubereitung von Desserts und Entremets sowie das Ausgarnieren derselben ist für jeden Fachmann eine Freude und die Zartheit der Charlotten und Crèmen für die Gäste und Kunden ein Genuss. Bonbons-Pec, ein Spezialpektin aus Schweizer Äpfeln.

Totentafel

K. Becker †

Unmittelbar vor Redaktionsschluss erreicht uns aus Davos die Trauerbotschaft vom unerwartet raschen Hinschied von Herrn Kurt Becker, Hotelier. Er war der Sohn unseres Mitgliedes, Frau M. Becker-Landry vom Carlton-Hotel, in dessen Leitung er sich mit seiner Mutter teilte. Durch seinen allzufrühen Tod, der ihn im 36. Altersjahre abberief, ist eine vielversprechende berufliche Tätigkeit jäh abgebrochen worden. Der Trauerfamilie sprechen wir unser aufrichtiges Beileid aus.

Büchertisch

Die Kapitalbeschaffung. Von Dr. E.E. Lienhart. Was jedermann von Darlehens- und Finanzierungsgeschäften wissen muss. Rechtshilfe-Verlag, Rebbergstrasse 33, Zürich, 1942, 20 S. Preis Fr. 1.—. — Die Frage der Kapitalbeschaffung ist immer aktuell. Jeder, der sich damit befassen muss, braucht einige grundlegende juristische Kenntnisse. Er muss wissen, in welcher Form Darlehen, Bürgschaften und Pfandverträge abgeschlossen werden. Die vorliegende Broschüre orientiert in leichtfasslicher Weise über diese Dinge. Muster eines Darlehensvertrages, der Verpfändung einer Versicherung, verschiedene Statuten usw. sind beigefügt. Das Büchlein ist ein Wegweiser durch die Schwierigkeiten in Geldsachen.

Der dritte Schuss. Von Carlo Andersen. Kriminalroman. Aus dem Dänischen übersetzt von Dr. Karl Hellwig. („A.M.-Auswahl", Bd. 23.) 192 Seiten. 1942, Zürich, Albert Müller, Verlag. Kart. Fr. 2.80.

Lucie schreckt vor nichts zurück. Von Torrey Chanslor. Kriminalroman. Aus dem Amerikanischen übersetzt von Ursula von Wiese. („A.M.-Auswahl", Bd. 24.) 200 Seiten. 1942, Zürich, Albert Müller Verlag. Kart. Fr. 2.80.

Die Familie Morel. Von Ezio D'Errico. Kriminalroman. Aus dem Italienischen übersetzt. («A.M.-Auswahl» Bd. 27.) 1942, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Kart. Fr. 2.80, geb. Fr. 4.50.

Der sechste Tag. Von Giorgio Scerbanenco. Kriminalroman. Aus dem Italienischen übersetzt. («A.M.-Auswahl» Bd. 28.) 1942, Zürich, Albert Müller Verlag, A.G. Kart. Fr. 2.80, geb. Fr. 4.50.

Wie verschiedenartig in Atmosphäre, Aufbau, Milieu- und Menschenschilderung Kriminalromane sein können, das beweisen diese vier gleichermassen spannenden und unterhaltenden Bände, die der Albert Müller Verlag in seiner weitverbreiteten „A.M.-Auswahl"-Reihe herausgebracht hat.

Vom Dienst der Kirche an den Angehörigen des Gastgewerbes. Seit einer Reihe von Jahren bestrebt sich der Christl. Bund für das Gastgewerbe, sich in Seelsorge und Fürsorge der Angestellten des Gastgewerbes anzunehmen. Nunmehr liegt der Jahresbericht 1941 über die Tätigkeit der Abteilung Zürich vor, der in sympathischen Darlegungen über die vielseitige Arbeit des Bundes Auskunft gibt. Der Bericht kann beim Sekretariat in Zürich 1, Kirchgasse, bezogen werden, das auch jeden weiteren Aufschluss über das Wirken dieser Institution gibt.

Adresse gesucht

Unser Facharbeitsnachweis ersucht um Bekanntgabe der gegenwärtigen Adresse von

Maya Schilling, Glätterin.

Mitteilungen sind an das Hotel-Bureau, Gartenstrasse 112, erbeten.

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

Generaldépôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

la Damen-Orchester
3—5 Personen, **frei ab Sept.**
Offerten unter Chiffre H. E. 2145 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tomaten
direkt vom Produzenten aus erster Hand zu beziehen: 10 kg-Kistchen **franko** gegen Nachnahme überall **Fr. 10.—.**
Bucher-Brenni „Gut Avra" Mendrisio.

Jüngling 18 Jahre alt sucht
Kochlehrstelle
per sofort oder später. Offerten unter Chiffre O. H. 2132 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tausende Ihrer Berufskollegen
verwenden im Winter in Garantol eingelegte Eier. Seit über 40 Jahren hat sich Garantol millionenfach bewährt. Der reine Geschmack bleibt erhalten. Das Eiweiß trennt sich leicht vom Dotter und kann zu festem Schnee geschlagen werden.
Garantol
Ist zuverlässig und sauber. Jederzeit können Eier nachgelegt oder herausgenommen werden. Die Lösung wird nicht dickflüssig oder schleimig, greift Hände u. Fingernägel nicht an.
Erhältlich in allen Apotheken und Drogerien
Garantol konserviert Eier über 1 Jahr

ENTREMETS MIT SCHLAGRAHM?
JA,
aber an Stelle von Rahm
SCHLAGCREME
hergestellt mit Dr. Wander's
Bonbons-PEC

Ketchup *Sem*

Condiment à la tomate, aromatisé des plus fines épices, pour grillades, rôtis, viande froide, pâtes, sauces, hors-d'hoeuvre, thon, etc.

En flacon élégant et pratique pour la table ou en bouteille de 1 litre.

PRIX: Fr. 3.50 le flacon de 400 gr. Remise 10% pour hôtels et restaurants par 6 et 12 flacons (flacons vides repris à Fr. —.30)
Fr. 6.25 le litre, par 2, 3 et 6 bouteilles, envoi franco

Fabrication suisse

Demandez le flacon-essai avec la liste des dépositaires régionaux.

