

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 37

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einspaltige Nonpareillezeile 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. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Postämtern 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 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweifundfünfzigster
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.—, 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.

REDAKTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie., S. A., Bâle.

Basel, 16. September 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 37

Paraît tous les jeudis

Bâle, 16 septembre 1943

Widerspruchsvolle Wirtschaftslenkung

Kritische Anmerkungen zu den kriegswirtschaftlichen Lockerungen

Die Wege der dirigierten Kriegswirtschaft sind oftmals etwas verschlungen und für den Uneingeweihten so unübersichtlich, dass es immer wieder eines wege- und sachkundigen Beraters bedarf, um keine Fehltritte zu machen oder im Kreise herum zu wandern. Diese Aufgabe des Wegbereiters ist von den Berufsverbänden bereitwillig übernommen worden. Unsere Organisation hat sich mit Zentralbüro und wirtschaftlicher Beratungsstelle von Anfang und ohne Einschränkung in den Dienst der kriegswirtschaftlichen Orientierung und Aufklärung gestellt. Diese Bemühungen sind denn auch von zuständigen Amtsstellen, sowie leitenden Persönlichkeiten in der Bundesverwaltung wiederholt rückhaltlos anerkannt worden. Man wird es uns daher wohl zugutehalten, wenn wir bei aller Zusammenarbeit mit diesen Instanzen und unbeschadet des persönlichen guten Einvernehmens nun doch nicht einfach stillschweigend eine widerspruchsvolle Entwicklung hinnehmen, die sich in letzter Zeit anbahnte und zu mancherlei Überlegungen Anlass bietet.

Zu Beginn dieses Jahres wurde weithin vernemlich von der eidg. Preiskontrollstelle der feste Wille proklamiert, mit aller Energie auf eine Stabilisierung der Kosten der Lebenshaltung hinzuwirken und daher den Versuchen auf weitere Überhöhung des Preisniveaus energisch entgegenzutreten. Die Hotellerie war eine der ersten Wirtschaftsgruppen, welche zur Probe auf das Exempel gehalten musste und die unter Hinweis auf vorstehenden Schlachtruf mit ihrem bescheidenen Begehren zur Erhöhung der Minimalpreise um 50 Rp. heimgeschickt wurde. Sie hat sich damals in das Unvermeidliche geschickt, in der bestimmten Erwartung, dass die Politik der „festen Hand“ auch auf den übrigen Wirtschaftssektoren fühlbar werde. So kam es, dass für die Mahlzeitenpreise immer noch die Verfügung vom 17. Mai 1941, für die Zimmer- und Pensionspreise die Verfügung vom 9. März 1942 Gültigkeit hat, trotzdem auf der ganzen Linie weitere Verteuerungen eingetreten sind, die das Gastgewerbe selbst zu tragen hat und die seine Betriebsrechnung noch ungünstiger gestalten.

Den Hinweisen auf diese recht unerfreuliche Kostengestaltung begegnete man behördlicherseits mit der Erklärung, die geltenden Rationierungs- und Sparvorschriften hätten die Betriebsrechnung und vorab die Küchenbilanz derart entlastet, dass die nachteiligen Auswirkungen der Verteuerung eigentlich wettergeschlagen seien, ja dass manche Unternehmen seither sogar eine erheblich günstigere Küchenrendite aufzuweisen hätten. Dem wurde auf Grund einlässlicher Berechnungen unserer wirtschaftlichen Beratungsstelle zwar entgegengehalten, dass durch kriegswirtschaftlich bedingte Einsparungen im günstigsten Falle ein Drittel der Mehrkosten ausgeglichen werden könnte, doch wurde hierauf nicht mehr eingetreten.

Seither sind nun — und zwar entgegen der von den gastgewerblichen Organisationen eingeholten Vermeinungen — verschiedene sehr tiefgreifende Lockerungen bestehender Vorschriften erfolgt, womit die behördlich so sehr in den Vordergrund gestellten Einsparungen an Betriebsaufwendungen nicht nur illusorisch gemacht,

sondern sogar in ihr Gegenteil, d. h. in zusätzliche Unkosten, verkehrt werden. Unter den obwaltenden Umständen ist es vollständig ausgeschlossen, weiterhin auf der Kostenseite auch nur einen teilweisen Ausgleich der Verteuerung zu erzielen. Das mühsam aufeinander abgestimmte Gefüge der kriegswirtschaftlichen Verbrauchsvorschriften und der Bestimmungen der eidg. Preiskontrollstelle über die Preisgestaltung im Gastgewerbe geht somit in die Brüche.

Der erste Einbruch erfolgte mit der Aufhebung des dritten fleischlosen Tages. Diese Massnahme zwingt das Gastgewerbe, sich wieder vermehrt auf den Fleischkonsum umzustellen, was die Küchenberechnungen sehr nachteilig belastet. Dies umso mehr, als in merkwürdigem Gegensatz zum erklärten Überfluss an Fleisch das Schweinefleisch im Preise anzog und auch das Kalbfleisch nochmals um einen Franken teurer wurde und damit für den gastgewerblichen Einkäufer kaum mehr erschwinglich ist.

Eine weitere Massnahme, die das Gleichgewicht erheblich zu stören vermöchte, ist zwar noch nicht in Kraft getreten, aber als Eventualität vom KEA in Aussicht genommen worden und baumelt nun gleich einem Damoklesschwert über unserem Betriebsbudget. Es ist die Absicht, gegebenenfalls die Abgabe von Kaninchen, Geflügel und Wildbret am Mittwoch zuzulassen. Diese Küchenspezialitäten sind aber seit Kriegsausbruch im Preise derart in die Höhe geschwollen und haben das Mittel der allgemeinen Lebenskostenverteuerung so weit hinter sich gelassen, dass sie als „Ausweichmöglichkeit“ schon gar nicht mehr in Frage kommen und für Betriebe der mittleren und unteren Preiskategorien einfach unkäuflich sind, weil sie bei den begrenzten Mahlzeiten- und Pensionspreisen die Küchenkostenberechnung gänzlich über den Haufen werfen würden. Wie soll das Schweizerpoulet, dessen Ankaufspreis von Fr. 3.— bis 3.50 auf Fr. 8.50 bis 10.— angezogen ist, in einem Menu, das seit der Vorkriegszeit nur um 20% erhöht werden durfte, Platz haben? Wie könnte der Verpflegungsbetrieb auf seine Rechnung kommen, wenn im bestehenden starren preislichen Rahmen für Menus Kaninchen offeriert werden soll, das anstatt Fr. 2.30 wie zu Friedenszeiten heute Fr. 6.50 kostet? Das heisse im wahren Sinne des Wortes die Rechnung ohne den Wirt machen!

Ein weiterer schwerer Schlag, der alle Berechnungen illusorisch machte, war die gleichzeitige Zulassung von Fisch als erster Gang bei allen Menus mit Fleischspeise. In qualitativer Hinsicht wäre diese erste Abkehr vom Sparmenu der Kriegszeit ja sehr zu begrüssen, allein sie fällt preislich ausser Betracht, weil hier keinerlei elastische Anpassung erfolgt. Wir haben auf Befragen hin diese Verschlimmbesserung der Verfügung Nr. 69 abgelehnt, bzw. sie bestenfalls für Fest- und Hochzeitsessen als zulässig und annehmbar bezeichnet, weil hier die Menuberechnung doch noch eher den Erfordernissen der Einstandskosten zu folgen vermag. Für das normale Tagesmenu und die Pensionsverpflegung ist dagegen ein Ausgleich zwischen Unkostenvermehrung und Verkaufspreis durch die Verfügungen der Preiskontrollstelle behindert, ja verunmöglicht, so dass sich kaum ein

gastgewerblicher Betrieb derartige Extrasprünge zu leisten vermöchte. Zahlreiche örtliche Berufsgruppen haben aus dieser Erkenntnis denn auch schon die Folgerung gezogen und intern beschlossen, im gewöhnlichen Tagesmenu und der Pensionsverpflegung von der bisherigen Norm nicht abzuweichen und keinesfalls Fisch und Fleisch in der nämliehen Mahlzeit zu servieren.

Was bewog eigentlich die Behörden zur Milderung der gestrengen Vorschriften über die Einsparung von Nahrungsmitteln? „Die derzeitige Versorgungslage mit Fleisch erlaubt es, die bisherige straffe Ordnung zu lockern“, erklärte das KEA, das „im Hinblick auf das zu erwartende starke Angebot an Fleisch“ den dritten fleischlosen Tag freisgab. „Die weitere Steigerung der Fänge und die reichlichen und anhaltenden Importe an Fischfleisch“ haben die andere Massnahme veranlasst. Als man uns wissen liess, dass man nach Mitteln und Wegen suche, um eine Absatzstockung auf dem Fischmarkt zu verhindern, da antworteten wir umgehend, dass diese mit einer Preiskorrektur, d. h. schon mit einem bescheidenen Abbau der erstaunlich hohen Preise sehr rasch und auch wirksam zu beheben sei. Hier, wie auf dem Fleischsektor und überall, wo das Angebot die Nachfrage übersteigt, erfolgt ohne jegliche staatliche Intervention ein ganz natürlicher Ausgleich, sobald das Angebot auch in preislicher Hinsicht tragbar wird. Wenn es übrigens den Lenkern von Kriegswirtschaft und Marktstabilisierung wirklich so sehr um die Konsumenteninteressen geht, dann hätten sie von sich aus den Fleischproduzenten und den Fischereikreisen diesen Weg gewiesen, der aus deren scheinbarem Dilemma herausgeführt hätte. Statt dessen öffnet man ihnen ein Hintertürchen, sorgt für vermehrten Absatz auf Kosten anderer Wirtschaftsgruppen, nämlich der kollektiven Haushaltungen, und hilft mit, die Preise ja auf ihren Höhen weiter thronen zu lassen. Auch das ist schliesslich eine „Stabilisierung der Kosten der Lebenshaltung!“ Es kommt eben nur auf den Standort an, von wo aus man die Niveaulinie ins Auge fasst.

Allein auf die Dauer lassen sich die Verhältnisse nicht derart umbiegen. Gelten weiterhin die starren Preisvorschriften, dann muss auch die Leitung der Kriegswirtschaft darauf Rücksicht nehmen und ihrerseits mithelfen, dass das Gastgewerbe den Ausgleich auf der Seite der Einsparungen und Rationierungsmassnahmen findet. Tritt aber durch Auflockerung der Vorschriften eine Verteuerung der Gesteungskosten ein, dann soll ein angemessener Ausgleich auf der Seite der Verkaufspreise das Gleichgewicht wieder herstellen. Auf alle Fälle aber können weder KEA noch eidg. Preiskontrollstelle ohne Rücksicht aufeinander nur gerade ihren Gaul vor den Wagen spannen. Wenn dieser seine Fahrt ohne Bruch und Schaden fortsetzen soll, dann muss ein Doppelgesspann her, das zusammenzieht und gegenseitig eingespigelt ist.

Stiefkinder des Fremdenverkehrs?

Aus dem Kreise der Mitglieder wird uns geschrieben:

Vor wenigen Wochen berichtete die „Hotel-Revue“ an erster Stelle über die künftigen schweizerischen Strassenbaupläne. Sie tat dies mit Fug und Recht, denn die Hotellerie kann an der Gesamtplanung des nationalen Strassenetzes nicht achtlos und unbeteiligt vorbeigehen. Dem künftigen Ausbau der Strassenverbin-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Kleine Chronik — Aus dem Ausland — Frage und Antwort — Vorträge. Seite 3: Lebensmittelrationierung im Oktober — Aufhebung der Sparvorschriften betr. Brennstoffversorgung — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen — Wirtschaftsnutzen. Seite 4: PAHO — Büchertisch.

dungen kommt nämlich als Voraussetzung eines wiederanstehenden Autourismus auch vom Standpunkt der Fremdenverkehrswirtschaft aus grösste Bedeutung zu. Nachdem in den damaligen Ausführungen von den „Grossen“ des Landes die Rede war, so geizt es sich, nachträglich auch noch der Kleinen zu gedenken, nämlich der Wanderwege. Nicht mit Unrecht wurde in einem Aufsatz über Wanderwege und Fremdenverkehr*) festgestellt, dass das Volk zwar Millionenprojekte diskutiert und gewöhnlich auch genehmigt, dabei aber immer nur an die grossen und breiten Strassen als Mittel des Motorfahrzeugverkehrs denke und so ganz die bescheidenen Wege zum Wandern übersehe, die weder technisch noch finanziell grosse Ansprüche stellen und dennoch in der Gesamtplanung nicht fehlen dürfen.

Der zitierte Aufsatz greift kaum stark daneben, wenn er eben diese Wege als Stiefkinder bezeichnet, um die sich weder Strassenbauern noch Verkehrsinteressenten sonderlich kümmern. Auch die Verbände des Gastgewerbes und deren Presse haben für diese „Kleinigkeiten“ wenig übrig, obwohl u. a. ja auch der SHV der Schweizerischen Gemeinschaft für Wanderwege (SGW) als Mitglied angehört. Die Kriegsjahre haben nun aber doch auch bei uns die einfacheren Formen des Reisens wieder vermehrt aufleben lassen und es ist mehr als wahrscheinlich, dass die ersten Friedensjahre diese Entwicklung noch fördern, als Folge einer weitgehenden Verarmung der Völker und deren drückenden fiskalischen Belastung. Die Hotellerie tut daher gut daran, sich rechtzeitig mit dem Wanderweggedanken näher auseinanderzusetzen und sich dementsprechend auch auf die damit verbundenen Reiseformen einzustellen. Die SGW schreibt in ihrem letzten Jahresrapport, was die gemächliche Ferienwanderung über Berg und Tal auf Schusters Rappen als Folge der Einschränkungen recht populär geworden ist. Die freundlichen Erinnerungen an solche Fahrten im engsten Kontakt mit den Schönheiten der Heimat bringen es möglicherweise mit sich, dass weitere Kreise auch in den kommenden Jahren auf einen Teil der bisher geübten technischen Verkehrsbequemlichkeiten verzichten und Bahn und Auto nur auf kürzere Strecken, nicht aber für die gesamte Hin- und Rückreise zu einem festen Ferienaufenthalt beanspruchen. Das hindert den Ferienwanderer nicht, im Gasthof und Hotel einzukehren, sich dort zu verpflegen oder zu übernachten und je nachdem auch einige Tage am nämliehen Orte zu verweilen. Es ergibt sich aber mit der zunehmenden Zahl dieser Wanderreisen eine gewisse Verschiebung in der Struktur der Gäste, über deren Auswirkung man sich im Gastgewerbe nicht einig ist und die wohl auch zum Teil das Desinteresse erklärt, das man in unseren Kreisen der ganzen Angelegenheit entgegenbringt.

Eine Reihe von Faktoren ideeller, sportlicher und finanzieller Art tragen dazu bei, dass das Wandern künftig aus weiten Kreisen vermehrte Freunde und Anhänger findet und damit auch die Benützung und die Betreuung der hierfür besonders geeigneten Wege an Bedeutung gewinnt. Damit wird der Rucksack-Gast vermehrt in der Hotellerie in Erscheinung treten, der, so heisst es in einem Aufsatz, vom Concierge jweilen nicht mit betonter Behendigkeit in Empfang genommen werden sei. Nimmt die Wanderbewegung wirklich den vermuteten Aufschwung, so resultiert daraus für das Beherbergungsgewerbe aller Voraussicht nach ein zusätzlicher Verkehr, der besonders für einfachere und kleinere Betriebe im Einzugsbereich der Wanderwege erfreuliche Perspektiven eröffnet. Daneben stellt ein gepflegtes und ausgebautenes Wegnetz für die gesamte Saison- und Berghotellerie ein positives Werbemoment dar, indem sich doch auch unter den stationären Gästen recht viele befinden, die von ihrem Standort aus gemessene, kein besonderes sportliches Training erfordernde Kurzausflüge zu machen wünschen.

Es ist sicher nicht zu viel von uns verlangt, wenn man von der Fremdenverkehrsseite her vorerst einmal eine positive Einstellung zum Wanderweggedanken erwartet. Dies wird sich dann u. a. darin äussern, dass die lokalen Verkehrsorganisationen, in denen die Vertreter unseres Berufes ja stets eine massgebliche Rolle spielen, der Weggestaltung und der Tätigkeit der Arbeitsgemeinschaft ein besonderes Interesse entgegenbringen. Im weiteren resultiert daraus möglicherweise eine Ergänzung der Kurortsliteratur

*) Wanderwege und Fremdenverkehr, von Dr. M. Senger. Erschienen in „Strasse und Verkehr“ Nr. 23/1942.

und des einschlägigen Werbematerials durch Anhängen passender Wandervorschläge. Herausgeber: lokaler Wanderführer, Orientierung über die Wegmarkierung nach den Normen der Arbeitsgemeinschaft usw. Deren Tätigkeitsbericht ist übrigens zu entnehmen, dass in aller Stillt, aber mit System am Ausbau der Wanderrouten gearbeitet und die nötigen Vorbereiten für ein Wegnetz vorgetrieben werden. Bei Wegfall der militärischen Gründe, die zum Stillstand zwangen, wird also ein rascher Auftrieb folgen. Es wird ein einheitliches und leicht verständliches Markierungsmaterial vereinbart. Führer sind in Bearbeitung, und die Planung durchgehender Fernwanderwege (Schweizer Routen) ist im Wurf. Dabei wird dem Gebirgswandern und der Pflege von Höhenrouten spezielle Aufmerksamkeit gewidmet.

