

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **52 (1943)**

Heft 17

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich 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 auslandischen Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweihundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-deuxième
année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

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

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 279 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie., S. A., Bâle.

Basel, 29. April 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 17

Paraît tous les jeudis

Bâle, 29 avril 1943

Der Betriebsvergleich

Dr. O. Michel

Anmerkung der Red.: Als Schlussstein zur Berichterstattung über den Kurs für Praktiker am FIF in Bern, bringen wir nachstehend das Referat von Herrn Dr. O. Michel, Vizedirektor der SHTG, dessen Wiedergabe sich verzögerte, weil es zuerst galt, das dazugehörige Zahlenmaterial zu beschaffen, das erst dem Text seinen vollen Gehalt gibt. Die Zahlenangaben, die dem reichen Erfahrungsmaterial der SHTG entnommen sind, wurden in einzelnen Fällen einer gewissen Frisur unterzogen, um nicht Rückschlüsse auf bestimmte von der Hotelierhand expertisierte Betriebe zuzulassen. Trotzdem erfüllen die beigegebenen Tabellen vollständig ihren Zweck, da sich die Unterlagen doch weitgehend an die praktischen Betriebsverhältnisse halten. Aus Raumgründen mussten wir allerdings auf die Vergleichszahlen reiner Gastwirtschaftsbetriebe ohne Hotel und auf die weitere Detaillierung der Betriebsrechnungen und -ausgaben verzichten. Dennoch wird der aufmerksame Leser in den Tabellen alle Angaben finden, die für das Verständnis des Referates notwendig sind.

Der Betriebsvergleich wird der überwiegenden Mehrzahl von Fachleuten Neuland sein, und zwar aus ganz begrifflichen Gründen. Ein Vergleich kann nur dann angestellt werden, wenn über die Betriebsrechnungen verschiedener ähnlicher Unternehmen verfügt wird. Es bedarf aber einer sehr grossen Anzahl solcher Unterlagen, denn unter hundert Rechnungen lassen sich mit Rücksicht auf die Vielgestaltigkeit vielleicht nur wenige Unternehmen vergleichen.

Sie wissen aus verschiedenen Publikationen in der Fachpresse und in der Literatur, dass man über gewisse Durchschnittswerte verfügt. So wird z. B. ein Betriebsergebnis von 25% errechnet auf den Einnahmen, als gut bezeichnet. Auf solche Durchschnittswerte darf man sich aber bei der

Durchführung einer Expertise nicht verlassen. Wohl geben sie dem Unternehmer gewisse Fingerzeige, doch kann er nicht einwandfrei feststellen, ob sein Betrieb auch tatsächlich bis aufs äusserste sparsam und rationell geführt wird. Der Durchschnittswert ist lediglich das Resultat einer Summe von Einzelziffern.

Wenn der Betriebsvergleich angewendet werden soll, so setzt dies eine gewisse einheitliche Kontierung voraus. Die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft hat deshalb schon seit Jahren für die Betriebsrechnung ein Einheitskonten-Schema propagiert und auch in den von ihr überwachten Betrieben grösstenteils eingeführt. Auf gewisse Schwierigkeiten stösst man erst dann, wenn es sich um die Frage der Verbuchung einzelner Geschäftsvorfälle handelt. Im guten Treuen kann man hin und wieder in bezug auf die Zuweisung auf ein bestimmtes Konto geteilter Meinung sein.

Sobald das Einheitskonten-Schema geschaffen ist, kann auch die Betriebsrechnung nach einheitlichen Gesichtspunkten aufgestellt werden. Unser Schema geht von der Bruttorechnung aus und bringt die sogenannten reinen Betriebsausgaben in Abzug. Das sich hieraus ergebende Resultat bezeichnen wir als Betriebsergebnis I. Erst von diesem Ergebnis werden die Aufwendungen für Unterhalt der Immobilien und Mobilien, worin auch die Reparaturen und der Wäscheersatz enthalten sind, subtrahiert, worauf man das Betriebsergebnis II erhält. Die vorgenannten Posten werden deshalb separat ausgewiesen und nicht den reinen Betriebsausgaben hinzugezählt, weil sie jedes Jahr starken Schwankungen unterliegen. Das gleiche gilt für die Steuern und Privatentnahmen, die ebenfalls nicht in den reinen Betriebsausgaben enthalten sind.

Beim Betriebsvergleich konzentrieren wir unsere Aufmerksamkeit ausschliesslich auf das Betriebsergebnis I als Massstab für die Beurteilung der Wirtschaftlichkeit.

Tabelle I

Verschiedene Hoteltypen

	Hotel Garni ohne Restaurant	Städtisches Passantenhotel ohne Stadtraumrestaurant	Städtischer Grossbetrieb ohne Restaurant	Städtischer Grossbetrieb mit Restaurant	Winter- Saisonbetrieb	Sommer- und Winter- Saisonbetrieb
Bettenzahl	100	100	180	150	100	90
Minimalpensionspreis ZimmerFr. 5.50	Fr. 16.—	Fr. 16.—	Fr. 16.—	Fr. 15.—	Fr. 16.—	S. 12.50/W. 13.—
Effekt. Betten- besetzung in % . . .	93%	45%	45%	41%	85%	66%
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Betriebs-einnahmen . . .	251 400.— 100%	306 500.— 100%	1 387 000.— 100%	966 300.— 100%	293 800.— 100%	228 800.— 100%
davon:						
Logements	175 400.— 70%	141 500.— 46%	490 400.— 35%	188 500.— 19%	100 200.— 34%	78 200.— 34%
Küche	38 900.— 15%	96 500.— 31%	554 200.— 40%	471 200.— 49%	118 300.— 40%	87 400.— 38%
Keller	—	23 300.— 8%	156 100.— 11%	238 900.— 25%	31 300.— 11%	25 800.— 11%
Betriebsausgaben . . .	130 300.— 52%	183 900.— 60%	962 600.— 69%	644 900.— 67%	184 000.— 63%	146 800.— 64%
davon:						
Küche	39 400.— 16%	81 900.— 27%	353 400.— 25%	259 000.— 27%	65 800.— 23%	62 000.— 27%
Keller	—	9 000.— 3%	81 700.— 6%	119 400.— 12%	14 000.— 5%	13 200.— 6%
Löhne	23 600.— 9%	32 700.— 11%	152 900.— 11%	105 000.— 11%	21 400.— 7%	16 600.— 7%
Betriebsergebnis I . . .	121 100.— 48%	122 600.— 40%	424 400.— 31%	321 400.— 33%	109 800.— 37%	82 000.— 36%

Bei der Tabelle I handelt es sich um verschiedene Hoteltypen. Das Studium der Zahlen zeigt, wie sich die Zusammensetzung des Umsatzes auf die Höhe des Betriebsergebnisses I, resp. auf dessen prozentuales Verhältnis zu den Einnahmen auswirkt. Man kann wohl sagen, je höher im Verhältnis zum Gesamtumsatz die Logement-Einnahmen sind, desto höher ist der Betriebskoeffizient.

Von dieser Regel macht lediglich der städtische Grossbetrieb ohne Restaurant eine Ausnahme, und zwar mit Rücksicht auf die sehr hohen, aber keinen grossen Gewinn abwerfenden Einnahmen.

Auf Grund der wiedergegebenen Ziffern lassen sich nachstehende Schlussfolgerungen ziehen:

Expertise anhand von Betriebsvergleichen

Hotels gleicher Höhenstufen

Charakteristisches der Betriebe: Einsaisonbetrieb Winter	Expertisierter Betrieb 100 betriebswirtschaft- licher Reorganisation	Vergleichsbetrieb		Expertisierter Betrieb nach betriebswirtschaft- licher Reorganisation
		A	B	
Betriebsdauer: Dezember bis Ende März	129 Tage	120 Tage	110 Tage	106 Tage
Minimal-Pensionspreis	Fr. 18.—	Fr. 18.—	Fr. 16.—	Fr. 18.—
Bettenzahl	117	105	75	117
Prozentuale Bettenbesetzung . . .	59%	63%	59.25%	73.75%
Geschäftsjahr	1932/33	1932/33	1932/33	1934/35
Betriebsrechnung:	% z.E.	% z.E.	% z.E.	% z.E.
Betriebs-einnahmen	Fr. 246 417.05 100%	Fr. 268 815.50 100%	Fr. 112 241.40 100%	Fr. 258 453.— 100%
davon:				
Logements	Fr. 51 906.— 21.00	Fr. 98 867.05 36.75	Fr. 32 442.— 29.00	Fr. 60 530.— 23.50
Küche	„ 136 597.20 55.50	„ 101 967.50 38.00	„ 50 891.20 45.25	„ 139 088.— 53.75
Keller	„ 26 213.80 10.75	„ 31 929.10 12.00	„ 10 606.15 9.50	„ 24 315.10 9.50
Betriebsausgaben	Fr. 201 647.30 81.75	Fr. 176 428.98 65.50	Fr. 74 293.34 66.25	Fr. 163 454.35 63.25
davon:				
Küche (nur Lebensmittel)	Fr. 70 733.75 28.75	Fr. 63 720.34 23.75	Fr. 27 831.56 24.75	Fr. 62 462.35 24.25
Keller	„ 11 632.35 4.75	„ 15 580.70 5.75	„ 5 005.60 4.50	„ 10 725.40 4.25
Löhne	„ 25 876.55 10.50	„ 22 009.55 8.25	„ 12 638.— 11.25	„ 21 562.20 8.25
Allgemeine Unkosten	„ 17 234.45 7.00	„ 20 693.31 7.75	„ 3 113.68 2.75	„ 12 679.70 5.00
Betriebsergebnis I	„ 44 769.75 18.25	„ 92 386.52 34.50	„ 37 948.06 33.75	„ 94 998.65 36.75

1. Die auch heute noch sehr oft zur Anwendung gelangende Faustregel, dass der Ertragswert eines Hotels dem dreimaligen Umsatz entspreche, ist irreführend, weil dabei auf die Zusammensetzung des Umsatzes keine Rücksicht genommen wird. Ohne die Höhe der einzelnen Einnahmen zu kennen, ist es überhaupt nicht möglich, auch nur einigermaßen zuverlässig die Rendite resp. den Ertragswert eines Hotelbetriebes zu errechnen.
2. Der Saisonbetrieb arbeitet a priori nicht unter ungünstigeren Voraussetzungen als der Ganzjahres-Betrieb resp. das sogenannte Stadt-Hotel und zwar deshalb, weil die Betriebsdauer kurz ist und folglich bei normalen Verhältnissen die Kapazität intensiver ausgenutzt werden kann als bei einem Unternehmen, dessen Betriebsdauer sich über 12 Monate erstreckt. Im Vergleich zum Stadt-Hotel ist das sogenannte Ferien-Hotel allerdings insofern benachteiligt, als es mit Rücksicht auf die Schwankungen im internationalen Verkehr weitaus grösseren Risiken ausgesetzt ist als der erstgenannte Hoteltyp, dessen Kundschaft sich nicht so sehr aus internationalen Vergnügungsreisenden rekrutiert.
3. Die Anwendung von Durchschnittswerten für die Beurteilung der Wirtschaft-

lichkeit eines Betriebes führt zu unzuverlässigen Resultaten, da solche Werte der Eigenartigkeit des einzelnen Betriebes zu wenig Rechnung tragen. Ein Betriebskoeffizient von beispielsweise 30% kann für ein Hotel mit grossem Restaurant als Zeichen guter Betriebswirtschaft gelten, während dem Betrieb eines Garni-Hotels ein höherer Koeffizient zu Grunde gelegt werden müsste.

Die obstehende Tabelle II zeigt nun, wie am dem Wege des Betriebsvergleichs expertisiert werden kann.

Der Leiter des Betriebes X — wie wir das zu begutachtende Unternehmen nennen wollen — musste vorerst davon überzeugt werden, dass das von ihm herausgewirtschaftete Ergebnis nicht als ein Zeichen ökonomischer Führung betrachtet werden könne. Als er in die Vergleichsrechnungen A und B Einsicht nehmen konnte, musste er allerdings zugeben, dass sich gewisse Rationalisierungsmassnahmen aufdrängten. Durch Kürzung der Betriebsdauer, Einführung gewisser zusätzlicher Kontrollen etc. gelang es im folgenden Jahr, ein erheblich besseres Resultat zu erzielen.

In Tabelle III lassen wir ein weiteres Beispiel folgen:

Der Fremdenverkehr in seiner Wechselbeziehung zu Kultur und Technik

Gedanken aus dem Vortragzyklus „Fremdenverkehr“ von Dr. Kurt Krapf

Wechselbeziehung heisst Gegenseitigkeit. Heisst, dass der Fremdenverkehr nicht nur gefördert wird durch die Kultur, die ihm lockende Ziele setzt, durch die Technik, die das Reisen angenehm gestaltet, sondern dass umgekehrt Kultur und Technik ihrerseits dem Fremdenverkehr einiges zu verdanken haben. Es ist somit ein gegenseitiges Geben und Nehmen.

Kultur

Die Schweiz beteiligte sich am kulturell bedingten Fremdenverkehr erst relativ spät; ihre Rolle war bis in die Neuzeit hinein vorwiegend die eines Durchgangslandes nach Italien, dann nach Frankreich und Deutschland. Aus unser Land im 18. und 19. Jahrhundert anfang, wie ein Magnet die Fremden anziehen, geschah es in erster Linie wegen den Schönheiten der Landschaft, den Seen, Matten und Bergen. Kulturelle Motive, wie künstlerische Veranstaltungen oder Baudenkmäler, haben bei der Entwicklung der Schweiz zum klassischen Fremdenverkehrsland nur eine untergeordnete Rolle

gespielt. Was die Fremden neben der Natur noch höchstens noch die Sitten und Gebräuche unserer alpinen Bevölkerung, wobei Trachten, Alphorn und Jodel besondere Aufmerksamkeit erregten. Diese Vorliebe für die Volkskitten, für die Folklore, kam in den berühmten Hirtenfesten zu Unspinnen zum Ausdruck, die zum Treffpunkt einer eleganten, internationalen Welt wurden. Heute noch wecken die Trachten- und Älplerfeste Interesse und Bewunderung bei unseren ausländischen Gästen. Solche Veranstaltungen über eine nicht zu unterschätzende Propagandawirkung aus. Dabei sind wir dem Ansehen unserer Heimat schuldig, Darbietungen dieser Art nicht zu beschönigen, sondern ihnen den würdigen Charakter zu wahren, auf den sie als lebendige Ausprägungen unseres Volkstums Anspruch haben.

Von dem gesamten übrigen Kulturgut, insbesondere den Baudenkmälern, haben früher höchstens geschichtliche Erinnerungsstätten, historische Denkmäler, darunter solche, die heute fast unbekannt sind, wie das Denkmal Zwingli bei Kappel oder dasjenige der Schlacht bei Murten, die Phantasie angeregt und zahlreiche Besucher angezogen.

nehmende Abschliessung vom Ausland, gepaart mit einer wachsenden Besinnung auf die Eigenart der Schweiz, haben auch unserem Kulturgut, den Burgen und Schlössern, Kirchen und Klöstern, den mittelalterlichen Städtebildern, den Museen und anderen Kunststätten vermehrtes Interesse verschafft und sie als Reiseziel populärer werden lassen. Es sei nur erinnert an die vom Schweizerischen Burgenverein mit Erfolg durchgeführten Burgenfahrten. Bei dieser vermehrten Wertschätzung von Kunst und Tradition unseres Landes handelt es sich um eine Erscheinung, die nicht mehr verschwinden wird. Darf man doch die Prophezei wagen, dass der Fremdenverkehr nach dem Kriege vielfältiger, weniger schablonenhaft, beweglicher sein wird als vorher. Zwar wird die unveränderbare Schönheit unserer Landschaft ihre Anziehungskraft wohl bewahren, aber man wird mit dem Besuch der landschaftlichen Sehenswürdigkeiten mehr als früher die Besichtigung eines reizvollen Baudenkmals, einer Kirche, eines mittelalterlichen Rathauses oder Städtebildes verbinden. Das Auto gestattet, solche von den grossen Heerstrassen oft abgelegenen Ziele mühelos aufzusuchen. Noch mehr — die Teilnahme an einer Veranstaltung künstlerischer oder anderer Natur wird häufig erst zum Reiseentschluss führend und damit Fremdenverkehr bewirkend. Das heisst umgekehrt, dass es im Interesse des Fremdenverkehrs liegt, Veranstaltungen und Darbietungen zu schaffen, die zahlreiche Besucher zusammenführen. Hier sehen wir plötzlich die Rolle vertauscht: der Fremdenverkehr muss sich nicht mehr passiv nach dem bereits

vorhandenen Kulturgut richten, nein, er ist jetzt imstande, durch die Organisation verkehrsfördernder Veranstaltungen selber die Kultur zu bereichern, nicht mehr nur nehmend, sondern auch gebend aufzutreten. Selbstverständlich wird nicht jede Darbietung, ein lokales Schwingfest oder eine Briefmarkenausstellung, auch wenn sie noch so viele Besucher anlockt, den Anspruch auf künstlerische Geltung erheben dürfen. Um Wiederhall im ganzen Land und über die Grenzen hinaus zu wecken, muss die Veranstaltung von besonders hoher Qualität sein, typischen Charakter besitzen, dem Festorte angepasst sein — das heisst: nicht anderswo beliebig wiederholt werden können. Dass angesichts dieser Anforderungen solche Veranstaltungen ebenso selten wie touristisch bedeutsam sein müssen, ergibt sich von selbst. Aus den letzten Jahren wählen wir darunter die Ausstellung der geflickten Kunstschätze des Pradamuseums in Gené — 325 000 Besucher, Eintrittsgeldern Fr. 743 000 —, die unvergessliche Landi und die Musikalischen Festwochen in Luzern. Handelt es sich bei der Pradamuseum und bei der Landi um einmalige Veranstaltungen, so liegt der Vorzug der Luzerner Festwochen in der Wiederholung, die dieses musikalische Ereignis zu einem festen, im In- und Ausland anerkannten Begriff machen. Wie wertvoll gerade auf künstlerischem Gebiet die Tradition ist, konnte man früher am Beispiel der Salzburger Festspiele erkennen, die zusammen mit dem Biennale von Venedig Höhepunkte der europäischen Sommersaison darstellen. Der künstlerische und propagandistische

Tabelle III **Zu expertisierender Betrieb und Vergleichsbetriebe**

Hotelunternehmen	Min. Zimmerpreis	Bettenbesetzung	Logement-Moyenne	Hotelbetriebs-einnahmen pro Bett	Logement-Umsatz %**	Küchen-einnahmen %	Keller-einnahmen %	Restaur.-einnahmen %	Gesamtbetriebs-einnahmen 100%	Betriebs-ergebnis I absolut 100%	Koeffizient I
180 Betten:											
1930	7.—	49,75%	9,25	344.—	50,3	34,1	10,8	36,2	100	252 = 100	25,5%
1933	6.—	36,75%	7,20	2130.—	46,7	34,0	13,0	32,2	72	134 = 53	19,0%
1935	6.—	30,50%	7,25	1794.—	49,4	34,0	13,0	29,0	62	74 = 29	12,0%
Betrieb I, 100 Betten:											
1930	8.—	60,25%	11,80	5310.—	49,0	36,3	8,7	—	100	247 = 100	46,0%
1933	7.—	44,75%	12,20	3070.—	51,1	30,0	8,1	—	58	129 = 52	42,0%
1935	7.—	33,75%	10,32	2490.—	44,5	34,7	8,0	—	47	87 = 35	35,0%
Betrieb II, 140 Betten:											
1931	7.—	29,00%	13,70	3271.—	43,0	39,5	6,7	—	100	143 = 100	31,2%
1933	6.—	23,50%	11,42	2121.—	44,8	40,8	7,4	—	65	109 = 76	36,7%
1934	6.—	23,50%	9,88	1785.—	45,6	37,6	8,0	—	54	90 = 63	36,0%
Betrieb III, 135 Betten:											
1930	6.—	37,25%	9,25	2288.—	52,5	38,2	6,8	—	100	102 = 100	33,0%
1933	5,50	35,50%	6,81	1563.—	58,3	35,1	5,7	—	68	79 = 77	36,5%
1935	5.—	36,75%	6,34	1422.—	59,4	34,4	5,7	—	62	71 = 69	36,0%
Betrieb IV, 105 Betten:											
1930	8.—	51,00%	11,50	4666.—	41,4	39,6	10,0	—	100	135 = 100	27,6%
1933	7.—	39,50%	9,25	2744.—	43,8	34,8	9,8	—	58	88 = 65	30,7%
1934	7.—	39,50%	9,09	2104.—	45,2	33,5	10,0	—	45	68 = 50	30,8%

Resultat des zu expertisierenden Hotels nach durchgeführter betriebswirtschaftlicher Reorganisation 1938

180 Betten	6,50	32,50%	7,93	2142.—	44,0	32,4	13,0	27,6	67	154 = 61	23,2%
------------	------	--------	------	--------	------	------	------	------	----	----------	-------

* In den Hotelbetriebs-einnahmen sind die Einnahmen aus Anlässen und Konferenzen inbegriffen.
 ** Prozentuales Verhältnis von Logement- und Küche- und Keller-Umsatz zu den Hotelbetriebs-einnahmen.