LA SEMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS

GESUCHT
in Hotelbetrieb
Anfangs-zimmermädchen
Vertragszeit 1 Jahr. Offerten mit Bild, Altersangabe und Zeugniskopien unter Chiffre Z. M. 2144 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
in ein Hotelunternehmen tüchtiger, fachkundiger
Teilhaber
mit Einlage von 10-15000.— Fr. Offerten unter Chiffre T. H. 2135 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A VENDRE
Alpes vaudoises, région villars s/Ollon,
jolie pension
de 15 lits. Écrire sous chiffres V. O. 2133 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Per sofort gesucht:
Serviertochter-Barmaid
in Tessinerstube (Locanda) mit Bar. Grosse Verdienstmöglichkeit. Nur ehrliche, nette, fleissige Tochter möge sich melden unter Beilage der Photo und Zeugnisabschrift beim Hotel Speer, Rapperswil.

Bahnhof-Buffet
sucht tüchtigen, gewandten
Perronier
Gefl. Offerten unter Chiffre B. A 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresbetrieb des Kantons Bern auf Anfang September
Vertrauensperson
als selbständige Stütze der Hausfrau
Nur absolut Zuverlässige, die auf eine Dauerstelle reflektieren und überall mithelfen, wollen sich melden mit Beilage der Zeugniskopien, Bild, Altersangabe u. Lohnansprüche unter Chiffre V. P. 2143 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Der vorbildliche Service
ist nicht nur eine Freude für den Gast, sondern ein Gewinn für Betriebsinhaber und Angestellte. Für gründliche theoretische und praktische Service-Schulung: Unser Servierkurs. Nächste Kurse: 1. September bis 24. Oktober, 27. Oktober bis 19. Dezember. Prospekt verlangen! Telephon 2 55 51.
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Küchenbrigade
(Chef, Entremetier, Gardemanger)
für Dienstablösung ab Mitte Oktober bis Ende November in erstklassiges Stadthotel
gesucht.
Es kommen nur tüchtige Rest.-Köche in Frage, am liebsten Chef mit eingearbeiteter Brigade.
Offerten erbeten unter Chiffre K. L. 2103 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — **N° 32**

Offene Stellen - Emplois vacants

Bureaufräulein, zuverlässiges, jüngeres, in gute Jahresstelle auf Anfang September nach Übereinkunft gesucht, für allgemeine Kontroll- und Bureauarbeiten in Restaurant in Basel. Chiffre 1582

Commis de rang, der auch den Oberkellner vertreten kann, deutsch, französisch und englisch sprechend, für Jahresstelle für Passantenhotel I. Ranges gesucht. Nur Bewerber mit prima Referenzen kommen in Betracht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Altersangabe unter Chiffre 1589

Cuisinier, seul, jeune, sach. faire bonne cuisine bourgeoise, est demandé pour le 15 ou 30 août pour pension (30—60 personnes) à Genève. Place à l'année. Offres avec prét. salaire sous chiffre 1586

Etagenportier, mit besten Referenzen, für Jahresstelle in Hotel ersten Ranges in wichtiger Stadt der Westschweiz gesucht. Offerten unter Chiffre 1585

Gesucht zu baldigem Eintritt **Tochter** für **Service** in Clubzimmern und Mithilfe in Bar, zur Aushilfe für 1—2 Monate. Ferner **Tochter**, der Gelegenheit geboten ist, sich im Buffetdienst, Saal- und Bar auszubilden. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Chiffre 1591

Gesucht in Hotel am Vierwaldstättersee tüchtige, selbständige **Restauranttochter**, einfache **Serviertochter**, Deutsch, Französisch, in Jahresstelle. Offerten mit Photo unter Chiffre 1588

Gouvernante, Hallentochter, Lingère, Wäscherin, Zimmermädchen, Saallehrtochter gesucht auf Ende August in Hotel I. Ranges **Lugano.** Offerten mit Photo und Retourmarke unter Chiffre 1587

Jeune fille de salle est demandée pour entrée de suite. Adresser offres avec photo à l'Hôtel Terminus, **Neuchâtel.** (1590)

Koch oder Köchin, selbständig, perfekt, gesucht. Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Rössli, **Wolhusen** (Kt. Luzern). (1583)

Serviertochter, jüngere, flinke u. selbständige, für Saal u. besseres Restaurant, in Jahresstelle gesucht. Eintritt 1. September. Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugniskopien an Postfach 19006, **Luzern.** (1576)

Serviertochter, treue, tüchtige, in besseren Landgasthof gesucht. Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Eintritt baldmöglichst. Hotel Rössli, **Wolhusen** (Kt. Luzern). (1584)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Bureauvolontärin. Geschäftstochter, deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, mit Handelsschuldiplom wünscht per sofort Stelle als Bureauvolontärin. Einführung in Hotelbuchhaltung, Organisation, Korrespondenz und Réception erwünscht. Offerten unter Chiffre 845

Sekretärin, Deutsch, Französisch, Englisch, mit sämtlichen Bureauarbeiten, wie Kassa, Journal, Korrespondenz usw. bestens vertraut, sucht Jahres- oder Saisonengagement. Mehrjährige Praxis. Chiffre 834

Salle & Restaurant

Barmaid, gut präsentierend, service- und sprachenkundig, mit guten Referenzen, sucht Engagement. Offerten unter Chiffre 813

Barmaid sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt September. Offerten unter Chiffre 835

Obersaaltochter, tüchtig im Fach, sprachenkundig, gesetzten Alters, sucht passendes Jahresengagement, auch als **I. Restauranttochter**, evtl. auch für Herbstsaison oder Ferienablösung. Frei ab 20. August. Chiffre 829

Restauranttöchter, zwei junge, suchen auf die kommende Herbstsaison Stelle nach dem Tessin in gutgehendes Passantenhotel. Zeugnisse und Photos zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 827

Restauranttochter, jüngere, sprachenkundige, tüchtige, mit Barkenntnissen, sucht Engagement in gutgehendes Restaurant evtl. Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre 836

Restauranttochter, selbständig, an sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle in gutgeführtem Hause. Gefl. Offerten unter Chiffre 819

Restauranttochter, junge, an Stossbetrieb gewöhnt, mit absolvierter Lehre in Buffet, Saal und Restaurant, mit guten Zeugnissen, wünscht Jahresstelle in gangbares Restaurant. Offerten an Alice Hofer, Lünggasstrasse 51, **Bern.** (843)

Saaltochter, junge, tüchtige, sucht per sofort Stelle in gangbares Hotel oder Restaurant. Trudi Badrutt, **Dachsen** (Kt. Zürich). (842)

Tochter, junge, sucht Stelle in **Tea-Room** zum Erlernen des Service. Offerten unter Chiffre 841