Die Tatsache, dass die Bemühungen der Arbeitsgemeinschaft mehr und mehr auch das Interesse der Gemeinden und Kantone zu gewinnen vermögen, sollte für die Hotellerie ein weiterer Ansporn sein, sich ihrerseits dem Wandergedanken zu erschliessen und an der Werbung dafür mitzuhelfen. Das bedeutet weder Fahnenflucht noch Verzicht auf den Glauben in die künftige Entwicklung des Autotourismus und dessen gewaltige Popularisierung durch den sog. Volkswagen. Beide Formen des Reisens schliessen sich gar nicht aus. Im Gegenteil ruft der grosszügige Ausbau des Durchgangs- und Autostrassennetzes geradezu einem entsprechenden Ausgleich durch Bereitstellung von Spazier- und Gehwegen abseits der Heerstrasse, die für den Gesamttourismus und damit für die Hotellerie ebenso notwendig sind wie die modernsten Verkehrsmittel.

Kleine Chronik

Ein weiterer Luzerner Gastbetrieb im Verschwinden

Der Stadtrat Luzern hat mit der Erbgemeinschaft Pitzetzer einen Kaufvertrag abgeschlossen zur Erwerbung der Liegenschaft Felsberg in Luzern. Es besteht städtischerseits nach den Mitteilungen der Lokalpresse die Absicht, auf dem zu erwerbenden Grundstücke ein Schulgebäude mit Turnplatz einzurichten, um dem Raumangel der Primarschulstufe abzuhelfen. Die Familie Pitzetzer ist seit 1860 Besitzerin der Liegenschaft. Ihr Oberhaupt, der den Felsberg damals erwarb, war einer der ersten Kapitäne der Vierwaldstättersee-Flotte. Dieser entwickelte sich bald zu einem Treffpunkt ausländischer Gäste und wurde von vielen Ausländern deshalb geschätzt, weil die Hotelpensionäre auf eine Reihe dezentralisierter Chalets verteilt waren und sich nur zu den Mahlzeiten im Hauptgebäude trafen. Mit der Zeit war der Felsberg bevorzugtes Absteigequartier von Künstlern, und erwarb den Ruf eines eigentlichen künstlerischen Zentrums, wo in einem eigenen kleinen Theater oder im Freien Aufführungen, sowie wöchentliche Bälle stattfanden. In der Blütezeit des Unternehmens bot es bis zu 150 Gästen Unterkunft, während die jetzige Pension Felsberg noch 30 Gastbetten aufwies. In der Luzerner Post wird berichtet, dass durch den Druck, der Felsberg möchte, da nicht das ganze Grundstück für Schulzwecke benötigt wird, wenigstens teilweise den Bedürfnissen Luzerns als Fremdenstadl erhalten bleiben.

Aus dem Ausland

Die Versorgungslage des französischen Hotelfachgewerbes

Durch die Ausdehnung der Besetzung auf die „freie Zone“, insbesondere durch die Einbeziehung der Riviera in die Befestigungszone zwischen der spanischen und der italienischen Grenze, haben sich die Versorgungs- und Beherbergungsverhältnisse im französischen Hotelfachgewerbe neuerdings verschlechtert. Zahlreiche Hotels in den grossen Provinzstädten Mittel- und Südfrankreichs, so in Marseille, Lyon, Clermont-Ferrand, Limoges, Périgueux, Toulouse, Avignon, Nîmes und Grenoble sind von den deutschen bzw. italienischen Truppen requiriert worden. Die Mitversorgung eines Teils der Besatzungstruppen, an die eigene, aber von allen französischen Lieferanten im Rahmen der gesetzlichen Verordnungen einlösbar Lebensmittelposten abgeben werden, erschwert die Organisation des zivilen Lebensmittelbedarfs um so fühlbarer, als gleichzeitig die nordafrikanische Besetzung Algeriens und Marokkos vom Mutterlande abgeschnürt und alle von dort kommenden Zufuhren an Frischgemüse, Wein, Früchten und öhltigen Substanzen (Arachides) quasi über Nacht unterbunden wurden. Auch Milch, Butter und Fett sind ausserordentlich knapp geworden.

Dennoch ist die Verpflegungs- und Versorgungslage im französischen Gastwirtgewerbe bis jetzt noch als annehmbar zu bezeichnen. Das Kontingentierungs- und Rationierungssystem hat sich in den zwei Jahren seit dem Waffenstillstand eingespielt, und das kulinarisch doch reichlich verwöhnte französische Publikum hat sich mit überbrückendem Gleichmut in die mannigfachen Restriktionen geschickt. Die Preise sind bis jetzt nur unwesentlich erhöht worden. Die Rationierung des Weins ist unverändert geblieben und trotz Ausfalls der gesamten algerischen Ernte von mehreren Millionen Hektolitern darf nach wie vor an jeden Gast pro Mahlzeit ein dreiviertel gefülltes Glas „vin ordinaire“ verabfolgt werden. Die Flaschenweine sind seitdem nur noch in kleinerem Rahmen, aber in den meisten französischen Restaurants kann man noch eine Flasche Bordeaux oder Burgunder garantiert reinen Wachstums (appellation contrôlée) kartenförmig für 50 bis 100 Francs erhalten. Schnäpse und Weinbrand sind allerdings für gewöhnliche Börsen unerschwinglich teuer geworden und selbst altrenommierte Restaurateure mit guten langjährigen Beziehungen können sich heute eigentlich nur noch im Schwarzhandel mit Marc, Armagnac und Cognac, Kirsch oder Mirabel eindecken. Markenliköre sind aus dem offiziellen Handel und damit aus dem regulären Hotelbetrieb so gut wie verschwunden. Die Versorgung mit „Apéritifs“ (auf stark verdünnter Basis) wechselt je nach Lage und Beziehungen, wie denn überhaupt eines der charakteristischsten Merkmale der Versorgungslage im französischen Hotelfachgewerbe der starke Unterschied zwischen einzelnen Wirtschaftsregionen ist. Die zwei-

jährige Waffenstillstandsperiode hat mit ihren mannigfachen Transport- und Lieferungsschwierigkeiten zu einer Art von departmentaler Ernährungsautonomie und Versorgungsautonomie geführt. Der Reisende, der von der Riviera über das Massif Central nach Paris und von da etwa nach der Bretagne und dem Norden reisen könnte, würde nirgends gleichgeartete Verpflegungs-, ja nicht einmal gleiche Preisgestaltung vorfinden. Deshalb ist auch ein zusammenfassendes Urteil über die Verhältnisse im französischen Gastwirtgewerbe unmöglich. Sie wechseln von Department zu Department und hängen in Paris mehr denn je von den „schwarzen“ Versorgungsmöglichkeiten ab. Rein finanziell gesehen erscheint aber die Lage der französischen Hoteliers alle andere als beneidenswert, denn die Materialknappheit führt überall zum Verschleiss und zum Substanzverlust.

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 265: **Behandlung von Teppichen.** Über Reinigen, Waschen, Fleckenentfernung bei Orientteppichen bestehen die verschiedensten Auffassungen und Methoden. Ich möchte mein Personal in dieser Beziehung einmal zuverlässig instruieren und bitte um entsprechende Ratschläge.

Antwort: Da wir immer wieder in den Fall kommen, auf dem Korrespondenzwege über die eine oder andere Detailbehandlung Auskunft zu geben, benutzen wir gerne die Gelegenheit, um einmal zusammenfassend über Teppichbehandlung einiges mitzuteilen, wobei wir uns auf eine vom Fachgeschäft J. Mori in Basel herausgegebene Anleitung stützen:

Reinigen:
Trotz seiner bekannten Dauerhaftigkeit verlangt der echte Orientteppich richtige Pflege, soll er eine längere Lebensdauer haben. Der Teppich muss oft gelüftet, entstaubt und gereinigt werden. Staubkörner zwischen den Knoten schaden der Wolle. Man muss Teppiche aber auch reinigen können, ohne sie zu beschädigen. Einen Teppich über eine Stange oder ein Seil hängen und klopfen, ist eine schonungslose Behandlung. Diese Art Reinigung soll unterlassen werden, weil dadurch oft der Zettel des Teppichs zerlagert wird. Am besten legt man den Teppich flach, mit dem Flor nach unten, auf den Boden und klopft ihn mit einem spanischen Rohr, das womöglich gepolstert ist. Dann bürstet man den Teppich in der Richtung, in der der Flor liegt. Das Bürsten gegen den Flor ist als sehr schädlich zu vermeiden. Im Winter ist diese Art von Reinigung auf dem Schnee sehr zu empfehlen. Der Staubsauger ist heute das bequemste und sicherste Mittel, einen Teppich ohne Schaden beidseitig zu reinigen. Hingegen ist die Verwendung eines Staubsaugers bei antiken oder sehr empfindlichen, abgenützten Teppichen nicht zu empfehlen.

Waschen:
Eine einfache Reinigung im Hause selbst geschieht am besten wie folgt: Mit einer Mischung von einer Hälfte Wasser und einer Hälfte Essig, oder in lauwarmen Seifenlauge, wird der Teppich gebürstet, und zwar in der Richtung des Flors. Sehr schmutzige Teppiche müssen vom Fachgeschäft gewaschen werden.

Aufbewahren:
Bodenteppiche in gutgelüfteten Räumen sind der Mottengefahr weniger ausgesetzt als Wandteppiche. Letztere müssen öfters abgenommen, entstaubt und gebürstet werden. Wenn man einen Teppich in ein Zimmer legt, ist darauf zu achten, dass die Richtung des Flors gegen die Tür liegt. Kommen schwere Möbel, wie Buffets, Fautouils, Kästen usw. auf den Teppich zu stehen, so sind die Möbelfüsse mit Teppichnägeln aus Metall, Hartholz oder Glas zu versehen. Sehr schädlich sind die mit Rollen versehenen Möbel. Das Hin- und Herrollen damit auf dem Teppich soll möglichst vermieden werden.

Wird der Teppich längere Zeit nicht gebraucht, so ist das Rollen und nicht das Falten zu empfehlen. Um den Teppich gleichzeitig vor Motten zu schützen, wird Zeitungspapier mit eingerollt, was die Motten fernhält, da sie die Druckerwärme nicht ertragen können. Vorher müssen die Teppiche gründlich entstaubt oder gewaschen werden. Zum Schutz gegen Motten kann auch Lavendel, Kampher oder Naphthalin verwendet werden. Das Desinfizieren mit „Rit“ oder ähnlichen Produkten ist sehr zu empfehlen. Gerollte Teppiche sollen vorzugsweise in einem kalten Raum aufbewahrt werden.

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

50jähriges Bestehen — Vom Staate anerkannt und subventioniert

Prächtige Lage am Genfersee.
JÜNGELN / TÖCHTER
INTERNAT / EXTERNAT

NEUE KURSE: BEGINN 4. OKTOBER

Kurse:	Dauer:
Kochkurs	5 Monate
Einführung in den Hotel-Restaurationsbetrieb	5 Monate
Hotel-Sekretariat	1 Monat
Hotel-Betriebsführung	3 Monate

Jünglinge und Töchter

Nehmt an unseren Kursen teil. Eure Zukunft ist gesichert! Alle Schüler der vorausgegangenen Kurse sind gegenwärtig plazierte.

Bezahlt Praxis in gutem Schweizerhotel.

Bereitet euch vor, um im Hotelfachgewerbe von morgen eine führende Stellung einzunehmen. Unsere Schüler werden dabei die Bevorzugten sein. Macht euch das zunutze!

Vollkommen renovierte elektrische Küche.

Im Jubiläumsjahr 1943 (50 Jahre seit Gründung) Pension und Schulgeld inbegriffen von Fr. 150.— an per Monat. Stipendien für besonders verdiente Schüler.

Nähere Auskünfte durch die Direktion Ecole Hôtelière de la S.S.H.
Avenue de Cour, Lausanne

Fleckenentfernung:
Anilinfarben: Spiritus.
Bier: Spiritus mit Wasser verdünnt, oder reines Glycerin, mit warmem Wasser nachwaschen.
Blut: Kaltes Wasser mit neutraler Seife, oder 1 Teil Jodkali mit 4 Teilen Wasser mischen und auswaschen.
Fett, Milch, Öle, Suppen: Seifenwasser, verdünnter Salmiakgeist.
Kaffee, Kakao, Schokolade, Staub, Strassenschmutz: Mischung von Glycerin und Eigelb, mit warmem Wasser nachspülen und noch feucht sehr heisse Bügeln.
Milch, Milchkafee, Tee: Mit Glycerin einpinseln und mit lauwarmem Wasser nachspülen, etwas trocknen lassen und mit heissem Eisen bügeln.
Öl, Ölfarben, Fett, Firnis, Harze: Terpentinöl, nachher Benzin und dann Seife, mit heissem Eisen nachbügeln.
Paraffin, Wachs, Stearin, Talg: Vorsichtig mit einem Messer wegschaben, nasses Tuch unterlegen und unter Lössch- oder Filtrierpapier bügeln.
Rotwein, rote Tinte, Obst, Pflanzenfarben, andere Farbstoffe: Warmes Seifenwasser mit ein wenig Chlorwasser gemischt, dann mit Wasser mit Ammoniakzusatz, hernach unterschweflige Säure Natronlösung und hernach Weinsäure. Im warmen Wasser gut nachspülen.
Salzsäure, Schwefel-, Salpetersäure, Wein: Verdünnter Salmiakgeist mit Zinnchloridlösung und warmem Wasser nachspülen.
Unbekannter Abstammung: Laue Seifenlösung mit einem Kaffeelöffel Ammoniak mischen, mit Lösung gut abreiben und mit Wasser nachwaschen.

Vorträge

Touristische Nachkriegsprobleme

Dass der Sinn für die Aufgaben der Nachkriegszeit auch in der Westschweiz wach ist, bewies der lebhaft besuchte, den Kurs über touristische Nachkriegsprobleme vom 6./7. September in Montreux aufwies. Es war dem Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule gelungen, das mit dieser westschweizerischen Veranstaltung die Tradition der St. Galler Kurse fortsetzte, die verschiedensten Gebiete des Fremdenverkehrs in ihrer Zukunftsbedeutung durch berufene Redner zur Diskussion zu stellen.

Die zentrale Frage der Hotelsanierung setzte Dr. R. Cottier, Direktor des Eidg. Amtes für Verkehr, auseinander, wobei er als Lösungsversuch den nach ihm benannten Plan erläuterte. In der anschliessenden Diskussion begrüßte Herr Tissot, Leysin, den Plan Cottier, während dessen rechtliche Durchführung und Auswirkung auf die Hotelpreise Gegenstand einer Anfrage von Herrn F. Cottier, Genf, bildeten. Die zukünftige Preisentwicklung in der Hotellerie wurde auch vom Exposé über die finanziellen und währungspolitischen Probleme indirekt beleuchtet, womit Dr. C. F. Ducommun, Montreux, die Zuhörer fesselte und worin er die Erhaltung unserer Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem Ausland durch Niedrighaltung der Gesteuerungskosten forderte.

Am zweiten Kurstag kamen vorerst die Vertreter der Verkehrsmittel zu Wort, wobei Kreisdirektor Chenuaux, Lausanne, auf die Rolle der Eisenbahn im zukünftigen Reiseverkehr hinwies. Oberst Primault, Bern, schilderte die gewaltige Entwicklung von Auto und Flugzeug, die dem Bedürfnis nach dem individuellen Verkehr entsprechen. Abschliessend fasste der Kursleiter, Direktor Hanziker, die wesentlichsten Nachkriegsaufgaben des Fremdenverkehrs zusammen, die nicht nur in der Zurückgewinnung des Auslandsverkehrs, sondern auch in der Verbesserung unseres Fremdenverkehrsapparates, vorzüglich auf dem Wege der Selbsthilfe, besteht.

Mit dem Dank an Verkehrskreise und Behörden von Montreux, die den Kursteilnehmern einen Ehrentrunk offerierten, schloss die Tagung.

Vom Wein und seinem Preis

Ueber dieses Thema hielt Herr Dr. F. Galler, Redaktor der Schweiz. Weinzeitung, am 6. ds. vor dem Culinarisch-gastronomischen Kollegium in Basel einen Vortrag, dem wir folgende Grundgedanken entnehmen:
Einleitend streifte der Referent die grosse Bedeutung des Weines nicht nur in der Gastronomie, sondern für die Belange des Gastgewerbes überhaupt, indem dieses Getränk — durch die



Todes-Anzeige

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

Herr

Anton Disler

Hotel Rütli, Luzern

am 9. September 1943 nach langem, schwerem und mit grosser Geduld ertragenem Leiden von den Seinen geschieden ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

Beschränkung und das Fehlen einer ganzen Reihe anderer Waren — in seiner Bedeutung als Kostenträger in vielen Betrieben noch zugekommen hat.

Mit dem Aufkommen der Weinproduktion, über den Eigenbedarf hinausgehend, wurde auch das Problem der Preisbildung akut, die stets von den folgenden Faktoren abhängt: 1. von den Produktionskosten, die infolge des grossen Arbeitsaufwandes beim Rebbaub bedeutend höher zu stehen kommen als bei den meisten der anderen landwirtschaftlichen Erzeugnisse; 2. von den Handelskosten; 3. von den Ausschusskosten; 4. vom Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage; 5. von der subjektiven Wertschätzung des Konsumenten. Je nach den jeweiligen Wirtschaftssystemen war der eine oder der andere dieser Faktoren von grösserem Einfluss.