Diese Expertise stiess bereits auf wesentlich grössere Schwierigkeiten, denn wir verfügten nicht über das notwendige Vergleichsmaterial, sondern mussten auf indirektem Wege versuchen, die Geschäftsleitung davon zu überzeugen, dass bei richtiger Führung mit günstigeren Resultaten gerechnet werden darf.

An Vergleichsmaterialien besaßen wir lediglich die Betriebsrechnungen von Erstklass-Stadthotels, denen jedoch kein Restaurantbetrieb angegliedert war, so dass sie auch unter anderen Voraussetzungen als Betrieb A arbeiteten. Die Tabelle wurde in der Weise aufgestellt, dass man vorerst einen Einblick in die Zusammensetzung des Hotelumsatzes erhielt. Da die Grösse der verschiedenen Unternehmen erheblich variierte, haben wir den Hotelumsatz (ohne Restaurant) pro Bett umgerechnet, um zu einem einheitlichen Nenner zu gelangen. Es zeigte sich alsdann, dass Betrieb II und III, trotz der Tatsache, dass die Einnahmen pro Bett geringer und die Ausstattung der Kapazität kleiner war als bei Betrieb A, einen beträchtlich höheren Betriebskoeffizienten zu erzielen vermochten als das zu begutachtende Unternehmen. Ferner ist aus der Tabelle ersichtlich, dass die eigentlichen Hotelnehmern aller Betriebe in ihrer Zusammensetzung nach Logis, Küche und Keller, nur unwesentlich voneinander abwichen. Folglich hätte Unternehmen A, selbst wenn man von der Annahme ausging, dass der Restaurantumsatz, der immerhin einige hunderttausend Franken ausmachte, keinen Gewinn abgeworfen hatte, einen Betriebsüberschuss erzielen müssen, der ungefähr dem von den andern Hotelunternehmen erreichte Koeffizient entsprächen hätte.

Setzt man die effektiven Betriebsüberschüsse ins prozentuale Verhältnis zu den Hotelbetriebs-einnahmen, also ohne Restaurantumsätze, so errechnen sich für die Jahre 1930, 1933 und 1935 Betriebskoeffizienten von 49,5%, 35,4% und 22,9%. Stellt man diesen nur auf den eigentlichen Hotelumsätzen errechneten Betriebskoeffizienten des Betriebes A diejenigen der Vergleichsunternehmen gegenüber, so ergibt sich folgendes Bild:

Nur auf dem Hotelumsatz berechnet:	Auf dem Gesamtumsatz berechnet:			
	Betrieb A	Betrieb I	Betrieb II	Betrieb IV
1930 49,5%	49,0%	31,2%	33,0%	27,6%
1933 35,4%	42,0%	36,7%	36,5%	30,7%
1935 22,9%	35,0%	36,0%	36,0%	30,8%

Trotzdem die obestehenden Betriebskoeffizienten des Betriebes A nur auf dem Hotel und nicht auf dem Gesamtumsatz berechnet worden sind, haben einzelne der Vergleichsunternehmen immer noch verhältnismässig besser abgeschnitten.

Auf Grund dieser Feststellungen beantworten wir die Fragen, ob die Betriebsführung des Betriebes A als rationell bezeichnet werden kann wie folgt:

Unternehmen A hätte im Jahre 1930, selbst unter Berücksichtigung der im Durchschnitt nur einen Betriebsüberschuss von 20—25% abwerfenden Restaurations-einnahmen, einen auf dem Gesamtumsatz berechneten Betriebskoeffizienten I von zirka 30—33% erzielen sollen. In den folgenden Krisenjahren wäre es unseres Erachtens im Bereiche des Möglichen gelegen, die Betriebsausgaben in Anpassung an die gesunkenen Betriebs-einnahmen derart zu drosseln, dass der prozentuale Betriebsüberschuss I nicht unter 25% gesunken wäre, was bei einem im Jahre 1935 erzielten Gesamtumsatz von Fr. 613 000.— einem Betriebsüberschuss I von Fr. 150 000.— 30% auf Hotelumsatz = Fr. 97 000.— und 20% auf Restaurant-einnahmen = Fr. 58 000.— entsprächen hätte.

Erfolg, den dann die Musikalischen Festwochen schon vor Kriegsausbruch buchten, bedeutet einen hohen Trumpf für den gesamtschweizerischen Fremdenverkehr. Es liegt im nationalen Interesse, die dadurch gebotene Chance, eine erwünschte ausländische Kundschaft anzuziehen, auch in der Nachkriegszeit auszunützen.

Selbstverständlich wird die Reisezeit nicht nur durch die Musik beflügelt. Anlässe der verschiedensten Art, vom Schützenfest bis zur Modeschau, bringen Menschenmengen zusammen und befruchten Gastgewerbe und Verkehr. Nach wie vor haben auch die wirtschaftlichen Veranstaltungen grosse Zugkraft; es sei nur an den Erfolg der Mustermesse Basel erinnert, die trotz oder gerade wegen des Krieges Rekordzahlen an Ausstellern und Besuchern aufwies. Auch das Comptoir in Lausanne sowie die Fiera in Lugano werden, obwohl sie schon mehr regionalen Charakter besitzen, lebhaft besucht. Die gute Frequenz dieser Veranstaltungen ist auf das seit dem Krieg stark gestiegene Bedürfnis der Schweizer zurückzuführen, ein durch den Abschluss vom Ausland geschaffenes Vakuum

Auf Grund unserer Untersuchungen haben wir die Ergreifung folgender Massnahmen empfohlen:

- Modernisierung der Buchhaltung,
- Einführung von monatlichen Betriebsrechnungen,
- Weitgehende Gliederung der Konti,
- Einführung einer Küchenkontrolle,
- Genauere Überwachung der Kostenpositionen,
- Wenn immer möglich Erhöhung der Zimmerpreise,
- Umgestaltung der Réceptions-räumlichkeiten, mit dem Zweck, zwischen Réception und Kundschaft einen engeren Kontakt zu gestalten,
- Umgestaltung der Menus im Restaurant durch Schaffung von sogenannten Wahlmenüs,
- Instruktion des Servierpersonals, in geschickter Weise die Gäste auf die Hauptplatten, die in der Regel Saisonplatten sind, aufmerksam zu machen.

Die Bestrebungen, mit der Hotelbetriebswirtschaftslehre zusammenhängende Fragen zu studieren und zu erforschen, müssen von allen an diesem Gewerbe Interessierten unterstützt werden. Denn diese Arbeiten werden insbesondere dem Fachmann von grossem Nutzen sein. Die nimmehr seit Jahren andauernde Krise hat dem Hotelgewerbe zum mindesten auf betriebswirtschaftlichem Gebiete einen Vorsprung gebracht, insofern, als die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft heute über ein sehr umfangreiches Zahlenmaterial verfügt, das für die betriebswirtschaftliche Forschung von hohem Wert ist, bis zum heutigen Tage für diesen Zweck aber nur in den Vorstufen der Auswertung zur Verfügung stand. Selbstverständlich müssen das Treuhandgeheimnis in jedem einzelnen Falle gewahrt bleiben. Nichtsdestoweniger soll dieses Material aber nicht in den Aktenschränken vermodern, sondern in erster Linie dazu dienen, dem Fachmann im einzelnen und dem Gewerbe im allgemeinen diejenigen Aufschlüsse zu vermitteln, die notwendig sind, um die Rationalisierung in der Hotellerie zu vervollkommen.

Ich gestatte mir, in diesem Zusammenhang die Anregung zu machen, eine Erfahrungsaustauschstelle zu gründen, wobei das Forschungsinstitut für den Vorstich zu übernehmen und die SHTG, sowie Fachleute mitzuwirken hätten. Im Schosse dieser Erfahrungsaustauschstelle könnten die verschiedenen Fragen studiert und diskutiert werden. Es wird auch Aufgabe dieser Stelle sein, wenn immer möglich das Einheitskontoschema, wie es seitens der SHTG. bereits zur Anwendung gelangt, noch zu vervollständigen und überdies ein sogenanntes Instruktionsschalt aufzustellen, das den einzelnen Fachleuten Aufschluss darüber gibt, wie gewisse Geschäftsvorfälle zu veruchen sind.

Des weitern wäre es sehr begrüssenswert, wenn in das Fachjournal, d.h. die Schweizer Hotel-Revue, von Zeit zu Zeit eine betriebswirtschaftliche Beilage aufgenommen würde, in welcher Beiträge des Forschungsinstituts, von Fachseite und der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft publiziert werden könnten.

Im übrigen scheint das Interesse, welches der 1. Fachkurs für Praktiker gefunden hat, Beweis dafür zu sein, dass die Hotellerie entschlossen ist, auch auf dem Gebiete des Betriebsrechnungswesens sich die Neuerungen zu eigen zu machen.

mit häufigen Zusammenkünften unter sich auszuführen.

Kultur heisst auch Wissen und in der Vermittlung des Wissens, vorab an die Jugend, nimmt die Schweiz durch Tradition und die Gunst ihrer Lage im Schnittpunkt dreier Kulturen eine hervorragende Stellung ein. In unseren öffentlichen und privaten Bildungstätten, in den Instituten und Hochschulen, liegt auch ein touristisches Kapital, das durch den Krieg nicht in Mitleidenschaft gezogen wird, sondern im Gegenteil seinen vollen Wert bewahrt. Denn wo lägen Erziehung und Ausbildung der Jugend aus allen Nationen in besseren Händen als in einem neutralen Lande, das vom Hass der Kriegführenden verschont blieb und jene Objektivität und Achtung vor dem Andersdenken bewahrt, die Voraussetzung jedes kulturellen Fortschritts sind? Gerade deshalb vermag die Schweiz als Bildungszentrum entscheidend mitzuhelfen in der Nachkriegszeit jene Gemeinschaft mit dem Ausland wieder herzustellen, auf der unser Fremdenverkehr ruht.

Aus unserer Fachschule:

Ein unerwarteter Erfolg: Rund 50 Schüler sind angemeldet!

Was niemand zu hoffen wagte, ist nun doch Tatsache geworden und hat die höchsten Erwartungen noch übertroffen: Unsere Fachschule nimmt ab kommenden 3. Mai den Betrieb mit rund einem halben Hundert 3. Kursteilnehmer auf. Die Schweizer Hotellerei darf mit Stolz auf dieses Meldeergebnis blicken, das den glänzenden Ertrag der freiwilligen Finanzierungsaktion würdig zur Seite steht.

So hat es also der Schweizer Hotellier-Verein nach einer längeren Schliessung des Institutes, ungeachtet einer aufs äusserste verworrenen internationalen Lage und der in ihrer Tragweite einmaligen Krise des Fremdenverkehrs, dank dem energischen Impuls Einzelner und den vereinten Anstrengungen Aller fertig gebracht, mit einer bisher noch nie erreichten Zahl von Schülern schweizerischer Nationalität den Schulbetrieb wieder aufzunehmen.

Dieser ausnahmsweise stattliche Harst an neuen Schülern, der aus allen Teilen der Schweiz zusammenströmt und sich mehrheitlich aus Hotellierskreisen rekrutiert, ist der überzeugendste Beweis dafür, dass unsere Fachschule einem eigentlichen Bedürfnis entspricht und dass ihr künftig eine bedeutsame Rolle im Rahmen unseres Berufs- und Wirtschaftszweiges zukommt.

Unsere Schule ist zum eigentlichen Institut der Berufsbildung für das Hotelwesen geworden und zwar auch in Übereinstimmung mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen über das Berufsbildungswesen. Sie ist nicht da, um Liebhabereien zu pflegen, sondern steht nur denjenigen offen, die allen Ernstes die berufliche Laufbahn des Hotelliers einschlagen oder ihre bereits in der Praxis erworbenen Fachkenntnisse ergänzen und erweitern wollen. Die sehr strengen Aufnahmebedingungen, die der Schule zur Pflicht gemacht werden, haben die Wiedereröffnung nicht etwa erschwert, sondern im Gegenteil die Organisation der Kurse erleichtert und gleichzeitig eine sorgfältige Auswahl der Schülerschaft ermöglicht. Die Mehrzahl der eingeschriebenen Kursteilnehmer bringt schon gewisse berufliche Erfahrungen und Kenntnisse mit. Einzelne von ihnen hatten sogar schon die Leitung von Betrieben inne.

Im übrigen wurde die Ausarbeitung der Lehrpläne bis ins kleinste Detail auf das sorgfältigste vorbereitet. Sie erfolgte unter der Mitwirkung von berufenen Spezialisten und Fachleuten des Gewerbes. Zudem hat die Schulkommission ganz besonderes Gewicht darauf gelegt, sich einen Lehrkörper zu sichern, der der Schule zur Ehre gereicht.

Unter den gegenwärtig Fachlehrern, die Unterricht erteilen werden, seien vorerst nur die folgenden erwähnt:

Herr Dr. E. Zimmermann, Hauptlehrer und Lehrer für die Handelsfächer. Der Genannte erwarb sich nach absolvierter Handelshochschule in St. Gallen den Doktorhut in Nationalökonomie an der Universität Neuenburg und war lange Jahre zuerst, dann Leiter der Fachschule der Fachschule Wiedemann in Basel. Zuletzt führte er ein Sekretariatsbüro und fungierte u. a. auch als Sekretär des Basler Hotelliervereins.

Stillegen – aber nicht wahllos

Zu der von uns aufgeworfenen Frage „Stillegen – oder nicht?“ ist uns vorerst die nachstehende Entgegnung zu gegangen, die wir unseren Lesern nicht vorenthalten möchten. Sie vermag uns zwar von dem ursprünglich eingemommenen Standpunkt, wonach wir die Notwendigkeit einer Genehmigungspflicht in Frage stellen, nicht abzubringen; doch trägt die Meinungsäusserung vielleicht dazu bei, dass sich auch nur Leute aus der Praxis zum Thema äussern.

Eine Diskussion über die Frage der Stilllegung von Hotelbetrieben mag langsam erscheinen. Waren denn Wissenschaft und Praxis nicht darin einig, dass unsere Hotellerie mit dem Bleigewicht der Überdimensionierung behaftet, an chronischem Frequenzmangel litt und richten sich die Bemühungen von Behörden und Verbänden nicht just darauf, durch eine Verminderung des Bettenangebots eine bessere Besetzung und ein besseres Betriebsergebnis für die Gesamthotellerie zu erreichen? Und nun sehen wir das Schauspiel, dass schon die ersten Ansätze in dieser Richtung, die aus verschiedenen Fremdenplätzen bekannt gewordenen Stilllegungen von Hotelbetrieben, Anlass zu einer lebhaften Kontroverse geben.

Der Widerspruch ist aber nur scheinbar. Im Prinzip wird die Notwendigkeit der Reduktion unseres Hotelraumes wohl nirgends bestritten. Die Geister scheiden sich erst bei der Frage, ob sich dieser Stilllegungsprozess wahllos, unkontrollierbar vollziehen solle oder ob man vor dem endgültigen Verschwinden von Hotels die vielleicht auf eine generationenlange Tradition zurückblicken und dem Ort zur Zierde gereichen, nicht noch einmal Rechenschaft über das geplante Tun ablegen soll.

Diese Forderung appelliert an keine falsch verstandene Sentimentalität. Sie geht nur von der Überlegung aus, dass die heutige Krise der Hotellerie nicht zu überleitenden Ausverkäuflichkeiten Anlass geben und in unseren Fremdenplätzen Häuser stillegeren dürfe, die an besonders günstigem Standort gelegen und in normalen Zeiten durchaus lebensfähig, im Interesse des zukünftigen Reiseverkehrs der Erhaltung würdig wären. Das heisst, dass bei der Stilllegung eines Objekts nicht die Aussicht auf den zurzeit lohnenden Abbruch oder auf eine günstige Veräußerung allein massgebend sein soll, sondern dass Rücksichten auf die touristische Geltung des Fremdenortes und die Bedürfnisse des schweizerischen Fremdenverkehrs überhaupt mitzusprechen haben. In einer Zeit, da unsere Hotellerie zur baulichen Erneuerung und finanziellen Gesundung die Hilfe des Staates beanspruchen muss, scheint das Verlangen nicht un-

Herr J. Michel, Fachlehrer für Servicekunde ist ein Ehemaliger der Fachschule und hat in der Hotellerie von der Pike auf gedient. Nach einer vielseitigen praktischen Ausbildung im Auslande kehrt er in die Schweiz zurück und ist bereits mehr als zehn Jahre als Fachlehrer an der Schule tätig. Er wird auch künftig als Hausverwalter amten, wobei ihm seine Gemahlin als Generalgouvernante unterstützen wird.

Herr A. Weiss, Kochlehrer, erwarb sich seine beruflichen Sporen als Küchenchef des Grand Hotel in Ternet und des Villars-Palace. Auch er gehört schon seit einigen Jahren zum Lehrkörper der Schule.

Herr Dr. E. Faillietaz, der in Touristik und Verkehrswissenschaft unterrichtet, ist dazu als Verkehrsdirektor von Lausanne und Sekretär des Hotelliervereins Lausanne ganz besonders berufen. Auch seine frühere Tätigkeit bei der Waadtländischen Handelskammer, sowie der Generaldirektion der Cook-Unternehmungen in London kommt ihm dabei sehr zu statten.

Herr E. A. Abblas, der die Fächer Propaganda und Publicität betreibt, ist für diesen Unterricht ebenfalls besonders prädestiniert. Als Verkehrsdirektor von Montreux, Sekretär des dortigen Hotelliervereins, Redaktor der in Montreux erscheinenden englischen Zeitschrift und als Vorstandsmitglied der Zentrale für Verkehrsförderung ist er in allen einschlägigen Problemen zu Hause.

Herr G. Borgeaud ist verantwortlich für den Unterricht in Hotellechnik. Er hat an der Ingenieurschule von Lausanne diplomiert und ist seit längerer Zeit Betriebsingenieur des Lausanne-Palace, dessen weitausgeweitete und umfangreiche technische Einrichtungen aller Art ihm unterstehen. Er vermag daher gleichfalls aus einem reichen Schatz praktischer Erfahrungen zu schöpfen.

Wir müssen es uns versagen, alle bisherigen und neuen Lehrkräfte der Reihe nach heute vorzustellen. Hierzu wird sich später noch Gelegenheit bieten, denn es versteht sich von selbst, dass der Lehrplan nicht nur die bereits angeführten Hauptfächer, sondern eine Reihe von Ergänzungsfächern umfasst, die ebenso notwendig, ja unentbehrlich für die gründliche und umfassende Fachausbildung der jungen Hotelliers sind. Denken wir nur an die Handlungstechnik, Wein- und Barkunde, Betriebswirtschaftslehre, dann die Fremdsprachen, die Stenographie und schliesslich noch an Spezialfächer, wie Hotelarchitektur und den Sport, als Abwandlung eines Programmes, das Anspruch auf Neuzeitlichkeit erheben darf.

Nun steuert unsere Schule, von einem neuen Geist beseelt, und als ein unentbehrlicher Bestandteil des Hotelliefaches anerkannt, mit vollen Segeln in die Zukunft. „Das Glück winkt dem Bekehrten“ sagt ein altes lateinisches Wort. Soweit es die Wiedereröffnung der Schule betrifft, hat sich dieser Spruch bewahrheitet. Wenn wir hier einen ersten Erfolg erzielt haben, so gilt es nun, ihn auch richtig auszuwerten. Das ist die kommende Aufgabe nicht nur der Schule, sondern des gesamten Vereines und jedes einzelnen Mitgliedes.

Hotellierfachschule des SHV:

F. Cottier, Dir.

billig zu sein, auch den Abbruch und die Umwandlung von Hotelbetrieben nicht nur nach einseitig privatwirtschaftlichen Interessen, sondern im Lichte des volkswirtschaftlichen Nutzens zu beurteilen.

Demgegenüber geht auch die in diesem Blatt vertretene Politik des „laissez faire“ darauf hinaus, jede Verminderung des Bettenangebots zu begrüssen — auch auf die Gefahr hin, dass sich hin und wieder ein taugliches, d. h. der Erhaltung wert befundenes Hotel darunter befindet. Nun lehrt aber gerade die bisherige Erfahrung, dass dieser Ausleseprozess, die Absterbeordnung der Hotellerie, nicht immer die lebensfähigen Betriebe erfasst, sondern recht häufig auch solche Häuser ergreift, die in engermassen normalen Zeiten ein ebenso notwendiges wie tragbares Glied des Beherbergungsgewerbes darstellen würden. Es ist wohl kein Zufall, dass weitaus die meisten Stilllegungen auf die Städtehotellerie entfallen, während bei der Berg-hotellerie, besonders auch an Orten, die etwas aus der Mode gekommen sind, die gewünschte Reduktion der Bettenzahl nicht eintritt. Ein Bedarf nach Hotelraum zwecks Umwandlung in Wohnungen, Schul- und Bürogebäude zeigt sich eben vorwiegend in städtischen Zentren, wie Luzern, Bern, Lausanne, Gené — an Plätzen also, die einen stabileren Fremdenverkehr und durchschnittlich bessere Frequenzfiguren aufweisen als die eigentlichen Kurorte.