Cuisine & Office

Alleinkoch, 33 Jahre, mit sehr guten Zeugnissen, entremetskundig, Erfahrung in Bankett und Restauration, sucht Stelle auf 15. August in mittleren Betrieb. Chiffre 832

Alleinkoch, tüchtig und sparsam, entremetskundig, sucht Saison- oder Jahresstelle, auch in Landgasthof. Bescheidene Ansprüche. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 831

Alleinkoch sucht Vertrauensposten, geht auch als Aushilfe. Erstklassige Referenzen zu Diensten. Gehaltsofferten gefl. an A. Henry, P. R., **Lugano 1.** (844)

Haus-, Küchenbursche, Casserolier od. **Etagenportier** sucht Stelle auf den 1. September oder früher. Chiffre 830

Jeune cuisinier, sérieux, capable, cherche place de **commis de cuisine** dans hôtel ou restaurant. Entrée date à convenir. Certificats à disposition. Offres sous chiffre 846

Etage & Lingerie

Etagengouvernante sucht Stelle, wenn möglich in Jahresbetrieb. Chiffre 838

Lingerie-Economatgouvernante, sprachenkundige, Praxis im Hotelfach, sucht passenden Vertrauensposten auf September. Jahresstelle bevorzugt. Referenzen erster Häuser. Chiffre 839

Loge, Lift & Omnibus

Portier, jung, gewandt, 2 Sprachen, sucht Stelle in mittleres Hotel, vorzugsweise in die welsche Schweiz oder Tessin. Chiffre 840

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

7325 Alleinportier, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
7328 Commis de salle, chasseur, garçon d'office, lingère-stoppeuse, à convenir, hôtel 1er rg., Montreux.
7332 Alleinportier, sofort, Kurhaus 50 Betten, Aargau.
7333 Küchenchef, Köchin neben Chef, Officemädchen, Casserolier, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
7337 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hotel 30 Betten, Tessin.
7339 Serviertochter für Dancing-Bar, 1. Sept., kl. Passantenhotel, Aargau.
7341 Köchin, Serviertochter, kl. Hotel, Solothurn.
7345 Officebursche, 15. August, mittl. Hotel, Lugano.
7347 Restauranttochter, sofort, Bahnhofbuffet, Wallis.
7348 Kaffee-Angestelltenköchin, Buffettochter, Mitte August, grösseres Restaurant, Bern.
7351 Commis de bar, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
7352 Barmann, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
7353 Wintersaison: Maître de plaisir, II. Portier, Kellermeister, Heizer, Hausbursche-Bouleur, Chasseur-Cigarettenboy, Gouvernante, II. Buffetdame, Bureauvolontärin, Chefköchin oder Alleinkoch, erstkl. Restaurant, Arosa.
7369 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
7373 Chef de partie, Aide de cuisine, Küchenbursche, sofort, Grosshotel, Graubünden.
7376 Saaltochter, Zimmermädchen, servicekundig, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.
7378 Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.
7379 Tüchtige Restauranttochter, nach Übereink., mittelgr. Passantenhotel, Bern.
7387 Serviertochter, I. Saaltochter, Alleinkoch, Haus-Officebursche, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
7391 Saaltochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Chur.
7392 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hausbursche sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
7393 Chasseur, Küchenmädchen, erstkl. Hotel, Zürich.
7396 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Vierw.
7398 Serviertochter für Saal und Restaurant, sofort, mittl. Hotel, Schaffhausen.
7399 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, erstkl. Kurhaus, Aargau.
7404 II. Buffetdame, sofort, grosses Restaurant, Basel.
7405 Gewandte Restauranttochter, sprachenk., sofort, Hotel, 80 Betten, Tessin.
7407 Portier-Conducteur, Portier-Hausbursche, Jahresstellen, mittl. Passantenhotel, St. Gallen.
7409 Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Locarno.
7410 Saal-Restauranttochter, sofort, kl. Hotel, Lugano.
7411 Glätterin, Wäscherin, Personalköchin, 15. August, grosses Hotel, Interlaken.
7416 Bureauvolontärin, sprachenkundig, Glätterin, Saalvolontärin, nach Übereink., mittleres Hotel, Lugano.
7418 Hausbursche-Kegelsteller, Officemädchen, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
7419 Dame de buffet, garçon d'office, hôtel 90 lits, Suisse romande.
7421 Alleinkoch, Fr. 240.—, Jahresstelle, sofort, kleines Hotel, Bern.
7422 Zimmermädchen, Mitte Sept., Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
7427 Haus-Officebursche, Hausmädchen, Zimmermädchen (evtl. Anfängerin), sofort, mittleres Hotel, Genf.
7431 Zimmermädchen, mittleres Passantenhotel, Lausanne.
7432 Sekretär-Journalführer (evtl. Fräulein), sofort, II. Barmaid, Wintersaison, mittleres Hotel, Arosa.
7435 Restauranttochter, Mitte August, erstkl. Restaurant, Bern.
7437 Restaurantchasseur, Hallenchasseur, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Zürich.
7439 Portier (für 3 Wochen), 20. Aug., mittleres Hotel, Arosa.
7440 Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
7445 Office-Hausmädchen, Mitte Aug., mittleres Hotel, Schaffhausen.
7448 Kellermeister-Kontrolleur, Officemädchen, Küchenmädchen, Restauranttochter, Angestellten-Zimmermädchen, nach Übereink., grosses Restaurant, Ostschweiz.
7453 Küchenmädchen, sofort, mittleres Hotel, Heiden.
7454 Alleinportier, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.
7455 Barmaid, Garderobier, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.
7457 Kaffeeköchin (Mithilfe im Economat), mittelgr. Hotel, Zürich.
7458 Wäscherin, Hausbursche, Silberputzer, erstkl. Hotel, Bern.
7463 Zimmermädchen, Mitte August, mittleres Passantenhotel, Basel.
7464 Zimmermädchen, Lingère, sofort, mittleres Hotel, Rheinfelden.
7467 Serviertochter, sofort, Berghotel, B. O.
7474 Chasseur, Mitte August, Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
7476 Buffetdame, Sekretärin (evtl. Sekretär), Mitte August, grosses Restaurant, franz. Schweiz.
7477 Zimmermädchen (evtl. Anfängerin), sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
7478 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Lugano.
7479 Alleinportier, Buffettochter, Haus-Lingeriemädchen, Ende August, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
7482 Lingère, Lingère-Stopferin, Jahresstellen, 1. Sept., Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.
7484 Buffettochter, Kaffeeköchin, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Thun.
7493 Lingeriemädchen, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Tessin.
7495 Küchenbursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
7498 Sekretär (Réception, Kassa, Journal), 20. August, mittelgr. Hotel, Luzern.
7499 Sekretärin, sofort, mittleres Passantenhotel, Bern.
7500 Cafékellner, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
7501 Aide de cuisine oder Köchin, 20. August, erstkl. Kurhaus, Davos.
7502 Hausbursche, sofort, mittleres Hotel, Thun.
7503 Serviertochter, sofort, kleineres Hotel, Lenzburg.
7504 Aide de cuisine-Entremetier, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
7507 Tüchtige Serviertochter, sofort, mittleres Hotel, Andermatt.