Die Unterschiede in den Produktionsbedingungen wurden im zwischenstaatlichen Handelsverkehr mit dem Aufkommen der modernen Verkehrsmittel augenfällig. Man versuchte eine Kompensation durch die Errichtung immer höherer Schutzzoll-mauern zu erreichen. So wurden die Einfuhrzölle für Weine in der Schweiz von Fr. 6.— pro hl im Fass seit dem Jahre 1891 auf Fr. 32.— plus Fr. 3.— Abgabe für den Weinbau, zuzüglich einer statistischen und Stempelgebühr in der Gegenwart gesteigert. Diesem staatlichen Eingriff in die Weinwirtschaft, der zweifellos — neben fiskalischen Erwägungen — in erster Linie zum Schutze des einheimischen Weinbaus erfolgte, reichten sich verschiedene Massnahmen an. Es seien folgende aus den letzten Jahren vor dem Kriege erwähnt: a) Schaffung des „Schweizer Weisswein“ und des „Rosé“ mit staatlichen Beiträgen, die den Bund finanziell stark belasteten und dabei dem Qualitätsprinzip abträglich waren; b) Einführung des Weinbaufonds; c) Dekretierung des Weinstatus, das die Übernahmepflicht, im Bedarfsfälle bis zu 20000 hl pro Jahr, durch den Handel vorah.

War durch alle diese Massnahmen, wie auch durch die Weinsteuern in den Jahren 1934/37, eine mehr indirekte Beeinflussung der Weinpreise gegeben, so erfolgte die direkte seit Kriegsbeginn. Schon die Verfügungen Nr. 1 des eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 2. September 1939 und Nr. 105 vom 6. Dezember 1939 erfassten in ihrem allgemeinen Charakter auch den Wein, ganz speziell aber die Verfügung Nr. 105 A/4 vom 16. Februar 1942, in der die Handels- und Ausschussmargen festgesetzt worden sind. Dadurch war eine direkte Preisbindung beim Zwischenhandel mit Weinen erreicht, die jedoch aus dem Grunde keine stabilen Verhältnisse schaffen konnte, weil die Produzentenpreise nicht erfasst worden waren. Diese Lücke ist erkannt worden und bereits am 5. März 1942 erliess die eidg. Preiskontrollstelle die Verfügung Nr. 105 B/12 über die Produzentenpreise für Inlandweine, die sich aber deshalb nicht als wirksam erwies, weil die Preise rückwirkend erfasst worden sind. Erst für die Weine der 1942er Ernte kann man von einer allgemeinen Preisbindung sprechen, die in der Verfügung Nr. 105 D/42 niedergelegt ist. In der Schweiz ist man praktisch von den starren Bindungen abgegangen und hat Preisabstufungen nach der Qualität als Merkmal verwendet, dort wo die Weineskontrolle funktionierte, mit gutem Erfolg. In der Westschweiz ergaben sich verschiedene Schwierigkeiten beim Kauf der Weine zu den festgesetzten Höchstpreisen.

Speziell wurde auch das Problem „Einstandspreis Weinbeschuldigungspreis“ mit seinen Auswirkungen für das Gastgewerbe behandelt, wobei die ungewollte Konkurrenzierung unter Kollegen hergehoben worden ist, die dadurch entsteht, dass die gleichen Weine zu verschiedenen Preisen verkauft werden müssen, je nachdem der Einkauf früher, d. h. billiger, oder in späteren Zeitpunkten erfolgte.

Für die nächste Zeit sei eher mit einer Verstärkung der Preisbindungen zu rechnen, wobei die Hoffnung Ausdruck verliehen wurde, dass von neuerlichen Erhöhungen der Produzentenpreise tunlich Abstand genommen werde.

Für die praktische Durchführung der Preiskontrolle — die bisher zu verschiedenen Kritiken Anlass gab, nicht zuletzt durch die unterschiedliche Behandlung, je nachdem es sich um die Belange der Landwirtschaft oder des Gewerbes handelte — wäre beim Wein wünschenswert, wenn in Zukunft klare, lückenlose Verfügungen erlassen würden, die obligatorische Erntedeklarationen bei der Produktion, die Buch- und Kellerkontrolle beim Weinhandel eingeführt würden und die einheitliche Durchführung der Kontrolle im ganzen Gebiete der Eidgenossenschaft gewährleistet wäre.

In der Diskussion wurde auch das Problem der Preisfestsetzung bei den Flaschenweinen aufgerollt und gegen verschiedene Ueber-

griffe von Organen der Preiskontrolle Stellung bezogen. In Anbetracht der Gefahren, die bei weiteren Preissteigerungen für den Absatz der Weine in den Hotels und Gaststätten entstehen, wurde der bestimmten Hoffnung Ausdruck verliehen, dass für den kommenden Herbst eine Stabilität auf der letztjährigen Preisbasis eingehalten werde.

Wirtschaftsnotizen

HOWEG

Die Howeg, Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe mit Sitz in Grenchen, hielt beim traditionellen gewordenen imposanten Aufmarsch der Genossenschaftler samt deren Familienangehörigen ihre 13. ordentl. Generalversammlung in Biel ab. Die vom Verwaltungsratspräsidenten Senn gewandt und sicher geleiteten Verhandlungen nahmen einen flotten Verlauf, deren Beschlüsse durchwegs im Sinne der Anträge ausfielen und gleichzeitig als Anerkennung der Mitglieder für die umsichtige Geschäftsführung durch Direktion und Verwaltungsorgane aufgefasst werden dürfen. Die Organisation hat auch allen Grund, mit dem abgelaufenen Geschäftsjahr zufrieden zu sein, brachte dieses doch in Fortsetzung der bisherigen stetigen Weiterentwicklung einen erneuten Aufschwung auf der ganzen Linie. Der Gesamtumsatz bezifferte sich auf 5,8 Millionen und war damit um eine Million höher als im Vorjahre. Die Mitgliederzahl ist trotz grösster Zurückhaltung in der Aufnahme um weitere hundert auf 1882 angestiegen und auch die Reserven konnten wiederum angemessen dotiert werden. Auf einem einzigen Konto ist ein Rückgang ausgewiesen, doch nahm die Versammlung hiervon mit grösster Befriedigung Kenntnis, bedeutet er doch eine weitere Gewähr für die umsichtige Geschäftsführung: es ist die prozentuale Abnahme der Unkosten von 10,7 auf 9,3% des Umsatzes.

Den Anträgen entsprechend wurde aus dem zur Verteilung bereitstehenden Reingewinn eine Verzinsung von 3,5% des Einlagekapitals, sowie Zuwendungen an Reserve und Personalfonds beschlossen. Ein vereinzelter Antrag, aus dem Nettoerträgnis eine Summe auszuscheiden, um diese einem Fachverband für dessen standespolitische Tätigkeit zu überweisen, wurde aus zahlreichen und zutreffenden Erwägungen einstimmig abgelehnt. Der Verwaltungsrat wurde gesamthaft in seiner jetzigen Zusammensetzung auf eine weitere Amtsdauer ehrenvoll wiedergewählt, ferner die Kontrollstelle bestätigt.

Sehr aufschlussreich war im übrigen der aufmerksam entgegengenommene Bericht der Direktion über wirtschaftliche Gegenwarts- und Zukunftsfragen und die Geschäftstätigkeit der Howeg im besonderen. Es wurde dabei auf die ganz besonderen Schwierigkeiten des Gastgewerbes hingewiesen, die Auswirkungen der Teuerung mit den starren Höchstpreisschriften der eidg. Preiskontrolle in Uebereinstimmung zu bringen. Durch den günstigen Grosseinkauf und dementsprechend geringe Vermittlungsmargen

kann hier die Howeg dem Gastgewerbe in der Niedrighaltung der Gestehungskosten von gutem Nutzen sein.

Ihre Tätigkeit ist auch deshalb interessant, weil sie in mancher Hinsicht an einer gleichzeitigen Hebung des Qualitätsgedankens bei der Produktion regen Anteil hat und im besonderen beim Weineinkauf auf den Qualitätsnachweis nach Oechslegraden abstellt. Besondere Beachtung verdient der Appell an die Hochhaltung des Genossenschaftsgedankens und dessen Respektierung auch im Hinblick auf die Schwierigkeiten, die sich bei der Verteilung der kontingierten Waren auf die gesamte Mitgliedschaft geltend machen. Andererseits will auch die

Leitung zu dessen Festigung alles beitragen und beschäftigt sich u. a. mit dem Projekt einer Sterbekasse für die Genossenschaftler. Zuguterletzt stimmte die Versammlung noch einer Resolution zu, die sich in kritischer Weise mit der merklich engherzigen aus schematisch Einstellung kriegswirtschaftlicher Instanzen zum Kontokorrentverkehr zwischen Gastgewerbe und Lieferanten, wie er sich in der Praxis herausgebildet hat, äussert.

Eine Seerundfahrt bei prächtigstem Wetter und der Besuch der Petersinsel bildeten den Abschluss der Tagung, an der auch Vertreter der Bieler Stadtbehörden, sowie gastgewerblicher Organisationen teilnahmen.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelfraktionierung im Oktober

a) *Änderungen der Quoten:*
Warengruppe A: Erhöhung sämtlicher Bezugsklassen.
Warengruppe D: Reduktion der Bezugsklassen 1, 11.

Warengruppe M: Reduktion sämtlicher Bezugsklassen.
KTK-Waren Bezugsgruppe 20: Erhöhung der Zuteilungsquoten für alle Bezugsklassen von 50 auf 60%.

b) *Änderungen der Umtauschmöglichkeiten:*
Neuer Umtausch in der Bezugsklasse 13 Warengruppe M in Warengruppe J 1 dl = 25 g.

c) *Änderungen der Umtauschverhältnisse:*
Sämtliche Umtauschverhältnisse der Quotentabelle wurden neu berechnet und den kalorischen Verhältnissen angepasst. Um die Berechnung der Umtauschmöglichkeiten zu erleichtern, hat das KEA auf Wunsch verschiedener kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft bei der Festsetzung der neuen Umtauschverhältnisse die umzutauschende Warengruppe in geraden Zahlen (100 g, 1 dl, 1 Stück) festgesetzt.

d) *Änderungen der Pflichtbezüge:*
Aufhebung des Pflichtbezugs in Käse. Neuer Pflichtbezug von Traubenkusthonig für alle Bezugsklassen. Neuer Pflichtbezug von Teigwaren für alle Bezugsklassen.

e) *Höchstbegrenzungen:*
Warengruppe A: Reduktion der Höchstbezugsbegrenzung für Zucker. Reduktion der Höchstbezugsbegrenzung für FH-Waren infolge des Pflichtbezugs von Traubenkusthonig.
Warengruppe B: Neufestsetzung der Höchstbezugsbegrenzung für Hafer/Gerste, Mais/Hirse und Käse.
Warengruppe D: Erhöhung der prozentualen Höchstbezugsbegrenzung für Gefrier- und Trockeneier von 20 auf 30%.

f) Hinweise:

Verstösse gegen die geltenden Vorschriften über Abgabe von Brot und Milch in kollektiven Haushaltungen veranlassen das KEA, erneut auf folgende Bestimmungen hinzuweisen: Die kollektiven Haushaltungen sind verpflichtet, gegen 1 Mc 100 g Brot oder 4 dl Milch abzugeben. Die kollektiven Haushaltungen können zu diesem Zweck in der Bezugsklasse 13 die Warengruppe A, C und M in Warengruppe J (Brot) bzw. die Warengruppe A, C und J in Warengruppe M (Milch) umtauschen.

Bei der Abgabe von Backwaren und Milch in den kollektiven Haushaltungen ausserhalb der Mahlzeiten, müssen an Stelle von Mc auch Brot- bzw. Milche coupons angenommen werden, doch sind die kollektiven Haushaltungen berechtigt, 2 Tage vor Verfall die Entgegennahme von Coupons der Lebensmittelkarte zu verweigern.

Milchcouponsschulden von kollektiven Haushaltungen

Das Eidg. Kriegsernährungsamt stellt fest, dass kollektive Haushaltungen Milchcouponsschulden bei ihren Milchlieferanten entstehen lassen. Gemäss Weisungen 1 der Sektion für Milch und Milchprodukte über die Rationierung von Milch vom 11. Oktober 1942 dürfen Verbraucher im Total nicht mehr Milch beziehen, als sie auf Grund der abgegebenen Milch-Rationierungsausweise zu beziehen berechtigt sind. Nur Ueberträge von Guthaben an Milch-Rationierungsausweisen auf den folgenden Monat sind gestattet; auf keinen Fall aber Bezüge von Milch zu Lasten der zu erwartenden Zuteilung des folgenden Monats.

Abgabe von Einmachzuckercoupons durch Angestellte

Im Kreisschreiben Nr. 216, Seite 4, Ziff. 1/31, wurde geregelt, wie bezüglich der Einmachzucker-Zuteilung an im Haushalt des Arbeitgebers verpflegte Angestellte vorzugehen sei.

Durch die Inkraftsetzung der blinden Coupons J der September-Lebensmittelkarte, sowie der Coupons J des Schokolade-Confiserie-Ergänzungscoupons für je 500 g Einmachzucker wird der auf der bisherigen Einmachzucker-Zuteilung von 4 kg berechnete Monatsdurchschnitt von 330 g für die Monate September 1943 bis April 1944 auf 450 g erhöht.

Bei Berechnungen des Einmachzucker-Anteils bei Dienstreitritt und Dienstaustritt ist daher für die kommenden Monate der Monatsdurchschnitt von 450 g zu Grunde zu legen.

Abtragung von Fleischpunktschulden

Für den Monat Oktober wird die Tilgungsquote für Fleischpunktschulden der kollektiven Haushaltungen bei Metzgerei- und Handelsbetrieben wiederum (wie im September) auf 20% der gesamten Fleischzuteilung gemäss Bezugsantragsformular F 3 festgesetzt.

Aufhebung der Sparvorschriften betr. Brennstoffversorgung

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamt teilt mit:

Für die Heizperioden 1941/42 und 1942/43 wurden im Interesse der Brennstoffeinsparung eine Reihe von Massnahmen allgemein und zwingend vorgeschrieben (Verfügung Nr. 14 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements vom 27. August 1941 über die Öffnungs- und Schliessungszeiten für Laden- und Verkaufsgeschäfte, Verpflegungs- und Unterhaltungsstätten, Veranstaltungen und Schulen, sowie Brennstoffeinsparungen in Betrieben).

Durch eine Verfügung des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes vom 8. September 1943 ist die bisherige Regelung aufgehoben worden. Die einschränkenden Vorschriften über die Öffnungs- und Schliessungszeiten fallen damit weg. Die Brennstoffverbraucher haben sich selber so einzurichten, dass sie mit den ihnen zuteilenden Brennstoffmengen auskommen. In ähnlicher Weise wurden schon im letzten Winter die früheren Vorschriften über die Raumheizung (Regelung der Zimmertemperaturen) aufgehoben.

Auf eine nachträgliche Erhöhung der zuteilenden Brennstoffmengen können die Brennstoffverbraucher nicht rechnen. Die nun aufgehobenen Sparvorschriften haben ihren Zweck erfüllt, indem damit jeder Brennstoffverbraucher während der vergangenen Kriegswinter über die sparsamste Verwendung der Brennstoffe Erfahrungen sammeln konnte, die er im eigenen Interesse für die nächste Heizperiode ohne zwingende Vorschriften zur Anwendung bringen soll. Erheischen besondere Verhältnisse eine gesetzliche Regelung, so haben das Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamt und die Kantone die Kompetenz, die erforderlichen Massnahmen anzunehmen.

Das Verbot der Verabreichung warmer Speisen nach 21 Uhr bleibt weiterhin in Kraft.



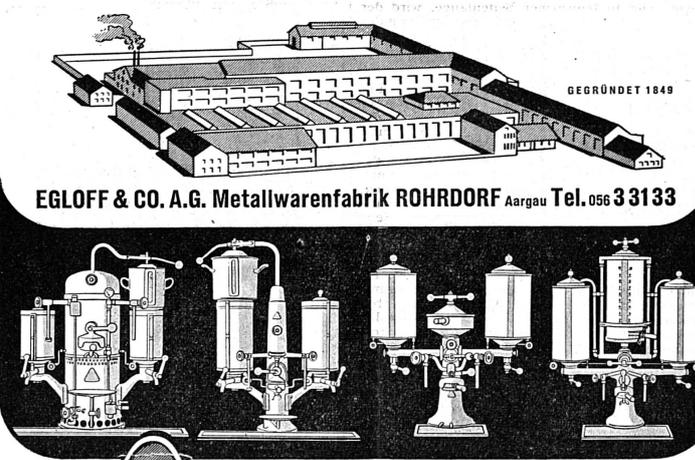
DELAFORCE
SHERRY & PORT

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

Erstklassiger PIANIST gesucht
für unser Hansorchestra. Nur guter Solist und Begleiter. Anmeldung an Direktion Hotel Elite, Zürich.

Nehmen Sie bei Kopfwahl, Migräne, Zahnweh, Monatsschmerzen
Contra-Schmerz
In jeder Apotheke DR. WILD & CO. BASEL

Eine Schlüssel feischen Salat!
Was gibt es köstlicheres und gesünderes auf dem Tisch als jeden Tag eine Schlüssel Salat! Aber es fehlt Ihnen am Oel, um eine gute Saltsauce herzustellen. Verwenden Sie darum
Saucenpulver DAWA
das Produkt, welches anstelle der früheren Oel/Essig-Saltsauce in die Lücke springt. Ohne Oel bereiten Sie damit auf einfachem, raschem Wege eine würzige, sämige, zu jedem Salat passende Saltsauce.
1 kg Saucenpulver DAWA kostet Fr. 10.70 und ergibt 17 Liter feinste, gebrauchsfertige Saltsauce. Machen Sie einen Versuch!
Dr. A. Wander A. G., Bern
Telephon 217 33



EGLOFF & CO. A.G. Metallwarenfabrik ROHRDORF Aargau Tel. 056 33133

Kaffee-Maschinen
Das altbewährte Schweizer Spitzenprodukt

Verkauf durch: Christen & Co. A.-G., Bern, Marktgasse 28 Tel. 2 56 11
A. Grüter-Suter, Söhne, Luzern, Hirschmattstr. 9 Tel. 2 54 40
Sanitas A.-G., Basel, Spitalstr. 18 Tel. 4 78 20
Schwabland & Cie. A.-G., Zürich, Nüscherstr. 44, Tel. 5 37 40

Fabrik-Service: Egloff & Co. A.-G., Rohrdorf Tel. 056 33133
Egrol Service-Stellen: P. Bappereger, Basel, Hammerstr. 40 Tel. 2 59 00
H. Fuchs & Co., Zürich, Florastr. 43 Tel. 2 95 98
Ch. Mignot, Lausanne, Rue Pichard 13 Tel. 3 41 60
W. Stucki, Bern-Wabern, Strandweg 33 Tel. 5 26 54

Vorzügliche
Spezialitäten
für die kalte Platte

RUFF'S
Lyoner
Ballonen
Rouladen
Göttinger
Presswurst
Fleischkäse
Bauernsalami
Kalbfleischwurst
Zungenblutwurst
Thüringer Rotwurst
Berner Zungenwurst

*
Prompter Versand täglich
frischer Ware überallhin



BERNDORF
Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert
Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

Gesucht nach Basel in Jahresstelle
per 1. Oktober 1943, jüngere, tüchtige
Buffetdiener
Offerten erb. unter Angabe von Referenzen und Lohnansprüchen an Gebr. Frub, Grand Café ASTORIA, Basel.