So hat die Stilllegungsaktion, geographisch gesehen, bisher zu keiner Eliminierung der schwächsten Teile unserer Hotellerie geführt, sie kann deshalb auch nicht als natürlicher, organischer Ausleseprozess angesehen werden. Aus diesem Grunde soll die Verminderung des Bettenangebots nicht der privatwirtschaftlichen Spekulation allein überlassen bleiben, sondern in jedem Fall auch volkswirtschaftlich verantwortet werden können. Dies setzt allerdings die Einführung der Genehmigungspflicht bei der Stilllegung von Hotelbetrieben voraus, ein Postulat, das der Schweizerische Fremdenverkehrverband kürzlich aufstellte. Wenn gerade dieses Verlangen auf den Hinweis auf die Vermehrung der behördlichen Intervention ins Feld geführt wird, so ist darauf zu erwidern, dass eben alle Massnahmen zur Erhaltung unserer Hotellerie in einem bestimmten inneren Zusammenhang stehen und dass es nicht wohl angängig ist, eine staatliche Überwachungs-funktion gerade bei der Stilllegung von Hotelbetrieben vorzuziehen, die jede Hotel- und Kurortplanung tiefergehend beeinflussen kann. Im übrigen soll die Einführung des Genehmigungsverfahrens einer Reduktion des Bettenangebots überall dort nicht im Wege stehen, wo dieses im Lichte einer realistisch betrachteten Zukunft und durch sachverständiges Urteil als übersetzt bezeichnet werden muss. Praktisch gesehen, gehen die Meinungen in der Frage der Hotelstilllegung somit nicht sehr weit auseinander. K.

(Schluss folgt)

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Zuteilung tablettierter künstlicher Süsstoffe an kollektive Haushaltungen

Die Waren-Sektion des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes teilt mit:

Während der Zuteilungsperiode vom 1. Mai bis 31. Juli 1943 sind alle diejenigen kollektiven Haushaltungen zum Bezuge tablettierter künstlicher Süsstoffe berechtigt, welche in den Monaten Mai bis Juli 1942 Zusatzzucker für Getränke erhalten haben. Entsprechend der bisherigen Regelung werden wiederum 50% der ursprünglichen und ungekürzten Zuckerzuteilung für Getränke durch tabletтиerte künstliche Süsstoffe ersetzt.

Kollektive Haushaltungen, denen auf besonderes Gesuch hin seit dem 1. November 1942 durch die Waren-Sektion ein regelmässiges Normal- oder Zusatzkontingent an künstlichen Süsstoffen bewilligt worden ist, können solches in der Zuteilungsperiode Mai bis Juli 1943 gleichfalls beziehen.

Es ist jedoch allen bezugsberechtigten kollektiven Haushaltungen untersagt, sich über ihre Sonderzuteilung hinaus tabletтиerte künstliche Süsstoffe im Handel zu beschaffen.

Mit Wirkung ab 1. Mai 1943 können kollektive Haushaltungen, welche früher von der Drogerie Hugo Gerster, Waisenhausplatz 12, Bern, Süsstoffsachets Dr. Herzog bezogen haben, bis auf weiteres ihren Quartalsanspruch auf tabletтиerte künstliche Süsstoffe ganz oder teilweise statt in „Rara“-Tabletten der Firma Aktiengesellschaft Hermes, Zürich, in Süsstoffsachets Dr. Herzog beziehen. Eine Packung von 250 Stück „Rara“-Tabletten entspricht 125 Süsstoffsachets Dr. Herzog, enthaltend je 2 Süsstofftabletten.

Kollektive Haushaltungen, welche von dieser Bezugsmöglichkeit Gebrauch zu machen wünschen und einen früheren Bezug von Süsstoffsachets Dr. Herzog nachzuweisen in der Lage sind, haben ihre Bestellung der Drogerie Hugo Gerster, Bern, auf einer von dieser Firma zur Verfügung gestellten besonderen Bestellkarte aufzugeben. Diese Bestellung gilt gleichzeitig als Bestätigung dafür, dass sie auf die Zuteilung der den bestellten Süsstoffsachets Dr. Herzog entsprechenden Mengen „Rara“-Tabletten verzichten.

Im übrigen bleibt die Firma Aktiengesellschaft Hermes, Zürich, mit der alleinigen Belieferung der bezugsberechtigten kollektiven Haushaltungen beauftragt. Die genannte Firma ist vom Bezugsanspruch jedes Betriebes unterrichtet und zur Abgabe der zugeeilten Mengen verpflichtet. Die Lieferung erfolgt nach Vorauszahlung des entsprechenden Rechnungsbetrages, welcher allen kollektiven Haushaltungen von der genannten Firma im Laufe des Monats Mai mitgeteilt wird. Bis zum 31. Juli 1943 nicht bezogene Süsstofftabletten werden später nicht mehr nachgeliefert.

Alle Anfragen, welche die Lieferung, Fakturierung oder Zahlung betreffen, sind von den kollektiven Haushaltungen direkt an die Lieferfirma zu richten und werden von dieser beantwortet.

Dagegen sollen Anfragen über frühere Zusatzzuckerzuteilungen, über die Bezugsberechtigung für künstliche Süsstoffe, sowie Gesuche um Zuteilung tablettierter künstlicher Süsstoffe an die zuständige kantonale Zentralstelle für Kriegswirtschaft gerichtet werden.

Bezug von Rationierungsausweisen bei Wohnortswechsels

Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt macht die Bevölkerung erneut darauf aufmerksam, dass die Lebensmittelkarte immer in jener Gemeinde bezogen werden muss, in der sich der Bezugsberechtigte durch Deponierung seines Heimatscheines ordnungsgemäss angemeldet hat. Zuwüger haben erst dann ein Anrecht zum Bezug der Lebensmittelkarte am neuen Wohnort, wenn sie von der bisherigen Wohngemeinde eine Bestätigung über die zuletzt bezogenen Rationierungsausweise und über die Sperre des Rechts zum Kartenbezug am bisherigen Wohnort (Sperrmeldung) vorweisen können. Es ist deshalb für jeden Bezugsberechtigten unerlässlich, sich beim Wegzug bei der Gemeindestelle für Kriegswirtschaft vom Kartenbezug abzumelden und eine Sperrmeldung zugunsten des neuen Wohnortes zu verlangen.

Verstösse gegen kriegswirtschaftliche Vorschriften

(Mitgeteilt von der Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft)

Kostspielige Meringues

Ein Wirt im Emmental konnte der Veranschaulichung nicht widerstehen, seinen Gästen durch ein unverfälschtes Vorkriegsdessert in Form von Meringues mit Schlagrahm eine Überraschung zu bereiten. Wahrscheinlich war die Freude der Gäste gross, kleiner jedoch diejenige des Wirtes, als er eine Strafuntersuchung über sich ergehen lassen musste und zu einer Busse von Fr. 40.— zuzüglich Untersuchungskosten verurteilt wurde. Die Gastwirte, die glauben, für sie existierten die kriegswirtschaftlichen Bestimmungen nicht, müssen die Konsequenzen tragen.

Die Verweigerung der Entgegennahme von Brotcoupons bei der Abgabe von Backwaren und Pâtisserie ist strafbar

In den Verfügungen Nr. 1 der Sektion für Getreideversorgung im Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt über Brotrotationierung vom 12. Oktober 1942 heisst es bekanntlich im Abschnitt II, Ziffer 2, dass die kollektiven Haushaltungen bei der Abgabe von Backwaren vom Gast Mahlzeiten- oder Brotcoupons einzufordern haben, wobei ein Mahlzeitencoupon oder ein Brotcoupon von 100 g durchschnittlich vier Stück Pâtisserie entsprechen.

Wohl hat der Gast die Wahl, entweder Brotcoupons oder Mahlzeitencoupons abzugeben. Hingegen ist der Gastwirt verpflichtet, beides anzunehmen. Kürzlich wurde in einer kollektiven Haushaltung die Entgegennahme von Brotcoupons verweigert, in der Meinung, die Wahl stehe auch dem Wirt offen. Der Betriebsleiter musste sich daraufhin einer Strafuntersuchung unterziehen.

Vier Mahlzeitencoupons für ein Mittagessen

Ein Gast bestellte in einem Restaurant auf Grund der Speisekarte ein Suppe, dann ein Rumsteak, Makkaroni, Salat und zum Dessert ein Stück Pâtisserie. Er hatte hierfür Fr. 3.50 zu zahlen und vier Mahlzeitencoupons abzugeben.

Dies widerspricht der Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) vom 30. November 1942, in deren Art. 5 sehr deutlich erklärt wird, dass für à la carte-Speisen und für zusammengestellte Mahlzeiten höchstens drei Mahlzeitencoupons verlangt werden dürfen. Es half dabei dem Wirt nichts, dass er in der Strafuntersuchung geltend machen konnte, zur Zubereitung des Rumsteaks habe er 220 g Fleisch und zu den Makkaroni 200 g Teigwaren pro Person verwendet. Auch bei der Verabreichung von grossen Portionen gilt die Höchstzahl von drei Mahlzeitencoupons. Zudem ist die Abgabe solcher Kiesenportionen, die ja auch im Privathaushalt heute niemand mehr zubereiten kann, höchst unzeitgemäss. Es widerspricht dies auch dem Sinn der genannten Verfügung, der in Art. 1 wie folgt deutlich umschrieben ist:

„Jedermann ist verpflichtet, bei der Zubereitung und im Verbrauch von Lebens- und Futtermitteln sich grösster Sparsamkeit und rationeller Verwendung zu befleissigen und sich den bestehenden Versorgungsschwierigkeiten anzupassen.“

Muss Nudelsuppe mit Huhn unter die à la carte-Gerichte gezählt werden?

Die Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) vom 30. November 1942 schreibt bekanntlich im Interesse der Einsparung von Lebensmitteln in Art. 3, lit. b, vor, dass nur 12 Einzelplatten (à la carte-Gerichte) angeboten werden dürfen, ausgenommen jene Speisen, die keiner besonderen Zubereitung bedürfen und als kleine Zwischenverpflegung betrachtet werden müssen. Bei der Auslegung dieser Bestimmung machte es gelegentlich etwelche Schwierigkeiten, in Grenzfällen den Unterschied zwischen Speisen, die keiner Zubereitung bedürfen, und richtigen à la carte-Gerichten genau zu bestimmen. So wurde von einem Wirt die Meinung vertreten, Nudelsuppe mit Huhn sei als Suppe, nicht als à la carte-Speise im obigen Sinn zu betrachten. Huhn wird bei einem solchen Gericht jedoch kaum nur als kleine Einlage serviert. Auf alle Fälle spricht der Preis von Fr. 3.50 dagegen, der den Schluss aufdrängt, dass es sich hierbei um ein ganzes Essen handelt, das einer „besonderen Zubereitung“ bedarf. Solche Bestimmungen sind sinngemäss auszulegen. Der Name des Gerichts allein sagt nichts aus.

Vierteiliges Menu mit Fisch und Fleisch

Viele Betriebsleiter von Hotels und Gastwirtschaften sind leider immer noch der falschen Meinung, an Sonn- und Festtagen und bei Hochzeitsessen bestehe nur das Verbot der Verabreichung von zwei Fleischgerichten. Die Abgabe von einem Fischgericht als Vorspeise und von Fleisch in der Hauptspeise sei gestattet. Art. 2, lit. m, der Verfügung Nr. 69 des Kriegs-Ernährungs-Amtes (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) vom 30. November 1942 ist jedoch so zu verstehen, dass weder zwei Fleisch- noch zwei Fisch-, noch ein Fisch- und ein Fleischgericht in ein- und demselben Essen verabreicht werden dürfen. Zulässig ist hingegen bekanntlich, ein Fischresten- oder Fleischrestengericht neben einem Fisch- oder Fleischgericht zu servieren.

Als Fleischrestengerichte gelten nur Speisen, in denen die Fleischreste in zerklüfteter Form serviert werden. Nicht als Fleischrestengerichte sind anzusehen: Fleisch in Tranchen, warm oder kalt, Aufschnitt, Fleiswaren, Schinken, Trockenfleisch, Speck, Milken.

Unter Fischrestengerichten sind Fischsalat, Coquilles, Fischcroquettes und andere Fischspeisen, in denen Resten von Fischen in zerklüfteter Form enthalten sind, zu verstehen, nicht jedoch Gerichte, hergestellt aus ganzen Fischen und grösseren Fischteilen.

Geschäftliche Mitteilungen

Die Konservenindustrie bittet um leere Dosen

Die Schweiz wird im kommenden Winter in bezug auf die Lebensmittelversorgung mehr denn je auf sich selbst angewiesen sein. Darum wurde eine nochmalige Erweiterung unseres Anbauplanes angeordnet. Es ist aber klar, dass diese Steigerung der Bodenfruchtbarkeit eine halbe Sache bliebe, wenn es nicht gelänge, die Sommerernte für den Winter zu konservieren.

Die Bereitstellung dieser Wintervorräte durch unsere Konservenindustrie wird leider durch den Mangel an Weissblechdosen erschwert. Die Weissblecheinfuhr ist sozusagen völlig unterbunden und die vorhandenen Lager in der Schweiz werden von Monat zu Monat kleiner. Die Roco-Konservenfabrik Rorschach A.G. richtet darum erneut an die Konservenverbraucher den dringenden Appell, jede, auch die letzte leere Konserven-Weissblechdose der Wiederverwendung zuzuführen und nicht zum Altmetall oder gar in den Kehrichtkübel zu werfen. Für leere Konserven-Weissblechdosen, die gereinigt und in unverletztem Zustand zurückgebracht werden, bezahlt bekanntlich jedes Lebensmittelgeschäft eine angemessene Entschädigung.

Hotellieferanten!

Von allen Werbemitteln in der Tat Am nützlichsten ist das Inserat!

Allen Herausgebern von Stadt-, Orts- und Hotelprospekten sowie für alle übrigen Verkehrs-Prospekte empfiehlt die

Schweizerische Prospektzentrale Zürich

ihren bestbewährten Prospektverteilungsdienst für die Verteilung Ihrer Prospekte

Neben den bisherigen in der ganzen Schweiz verstreuten ca. 100 Abgabestellen sind nun auch die nachstehend verzeichneten Auskunftsbureaux der Schweizerischen Bundesbahnen mit den Prospektverteilungs-Einrichtungen der Schweizerischen Prospektzentrale versehen:

Seit längerer Zeit eingerichtet:

Bahnhof Wädenswil	1936	Hauptbahnhof Schaffhausen . . .	1938
Bahnhof Andelfingen	1936	Bahnhof Etwilen	1938
Hauptbahnhof Winterthur	1936	Hauptbahnhof Baden	1939
Bahnhof Thalwil	1938	Hauptbahnhof St. Gallen	1941

Neuerdings eingerichtet:

Hauptbahnhof Bern	1942	Hauptbahnhof Genf	1943
-----------------------------	------	-----------------------------	------

Es besteht die Aussicht, noch einige weitere Bureaux in gleicher Weise auszustatten

Umschau

Der Osterverkehr

Die vom Publikum für einen Osteraufenthalt bevorzugten Regionen melden einen sehr lebhaften Verkehr und Betrieb über die Feiertage. Die Bundesbahnen hatten einen gegenüber dem Vorjahr wesentlich stärkeren Osterverkehr zu bewältigen und führten 358 Entlastungszüge. Wenn die Zahl dieser Doppelführungen nicht grösser war, so deshalb, weil die fahrplanmässigen Züge viel stärker als in den Vorkriegsjahren ausgelastet wurden. Es stellt der Leistungsfähigkeit der Eisenbahnen und ihrem Personal das beste Zeugnis aus, dass auch die Spitzenbelastungen des gesamten Transportapparates reibungslos und ohne grössere Verspätungen abgewickelt werden konnten.

Der Zug der Osterreisenden war besonders stark nach dem Tessin, dem Vierwaldstätter-, Thuner- und Genfersee. Im allgemeinen wurden die tiefer gelegenen Gebiete bevorzugt, standen diese doch durchwegs dank der vorgeschrittenen Jahreszeit in herrlichstem Blütschmuck. Dagegen war der Sportverkehr recht unbedeutend und demzufolge auch der Zuspruch in den höheren Fremdenzentren entsprechend schwächer. Da und dort haben sich auch die etwas deplazierten Apriltaunen des Wetters frequenzmindernd ausgewirkt, indem entweder weitere Reisen, die am Samstag angetreten werden sollten, wegen des Regeneinbruches unterblieben oder dann die Rückfahrten zufolge des weniger freundlichen Wetters am Montag wiederum früher angetreten wurden.

In den vorerwähnten Regionen mit Frühjahrsaison war die Besetzung der Hotels durchwegs eine gute, zum Teil eine bis unter das Dach vollständige. An einzelnen Orten wurden sogar noch geschlossene Betriebe in letzter Minute geöffnet, um der Nachfrage nach Unterkunft entsprechen zu können. Dort, wo sich der Besuch nicht nur auf ein bis zwei Tage beschränkte und, wie im Tessin, schon zu Beginn der Osterwoche in recht erfreulichem Ausmass einsetzte, dürfte auch das Betriebsergebnis den Erwartungen entsprechen. Typisch für diese Kriegsobern war der starke Veloverkehr, der dem Strassenbild das Gepräge gab und sich frei entfalten konnte, da die Automobile zu einer Rarität geworden sind. Für die Frühjahrsstationen bildeten Ostern einen recht erfreulichen Auftakt. Möge sich die Saison in gleichen Bahnen bewegen!

Praktische Lösung der Nachwuchsfrage

In der kürzlich stattgehabten Generalversammlung des Zürcher Hoteliervereins äusserte sich Herr A. L. Thurnheer in einem eingehenden Votum zur Frage der Vermehrung der Lehrstellen in Zürcher Hotelbetrieben. In der Meinung, dass die dort unternommene Aktion nur den Anfang zu einer Intensivierung der Lehr-

lingsausbildung vorab in Städtebetrieben machen und die übrigen Städtesektionen ermuntert werden sollen, sich dem Beispiel anzuschliessen, lassen wir nachstehend und auf mehrseitigen Wunsch die Darlegungen des Votanten auszugsweise folgen:

Im Hinblick auf den Mangel an geeignetem Nachwuchs muss die Arbeitgeberchaft ernstlich und sofort an die edle Arbeit heranreten, um uns den Nachwuchs, den wir heute mehr denn je ermangeln, zu sichern. Wir müssen uns aufraffen, junge Kräfte zu finden, die mit uns und in unserem Geiste den Weinberg zu bearbeiten gewillt sind. Es ist unrichtig, wenn wir uns auf den eigennützligen Standpunkt stellen, dass ein Erzieher der jungen Köche und Kellner im Hotelpioniergeist nicht viel nütze, da man die jungen Kräfte ja doch nach kurzen Jahren wieder verlieren werde.

Jeder Vater und jede Mutter verliert in einem gewissen Sinne zu einem bestimmten Zeitpunkt die oft mit grosser Mühe erzogenen Kinder, doch was diese von den Eltern durch gute Erziehung und Einflüsse mit auf den Weg bekommen, das bleibt.

Die gründlich geschulten jungen Fachleute werden in fernen Landen wieder zu den besten Ambassadors, auf die unsere Fremdenindustrie und gewiss das ganze Land stolz sein können. Diese Tatsachen im Auge haltend und unterstützt durch Ermunterungen seitens der Arbeitnehmergruppen, können wir mit einer Intensivierung der Nachwuchsbildung das erwirkte was uns in den letzten Jahren durch diese und die Gewerbeschulen, durch eigenes Verschulden zufolge einer grossen Passivität entrissen wurde und wo wir wieder vermehrten Einfluss gewinnen müssen.

Es ist noch nicht zu spät, aber wir müssen uns aufraffen, diesem Rufe zu folgen. In einem solchen Geiste wollen wir junge, arbeitsfreudige Menschen aufnehmen, um ihnen auf den verschiedenen Gebieten unseres Berufes das zu geben, was sie suchen, brauchen und nutzbringend verwenden können.

Warum wollten wir in den letzten Jahren keine Kellnerlehrlinge mehr ausbilden?

1. Verschiedenenorts waren es die drastischen Massnahmen, die scheinbar zu Ungunsten der Lehrherren dem Lehrlinge eine zu grosse Sonderstellung einräumten, die sich mit den damaligen Auffassungen nicht ganz vereinbaren liess.

2. Verweise seitens der Behörden gegenüber den Lehrbetrieben wegen zu starker Inanspruchnahme der Jungen im Geschäfte führten zu einer gänzlichen Unterbindung von Lehrverträgen in diesem Fachzweige.

3. Die geringe Zahl qualifizierter Oberkellner verunmöglichte verschiedenenorts eine positive Aktion zur neuen intensiven Werbung von Kellnerlehrlingen.

4. Die Lehrkursstunden waren da und dort ein Hemmschuh; die jungen Leute mussten gerade während der Stoss-Stunden die Betriebe verlassen.

Warum müssen wir wieder Kellnerlehrlinge in unsern Betrieben aufnehmen?

1. Als Arbeitgeber, die den wahren Wert ihres Gewerbes erkannt haben, wollen und brauchen

wir dringendst qualifizierten Nachwuchs. Gerade denjenigen jungen Menschen, die gewillt sind, eine saubere Lehrzeit im Kellnerservice durchzumachen, dürfen wir auf keinen Fall den grundlegenden guten Einfluss von Häusern eines gewissen Ranges und einer bestimmten Atmosphäre versagen.