Lehrstellenvermittlung:

7348 Saallehrtochter, sofort, Bern.
7406 Saallehrtochter, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
7416 Saallehrtochter, sofort, mittleres Hotel, Lugano.
7461 Saallehrtochter, sofort, mittleres Hotel, Gstaad.
7464 Saallehrtochter, sofort, mittleres Hotel, Rheinfelden.
7488 Saallehrtochter, Ende August, erstkl. Hotel, Lugano.
7461 Buffetlehrtochter, sofort, mittleres Hotel, Gstaad.
7509 Kochlehrling, sofort, grosses Restaurant, Basel.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 32
Bâle, 6 août 1942

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 32
Bâle, 6 août 1942

Création de possibilités de travail pendant la crise consécutive à la guerre

Se basant sur un précédent arrêté concernant les ressources nécessaires au paiement des allocations pour perte de salaire, à la création de possibilités de travail et à une aide aux chômeurs, le Conseil fédéral vient de prendre un nouvel arrêté réglant la création de possibilités de travail pendant la crise consécutive à la guerre. Plusieurs de nos membres nous ont déjà demandé si ce nouvel arrêté offrait des possibilités intéressantes quant au financement des travaux de rénovation et de modernisation d'hôtels au moyen de subventions prises sur les crédits accordés pour la création d'occasions de travail. Nous avons donc pu constater que cet arrêté avait éveillé dans les milieux touristiques, par sa conception même, un intérêt bien compréhensible et un intérêt d'ailleurs mérité. Il convient donc d'examiner plus en détails quques-unes des principales prescriptions qui y sont contenues.

Lors de la publication de cet arrêté du Conseil fédéral, on a eu l'impression dans le public que ce programme de création de possibilités de travail serait bientôt mis en chantier, comme les programmes précédents, et que l'on pourrait compter à bref délai sur l'octroi de contributions fédérales proportionnelles au montant des dépenses de construction, et sur d'autres mesures de ce genre. Cela n'est toutefois pas le cas et un commentaire ultérieur de l'administration fédéral est venu rapidement remettre les choses au point. On insiste en effet sur le caractère de mesure de prévoyance sociale qu'a le dit arrêté et sur les conditions exigées pour que les prescriptions puissent être réellement appliquées. Pour que les crédits fédéraux puissent être accordés, il faut en effet que le *chômage menace sérieusement* ou qu'il y ait *manque d'occupation* dans la branche pour laquelle l'aide est envisagée. Cette condition préliminaire n'est pas considérée comme remplie, tant que l'on manque de main-d'œuvre dans divers secteurs économiques. C'est pourquoi il faut encore ajourner quelque peu les travaux prévus pour l'hôtellerie car, jusqu'à nouvel avis, on ne peut encore compter sur des subventions fédérales.

Si le Conseil fédéral a édicté un tel arrêté maintenant déjà, c'est pour ne pas se laisser surprendre par les événements. Il a voulu au contraire prendre les devants et préparer un vaste programme pour que, au moment voulu, l'organisation ainsi préparée puisse jouer à temps et à tous les points de vue. C'est pourquoi la Confédération a pris ses dispositions pour lutter contre le chômage, et son programme prévoit des possibilités de travail dans différents domaines de notre économie. Il s'agit d'un plan général à longue haleine et qui doit être cependant assez élastique pour s'adapter au fur et à mesure aux circonstances, et pour permettre les ajustements et les adjonctions qui deviendraient nécessaires.

La Confédération peut rendre possible ou encourager la création d'occasions de travail en accordant des *subventions* ou des *prêts*. Le montant de ces derniers n'a pas été fixé et les autorités fédérales ont gardé leur entière liberté à ce sujet puisque l'arrêté prévoit simplement que le montant des prêts ou l'octroi d'une autre aide fédérale seront l'objet de décisions d'espèce. Il serait particulièrement utile que l'hôtellerie puisse avoir recours à de tels prêts pour le financement de travaux de rénovation et de modernisation, car dans de nombreux cas la réalisation de ces travaux dépendra uniquement de l'octroi de telles avances. Il est vrai que l'œuvre de secours de la SFSH nous a déjà valu le bénéfice de prêts pour la mise en exploitation et le maintien des entreprises, mais les possibilités d'obtenir de tels fonds sont assez minces, sans parler de la modicité des crédits mis à la disposition de notre institut dans ce but. Il sera toujours plus facile pour les entreprises viables de payer les intérêts et l'amortissement de ces crédits que de devoir produire des sommes aussi importantes par leurs propres moyens. Dans ce domaine, *des avances plus avantageuses faites par la Confédération* pourraient rendre de grands services.

Pour les subventions fédérales à fonds perdu, une liste des taux maximums que la Confédération est autorisée à octroyer est annexée au dit arrêté. Suivant le genre des travaux, les taux oscillent entre 15 et 50 pour cent. Dans le groupe des travaux d'entreprises de l'économie privée ayant droit à des subventions, la *restauration d'hôtels, sanatoriums, instituts d'éducation, ainsi que des installations communes des stations climatiques* sont, avec la *restauration des stations balnéaires*, les travaux les mieux dotés, puisqu'ils donnent droit à des subventions pouvant atteindre respectivement le 35 et 40 pour cent. Il s'agit là de taux maximums et l'aide de la Confédération peut, dans ces limites, varier suivant la situation du marché du travail, l'importance économique des travaux et commandes à subventionner, et le montant des salaires qui seront payés. Comme un grand nombre des travaux qui devront être exécutés dans les hôtels comportent une grande part de travail et que leur prix renferme donc une proportion de salaire élevée, et comme l'importance économique des travaux de rénovation de l'hôtellerie n'est pas contestée, on doit pouvoir compter, dans la plupart des cas, sur des *subventions qui se rapprocheront sensiblement des maximums prévus*, pour autant que ceux-ci ne puissent être accordés.