Obligatorium für Arbeitslosenversicherung im Kanton Tessin

Der Grosse Rat des Kantons Tessin hat in seiner Sitzung vom 21. April 1943 beschlossen, mit Wirkung ab 1. August 1943 das Obligatorium für Arbeitslosenversicherung für das ganze Kantonsgebiet einzuführen.

Dem Versicherungsobligatorium werden alle selbstständig Erwerbenden, regelmässig beschäftigten Arbeitnehmer unterstellt. Dieser Bestimmung unterstehen somit auch die Angestellten der Hotels, Restaurants, Tea-Rooms und Sanatorien.

Es sei besonders darauf hingewiesen, dass mit der Einführung des Versicherungsobligatoriums für die Arbeitgeberseite keinerlei finanzielle Verpflichtungen verbunden sind. Nach den neuen gesetzlichen Bestimmungen haben die Betriebsinhaber lediglich bei der Durchführung der Versicherung des Personals mitzuwirken und den zuständigen Kontrollorganen der Gemeinden und des Kantons die erforderlichen Aufschlüsse zu erteilen.

Für das Gastwirtschaftspersonal besteht eine eigene Arbeitslosenkasse, die PAHO (Parietische Arbeitslosenversicherungskasse für das schweiz. Hotel- und Gastgewerbe, Marktgasse 3, Basel), deren Wirksamkeit sich über die ganze Schweiz erstreckt und die ihren Versicherten volle Freizügigkeit in der ganzen Schweiz gewährt.

Die PAHO ist vom Bund und von allen Kantonen anerkannt. Ihre Mitglieder sind daher vom Beitrittzwang zu den öffentlichen Arbeitslosenkassen entbunden. Die Kasse bietet ihren Versicherten bei geringen Beiträgen (Fr. 1.— bis Fr. 3.50 im Monat) weitere wesentliche Vorteile, nämlich:

- a) unentgeltliche Anmeldung bei den Facharbeitsnachweisen des Schweizer Hoteliervereins und der Union Helvetia;
- b) Gewährung der vollen Tagelöhler beim Besuch einer Fachschule, eines Umschulungs- oder Weiterbildungskurses.
- c) Ausrichtung von Reiseentschädigungen und in besonderen Notfällen Barunterstützungen aus dem freiwilligen Hilfsfonds.

In der PAHO können sich Angestellte nur des Gastwirtschaftsgewerbes und ihm verwandter Berufsarten versichern; sie bietet daher beste Gewähr für die Wahrung der Interessen ihrer Mitglieder.

Seit ihrer Gründung (November 1932) hat die Kasse über Fr. 825000.— an Unterstützungen ausgerichtet!

Der vorsorgende Gastwirtschaftsangeestellte wartet nicht die Zwangs-zuteilung zur öffentlichen Arbeitslosenkasse ab, sondern versichert sich heute schon, und zwar bei der neutralen Arbeitslosenkasse des Berufsstandes, der PAHO.

Beitrittserklärungen mit Statuten-auszug sind beim Arbeitgeber, bei den Sektionen der Union Helvetia oder direkt bei der Verwaltung der PAHO, Marktgasse 3, Basel, erhältlich.

Bücherfisch

System und Hauptprobleme einer wissenschaftlichen Fremdenverkehrslehre.

Von W. Hunziker. Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr der Handels-Hochschule St. Gallen, Nr. 5. Fehr'sche Buchhandlung, St. Gallen 1943.

Vor wenig mehr als einem Jahre ist, als erste Publikation der Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr der Handels-Hochschule St. Gallen, ein „Grundriss der Allgemeinen Fremdenverkehrslehre“ der Herren Dr. Hunziker und Dr. Krapf erschienen und hier besprochen worden. Seither hat sich die Tätigkeit des genannten Seminars in erfreulicher Weise entwickelt, und heute präsentiert uns Dr. W. Hunziker schon das 5. Heft der Schriftenreihe.

Diese neue Arbeit stellt vor allem eine Erläuterung und wissenschaftliche Vertiefung des in der Allgemeinen Fremdenverkehrslehre entwickelten Ideengutes dar. Wie im Hauptwerke, geht der Verfasser auch hier von der Tatsache aus, dass der Fremdenverkehr eine Erscheinung der modernen Zivilisation schlechthin ist. Dem entsprechend hat eine wissenschaftliche Erforschung dieses Problems dasselbe auch in seiner Gesamtheit zu erfassen. Wenn ein den Tatsachen entsprechendes Bild gezeichnet werden soll, so müssen nicht nur die wirtschaftlichen, sondern auch die sozialen, politischen und kulturellen Zusammenhänge und Ausstrahlungen berücksichtigt werden.

Wohl der wichtigste Teil des vorliegenden Buches ist der Untersuchung über die Möglichkeit einer wissenschaftlichen Fremdenverkehrslehre und — sobald diese Frage bejaht ist — über deren Aufgaben und Methoden, gewidmet. Unter Herbeiziehung der, zu Beginn dieses Jahrhunderts von Soziologen und Volkswirtschaftlern im Meinungstreife über die Aufgaben und Methoden der Wirtschaftswissenschaften entwickelten Argumente, zeigt Dr. Hunziker in überzeugender Weise, dass auch die Kulturercheinung „Fremdenverkehr“ einer wissenschaftlichen Behandlungsweise unterzogen werden kann. Die Aufgabe derselben ist dann eben die Erforschung sämtlicher, sich aus dem Fremdenverkehr ergebenden Beziehungen wirtschaftlicher und ausserwirtschaftlicher Natur. Eine Fremdenverkehrslehre in diesem Sinne darf also wohl der Soziologie beigeordnet werden.

Bei der Systematik zieht der Verfasser zunächst eine Teilung in Fremdenverkehrslehre und Fremdenverkehrsgeschichte vor. Die erstere kann sodann — wiederum in Anlehnung an die Wirtschaftswissenschaften — in eine Allgemeine Fremdenverkehrslehre, die, sowohl auf Theorie als auf Empirie fussend, ein Gesamtbild der Institutionen und Funktionen des Fremdenverkehrs zu entwerfen hat, und eine Spezielle Fremdenverkehrslehre, deren Aufgabe die Vertiefung gewisser Probleme, sowie die Vermittlung technisch-praktischer Erkenntnisse gewidmet sein soll, aufgeteilt werden. In dieses allgemeine Schema lassen sich sämtliche, den Fremdenverkehr betreffende Fragen organisch einbauen.

Im zweiten Teil seiner Arbeit wendet sich Hunziker drei besonderen Fragen zu, auf die hier nicht näher eingegangen werden soll: Zunächst entwirft er einen schematischen Gesamtplan

einer Allgemeinen Fremdenverkehrslehre, wie er schon dem genannten grösseren Werke des Verfassers zugrunde liegt. Sodann ist in den Besonderheiten einer Betriebswirtschaftslehre des Fremdenverkehrs ein Kapitel gewidmet. Dieselbe hat sich naturgemäss auf viele, z. T. sehr verschiedene Betriebe und Betriebsarten zu erstrecken, vom Transportbetrieb zum Hotel, vom Handelsbetrieb zur Verkehrsverbundung. Den Abschluss der Schrift bilden einige Betrachtungen über die Ausbildung im Fremdenverkehr.

Wir möchten all denen, die sich für Fremdenverkehrsfragen interessieren oder sich damit zu befassen haben, die Lektüre und das Studium dieses inhalts- und lehrreichen Buches bestens anempfehlen. Darüber hinaus jedoch dürften die darin behandelten grundlegenden wissenschaftlichen Fragen auch das Interesse der Volkswirtschaftler und Soziologen im allgemeinen finden.

R. M.

Der medizinische Ausbau der schweizerischen Kurorte. Grundzüge für eine Landesplanung des medizinischen Sektors des Fremdenverkehrs. Von Prof. Dr. med. K. von Neergaard, Zürich, 123 Seiten. Brosch. Fr. 4.80. (Heft 5 der volkswirtschaftlichen Reihe der Schriften zur Frage der Arbeitsbeschaffung, herausgegeben von Delegierten für Arbeitsbeschaffung). Polygraphischer Verlag A.-G., Zürich.

Der Ausbau der schweizerischen Kurorte nach medizinischen Gesichtspunkten ist nicht allein für den Fremdenverkehr von Bedeutung, sondern vielmehr auch für die allgemeine Volksgesundheit. Nach Auffassung des Autors wird sich der Fremdenverkehr für die Nachkriegszeit auf ein erhöhtes Bedürfnis nach Heilung und Erholung einzustellen haben. Eine durch die Kriegsleiden zermürbte und verarmte Welt dürfte in der Tat kaum mehr viel für reine Vergnügungsreisen übrig haben.

Die Auswertung des Heilklimas für die Tuberkulose hat sich schon seit zwei Generationen vorbildlich entwickelt. Heute handelt es sich um medizinischen Gesichtspunkte aus darum, sie auch der Behandlung zahlreicher nichttuberkulöser Erkrankungen, die nach den Erfahrungen anerkannter Autoritäten auf das Klima gut reagieren, dienstbar zu machen. Herr Prof. von Neergaard bespricht vor allem eingehend die in Betracht kommenden Indikationen, um sich mit der Organisation der Kurorte, mit der Bedeutung des Volkseilstätten und der Erforschung der Klima- und Bäderwirkungen zu beschäftigen. Abschliessend gibt er Richtlinien für den Ausbau der Kurorte, die es den Stationen ermöglichen sollen, ihr bestes im Rahmen des Ganzen zu leisten. Dass das entworfenen Programm den Behörden als Ausgangspunkt für künftige Massnahmen dient, verleiht der vorliegenden Veröffentlichung noch ein grösseres Gewicht.

Der Kellnerberuf. Illustrierter Beitrag im August/Septemberheft der „Blätter zur Berufswahl und Berufsberatung“. Herausgegeben von der städtischen Berufsberatung in Zürich. Veranlasst durch die Hinweise des Hoteliervereins Zürich über den mangelnden Nachwuchs im Kellnerberuf hat sich die Redaktion dieser Blätter, die eine Aufklärungsschrift für

die Schüler der obersten Primar- und Sekundarschulstufen darstellen, entschlossen, diesen Beruf den jungen Leuten in Wort und Bild näherzubringen. Das ist um so verdienstlicher, als den Berufsberatungen ein gewisser Vorwurf nicht erspart bleiben kann, die gastgewerblichen Berufslehren seit Jahren hintangestellt zu haben. Nachdem der Kellnerstand im Hinblick auf die Friedenszeit wieder vermehrte Beachtung verdient und durch verschiedene Vereinbarungen und Bestimmungen auch an Ansehen wieder gewann, so lohnt es sich sowohl für die Berufsberater, als auch die künftigen Berufsanhänger sich über das Kellnerwesen eingehender informieren zu lassen. Herr Golden-Morlock zeichnet als Verfasser der aufschlussreichen und für den jugendlichen Leser sicher auch anregenden Ausführungen, die durch ein sehr ansprechendes Bildmaterial bereichert sind. Es soll uns freuen, wenn sich die gutgemeinte Orientierung dann auch auf die Zahl der kommenden Stellenanwärter entsprechend vorteilhaft auswirkt.

„Du“, Schweizerische Monatszeitschrift.

Das Septemberheft der Schweizerischen Monatszeitschrift „Du“ hat sich das Problem der Selbsterkenntnis zum Vorwurf genommen. Das Titelblatt, ein Selbstporträt Ferdinand Hodlers, erfasst mit streng kritischem Blick den Leser und führt ihn ins Innere des Heftes, dessen Fülle an Farbe und abwechslungsreichen Einfällen von neuem überrascht und den Leser gefangenimmt. Weitere Selbstbildnisse Ferdinand Hodlers in farbiger und schwarz-weißer Wiedergabe werden in neuer Deutung begleitet und bilden den künstlerischen Teil des Heftes, zusammen mit einer originellen Gegenüberstellung von Porträt und Photographie mehrerer bekannter Schweizer Maler. Ein reichhaltiger literarischer Teil, eine musikkritische Rundfrage, ferner eine Reihe von Tagebucheinträgen junger Schweizer und Schweizerinnen, nebst vielen Zeichnungen und Photographien, bilden den Abschluss dieses lebendigen, spannungsreichen Heftes, das überall oder vom Verlag Conzett & Huber, Zürich, bezogen werden kann.

Die Katastrophe. Roman von Michael Tejn. Aus dem Dänischen übersetzt. („Blaue A. M. Reihe“ Bd. 7) — 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. — Kart. Fr. 3.60, geb. Fr. 5.40. — Auf einer kleinen dänischen Bahnstation wird ein Abfahrtsignal versehenlich zu früh gegeben — zwei Züge stossen zusammen — elf Menschen werden getötet, viele verletzt. Diese Katastrophe gibt dem Leben des Bahnsassistenten Haller binnen wenigen Sekunden eine andere Richtung. Sowohl die äussere Katastrophe — der Zusammenstoss der beiden Züge und seine Folgen — als auch die innere Katastrophe des schuldlos Schuldigen stellt der Verfasser, der mit diesem Roman zum erstenmal vor die Öffentlichkeit tritt, mit derart feinem Einfühlungsvermögen dar, dass der Leser gepackt wird. Die „Blaue A. M.-Reihe“ hat mit diesem Buche wieder einen guten Griff getan. Es ist ein Roman, der schon durch sein Thema packt und der künstlerischen Ansprüchen gerecht wird.

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

Alles zum Waschen und Reinigen liefert prompt & billig

ESWA

ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel

- Zürich -
Dreikönigsstrasse 10, Telefon 32.808
Gegründet 1912

ENKA
für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken
sehr ausgiebig und stark schäumend

Fleckenreinigungsmittel
gegen Fett- und Oelflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzlappen, Scheuerlappen, Putzpulver etc.

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

Lebende oder unsere **SPEZIALITÄT** die küchenfertige **Portionsforelle** sowie die delikate, täglich frischgeräucherter Forelle (Beste Ersatz für Lachs) empfiehl!

ADOLF GROPP A. G. - BRUNNEN
Forellenzucht Telefon 80

MONTREUX
Zu verkaufen: bedeutendes, möbliertes **HOTEL** geeignet zum Umbau in Wohnungen und boarding-house. Offerten unter G. D. G. & Publicitas, Lausanne.

Hyg (medizinische Bedarfsartikel und Gummizwaren)
Diskreter Versand
Krampfaderstrümpfe Verlangen Sie Gewebemuster und Maßkarte.
E. Schwäglar, vorm. P. Hübscher, Zürich, Seefeldstr. 4

ORFÈVRERIE Christofle

UNIVERSUELLEMENT CÉLÈBRE PAR LA PERFECTION DE SA FABRICATION ET DE SON ARGENTERIE

Se recommande également pour réparations et réargenterie de toute orfèvrerie déteriorée, quelle que soit la provenance. Garantie formelle et prix modérés.

S. A. D'ORFÈVRERIE CHRISTOFLE PESEUX (Neuchâtel)

WIEDER EINGETROFFEN

COGNAC CAMUS & C^{IE}

„La Grande Marque“

BAECHLER & C^{IE}, ZÜRICH 6
Turnerstrasse 37 Telefon 801 05
Generalvertreter und Depositar für die Schweiz

zuverlässiger Warenkontrollleur

selbständig im Einkauf, Kellerkontrolle, vertraut im Rationierungswesen sucht Saison- oder Jahresstelle. — Geht. Offerten unter Chiffre E. R. 2273 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

SCHINDLER-AUFZÜGE & ELEKTROMOTOREN

GERÄUSCHLOS

REPARATUREN SCHNECKENRÄDER ZAHNRÄDER VENTILATOREN

SCHINDLER & C^{IE} LUZERN

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

Im Hotel jetzt Schweizerobst auf den Tisch!

Der Obstbauer appelliert heute an die schweizerischen Gastwirte. Dank sorgfältiger und intensiver Pflege der Obstbäume konnte der Ertrag gesteigert werden. Die Frühobsternte ist besonders gross ausgefallen. Um mit Spätobst die Landesversorgung den Winter hindurch möglichst sicherzustellen, dürfen die Lagerräume nicht jetzt mit Frühobst belegt werden. Der Preis für Frühäpfel ist niedrig angesetzt worden.

Jetzt Schweizerobst als Dessert, Obstgerichte auf die Speisekarte!