2. Durch eine Mindestzahl von 11 Kellnerlehrlingen würde es in der Stadt Zürich ermöglicht, für diese in der Gewerbeschule eine Sonderklasse zu schaffen.

3. Durch eine solche Aktion können wir zusammen mit dem Gewerbeverband erstmals dahin wirken, dass die Lehrlinge nach einem bestimmten Plan und zu bestimmter Zeit, in beispielsweise zwei Halbtagmattkursen, theoretisch rein auf dem Service-Gebiete instruiert werden.

4. Durch das Heranziehen von geeigneten Lehrlingen können wir diesen einrichtiges Erlernen und Erfassen dieses so wichtigen Berufszweiges bieten und setzen andererseits dem Überläuferunflug starken Widerstand entgegen. Auch wird so der Typ des Gelegenheits-Barkellers zum Verschwinden gebracht.

Diese wenigen Überlegungen sollten genügen, um die Wichtigkeit einer solchen erstgemeinten Aktion unersetzlich zu erkennen und uns auf diese Art das gesuchte Mitspracherecht bei gewerblichen Fragen der Ausbildung, Zeit- und Programm-Einteilung zu sichern, um grundlegend dort weiter zu bauen, wo wir vor gewisser Zeit im Drange der ungünstigen Verhältnisse stehen geblieben sind.

Dass die jungen Leute für den Oberkellner und den Betrieb als solchen eine Belastung sind, ist ganz klar. Es liegt aber an uns, im jetzigen Augenblick gewisse weitere Opfer zu bringen, um die Anlaufzeit so rasch wie möglich hinter uns zu bringen, und in einem gleichmässigen Turnus diesen Lehrgang in den gediegenen Betrieben aller Städte-Sektionen in der Schweiz wieder in Schwung zu bringen.

Wir dürfen keinen Augenblick zögern, um im Sinne eines konstruktiven Qualitätswillens solidarisch für eine solche Sache einzustehen und diese Aufzuarbeit aufzunehmen. Die allseitigen Umwälzungen im Laufe der letzten Jahre zeigen ganz eindeutig, dass der wahre Erfolg nur dort zu finden ist, wo fester Wille vorherrscht, Ungleichheiten verstehen zu lernen und zu überwinden, um den engern und erweiterten Gemeinschaftsgedanken in unserm Familien- und Erbsleben in schönster Form zu dokumentieren. Zürich wird auf diese Art als grösste Städte-Sektion den gesuchten Antrieb leisten in der bestimmten Hoffnung, dass die andern Städte-Sektionen proportionell nicht zurückstehen werden.

Mit dem Wunsche, mehr und mehr den Gedanken vom wahren Dienen und Helfen, im kleinen wie im grossen Betriebe, wieder rege aufleben zu lassen, was ein produktives GIVE and TAKE herauskristallisieren lassen wird, empfehle ich Ihnen allen aufs wärmste den Antrag des Vorstandes, die Lehrlingsaktion, und heute im besondern diejenige der jungen Kellner, zu befürworten, ja tatkräftig zu unterstützen.

Den neu entfachten Geist aufleben lassend, möge ein jeder das Licht unter dem Scheffel

hervorholen und im engsten Familien- wie Gewerkekreise dem wahrhaft Suchenden helfen, auf dass unser Nachwuchs erüchtigt und fähig werde, das schöne Erbe in bessere Zeiten zu retten.

Geben macht seliger, denn nehmen.

Banken beurteilen die Hotellerie

Dem Geschäftsbericht der Kantonalbank Bern für das Jahr 1942 entnehmen wir die folgenden lehrreichen Ausführungen über das Hoteltgewerbe:

„Der von der Kriegskrise dauernd am schwersten betroffene Zweig der Verkehrswirtschaft bleibt das Hoteltgewerbe, das wegen der vielen mit ihm schicksalsverbundenen Erwerbskreise und den für diese Gesamtgruppe in Betracht kommenden hohen Kapitalinvestitionen tiefgreifender umfassender Stützungs- und Rettungsaktionen zu seiner Erhaltung bedarf. Die etappenweise der Krisenentwicklung folgenden, vom Bund getroffenen rechtlichen und finanziellen Hilfsmassnahmen waren in der Tat als lebensfähig erachteten Betriebe und die damit verbundene Existenz ihrer Inhaber vor dem Untergang zu schützen. Die Dauerkrise, die nach und nach auch die bisher widerstandsfähigsten Elemente erfasst, erheischt eine Ausdehnung bestehender und die Ergreifung neuer Schutzmittel. Im Rahmen eines Sofortprogramms, dessen Ausführung die auf ferne Zeiten gerichteten grosszügigen Planungen nicht zu beeinträchtigen braucht, werden einige vordringliche Aufgaben in Angriff zu nehmen sein. So im besondern die wohlverwogene, gut zu rechtfertigende zeitgemässe Stilllegung einzelner Betriebe zur Verminderung des Überangebotes an Logiergelegenheiten, die Beanspruchung von Arbeitsbeschäftigungskrediten für bauliche Instandsetzungen und Erneuerungen, die wenn möglich gesetzliche Preisnormierung, die den neuen Bedürfnissen angemessene Revision der Ende 1943 ablaufenden dritten Notverordnung und die fortzusetzende Prüfung des Entschuldungsproblems, unter der notwendigen Wahrung der Gläubigerinteressen, innerhalb der Grenzen des für alle Beteiligten tragbaren Masses. Damit können auch die auf dem Felde neuer Initiativen erblühenden Wünsche und Vorschläge in den Kreis der näheren Betrachtung gezogen werden.“

Zur richtigen Erkenntnis der Grösse der entstehenden Krisenschwäche, die vielfach im Hinblick auf den etwas verbesserten inländischen Verkehr unterschätzt werden, der nur einen relativ bescheidenen Ersatz für den enormen kriegsbedingten Ausfall ausländischer Gäste liefert, genügt an und für sich schon die Feststellung, dass von 1937 bis 1942 die Logiernächte der Landgäste allerdings von 8'000'000 auf 9'065'000 gestiegen, andererseits jedoch diejenige der Ausländer von 8'068'000 auf 1'913'000 gesunken sind, was eine Abnahme der Gesamtzahl von 16'177'000 auf 11'878'000 ergibt. Dabei ist ausser dem Gesamteindruck dieses volkswirtschaftlich schwerwiegenden Rückganges, der bisher einen jährlichen Ausfall von etwa 250 Millionen

LIPS-Küchenmaschinen

an der Mustermesse, 1.-11. Mai
Halle V, Stand No. 1391

KOMBINATOR KOMBIREX

Spitzenprodukte in Küchenmaschinen
raum- und zeitsparend, betriebsicher, grosse Leistung.

Schälmaschinen

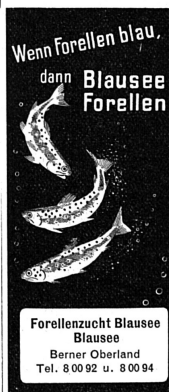
mit elektrischem u. hydraulischem
Antrieb. Kleinster Abfall, grösste
Leistung.

Besichtigen Sie unverbindlich
meine Ausstellung.

LIPS-Küchenmaschinenfabrik
Urdorf bei Zürich Telephon 91 75 08



Zu vermieten am Luganersee
**Kl. Restaurant
mit Pension**
an tüchtige Fachleute. Offer-
ten unter Chiffre 5893 Schwei-
zer Annoncen A.G., Lugano.



Ausdauer führt auch in der Lotterie zum Ziel



1 Treffer zu Fr. 20.000.— 50 Treffer zu Fr. 1.000.—
1 Treffer zu Fr. 10.000.— 100 Treffer zu Fr. 200.—
1 Treffer zu Fr. 5.000.— 1000 Treffer zu Fr. 100.—
1 Treffer zu Fr. 3.000.— 20.000 Treffer zu Fr. 10.—
1 Treffer zu Fr. 2.000.— 200.000 Treffer zu Fr. 5.—
Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Lose Fr. 50.— (ent-
haltend 2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Los-
verkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-
Lotterie Zürich VIII/27.600.

Landeslotterie

Mustermesse Basel

Halle III

Stand 881

FRIGOMATIC

Moderne Kühlanlagen für Hotels und Restaurants

AUTOFRIGOR A.G. ZÜRICH

Franken errechnen liess, wohl zu beachten, dass die Einbussen der Saisonhotellerie und ihrer Kurorte noch viel katastrophaler sind, mussten doch mancherorts die grössten Betriebe seit Kriegsausbruch ganz oder teilweise geschlossen bleiben. Es ist unter diesen Umständen begreiflich, dass die von der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft mit gutem Erfolg durchgeführte eigenössische finanzielle Hilfsaktion, deren Funktionen im Kanton Bern der Oberländischen Hilfskasse übertragen sind, ein immer grösseres Ausmass annimmt. Tatsächlich ist mit dieser Institution für die schweizerische Hotellerie eine Hilfe geschaffen worden, wie sie in keinem andern Lande besteht und die seit ihrer Gründung in 1921 mit den wirksamen Massnahmen der Stundung, der Überbrückungshilfen und der Schuldenreduktion Grosses geleistet hat für die Bewahrung vor einem allgemeinen Zusammenbruch und für eine dem Durchhalten dienende Sanierung. Der in der zweiten, ab 1932 eingesetzten Hilfsaktion erzielte Schuldenabbau erreicht bis Ende 1942 den ansehnlichen Betrag von 70 Millionen Franken, im Kanton Bern, dessen oberländische Hotellerie eine Verschuldung von total ca. 110 Millionen aufweist, ist unter Mitwirkung der O.H.K. eine Schuldenreduktion von 10 Millionen erwirkt worden. Die sanierungs-mässig eingeräumten Zins erleichterungen beziehen sich für die ganze Schweiz auf Kapitalforderungen von 266 Millionen (Kanton Bern 17 Millionen).

Über die Saisonergebnisse der oberländischen Hotelbetriebe sei nur erwähnt, dass die meisten Grossunternehmen geschlossen waren, die mittleren und kleineren Betriebe mit einer kurzen, etwas verbesserten Ferienfrequenz sich zufriedengeben mussten und, da dort von lokalen militärischen Beanspruchungen etwas profitierend, leidlich durchzukommen vermochten, wenn auch die Konkurrenz der Privat-zimmer- und Chaletvermietungen in Zeiten der fehlenden fremden Gäste besonders fühlbar geworden ist.

Hinsichtlich der Zukunft unseres Hotelgewerbes erscheint die Annahme berechtigt, dass in Anbetracht seiner nun allgemein erkannten lebenswichtigen Bedeutung für die schweizerische Volkswirtschaft alle Beteiligten, unter helfender Mitwirkung des Bundes, stets Mittel und Wege finden werden, um die Substanz und die mit ihr verbundenen Existenzen zu erhalten und in eine bessere Zeit hinüberzuretten, in der auch die Schweiz als weltbekanntes, bevorzugtes Erholungs- und Reiseland aus einem wieder auflebenden internationalen Reiseverkehr den so lange entbehrten Nutzen ziehen kann."

Kleine Chronik

Ein weiterer Hotelabbruch

Nach einer Bekanntmachung der Gemeinde Lauterbrunnen soll das für Fr. 156,400 brand-versicherte Hotel Kurhaus Wengen am Abbruch zum Verkaufe kommen. Es handelt sich bei diesem Etablissement um ein Hotel, das seinerzeit bei der Entwicklung des Kurortes

Wengen eine bedeutende Rolle gespielt hat. Gäste von hohem Rang, wie z. B. der spätere Feldmarschall und Reichspräsident von Hindenburg, haben in diesem Hause ihre Ferien verbracht. L.

Zur Kursaalfrage in Interlaken

In der jüngsten Sitzung des Gemeinderates von Interlaken wurde das Geschäft „Kursaal-sanierung“ abschliessend behandelt und beschlossen, es sei dem Grossen Gemeinderat zu beantragen, die Besitzung Hotel „Belvédère“ am Höweg zu erwerben und für Fr. 20,000 Obligationen des Kursaals Interlaken zu übernehmen. L.

Handänderung

Wie der „Freie Rätler“ meldet, wurde das Hotel „Château“ an der Bahnhofstrasse in St. Moritz-Dorf an der Versteigerung von der Hotelgesellschaft „Neues Posthotel“ für Fr. 300,000.— käuflich erworben.

Eine Jubilarin

Dieser Tage beging Fräulein Babette Hunkeler ihren 80. Geburtstag in bewunderswerter körperlicher und geistiger Frische. Sie ist wohl eine der ältesten, wenn nicht die älteste Hotelangestellte, versieht sie doch heute noch den Posten einer ersten Lingeriegevernannte im Hotel du Lac in Luzern. Ein solches jahrzehntelanges erspriessliches Verhältnis zwischen Patron und Angestellten gereicht nicht nur der Jubilarin, sondern auch der Direktionsfamilie H. Burkard-Spillmann zur Ehre. Fräulein Hunkeler wünschen wir einen ungetrübten und glücklichen Lebensabend.

Aus den Sektionen

Basler Hotelier-Verein

Z. Der Basler Hotelier-Verein hielt am 14. April eine Mitgliederversammlung ab, welche sich namentlich mit den Fragen befasste, welche die Logierung und Verpflegung der Besucher der Schweiz. Mustermesse vom 1. bis 11. Mai 1943 betreffen. In Fühlungnahme mit der Mustermesse-Direktion und den Behörden hat der Vereinsvorstand das möglichste getan, um Basels Gäste auch bei der heutigen Knappheit an Lebensmitteln und anderen Waren gut zu beherbergen. Die Sorgen, welche die Lebensmittel-Rationierung bei dem kurzen Stossandrang verursacht, sind mit den kantonalen und eidgenössischen Behörden eingehend studiert worden. Das Quartierbüro ist reorganisiert worden, und es wurde für alle Fälle eine bedeutende Zahl zusätzlicher Schlafgelegenheiten geschaffen. Im weitem befasste sich die Versammlung mit Fragen der Hoteliernearungsaktion, der Hotelfachschule und des Nachwuchses

von tüchtigem Fachpersonal, der Errichtung von Luftschutzkellern, der Trinkgeldordnung, der Tagung der Städtesektion vom 7. April 1943 in Bern sowie des Basler Verkehrsvereins. Als neue Vereinsmitglieder wurden aufgenommen die Herren Franz Grassler, Rest. Safran-Zunft, und J. H. Geissler, Hotel Rest. Casa Ticinese.

Hotelier-Verein Thun und Umgebung

Der Hoteliereverein Thun und Umgebung blickt dieses Jahr auf einen 25jährigen Bestand zurück. Der Zeitlage entsprechend wird die Sektion dieses Jubiläums nur in einfachstem Rahmen gedenken. Trotzdem soll die kommende ordentliche Hauptversammlung, die fünfundzwanzigste ihres Zeichens, einen etwas festlicheren Charakter haben. Zu diesem Anlass sind einige Persönlichkeiten der verschiedenen Seeufer-Gemeinden, sowie die Präsidenten der Nachbarsektionen eingeladen worden. Es ist für diesen Anlass folgendes Programm vorgesehen:

I. Teil

Sitzung im Hotel Kreuz in Oberhofen Donnerstag, den 6. Mai, 15.00 Uhr

1. Begrüssung; 2. Jahresbericht; 3. Jahresrechnung; 4. Wahl der Rechnungsrevisoren; 5. Bestimmung des Jahresbeitrages; 6. Festsetzung der Subventionen; 7. Thunerseeverband-Reklame; 8. Unvorhergesehenes.

II. Teil

Hotel Marbach, Hilterfingen, 18.30 Uhr

Bankett mit Angehörigen, Festakt — Ehrungen — Ansprachen. Nachher musikalische Unterhaltung und Tanz.

Anmeldungen sind bis spätestens 25. April an das Hotel Marbach in Hilterfingen zu richten.

Veranstaltungen

Ostschweizerische Hoteliertagung

Die Sektion St. Gallen des Schweizer Hotelierevereins bringt allen Berufskollegen zur Kenntnis, dass Donnerstag, den 13. Mai 1943, um 10 Uhr 15 im grossen Saal des Hotel Walhalla in St. Gallen eine Ostschweizerische Hoteliertagung stattfindet, wozu alle Hotellafelente kollegial eingeladen sind.

Wir richten deshalb an alle die Bitte, sich den 13. Mai für diese berufliche Tagung zu reservieren und wenn immer möglich mit Familienangehörigen daran teilzunehmen.

Der Hotelier-Verein der Stadt St. Gallen würde sich ausserordentlich freuen, alle Angehörigen unseres Standes der Ostschweiz in St. Gallen begrüßen zu dürfen, denn er ist der Auffassung, dass es gerade in der heutigen Zeit von

grosser Wichtigkeit ist, dass man sich gegenseitig ausspricht, um über sämtliche die Hotellerie betreffende Fragen orientiert zu sein. An dieser Tagung ist Gelegenheit geboten, sich über alle Probleme unseres Gewerbes auszusprechen, Auskunft und Rat zu erhalten.

PROGRAMM:

10.15 Uhr: Begrüssung durch Herrn Kleiner, Präsident der Sektion St. Gallen des SHV.

10.30 Uhr: Orientierendes Referat von Herrn Dr. Riesen, Direktor des SHV.

11.15 Uhr: Fachlicher Vortrag von W. Rügner: „Die Hotellerie und ihre Sorgen in Kriegszeiten, Anpassung und Überbrückungsmöglichkeiten“.

12.30 Uhr: Gemeinsames Mittagessen (Anmeldung erwünscht, Preis Fr. 4.50 inkl. Service).

2.00 Uhr: Referat von Herrn Vogt, Hotelier und Fachlehrer, Basel: „Berechnung von Menus und einzelnen Gerichten. Küchenkalkulation als Existenzgrundlage. Ein- und Verkauf“.

Allgemeine Umfrage.

Wir machen noch darauf aufmerksam, dass sämtliche der Hotellerie und dem Gastwirtschaftsgewerbe nahestehenden Korporationen und Verbände zu dieser Tagung eingeladen sind.

Nachkriegsprobleme von Verkehr und Tourismus

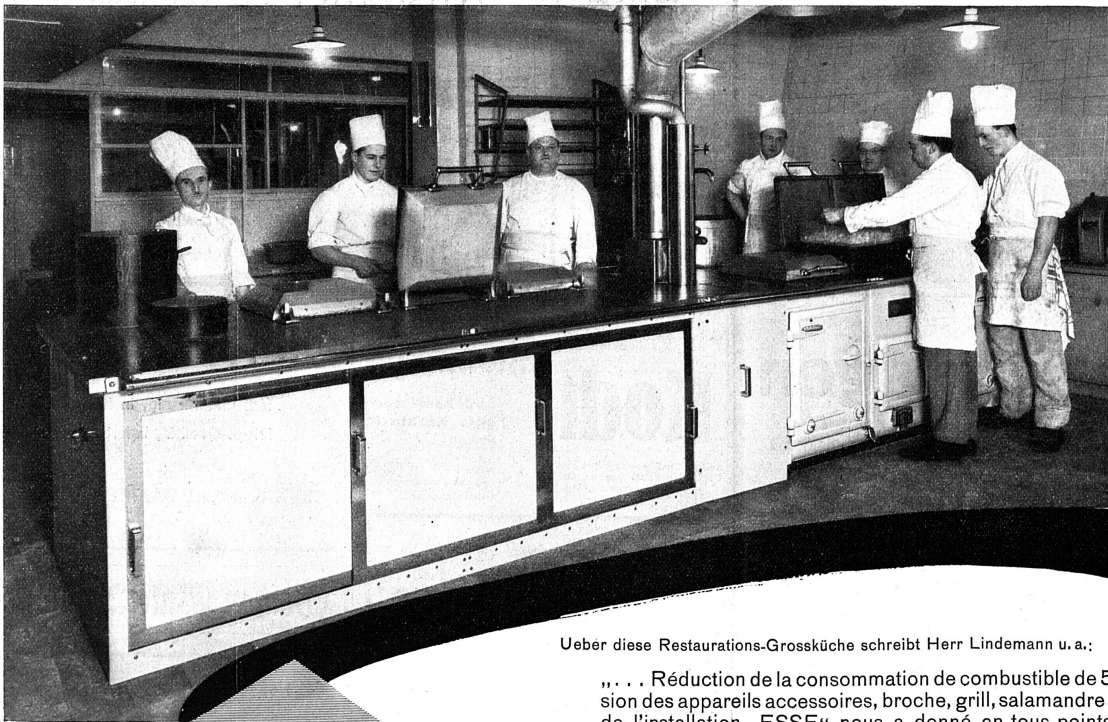
Zweiter Kurs über Fremdenverkehrsfragen

veranstaltet vom Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen

am 31. Mai/1. Juni 1943

Anlass und Zweck

Diskussionen über die Gestaltung der nachkriegszeitlichen Gesellschafts- und Wirtschaftsordnung haben sich immer stärker zu regen begonnen. Das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen folgt daher einem Bedürfnis, wenn es in Weiterführung des Gedankenganges seines ersten Kurses, der das Thema „Verkehr und Tourismus in der Kriegswirtschaft“ behandelte, nunmehr zur Abklärung des Fragenkomplexes, wie er sich nach dem Kriege für Verkehr und Tourismus ergeben mag, beitragen will. Da zur Beurteilung der Aufgaben der Schweiz in solcher Richtung eine Kenntnis der Verhältnisse, Auffassungen und Absichten des Auslandes entscheidend sein dürfte, wird die Orientierung darüber in den Vordergrund gestellt.