A côté des subventions et des prêts, l'aide fédérale peut encore se manifester sous forme de garantie de prix ou d'écoulement des produits, et la Confédération peut prendre en outre toutes autres dispositions utiles au point de vue commercial ou financier. Suivant les conjonctures du tourisme international, il n'est pas exclu que l'hôtellerie ne puisse profiter, sous une forme ou sous une autre, de cette troisième sorte d'aide de la Confédération, par exemple pour pouvoir *concurrencer* les *actions que les pays étrangers ne manqueront pas d'entreprendre pour attirer les hôtes* qui leur apportent des devises étrangères. Dans les pays qui nous entourent, l'on avait justement commencé, avant la guerre, cette espèce de « racolage » sur une immense échelle et tous les moyens avaient été mis en œuvre dans ce but. On se rappelle les conditions de change particulièrement avantageuses consenties aux touristes et les rabais allant jusqu'à 70 pour cent sur le prix des voyages.

L'application des anciennes mesures de la Confédération en vue de créer des possibilités de travail avait été fortement entravée dans certains cantons touristiques par le fait que ces cantons faisaient dépendre l'octroi de leurs propres subventions de prescriptions mesquines et d'une « politique de clocher » à vue particulièrement bornée. Le nouvel arrêté apporte heureusement un peu d'air dans ce domaine en prévoyant que les travaux et les commandes pour l'exécution desquels l'aide fédérale est demandée, de même que la fourniture des matériaux ne doivent pas, dans la règle, être réservés aux seuls ressortissants de la localité ou du canton.

Il est encore intéressant de constater que l'arrêté prévoit que le bénéficiaire de l'aide fédérale devra se conformer aux instructions qui lui seront données dans l'intérêt de l'assainissement de son entreprise ou de la branche à laquelle il appartient. Il serait donc possible que des principes de politique artisanale, sans être d'application générale obligatoire, puissent être appliqués à des entreprises qui, grâce à l'aide fédérale, se trouvent dans une situation privilégiée par rapports aux autres maisons de la branche. Il est clair que ces avantages ne doivent pas se faire sentir au détriment de ceux qui « tiennent » par leurs propres moyens, comme on l'a, hélas! constaté pour certaines exploitations assainies qui, de ce fait, étaient en mesure de pratiquer des prix inférieurs et qui rendaient ainsi la vie amère aux entreprises travaillant dans des conditions normales.

D'après les expériences que nous avons faites dans ce domaine, nous avons souvent dit ici même, que les subventions fédérales étaient rendues illusoires du fait que leur octroi *dépendait* du versement d'une *contribution proportionnelle de la part du canton*. Nous devons constater que, malgré nos doléances, ce principe a été maintenu, mais il semble que le nouveau règlement met la contribution fédérale moins en danger que précédemment. L'aide de la Confédération continue à dépendre d'une contribution cantonale qui atteigne au moins la moitié de la subvention fédérale. Mais des exceptions sont possibles et la participation cantonale peut être partiellement abandonnée dans les circonstances qui justifient une telle mesure. Mais même en ce cas, les ayants-droit ne seront pas pour cela lésé, car il est prévu que la contribution fédérale pourra alors être augmentée d'autant. La mise à disposition des contributions cantonales sera à l'avenir rendue plus facile, du fait que le fonds de compensation remboursera aux cantons la moitié de leurs prestations. Leur participation réelle se limitera donc au quart de la contribution fédérale, alors qu'auparavant elle était de la moitié. Ainsi donc pour les rénovations d'hôtels, si la Confédération participe à ces travaux pour 35 pour cent, la part effective du canton ne sera plus que de 8,75 pour cent, taux qui, suivant les circonstances, peut encore être réduit. Il semble que sur cette base, même les cantons touristiques qui sont dans une situation financière difficile doivent pouvoir verser leur part et rendre cette action vraiment efficace.

Les branches et mesures qui entrent spécialement en ligne de compte pour l'aide fédérale sont énumérées dans cet arrêté. Il est encourageant pour notre industrie de constater que les mesures en faveur de l'exportation et du tourisme figurent au premier rang. Le délégué de la Confédération à la création d'occasions de travail et son représentant avaient déjà, il est vrai, maintes fois insisté sur l'importance que ces deux sortes de branches économiques, au fond si étroitement apparentées, ont pour notre pays. Le texte de l'arrêté nous montre encore de façon évidente que le Conseil fédéral partage cet avis, ce qui nous permet d'espérer que cette fois les mesures pour la création de possibilités de travail auront pour l'hôtellerie les effets pratiques que nous avons vainement attendus des mesures de ce genre prises précédemment. Ces espérances semblent encore d'autant plus justifiées que l'établissement du plan et la coordination de ces mesures est laissé au soin, du département militaire, non seulement conjointement avec les autres départements compétents, mais encore avec les cantons et les associations économiques. Notre organisation aura donc ainsi l'occasion d'intervenir comme conseillère technique et de participer aux travaux préliminaires. Le département militaire nommera une commission des possibilités de travail dans laquelle l'économie privée, la science et les administrations publiques seront représentées. Il s'agit là d'un organe purement consultatif. Le département militaire fédéral nomme en outre le délégué aux possibilités de travail qui a pour mission de rechercher ces possibilités dans tous les secteurs de l'économie et d'assurer l'unité de direction pour toutes les mesures prises à cet effet au sens de l'arrêté en question. Ces études et recherches en vue de l'assainissement et la restauration de l'hôtellerie ont déjà été entreprises et il n'y a plus qu'à espérer que le temps qui s'écoulera jusqu'à l'entrée en vigueur de ces mesures sera bien employé par les personnes compétentes qui sont chargées de s'occuper de ces problèmes. Il ne s'agit pas simplement de mettre au point les projets faits dans le cadre de ce programme, mais de régler aussi la question de la collaboration financière des communes et des cantons. Si le chômage devait commencer à s'accroître, il ne faut pas en effet que l'on perde de longs et précieux mois et semaines en discussions et études, mais il faut que l'on puisse se mettre immédiatement à l'œuvre. Les associations régionales et cantonales affiliées à notre Société seraient donc bien inspirées de s'adresser aux autorités cantonales et, en invoquant le dit arrêté, de demander que l'on tienne compte de son caractère de prévoyance et que toutes les questions préliminaires soient mises au point à temps. Il faut aussi que les cantons se rendent compte de la prédominance que la Confédération accorde aux travaux qui ont pour but de développer notre exportation et notre tourisme.