OBST IST WERTVOLLE NAHRUNG

Atténuations contradictoires des mesures d'économie

Quelques critiques au sujet de l'atténuation des mesures de l'économie de guerre

Il est facile de se perdre dans les méandres de l'économie de guerre, et les non-initiés ont souvent besoin d'un guide averti et compétent pour les diriger, afin qu'ils ne se trompent pas de voie ou errent à l'aventure. Or dès que les hostilités eurent commencé, les associations professionnelles se mirent à disposition pour accomplir cette tâche et notre organisation a, dès le début, offert aux autorités compétentes la collaboration de notre Bureau central et de notre service de renseignements économiques pour les renseigner et leur donner les explications nécessaires. Les offices intéressés et les dirigeants de l'administration fédérale ont, à plusieurs reprises, reconnu sans réserve les efforts que nous avions faits dans ce domaine. L'on ne nous en voudra donc pas si, malgré la bonne entente personnelle qui règne entre les autorités et notre Société, nous ne nous bornons pas à enregistrer en silence l'évolution contradictoire de certaines mesures de l'économie de guerre qui nous suggèrent diverses considérations de principe.

Au début de cette année, le service fédéral pour le contrôle des prix a proclamé hautement la ferme volonté des autorités d'agir avec la dernière énergie pour aboutir à une stabilisation des prix de revient et du coût de la vie, et de tenter ainsi de s'opposer efficacement à une nouvelle hausse du niveau des prix. L'hôtellerie fut un des premiers groupements économiques qui furent appelés à servir d'exemple et auxquels on répondit par une non catégorique, en invoquant l'appel qui venait d'être lancé en vue de cette stabilisation des prix, lorsqu'ils demandèrent de pouvoir majorer leurs prix. Pourtant notre demande était bien modeste, puisque nous voulions simplement l'autorisation d'augmenter nos prix de pension de 50 cts. L'hôtellerie s'est alors soumise à l'inévitable dans l'esprit que cette politique de la « main de fer » se ferait aussi sentir dans d'autres secteurs de l'économie. C'est ainsi pour, que les prix des repas, c'est toujours les prescriptions du 17 mai 1941 et pour le prix de chambre et de pension les prescriptions du 9 mars 1942 qui sont en vigueur, bien que les prix de revient n'aient cessé d'augmenter sur toute la ligne, et que ce renchérissement doive être supporté par l'hôtellerie elle-même et ait une influence néfaste sur son compte d'exploitation.

Les autorités tentèrent de justifier cette situation en arguant que les prescriptions de rationnement et d'économie avaient allégé de telle façon le compte d'exploitation et en particulier le compte de cuisine, que cela compensait les effets pénibles du renchérissement, et que certaines entreprises avaient même vu leur rendement de cuisine s'améliorer considérablement. Bien que notre service de renseignements économiques ait montré, en se basant sur des calculs minutieux, que seul un tiers du renchérissement était compensé par les mesures de rationnement et d'économie, on ne revint plus sur ce sujet.

Depuis, et cela malgré les préavis donnés par les organisations de l'hôtellerie et de la restauration, diverses atténuations radicales des prescriptions existantes ont eu lieu dans nos restaurants et nous ne sommes pas seulement parfaitement illusoire les économies que les autorités faisaient toujours miroiter devant nos yeux, mais elles ont même l'effet contraire, c'est-à-dire qu'elles provoquent une augmentation de nos frais généraux. Or dans les circonstances présentes, il est absolument exclu d'obtenir une compensation partielle du renchérissement en réduisant ces frais. Ainsi donc, l'édifice construit au prix de grands efforts sur la base des prescriptions de l'économie de guerre restreignant la consommation et sur les dispositions du service fédéral des prix sur la structure des prix dans l'industrie hôtelière, est en voie de s'effondrer.

Le premier coup lui a été porté par la suppression du troisième jour sans viande qui oblige l'hôtellerie à s'adapter de nouveau à une consommation de viande accrue au détriment du compte cuisine. Cela d'autant plus que, par une curieuse contradiction, puisqu'on invoque l'abondance de viande pour justifier cette mesure, le prix de la viande de porc augmente, que la viande de veau renchérit d'un franc d'un jour à l'autre, et qu'elle n'est de ce fait bientôt plus à la portée des acheteurs de l'hôtellerie.

Une autre mesure, qui tendrait à rompre encore davantage l'équilibre des comptes d'exploitation des hôtels, n'est pas encore entrée en vigueur, mais elle est envisagée par l'office de guerre pour l'alimentation qui la tient suspendue au-dessus de nos têtes telle une épée de Damoclès. Il s'agit de l'autorisation éventuelle de servir du lapin, du gibier ou de la volaille le mercredi. Or, depuis le début de la guerre, ces spécialités culinaires ont tellement augmenté de prix et laissent tellement derrière elles la moyenne générale des prix des denrées alimentaires, qu'elles ne peuvent plus être considérées comme « produits de remplacement »; elles sont simplement inachetables pour les entreprises des catégories de prix moyens ou inférieurs, à moins que celles-ci ne veulent absolument arriver à la faillite dans le plus bref délai. Comment pourrait-on, en effet, avec des prix de repas qui ont passé de fr. 3.- à fr. 3,50 et des prix de pension qui de fr. 8,50 ont été élevés à fr. 10.-, soit qui ont été augmentés d'à peine 20%, servir des poulets qui ont triplé de prix? Et comment les restaurants pourraient-ils trouver leur compte, s'ils devaient servir dans leurs menus à prix fixes du lapin qui coûtait fr. 2,30 avant la guerre et que l'on paie maintenant fr. 6,50.

Une nouvelle mesure qui rend aussi illusoire tous calculs de prix et celle qui vient d'être entrée en vigueur, et qui autorise de servir du poisson comme entrée avec tous les menus avec viande. Au point de vue qualitatif, cette première atténuation des mesures qui avaient abouti aux menus de guerre actuels serait très réjouissante, mais elle reste inopérante parce que les prescriptions relatives à la structure des prix d'hôtel ne

sont pas assouplies dans la même proportion. Nous avons refusé cette « amélioration » de l'ordonnance N° 60, c'est-à-dire que nous ne l'avons admise que pour les repas de fêtes et de nocce tout au plus, puisque, dans ces cas-là, le prix du menu peut être établi en tenant davantage compte des prix de revient. Par contre, pour les menus à prix fixes ou pour les repas compris dans les prix de pension, une compensation entre le prix de revient et le prix de vente est rendue impossible par les prescriptions du service fédéral du contrôle des prix. Ces extras seraient donc servis aux dépens de l'entreprise elle-même. De nombreux groupements professionnels locaux ont déjà reconnu cette situation et décidé, entre eux, de ne pas s'écarter des normes actuelles pour les menus à prix fixes et les repas habituels et de ne servir en aucun cas poisson et viande dans les repas normaux.

Quelles sont les raisons qui ont poussé les autorités à atténuer les prescriptions sévères réglementant l'économie des denrées alimentaires? Voilà le motif qu'elles donnent. La situation de notre approvisionnement en viande permet d'atténuer le sévère règlement en vigueur jusqu'à présent. De son côté, l'office de guerre pour l'alimentation déclare que: « l'offre de viande spécialement abondante à laquelle on s'attend cet automne permet de supprimer le troisième jour sans viande ». Quant à la troisième mesure, elle est due à « l'accroissement du produit de la pêche et des abondantes et régulières importations en poisson qui ont pu se faire ces derniers temps. Il ressort de cela qu'on cherche par tous les moyens à éviter un engorgement du marché du poisson. Nous nous permettons de prétendre que l'on arriverait à de biens meilleurs résultats dans ce sens par une simple correction de prix, c'est-à-dire par un léger abaissement des prix extraordinaires de ceux existés en ce moment. Nous sommes persuadés que l'on parviendrait rapidement et efficacement, par ce moyen, à l'équilibre désiré dans tous les cas où l'offre de marchandise est supérieure à la demande. L'intervention de l'Etat ne serait plus nécessaire, sitôt que l'offre présenterait un intérêt quelconque au point de vue prix. Si les dirigeants de l'économie de guerre et de la stabilisation des prix, en envisageant réellement des intérêts des consommateurs, ils auraient indiqué d'eux-mêmes aux producteurs de viande et aux pêcheurs la voie à suivre, et cela leur aurait évité tout dilemme. Mais ainsi, l'Etat légalise une échappatoire, veuille à ce que les débouchés s'accroissent au détriment d'autres groupements économiques, spécialement aux dépens des ménages collectifs, et permet aux prix de dominer de toute leur hauteur. Est-ce vraiment cette stabilisation des prix et du coût de la vie que nos autorités entendaient soutenir? »

Il est évident que tout cela dépend du point de vue ou l'on se place et du niveau de prix que l'on entend adopter. Mais, à la longue, les conditions du marché ne se laisseront pas modifier de cette façon. Si les prix demeurent aussi rigides que par le passé, il faudra que l'économie de guerre en tienne compte et adapte, comme il convient, les mesures de rationnement qu'elle entend maintenir. Il faudra qu'elle vienne en aide à l'hôtellerie en lui permettant de retrouver son compte dans les mesures de rationnement et d'économie. Mais si, d'autre part, l'atténuation de ces mesures entraîne une augmentation des prix de revient, il faut que l'on puisse rétablir l'équilibre en ajustant, comme il convient, le prix de vente. Mais, en tous cas, il est impossible que l'office de guerre pour l'alimentation et le service fédéral pour le contrôle des prix aillent chacun de leur côté et fassent valoir leurs principes sans se préoccuper l'un de l'autre. Il faut dans ce domaine aussi faire preuve de compréhension mutuelle et, si l'un demeure inébranlable dans ses principes, il faut que l'autre prenne en eux-mêmes des mesures à l'assouplissement qui doit ramener l'équilibre.

La moyenne

L'Institut du Tourisme à Berne explique très justement dans ses études qu'il n'est pas possible, en se basant sur le calcul des moyennes, de surveiller son exploitation comme il le faudrait, ni de faire des comparaisons qui seraient nécessaires. En fait, nous devrions nous forcer de ne pas établir arbitrairement nos prix d'hôtel sur des moyennes qui ne constituent pas une base sur laquelle on peut s'appuyer pour calculer l'ampleur des variations éventuelles à apporter dans nos prix, lorsque ceux-ci se révèlent ou trop bas ou trop élevés. Il faudrait tenir compte du niveau des divers prix et ceci en proportion de la fréquence. Malheureusement ce dernier facteur ne peut être estimé avec certitude, et c'est ce qui rend le calcul des frais et des prix extrêmement difficile.

C'est précisément pour cette dernière raison que nous n'aimerions pas dénier toute valeur à l'emploi de ces dites moyennes dans la pratique. Elles servent en effet de mesure aux hôteliers et elles permettent spécialement à certains de nos collègues de tirer des conclusions intéressantes sur la conduite de l'exploitation, mais à un tout autre point de vue que celui du calcul commercial des frais et prix. Selon nos expériences et observations, la moyenne donne une base utile pour établir les prix d'une exploitation. C'est la raison pour laquelle nous continuerons à compter avec cette notion qui peut être employée pour faire certaines comparaisons de maison à maison ou même au sein de l'entreprise.

On sait que l'hôtellerie organisée ainsi que la plupart des outsiders établissent encore entièrement leurs prix sur les tarifs minima. Ceux-ci continueront aussi à servir de point de départ pour le calcul de tous les prix hôteliers. On le constate actuellement, en présence du renchérissement qui, pour l'hôtellerie, dépasse déjà 60% par rapport au début de la guerre. Nos suppléments de renchérissement sont basés sur nos tarifs minima et le Service fédéral du contrôle des prix à Montreux les a non seulement reconnus, mais les a également appliqués aux hôtels en les faisant figurer dans les prescriptions qu'il a édictées à ce sujet.

Étant donné la fréquence, nos prix minima sont actuellement, en général, tout à fait insuffisants. Depuis de longues années nous ne les employons que comme prix de propagande ou comme tarif de combat. Dans certains cas exceptionnels, ils permettent pourtant d'obtenir un certain rendement à condition que les prix minima soient assez élevés et que l'hôtel accuse un taux d'occupation continuellement suffisant. Mais dans la majorité des cas, ni les prix minima, ni la fréquence ne sont assez forts. L'hôtelier doit alors s'efforcer de se rattraper sur les prix moyens et supérieurs et sur les extras. Le total des recettes et la moyenne montreront à l'hôtelier dans quelle mesure il a pu dépasser les prix minima. S'il a un prix minimum de chambre de fr. 12.- compris le petit déjeuner, et si l'hôtelier atteint une moyenne de fr. 12.- par chambre, avec petit déjeuner et certains extras, on peut dire avec certitude qu'il a très sensiblement dépassé les tarifs de base insuffisants, et il peut ainsi prouver à ses collègues qu'il a loyalement respecté les prix minima. Il est évident que le détail des prix a aussi son importance. Il en sera tout autrement si sa moyenne de prix n'était par exemple que de fr. 6,50.

En tenant compte de la fréquence, l'hôtelier peut toutefois calculer la moyenne qui lui permet d'obtenir un certain rendement et la moyenne inférieure qu'il ne doit pas dépasser. Une méthode de calcul aussi simple, même si elle n'est pas suffisante, peut toutefois être utile aux exploitations qui ne sont pas outillées pour tenir une comptabilité compliquée. Mais, comme nous avons pu nous en rendre compte nous-mêmes, le directeur d'entreprise avisé qui tient périodiquement au courant de sa moyenne en retire une donnée utile et surtout un sentiment de sécurité. Si, par exemple, pour un mois de haute saison, il constate que pour un prix de pension minima de fr. 21.-, il a atteint une moyenne de fr. 45.-, il peut fort bien juger, sur la base de la fréquence et des résultats d'exploitation des mois précédents si ce rendement moyen suffit ou s'il doit être augmenté de quelque autre façon. La constante observation de la moyenne, au cours d'une saison ou d'une année d'exploitation, doit être considérée comme un précieux auxiliaire pour l'hôtelier. Suivant la nature de l'entreprise, il pourra donc parfaitement continuer, à l'avenir aussi, à se servir de cette sorte de baromètre des conjonctures.

Tourisme et problèmes d'après-guerre

Le troisième cours touristique organisé par l'Ecole des hautes études commerciales de St-Gall eut lieu la semaine dernière à Montreux et a remporté un réel succès puisque une très nombreuse assistance avait répondu à l'appel des organisateurs. C'est en présence de plusieurs représentants des autorités cantonales et communales, et de délégués d'associations touristiques que M. Hugh, directeur de l'Ecole, prononça son discours d'ouverture au cours duquel il retraça brièvement l'histoire du séminaire du tourisme, attaché à son Ecole, qui s'est si heureusement et si rapidement développé grâce à l'initiative de MM. Hunziker et Krappf.

Le thème de ce cours était particulièrement bien choisi pour attirer tous ceux qui s'intéressent aux questions touristiques, car ils doivent être bien rares, dans nos milieux, ceux que les problèmes d'après-guerre laissent indifférents. Dans l'incertitude où nous nous trouvons actuellement à ce sujet, il est extrêmement réconfortant d'entendre l'opinion de spécialistes objectifs et compétents.

Le sujet principal, en tous cas pour les hôteliers, fut traité par M. R. Cottier, directeur de l'office fédéral des transports, qui parla de l'assainissement de l'hôtellerie. Pour commencer, l'orateur releva l'importance que présente le tourisme au point de vue facteur économique et montra que nos hautes autorités et nos Chambres fédérales en sont parfaitement conscientes. Puis il établit le bilan du tourisme et de l'hôtellerie, en analysant avec soin les éléments actifs et passifs. Enfin M. Cottier exposa à nouveau, en détail, le projet qu'il a développé lors de notre dernière assemblée des délégués à Lucerne, projet sur lequel nous ne reviendrons pas, puisqu'il est déjà bien connu de nos lecteurs. Pour terminer, M. Cottier insista sur l'élément solidarité qui est à la base de son plan.

Au cours de la discussion qui suivit, M. F. Tizon, président de l'Association des cantonale vaudoise des hôteliers, remercia M. Cottier de l'intérêt qu'il porte à l'hôtellerie et souligna la profonde impression que son plan avait fait sur les milieux touristiques. De son côté, M. F. Cottier, Genève, posait quelques questions relatives à l'exécution juridique de ce plan et aux répercussions qu'il aurait sur le prix d'hôtel.

Les organisateurs avaient de plus fait appel à un brillant économiste pour traiter un sujet plus général et particulièrement ardu. Il fallut en effet tout le talent de M. C. F. Ducommun pour mettre à la portée de l'auditoire les problèmes financiers et monétaires de l'après-guerre. Il nous entraînerait trop loin de suivre M. Ducommun dans ces explications, mais soulignons cependant que le secrétaire du service fédéral pour le

Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

Beurre et fromage pour le dessert

Des inspecteurs ont remarqué qu'on servait parfois du beurre et du fromage ensemble comme dessert. Aux termes de l'ordonnance n° 69, art. 2 lettre f, on ne peut servir de beurre avec les mets contenant de la graisse. Il est difficile de croire qu'il n'a été utilisé de graisse ni dans la soupe, ni dans le plat de résistance; dans ce cas, servir du beurre et du fromage pour le dessert doit presque toujours être considéré comme une infraction. De plus, nos approvisionnements actuels, spécialement nos approvisionnements en graisse qui sont très précieuses, ne permettent pas de donner autant de denrées rationnées.

Menus à quatre services avec poisson et viande

Beaucoup de directeurs d'hôtels et de restaurateurs continuent à croire que, les dimanches et jours de fête et à l'occasion de repas de nocce, seule l'interdiction de servir deux plats de viande est maintenue et qu'ils peuvent donner du poisson comme entrée et de la viande comme plat de résistance. Aux termes de l'art. 2, lettre n de l'ordonnance N° 60 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation (économie de denrées alimentaires et fourrages) du 30 novembre 1942, il est interdit de servir deux plats de viande ou deux plats de poisson, ou encore un plat de poisson et un plat de viande au cours du même repas. En revanche, on peut, à côté de plat de poisson ou de viande, servir des mets avec des restes de poisson ou de viande. Seront considérés comme plats faits de restes de viande ceux dans lesquels la viande est servie en petits morceaux. Ne seront pas considérés comme restes de viande: la viande en tranches, chaude ou froide, la charcuterie mélangée, le jambon, la viande séchée, le lard, le ris.