Eine der neuesten ESSE-Grossküchen in der „Brasserie et Tea-Room du Grand Chêne“, Lausanne.

FABRIKAT



Ueber diese Restaurations-Grossküche schreibt Herr Lindemann u. a.:

„... Réduction de la consommation de combustible de 50%... Suppression des appareils accessoires, broche, grill, salamandre... Le rendement de l'installation „ESSE“ nous a donné en tous points satisfaction, elle s'adapte en outre très bien aux restaurants ayant un service irrégulier et les coups de feu sont passés avec une aisance égale aux installations travaillant directement sur la flamme...“

Besuchen Sie die Demonstrationen an der Muba!

Mustermesse

Halle V, Stand 1289.

HÄLG & CO., ST. GALLEN

Lukasstrasse 30
Telephon 28265

ZÜRICH

Kanzleistrasse 19
Telephon 58058

LOUIS STERROZ, LAUSANNE, 7, Chemin des Allinges, Tél. 27939

Diesem Zwecke dienen die drei ersten der vier Kursreferate. Die Referenten bieten Gewähr für eine zweckmässige Vermittlung der erforderlichen Aufschlüsse. Prof. Dr. W. Röpke braucht wohl kaum mehr vorgestellt zu werden. Prof. Dr. A. Mariotti bürgt als Klassiker der Fremdenverkehrslehre dank seines umfassenden Wissens über den Fremdenverkehr und seines Einblickes in die Fragen der Hotellerie für eine geeignete Behandlung des ihm gestellten Themas. Ed. Zamboni erscheint als langjähriger Direktor der Air France in Belgien und Organisator des Flugverkehrs auf dem Balkan besonders berufen, über die Zukunftsmöglichkeiten des internationalen Transportwesens und namentlich des Luftverkehrs zu referieren. An die Referate schliessen sich freie Aussprachen. Die ganze Veranstaltung ist für eine breitere Öffentlichkeit bestimmt, hauptsächlich aber für die Kreise, die im Verkehr und Tourismus tätig sind oder sich damit sonst beschäftigen.

Die Vorträge finden in der Aula der Handels-Hochschule St. Gallen, Notherstrasse 20, statt, und zwar gemäss folgendem Plan:

Montag, den 31. Mai 1943:

16 Uhr: Eröffnung durch den Rektor der Handels-Hochschule. 16.15—17 Uhr: Referat von Prof. Dr. W. Röpke, Genf: „Probleme der Nachkriegswirtschaft, unter besonderer Berücksichtigung von Verkehr und Tourismus“. 17.15 bis 18 Uhr: Referat von Prof. Dr. Angelo Mariotti von der Universität Rom, Rom: „Sviluppi ed orientamenti della politica turistica ed alberghiera nel dopo-guerra“. Dem Referat folgt eine Zusammenfassung in deutscher Sprache. 18 Uhr: Aussprache.

Dienstag, den 1. Juni 1943:

9.15—10 Uhr: Referat von Ed. Zamboni, ehemaliger Direktor der Air France, Belgrad: „Les transports dans l'après-guerre, notamment sous l'angle de l'aviation“. 10.15—11 Uhr: Referat von Dr. W. Hanziker: „Touristische Nachkriegsaufgaben der Schweiz“. 11 Uhr: Aussprache und Schlusswort.

Teilnahmebedingungen

1. Teilnehmergebühr: Fr. 10.—; am Tage der Anmeldung einzuzahlen auf Postcheckkonto St. Gallen IX 747 der Handels-Hochschule. 2. Anmeldung: Bis 10. Mai 1943, an das Sekretariat der Handels-Hochschule St. Gallen, Notherstrasse 20, unter Einsendung des nachstehenden Abschnittes. 3. Mindestteilnehmerzahl: 80.

ASCO

Generalversammlung vom 6. Mai 1943, 10.30 Uhr, im Hotel „Storchen“, Basel

Traktandenliste

1. Ablage des Jahresberichtes durch den Präsidenten.
2. Jahresrechnung.
3. Wahlen:
 - a) des Vorstandes;
 - b) der Rechnungsrevisoren.
4. Festsetzung:
 - a) der Beitrittsgebühren und der Jahresbeiträge;
 - b) der Entschädigungen an den Vorstand.

5. Stellungnahme zu einem Antrag betr. Verlegung des jeweiligen Vertragsanfangs, resp. Abschlusstermines auf den Donnerstag, sofern das Monatsende auf einen Freitag, Samstag oder Sonntag fällt.
6. Besprechung der noch zu treffenden Massnahmen für die Schaffung und Einführung des Berufsausweises für Musiker.
7. Bericht und Antrag des Vorstandes betr. Richtlinien für zeitgemässe Gagen für Musiker.
8. Antrag auf Statutenänderung betr. der Mitgliedschaft der ASCO.
9. Stellungnahme zu evtl. Abänderungsanträgen für den Gebührentarif der SUISA im Hinblick auf den bevorstehenden Ablauf des vertraglichen Termins.
10. Varia.

Die Wichtigkeit der Traktanden dürfte wohl einen vollständigen Aufmarsch unserer Verbandsmitglieder und Berufskollegen rechtfertigen. Die Versammlung, während der Dauer der Mustermesse, bietet Gelegenheit zum reduzierten halben Preise Basel und Mustermesse zu besuchen und bildet deshalb einen ganz besonderen Anreiz.

Wir ersuchen alle Teilnehmer dringend, zu dieser Versammlung ihre Akten mitzubringen, die geeignet sind, bisherige Schwierigkeiten mit der SUISA zu belegen und auszuweisen. Die Diskussion zu diesem Traktandum soll uns die nötigen Grundlagen schaffen, um bei späteren Verhandlungen die Interessen unserer Mitglieder zu vertreten.

Alle jene Herren Kollegen, die bisher ihren Beitritt zu unsern Verbänden noch nicht angemeldet haben, laden wir hiermit nochmals höflich wie dringend ein, uns ihre Mitgliedschaft anzumelden. Die kommende Zeit wird uns vor viele

wichtige Probleme stellen, und es ist dringend notwendig, dass unsere Organisation zielbewusst gefördert und unterstützt wird.

Geschäftliche Mitteilungen

Prospektabgabe durch die Schweizerische Prospektzentrale

Die Schweizerische Prospektzentrale in Zürich hat Gelegenheit erhalten, in einigen Auskunfts-bureaux der Schweizerischen Bundesbahnen Prospektverteilungs-Einrichtungen aufzustellen, die sich bis jetzt gut bewährt haben. Diese Kartotheken ersparen dem Auskunftspersonal viel Zeit und Kleinarbeit und nehmen verhältnismässig wenig Platz ein.

Ausserdem gibt dieses Prospektverteilungs-System die Möglichkeit, eine sich automatisch ergebende statistisch effektive Verbrauchskontrolle der ausgegebenen Prospekte durchzuführen. Dieselbe bietet (dem Publizitätsdienst) den Schweizerischen Bundesbahnen ein wertvolles Mittel, um gegebenenfalls über die Wirkungen der verschiedensten Arten von einschlägiger Propaganda aufschlussreiche Forschungen anstellen zu können. Auch den Herausgebern von Stadt-, Orts- und Hotelprospekten bietet diese Erweiterung des Prospektverteilungsdienstes der Schweizerischen Prospektzentrale die denkbar grösstmögliche Gewähr einer rationellen Verwendung aller ihrer derselben zur Verteilung angeschlossenen Prospekte.

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



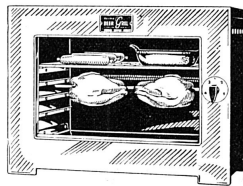
Langenthaler Porzellan

mit dem Kennzeichen



An der Schweizer Mustermesse Basel 1943
Halle I, Stand No. 20

20 Jahre Original Beer



Der elektrische Spiess-Grill-Salamander mit grösster Leistung

Mustermesse Basel Zeilthale IX, Stand 2892

Wir bitten höflich zu beachten, dass unsere Firma „Original Beer“ mit Beerrex nicht identisch ist.

ORIGINAL BEER GRILL, ZÜRICH
Telefon 74156 Millärstrasse 99

Gesucht per sofort tüchtige

Lingère-Gouvernante (Weißnäherin)
Stoßlerin, Manglerin
2 Hilfszimmermädchen

Jahresstellen. Hotel I Ranges, Montreux. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre M. T. 2854 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Il est nécessaire...

Il est nécessaire de moderniser hôtels, cafés et restaurants.

Pour maintenir et développer votre clientèle, il faut songer dès maintenant à la modernisation de vos locaux. La clientèle va plus facilement aux établissements dont l'aménagement répond au goût du jour.

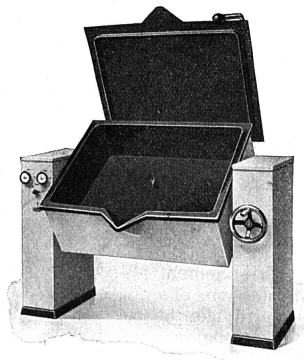
Demandez conseils et devis à une maison de confiance spécialisée depuis 1863 dans l'installation et la modernisation des hôtels, cafés, bars, restaurants et carnazols.

ALBERT HELD & C^{IE} S.A.
MONTREUX

Références dans toute la Suisse

Held ne crée que des ensembles harmonieux

Sursee-Kochanlagen



für die Hotel- und Restaurationsküche
an der Mustermesse Basel

Stand No. 1321, Halle V

Apparate für elektr. Betrieb der F.E.O.K. Sursee, Fabrik elektr. Öfen und Kochherde Sursee

Stand No. 1076, Halle IIIb

Apparate für jede andere Betriebsart der A.-G. der Ofenfabrik Sursee

Gesucht von Erstklass-Hotel in Zürich jüngere, tüchtige Economat-Gouvernante

in Jahresstelle. Bewerberinnen belieben Offerten mit Zeugniskopien und Bild einzuschicken unter Chiffre E. G. 2848 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante

als Stütze und im Service und Journalführen bewandert, in Hotel mit 60 Betten im Berner Oberland gesucht.
Offerten unter Chiffre G. O. 2849 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Alleinkoch

in grösseres alkoholf. Restaurant jüngerer, strobamer

Koch

neben Chef. — Offerten unter Chiffre OFA. 65 Sch an Orell Füssl-Annouen A.-G. Schaffhausen.

evtl. käme auch gute Köchin in Frage.

Eintritt sofort. Off. sind erbeten an Gasthof Siemen, Grosshöchstetten.

Gesucht per sofort jüngere, tüchtige

Buffet-Dame

in gutgehenden Hotelbetrieb mit Restaurant und Bar. Offerten mit Photo, Zeugnissen und Lohnansprüchen an Hotel Linde, Baden.

Gesucht in Hotel I. Rang Zentralschweiz tüchtige
Etagen-Economat-Gouvernante
sowie
Angestellten-Köchin

Gef. Offerten erbeten unter Chiffre S. N. 2851 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

OFFERTEN

von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

BODENWICHSE

fest und flüssig, in bester Vorkriegs-Qualität, liefert vorteilhaft

BRUN G. m. b. H., DÄNIKEN b. Olten
Telefon 71139

Golden Gate Brandy

Station thermale, Suisse romande

cherche pour entrée 24 Mai — Saison Mai à fin Septembre

Un secrétaire-maincourantier
Un secrétaire débutant ou volontaire
Une gouvernante d'économat
Une aide d'économat
Un portier d'étage
Plusieurs filles d'office

Offres avec références, photo, copies certifiées, présentations sous chiffre S. T. 2847 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 17
Bâle, 29 avril 1943

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

N° 17
Bâle, 29 avril 1943

Un succès sans précédent:

Notre Ecole s'ouvre le 3 mai 1943 avec près de 50 élèves

Ce que personne n'avait osé espérer s'est réalisé. Même les prévisions les plus optimistes ont été dépassées. Notre Ecole s'ouvre le 3 mai prochain avec près de 50 élèves. L'hôtellerie suisse peut être fière de ce nouveau succès qui s'ajoute à celui de notre magnifique souscription.

Ainsi, après une fermeture de deux longues années, malgré une situation internationale accablante, à une époque où l'hôtellerie suisse passe par une crise sans précédent dans son histoire, la S.S.H., grâce à l'énergie impulsion de quelques-uns et à l'effort conjugué de tous, renoue son Ecole avec un nombre d'élèves suisses qu'elle n'a jamais atteint même aux temps les plus beaux de sa prospérité.

Venant de toutes les parties de la Suisse, se recrutent pour la plupart dans les milieux hôteliers, ce nombre exceptionnel d'élèves apporte la démonstration que notre Ecole répond à un besoin et qu'elle est appelée désormais à jouer un rôle important dans notre industrie nationale.

Notre Ecole est devenue une véritable institution d'éducation professionnelle au sens légal du terme. Elle ne saurait que faire de l'amateurisme. Seuls ceux qui embrassent la carrière hôtelière ou qui veulent perfectionner leurs connaissances peuvent y avoir accès. Les conditions d'admission particulièrement sévères qui ont été imposées, loin de lui porter préjudice, ont, au contraire, facilité l'organisation des cours et permis une sélection judicieuse des candidats aux études. La plupart des élèves inscrits ont déjà une connaissance plus ou moins approfondie du métier et plusieurs d'entre eux, même, sont ou ont été à la tête d'une entreprise.

Aussi nos cours ont-ils fait l'objet d'une préparation minutieuse. Ils ont été étudiés et élaborés dans les moindres détails avec le concours de spécialistes particulièrement au courant de la profession. En outre, la Commission scolaire a tenu de s'entourer d'un corps enseignant de première force qui donnera à notre Ecole un éclat tout particulier.

Parmi les quelque 20 professeurs attachés à notre établissement, nous relevons les personnalités suivantes:

M. le Dr E. Zimmermann, Prof. des branches commerciales et maître principal, né en 1897 à Turgi (Argovie). Monsieur le Dr Zimmermann fut ses études à l'Université commerciale de St-Gall, puis obtint à l'Université de Neuchâtel le grade de Dr ès sciences économiques et commerciales. Professeur à l'Ecole de Commerce Widemann à Bâle de 1923 à 1926, il en fut le Directeur de 1926 à 1928, date à laquelle il fut appelé aux fonctions de Secrétaire de la Société des Hôtels de Bâle.

M. Jean Michel, né en 1886, de Unterengen (St-Gall), Prof. de service-restauration. Ancien élève de l'Ecole, il a fait toute sa carrière dans l'hôtellerie avec stages en France, Allemagne, Angleterre, Autriche, etc. Professeur à notre Ecole depuis 1931. M. Michel fonctionnera en outre comme Intendant, et Madame Michel comme gouvernante générale de l'Etablissement.

Réclame inopportune

Nous avons souvent rappelé ici-même qu'il était très inopportun, à l'heure actuelle, de faire une réclame spéciale sur les prestations particulières que certains hôtels sont encore à même d'offrir à leurs hôtes. Etant donné le régime d'économie de guerre sous lequel nous vivons, une telle propagande constitue un grave manque de solidarité à l'égard des autres collègues. Il devrait donc être interdit d'attirer spécialement l'attention des clients éventuels sur le fait que certains hôtels produisent eux-mêmes diverses denrées alimentaires ou sur un service spécialement soigné d'eau chaude et de chauffage, car ce faisant, on peut laisser entendre au public que l'hôtel en question offre plus que ne le permettent les prescriptions de l'économie de guerre ou d'avantage qu'il n'est loisible aux autres exploitations de le faire.

La section pour le rationnement vient de prier un hôtelier qui avait récemment fait paraître une annonce dans les journaux en spécifiant que son hôtel était « producteur », de cesser immédiatement sa propagande sous cette forme. Nous traduisons ici une partie de la lettre que l'office de guerre pour l'alimentation a adressée à l'hôtelier en question et dont copie nous a été transmise. Nous pensons que la position de principe adoptée à ce sujet par ledit office intéressera nos lecteurs:

« Dans tous les secteurs de la production agricole, le droit de se ravitailler soi-même n'appartient qu'aux seules personnes qui sont occupées dans l'agriculture et doit servir à stimuler leur activité agricole, afin d'accroître la production des produits. Il doit en outre permettre de fournir un supplément d'alimentation à la population agricole, afin de tenir compte de la façon la plus équitable possible des besoins alimentaires spécifiques de cette catégorie de personnes.

Le droit de se ravitailler soi-même est donc un droit strictement personnel qu'il n'est pas permis de transmettre et il faut donc absolument renoncer à faire passer dans la cuisine d'un ménage collectif, pour en faire profiter les hôtes, une partie des denrées rationnées provenant du droit

M. Albert Weiss, né en 1885, de Zurich, Prof. de cuisine. Ancien chef du Grand-Hôtel de Terriert et chef de cuisine du Villars Palace, M. Weiss est Professeur depuis de nombreuses années aux cours professionnels de Montreux. Il enseigne à notre Ecole depuis 1939.

Monsieur E. Failletaz, Prof. d'économie touristique. Directeur de l'Association des Intérêts de Lausanne, M. E. Failletaz est particulièrement versé dans tous les problèmes qui intéressent le tourisme et l'hôtellerie. M. E. Failletaz est, de plus, Dr ès sciences économiques et secrétaire de la Société des Hôtels de Lausanne-Ouchy.

M. R. A. Ablas, Prof. de propagande et de publicité est, lui aussi, rompu à la pratique de toutes les questions qui touchent le tourisme et l'hôtellerie. A côté de ses fonctions importantes de Directeur de la Société de Développement de Montreux qu'il occupe depuis 1923, M. Ablas est encore secrétaire de la rédaction de la Revue anglaise « English Herald » de Montreux, secrétaire de l'Association des Hôtels de Montreux et membre du Comité de l'Office central suisse du tourisme.

M. Georges Borgeaud, né en 1897, de Pully, Prof. d'installations techniques. Ingénieur diplômé de l'Ecole d'ingénieurs de Lausanne, M. Borgeaud est ingénieur-conseil attaché au Lausanne Palace. Les vastes installations de cette importante entreprise hôtelière lausannoise, s'étendant à presque tout un quartier, sont actuellement sous son contrôle. La technique hôtelière n'a donc plus de secret pour lui.

Le manque de place ne nous permet malheureusement pas de continuer la présentation de nos collaborateurs. Nous aurons l'occasion d'y revenir, car il est bien évident qu'à côté de ces branches maîtresses nous avons encore de nombreux professeurs spécialisés pour toute une série de disciplines complémentaires, mais indispensables à la formation de notre jeunesse hôtelière. La technique commerciale, l'oenologie, le service de bar, l'art ménager, les langues, la sténo-dactylographie feront l'objet d'un enseignement très poussé. En outre, un cours d'architecture hôtelière complètera harmonieusement notre programme, sans oublier le sport, digne couronnement de tout système d'éducation moderne qui se respecte.

Ainsi, notre Ecole, vivifiée par un esprit nouveau, devenue une nécessité nationale, repart pleine de promesses vers un avenir meilleur. « La fortune sourit aux audacieux », dit un vieux adage latin. Or nous venons de remporter une victoire. Il faut donc, comme le stratège, l'exploiter sans délai. Cette tâche est désormais celle de la S.S.H. et de chacun de ses membres. C'est à eux et à eux seuls qu'il appartient de la mener à chei.

Lausanne, Pâques 1943.

Ecole hôtelière de la
Société Suisse des Hôtels,
F. Cottier, Dir.

qu'aurait l'exploitant de se ravitailler lui-même. Une telle application de ce droit serait non seulement contraire au sens qui lui est donné, mais augmenterait fortement la capacité de concurrence des hôtels situés dans des régions agricoles, par rapport aux hôtels des villes, ce qui ne serait pas justifié.

Pour les raisons énoncées ci-dessus, vous comprendrez qu'une propagande qui se base sur l'auto-ravitaillement de votre entreprise est en tout cas inadmissible, car elle pourrait faire naître dans le public des espoirs qui légalement ne pourraient être comblés. C'est pourquoi une propagande basée sur le droit de se ravitailler soi-même doit être considérée comme de la concurrence déloyale et peut donner lieu à des plaintes pénales de la part des milieux concurrents. Il est donc de notre devoir d'attirer votre attention sur ces faits et de vous prier de cesser immédiatement une telle propagande.»