Pour un troisième jour sans viande

La réduction des quantités de viande attribuées aux ménages collectifs n'est pas sans causer de nouvelles et sérieuses difficultés à l'industrie hôtelière et la question, d'un troisième jour sans viande redevient d'une brûlante actualité. Mais comme nous l'avons déjà signalé ici-même, cette mesure, qui serait considérée comme très judicieuse par les milieux hôteliers, n'a pas l'heur de plaire à tout le monde et se heurte ci ou là à une assez forte opposition, spécialement de la part de l'Union suisse des paysans. Dans ces conditions, il paraît donc douteux que les autorités se rallient à une telle solution et se décident à lui donner une portée générale mais, étant données les circonstances, il serait quand même bon d'envisager l'introduction d'un *troisième jour sans viande obligatoire pour tous les hôtels et restaurants*, ce qui les protègerait un peu contre les exigences exagérées de leurs hôtes. L'on constate malheureusement de plus en plus que les touristes, les gens en villégiature et les participants à des banquets partent du point de vue erroné que les coupons de repas leur donnent un *droit absolu à de la viande* à tous les repas où celle-ci n'est pas strictement interdite.

Or avec les attributions actuelles, il devient *tout à fait impossible* de servir de la viande aux dix repas considérés comme repas « avec viande », de la semaine. Les portions devraient être tellement réduites que l'on rencontrerait de grosses difficultés techniques au point de vue culinaire. En effet, si l'on tient compte de la charge, de la parure, et de la perte de poids à la cuisson, la portion de viande par personne et par repas avec viande se réduirait *à 35 g environ* (nous disons bien trente-cinq grammes), ce qui équivaut à un tiers de cervelas.

Il est d'autre part très difficile pour les hôtels et restaurants d'introduire de leur propre chef des jours sans viande supplémentaires, car les hôtes donneront fatalement la préférence aux maisons qui servent de la viande et, en changeant d'établissement, s'arrangeront à avoir de la viande tous les jours, à l'exception du mercredi et du vendredi. C'est pour ces raisons que l'introduction d'un troisième jour sans viande pour les hôtels et restaurants tout au moins, paraît devoir être une mesure qui, si elle est regrettable à bien des points de vue, semble inévitable à l'heure actuelle pour compléter les mesures prises pour assurer notre approvisionnement en viande. Il ne s'agirait en outre nullement d'une innovation, puisque avant que la viande ne soit rationnée, nous avons déjà connu le régime des trois jours sans viande par semaine; ce n'est non plus une nouveauté que de réglementer encore la façon dont peuvent être servies des marchandises rationnées, puisque l'ordonnance Nº 29 du 9 avril 1942 fixe les quantités et la façon de servir le beurre, le sucre et l'huile.

Mais il est évident que l'introduction d'un troisième jour sans viande pour l'industrie hôtelière n'aurait de sens que si les deux jours habituels sont strictement maintenus à l'égard de toute la population. Ce troisième jour sans viande — et il semble que c'est le lundi qui conviendrait le mieux — aurait en outre pour conséquence de s'appliquer non seulement aux clients des hôtels et restaurants mais aussi *aux exploitants, à leur famille et à leur personnel*. Sinon cette mesure risquerait fort d'être illusoire car les contrôles seraient très difficiles. C'est d'ailleurs aussi le cas pour la proposition demandant qu'au lieu de jours sans viande, l'on déclare que certains repas principaux soient « repas sans viande ». Il peut paraître un peu paradoxal de voir les milieux hôteliers proposer eux-mêmes de nouvelles restrictions, mais les attributions de viande sont devenues telles qu'il n'y a guère moyen de se tirer d'affaires autrement... à moins d'avoir délibérément recours au marché noir, solution qui doit être repoussée énergiquement car, d'ailleurs, personne n'y trouverait son compte.

Le mouvement hôtelier en mai 1942

Du bureau fédéral de statistique

Le développement saisonnier du mouvement hôtelier est déterminé au printemps par les dates de Pâques et de Pentecôte. Lorsque ces deux fêtes ont lieu en avril et en mai, comme ce fut le cas cette année, on peut compter pour le mois de Pâques — à la condition que le temps reste le même — grâce au plus grand nombre de jours fériés — sur une plus grande affluence qu'en mai. En réalité, le nombre des nuitées qui avait atteint 842000 en mai 1942 a marqué une légère régression de 3 pour cent, en chiffres ronds, par rapport au mois précédent; en revanche, les arrivées se montant à 194000 sont restées approximativement les mêmes. Comparativement à mai 1941, l'augmentation des nuitées de 14 pour cent s'explique parce que l'année passée, les beaux jours de Pentecôte ne s'étaient trouvés qu'en juin. Le plus fort accroissement du nombre des arrivées d'hôtes de 20 pour cent, pendant la même période, fait ressortir clairement la brièveté des voyages de Pentecôte.

Cette tendance ne vaut que pour les visiteurs indigènes; leurs arrivées augmentant de 20 pour cent atteignaient 184000 et leurs nuitées s'élevant de 13 pour cent se montèrent à 685000. Les deux nombres représentent, pour le tourisme interne en mai, de nouvelles valeurs maxima. Inversement, 10800 visiteurs étrangers seulement furent comptés, c'est-à-dire 9 pour cent de plus que l'année auparavant; mais pour ceux-ci on a pu enregistrer 157000 nuitées, ce qui représente une augmentation de 20 pour cent par rapport à mai 1941. Il s'agit surtout de malades fréquentant les stations connues de haute montagne.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées Mai 1941	Arrivées Mai 1942	Nuitées Mai 1941	Nuitées Mai 1942
Suisse.....	151905	183526	606456	684742
Etranger..	9933	10838	130730	157127
Total	161838	194364	737186	841869

Grâce à la meilleure fréquentation de nos établissements hôteliers, l'*occupation* moyenne des lits disponibles est montée de 20 à 23 pour cent; toutefois sur 100 lits recensés, seulement 14 en moyenne furent demandés tandis que ce nombre était de 12 il y a une année. Dans les *régions de tourisme* proprement dites, la cote ne fut même que de *13 pour cent* alors qu'elle était de 23 pour le reste de la Suisse.