Seront considérés comme plats faits de restes de poisson: les salades de poisson, les coquilles, les croquettes et les autres plats dans lesquels le poisson est servi en petits morceaux. Ne seront pas considérés comme tels les plats dans lesquels le poisson est servi entier ou en gros morceaux.

(Note de la Réd.) Cette mesure vient d'être abrogée, mais nous la signalons quand même, car il semble que cette abrogation n'est que temporaire.

Les foies de veau, de bœuf et de porc constituent-ils des plats différents?

L'article 3, lettre b, de l'ordonnance n° 69 interdit d'offrir plus de 12 plats à la carte. Si la même marchandise peut être préparée de différentes façons, cela compte comme autant de plats différents. Il est bien entendu que chaque sorte de viande ou de poisson compte pour un plat. C'est pourquoi un restaurateur reçoit un avertissement pour avoir offert différentes sortes de foie, et ne les avoir comptées que pour un seul plat, de sorte que le nombre de plats à la carte dépassait douze. Il faut aussi considérer comme plat le « foie de bœuf émincé » et les « tranches de foie de bœuf ».

Don de coupons de grandes rations.

Les coupons de grandes rations ne peuvent être remis en cadeau, ni à des personnes privées, ni à des ménages collectifs. Celui qui en donne ou en reçoit est punissable. Récemment, un restaurateur a reçu, d'un établissement hospitalier, un grand nombre de points de viande de grandes rations; l'un et l'autre ont eu une amende.

Lait condensé à la place de crème.

Le lait condensé et le lait en poudre ne peuvent être employés pour remplacer la crème (voir ordonnance N° 69, art. 2, lettre h). Si l'on donne, avec un café crème par exemple, du lait condensé ou du lait en poudre, ils doivent être dilués de façon à ne pas contenir plus de substance sèche que le lait entier lui-même (12,5%).

Quels coupons faut-il donner pour un petit déjeuner?

Pour un petit déjeuner composé de lait, de café, de pain et de confiture, un client voudrait donner des coupons de pain et de lait, plus 1/2 Mc pour la confiture. Le restaurateur refusa avec raison et réclama 2 Mc, en s'appuyant sur le fait qu'un petit déjeuner sortant de foie, et complet et que, comme tel, ne pouvait être servi que contre des coupons de repas. En revanche, le propriétaire d'un ménage collectif est tenu de demander des coupons de pain ou de lait pour toute ration supplémentaire de pain ou de lait commandée par le client. (A suivre)

contrôle des prix préconise, pour maintenir notre capacité de concurrence vis-à-vis de l'étranger, une politique économique nous permettant d'avoir des prix de revient aussi bas que possible.

Les organisateurs, confédérés et participants se retrouveront le soir « Chez Fanchette » où une aimable réception avait été préparée par les autorités communales. MM. Gahl et Abbas souhaitèrent la bienvenue à Montreux à tous les assistants et remercièrent MM. Hugh et Hunziker de leur heureuse initiative, qui permet à la Suisse romande de bénéficier également de ces cours de tourisme.

Le deuxième jour était plus spécialement consacré aux problèmes des transports, puisque les participants entendirent des conférences de M. Chenux, directeur du 1er arrondissement des Chemins de fer fédéraux sur le rôle des chemins de fer dans le développement futur des transports et de

M. Primault, directeur de l'Automobile-Club de Suisse, sur le rôle de l'automobile et de l'aviation. M. Chenua rappela les services rendus par les chemins de fer suisses pendant cette période de guerre et exposa les projets que l'on se propose de réaliser après la guerre pour améliorer le trafic: augmentation du trafic de banlieue, amélioration des horaires, multiplication des trains légers, sans oublier les améliorations techniques.

M. Primault rappela l'énorme et rapide développement de l'auto et de l'aviation et insista sur le besoin de circuler individuellement qu'éprouve les voyageurs. Quant au développement des communications touristiques, M. Primault fait siennes les conclusions que M. Zamboni a exposées lors du dernier cours de tourisme qui a eu lieu à St-Gall, conférence dont nous avons déjà publié d'importants extraits.

Pour terminer, M. Hunziker, directeur du séminaire touristique, parla des tâches du tourisme après la guerre, tâches qui ne consistent pas uniquement à revenir simplement au trafic international d'avant-guerre, mais à le développer, en améliorant notre appareil touristique et en ayant surtout recours pour cela au principe de l'entraide. La Suisse doit maintenir sa réputation de qualité qu'elle a su se faire.

Après la discussion qui suivit ces exposés, M. Hunziker prononça une brève allocution de clôture pour exprimer sa reconnaissance aux autorités montreuysiennes, au Comité d'organisation et à la Société de développement de Montreux, pour l'accueil réservé aux participants au cours. Il vanta les beautés de la région et manifesta le désir d'y organiser de nouveaux cours.

Trafic et Tourisme

Le cinquantenaire et la semaine touristique de la station de Montana

Les touristes qui passent aujourd'hui leurs vacances à Montana ou à Crans ont certes l'impression de stations qui se sont développées rapidement, mais bien rares sont les personnes qui se rendent vraiment compte que, si l'on remonte 50 ans en arrière, cet admirable plateau était vierge de toute habitation et que sur l'emplacement où s'élèvent les magasins, les hôtels et les innombrables chalets, il n'y avait pas même de hameau. C'est en effet en 1890 que M. Louis Antille fut frappé par la beauté de ce plateau et conçut l'idée d'y construire un hôtel. En 1893, il avait, avec l'aide de son beau-frère, M. Michel Zufferey, propriétaire de l'hôtel Bellevue à Sierre, mené son idée à bien, et le Grand hôtel de Crans — aujourd'hui l'hôtel du Parc — ouvrait ses portes. Sur tout le plateau on ne voyait alors que cet hôtel et un petit restaurant qui s'était ouvert en même temps à Crans. En 1898, un Genevois, M. le Dr Théodore Stephani, s'en vint trouver les deux hôteliers et il leur exposa son dessein de créer dans la région une station climatique. Cette idée, en ce temps-là, semblait saugrenue, et pourtant, elle allait triompher de tous les obstacles. MM. Antille et Zufferey sont morts, mais le Dr Stephani qui fut leur collaborateur peut mesurer maintenant l'ampleur de leur œuvre commune.

C'est réellement depuis la guerre 1914—1918 que Montana a pris de l'extension, et cela surtout grâce à la construction du funiculaire. Sierre-Montana qui eut lieu en 1912. En 1920, on ne comptait encore que 740 habitants de résidence ordinaire, alors qu'en 1940 ce chiffre était de 1540. Disons encore que, depuis 1920, on a dépensé 6 millions pour les travaux d'édilité de la station.

Montana, grâce à son climat privilégié, prit tout de suite rang parmi les grandes stations appréciées des étrangers et, en 1938, on y enregistrait l'arrivée d'hôtes de 18 nations différentes et compris des ressortissants des Indes, de la Chine et du Japon. Les Suisses par contre étaient relativement peu nombreux. Mais une fois les frontières fermées par la guerre, nos compatriotes ont aussi découvert Montana et, cet été, les hôtels regorgeaient d'hôtes, en grande majorité suisses.

Montana n'a donc pas voulu laisser passer la date de 1943, sans marquer, comme il convient, cette première étape de son existence et une semaine touristique a été organisée du 29 août au 5 septembre.

Ces manifestations s'ouvrirent le 29 août par un brillant cortège où figuraient divers groupes costumés, les vétérans de la station, les acteurs du jeu, qui parcourut la rue, devant un public enthousiaste. Ensuite, on assista, dans la forêt de l'hôtel du Parc, à la première représentation des *Bâtisseurs dans la montagne*, une nouvelle œuvre de M. Maurice Zermatten, dont la partition musicale avait été confiée à M. Georges Haenni, le directeur de la « Chanson valaisanne ».

Cette œuvre, qui remporta un brillant succès, était exécutée par les « Compagnons des Arts » de Sierre, un groupement qui n'en est pas à ses débuts et qui était renforcé par Mlle Régane du Théâtre de Lausanne, alors que la mise en scène était l'œuvre de M. Paul Pasquier. Au cours de cette semaine touristique, les hôtes de Montana eurent encore la privilège d'entendre une conférence de M. J. Mariétan, sur « l'âme du Valais » ainsi que d'assister à des évocations folkloriques.

Pendant cette période, les hôtes ont encore eu l'occasion de participer à diverses manifestations sportives et d'apprendre à connaître la région au cours d'excursions organisées sous la conduite de guides particulièrement qualifiés.

On voit par là que les milieux touristiques de Montana ont su, tout en restant dans le cadre que nous impose la période que nous traversons, marquer dignement ce cinquantenaire en procurant à leurs hôtes une semaine récréative animée et variée à souhait. Leurs efforts ont été couronnés de succès et il ne nous reste qu'à les féliciter et à souhaiter à la station de Montana de continuer dans la voie du progrès.

Importante conférence des chemins de fer privés

Les représentants de l'Union d'entreprises suisses de transport, qui groupe tous les chemins de fer privés du pays, se sont réunis les 9 et 10 cr à St-Gall, sous la présidence de M. le Dr Zehnder, directeur du M.O.B., à Montreux, président central.

Vu les importantes questions qui figuraient à l'ordre du jour, les délégués des compagnies sont particulièrement nombreux. Plusieurs notabilités honoraient également la conférence de leur présence.

Le gros problème de la création d'occasions de travail préoccupe vivement nos compagnies qui ont présenté plusieurs projets très intéressants, de nature à fournir du travail à la plupart des corps de métier tout en constituant pour notre économie générale, de améliorations essentielles. Le budget de l'Union pour 1944, qui prévoit un total de dépenses de fr. 81 300.—, cou-

vert par les recettes, est ratifié à l'unanimité, ainsi que celui de la Centrale d'achats.

La révision de l'ordonnance concernant l'établissement et l'exploitation des chemins de fer secondaires suisses, du 19 mars 1929, et les mesures tarifaires motivées par le renchérissement, dû à la guerre, de l'exploitation des chemins de fer et entreprises de navigation, font l'objet d'intéressantes communications.

L'introduction de surtaxes de guerre par nos chemins de fer est traitée avec beaucoup de compétence par M. Ammann, chef du Service commercial du chemin de fer du Lötschberg et président de la Commission des tarifs de l'Union. L'orateur rappelle les nombreuses démarches entreprises à ce sujet et insiste pour qu'une décision affirmative soit prise sans plus tarder par l'autorité supérieure. Cette conclusion est approuvée unanimement par la conférence après que M. le Dr Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports eût assuré l'Union des bonnes dispositions du Département des chemins de fer.

La conférence procéda en outre à l'élection de son Conseil pour une période de deux ans. Elle désigna le professeur Volmar comme président central et M. Branger comme vice-président. Le Conseil de l'Union fut ensuite complété par MM. R. Bourgeois, J. Marguerat et X. Remy.

Sur l'invitation de M. Choisy, il fut décidé que la prochaine conférence aura lieu à Genève.

Le voyage de M. Celio en Valais est ajourné

On sait que M. le conseiller fédéral Celio, chef du Département fédéral des postes et chemins de fer, témoigne un vif intérêt aux questions touristiques qui sont de son ressort. Il ne s'y intéresse pas seulement en compulsant des dossiers, mais il tient à voir les choses en réalité et sur place. C'est dans ce but qu'il a déjà effectué des voyages officiels dans nos principales régions touristiques et que les Grisons, l'Oberland Bernois, la Suisse centrale et le Canton de Vaud ont déjà eu l'honneur de sa visite. Continuant dans cette voie, M. le conseiller fédéral Celio avait projeté de se rendre en Valais les 10, 11 et 12 septembre pour se rendre compte de visu de la situation touristique de ce canton et pour visiter les grandes stations de Zermatt, Montana, Crans, Loèche-les-Bains, etc., etc.

Or, l'Union valaisanne du tourisme communique qu'en raison des événements, le président de la Confédération s'est vu obligé de renvoyer son voyage. Bien que la situation n'ait rien de menaçant, on comprend que le président de la Confédération préfère ne pas quitter la capitale en ce moment.

Nouvelles économiques

Suppression des mesures restreignant l'emploi du combustible

L'Office de guerre pour l'industrie et le travail communique:

Pour les périodes de chauffage de 1941—42 et 1942—43, une série de mesures générales et obligatoires avaient été prescrites à l'effet de ménager le combustible (ordonnance N° 14 du Département fédéral de l'économie publique du 27 août 1941 restreignant l'emploi des carburants et combustibles liquides et solides, ainsi que du gaz et de l'énergie électrique, ouverture et fermeture des magasins, restaurants, salles de divertissement, de spectacle et de réunion, ainsi que des écoles, économie du combustible dans les exploitations et administrations).

Par une ordonnance du 8 septembre 1943, le Département fédéral de l'économie publique a abrogé cette réglementation. Les prescriptions fixant les heures d'ouverture et de fermeture sont donc rapportées. Il appartient désormais aux consommateurs de combustible de prendre eux-mêmes toutes dispositions nécessaires pour que les quantités de combustible qui leur sont attribuées leur suffisent. L'hiver dernier, les prescriptions concernant le chauffage des locaux (température des diverses pièces) avaient déjà été abrogées de la même manière.

Les attributions de combustible qui ont été faites ont un caractère définitif et les consommateurs ne peuvent compter sur aucun supplément. Les prescriptions qui sont aujourd'hui abrogées auront atteint leur but en ce sens qu'au cours des hivers passés, les consommateurs ont pu faire l'expérience des meilleurs moyens de ménager le combustible et qu'ils sauront maintenant, dans la période prochaine de chauffage, faire, dans leur propre intérêt, un usage judicieux de combustible sans que des prescriptions légales ne doivent les y obliger. Si certaines circonstances particulières exigent une intervention des autorités, l'Office de guerre pour l'industrie et le travail et les cantons ont la compétence d'ordonner les mesures nécessaires.

L'interdiction de servir des mets chauds après 21 h. reste en vigueur.

Nouvelles personnelles

Dans l'hôtellerie lausannoise

Nous apprenons que Mme A. Jaccard de la Pension Clarence à Lausanne vient de fêter son 80ème anniversaire. Mme Jaccard est membre de la Société des hôteliers de Lausanne et de notre Société depuis de longues années, aussi le Comité de la section de Lausanne a tenu à présenter à la jubilaire ses meilleurs vœux de bonheur et de santé. Nous prions Mme Jaccard de trouver ici nos vives félicitations et nos vœux. Nous espérons qu'elle sera des nôtres pendant de longues années encore.

Nouvelles financières

Société du Grand-Hôtel des Avants

Cette société ayant l'occasion de vendre un de ses actifs se propose de racheter un certain nombre d'actions privilégiées pour réduire son capital. Rappels que le revenu locatif du dernier exercice a été de 6500 francs environ, alors que les immeubles figurent encore au bilan pour 171.000 francs. En outre, à cause de la surestimation des actifs, les impôts pèsent toujours plus lourdement sur les comptes et absorbent une bonne partie du bénéfice de la société. On comprend donc que le Conseil cherche à rétablir une meilleure harmonie entre les actifs de la société et leur revenu. Il existe 5200 actions privilégiées de 30 francs nominal et une cinquantaine de mille actions ordinaires de 1 franc nominal.

Demande de places

L'Ecole hôtelière de la S.S.H.

cherche des places

pour ceux de ses élèves qui ont achevé les cours

DE SECRÉTAIRE D'HOTEL, DE CUISINE, ET DE SERVICE - RESTAURATION

Date d'entrée en fonction: 15 octobre au plus tard. Les inscriptions peuvent être adressées à l'Ecole hôtelière de la S.S.H. à Lausanne-Cour, qui donnera tous renseignements utiles à ce sujet.

Wärme und Komfort sichern Ihnen für den ganzen Winter



DECALOR
FÜR HOLZ, TORF UND BRIKETT

Lieferung sofort ab Werk gegen Nachnahme

Preis Fr. 110.—, 115.— und 125.—

Comptoir Suisse Lausanne
Halle IVa Stand 758

DECALOR-NEUCHÂTEL
St-Honoré 5 Téléphone 5 40 18/19

Couponfeeie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 11“
Bleichsoda offen oder in Paketen
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen
Seifen- u. Waschmittel nach Coupons

KELLER & CIE, KONOLINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

GEMÜSE

Rübi (Carotten)	Fr. —35 per kg
Weisskohl	Fr. —40
Bohnen	Fr. —80
Zwiebeln, mittelgrosse	Fr. —45
Zwiebeln, Garnitur	Fr. —60
Lauch	Fr. —70
Tomaten	Fr. —50
Randen für Salat	Fr. —25
Schalotten	Fr. —80

Franco Versandstation — Qualitätsware

ERNEST SCHALTEGGER, AVENCHES
Légumes — Tel. 83186

Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Neuchâtel Staatlich subventionierte Lehranstalt Gegr. 1914 Vollständig renoviert

Beginn des nächsten Kurses von 6 Monaten am 3. November 1943. Prakt. u. theoret. Kurse für Küche, Tischservice, Kontrolle, Keller u. gemeinsam mit der höheren Handelsschule von Neuchâtel: Französisch, Buchhaltung, Handelskorrespondenz. Prospekte auf Verlangen.

In St. Moritz

Hotel-Pension

Nähe Bahnhof, sofort zu vermieten

zu sehr günstigen Preisen. 25 Betten, Speisesaal, grosser Tanzsaal, Kegelbahn, Bocciaplätze und Restaurant. — Anfragen erbeten an Postfach St. Moritz Nr. 42934.