Le mouvement hôtelier en février 1943

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

D'excellentes conditions atmosphériques, et de neige ont donné un nouvel essor, pendant le mois de février, au mouvement touristique. Il en est résulté pour l'hôtellerie un accroissement assez considérable de l'affluence des hôtes, par rapport au mois correspondant de l'année dernière. Le nombre de 158000 arrivées a été supérieur d'un huitième à celui du même mois de 1942, et le nombre des nuitées s'est accru de près d'un sixième, atteignant 873000. Cette augmentation est essentiellement due à l'heureuse extension du mouvement touristique interne. Les 70000 nuitées d'hôtes suisses, enregistrées ainsi constituent un nouveau record par rapport aux résultats du mois de février en général, puisque ce nombre dépasse d'un cinquième celui de l'année dernière et de 40 pour cent environ la moyenne des mois de février des années 1934 à 1939. On n'a compté, en revanche, que 7700 arrivées d'hôtes étrangers,

soit 18 pour cent de moins qu'au même mois de l'année passée. L'augmentation insignifiante de leurs nuitées résulte de la présence d'un nombre un peu plus élevé d'hôtes permanents et de malades en traitement en Suisse. Le mouvement touristique international ne représente donc plus pour notre pays que le 5 pour cent des arrivées et le 17 pour cent des nuitées, alors qu'en février 1937 ces proportions étaient de 40 et 58 pour cent! D Le développement saisonnier du mouvement hôtelier en Suisse marque, comme au cours des deux années précédentes, une légère régression de janvier à février.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées février 1942	Arrivées février 1943	Nuitées février 1942	Nuitées février 1943
Suisse.....	131 695	150 330	603 036	723 626
Etranger..	9 333	7 685	142 791	149 795
Total.....	141 028	158 015	745 827	873 421

Comme les nombres des lits recensés et des lits disponibles étaient inférieurs, au mois de février de cette année, à ceux qui avaient été enregistrés un an auparavant, l'accroissement d'affluence des visiteurs a eu pour conséquence d'améliorer légèrement le taux d'occupation des lits recensés de 14 à 16,6 pour cent et celui des lits disponibles de 24,7 à 29,3 pour cent. Ainsi, pour 100 lits disponibles dans les hôtels, 23 en moyenne ont été occupés au mois de février, dans les pensions, en revanche, 36 et dans les sanatoriums même 91.

Une animation plus grande du mouvement touristique a été constatée, au mois de février cette année, surtout dans les endroits de villégiature les plus connus des Grisons, de l'Oberland bernois et, dans des limites plus restreintes, en Suisse centrale aussi.

L'accroissement assez considérable du nombre des nuitées dans le Valais et dans les Alpes vaudoises est dû essentiellement aux hôtes nombreux des sanatoriums de Montana et de Leyzin, bien que les stations de villégiature et de sport, dans ces régions, aient aussi eu une affluence plus considérable qu'au mois de février 1942. Tandis qu'au Tessin, grâce au beau temps, on a pu enregistrer une certaine augmentation des visiteurs en séjour de brève durée, dans la région du lac Léman, en particulier, la statistique accuse la présence d'assez nombreux hôtes permanents. Dans le Jura et la région du Saentis, ainsi que dans les autres parties du pays, on a relevé aussi un certain accroissement des nuitées enregistrées dans les établissements hôteliers.

L'affluence des visiteurs dans les villes a généralement dépassé le niveau atteint au mois de février de l'année dernière. Dans les villes de Genève, Lausanne et Lucerne, toutefois, la diminution de l'affluence de lits disponibles a contribué à l'amélioration assez notable des taux moyens d'occupation des lits.

Office Vaudois du Tourisme

L'assemblée générale de l'Office Vaudois du Tourisme s'est tenue le samedi 3 avril à Lausanne en présence de M. le conseiller d'Etat Fagan, délégué de l'Etat de Vaud et d'une quarantaine de membres représentant les principales stations vaudoises.

Présidé par Me Henri Guhl, député à Montreux, cette assemblée entendit avec intérêt un substantiel rapport de gestion du comité de direction pour les exercices 1941 et 1942 dû à la plume de M. R. A. Ablas, Montreux. Ce rapport, le premier publié depuis la réorganisation de cet office, met en évidence toutes les actions de publicité collectives entreprises par l'O.V.T. au profit de ses membres et du tourisme vaudois en général. Il relate notamment le succès remporté par le Relais du Tourisme édifié dans les jardins du Comptoir Suisse en 1942, où plusieurs milliers de visiteurs se pressèrent constamment. La revue Le Pays de Vaud éditée sous les auspices de l'O.V.T., s'en va quatre fois par an, comme un heureux message, apporter un peu de parfum de notre terre à de nombreux confédérés de tous les cantons suisses-allemaniques. Enfin, et surtout, ce rapport de gestion met l'accent sur la 1ère Semaine Vaudoise de Zurich, cette importante manifestation de propagande organisée avec un soin particulier du 5 au 12 mai 1942 au Palais des Congrès sous la dévouée présidence de M. Ch. Delapraz (Vevey). L'augmentation sensible du nombre des nuitées de toutes les stations vaudoises qui passent de 1.661.493 en 1941 à 1.894.296 en 1942 est un témoignage indiscutable du succès remporté par cette manifestation.

Ce rapport une fois adopté, l'assemblée approuva la présentation des comptes de ces deux exercices ainsi que le budget 1943. Le rapport des vérificateurs, lu par M. Dubois, Nyon, fut adopté à l'unanimité.

Après avoir lu MM. Nicati, Vevey, et Dubois, Nyon, comme vérificateurs des comptes, avec M. Tuller, Payerne, comme suppléant, l'assemblée entendit un exposé de M. le municipal Jean Peirequin de Lausanne, sur le plan d'assainissement technique d'hôtels et de stations climatiques, dit « plan Meili ».

A l'unanimité moins une abstention, elle approuva la résolution suivante:

L'assemblée générale de l'Office Vaudois du Tourisme, réunie le samedi 3 avril à Lausanne, a pris connaissance avec beaucoup d'intérêt, du projet de rénovation d'hôtels et de stations climatiques dit « Plan Meili ».

Considérant:

que ce plan extrêmement utile en soi, ne parle pas, et par conséquent ne paraît pas tenir compte, d'un facteur touristique dont l'importance est capitale pour nombre de stations vaudoises, soit du tourisme éducatif et scolastique (écoles, pensionnats, instituts, homes etc.); qu'une

renovation de notre « industrie touristique » ne saurait être complète et efficace s'il devait être fait abstraction de ce facteur,

Considérant d'autre part:

que l'aide financière de la Confédération doit faire l'objet d'une répartition équitable et d'ensemble; que le choix des 10 stations suisses qui sont appelées à bénéficier des subsides de la Confédération ne saurait se comprendre que s'il s'était agi d'une étude; qu'en effet, tout en admettant expressément la désignation de la station de Montreux au nombre des bénéficiaires, d'autres stations vaudoises se trouvent, elles aussi, dans une situation fort inquiétante; qu'en conséquence, si le « plan Meili » devait être immédiatement réalisé pour cette première tranche de 10 stations, comme on croit le savoir, il serait équitable que les raisons de leur choix soient connues et que des assurances et des garanties soient données quant à la désignation d'autres stations pour cette même tranche ou pour une seconde tranche de stations devant être assainies;

vu ce qui précède, l'assemblée générale de l'O.V.T. prie le comité de prendre contact avec les auteurs du projet et les autorités compétentes aux fins d'arrêter toutes mesures propres à sauvegarder les intérêts de l'ensemble des stations vaudoises.

En fin d'assemblée, les membres « visionnent » un nouveau film de l'Office Central Suisse du Tourisme sur le Château de Chillon, film présenté par M. Paul Budry, chef du siège auxiliaire de cet office à Lausanne. Em.F.

Office central suisse du tourisme

Le Comité de l'office central suisse du tourisme a tenu séance les 12 et 13 avril à Sierre et à Crans, sous la présidence de M. A. Meili, conseiller national. Tout d'abord, les derniers films de l'O.C.S.T. furent présentés aux participants au Casino de Sierre. Puis, sur invitation des autorités communales et de la propriétaire, le Comité se rendit au Château de Villa près de Sierre, pour visiter le musée qui s'y trouve et qui contient surtout de merveilleux costumes du monde entier.

La séance du Comité eut lieu le lendemain à l'Hôtel Alpina et Savoy à Crans, séance au cours de laquelle on examina les comptes annuels, le rapport de gestion 1942 et le budget pour 1943, qui seront soumis à l'Assemblée des délégués. Le budget prévoit des recettes pour 3,85 millions de francs, dont une subvention fédérale de 2,63 millions. Parmi les dépenses, les agences de l'étranger, avec un montant de 1,1 million, sont un des postes qui grèvent encore lourdement les comptes. On envisage de prélever 1 million sur la subvention fédérale et de le mettre en réserve pour l'après-guerre. La réserve ainsi constituée s'élève maintenant à 5 millions. L'Assemblée des délégués qui a été fixée au 1er juin, se prononcera à ce sujet.

Du programme d'activité pour le printemps, l'été et l'automne, relevons surtout une forte préparation de la propagande dite culturelle. La direction de l'Office central part de l'idée qu'il faut, pour l'après-guerre, être bien documenté à tous les points de vue dans ce domaine. Toutefois une partie du comité exprima le vœu que la direction de l'office n'aille pas trop loin dans ce domaine. D'une manière générale, les collections culturelles et historiques doivent être laissées aux organisations suisses existantes.

L'on fit aussi une réserve au sujet de la collaboration que les délégués à la création de possibilités de travail désiraient obtenir de l'office central pour l'exécution de leur programme. Cette collaboration ne doit s'étendre qu'aux questions qui concernent le tourisme. L'Office du tourisme doit surtout remplir une fonction exécutive.

Parmi les problèmes relatifs aux organisations on discuta également le nouveau contrat avec la Société suisse des hôteliers. Il fut approuvé sans autre, et on exprima l'espoir que les organes de la S.S.H. en feraient autant. Un représentant de l'hôtellerie demanda que l'Office central fasse une propagande spéciale pour l'hôtellerie, laquelle sera certainement examinée.

Un point important était la nomination d'un nouveau titulaire pour l'agence de New-York, car le chef de cette agence, M. Dörsenbach, qui occupait ce poste depuis de nombreuses années, se retire après avoir atteint la limite d'âge. C'est le vice-directeur de l'Office central à Zurich, M. Niederer, qui prendra sa place. Il entrera en fonction à peu près à la fin de l'année.

Après la séance du Comité, une râclète valaisanne fut servie sur le terrain du Golf. Pendant toutes les délibérations, le Comité eut en outre l'occasion de se convaincre d'un manque d'égard véritablement incompréhensible de la part de nos autorités militaires. Des exercices de tir contre avions ont lieu depuis des mois justement à côté du jeu de golf de Crans et l'on a même l'intention, après la guerre, de maintenir en cet endroit une place de tir. La station de Crans est de ce fait continuellement troublée, même si les exercices de tir se déroulent, en ce moment, c'est-à-dire pendant les périodes d'entre-saison. La direction de Crans-Moutan est surtout une station de cure pour malades, convalescents ou personnes qui ont besoin de repos et de distractions, et il faut que la tranquillité y règne pendant toute l'année. Même pendant la saison morte, il y a de nombreux hôtes qui se reposent. Les autorités militaires ne tiennent aucun compte de cet état de choses, et nous avons dû même entendre dire par des militaires que cela n'avait aucune importance que l'on tire à côté d'hôtels vides ou à moitié vides et qui sont inoccupés modernes. C'est une mentalité qui nous montre qu'il existe une certaine soldatesque qui semble n'avoir aucune compréhension des nécessités économiques de notre pays. Les représentations qui ont été faites jusqu'à présent auprès des autorités militaires paraissent être demeurées sans

résultat puis que les exercices de tir se poursuivent dans le matin au soir, sans interruption, dans cette station idéale. Or, l'on a précisément choisi cette station comme place de défense contre avions pour ceux qui participent aux exercices soient dans les environs d'un endroit agréable. En tous cas, lors de la discussion du Comité, des personnalités importantes exprimèrent instamment le vœu que l'on mette fin au plus tôt aux perturbations ainsi apportées à cette station. M. R.

ASCO, Association suisse des tenanciers de cafés-cantines

Au mois de mars, le Comité de l'ASCO a tenu séance au Casino de Berne, sous la présidence de M. Brenzikofer, pour liquider les affaires courantes. Puis l'on discuta la question brûlante de la fixation d'un jour de la semaine déterminée, applicable à toutes les entreprises pour les engagements d'orchestres et de musiciens; cela permettrait, à l'avenir, d'éviter des inconvénients de toutes sortes. Il faut absolument arriver à une entente à ce sujet entre les membres de l'ASCO, les associations de musiciens, le bureau de placement professionnel des musiciens et les agences. Le Bureau de placement des musiciens fut remercié pour les efforts qu'il fait en vue de l'introduction d'un certificat de capacité professionnelle. La commission de surveillance de l'ASCO pour ce bureau de placement fut réélue. Elle se compose donc de MM. Brenzikofer, Imfeld et Schweizer, avec MM. Bruderlin et Pfau comme remplaçants. M. Helfenstein fonctionnera encore comme vérificateur des comptes et M. Lüthi demeure membre de la commission administrative. Les membres du Comité firent ensuite part de leurs expériences quant à l'activité de la «Suisa» et quant aux tarifs en vigueur; ils exprimèrent leurs désirs et revendications au sujet de la révision des dits tarifs qui doit intervenir d'ici à fin décembre.

Le même jour eut lieu au Bellevue-Palace, l'assemblée générale de cette association. Après une allocution d'ouverture du président, M. Lüthi rapporta sur l'activité du Bureau de placement professionnel, à surveiller le marché du travail, à classer les orchestres et les musiciens. Elle n'oublie pas aussi qu'un de ses buts est le relèvement de la profession de musicien grâce à l'introduction d'un certificat de capacité.

C'est M. Misteli, directeur du Bureau de placement professionnel pour musiciens, qui présenta un intéressant rapport sur les travaux faits dans le domaine de la profession de musicien. La profession de musicien étant une profession dite libre, le nombre des orchestres et des musiciens qui désirent se faire placer à considérablement augmenté, depuis la guerre surtout, mais il ne sont malheureusement pas tous qualifiés. Bien que les offres d'emplois aient diminué, les demandes de places continuent à affluer, car on voit des amateurs de toutes professions qui viennent grossir les rangs des musiciens de Jazz spécialement, et l'on constate malheureusement un certain recul de la morale des musiciens. C'est pourquoi le Bureau de placement voudrait transformer la profession de musicien de profession libre en profession protégée, ce qui ne peut se faire que par voie privée et non par voie officielle.

Les deux rapports furent très appréciés et, au cours de la discussion qui suivit, l'assemblée chargea le Comité d'établir un barème pour les honoraires des orchestres et des musiciens, pour mettre un frein à leurs prétentions exagérées. Les membres furent priés d'adresser au Comité leurs désirs relatifs à la révision des tarifs des droits d'auteur de la «Suisa».

Assemblée générale de l'ASCO

L'Association suisse des tenanciers de cafés-cantines tiendra son assemblée générale le jeudi 6 mai, à 10 h. 30, à l'Hôtel Storch à Bâle. L'importance des sujets qui y seront traités justifie la venue en masse à Bâle de tous les membres de cette organisation. La réunion ayant lieu pendant la Foire d'échantillons, c'est une occasion aussi de se rendre à Bâle à moitié prix et d'y visiter la Foire. Voici l'ordre du jour de l'assemblée:

Ordre du jour

1. Présentation du rapport annuel par le président en charge.
2. Comptes annuels.
3. Elections: a) du Comité; b) des vérificateurs

des comptes. 4. Fixation: a) de la finance d'entrée et des cotisations annuelles; b) des indemnités au Comité. 5. Décision au sujet d'une proposition préconisant le transfert de chaque début ou fin de contrat sur un jeudi, pour autant que la fin du mois tombe sur un vendredi, samedi ou dimanche. 6. Discussion des mesures encore à prendre en vue de la création et de l'introduction d'un certificat professionnel pour musiciens. 7. Rapport et proposition du Comité sur les directives concernant des gages appropriés pour les musiciens. 8. Proposition de modification des statuts en ce qui concerne les membres de l'ASCO. 9. Décision au sujet d'éventuelles propositions tendant à modifier le tarif des taxes de la S.U.I.S.A., puisque le présent contrat arrive bientôt à échéance. 10. Divers.

Divers

Atribution de comprimés d'édulcorants artificiels aux ménages collectifs

La Section des marchandises de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation communique:

Tous les ménages collectifs auxquels une attribution supplémentaire de sucre pour boissons a été accordée au cours des mois de mai à juillet 1942, auront droit pendant la période allant du 1^{er} mai au 31 juillet 1943 à une attribution de comprimés d'édulcorants artificiels. En vertu de la réglementation en vigueur, 50% des attributions anciennes et non réduites de sucre pour boissons seront de nouveau remplacées par des comprimés d'édulcorants artificiels.

Les ménages collectifs auxquels, à la suite d'une demande spéciale, la Section des marchandises a consenti, depuis le 1^{er} novembre 1942, un contingent régulier ou supplémentaire d'édulcorants artificiels auront également droit à leur contingent pour la période allant de mai à juillet 1943.

Toutefois il est interdit aux ayants-droit d'acquiescer dans le commerce des comprimés d'édulcorants artificiels dépassant leur attribution spéciale.

Certains ménages collectifs se sont fourrés auparavant à la droguerie Hugo Gerster, Waisenhausplatz 12, à Berne, en sachets d'édulcorants artificiels du Dr Herzog. A partir du 1^{er} mai 1943 et jusqu'à nouvel avis, ces ménages pourront acquiescer en entier ou en partie les quantités auxquelles elles ont droit trimestriellement, sous forme de «sachets d'édulcorants artificiels du Dr Herzog» au lieu de comprimés «Rara» de la S. A. Hermès à Zurich. Un paquet de 250 comprimés «Rara» correspond à 125 sachets d'édulcorants artificiels du Dr Herzog, à 2 comprimés chacun.

Les ménages collectifs qui désirent faire usage de cette possibilité et qui sont en mesure de prouver l'acquisition précédente de sachets d'édulcorants artificiels du Dr Herzog remettront leur commande à la droguerie Hugo Gerster à Berne, au moyen d'un bulletin spécial que cette maison mettra à leur disposition. De la sorte, ils renonceront à l'attribution de quantités de comprimés «Rara» égales à celles de la commande de sachets d'édulcorants artificiels du Dr Herzog.

Comme par le passé, seule la S. A. Hermès à Zurich livrera ces produits de remplacement aux ménages collectifs intéressés. La maison susmentionnée qui est informée des quantités auxquelles chaque intéressé a droit, est chargée de lui fournir. La livraison s'effectue contre paiement anticipé du montant de la facture. La maison Hermès fera connaître, au cours du mois de mai, ce montant à chaque ménage collectif. Les comprimés d'édulcorants artificiels qui n'auront pas été acquis au 31 juillet 1943 ne seront plus livrés.

Les ménages collectifs voudront bien adresser toutes les demandes relatives à la livraison, aux factures et au paiement de la marchandise directement à la S. A. Hermès à laquelle incombe le soin d'y répondre.

En revanche, les demandes concernant les attributions précédentes de suppléments du sucre et les quantités d'édulcorants artificiels auxquelles les intéressés ont droit, ainsi que les requêtes relatives à l'attribution de comprimés d'édulcorants artificiels, seront adressées aux centrales cantonales de l'économie de guerre.

SECTION DES MARCHANDISES

de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation.

Trafic et Tourisme

La réorganisation du M.O.B.

On se souvient que dans leur assemblée du 31 juin 1942 les obligataires du chemin de fer Montreux-Oberland bernois ont repoussé le plan d'assainissement qui avait été élaboré par le conseil d'administration. Dès le lendemain de l'assemblée des obligataires, des pourparlers ont été engagés par le conseil avec les divers groupes d'opposition. Un nouveau plan d'assainissement a été établi, tenant compte du désir des divers groupes intéressés. On peut le résumer comme suit:

Constitution d'une case libre destinée à un nouvel emprunt hypothécaire privilégié de 1 million Montreux-Lenk, amortissable, portant un intérêt de 3 pour cent, et qui sera souscrit par les cantons de Vaud, Berne et Fribourg en contre-partie de leur participation à l'assainissement du M. O. B.

Les emprunts hypothécaires actuels seront ramenés à un total de 5 millions 729,800 francs. L'échéance de toutes ces obligations sera reportée à fin 1965 et les intérêts arriérés seront abandonnés jusqu'à fin 1941. Dès le 1^{er} janvier 1942, les obligataires acceptent un intérêt variable dont le maximum est fixé à 3 pour cent jusqu'à fin 1965.

Les bénéfices d'exploitation seront répartis comme suit: a) l'allocation légale au fonds de renouvellement; b) les amortissements spéciaux exigés par les autorités fédérales; c) l'intérêt et l'amortissement sur l'emprunt de 1 million de francs contracté auprès des cantons; d) l'intérêt sur les emprunts du montant total de 5,729,400 francs.

Les changements suivants interviennent dans la répartition du capital-actions: en contre-valeur d'une partie de la subvention fédérale, il sera remis à la Confédération des actions pour un montant de 2 millions. Les capital-actions actuel sera réduit. L'écupération sociale se composera désormais: des nouvelles actions de la Confédération, fr. 2 millions; et des anciennes actions réduites à fr. 1,541,600. Ce capital social nouveau de fr. 3,541,600 participera aux dividendes éventuels au prorata de la valeur nominale des actions.

Les actionnaires exerceront leur droit de vote à l'assemblée proportionnellement à la valeur nominale des actions, chaque montant de fr. 10.— donnant droit à une voix. La Confédération et les cantons seront représentés au sein du conseil d'administration et dans le comité de direction de la compagnie; les obligataires ont également représentés au sein du conseil par quatre délégués. Une assemblée générale des obligataires du M.O.B. est fixée au vendredi 11 décembre. Si le plan d'assainissement ci-dessus est adopté, il sera alloué à la compagnie une subvention fédérale de 6 millions dont 4 millions à fonds perdus, cela pour autant que les cantons participent de leur côté à l'opération de redressement envisagée par l'octroi d'un emprunt hypothécaire de 1 million comme indiqué ci-dessus.