Etant donnée la saison, les diverses *régions* avaient, par rapport à mai 1941, des parts bien différentes à l'augmentation de l'affluence. L'*Oberland bernois*, en particulier les régions des lacs de Thoune et de Brienz, ont présenté relativement le plus grand surplus de fréquentation. La forte hausse des nuitées de 28 pour cent dans les *Alpes vaudoises* et dans les *Grisons* provenait — ici exclusivement, là d'une façon prédominante — du plus grand nombre de convalescents étrangers en séjour à *Leysin* et à *Davos*. En outre Leysin signalait une importante diminution d'hôtes indigènes qui surpassa de beaucoup le modeste surplus de visiteurs suisses dans les autres régions de tourisme des Alpes vaudoises. Les Grisons, au contraire, enregistrèrent aussi une remarquable augmentation des nuitées d'hôtes indigènes; ce fut de nouveau Davos qui en bénéficia le plus grâce à un trafic sportif intense pendant les fêtes de Pentecôte. Malgré un recul des nuitées d'hôtes étrangers de plus de la moitié, le *Jura* fut en mesure de signaler un accroissement d'affluence de 28 pour cent en chiffres ronds. En tant que stations de printemps proprement dites ,les régions du *Léman* (+17 pour cent de nuitées) et celles de la *Suisse centrale* comprenant le *lac des Quatre-Cantons* (+13 pour cent), attirèrent de nouveau un important courant de visiteurs. Les lieux de séjour de la région du *Säntis* et du *Valais* furent, en général, mieux fréquentés aussi. Le *Tessin*, en revanche, ne put profiter que dans une modeste mesure (+1 pour cent) des brèves vacances de Pentecôte. Il est intéressant, à ce propos, de constater que les visiteurs ont préféré, dans une aeez forte proportion, Lugano à Locarno.

Les villes de *Bâle* et de *Berne* enregistrèrent un peu moins de nuitées que l'année précédente, tandis que *Zurich* nota une légère augmentation.

Nouvelles étrangères

Fermeture de restaurants parisiens

De Paris, on annonce que du 20 juin au 10 juillet, il n'a pas été dressé moins de 226 procès-verbaux contre des restaurants pour infraction grave aux prescriptions alimentaires. Sans égard aux sanctions judiciaires qui interviendront. le préfet de police a ordonné la fermeture pour trois mois de 18 établissements, de 26 pour deux mois, de 28 pour un mois. D'autre part, cinq des plus grands restaurants de la capitale, à qui le privilège avait été conféré de servir leur clientèle sans avoir à tenir compte des réglementations en vigueur, sous la seule réserve qu'une large part de la recette allât au Secours national, ont été mis au régime commun.

Divers

Mise en garde

Un représentant d'un établissement de Lausanne offre depuis quelque temps aux boulangers, confiseurs, pâtissiers, *hôteliers, restaurateurs*, etc., contre paiement de 15 fr. 50, *une recette pour la préparation d'huile artificielle liante.*

Le mode d'emploi indique que cette huile peut être utilisée pour salades, vinaigrettes, mayonnaises, rôtis et aliments de tous genre, pâtes à gâteaux. De plus, d'après le contrat de vente, la maison garantit que la recette est conforme aux prescriptions fédérales sur les denrées alimentaires.

Nous tenons à faire remarquer, et cela d'entente avec le Service fédéral de l'hygiène publique, que la vente de cette recette constitue une grossière tromperie. En effet, la désignation « Huile artificielle » est illicite et la mise dans le commerce de produits sous cette désignation est interdite.

Changement de direction

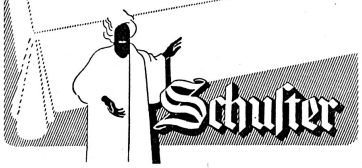
Nous apprenons que *l'Hôtel du Valais* à *Champéry* qui était jusqu'à présent exploité par l'hoirie Delaloye, propriétaire, vient d'être loué à M. *Jean Morisetti* qui en assume dorénavant la direction. L'Hôtel sera ouvert toute l'année.

NAPPEX

Das ideale Tischtuch

für geflegte Hotels und Pensionen

Nappex, das einheimische Kunstseidengewebe, hat das Aussehen eines feinen Damast-Tischtuches. Es ist mit einer Spezial-Imprägnierung versehen und kann wie Kunstseide gewaschen und gebügelt werden. Dürfen wir Ihnen Muster und Preise schicken?



Teppichhaus Schuster & Co., St. Gallen/Zürich

Les vins français ne parviennent en Suisse qu'en quantités très restreintes et à des prix astronomiques; ménagez vos réserves et offrez dès maintenant 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

Weinflaschen

grün und weiss, in Waadtländer-, Bordeaux-, Burgunder- und Rheinwein-Form. Lieferung auch in kleinen Quantitäten.

Glashütte Bülach A. G. in Bülach

Telephon Nr. 5 — Illustrierte Preisliste

Mit lebenden und küchenfertigen

Forellen

In jeder Stückgrösse exakt sortiert beliefert Sie die leistungsfähige Bezugsquelle für Feinschmecker prompt u. zuverlässig. Bestellen Sie Ihren nächsten Bedarf bei der

FORELLENZUCHT MURI A.-G.

Telephon 8 11 66

Sardinen und Thon

Kistenweise auch assortiert. Preisliste verlangen.

L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 6 00 94

Fabrique suisse d'orfèvrerie d'hôtel

H. BÉARD

MONTREUX

Réparation et réargenture au 1er titre de tout matériel détérioré

Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel

Références de 1er ordre

---

2. Barmaid

GESUCHT

per Ende August. Jahresstelle. (Wird angelernt.) Gut präsentierende, servicekundige Töchter, nicht unter 23 Jahren, wollen sich mit Photo und Zeugniskopien melden unter Chiffre L. Z. 2106 an die Hotel-Revue Basel 2.

Junge dipl. **Kindergärtnerin** sporttreibend, **sucht Saison- ev. Jahresstelle in Hotel.** Antritt Anfang September.
Offerten unter Chiffre H 6654 Gl an die Publicitas **Zürich.**

---

19 jähr., starker, solider **Bursche**

sucht Stelle

auf 1. September als

Casserolier

Nur grösserer Betrieb kommt in Frage. Offerten mit Gehaltsangabe sind zu richten an: Ulrich Buob, Gessnerallee 46, Zürich 1.