Küchenchef-Alleinkoch

ruhiger, junger, fleissiger, sparsamer Arbeiter, routiniert auf allen Gebieten der neuzeitl. Küche, sucht Jahresstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre B. A. 2285 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT Unterköchin

die selbständig kochen kann, geeignet für Anstaltsdienst, Alter 20—30 Jahre. Schriftliche Anmeldungen mit Zeugnisabschriften an die Verwaltung der Kantonalen Pflanzenschule in Murri (Argau).

Gesucht in Jahresstelle

Sekretärin-Volontärin

nur schriftliche Offerten an Bahnhof-Buffet, Biel.

Pâtissier

selbständiger, sucht Jahresstelle in Hotel oder Grossrestaurant.

Umgebung Lausanne, Montreux. O. Fern. sind zu richt. an G. Breen, Hotel Alpina, Champex (Valais).

Bestausgewiesene Kraft sucht Stelle in gute Bar als

Barman oder **Barkellner**

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter P. 4581 Y. an Publicitas Bern.

Ich suche für jungen, tüchtigen und arbeitsfreudigen

Aide de cuisine

passende Stelle neben tüchtigen Chef, wo er Gelegenheit hätte, sich noch weiter auszubilden. Offerten sind zu richten an L. Wasy, Hotel Hirschen, Suresse.

Gesucht per sofort:

Serviertochter
Buffet-Volontärin

französisch und deutsch sprechend, sowie

Restaurant Strauss, Neuchâtel.

Zu verkaufen elektrische

Waschmaschine

(amerikanisches Modell) für Pension oder Restaurationsbetrieb. Zu erfragen: Lugano, Postfach 79, Telefon 2 27 77.

Hôtelier, in besten Hotels gearbeitet, mit abgeschlossener Prüfung in allen Branchen, sucht Stelle als

Direktor od. Gérant

in nur gutes Hotel von 100 bis 150 Betten oder Grossrestaurant. Nur Wintergeschäft nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre N. S. 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier-Ehepaar

Jüngeres, tüchtiges, sucht leitenden Posten für die kommende Winteraison. Offerten unter Chiffre F. N. 2255 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Neue Kurse

für Handel, Verwaltung, Verkehr, **Hotelssekretariat**, sowie Vorbereitungskurse auf Bahn, Post, Zoll, Hausbeamten- und Laborantenschule u. auf die kaufmännische Lehre beginnen am

28. September u. 28. Oktober

Diplomabschluss, Übungsunter, erstklassige Lehrkräfte. — Stellenvermittlung.

Handelsschule Rüdy, Bern
Altbewährte Fachschule — Beste Referenzen

Bellweg 35
Telephon 8130
Gegr. 1875

Stellen-Anzeiger N° 37

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate Mitglieder Nichtmitglieder bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre werden berechnet Ausland Schweiz Ausland Erstmalige Insertion Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.— Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Mehrzeilen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

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

Barmaid, gut präsentierend, für Wintersaison in grosse Bar gesucht. Gute Referenzen sind erwünscht. Alter nicht über 38 Jahre. Chiffre 1322

Barmaid, junge, tüchtige, für erstklassiges Hotel i. Bänderland für die Wintersaison gesucht. Offerten unter Chiffre 1325

Bureauvolontärin-Stütze der Hausfrau auf 1. Oktober gesucht. Tochter mit guter Schulbildung und etwas Hotelpraxis bevorzugt. Offerten m. Bild u. Zeugnisfotos an Chiffre 1327

Gesucht gewandte jüngere Office-Gouvernante, sowie eine Kioskwärterin. Offerten unter Chiffre 1324

Gesucht selbständiger Allein Koch für ca. 6 Wochen, Fr. 300.— monatlich, Eintritt 20. September, sowie Portier, tüchtiger, zweifelhafte, für Bahn und Hausdienst, Eintritt sofort, Jahresstelle. Offerten an H. Kessler, St. Gallen. (1319)

Gouvernante der lingerie, expérimentée, munie d'excellentes références, serait engagée de suite par établissement médical de la Suisse romande. Faire offres avec prétensions de salaire et copies de certificats sous Chiffre 1326

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 betriebl. und priv. Angaben auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

- 4228 Jg. Sekretär, Commis de rang, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
- 4230 Anfangs-Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 4231 Office-Küchenmädchen, Zimmermädchen, Saaltochter, Kellner, Hotel 40 Betten, Tessin.
- 4232 Kaffee-Haushaltungs-Köchin, mittl. Hotel, Zentralschweiz.
- 4233 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Saanen.
- 4234 Gouvernante d'étage, cuisinait l'économat, 30-40 ans, argentier-garçon de cuisine, de suite, hôtel 60 lits, Suisse romande.
- 4241 Küchen-Economat-Gouvernante, Saaltochter, Zimmermädchen, n. Ubereink., erstkl. Hotel, Davos.
- 4242 Allein-Portier, Küchen-Hausmädchen, Office-Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Kl. Bern.
- 4243 Etagen-Portier, Nacht-Portier, Serviertochter, n. Ubereink. mittl. Passantenhotel, Basel.
- 4244 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.
- 4245 Allein-Koch, d. Köchin (Abt. 5 Wochen), 18. Sept., Hotel, 30 Betten, Zentralschweiz.
- 4269 Dame de buffet (environ 30 ans), de suite, hôtel 30 lits, Cl. Fribg.
- 4271 Buffettochter, Winteraaron, mittelgr. Hotel, Arosa.
- 4272 Küchenmädchen, Küchenbursche, Garten-Hausbursche, sofort, Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 4273 Köchin, auch Landgarthof, Kl. Bern.
- 4274 Wäschlerin-Glätterin, Zimmermädchen, n. Ubereink., mittl. Hotel, Olten.
- 4275 Saal-Restauranttochter, mittl. Hotel, Schaffhausen.
- 4276 Lingerie-mädchen, Casserolier, 1. Okt., mittelgr. Hotel, Basel.
- 4281 Restauranttochter, Deutsch, Franz., sofort, Jahresstelle, mittl. Hotel, Olten.
- 4282 Allein-Koch, sofort, Kl. Bahnhof-Hotel, Aarg.
- 4283 Casserolier, Küchenmädchen, n. Ubereink., mittelgr. Hotel, Davos.
- 4290 Restauranttochter (Anfängerin), Hills-Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 4291 Zimmermädchen, Jahresstelle, Ende Sept., Portier (Ab-lösung bis Ende Sept.), mittelgr. Hotel, Interlaken.
- 4293 Zimmermädchen, jg. Saaltochter, Mitte bis 30. Sept., mittl. Hotel, Luzern.
- 4302 Lingère, Et-Portier, n. Ubereink., erstkl. Hotel, Basel.
- 4303 Sekretärin, d. Küche, sofort, 4-5 Wochen, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
- 4305 Saaltochter, Restauranttochter, Aide de cuisine, Zimmer-mädchen, Kaffee-Küchen, Buffettochter, 20. Sept., Jahresstellen, Hotel 40 Betten, Kl. Sol.

Küchlin, tüchtige, zum baldigen Eintritt oder nach Ueberreinkunft gesucht. Ausführliche Offerten an Gehaltsansprüchen an Hotel Paris, La Chaux-de-Fonds. (1308)

Serviertochter für Saal und besseres Restaurant gesucht. Eintritt Oktober. Offerten mit Photo, Altersangabe und Zeugnis-kopie an Postfach 18006, Luzern. (1318)

Stütze des Patrons. Gesucht auf anfangs November, evtl. nach Ueberreinkunft, Stütze des Patrons. Selbständiger Vertrauensposten in kleinem Passantenhaus. In Frage kommt nur Person, die sich in allen Branchen des Hotelwesens auskennt. Offerten mit Zeugnisfotos und Photo, sowie Gehaltsansprüchen an Chiffre 1323

Wir bitten unsere Mitglieder rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag. Schweiz Ausland Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.— Fr. 4.— Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Postmarken an Zahlungsstat nicht angehen. Vorauszahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postfachbureau Kofler, Luzern, Ausland. Nachbestellungen ist die Insert-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

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

Bureau & Reception

Bureau-Volontärin (Anfängerin), mit guter Allgemeinbildung und Servicekenntnissen sucht Stelle auf Mitte Oktober, evtl. auf die Wintersaison. Offerten gef. an Chiffre 1327

Tochter, junge, tüchtige, mit Saisonpraxis in Bureau, sucht Stelle auf Oktober-Eintritt. Offerten an Elsy Ochs, Zürich. Drei Könige, Rheinfelden. (776)

- 4314 Buffetdame (25-35jährig), Buffettochter, 1. Okt., erstkl. Rest., Basel.
- 4315 Köchin, Zimmermädchen, Serviertochter (schöner Verdienst) Jahresstellen, Hotel 40 Betten, Grb.
- 4319 Nacht-Conciierge, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
- 4320 Tüchtiger Aide de cuisine, Fr. 180.—, 1. Okt., Jahresstelle, erstkl. Hotel, Zürich.
- 4321 Saaltochter (Saison bis Ende Okt.), Hotel 50 Betten, Tessin.
- 4325 Zimmermädchen, Office-mädchen, Küchenmädchen, Hotel 70 Betten, Thunsee.
- 4328 Routinierte Restauranttochter, sofort, erstkl. Rest., Bern.
- 4329 Einfache Serviertochter, jg. Köchin, Casserolier, Hausbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.
- 4332 Schenkbursche, Aide de cuisine, Entremetier, sofort, mittelgr. Hotel, Kl. Aarg.
- 4334 Cuisinier, Hotel 80 bis, Alpes vaudoises.
- 4335 Saaltochter, Winteraaron, Buffettochter, 25. Sept., Office-mädchen, sofort, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
- 4339 Jg. Saaltochter, Saaltochter, sofort, Jahresstellen, Haus-Küchenbursche, Aide de cuisine, Küchenchef (Ab-lösung), erstkl. Rest., Basel.
- 4355 Portier d'außen, Serviertochter (evtl. Anfängerin), Küchen-Office-mädchen, Lingère, Anfangs-Gouvernante, Sekretärin, Commis de cuisine, Erstkl. Hotel, Lugano.
- 4357 Personal-Köchin, Sekretär, Sekretär-Volontär, Sekretärin, Hausbursche, Kl. Hotel, Lugano.
- 4358 Personal-Köchin, Sekretär, Sekretär-Volontär, Sekretärin, Commis de cuisine, Erstkl. Hotel, Lugano.
- 4361 Caviste, Winteraaron, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
- 4362 Portier-garçon de maison, garçon d'office et de cuisine, femme de chambre, menuisier, aide chauffeur, hôtel 130 lits, Suisse romande.
- 4367 Peronier (Abt. 14 Tage), Bahnhof-Buffet, Kl. Bern.
- 4368 Allein-Koch, Winteraaron, Hotel 50 Betten, Franz. Schweiz.
- 4369 Commis de cuisine, 18-19 J., Fr. 100.— bis 120.—, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Lausanne.
- 4370 Restauranttochter, Saaltochter, Office-mädchen, Economat-Gouvernante-Stütze, Küchenbursche-Heizer, mittelgr. Hotel, Davos.
- 4373 Aide de cuisine, Jahresstelle, sofort, Hotel-Restaurant, Basel.
- 4376 Serviertochter (Anfängerin), Küchenmädchen-Hilfs-Köchin, Zimmermädchen, Hilfs-Zimmermädchen, Ende Sept., Kurhaus 100 Betten, Zentralschweiz.
- 4383 Telephonist-Conducteur (Abt. 2 Monate), Stöferin, erstkl. Hotel, Basel.
- 4388 Officebursche, Küchenbursche, Schenkbursche, sofort, Groß-Restaurant Basel.
- 4391 Allein-Koch (Fr. 200.— bis 250.—), Serviertochter, sofort, Kl. Hotel, Kl. Aarg.
- 4393 Alton-Portier, Jahresstelle, sofort, Hotel 30 Betten, Grb.
- 4394 Allein-Koch, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
- 4395 Aide de cuisine (Abt. 3 Wochen), sofort, Hotel 30 Betten, Bädertal, Aargau.
- 4396 Zimmermädchen, tüchtiger Aide de cuisine (ca. 3 Wochen), sofort, erstkl. Hotel, Vitznau.
- 4398 Serviertochter, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
- 4399 Et-Portier, Sekretär, Hotel-Koch, Etagen-Kellner, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
- 4404 Serviertochter für Café-Restaurant, Buffetdame, Buffettochter, Zimmermädchen, Hausbursche-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
- 4408 Bar-Serviertochter (evtl. Anfängerin), sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 4409 Saucier-Chef-Remplaçant, Zimmermädchen, Commis de rang, Office-mädchen, Saaltochter, Lingerie-mädchen, Stöferin, erstkl. Hotel, Lugano.
- 4411 Saaltochter, n. Ubereink., mittelgr. Hotel, Davos.
- 4412 Küchenbursche, Hausbursche, Zimmermädchen, Koch, so- fort, Zimmermädchen, Hotel-Koch, Hotel, Lugano.
- 4415 Kellner-Volontär, sofort, mittl. Hotel, Lausanne.
- 4417 Portier, Deutsch, Franz., sofort, mittelgr. Hotel, Montreux.
- 4418 Küchenbursche, Casserolier, sofort, Jahresstellen, erstkl. Rest., Basel.

Salle & Restaurant

Barmaid, gut präsentierend, sucht Stelle für sofort. Gute Zeugnisse zur Verfüg. Chiffre 1322

Demi-Chef, Deutsch, Französisch, Englisch, mit besten Zeug-nissen, sucht Stelle als Chef de rang in nur gutem Haus, Eintritt sofort. Chiffre 1323

Oberaaltochter, tüchtig, 33jährig, mit guten allgemeinen Betriebskenntnissen, sucht Vertrauensposten. Winteraaron- oder Jahresstelle in Passantenhaus, Offerten unter Chiffre 1324

Saaltochter, 24 Jahre alt, gewandt, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in Hotel oder alkoholfreiem Betrieb. Eintritt sofort oder nach Ueberreinkunft. Gute Zeugnisse. Gef. Offerten unter Chiffre 1325

Saaltochter, 22jährig, tüchtig und gut präsentierend, franz. und deutsch sprechend, sucht Stelle auf dem Platz Zürich. Chiffre 1324

Serviertochter, junge, schon in zwei grossen Restaurants tätig gewesen, mit guten sozialen Kenntnissen, sucht Stellung auf 15. Okt. in Café, Restaurant oder Tea-Room, wo sie die Möglichkeit hat, sich in der französischen Sprache zu vervollkommen. Bevorzugt lausane, Gené oder andere grössere Stadt. Anfragen erbeten unter Chiffre 1323

Serviertochter, junge, tüchtige, sucht Stelle in gutes Hotel oder Spisereaurant. Eintritt sofort. Chiffre 1325

Suche für Zwischensaison Stelle als 1. Barmaid oder Buffetdame, 5 Offerten an Chiffre 1321

Cuisine & Office

Chef de cuisine. Gutgehendes Sommerhotel sucht für seinen vortzöglichen, sparsamen Küchenchef (gelehrter Pâtissier) passende Winterstelle. Anfragen erbeten an Chiffre 760

Junger Mann, tüchtig, 23 Jahre alt, mit guten Empfehlungen, Kenntnisse in allen Küchenarbeiten, sucht Posten. Frei ab, auch zur Aushilfe. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre 790

Kochhersteller gesucht für gesunden, intelligenten Jüngling. Offerten unter OFA 952 Z. an Orell Füssl-Announces, Zürich, Zürichstrasse 112. (1287)

Küchenchef, gesetzteren Alters, tüchtig u. lobhaft, sucht gute Jahres-, Saison- oder Aushilfsstelle. Chiffre 756

Küchenchef, ges. Alters, bewandert im à part-Service, entre-mettend, sucht Stelle als Küchen-, Economat-gouvernante ab 28. Sept.; geht auch als Allein-Koch sowie Dienstbursche. Chiffre 789

Tochter, 23jährige, tüchtige Köchin, mit besten Zeugnissen, sucht auf Oktober-Eintritt Stelle als Köchin, Economat-gouvernante oder als Köchin. Offerten unter Chiffre 783