De nos sections

Conférence des sections des villes

Les délégués des sections des villes se sont réunis à Berne au début du mois d'avril, sous la présidence de M. H. Schmid. Le principal objet de cette séance fut le problème de la formation professionnelle des apprentis dans l'industrie hôtelière. Il faut surtout accorder plus d'attention à la formation professionnelle des apprentis sommeliers. A Zurich, l'on est en train d'envisager des mesures dans ce sens. M. H. Schmid et G. Müller ont obtenu la connaissance de l'état des préparatifs en vue de la réouverture de l'Ecole de Cour-Lausanne. Les représentants de l'hôtellerie des villes continueront à soutenir autant qu'ils le pourront notre école professionnelle. L'assemblée exprima ses remerciements à MM. Cottier et Schmid pour leur dévouement et leur activité en faveur de l'école.

D'intéressants échanges de vues eurent encore lieu au sujet de l'action de rénovation d'hôtel qui intéresse aussi l'hôtellerie des villes. Celle-ci doit en effet s'efforcer de se maintenir à la hauteur et de conserver sa capacité de concurrence. Diverses questions d'économie de guerre furent aussi l'objet de discussions nourries.

Groupeement des hôtels de tout 1^{er} ordre

L'assemblée générale de ce groupeement a eu lieu le 19 avril à l'Hôtel Schweizerhof, à Lucerne, sous la présidence de M. V. Wiedeman, Lucerne. Les comptes furent approuvés. La fortune du

groupeement à quelque peu augmenté, les dépenses occasionnées par l'expédition de prospectus à l'étranger ayant été suspendues.

L'objet principal de l'assemblée fut une remarquable conférence de M. Meili, conseiller national, sur l'oeuvre d'assainissement technique d'hôtels et des stations. La discussion qui suivit fut très nourrie. MM. Hans et Anton Badrut (St-Moritz), Schärer et Thurnheer (Zurich), Mayer (Genève), Schenk (Interlaken) et le Dr Riesen (Bâle) y participèrent. L'assemblée assura à l'orateur son entier appui pour l'oeuvre qu'il se propose d'accomplir. M. Thurnheer réclama une réglementation de prix uniforme pour les chambres avec bain. Le président prit note de cette question pour le faire examiner par la Société centrale.

L'assemblée discuta aussi longuement la question de la veste blanche pour les sommeliers, et l'on tomba d'accord sur les principes suivants: La veste blanche sera introduite pour les commis et chefs de rangs; elle doit être coupée de façon à pouvoir être portée avec un col. On prévoit la cravate noire pour les commis et la cravate blanche pour les chefs de rang. Les entreprises se chargeront du blanchissage de ces vestes, comme c'est d'ailleurs souvent le cas maintenant déjà.

Dans la Section de Montreux

Les hôteliers de Montreux se sont réunis en assemblée générale ordinaire, le 20 avril à l'Hôtel Terminus, sous la présidence de M. R. Mojonnet.

Après avoir pris connaissance du rapport de gestion, des comptes de l'exercice écoulé et du rapport de la Commission des vérificateurs, le par M. V. A. Stroesser, l'assemblée a approuvé à l'unanimité la gestion de son Comité et lui a donné décharge.

La série sortante du Comité, composée de MM. H. Jaussi, C. Frank et R. Mojonnet a été réélue pour une nouvelle période de 3 ans et M. Mojonnet a été confirmé par acclamation comme président.

Quant à la Commission de vérification des comptes, elle sera composée de MM. Stroesser, Anthamatten avec M. Pigneron comme suppléant.

Le Secrétaire a présenté un rapport sur les dispositions prises par le Comité de Propagande de la Société de Développement et l'assemblée a décidé, par un vote unanime, l'encassement d'une cotisation spéciale en faveur de ce Comité.

En fin d'assemblée, M. Mojonnet a renseigné ses collègues sur diverses questions qui ont fait l'objet des récentes délibérations du Comité central de la S.S.H. A.

Deuxièmes nouvelles

La saison de Pâques...

à Montreux

On n'avait pas enregistré, depuis plusieurs années, une affluence pareille à Montreux où, dès le début de la semaine, certains hôtels étaient déjà au complet.

Le trafic le plus intense fut enregistré jeudi et le Bureau de Logement, installé au Bureau de la Société de Développement, eut fort à faire à répondre à toutes les demandes, car il n'y avait plus ce soir-là de chambres disponibles dans les hôtels et les pensions; des logements furent retenus dans une clinique, dans des restaurants et même chez des particuliers.


Le programme de divertissements, établi avec soin par la Société de Développement, tint toutes ses promesses et dans tous les établissements publics l'affluence fut considérable. A.

à Vevey et environs

Depuis le début de la guerre, cette station des bords du Léman n'avait pas connu une telle affluence. On attribue ce succès à deux facteurs: 1) la bonne propagande faite durant les semaines précédentes et 2) le fait que les fêtes de Pâques tombaient sur une période très propice. En effet, l'éclosion d'un printemps prometteur accueillit les hôtes avec le sourire charmant qu'il arbore dans cette contrée.

Tous les établissements furent au complet et l'on dut même rouvrir l'Hôtel d'Angleterre qui avait fermé ses portes au début de l'année. On a remarqué une forte majorité de clients de la Suisse allemande, mais les Jurassiens vinrent aussi nombreux pour des vacances de printemps. Les chemins de fer locaux ont fait face à un trafic qui rappelle celui d'avant l'automobile.

Les milieux hôteliers espèrent que les mois à venir ne seront pas moindres et que l'on contracta, au bord du Léman, une bonne année touristique. P. J.



DELAFORCE
SHERRY & PORT
Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

LUGANO
An bester Lage, 50 m von Schiffstation Centrale, modernes

Café-Restaurant
zu vermieten

Ca. 180 Sitzplätze innen, ca. 100 Sitzplätze im Freien, gegen den See. Anfragen von tüchtigen, seriösen Interessenten unter Chiffre L. U. 2789 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Assistant-Manager
mit tüchtiger Frau

welche Tageseconomat und Etagen besorgt, werden für den Sommer für Zweiggeschäft von 100 Betten gesucht.

Bevorzugt würde fähiges Ehepaar, welches schon Winterbeschäftigung hat und sich bei Konvenienz für einige Sommer binden könnte. Offerten mit Gehaltsansprüchen für Saison von 3 Monaten unter Chiffre A. M. 2844 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in gepflegten Landgasthof, flinker

Allein-Kellner

für Saal und Restaurant. Derselbe muss sauber arbeiten, anpassungsfähig u. gewillt sein, alle Dinge, die mit dem Service zusammenhängen, selbstständig zu erledigen. Verdienst Fr. 230.— bis 300.— pro Monat. Kost, Logis und Berufswäsche frei. Offerten mit Zeug- und Photo unter Chiffre A. K. 2841 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Bahnhof-Buffet der Ostschweiz für baldigen Eintritt

1 Aide od. Commis de cuisine
1 Buffetkellner
1 Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre B. B. 2829 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht Occasions-

Wasch-Garnituren

(Krug u. Wasch-Schüssel ca. 15.—20 Stück) für Personalzimmer. Offerten mit Preis unter Chiffre W. G. 2845 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Seltene Gelegenheit!

Erstklassige Kapitalanlage in Basel, modernes

RESTAURANT mit mod. Wohnungen

ohne Inventar, zur Brandschatzung zu verkaufen. Einmalige Gelegenheit.— Offerten unter Chiffre A. T. 2846 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Couponfreie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 11“
Bleichsoda offen oder in Paketen
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen

Seifen- u. Waschmittel nach Coupons

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

On demande pour le 15 mai
dans maison de 1^{er} ordre

Gouvernante d'économat

expérimentée et de confiance. Gages 120.— à 140.— frs. Place à l'année. Offres, certificats et photo adresser sous C. E. 2856 à la Revue des Hôtels à Bâle 2.

Personne du métier cherchée à louer (évent. achat), dans centre touristique ou station de montagne.

Tea-room-Bar
ou petit **Hôtel-Pension**

avec Tea-room. Offres détaillées sous chiffre A. H. 2855 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Stellen-Anzeiger N° 17 Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

- Barnaid-Servicetochter**, franz. sprechend, gesucht. Offerten an Hotel Victoria, Hügler. (1964)
- Casselerin**, jung, solide, an sauberes Arbeiten gewöhnt, in Jahresstelle gesucht. Einz. 9. Mai. Offerten mit Angabe der Gehalts-Ansprüche an Postfach 44282 Neuchâtel-Transit. (1967)
- Etagenportier**, jung, gut französisch sprechend, in Jahresbetrieb gesucht. Offerten unter Chiffre 1968
- Fille de salle**, charmante bei le service, parlant allemand si possible, est demandée. Entrée de suite. Offres dirigées à l'Hôtel du Sapin, Charnay (Gruyère). (1954)
- Gesucht** von kl. Hotel, 25 Betten, Ostschweiz, tüchtige Köchin, sowie Portier-Hausbursche, Küchenmädchen od. -Bursche. Offerten an Chiffre 1955
- Gesucht für 30. Mai** bis 5. Juni in Passantenhotel der Ostschweiz zur Dienst-Erste eine tüchtige Oberkellnerin, sowie einen chef-de-rang. Offerten unter Chiffre 1956
- Gesucht** wird fleissige, willige Tochter als Zimmermädchen. Kenntnisse im Service erforderlich und französisch sprechend. Dasselbe seriöse, intelligente Tochter für Saal- und Restaurations-service, beide in Jahresstelle im Hotel Zentralwärts. Eintritt anfangs oder Mitte Mai. Offerten nur mit Zeugniskopien unter Chiffre 1961
- Gesucht** zu sofortigem Eintritt gute, zuverlässige Buffetdamen. Gutbezahlte Stelle. Ferner tüchtige Servicetochter. Offerten an Bahnhofstrasse 112, Maurice, Wallis. (1965)
- Gesucht** zu möglichst baldigem Eintritt: 1 Kochlehrling, 1 Saal- oder Portier, 1 Kellner, 1 Portier-Hausbursche. Offerten mit Zeugniskopien u. Photo sind zu richten an Chiffre 1969

- Gesucht** nach Basel in Jahresstelle 1 Buffettochter, evtl. Lehrtochter, 1 Aide de cuisine, beide ab ca. 20. April. Offerten mit Bild, Altersangabe und Zeugnissen bzw. Empfehlung unter Chiffre 1970
- Gesucht** in mittelgr. erstklassiges Hotel am Thunersee: Selbstständige Saaltochter, Saal- oder Portier. Ggf. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Postfach 20989 Spiez. (1971)
- Gesucht** 1 Perron-Buffet-Verkäuferin, zuverlässig und treu, 1 Buffet-Tochter, 1 Hilfs-Office-Gouvernante, 1 Casselerin, 1 Assistentin (auf Junj.), 1 gewandte Restaurations-Tochter. Offerten unter Chiffre 1974
- Gesucht** per Anfang Mai Office-Hausbursche, ferner per Mitte Mai Servicetochter, die auch Zimmer machen muss. Offerten unter Chiffre 1975
- Gesucht** in erstkl. Hotel-Restaurant nach Zürich: Lingerie-gouvernante, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Chef de rang, Commis de rang, Kellnerbursche. Offerten unter Chiffre 1981
- Gesucht** mit sofortigem Eintritt eine Saaltochter für Hotel Hauswies, Elmsiedelstrasse 11, 1967. Offerten mit Zeugniskopien u. Photo an H. Bossi, Hotel Bahnhof, St. Gallen. (1977)
- Gesucht** nach Wengen: 1 tüchtige, deutsche u. französisch sprechende, fleissige, zuverlässige, lachende Tochter für ein 18-jähriges, französisch erwirtschaft. Hotel mit Zeugniskopien u. Photo erbeten an Hotel Bernhofer, Wengen. (1978)
- Gesucht** Alleenköch in mittleres Hotel, eckstr. Küchle, und eine tüchtige Saaltochter. Offerten an Postfach 5280, Wetzikon. (1979)
- Gesucht** Restaurations-Tochter, zuverlässig, seriöse, Eintritt nächstmöglich. In ein 14-jähriges, Hotel in Nöthen bewirtschaft. Eintritt nach Übereinkunft. Hotel Weisses Kreuz & Post, Flüelen, Vierwaldstättersee. (1980)
- Gouvernante-Stütze der Hausfrau** gesucht von seriosen Hotel-Restaurantbetriebl. Jahresgehalt 2000, 24 Jahre, deutsch und gewillt sein, überall Haus anzulegen. Lohn Fr. 120.— bis 140.—, evtl. würde auch Angängerin in Frage kommen. Offerten mit Bild, Zeugniskopien u. Foto an Postfach 38919, Thun. (1973)
- Hausbursche-Portier** von Badhotel im Aargau per 15. Mai gesucht. Guter Verdienst. Offerten an Chiffre 1976
- Kellnerlehrling**. Gesucht in seriösen Hotel-Restaurant-Betrieb. Jungling als Praktikant, Jahreslohn 2000, deutsch und französisch sprechend. Lehrzeit 1 1/2 Jahre. Offerten mit Bild, Altersangabe und Zeugniskopien an Postfach 38919, Thun. (1973)
- Köchin**, selbständige, in Hotel mit 50 Betten für die Sommer- und Winter-Saison. Offerten mit Zeugniskopien u. Photo an H. Bossi, Hotel Bahnhof, St. Gallen. (1977)
- Köchin oder Alleenköch**, tüchtig, gesucht in Hotel mit 40 Betten. Offerten mit Zeugniskopien u. Photo an Chiffre 1982
- Portier**, deutsch und französisch sprechend, zu sofortigen Eintritt gesucht. Offerten mit Zeugnissen und Photo an Hotel de la Paix, Luzern. (1972)

Secrétaire-volontaire, sachant français et allemand, est cherché pour petit hôtel de montagne. Offres sous chiffre 1963 Zimmermädchen, tüchtig, gesucht (Jahresstelle). Hotel Touring-Balance, Genf. (1971)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Fräulein, in allen Bureau- und Hotelarbeiten bewandert, mit mehrjähriger Praxis und Fähigkeitenausweis, sucht Engagement als Sekretärin-Buchhalterin oder Hausbesitzerin, wenn möglich in Jahresbetriebe. Offerten unter Chiffre 540

Fräulein, ges. Alters, tüchtig, seriös, eckstr. arbeitet, angenehm. Charakter, empfiehlt sich für Bureau, Stütze d. Patrons od. Hausfrau in Saison, evtl. Aushilfsstelle. Offerten unter Chiffre 548

Salle & Restaurant

Barnaid, mit besten Referenzen, gut präsentierend, sucht Engagement. Offerten erbeten unter Chiffre 498

Chef de service-Oberkellner-Aide du patron, 29 Jahre, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle per 1. Juni. Offerten unter Chiffre 524

Oberkellner-Barman, evtl. i. Chef de rang, Suche Stelle für meinen jungen Oberkellner, gut präsentierend, sprachkundig. Eintritt Anfang Juni. Offerten an Chiffre 547

Obersaaltochter, tüchtig, restaurationskundig, gesetzten Alters, 3 Sprachen, sucht Engagement per sofort oder 1. Mai. Zentralwärts oder Teile Offerten erbeten unter Chiffre 528

Obersaaltochter-Buffetdamen, sprachkundige, mit guten Zeugnissen, seit Jahren im Hotelfach tätig, wünscht sich zu verändern, wenn möglich in guten Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre 529

Restaurations-tochter, tüchtig, sprachkundig, sucht Engagement für die Sommeraison. Offerten an Marie Dinkel, Villmergen (Aargau). (544)

Cuisine & Office

Koch, strebsamer, jung, sucht Jahresstelle als Commis, Offerten unter Chiffre 539

Koch, jung, solide, sucht Saison- oder Jahresstelle als Aide de cuisine, würde auch als Commis-Pâtissier mithelfen. Offerten erbeten an Chiffre 542

Trüchler, treu, fleissig, beständlicher Alters, sucht Jahresstelle ab 1. Mai als Küchenhelfer in modernen, geordneten Hotelbetrieb in Städt. Offerten gefl. an Julia Segensmann, Restaurant Bären, Wabern. (541)

Etage & Lingerie

Gouvernante, gesetzten Alters, sprachkundig, tüchtig in Etage und Lingerie, sucht passenden Wirkungskreis. Offerten unter Chiffre 532

Zimmermädchen, tüchtig u. gewandt, sucht Stelle auf 1. oder 15. Mai. Bade- oder guten Kurort bevorzugt. Offerten unter Chiffre 536

Loge, Lift & Omnibus

Alleenportier, evtl. Etagenportier, sprachkundig, an sauberes, selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Saison- / Jahres- evtl. Aushilfsstelle. Frei ab 1. Mai. Offerten an A. K. B. Hösli, St. Gallen, Burgstrasse 5. (545)

Conducteur, Nachtconciere, Conducteur oder Portier-Casseler, 28jährig, mit guten Zeugnissen, sucht passende Stelle. Zentralwärts bevorzugt. Eintritt 25. Mai. Offerten an Chiffre 538

Conducteur, zuverlässig, mit prima Referenzen, sucht Engagement in mittleres Zweizeisengeschäft. Offerten an Chiffre 543

Divers

Vertrauensposten als „Stütze des Patron“ für 1. Mai oder Übereinkunft von floter Tochter gesucht. Offerten unter Chiffre 533

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933
BASEL

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-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter einer Vakanzenliste ausgeschriebenen Stellen.

- 9755 Zimmermädchen, n. Übereink., Hotel 40 Betten, Viewr, Zentralwärts.
- 9756 Haushälterin, n. Übereink., zu alleinstehendem Herrn, Zentralwärts.
- 9757 Angestellte Zimmermädchen, Angestellten-Servicetochter, Office-Küchenmädchen, Wäscherin, Sommeraison, Gross-Hotel, Grb.
- 9758 Portier-Hausb., mittl. Hotel, Heiden.
- 9759 Obersaaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
- 9760 Buffetdamen, Saaltochter, Bureau-Volontärin, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 9761 Restaurations-tochter, Köchin neben Chef, Berg-Passantenhotel, Berner Oberland.
- 9762 Sekretärin, Sommeraison, erstkl. Hotel, Wallis.
- 9763 Alleenköch, Koch-Volontär, Kaffee-Köchin, Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hausbursche, Sommeraison, mittl. Hotel, Gstaad.
- 9764 Servicetochter, Zimmermädchen, Hausbursche, Köchin, mittl. Hotel, Meiringen.
- 9765 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Locarno.
- 9766 Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Baden.
- 9767 Commis de cuisine, sofort, erstkl. Rest., Basel.
- 9768 Zimmermädchen, Buffettochter, Saaltochter, Küchenmädchen, Hotel 30 Betten, B. O.
- 9769 Rössauer, sofort (Aushilfe über Mustermesse), erstkl. Rest., Basel.
- 9770 Chef de rang, Office-mädchen, Commis de cuisine, Anf. Mai, erstkl. Rest., Genf.
- 9771 Saal-Servicetochter, Zimmermädchen, Hausb.-Portier, Hills-Köchin, Hotel 40 Betten, B. O.
- 9772 Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Zürich.
- 9773 Servicetochter, sofort, Hotel 50 Betten, Badolet, Aarg.
- 9774 Office-mädchen, Officebursche, sofort, erstkl. Hotel, Luzern
- 9775 Wäscherin-Gouvernante, Glätzerin, Angestellten-Privat-Zimmermädchen (auch Anfängerin), Küchen-Office-mädchen, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
- 9776 Zimmermädchen, servisek., sofort, kl. Hotel, Olten.
- 9777 Selbst. Saaltochter, Juli, Hotel 30 Betten, Grb.
- 9778 Lingerie, Buffettochter, Office-mädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Lausanne.
- 9779 Zimmermädchen, servisek., Hotel 50 Betten, B. O.
- 9780 Lingerie-Stopferin, sofort, Hotel 80 Betten, Wallis.
- 9781 Servier-tochter, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.
- 9782 Küchenbursche, Lingeriemädchen, Hausbursche oder -mädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9783 Office-mädchen, Lingerie, sofort, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 9784 Koch aus der Lehre, sofort, mittl. Hotel, Genf.
- 9785 Selbst. Köchin, Portier, Zimmermädchen, Sommeraison, mittl. Hotel, Wengen.
- 9786 Zimmermädchen, Office-mädchen, mittl. Hotel, Zürich.
- 9787 Kellner Sommer, sofort, Hotel Grb.
- 9788 Jg. Saal-Restauranttochter, Küchenmädchen, Sommeraison, Hotel 40 Betten, A. O.
- 9789 General-Gouvernante, Saal-Volontärin, Jahresstelle, mittl. gr. Hotel, Genf.
- 9790 Barnaid, Jahresstelle, 15. Mai, kl. Hotel, Lausanne.
- 9791 Sekretärin, Ex-Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern
- 9792 Garçon de cuisine, fille de cuisine, argentier, cuisinière à café, 20 mai, hôtel ler rg., Ct. de Vaud.
- 9793 Lingeriemädchen-Stopferin, Zimmermädchen, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Zürich.
- 9794 Aide-Dame de buffet, commis de cuisine, hôtel 30 lits, Suisse romande.