Ziehung schon am

13. August

Jetzt haben die Los-Verkaufsstellen noch eine grosse Auswahl an Los-Nummern. Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen Fr. 50.— (enthaltend 2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

Landes-Lotterie

Junger, tüchtig. Hotelfachmann sucht

Pacht od. Leitung

eines Hotels oder Restaurants

in grösserer Stadt. — Offerten unter Chiffre H. R. 2141 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Man sucht in die Bar eines ganz erstklassigen Unternehmens ein sehr tüchtiges u. bestempfohlenes

I. Barfräulein

Alter 26—35 Jahre, gut präsentierend und die 3 od. 4 Hauptsprachen perfekt beherrschend. Bewerberin muss bereits in ersklassiger Hotelbar mit Erfolg tätig gewesen und imstande sein, entsprechende Zeugnisse und Referenzen vorzuweisen.
Handschriftliche Offerte mit Lebenslauf und Beilage der Zeugniskopien sowie Lichtbild wolle man bitte richten unter Chiffre **OF 7367 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich,** Zürcherhof.

JAHRESBETRIEB IN DAVOS SUCHT

Sekretärin

mit mehrjähriger Schulung und Praxis im Rechnungswesen, sowie allgemeinen Büroarbeiten. Offerten unter Chiffre D. S. 2130 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

RESTAURATEUR

possédant établissement d'été, cherche, pour la saison d'hiver en station, à exploiter, avec son matériel, soit

Bar, Grill, Restaurant

Possède agencement de Bar démontable qui peut être installé dans hôtel.

Adresser offres sous chiffre D. L. 2101 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hôtel 1er rang Suisse romande cherche

secrétaire-chef de réception

Ecrire avec références et prétentions sous chiffre S. R. 2131 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

HOTELLEHRE IN ZÜRICH

Jüngling mit guter Schulbildung kann in gute

Kellnerlehre

eintreten. Ebenfalls ist Stelle frei für jungen

Officeburschen

Offerten mit Photo und Lebenslauf unter Chiffre D. R. 2134 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklass-Restaurant in Zürich sucht per 1. September, evtl. 15. September in Jahresstelle nur seriöse und gutpräsentierende

Serviertochter

Unbedingt erforderlich: Beherrschung eines gepflegten Service à la carte, tranchieren etc. 3 Sprachen (Alter 24—28 Jahre). — Bildofferten unter Chiffre E. R. 2139 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jeune comptable, 25 ans, capable et énergique, ayant pratique de tous les travaux de bureau, **cherche place au 1er Octobre comme**

secrétaire-volontaire

dans un hôtel de 1er ordre en Suisse romande. Offres sous chiffre A. F. 2138 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Chef de rang, 24 Jahre alt, gut präsentierend, 4 Sprachen, mit 3 Jahren Bar-Service und sehr guten Mixer-Kenntnissen **sucht Stelle als**

Barman oder Assistent-Barman

Erstkl. Zeugnisse und Referenzen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre W. L. 2146 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Infolge Todesfall ist das

Hotel Simmental in Boltigen

aus freier Hand **zu verkaufen.** — Besichtigung und Auskunft erteilt **L. Rieder-Hirschi.**

ZU VERKAUFEN

einige fabrikneue

GEWERBE-KÜHLSCHRÄNKE

Bestbekanntes Fabrikat, mit Garantie, zu sehr günstigen Preisen. Eignen sich speziell für Hotelbetriebe, sowie zur Aufbewahrung von Milchprodukten, Fleisch und Lebensmitteln; sowie

GLACE-ERZEUGUNGS- UND KONSERVIERUNGS-ANLAGEN

mit Kühlschrank. — Anfragen für Offerten unter Chiffre 448 an Postfach 19108, Luzern.

ZU VERKAUFEN

wegen ärztlich verordneter Berufsaufgabe das

Hotel-Restaurant z. „Bahnhof" Laufenburg

Für verheirateten **Küchenchef** vorteilhafte Sache. Interessenten erhalten Auskunft durch A. Bohrer-Hürlimann, Telephon 22, Laufenburg.

Gebrauchte **TROMMEL-WASCHMASCHINE**

für Riemenantrieb u. Unterfeuerung **zu kaufen gesucht.** — Offerten unter Chiffre 5563, Schweizer-Annoncen A.-G., Lugano.

Kontrolleur

in Jahresstelle nach Zürich *gesucht*

Versiert in Rechnungs- u. Kellerkontrollen. Anmeldungen mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre K. O. 2147 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

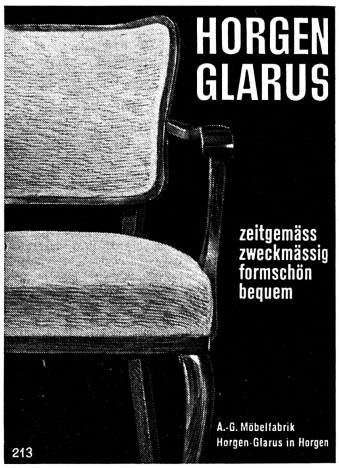
Grosses Stadthotel I. Ranges

sucht

auf 1. September tüchtigen und bestempfohlenen, sprachenkundigen

Chef de Réception-Caissier-Journalführer

Alter 26—32 Jahre. Es kommen nur Bewerber in Frage, die bereits in ähnlichen Positionen mit Erfolg gearbeitet haben, die gut präsentieren und beste Zeugnisse und Referenzen vorzuweisen haben. Man ist gebeten, handschriftliche Offerten mit Lebenslauf unter Beilage der Zeugnisabschriften und Bild unter S. 7915 Y an Publicitas Bern einsenden zu wollen.



EINGETRAGENE INSERATFORM

Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS

Sandschmierseife, Sandseife u. Seifensand

Chemische- u. Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Prima hageb. Kegel

mit oder ohne Patentstellung. Eisenholzkugeln, Nussbaumkugeln eventuell mit bequemem Griff.

ED. LIEBHERR, ERMATINGEN

Holzwarenfabrik — Telephon 52 96

Infolge Todesfall per sofort od. später

zu verkaufen oder zu verpachten

HOTEL IN LUGANO

50 Betten, modernster Komfort, erstklassige Möblierung. Schöne, ruhige Lage. Seriöse Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre B. D. 5673 Mosse-Annoncen, Basel I.

GESUCHT

Lingère, Lingeriemädchen, Saal-Lehrtochter

zum baldigen Eintritt. — Offerten unter Chiffre S. D. 2142 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

COMBIREX KOMBINATOR

zur Zubereitung von Gemüse, Fleisch etc.

ELEKTRO-SCHÄLMASCHINEN

für Grossbetriebe

HYDRAUL. SCHÄLMASCHINEN

für mittlere und Kleinbetriebe

zum Schälen von Kartoffeln und Rüben mit einem Minimum von Abfällen und Leistung bis zu 200 kg stündlich.

LIPS KÜCHENMASCHINEN-FABRIK URDORF

Gegründet 1880 — Telephon 91 75 08 — bei Zürich