- 4420 Aide de cuisine (Fr. 180.— bis 180.—), Jahresstelle, sofort, Gross-Rest., Lausanne.
- 4422 Lingère-Stöferin, sofort, mittl. Hotel, Bern.
- 4423 Zimmermädchen, service, Köchin, Hausbursche (franz. spr.), sofort, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
- 4428 Saal-Restauranttochter (22-30jährig), sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
- 4429 Hills-Gouvernante, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
- 4428 Barmaid, 1. Lingère, Küchenmädchen, Office-mädchen, Kaffee-Köchin, Winteraaron, erstkl. Hotel, Arosa.
- 4429 Serviertochter für Café-Restaurant (24-30jährig), sofort, Hotel 40 Betten, Grb.
- 4430 Chausseur, sofort, erstkl. Hotel, Luzern.
- 4435 Chefkoch, n. Ubereink., Hotel 70 Betten, Wallis.
- 4438 Lingerie-mädchen, Stöferin, Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
- 4438 Nacht-Portier, Wäschler od. Wäschlerin, Et-Portier, Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 4440 Oberkellner od. Oberaaltochter, sofort, Jahresstellen, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
- 4442 Chef de rang, Chef d'étage, Demi-Chef, Téléphoniste, Commis de cuisine, Portier, Portier (Meuble) de suite, hôtel ler rang, Montreux.
- 4446 Kaffee-Angestellter-Hilfs-Köchin, Heizer, Casserolier, Office-Küchenmädchen, Winteraaron, erstkl. Hotel, Arosa.
- 4450 Aide de cuisine (Abt. ca 5 Wochen), mittl. Passantenhotel, Bern.
- 4511 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
- 4552 Serviertochter, jml. spr. (evtl. Anfängerin), 1. Okt., Hotel 30 Betten, Tessin.
- 4553 Aide de cuisine (Abt. 4 Wochen), sofort, mittl. Hotel, Schaffh.
- 4554 Demi-Chef, Commis de rang, Jahresstellen, mittelgr. Passantenhotel, St. Gallen.
- 4549 Einfache Serviertochter, nicht unter 24 Jahren, Ende Sept., Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
- 4457 Chausseur, Nacht-Portier, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
- 4458 Et-Portier, Saaltochter, Haus-Office-mädchen, Office-Küchenbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.
- 4463 Serviertochter, n. Ubereink., Kl. Hotel, Aarg.
- 4464 Chef de cuisine, Commis de cuisine, Chef de rang, Demi-Chef, Commis de rang, Et-Portier, Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
- 4465 Personal-Küchenbursche, Office-Hausbursche, Kellerbursche, sofort, Gross-Restaurant, Basel.
- 4472 Sekretärin (Buchhaltung, Korrespondenz), sprachench., Jahresstelle, 1. Okt., erstkl. Restaurant, Arosa.
- 4473 Et-Portier, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
- 4474 Commis de cuisine, sofort, Gross-Restaurant, Zürich.
- 4476 Koch od. Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
- 4477 Saaltochter, Bureau-Volontärin, Buffetdame, Allein-Portier, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
- 4481 Officebursche od. Office-mädchen, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
- 4483 Et-Portier, Oberkellner (Mittler-Ab-lösung), sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
- 4485 Serviertochter, Zimmermädchen, Office-mädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
- 4489 Office-Gouvernante, Kiosk-Verkäuferin, Bahnhof-Buffet, Ostschweiz.
- 4495 Haus-Küchenbursche, Jahresstelle, sofort, Bahnhof-Hotel, Aarg.
- 4498 Küchenchef, sofort, mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.
- 4492 Kl. Kaffee-Köchin (Zwischensaison Haushaltung-Köchin), Anf. Okt., Jahresstellen, Küchenbursche, Casserolier, Lingerie-mädchen, Stöferin, Glätterin, Winteraaron, Grosshotel, Arosa.
- 4504 Cuisinier ou cuisinière, femme de chambre, garçon de maison, de suite, hôtel 50 lits, Suisse romande.
- 4507 Aide de cuisine, femme de chambre, garçon de maison-Portier, garçon de cuisine, de suite, hôtel ler rang, Vaud.
- 4513 Portier (remplaçant), femme de chambre, de suite, hôtel ler rang, Lausanne.
- 4515 Koch od. Köchin, sofort, mittl. Hotel, Adolboden.
- 4517 Lingerie-Gouvernante, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.

Etage & Lingerie

Lingère, tüchtige, gesetzten Alters, in allen Arbeiten bewandert, wünscht sich nach Zürich zu verandern. Ist noch in unge-kündigter Stellung. Offerten unter Chiffre 788

Loge, Lift & Omnibus

Auslandschweizer, 29jährig, 4 Sprachen, sucht Jahres- oder Saisonstelle als 1. Nov. als Nachconcierge, Liftier, Telephonist oder Etagenportier. Chiffre 768

Conductor-Portier, Nachportier, Liftier od. evtl. Essal-Portier, 28jährig, sucht ab Anf. Okt. Stelle. Offerten gef. an E. Kübler, Hotel Rigi, Weggis. (784)

Mann, 45jährig, sprachenkundig, sucht Stelle als Conductor oder Alleinvertreter. Chiffre 786

Divers

Bursche, 30 J., mit Zeugn., 5 Sprachen, sucht sofort Stelle als Portier, Chausseur, Telefonist, Büro-Sekretär, od. für Economat. Chiffre 788

Directrice, General- oder Etagegouvernante, tüchtig und energisch, sucht Engagement. Erstkl. Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 774

Generalgouvernante sucht Beschäftigung als Aushilfe oder Ferienab-lösung. Frei ab Anfang Nov., und Winteraaron-stelle als Etagegouvernante. Off. unter Chiffre 785

Gouvernante, gesetzten Alters, sprachenkundig, selbständig, mit besten Referenzen, sucht Stelle als Etage- oder General-gouvernante in Winteraaron- oder Jahresbetrieb. Chiffre 781

Hoteltagestelle, langjährig, tüchtig in Service und Etage, sprachenkundig, sucht Vertrauensstelle. Frei ab 1. Dez. Offerten unter Chiffre 767

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

- 4518 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Olten.
- 4519 Hilfs-Kontrollier (Anfänger), sofort, erstkl. Rest., Aarg.
- 4520 Tüchtiger Serviertochter, sofort, Landgarthof, Aargau.
- 4521 Hilfs-Köchin, Fr. 140.— bis 150.—, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.
- 4522 Zimmermädchen, sofort, Hotel 20 Betten, franz. Schweiz.
- 4523 Et-Portier, sofort, Gross-Hotel, Montreux.
- 4525 Lingère, sofort, mittelgr. Hotel, Baden.
- 4528 Hilfs-Köchin, Kl. Hotel, Basel.
- 4529 Koch od. Köchin (Ab-lösung 14 Tage), sofort, mittl. Hotel, Weggis.
- 4530 Officebursche, sofort, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.
- 4531 Allein-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
- 4532 Etagen-Kellner od. Etagen-Serviertochter, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
- 4534 Kitchenschiff, Fr. 270.— bis 300.—, Buffettochter, Jahresstellen, Hotel 50 Betten, Grb.
- 4536 Gelehrte Näherin, n. Ubereink., Grosshotel, Zürich.
- 4537 Serviertochter, Buffetdame, sofort, grösseres Restant, Solothurn.
- 4540 Köchin, Fr. 150.—, 15. Okt., Hotel 30 Betten, Badeort, Aarg.
- 4542 Femme de chambre-ouvrière, sachant le français, de suite, hôtel ler rang, Genève.
- 4543 Serviertochter für Café-Restaurant, jg. Serviertochter, jg. Portier, n. Ubereink., mittelgr. Hotel, Interlaken.
- 4545 Küchenchef, Fr. 300.— (Reisevergütung), Casserolier, Küchenbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.

Lehrstellenvermittlung

- 4293 Saalherktochter, 25. Sept., mittelgr. Hotel, Luzern.
- 4305 Saalherktochter, 20. Sept., mittelgr. Hotel, Kl. Sol.
- 4477 Saalherktochter, sofort, Kl. Hotel, Biel.
- 4263 Buffetherktochter, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.
- 4331 Zimmerherktochter, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
- 4335 Zimmerherktochter, Kurhaus 140 Betten, Zentralschweiz.
- 4518 Zimmerherktochter, Hotel 30 Betten, Kl. Sol.
- 4511 Kochherktochter, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.

Gesucht

per sofort, Herbst- und Wintersaison

- Hilfsköchinnen**
- Hilfs-Kontrollier**
- Kochherktochter**
- Buffelherktochter**
- Saalherktochter**
- Hilfs-Zimmermädchen**
- Gatterinnen**
- Lingerie-mädchen**
- Lingerie-mädchen**
- Zimmermädchen**
- Saalherktochter**
- Bar-Serviertochter**
- Restauranttochter**
- Küchen-Office-mädchen**
- Wäschlerinnen**

Zeugnischriften mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Platzierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins).

Gesucht

für sofortigen Eintritt

Servier-Volontärin und **Hilfs-Kontrollleur**

Offertion gef. an R. A. Lüthi, Casino, Bern.

Jeune homme, intelligent et robuste, cherche place comme

apprenti-cuisinier

dans bon établissement à Lausanne ou à Genève. Offres sous chiffre OFA 951 Z. Orell Füssl-Announces, Zürich, Zürcherhof.

Gesucht in neu zu eröffnendes Bar-Restaurant per 1. Novem-ber nach Zürich:

Koch (allein)

Servicetochter

Küchenmädchen

Offerten erbeten unter Chiffre R. L. 2288 an die Hotel-Revue, Basel 2.

chef de cuisine

tres capable, ayant sérfor. les ordres, cherche place à l'année ou saison. Ecrire sous X 13077 L à Publicitas, Lausanne.

Suche für mein neu eröffnetes, schönes Spisessäll, tüchtig, nette und aufrichtige

Serviertochter

Ebendasselbst wird die Stelle der

Barmaid

frei. Offerten mit Zeugnis und Photo erbeten an Hans Schärer, Hotel Linde, Baden (Aargau).

Gesucht in Grossrestaurant

Küchenchef

erstklassiger Restaurateur. Nur bestempfohlene Bewerber können berücksichtigt werden. Eintritt sofort. Offerten mit Angabe von Gehaltsansprüchen und Referenzen unter Chiffre R. 2250 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sucht in grösseres Restaurant nach Bern

1. Buffetdame sowie Lingere-Stopicrin

Offerten erbeten unter Chiffre R. L. 2276 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Offertion von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Hotelier, früher stets in leitenden Stellungen und jetzt in bedeutendstem Grossrestaurantbetrieb an hohem, verantwortungsvollem Posten, sucht

Direction, Gérance oder hohen Vertrauensposten

Langen Auslandspraxis. Allererste persönliche Referenzen. Bei Sicherstellung eventl. kleine Einlage. — Offerten zu richten unter Chiffre E. D. 2191 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie

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

Mixkues

4. bis 16. Oktober

ist bereits mehr als zur Hälfte besetzt. Anmeldefrist: 27. September, so-wie noch Plätze frei sind.

Spezialprospekt verlangen. Telephon 255.51.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern.

Saucier-Restaurateur

Hilfsgouvernante

Stütze der Hausfrau

Offerten unter Chiffre H. E. 2291 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Polonaise cuisinier

dans bon hôtel ou restaurant. Date d'entrée à convenir. Faire offres sous chiffre X 54538 Q à Publicitas, Bâle.

Secrétaire

Jeune fille ayant bonnes connaissances hôtellerie et travaux bureau, trouverait place stable dans hôtel famille à Lausanne. Entrée 1er octobre ou à convenir. Faire offres sous chiffre S. L. 2292 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Gezündigt 1909 Tel. 2 55 51 Staatl. subventioniert

Jetzt sprachliche Schulung! 6-7 Stunden pro Woche Englisch, Französisch im Fach- und Sprachkurs, ferner Buchhaltung, Maschinenschreiben und verschiedene nützliche Fächer. Nächster Kurs: 21. September-23. Dezember. Lehrplan verlangen!

18901



GUTE UND BILLIGE WOLL- UND PIQUÉDECKEN!

Bei Geelhaar finden Sie noch eine nette Auswahl. Schreiben Sie uns eine Karte. Sie erhalten dann umgehend eine bemusterte Offerte.

Topfichhaus



W. Geelhaar A.-G., Bern, Thunstr. 7 (Heiwegplatz)
Gegr. 1909 Tel. 2.10.58

Für fleischlose Tage unsere

Fischmarinaden

**Pilzkonserven, Fischmarinaden
Räucherfische**

STOFER & SÖHNE, PRATELN
Tel. No. (081) 6 01 36
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Betriebsrechtl. Hotel-Steigerung

In der Grundpfandverwertungssache des Alfred Kurmann jun. in Ruswil gelangt Montag, den 27. September 1943, nachm. 3½ Uhr, im Hotel Alpenrose in Vitznau an einzige Steigerung die Liegenschaft.

Hotel „Alpenrose“

an der Gemeindefrassstrasse, im Dorfe der Gemeinde
Vitznau

enthaltend: ein Hotel- und Pensionsgebäude mit Restaurant und grossem Saal, Hofraum, Garten und Anlage, mit direktem Seeanstoss, im Flächenmass von 22 a 47 m². Als Zugehör wird mit-verteilt das Hotelmobilar und -inventar gemäss spez. Verzeichnis, mit 35 Fremdenbetten.

Brandassessurans Fr. 191,000.—
Kataster- bzw. amtliche Schätzung „ 117,000.—
Grundpfandrechte inkl. Zinsen „ 126,738.65
Konkursamtliche Schätzung inkl. Zugehör „ 120,000.—

An dieser einzigen Steigerung wird die Liegenschaft zum Höchstangebot losgeschlagen. Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen beim unterzeichneten Konkursamt und beim Betriebsrechtl. Vitznau zur Einsicht auf. Vor dem Zuschlag ist eine Barkaution von Fr. 5000.— zu leisten.

Weggis, den 20. August 1943.

Konkursamt Weggis:
A. Ammann.

Zu mieten gesucht

Hotel - Restaurant-Grill

evtl. mit Bar

Jahres- oder Zweimonats-Betrieb, von bestausgewiesenerem jüngeren Ehepaar. Kapital und Warenvorräte vorhanden. Geñ. Offerten unter Chiffre H. R. 2277 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Fachmann

in leitender Stellung in Sommerbetrieb, sucht für die Wintermonate (ab September bis April), entsprechende Tätigkeit (evtl. auch Dienstleistung). Offerten erbeten unter Chiffre J. E. 2216 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Probieren Sie

für Milchkaffee meinen

Kaffee-Ersatz

mit 25% Bohnenkaffee

für Schwarzkaffee meine

Kaffee-Mischungen

stets frisch geröstet



HANS GIGER, BERN

Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergrasse 3 - Telefon 22735

Mit

LAVAVIT

waschen

bedeutet:

Größte Schonung des heute so wertvollen Textilgutes
Rationellste Ausnützung Ihrer Seifeneinheiten

LAVAVIT benötigt nur 150 Einheiten per kg
Für Wasch-Demonstrationen steht auf Wunsch erfahrener Wäscherei-Fachmann zur Verfügung

Hersteller: SANDOZ A.G., BASEL
Vertrieb: A. Burkhardt, St. Johannisring 52, Basel

CURRIE POWDER WORCESTER SAUCE KETCHUP



... fait de tout un végétal!

Dégustation gratuite
Stand 222 - Galerie Halle I
Comptoir Suisse, Lausanne

FABRICATION:
LA SEMEUSE, LA CHAUX-DE-FONDS

KOCHLEHRLING gesucht

mit guter Schulbildung aus rechtschaffener Familie für mittelgroßes Passantenhotel in Bern. Eintritt sofort. — Offerten mit Lebenslauf unter Chiffre K. L. 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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.

DUO FÜR DANCING

nach der Westschweiz gesucht.

Offerten unt. Chiffre D.D. 2280 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel der Zentralschweiz

jüngerer, tüchtiger und seriöser
Kellermeister

Offerten mit Referenzen und Angabe des Gehaltsanspruches unter Chiffre R.M. 2269 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht

Occasion, ca. 25 komplette

BETTEN

sowie eine Anzahl Tische u. Stühle
alles in solider Ausführung, f. landwirtschaftl. Dienstboten.
Offert. unt. Chiffre S. G. 2271 an die Hotel-Revue, Basel 2.



**Bouchons
Schittler
Korken**

GEBR. SCHITTLER
TEL. 44150 NÄFELS

FRISCHE Champignons

Dank dem Ausbau unserer Kulturen sind wir nun in der Lage, eine beschränkte Anzahl neuer Kunden regelmäßig zu bedienen. Anfragen werden in der Reihenfolge des Einganges berücksichtigt.

Preis per Kilo Fr. 5.—.
Ab 3 Kilo Franko-Lieferung.

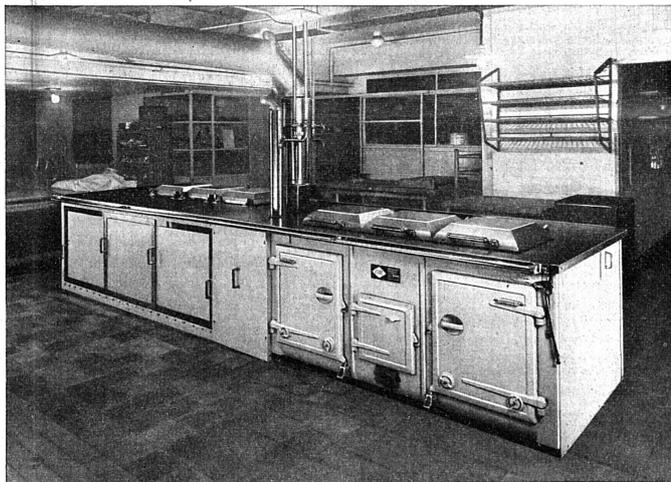
Champignon-Kulturen G. m. b. H.
St. Gallen Telephone 3 14 81

A vendre pour cause de santé, dans très belle situation du Jura neuchâtelois, un

Hôtel- Restaurant

avec vastes dépendances, aménagement moderne, construction 1938. Affaire intéressante pour personnes qualifiées. Conditions avantageuses. S'adresser sous chiffre A. R. 2274 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Die **Wiederholung** vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!



Auf dem Weg zum Comptoir Suisse

besichtigen Sie diese  Grossküche

in der Brasserie du Grand Chêne, Lausanne

Ueber diese Restaurationsküche schreibt der Besitzer u. a.:

..... Einsparung des Brennstoff-Verbrauches um 50% Wegfall der Zusatzapparate und des Spiess-Grill-Salamanders Die Leistungsfähigkeit der „ESSE“-Küche befriedigt uns in jeder Beziehung; sie passt sich zudem sehr gut Stossbetrieben an und die „coups de feu“ werden mit gleicher Leichtigkeit bewältigt wie mittelst Anlagen, die mit direktem Feuer arbeiten

Prospekte und Auskünfte durch die Fabrikationsfirma:

HÄLG & Co., ST. GALLEN Lukasstr. 30 ZÜRICH Kanzleistr. 19
Tel. 28265 Tel. 58058

Comptoir Suisse, Lausanne
Halle IV A, Stand 771 (Procalor S. A. Lausanne)