- 9873 Küchenbursche, Zimmermädchen (Mustermesse), mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9879 Büdnli-Portier, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralwärts.
- 9881 Buffetdamen, Anf. Mai, mittl. Hotel, St. Moritz.
- 9884 Buffetfräulein, Küchen-Gouvernante, Gärtner, Saaltochter, Zimmermädchen, Anf. Juni, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
- 9885 Buffettochter, Hills-Köchin, kl. Hotel, Badolet, Aarg.
- 9888 Secrétaire-Maincourantier, secrétaire-volontaire (homme), Gouvernante d'ecompartiment, Commis de cuisine, d'etage, lingère, Fille d'office-femme de chambre pour les employées, hôtel ler rg., Suisse romande.
- 9895 Alleen-Portier, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Wengen.
- 9897 Etagen-Gouvernante, Oberkellner, Wäscherin, Lingeriemädchen, Caviste, Tennistrainer, Sommeraison, erstkl. Zentralwärts.
- 9903 Chef de réception, sprachk., Chefkoch, Mitte Juni, Saal-Restauranttochter, Portier, Hausbursche-Portier, Ende Juni, Hotel 20 Betten, Wetzikon.
- 9908 Barnaid, 1. Juni, mittl. Hotel, Weggis.
- 9915 Servicetochter, Chef de rang, Commis de rang, Jahresstellen, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
- 9916 Aide de cuisine, Köchin neben Chef, Office-Economat-Gouvernante, Kaffee-Personal-Köchin, Casselerin-Küchenmädchen, Anf. Juni, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
- 9918 Chefkoch, Ende Juni, mittl. Hotel, Wengen.
- 9919 Chefkoch, Fr. 250.— bis 300.— (5 Monate Saison), Hotel 60 Betten, Wisli.
- 9920 Buffettochter, 15. Mai, mittl. Hotel, Luzern.
- 9921 Jg. Alleenköch, entremetk., Anf. Juni, mittl. Hotel, Kandersteg.
- 9922 Pâtissier-Aide de cuisine, Commis de cuisine, d'etage, lingère, Etagen-Portier, Saaltochter, Officebursche, Office-mädchen, Küchenmädchen, Casselerin, Wäscherin-Lingerie, Aide de cuisine, Mitte Juni, Hotel, Wengen.
- 9923 Portier-Hausb., Hotel 50 Betten, Thunsee.
- 9924 Commis de rang, mittl. Hotel, Zürich.
- 9925 Servicetochter (Mustermesse), mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9929 Küchechef (Restaurant), sofort, erstkl. Hotel, Bern.
- 9930 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Aarg.
- 9931 Kellermeister-Kontrollleur, erstkl. Rest., Bern.
- 9932 Zimmer-Hausmädchen, mittl. Hotel, Meiringen.
- 9933 Servicetochter, Hotel 30 Betten, B. O.
- 9934 Köchin, Office-mädchen, mittl. Hotel, Grb.
- 9936 Haus-Zimmermädchen, Küchenmädchen, Wäscherin, Hausbursche, mittl. Hotel, Gstaad.
- 9937 Zimmermädchen, servisek., Office-mädchen, Hotel 70 Betten, B. O.
- 9938 Zimmermädchen, Kaffee-Köchin, Casselerin, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
- 9939 Koch aus der Lehre, Anf. Mai, kl. Hotel, Kl. Frbg.
- 9940 Zimmermädchen, Buffettochter, Commis de rang, Hotel 50 Betten, Thunsee.
- 9941 Conducteur (Aush.), sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 9942 Office-Gouvernante, Commis de cuisine, mittl. Hotel, Gersau.
- 9947 Haus-Küchenbursche, sofort, kl. Hotel, Kl. Zch.
- 9948 Zimmermädchen, mittl. Hotel, Gstaad.
- 9949 Pâtissier-Aide de cuisine, Sommeraison, erstkl. Hotel, Grb.
- 9950 Zimmermädchen, Servicetochter, sofort, Hotel 50 Betten, Aarg.
- 9951 Köchin (evtl. Anfängerin), Hotel 40 Betten, Zentralwärts.
- 9952 Küchenajdant terminé l'apprentissage, hôtel ler rg., Genève.
- 9953 Servicetochter, Hausbursche, Hotel 50 Betten, Kl. Sol.
- 9954 Kaffee-Personal-Köchin, Saaltochter, Ober-Saaltochter, Lingerie-Stopferin, Oberkellner, Casselerin, Ex-Portier, Sommeraison, mittl. Hotel, Gstaad.
- 9956 Chefkoch, Köchin, Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Jg. Bursche für Personengenen, Hotel 40 Betten, Zentralwärts.
- 9958 Hausbursche-Portier, mittl. Hotel, Luzern.
- 9961 Lingerie, Wäscherin, Office-mädchen, Kioskverkäuferin, Küchenmädchen, Hotel 80 Betten, Zentralwärts.
- 9965 Obersaaltochter, Restauranttochter, Zimmermädchen, Köchin, Hotel 100 Betten, B. O.
- 9966 Saal-Restauranttochter (Obersaaltochter-Stellvertreterin), mittl. Hotel, Zürich.
- 9971 Portier, Saaltochter, Wäscherin, Hotel 30 Betten, B. O.
- 9972 Femme de chambre, fille de salle, portier, secrétaire, lingère-stoppeuse, hôtel ler rg., Suisse romande.
- 9976 Servicetochter, Deutsch, Franz. (auch Anfängerin), Hausbursche-Portier, Hotel 30 Betten, B. O.
- 9977 Servicetochter, Hausbursche, Hotel 30 Betten, Zentralwärts.
- 9978 Portier, Hotel 30 Betten, Aarg.
- 9979 Office-Buffet-Volontärin, Küchenmädchen, Officebursche, Zimmermädchen, erstkl. Hotel, Gstaad.
- 9980 Hausb.-Portier, Zimmermädchen, Servicetochter, Hotel 50 Betten, Zentralwärts.
- 9985 Kaffee-Angestellte-Köchin, Saaltochter, Zimmermädchen, Lingerie, Office-mädchen, Sommeraison, Hotel 80 Betten, Grb.
- 9986 Alleen-Portier, Alleenköch, entremetk., Servicetochter, Zimmermädchen, Saaltochter, Saaltochter, Sommeraison, mittl. Hotel, Gstaad.

- 9890 Saaltochter, Masch.-Wäscherin, Lingerie-Stopferin, Lingerie-Küchenmädchen, Casselerin, Küchenbursche, erstkl. Hotel, Gstaad.
- 9892 Secrétaire-volontaire ou secrétaire (jeune fille), Hotel 30 lits, lac Léman.
- 9893 Saal-Restauranttochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralwärts.
- 9894 Küchenbursche-Casselerin, sofort, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Zentralwärts.
- 9895 Saal-Restauranttochter, Restaurant-Chasseur, Casselerin, Küchenbursche, Lingerie-Gouvernante, Glätzerin, Office-mädchen, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
- 9899 Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, 10000 Zimmermädchen, Saaltochter, Portier, Küchenbursche, Servicetochter, mittl. Hotel, Engelberg.
- 9902 Zentralwärts, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Köchin, Hausbursche, Küchenbursche, Zimmermädchen, Koch-Volontärin, Hotel 40 Betten, B. O.
- 9904 Servicetochter, erstkl. Restaurant-Tea-Room, Zürich.
- 9905 Küchenmädchen, Office-mädchen, Gärtner, Angestellten-Zimmermädchen, Küchenbursche-Casselerin, Aide de cuisine, Pâtissier, Saaltochter, Sommeraison, mittl. Hotel, Arosa.
- 9907 Restauranttochter, Küchenmädchen, Küchenbursche, Hotel 30 Betten, Aarg.
- 9908 Küchenmädchen, Kaffee-Köchin, Zimmermädchen, servisek., sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
- 9909 Bureau-Fraulein evtl. Volontärin, Hotel 100 Betten, Zentralwärts.
- 9910 Chefkoch, Fr. 250.— bis 350.—, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralwärts.
- 9911 General-Gouvernante (Vertrauensposten), Fr. 170.— bis 180.—, Koch aus der Lehre, Fr. 120.—, 1. Juni, Jahresstellen, gutes Passantenhotel, Kl. Sol.
- 9913 Küchenbursche-Casselerin (auch Anfänger), sofort, mittl. Hotel, Grindelwald.
- 9914 Restauranttochter, Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Nähe Interlaken.
- 9916 Office-Hausmädchen, Office-Hausbursche, Servicetochter-Zimmermädchen, Mitte Mai, mittl. Hotel, Engelberg.
- 9917 Portier d'etage, 10. Mai, jg. Chasseur, 15. Mai, erstkl. Hotel, Montreux.
- 9919 Anfangs-Zimmermädchen, Haus-Küchenmädchen, Kl. Hotel, Grindelwald.
- 9921 Alleenköch, Küchenmädchen, Alleen-Portier, Zimmermädchen, selbst. Saaltochter, Sommeraison, Hotel 60 Betten, Grb.
- 9926 Portier (Aushilfe), Mitte, Mitte 20. Juni, Küchenbursche, Jahresstelle, mittl. Hotel, Olten.
- 9928 Commis-Pâtissier, sofort, Gross-Rest., Zürich.
- 9929 Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9930 Casselerin, Ex-Portier, Hausbursche, Nacht-Portier, Saaltochter, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 9935 Conducteur-Romp. (10. Mai bis 25. Juni), erstkl. Hotel, Lugano.
- 9936 Volontaire de bureau (Melle), Suisse franç. de prof., Hotel 50 lits, lac Léman.
- 9937 Koch-Pâtissier, kl. Hotel, Biel.
- 9938 Saaltochter, Zimmermädchen, Jahresstellen, Hotel 40 Betten, Zentralwärts.
- 9940 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 9942 Tüchtiger Alleenköch, pâtissierienkundig, Alleen-Portier, Hotel 30 Betten, Aarg.
- 9944 Sommerhütelliche de salle, garçon de salle, jeune cuisinier, sortant d'apprentissage, garçon d'office, fille de lingerie, hôtel 29 lits, Suisse romande.
- 9952 Masch.-Wäscherin, Jahresstelle, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9953 Chauffeur-Conducteur, 20. Juni, grosses Kurhaus, Grb.
- 9954 Anfangs-Servicetochter, Hausmädchen, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 9955 Commis de cuisine, Hotel 80 Betten, Badolet, Aarg.
- 9957 Zimmermädchen, Casselerin, Casselerin, Küchenmädchen, Wäscherin, Chasseur, erstkl. Hotel, Sommeraison, Grb.
- 9959 Saal-Restauranttochter (od. -Volontär), Officebursche, Office-mädchen, Zimmer-Lingeriemädchen, sofort, erstkl. Rest., Basel.
- 9965 Portier, mittl. Hotel, Luzern.
- 9967 Zimmermädchen (für Mustermesse), mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9968 Conducteur, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Grb.
- 9970 Telefonat-Übersetzerin, Portier, Commis de rang, Commis de cuisine, Küchenmädchen-Kaffee-Köchin, Casselerin, Office-mädchen, erstkl. Hotel, Viewr.
- 9971 Tüchtige Lingerie, Office-mädchen-Tourante, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
- 9972 Portier, sofort, kl. Hotel, Locarno.
- 9974 Portier, sofort, kl. Hotel, Zürich-See.
- 9975 Haus-Portier, 15. Mai, Hotel 50 Betten, Aarg.
- 9976 Lingerie-Stopferin, Masch.-Wäscherin, Portier, Zimmermädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
- 9977 Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Neuenburg.
- 9979 Buffettochter, Commis de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Olten.

Lehrstellenvermittlung:

- 9788 Saal- oder Portier, Hotel 60 Betten, B. O.
- 9794 Saal- oder Portier, kl. Hotel, Gstaad.
- 9798 Saal- oder Portier, sofort, erstkl. Hotel, Badolet, Aarg.
- 9800 Saal- oder Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, B. O.
- 9822 Saal- oder Portier, mittl. Hotel, Rheinfelden.
- 9827 Saal- oder Portier, Sommeraison, erstkl. Hotel, Wengen.
- 9838 Saal- oder Portier, Sommeraison, erstkl. Hotel, Grb.
- 9857 Saal- oder Portier, Sommeraison, erstkl. Hotel, Grb.
- 9865 Saal- oder Portier, Hotel 70 Betten, Viewr.
- 9866 Saal- oder Portier, Sommeraison, erstkl. Hotel, Wallis.
- 9874 Buffet- oder Portier, Sommeraison, Hotel 30 Betten, B. O.
- 9876 Buffet- oder Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9892 Buffet- oder Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9894 Buffet- oder Portier, Mai, Hotel 80 Betten, Zentralwärts.
- 9896 Buffet- oder Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Olten.
- 9898 Buffet- oder Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Aarg.
- 9900 Buffet- oder Portier, sofort, erstkl. Rest., Basel.
- 9901 Buffet- oder Portier, Sommeraison, mittl. Hotel, Adelboden.
- 9902 Buffet- oder Portier, sofort, Hotel 30 Betten, B. O.
- 9904 Buffet- oder Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Interlaken.
- 9906 Buffet- oder Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9908 Buffet- oder Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralwärts.
- 9912 Buffet- oder Portier, n. Übereink., Hotel 50 Betten, Zentralwärts.
- 9922 Buffet- oder Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 9923 Buffet- oder Portier, Ende Mai, mittl. Passantenhotel, Bern.
- 9927 Buffet- oder Portier, Hotel 40 Betten, franz. Schweiz.

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez

BLANK & Co. Vevey

la maison des vins rouges fins.

Für 1 kg Coupon 2 1/2 kg

Parmesaner-Käse

versendet zu offiziellen Preisen

Misoxer-Lädli, Chur — Telefon 23037

Ein Schlager für Hoteliers u. Restaurateurs

Veitliner Steinpilze, getrocknete

vollwertiger Ersatz für fleischlose Tage, Qualität extra, amt. kontrolliert, versendet prompt per kg Fr. 39.50

„Ca Creanza“, Minusio, Ticino.

Hotel- u. Wirtfachschnule

Neuchâtel

(Staatlich subventionierte Lehranstalt)

Beginn des nächsten Kurses am 3. Mai 1945 mit praktischem theoretischem Lehrplan für Küchler, Service, Keller, Buchhaltung und französische Sprache. Pensionen preis, alles inbegr. Fr. 170.— bis 180.— monatlich. Prospekte durch die Schulleitung.

Zu kaufen eventl. zu pachten

gesucht

Hotel- u. Wirtfachschnule

in verkehrsreicher Stadt oder gut frequentiertem Sommer- und Winterkurort von gut ausgewiesenen Fachmann der Hotellerie. Offerten, deren diskrete Prüfung zugesichert wird, mit den zur Beantwortung notwendigen Angaben erbeten unter Chiffre K. 7593 B. in die Annoncen-Expedition Künzler-Bachmann, St. Gallen.

Vertrauensposten als

Gouvernante générale, Leiterin oder Stütze

sucht Fräulein gesetzten Alters mit allseitiger Hotel-Erfahrung, auf Anfang Juli. Offerten unter Chiffre L. A. 2852 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Klinik Val-Mont, Glien ob Montreux

auf 15. Mai, gut empfohlene

Bureauvolontärin

von 19—20 Jahren; Handelschulbildung und etwas Praktikum erwünscht.

Detaillierte beschriebene Offerten an die Direktion.

Gesucht für Anfang Mai tüchtige, selbständige

Sekretärin u. Stütze der Frau

Offerten an Pension Sequai, Falkenstr. 6, Tel. 27153, Zürich.

Gesucht

in gutes Hotel (Jahresgeschäft) des Kantons Wallis jungerer

Koch-Lehring

Spezialität küchenfertig — lebend

Forenleuzt Brunnen
Telefon 80 (Schwyz)

Gef. Offerten unter Chiffre G. H. 2853 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BARMAID

tüchtig, sprachkundig, präsentable Erscheinung, z. Zt. in Stellung als Portier, sucht sich zu verändern in Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B. M. 2843 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A remette (vente ou location) del immobile

VILLA - PENSION

de 20 chambres, Rapport très intéressant, Situation magnifique, 2 Régie Ed. Flouck, Simplon 16, Vevey.

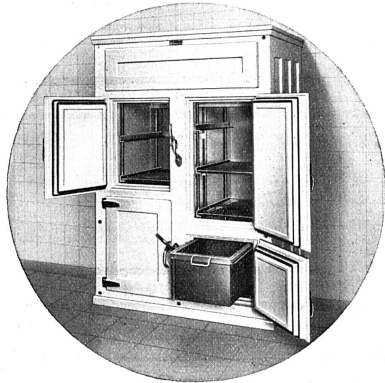
Hotel-sekretär

in grösserem Betrieb. Offerten unter Chiffre P. R. 2850 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Eine moderne, vollautomatische

Therma Kühleinrichtung

bringt auch Ihnen eine Reihe von Vorteilen und hilft Ihnen vor allem, die heute so kostbaren Lebensmittel noch mehr auszunützen.



Therma Kühleinrichtungen sind 100% Schweizerfabrikat, zuverlässig und billig im Betrieb u. haben sich in Tausenden von Anlagen restlos bewährt.

Verlangen Sie unsere Prosp. u. Referenzen.

THERMA A.G. SCHWANDEN KÄLTEBÜRO ZÜRICH
Hofwiesenstr. 141, Tel.-Nr. 61606

Besuchen Sie uns an der Schweizer Mustermesse Stand Nr. 1251 für Wärme und Stand Nr. 1255 für Kälte in Halle V.



SCHWEIZER
MUSTERMESSE
BASEL

1. - 11. Mai 1945

Revue-Inserate balten Kontakt mit der Hotellerie!



Hotelier-Treffpunkt

an der

Martinazzi-Bar

auf der Galerie III, rechts

STAND 2072

E. Luginbühl-Bögli, Aarberg (Bern)
Fabrik Martinazzi und Fernet-Lugga, Martinazzi-Syphonapparat
Qualitätspirituosen

Seit über 100 Jahren
immer die gleiche ausgezeichnete Qualität

GIN

BURROUGHS
"BEEFEATER"
LONDON GIN
Purest & Best



PRODUCE OF ENGLAND

Generalvertreter für die Schweiz:

LA MAISON D'ARPHIN, ZUG
GRANDS VINS FINS



von Berufskollegen

verwenden im Winter in Garantol eingelegte Eier. Seit über 40 Jahren hat sich Garantol millionenfach bewährt. Das Eiweiß trennt sich leicht vom Dotter und kann zu festem Schnee geschlagen werden.

Garantol

ist zuverlässig und sauber. Der reine Geschmack der Eier bleibt erhalten. Jederzeit können Eier nachgelegt oder herausgenommen werden. Die Garantollösung bleibt klar, wird nicht dickflüssig oder schleimig, greift Hände u. Fingernägel nicht an.

Erhältlich in allen Apotheken und Drogerien

Garantol konserviert Eier über 1 Jahr

Zu vermieten oder zu verkaufen

aus Gesundheitsrücksichten, in bedeutender Stadt der welschen Schweiz

Café-Restaurant

Sehr bekannt. Umsatz Fr. 200,000.— (kann kontrolliert werden). — Schriftliche Offerten unter Chiffre P 3222 S an Publicitas Leussanne.

„Thermofrigor“

ELEKTRISCHE
VOLLAUTOMATISCHE

**GLACE MASCHINEN
UND KONSERVATOREN**

Patent. Isolierung nach dem Vakuumprinzip. Dadurch unerreichte Vorteile. Verschiedene Modelle, auch mit Kühltisch und Tiefkühlfach.

Mustermesse, Halle III, Stand 852.

STANDARD-WERKE ZÜRICH
Abteilung Thermofrigor Rötelstr. 81, Tel. 653 34

**Inserate lesen erwirkt
vorteilhafterem Einkauf!**

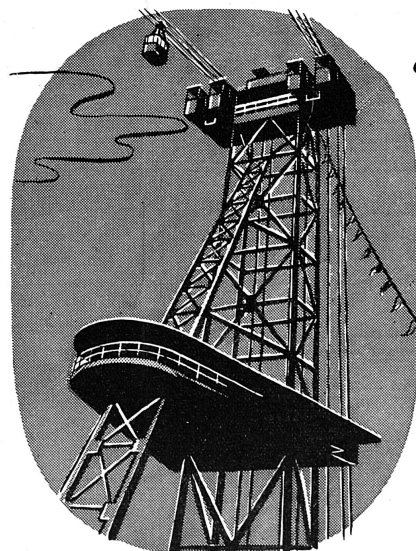
BERNDORF

Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert

Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

Carlton-glanz
gibt Ihren Böden
Sonnenglanz

PROCAR A.G. ZÜRICH
Telephon 4 35 16 Limmatquai 72



Stand- und Luftseilbahnen

Förderwinden
Schlittenaufzüge
Eisenbahn- und
Zahnradbahnmaterial



**Gesellschaft der Ludw. von Roll'schen Eisenwerke A.G.,
Giesserei Bern** Werke in Gerlafingen (Hauptsitz) Klus, Choindez, Rondez, Olten u. Bern